

AGRICULTURA i RAMADERIA

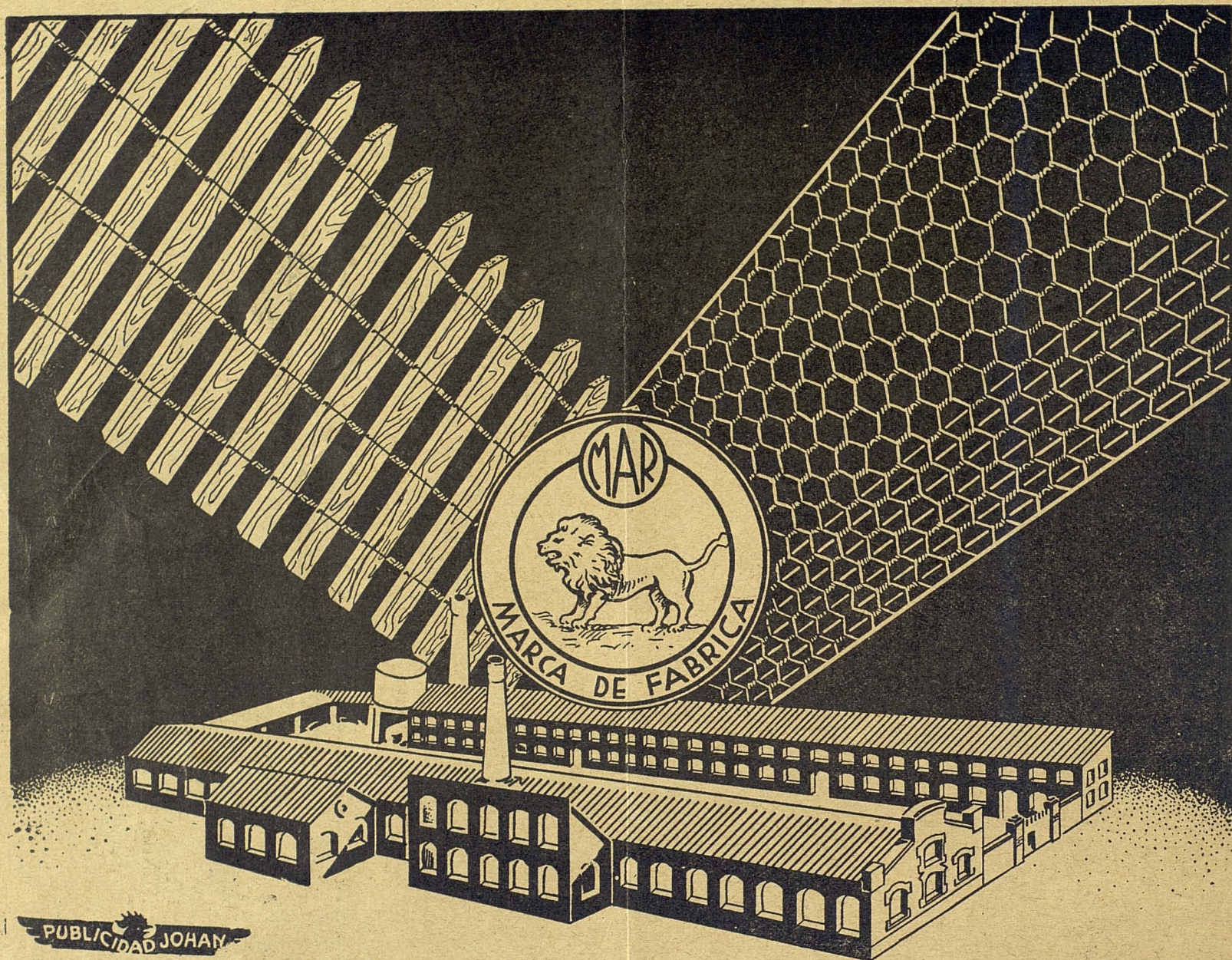
SUMARI:

La reforma de la Reforma Agrària i l'accés a la propietat a Catalunya, *Jaume de Ribà*.—Els herbeis.—La vimetèra, *Raül M. Mir*.—Els suc del raïm, *Joan Vallès i Estruch*.—Concurs per al foment i millora de l'esporga de l'olivera a les comarques del Priorat i Terra Alta.—La sal per a la bona conservació dels cereals mullats.—Roses, *Isidre Rogent*.—La mel, *Emili Pascual d'Amigó*.—Nous mètodes d'alimentació de les gallines, *Pere de la Triola*.—El bestiar llaner i cabrum, *Ramon Vilaró i Galceran*.—L'exportació de productes agrícoles, *Enric Sala*.—Els ocells i l'agricultura, *M. Agramunt*.—El que diu la premsa: Cuidores de metles (Folk-lore mallorquí), *Un conrador*.—Recerques pràctiques: Contra el banyarriquer dels arbres.—Utilitzacions de les fruites.—Per a matar els polls de les gallines.—Per a extirpar l'herba dels camins i passeigs.—Notes informatives: La reforma de la Reforma Agrària.—La inutilitat del registre d'aigües privades.—Concurs d'embalatge i acondicionament de fruites.—El proper Congrés Mundial d'Avicultura.—Els impostos del vi al país basc.—La crisi de la viticultura.—El problema del blat.—L'Assemblea Agrària a Tarragona.—Acords que interessa conèixer.—A favor dels pagesos.—El pantà de Jorba.—A Lleida es conrea l'arròs.—La competència que ens fa la fruita argentina.—Calendari de sèmbrs.—El mercat.

*Si sèmbrs ametlerar
En treuràs molts de profits
Sa cloveia per cremar
Sa fuita pel bestiar
I es bessó per fer confits.*

(Cançoner popular mallorquí)





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

Blats genèticament seleccionats, per a la sembra



Blat ARDITO

Blat Ardito Originari d'Itàlia, indicat especialment per a les sembres tardanes. De gran rendiment i precocitat; resistent a les malalties criptogàmiques i al fred i difícilment s'ajeu. Es recomanable avançar quelcom la seva sega. El gra és farinós-glutinós, color roig. Riquesa en gluten, del 36 al 37 per cent. El terme mig del rendiment de l'actual collita ha oscil·lat entre 2.680 i 2.880 quilograms per hectàrea. Dóna per cada quilogram de llavor 1'86 quilograms de palla. Es calcula que cada llavor de sembradura, produeix 17'88 llavors. Es sembra a raó de 150 quilograms de gra per hectàrea.

Preu: 85 pessetes els 100 quilos

Blat Mentana També d'origen italià, no exigeix terres fèrtils com a varietat d'hivern. És especialment indicat per a les sembres de primavera com a blat tremesó en els terrenys frescals i de regadiu. Han donat excel·lents resultats a Espanya. De ràpida maduració. Espiga rossa, amb aresta. La seva gran precocitat l'immunitza de l'escaldament. Gra blanc. Treu pocs fillols. Ocupa una gran zona de cultiu a Itàlia. Riquesa en gluten, del 36 al 37 per cent. Terme mig de rendiment, 2.900 quilos de gra per hectàrea. Per cada quilogram de gra, dóna 1'67 quilograms de palla. Produeix 19'08 llavors cada una. Es sembra a raó de 150 quilograms per hectàrea.

Preu: 85 pessetes els 100 quilos

Blat Richella Blanc de Nàpols Es pot sembrar d'octubre a març. Es recomana per a les terres magres, degut a la seva tendència a ajeure's. Gra blanc, llarg, ple i de bona qualitat. Resisteix l'escaldament. Produeix 2.180 quilograms de gra per hectàrea. Riquesa en gluten del 32 al 33 per cent. Dóna per cada quilogram de

Per a comandes inferiors a 50 quilos de cada varietat, els preus esmentats sofreixen un augment d'un 25 per cent

Per a comandes a **El Cultivador Modern**. Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França). Tel. 20941. **Barcelona**



Blat MENTANA

gra, 1'92 quilograms de palla i proporciona 14'55 grans per cada llavor. Es sembra a raó de 150 quilograms per hectàrea.

Preu: 80 pessetes els 100 quilos

Blat Català de Muntanya Xeixa seleccionada. És molt ric en gluten, del 35 al 36 per cent. Espiga llarga, prima, amb aresta. Palla bastant forta, pel qual resisteix a ajeure's. Gra llarg, prim, llistat, de consistència còrnia i color roig obscur. Varietat molt sol·licitada per a la molturació, com a blat de força de primera qualitat. Rendiment, de 1.400 a 2.000 quilos de gra per hectàrea. Es sembra a raó de 150 quilograms per hectàrea.

Preu: 78 pessetes els 100 quilos

Blat Roig d'Urgell Ofereix com a particular característica la condició que sembrant-lo en terreny de regadiu, la llavor obtinguda sembrada al secà, dóna gran rendiment. La seva riquesa en gluten oscil·la entre 34 i el 35 per cent. Es tracta d'una varietat encara no ben definida, però d'alta producció i qualitat de blat molt sol·licitada. Es sembra a raó de 150 quilograms per hectàrea.

Preu: 80 pessetes els 100 quilos

Blat Manitova Tremesó o de primavera, conegut per la seva gran precocitat. Es pot sembrar com a blat de tardor. L'espiga és blanca, rosàcia, sense aresta. El gra roig, molt fi, vidriós, curt i petit. La farina és molt a propòsit per a pastisseries, degut a la seva gran riquesa en gluten. És la varietat que assoleix major estimació al mercat. Rendiment, un 2.000 quilograms de gra per hectàrea.

Preu: 100 pessetes els 100 quilos

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 brotó. | 1'75 | 15'00 |
| Col gegant farratgera, Cavalier | 1'00 | 8'00 |
| Col gegant farratgera, de fulles rissades | 1'25 | 11'50 |
| Coliflor extra primerenca | 6'00 | 50'00 |
| Coliflor de Nàpols, primerenca | 3'50 | 30'00 |
| Coliflor de Nàpols, tardana | 3'50 | 30'00 |
| Coliflor de Nàpols, molt tardana | 3'50 | 30'00 |
| Colinap (Napicol) blanc, Champion | 1'00 | 9'00 |
| Creixens Alenois o morritort | 0'75 | 7'00 |
| Creixens d'aigua o de font | 4'00 | 35'00 |
| Creixens d'horta | 1'50 | 14'00 |
| Escalunyes. | 0'75 | 5'00 |
| Escarola rissada, de fulla doble | 1'25 | 11'50 |
| Escarola rissada, cor ple | 1'25 | 11'50 |
| Escarola molt rissada, Cabell d'Angel | 2'25 | 20'00 |
| Escarola Cabell d'Angel, del Llobregat. | 1'25 | 11'50 |
| Espàrrec gros d'Holanda | 1'00 | 9'00 |
| Espàrrec d'Argenteuil, primerenc | 1'00 | 9'00 |
| Espinac monstuós de Viroflay | 0'50 | 3'00 |
| Enciam de capdell, de les quatre estacions | 2'00 | 17'50 |
| Enciam de capdell, Batavia | 2'00 | 17'50 |
| Enciam de capdell, Rei de Maig | 2'00 | 17'50 |
| Enciam de capdell gros, d'hivern | 2'00 | 17'50 |

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

MONGETES

PER A MENJAR, TENDRES

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

PER A DESGRANAR

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

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

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França). Telèfon 20941. - BARCELONA

Agraïrem 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 |
| Àrgelaga | 15'00 |
| Bersim | 2'50 |
| Bromo de prats | 4'50 |
| Carbassa molt grossa | 6'00 |
| Cinossuro de prats | 10'00 |
| Colinap | 9'00 |
| Col gegant, fulles llises, Cavalier | 8'00 |
| Col gegant, fulles rissades | 11'50 |
| Colça | 2'50 |
| Dactilo aglomerat | 4'00 |
| 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 |
| Nyamares | 1'50 |
| Pastanaga farratgera, groga | 7'50 |
| Pastanaga farratgera, blanca | 7'50 |
| Pèsol farratger | 1'50 |
| Pimpinela o trepadella rústega | 4'00 |
| Poa de prats | 8'00 |
| Rave gros o de bou | 4'00 |
| Ray grass, anglès | 2'50 |
| Ray grass d'Itàlia | 2'50 |
| Remolatxa (bleda rave) rosa Mammoth | 3'00 |
| Remolatxa (bleda rave) vermella | 3'00 |
| Remolatxa (bleda rave) groga | 3'50 |
| Remolatxa (bleda rave) blanca, mig sucrera | 3'00 |
| Serradella anual | 2'00 |
| Sorgo negre sucrat | 0'85 |
| Sulla desclofollada | 8'00 |
| Trèvol vermell o violeta | 4'50 |
| Trèvol anyal, fè o fenc | 3'00 |
| Trèvol nano, blanc | 8'00 |
| Trèvol híbrid | 6'00 |
| Trèvol de les sorres (Anthyllis vulnerària) | 7'00 |
| Trèvol d'Alexandria o Bersim | 2'50 |
| Trepadella d'un dall, els 100 quilos | 100'00 |
| Trepadella de dos dalls, els 100 quilos | 125'00 |
| Vessa farratgera, peluda | 2'50 |
| 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. Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França). Telèfon 20941. — 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 desenvolupa 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 conillets d'Indies.—XI. Comptabilitat del coniller.—XII. Regles per al criador.

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

PREU DE L'EXEMPLAR: 8 PESSETES

Per 8'50 pessetes es tramet per correu certificat.

EL CULTIVADOR MODERN. Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França) Telèfon 20941. — BARCELONA



Oficina Tècnica

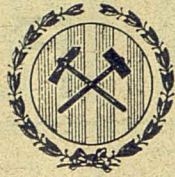
Treballs i Informacions Agrícoles

Intervencions en compra-venda de finques: Projectes d'explotació agrícola: Valoració de finques: Anàlisis agrícoles: Tractaments contra plagues del camp: Estudis i fórmules d'adobs: Fórmules d'alimentació del bestiar: Estadística econòmica de mercats: Aixecament de plànols: Plantacions de fruterars: Nivellacions: Planejaments de regadius: Estudis vitivinícoles: Clarificacions i correccions: Elaboracions a preus convinguts: Desfons de terrenys amb tir directe i amb malacat (bògits).

Anselm Clavé, 40 - GRANOLLERS - Telèfon 71

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.

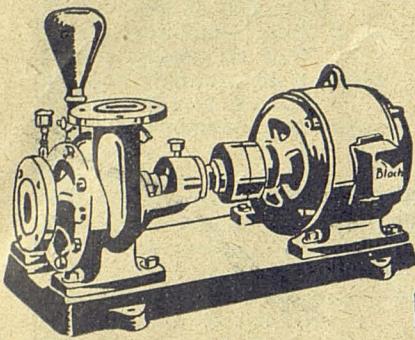
DIRECCIO DE LES OBRES PROJECTADES

Dies de visita:

Dimecres i divendres, de 11 a 1

BARCELONA

Provença, 324, pral.-Telèfon 71060



¡Agricultors!

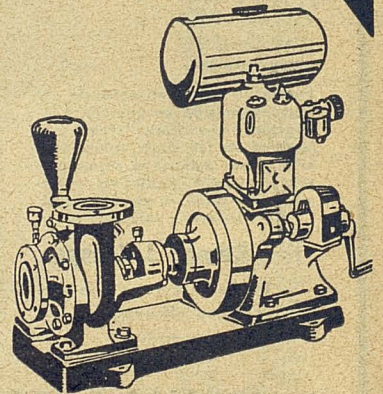
Enriquiu vostres hisendes

instalant electro o motobombas per

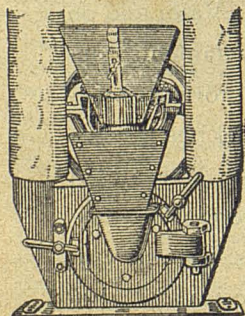
recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloech



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

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

Triple rendiment, treball més perfecte que els antics corrans 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. 8
AGOST 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: AVINGUDA E. MARISTANY, 19 :: TELÈFON 20941 :: BARCELONA

La reforma de la Reforma Agrària i l'accés a la propietat a Catalunya

Sobtadament i ràpidament han aprovat les actuals Corts espanyoles, la Llei que comprèn aquests dos extrems.

La traça política dels agraris que comanda el senyor Martínez de Velasco, que a manca d'altres condicions més brillants cal reconèixer que té aquella, ha fet que precipitadament, abans de tancar-se les Corts, s'aprovis dita llei.

Avantatges de la nova llei per als propietaris espanyols

Per als propietaris espanyols afectats per la Reforma Agrària, la nova llei representa un gros deslliurament.

Amb la seva publicació es treu la retroactivitat de la llei, deixant fermes totes les situacions jurídiques creades anteriorment; se suprimeix el dret de retracte de l'Estat en totes les transmissions a títol onerós (vendes, permutes, etc.); es deixen lliures de la càrrega d'assentaments les finques del voltant de les poblacions i les arrendades durant dotze anys; anul·la l'expropiació sense indemnització de la Grandesa d'Espanya i de les finques de senyoriu jurisdiccional; deixa sense efecte la situació pejorativa dels grans terratinents; s'estableix la indemnització a base de la valoració pericial contradictòria de la finca expropiada, en lloc de la capitalització del líquid imponible; s'anul·la l'inventari de les finques expropiables per als assentaments, que tant desvaloritzava la propietat afectada; el pagament de les indemnitzacions es fa amb títols del Deute Perpetu de l'Estat al 4 per cent, al tipus de cotització de la qual podrà disposar lliurement el tenedor substituint així el Deute especial que creava la llei de Reforma Agrària, del qual el seu tenedor no podia disposar-ne més que en proporció d'un 10 per

cent cada any; també es deixen de fer noves ocupacions temporals.

A més, a l'estendre els efectes de la llei a tot el territori de l'Estat espanyol, s'atén el clam de les regions i províncies en les quals es podien fer els assentaments, aquelles on hi tenen finques els grans terratinents que viuen a la capital de l'Estat.

Per tots aquests grans avantatges, els beneficiats s'han conformat a patir les conseqüències de les disposicions sobre l'accés a la propietat.

La Reforma Agrària des d'ara s'aplica a Catalunya

Si mirem les conseqüències de la nova llei a Catalunya, veurem com sense cap avantatge n'hem sortit fortament perjudicats.

De fet, la Reforma Agrària decretada per les Corts Constituents, no s'aplicava a Catalunya.

L'article segon de la llei de Bases de 15 de setembre de l'any 1932 va excloure Catalunya dels assentaments de camperols, objecte principal i gairebé exclusiu de la llei i per això aquesta no ha tingut cap eficàcia a la nostra terra, tant, que les Juntes provincials de la Reforma Agrària han tardat a constituir-se a Catalunya (la de Barcelona aquest estiu) i s'entretenien constituint les Juntes municipals i fent el cens de camperols, perquè no tenien altra feina a fer.

El precepte de la base 22 sobre redempció de la rabassa morta, no ha tingut cap eficàcia, perquè no s'ha publicat la llei anunciada.

La nova llei, en el seu article primer, diu que s'aplicarà a tot el territori de l'Estat espanyol i per tant ja tenim els assentaments de camperols establerts a Catalunya.

Deixem examinats els avantatges de la nova llei de la Reforma Agrària sobre l'an-

terior, però cal que mirem ara què és el que queda d'aquella llei.

De la cèlebre base quinta, la qual detalla les finques que podran ésser expropiades per a destinar-les a assentaments, se n'han derogat tres apartats: els referents al retracte de l'Estat en les transmissions a títol onerós, a les finques del voltant de les poblacions i a les arrendades d'ençà de dotze anys; però queden els deu apartats restants, és a dir, que podran ésser expropiades a Catalunya per ésser transmises als camperols, les finques de Corporacions, Fundacions i Establiments públics explotades en règim d'arrendament, parceria o altre que no sigui el cultiu directe, amb el qual poden ésser expropiades totes les finques de les Rectories, Capítols Catedrals o Parroquials, entitats de Beneficència, etc.

Les comprades amb la finalitat de percebre'n la renda. Com si la terra no fos un bé per a destinar-hi capital de renda.

Les que puguin ésser objecte d'un rendiment econòmic major, que l'actual, ficant les Associacions agrícoles i els Ajuntaments que ho han d'informar dintre les iniciatives i conveniències privades, sempre més fecundes i estimulants.

Les que havent d'ésser regades per existir un embassament, no ho hagin estat. Com si això pogués fer-se amb un temps limitat, ni en el cas de més èxit, com el del Canal d'Urgell. Actualment s'apropa el centenari i encara s'estan aplanant terres i fent recs secundaris.

Les que passin de les mides que indiquin les Juntes provincials de Reforma Agrària dintre els límits fixats per la llei. Com si ja estigués resolt que les grans explotacions siguin un mal agrícola.

Des d'ara totes les finques de Catalunya que es trobin en alguns d'aquests casos tenen l'amenaça —que abans no tenien— de poder ésser expropiades per l'Estat espanyol.

Accés a la propietat

Quan tant s'havia baladrejat afirmant que

el projecte de llei d'accés a la propietat era mort i enterrat, ha ressucitat en un moment i el tenim ja publicat a la *Gaceta* de Madrid i vigent.

Aprofitant la reforma de la Reforma Agrària i cotitzant els avantatges que la nova llei té per als afectats per l'anterior, els partidaris de la llei d'accés a la propietat hi han entaforat els preceptes d'aquesta; amb la circumstància estranya de que el que porti en conreu directe una o diverses finques d'altri, podrà adquirir una o més peces de terra, però, no precisament les que conrea, sinó les que dintre del terme municipal li assigni l'Estat espanyol per mitjà de l'Institut de Reforma Agrària, el qual disposa de cinquanta milions de pessetes anuals per a dedicar a aquesta tasca.

El conreador haurà d'anar pagant a l'Institut de Reforma Agrària els terminis del preu de compra i l'Institut pagarà al comptat al propietari amb paper del Deute Perpetu Interior al 4 per cent al tipus de cotització a Borsa.

Aquestes terres formaran, per al conreador adquirent, un patrimoni familiar que pagarà en cinquanta anys i que no podrà vendre ni empenyar. Aquestes adquisicions estan lliures del pagament d'impostos.

El propietari al qual s'expropiï una part de la finca, podrà exigir l'expropiació de la totalitat.

La nova llei serà profitosa a l'agricultura catalana?

És evident que la llei que comentem no corregeix cap injustícia.

L'home té el dret de poder ésser propietari, és a dir, que no se li negui l'accés a la propietat, però és evident que no té el dret de que el fassin propietari.

Les doctrines de les Encíclics Pontífiques tan explotades per fins partidistes, defensen el manteniment del dret de propietat i enlloc no parlen del traspàs obligat d'aquest dret. En facilitar l'accés a la propietat, no s'ha de fer doncs com a acte de justícia, sinó, en tot cas, com una mesura de foment de la riquesa agrícola del país.

La qüestió no és pas ben senzilla. Les grans propietats permeten la utilització de maquinària, l'aplicació de formes modernes de conreu, l'estudi científic de nous procediments, permeten també acreditar marques de productes seleccionats.

En canvi, el cultiu intensiu aplicat a terres de regadiu, molt fèrtils i de fàcil valoració de productes, permet i aconsella la parcel·lació de la propietat en porcions que facin possible aprofitar el treball familiar i estimular els resultats de l'afecte que el conreador posa en la terra pròpia.

Per aconseguir això a Catalunya, no calia estendre-hi la Reforma Agrària amb tota la

seva intervenció oficial de l'Estat que, encara que exercida per l'Institut de Reforma Agrària, organisme autònom, és sempre complicada i cara.

Si hom volia protegir la parcel·lació, n'hi havia prou en beneficiar-la amb l'exenció de l'impost de drets reals i timbre —el qual ja fa la llei d'Arrendaments, però sols en els seus dos primers anys de vigència— el qual, encara que és un auxili petit, és un estimulant suficient per a la parcel·lació.

Vegeu ço que ha passat a Barcelona amb l'exenció de drets municipals dels permisos d'obres, que ha estat suficient per augmentar en gran nombre les construccions.

Cert que la llei d'arrendament de finques rústiques concedeix durant dos anys les esmentades exencions per a les adquisicions que facin els arrendataris de les finques que conreïn, però caldria estendre la concessió a totes les parcel·lacions i suprimir la indemnització d'un any de renda a que té ara dret l'arrendatari d'una peça de terra venuda si el comprador se la vol conrear, puix aquesta indemnització val més que els impostos de la transmissió.

Tots sabem que a Catalunya no hi ha camperols parats, ni jornalers agrícoles que constitueixin un problema social. Cap profit social no pot, doncs, produir la política dels assentaments, que compensi la desvalorització de la propietat per l'amenaça de l'expropiació i la pertorbació a que poden donar lloc els casos que es presentin.

Conclusió

L'Agricultura Catalana havia sofert les tristes conseqüències de l'acció revolucionària esquerrana amb tots els atropellaments, greuges i perjudicis, però tot allò fou transitori i no ha deixat rastre al Registre de la propietat. Ara l'acció de l'actual Parlament espanyol de dretres, prorrogant els contractes indefinidament a voluntat de l'arrendatari i sobretot no donant lloc a l'acompliment per incompliment de contracte i obligant a la inscripció d'aquests al Registre de la Propietat pels preceptes de la llei d'Arrendaments d'una part i de l'altra l'aplicació de la de Reforma Agrària a la nostra terra, amb totes les tristes conseqüències que a tot això seguiran, produeix una pertorbació que quedarà ja definitivament incorporada en la nostra organització agrícola, amb tendència a empitjorar quan vingui una situació més socialitzant.

És aquesta una altra manifestació del desconeixement de les necessitats de Catalunya i de la seva riquesa, que tenen els actuals partits governants espanyols.

Queda demostrada una volta més la inutilitat de la col·laboració mansoia d'un estament dintre una organització política espanyola.

Per a fer respectar els nostres interessos, cal presentar-se com a catalans i defensar la nostra economia deslligada de tot compromís.

JAUME DE RIBA

Els herbeis

Són excepció els agricultors que desconeixen la gran vàlua dels farratges tendres i dels beneficis que produeixen. Quan no en donessin d'altres, el sol fet d'estalviar l'herba dels prats o del fenc i de poder alimentar el bestiar, n'hi ha prou per a induir els pagesos a dedicar algunes peces de terra a la producció d'herbes.

Després de la collita de grans, on la humitat i frescor de la terra pot consentir que se sostinguin les vegetacions, les sèmbras per a herbeis, sobretot de lleguminoses, trepadella, zulla, trèvols, etc., poden ésser summament avantatjoses. No cal témer que amb aquestes sèmbras s'empobreixin les terres, molt el contrari, semblant lleguminoses s'acumulen a la terra gratuïtament importants quantitats de nitrogen que serà aprofitat després per les collites que s'hi obtinguin.

Amb una oportuna adobada amb fems, millorats amb superfosfats o bé si hom no disposa de fems, amb superfosfats, potassa i

sals amoniacals, abans de sembrar, s'enriqueixen les terres i queden més assegurades les sèmbras de farratgeres.

Aquestes plantes han de merèixer especial predilecció del bon pagès que sap apreciar allò que significa el bestiar per a millorar el patrimoni.

Amb bèsties és com es poden valorar al màxim les produccions farratgeres i com es fa possible augmentar totes les demés collites. Partint d'aquest principi, convé disposar de tants farratges com sigui possible. Els prats de lleguminoses han d'ésser els preferits; alfalsos, trepaelles, bersim i trèvols. Amb aquestes farratgeres, a més de donar aliments de la més gran estima, es milloren considerablement les terres on es sembren. El que representen les bones herbes per al bestiar i per a fer prosperar les hisendes, no serà mai prou exalçat.

No saber-se'n aprofitar, és pecat imperdonable, del qual en pateixen els mateixos que el cometem.

La vimetera

Un conreu que pot deixar bons rendiments, si es cuida degudament, és el de la vimetera. Ofereix precisament un assenyalat interès la producció del vímet a Espanya, ja que s'inverteixen tots els anys algunes milionades de pessetes en el sosteniment de les indústries de cistelleria i sobretot per a la confecció d'articles fins i artístics, els quals requereixen vímets blancs i treballats. D'aquestes classes, la producció vimetera espanyola és nulla del tot, havent d'adquirir el vímet fi i pelat per a la cistelleria fina i per a mobles a França, a Bèlgica i a Alemanya, pagant-lo a preus elevats, el qual resulta absurd i anti-econòmic; seria per a l'agricultura i sobretot per a les mateixes indústries que prosperen emprant el vímet, de gran conveniència que procuressin fomentar i promoure el conreu de la vimetera en el propi terreny nacional i fer que les seves produccions es treballassin emprant la tècnica més avançada, aixecant la indústria del vímet al nivell de les més puixants dels altres països, amb el qual quedarien afavorits els interessos econòmics de l'agricultor i de l'industrial.

Altrament, és una cosa necessària el foment i la incrementació a Espanya de la producció vimetera, perquè són milers i milers les hectàrees de terres sense cultivar, les quals dedicant-les només a la família de les Salicínies, poden produir beneficis considerables.

De l'esmentada espècie botànica, la vimetera, en els aigua-molls, terres humides, pantanoses, torrenteres, etc., està especialment indicada per a ésser cuidada i explotada en aquests indrets, podent-se obtenir beneficis superiors que no amb la majoria de conreus corrents, si hom prodiga les feines apropiades i les atencions científiques que reclama el seu conreu.

La conveniència d'organitzar aquesta explotació i fomentar les indústries derivades sobre bases noves, portà França a establir l'*Escola Nacional de Vimicultura i Cistelleria*, la qual amb els procediments moderns de cultiu, posa els agricultors en condicions d'obtenir com a mínim de 15 a 20 mil quilos

de vímets per hectàrea, en lloc dels 6, 8 ó 10 mil que en solien treure seguint els mètodes empírics tradicionals.

Per al conreu científic de la vimetera, el primer que cal fer és un estudi de les varietats o menes d'aqueixes plantes, puix unes més que les altres convenen a determinades terres i unes més que altres menes són les que més interessarà propagar, segons el destí que s'hagi de donar a les produccions, ja sigui per a fabricar objectes ordinaris i d'embalatge o bé per a cistelleria fina i mobles, com també per a objectes artístics. L'estudi científic de la família de les salicí-



Explotació vimetera, en forma arbòrea, ben poc corrent, a les Guilleries

nies serà més convenient sempre que es tracti d'explotacions industrials, ja que per a les produccions casolanes aquest estudi ja no es fa tan indispensable.

La conveniència de conèixer les aptituds de les diferents espècies de vimeteres, es posa de manifest tenint en compte que unes menes enfonsen les arrels, altres les estenen superficialment i són aquestes circumstàncies les que cal tenir present a l'establir una plantació de vimeteres, per tal de treure'n els majors rendiments i allargar-ne tot el possible la durada, puix com es comprèn, la vida i les produccions estan en raó directe amb la bona adaptació a la terra que s'hagi donat a la planta.

I així convindrà tenir en compte en l'elecció de terrenys, conèixer el sistema radicu-

lar de cada espècie de vimetera, puix mentre que les d'arrels penetrants es desenvoluparan magníficament en les terres de fons i resistiran els eixuts, les espècies de sistema radicular superficial solament convindran en terres fèrtils, en les humides i en els climes frescals. Aqueixes espècies d'arrelamenta superficial que pateixen d'eixut més que les d'arrelamenta fonda, no convenen en climes càlids i secs.

Són bon xic nombroses les espècies de vimeteres, però les que més es cultiven, són: *la fragilis, viminalis, triandra, purpurea, alba, pentandra, daphnoides, incana, caprea, cinerea i argentea*.

Escollides les espècies que segons els terrenys més convenen, s'emprima la terra i es disposa convenientment per tal de fer-hi aquestes plantacions.

Està molt estesa l'opinió que solament les terres humides i pantanoses convenen a la vimetera i s'ha de rectificar aquesta idea equivocada, puix tant els aigua-molls, com igualment les terres molt eixutes, els arenys i els llocs molt calcaris, no convenen a les vimeteres. Aquesta vol terres de regular qualitat, que es mantinguin fresques a l'estiu. Les argiles i les terres silici-argiloses poden ésser destinades a aquest conreu; però no les terres turboses i humíferes, perquè són massa àcides.

En els maresmes que han estat dessecats, la vimetera hi sol prosperar si les aigües es troben al nivell de les arrels, les quals demanen frescor, però no aigües permanents.

La fondària de la capa de terra laborable és d'importància i quan aquesta capa descansa sobre argila, la vimetera s'hi desenrotlla còmodament; per oposició, quan la capa laborable descansa sobre un llit pedregós i impermeable, les varietats de vimetera que es poden explotar en aquests indrets han d'ésser les que posseeixen el sistema radicular superficial, essent indicades entre altres, la varietat *fragilis Santa Reina*.

La lleugera indicació que ara donarem, facilitarà la bona adaptació de les diferents menes de vimetera:

En terres fèrtils i ben cuidades, convindran les menes: *Salix fragilis; Salix viminalis i Salix Triandra*.

En terres de mitjana qualitat, més o menys argiloses: *Salix vitallina; Salix viminalis*

romer; *Salix viminalis Napoleonis*; *Salix triandra grisela* i *Salix fragilis purpurea*.

En terres humides, més o menys turboses o pantanoses, el *Salix purpurea helix*; en els arenys, *Salix daphnoides*.

En terraplens i voreres d'aigües corrents: *Salix viminalis romer*; *Salix fragilis gra agut*; *Salix caprea* i *Salix pentandra*.

Finalment, en les dunes, la *Salix repens argentea* sol ésser la més indicada.

Aquestes són les indicacions generals que es poden fer, sense que s'hagin de prendre com a normes absolutes.

En la preparació de les terres, tant si es fan els treballs a mà com per altres mitjans, caldrà tenir present la conveniència de roturar a fondàries que almenys arribin als 30 ó 40 centímetres. L'època més apropiada per aquestes feines és la compresa en els mesos de novembre a gener; la feina de plantació de gener a abril.

Les remogudes o rabassades de la terra, fetes llaurant, resulten a menys de la meitat de preu del que costen fent-les a força de braços.

La multiplicació de la vimetera, pot fer-se: amb llavors, amb capicats, amb empelts, amb estaquas i amb arrelats.

Amb el sistema d'estaquas horitzontals, en fileres separades les unes de les altres 80 centímetres i a 10 centímetres de planta a planta a la filada, es redueix quasi a la meitat el cost o valor de la plantació, comparativament amb el d'estaquas verticals. I a més de l'economia d'aquest procediment, cal afegir-hi la facilitat i senzillesa que presenta el practicar-lo.

Per tal de mantenir en el millor estat de fertilitat i producció les vimeteres, és necessari tenir les terres ben netes de les herbes paràsites que les invadeixen.

A aquest fi, es fan les magencades convenients, que almenys se n'hauran de donar tres en el període de maig a setembre.

La pràctica de les adobades serà sempre recomanable tractant-se d'explotacions industrials.

Els fertilitzants a emprar poden ésser orgànics ó químics; aquests darrers presenten l'avantatge d'estalviar transports i despeses excessives de distribució. A l'adobar aquesta classe de plantacions, convindrà en la majoria de casos, emprar adobs complets en els quals el nitrogen, l'àcid fosfòric, la potassa i la calç s'hi trobin degudament representats.

Unes fórmules aplicables cada dos anys, que es poden recomanar, són les que donem seguidament:

- a)-Per hectàrea:
- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| Sang seca | de 400 a 500 quilos |
| Superfosfat | 200 quilos |
| Sulfat de potassa | 100 quilos |

- | | |
|------------------------------------|------------------|
| b)-Sulfat amònic | 300 a 400 quilos |
| Escòries de defosforació | 600 a 800 quilos |
| Clorur de potassa | 100 quilos |

- | | |
|------------------------------|------------------|
| c)- Nitrat de sosa | 400 a 500 quilos |
| Superfosfat | 200 quilos |
| Clorur de potassa | 100 quilos |

Els adobs orgànics millorats amb l'addició de fertilitzants químics, donen resultats excel·lents en la majoria de casos.

Hi ha diferents insectes que ataquen les vimeteres i uns més que altres ocasionen danys de consideració, així com les malalties del rovell i del fumet, les quals com les degudes a determinades criptògames, es poden prevenir mitjançant sulfatades amb brou bordelès, de la mateixa manera com s'efectua en les vinyes per a prevenir el mildiu.

La collita de vímets es realitza a la primavera, de març a maig i a l'hivern de desembre a març.

Els vímets s'utilitzen en estat natural per a coves, cistells i atuells d'emalatge per a fruites i verdures, o bé *pelats* per a la cistelleria o vimeteria fina i artística. La supressió de la pell es realitza a mà, amb màquina o bé al vapor, seguint procediments aplicables segons els casos i la importància d'aquesta mena d'explotacions.

La cistelleria ordinària comprèn diferents classes d'articles i coves de variades formes i grandàries: cistells per a floristes, cistells per a fruites, etc., etc. Segueix la cistelleria ordinària per als pagesos: caponeres, garbells, paneres, etc., a la qual s'hi afegeix la cistelleria domèstica i per últim la d'esportistes, de viatges i diferents objectes casolans i d'art. La gran varietat d'atuells d'aquesta naturalesa i d'articles de fantasia, assegura l'esdevenidor de la vimeteria i això invita a dedicar a aquesta modalitat agrària tota la importància que mereix. És també per aquesta raó, que ens permetem aconsellar als agricultors que els interessi conèixer a fons el conreu de la vimetera i les indústries a què dona lloc, recórrer per a consultar-lo, el tractat *La Mimbrera, cultivo y aplicaciones*, del Director de l'Escola Nacional de vimeteria i cistelleria de França, E. Leroux, en el qual hi trobaran resolt els principals problemes que puguin presentar-se tant per a l'implantació apropiada de vimeterars, com per a l'aprofitament i aplicació d'aquestes produccions. Ambdues manifestacions pertanyen exclusivament al domini agrícola.

Raül M. MIR

Els suc del raïm

És de molta conveniència preocupar-se d'atenuar en tot el que sigui possible les intenses i prolongades crisis que massa sovint ha de sofrir el producte de l'arbust de Noè. Per tal d'aconseguir-ho, hom ha de procurar, en primer lloc, obtenir el suc del raïm de manera que el cost de producció resulti tan reduït com sigui possible i després donar a aquest utilíssim producte totes les aplicacions de què és susceptible.

Anem, doncs, a exposar als lectors d'AGRICULTURA I RAMADERIA les aplicacions que es poden donar al suc del raïm, no totes, perquè ocuparien un espai excessiu, però farem esment de les més essencials.

Existeixen diferents tractats d'autors ben documentats en la matèria, puix que llegint-los i estudiant-los detingudament hom hi aprèn orientacions que són molt profitoses. Per tant, creiem convenient recomanar aquestes publicacions a tots aquells agricultors que tinguin un veritable interès a procedir d'una manera acurada per tal d'obtenir resultats molt perfeccionats, que els permetin destinar al comerç els productes obtinguts i aconseguir notables ingressos.

Nosaltres, però, degut al caràcter eminentment pràctic dels nostres modestos treballs, volem tractar tan important afer sota un punt

de vista purament casolà i a l'abast de totes les intelligències, els resultats dels quals encara que, com és molt natural, no poden ésser tan brillants com si operéssim sota el guiatge d'un bon tractat inspirat en la tècnica, almenys ens permetin obtenir productes perfectament acceptables per al nostre consum i àdhuc per a posar-los a la venda, i sense exagerades pretensions obtenir-ne apreciables beneficis.

El vi de postres.—Per tal d'obtenir-lo, gairebé podríem dir que cada un dels agricultors segueix un procediment distint i molt pocs són els que elaborin un producte que no deixi res a desitjar.

Hi ha qui cull els raïms i els deixa assolellar durant uns quantes dies per a trepitjar-los després, una volta han perdut una bona part d'aigua per evaporació. És aquest un procediment recomanable, però té el notable inconvenient de què les abelles hi pasturen molt, el qual fa que molts grans de raïm siguin malmesos en perjudici de la quantitat i qualitat del producte a elaborar. Per tant, si hom vol evitar aquest mal, s'han de prendre certes precaucions molt engorroses, que en la major part dels casos fan aconsellable abandonar aquest sistema.

També hi ha agricultors que fan bullir el

most abans de fermentar, concentrant-lo fins a quedar reduït a la meitat del volum. Pel que atany a aquest procediment, és necessari remarcar la conveniència de posar el most a bullir immediatament després d'haver estat trepitjat i escorregut, sense que s'hagi iniciat la fermentació. Diem això, perquè hem pogut observar que hi ha molts agricultors que no miren prim i s'ha de tenir present que mitjançant la fermentació, el sucre o glucosa que és el component que té més valor i el que regula el preu, es transforma en alcohol, per tant, si quan és posat el most a bullir la fermentació és iniciada, una bona part d'alcohol es perd amb l'ebullició i a més el vi elaborat adquireix un gust molt repulsiu que, en molts casos, no té altra utilitat que per a barrejar-lo amb el vinagre o vendre'l a baix preu, si n'hi ha molta quantitat.

També hi ha qui fa la concentració del most utilitzant una caldera de ferro-colat. No convé de cap manera valer-se d'aquest procediment, puix no hem d'oblidar que els àcids del most l'ataquen, i més tard, una volta produïda la fermentació, ja es comença a notar un color molt alterat que a la curta o a la llarga es tradueix en la malaltia anomenada casse fèrrica, el qual obliga a portar el vi a la caldera. Per tant, és necessari tenir present que per a elaborar vi de postres valent-se d'aquest procediment, sense prendre la precaució que acabem d'esmentar, comporta un resultat detestable i que és convenient per tal d'assolir un èxit positiu valer-nos d'una caldera d'aram o d'una olla de terrissa si la quantitat a elaborar és molt reduïda.

És costum molt generalitzat fer minvar el most fins a la meitat o que perdi una tercera part, aproximadament.

Tothom ho fa a la seva manera i segons el gust de cadascú, quan no són emprats procediments científics. Nosaltres aconseguim elaborar un excellent vi de postres, procedint de la manera que breument anem a explicar:

Fem bullir el most concentrant-lo fins que en queda una mica menys de la meitat i després, una volta està fred, el barregem amb igual volum de most recentment trepitjat, posant-lo immediatament al dipòsit o bóta on ha de tenir lloc la fermentació. Els resultats satisfactoris que amb aquest procediment aconseguim, ens els expliquem així. Quan el most és posat a una temperatura molt elevada, la qual és necessària per a la concentració, se li destrueixen tots els gèrmens de fermentació i perd també en acidesa total, succeint quasi sempre que és excessivament dolç i no està ben equilibrat en la seva composició. Barrejant-lo meitat per meitat amb most que no hagi bullit, com que aquest conserva intactes

tots els elements fermentatius i tots els elements que entren a la seva composició natural, és per això que s'obté un vi equilibrat, amb una lleugera dolçor molt agradable i una riquesa alcohòlica un xic alta; condicions que el fan del tot acceptable tantost han transcorregut tres mesos d'haver estat elaborat.

Per tal d'evitar que el most concentrat prengui un regust de torrat o cremat, és necessari mantenir constantment la caldera plena mentre dura l'ebullició, afegint-hi most nou a mesura que va evaporant-se l'aigua, fins que s'aconsegueix obtenir a la caldera la quantitat de most necessària segons el grau de concentració que es desitja.

Hi ha molts agricultors que es solen plànyer de què el vi de postres no se'ls vol aclarir de cap manera. Moltes vegades fa mig any que ha estat elaborat i per més trasbalsades i ensufrades que li donin, encara es manté tèrbol. La major part de vegades que succeeix això, és degut a què han utilitzat únicament el most que s'escorrea de la trepitjadora, sense posar-n'hi gens de premsat. Convé tenir molt en compte que el taní és un dels components del most, i que és un element que contribueix a afavorir la clarificació. Per tant, és convenient que amb el vi de postres hi vagi most en la quantitat corresponent, del que surt de la premsa, puix que la part més important de taní és continguda en la pallofa i en la rapa.

Si amb tot i haver-ho fet així, més endavant el vi de postres no volgués clarificar-se (el qual no sol succeir gaire), seria necessari portar-ne una mostra a una casa comercial dedicada a la venda de productes enològics i amb seguretat que aconselleran el procediment a seguir a fi d'obtenir el resultat, mitjançant una despesa insignificant.

El most concentrat, reduint-lo a una cinquena part i posant-lo en ampolles de les que han contingut xampany i tapant-lo hermèticament, constitueix un excellent refrescant, posant-ne una cullerada de sopa barrejat amb un got d'aigua.

També pot ésser utilitzat aquest most per a la conservació de tota mena de fruites, les quals s'han de posar junt amb la quantitat de most necessària per a cobrir-les, en recipients de vidre gruixut, hermèticament taptats. Es dipositen dintre una caldera d'aigua freda, la qual s'ha de posar al foc i separar-la així que hagin transcorregut uns quatre minuts després d'haver arrencat el bull. Aquests recipients s'han de guardar en un lloc ben fresc, durant les èpoques caloreses, i durant l'hivern posar-los on el sol no els toqui i es mantinguin a una temperatura ben freda, evitant però, que arribin a glaçar-se.

Una aplicació a què es pot dedicar el suc de raïm, és per a vinagre, però desgraciadament de vinagre se'n consum una quantitat considerable que de suc de raïm en conté ben poc, si no en manca en absolut.

Alguns agricultors es queixen que tot i tenir vi que se'ls ha tornat agre, no poden obtenir un vinagre ben bo per amanir ensiam i altres aplicacions a què sol destinar-se aquest producte. Per tal d'obtenir un vinagre ben bo, que àdhuc pugui utilitzar-se per a usos medicinals sense cap mena de perill, s'ha de procedir de la següent manera:

Es deixa per trepitjar durant tres dies una pila de raïms més o menys important, segons la quantitat que es desitja, tirant-hi un bon raig de vinagre o vi picat. Una volta trepitjats i premsats aquests raïms, el suc que en resulti s'ha de posar en una bóta de fusta. Mentre dura la fermentació, la qual serà francament agre, és convenient mantenir el recipient destapat, i una volta acabada, s'ha de procedir a una trasbalsada per tal de lliurar-lo de les impureses que s'hauran precipitat. Quan no es fa així, el vinagre sovint s'enterboleix.

La bóta que conté vinagre ha d'estar sempre destapada i a fi d'evitar que hi caigui algun animalet o brosses que podrien tirar a perdre el producte o ésser causa d'alteracions les quals perjudicarien considerablement la seva qualitat; és necessari posar-hi un tap de suro tallat verticalment pel costat, de manera que en ésser posat, hi quedi un forat de mig centímetre de pas; aconseguint així que el vinagre s'aïregi constantment, el qual va molt bé perquè cada dia es torni més agre, fins al seu grau màxim.

Quan el vinagre procedeix de vi que sigui verge, que no en contingui gens de premsat, molt sovint s'enterboleix. Per tal d'aconseguir una ràpida i definitiva clarificació, és necessari tirar-hi una mica de vi negre del que ha fermentat en contacte amb la brisa, el qual li donarà, a més de clarificar-lo, un color viu i brillant que el farà més apreciable, puix s'ha de tenir en compte que si té poc color no s'hi pot tenir gaire confiança.

Totes les aplicacions de què acabem de fer esment i que ens poden proporcionar els suc del raïm, si es portessin a la pràctica amb el major interès i molta cura, contribuirien en gran manera a descongestionar el mercat del vi, i pel que fa referència al vinagre, ja podem fer l'afirmació que si tots els productes que amb aquest nom són posats a la venda procedissin de vi pur, no hi ha dubte que se'n consumirien quantitats molt més crescudes en benefici de la nostra viticultura, la qual massa sovint mena una vida precària i carregada de privacions i dificultats econòmiques.

JOAN VALLÈS I ESTRUCH

Concurs per al foment i millora de l'esporga de l'olivera a les comarques del Priorat i Terra Alta

Prosseguint la campanya per la reforma de l'olivera a Catalunya, El Servei d'Arbres Fruiters de la Generalitat convoca anualment Concursos per al foment i millora de l'esporga, per tal de facilitar un guiatge constant dels olivicultors, i mantenir i millorar els resultats tècnics aconseguits amb les campanyes pràctiques de divulgació i les colles ambulants d'esporgadors organitzades i controlades per l'esmentat Servei.

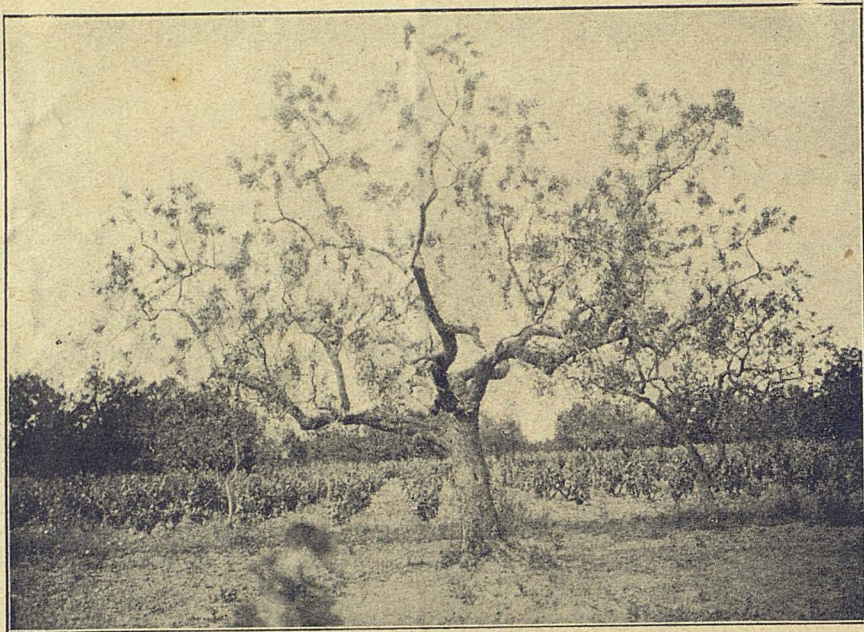
Per creure-ho d'interès, inserim a continuació el veredict del Concurs convocat enguany a les comarques Priorat i Terra Alta.

Priorat i Terra Alta, representen amb les dues comarques veïnes de Les Garrigues i Baix Urgell, la zona més avançada de la reforma de l'olivera a Catalunya.

Comarques on predominaven les formes altes de copes espesses i closes, plenes de barres i boscall, fortament atacades pel *negre* i pel *cotonet*, s'han decidit a rebaixar les cimes, buidar les copes, aclarir la rama i repartir el brot, en veure els avantatges de les noves orientacions aconsellades en les primeres campanyes d'esporga realitzades pels nostres Serveis en temps de la Mancomunitat.

Aquesta reforma, però, tot i els resultats aconseguits, els quals han estat prou demostratius perquè en una dotzena d'anys, escassament, s'imposessin a una forta majoria, es ressenten de dues falles fonamentals. Torn d'esporga i construcció de la copa. És freqüent trobar oliveres que no s'han esporgat de quatre, cinc, sis i més anys ençà. Aquests períodes constitueixen torns excessivament espaiats, seguint els quals no és pas possible mantenir un just equilibri entre la xarxa de brancatge principal, i les

ramificacions secundàries que porten el brot de producció, la branca s'allarga sense ra-



Olivera arbequina. Exempler premiat en el Concurs de poda i esporga d'enguany

mificar, la rama s'espesseix i dona un excés de barres (ramificació poc brotada), i les noves brotades en no renovar-se, produeixen



Altra olivera arbequina premiada en el mateix Concurs

un excés de boscall (brot sec) a la base de la copa i poms (brot apinyat) als cimals de les guies.

Aquests defectes són més visibles en varietats que tendeixen a aplanar-se i desmaiar, com la Farga i la Morruda, i cal tenir-los més en compte en les varietats que

ramifiquen poc i tendeixen a formar poms de brot a l'extrem de les rames, com la sevillena i l'aragonesa.

En quant a la construcció de copa cal remarcar dues tendències oposades que ofereixen alguns dels lots concursants. Una, que es limita a recular les branques mestres a una bifurcació lateral, sense obrir, gairebé, l'ull de la copa; i l'altra, que rebaixa les branques centrals fins a la soca i buida totalment la copa. La primera, que es manifesta en alguns concursants del Priorat, eixampla lleugerament la copa, la manté, però, plena i apinyada. La segona, més freqüent a la Terra Alta, l'obra excessivament i escampa i aplanada exageradament el brancatge. Tant l'una com l'altra redueixen el volum de copa sense augmentar proporcionalment la superfície útil del brot de producció.

Les primeres, queden enarbolades perquè els hi manca un pis de ramificacions a la base, sense les quals en poc temps tornarien al tipus de formes arborescents. Les segones donen la impressió d'aixafades, perquè manquen noves guies que, partint de les articulacions de les branques de la base, vesteixin un sobre-pis que completi la copa reformada, i l'absència del qual provocaria un excés de ramificacions aplanades i descendents, característica de les formes retallades.

Manca a més a més, tant en les primeres com en les segones, evitar les branques rectes en forma de canó i fer-les bifurcar i escampar en bifurcacions ben obertes i espaiades per tal que les noves brotades trobin l'espai, aire, llum i sol, indispensables a una bona producció, li donin una major resistència al vent, i evitin els desequilibris de copa que obliguen a noves reculades de branca a cada esporgada.

L'esporga de reforma de les copes de formes altes o arborescents, planteja sempre aquests dos problemes:

Primer.—Rebaixar i obrir la copa. Per tant, recular les branques mestres a les bifurcacions millor ramificades i situades a un nivell mitjà de la copa que permeti construir una xarxa de brancatge principal, amb el

qual poder guarnir l'armaçó de la gàbia i dotar-la d'una bona xarxa de ramificacions secundàries ben espaciades, obertes i sinuoses.

Segon.—Preveure el canvi d'estructura i la represa de vegetació de la copa reformada. Per tant, evitar les tramades de brancatge recte i excessivament llargues, aprofitar els llucs o rebrots que permetin obtenir una bona derivació de branca; acondicionar aquestes noves guies obligant-les a estendre's i emplenar els buids de la copa; procurar amb aquesta nova estructura del brancatge, contenir i regular la forta revinguda de saba de la nova vegetació, de manera que a tots els indrets i en totes les direccions de la copa trobi ramificacions en les millors condicions d'aprofitar-la, i obtenir el màxim rendiment possible de les precàries reserves d'aigua de les terres secaneres d'aquestes comarques, amb grans copes i escasses pluges per a mantenir-les.

Per la millor apreciació d'aquests diversos aspectes que ofereixen els lots d'oliveres concursants, el Jurat ha adoptat el sistema de qualificació per punts a cada un dels conceptes fixats en les bases del Concurs.

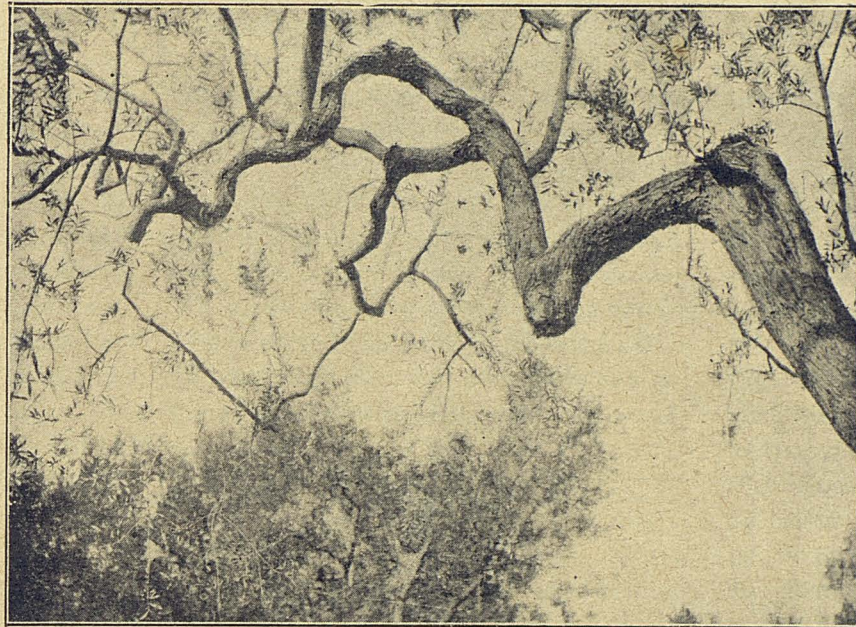
Màxim.—a) Esporga de reforma, 1; b) Esporga de producció, 4; c) Adaptació d'esporga, 3; d) Aplicació de localitat, 2. Total, 10.

Màxim.—e) Nombre d'oliveres inscrites, 1; f) Nombre de varietats inscrites, 4; g) Regeneració aconseguida, 3; h) Periodicitat i qualitat de collita, 2. Total, 10

D'acord amb aquesta escala de qualificació i segons el terme mig resultant de les apreciacions de cada membre del Jurat, s'estableix el veredict següent l'ordre de puntuació:

Concurs Priorat i Terra Alta.—Nicolau Amposta, Horta de Sant Joan, 9 punts; Joan Alsamora i Olivé, Cornudella del Montsant, 8'2 punts; Josep Estrems i Sans, Cornudella del Montsant, 8 punts; Francesc Bartolomé i Guiset, Garcia, 7'7 punts; Ramon Bargalló i Milian, Garcia, 7'7 punts; Alfons Serres i Baltasar, Vilella Baixa, 7'7 punts; Ramon Elies, La Torre de l'Espanyol, 7'5 punts; Joan Estivill i Pujals, La Torre de l'Espanyol, 7'2 punts; Joan Massip i Muntané, La

Torre de l'Espanyol, 7'2 punts; Pere Pallarès i Borrull, Pinell de Brai, 7'5 punts; Simon Martfnez i Tramunt, Pinell de Brai, 7'5 punts; Josep Jornet i Jornet, La Torre de l'Espanyol, 7 punts; Joan Massip i Muntané, La Torre de l'Espanyol, 7 punts; Jaume Massip i Cubells, Gratallops, 6'5 punts; Joan Massip i Cubells, Gratallops, 6'5 punts; Salvador Mulet, Horta de Sant Joan, 6'5 punts; Josep Griell, Horta de Sant Joan, 6'5 punts; Francesc Rel, Horta de Sant Joan, 6'5 punts; Jo-



Bona disposició de poda i esporga d'acord amb les bases del Concurs

sep Estrems i Gil, Poboleda, 6'2 punts; Jaume Serres i Abella, Cabacés, 6 punts; Adolfo Serres i Farré, Cabacés, 6 punts; R. Teixidó



Altra branca ben posada

i Rocamora, La Torre de l'Espanyol, 5'7 punts; Víctor Franch i Martorell, Margalef, 5'7 punts; Aleix Jordà i Argilaga, Vinebre, 5'5 punts; Lluís Bieto i Mur, Vinebre, 5'5 punts; Miquel Fram i Pasqual, Margalef, 5 punts; Joan Argilaga i González, La Figuera, 5 punts; Pere Estivill i Estivill, La Torre

de l'Espanyol, 5 punts; Joan Dansà i Pasqual, Margalef, 5 punts; Aleix Jordà i Argilaga, Garcia, 4'2 punts; Lluís Bieto i Mur, Garcia, 4'2 punts; Ramon Bansa i Pasqual, Margalef, 3 punts.

El Jurat qualificador d'aquest Concurs ha estat constituït per: President, senyor Joan Salom, enginyer agrícola, antic director de les brigades d'esporga de la Mancomunitat; vocal, senyor Eugeni Colom, esporgador, cap de colla de les brigades d'esporga de la Generalitat; secretari, senyor Francesc Xavier Riera, cap del Servei d'Arbres Fruiters de la Generalitat.

La sal per a la bona conservació dels cereals mullats

No ignora l'agricultor que la sal repartida sobre els faratges mullats o insuficientment secs i exposats a les humitats, ajuda a conservar-los en bon estat; però no tots saben que la sal pot igualment conservar les civades mullades o humitejades.

S'obtenen bons resultats repartint uns 15 quilos de sal sobre les garbes de civada apilades, com també amb quatre o cinc quilos de sal per cada 1.000 quilos de civada, palla i gra, quan s'han mullat i sols dos quilos quan la collita no s'ha assecat del tot.

La repartició cal procurar que sigui feta amb la major regularitat i tenint en compte que el que més interessa conservar és el gra, sense descuidar la palla.

Aplicant aquest procediment, es comprova que la civada queda intacta; no solament s'evita que grilli, sinó que la palla s'asseca i no put gens de floridura.

A més de tots aquests avantatges, el bestiar troba més gustoses les civades que han estat salades.

I el que diem de la civada, pot dir-se dels altres cereals, començant pel blat, quan queda massa temps a la intempèrie abans de poder-se utilitzar.



Roses

Afortunat i bell inici de la nova modalitat de les seves actuacions, és el que ens ofereix la benemèrita Associació *Amics de les Roses* amb el volumet recentment aparegut, vertadera novetat en la bibliografia peninsular, car—que en tinguem esment—cap altre assaig de monografia de roses no s'havia publicat fins ara que acoblés en tan poc espai tants diversos aspectes referents a la bella flor. No és un llibre de tècnica roserística, ni una obra de literatura exclusivament.

Com diu molt bé el seu *Comentari frontal*; *No és un butlletí, ni un anuari, ni un llibre; és com una petita reunió d'amics en lletra impresa*. Però en ell hi trobem el reeixit article: *Per què cal fer Exposicions de Roses, i cal concorre-hi*, en el qual el seu autor En Josep A. Gomis exposa prolixament i en forma clara, ço que el títol del mateix ja indica. A continuació, el nostre llorejat roserista En Pere Dot, ens dona un tant de l'interès que despertará una de les seves obtencions més curioses: un híbrid de Moyesii que ell anomena *liliputienc*, pel diminut tamany de tota la planta i de les seves flors.

Un dels treballs d'aquest volum que requereix que hom hi posi la deguda atenció, tant per part dels professionals com dels aficionats, és el degut a la competent ploma de la veritable *Amiga de les Roses*, Na Pilar Mata de Bassó. El seu article *Assaig de forçatge del roser*, és una completa lliçó pràctica, curulla de dades i fórmules per a poder obtenir a casa nostra roses a l'hivern de millor qualitat que les que ens són importades de l'estranger. Aquest article junt amb el que signa el renomnat roserista En Ciprià Camprubí, tantes vegades premiat per les seves obtencions en Concursos internacionals, titutat *El conreu del roser en test*, no ens estranyaria gens que sovint els veiéssim reproduïts en publicacions especialitzades en rosers.

L'amateur-roserista En Llorenç Pahissa, el qual acaba de revelar-se com una falaguera esperança de veure'l a no trigar gaire engruixir l'estol d'híbridadors catalans, en un article breu, expressa *el goig que experimenta un aficionat híbridant roses*, i En Jaume Cortés i Oliva, de la coneguda casa Miquel Cortés, en el seu *Entorn de les roses clàssiques*, es plany de l'abandó en què avui es tenen magnífics rosers que eren la joia d'antany, alguns dels quals enumera.

Clou aquesta part, que podríem dir-ne tècnica, un concís però ben descrit estudi d'En Miquel Aldrúfeu, sobre el motiu d'adornament que són els rosers enfiladors, des-

crivint la forma i lloc en què cal plantar-los i cura que requereixen per a obtenir millor efecte decoratiu. I, finalment, En Rovira i Mans hi aporta la seva col·laboració amb una guia dels rosers de més probable facilitat d'acimatació i conreu a Catalunya. És un treball pacientíssim, digne de lloança, precedit d'uns mots d'introducció.

De caire literari hi ha un documentat treball d'En Nicolau M. Rubió i Tudurí, historiant la introducció, provinent de França, de l'afició a les roses a Catalunya.

El nostre amic i col·laborador senyor Ros i Sabaté, fundador dels *Amics de les Roses*, en un dels seus característics articles propugna molt atinadament per la publicació d'una antologia dels nostres poetes i les roses.

Amb les inicials J. R., i amb un estil que delata el seu autor, s'hi ofereix la suggerèn-

cia de publicar una monografia de les roses premiades en el Concurs Internacional de Pedralbes.

Clou el text unes notes dels falls dels Concursos de Bagatelle, Roma i Pedralbes.

Una sèrie de gravats i làmines en colors, de roses catalanes premiades en distints Certàmens, il·lustren aquest llibret de 64 pàgines, sobressortint, particularment, una nota del Servei de Parcs Públics, seguida del pla plegable del futur roser municipal en construcció, que tanta falta fa a la ciutat de Barcelona.

La presentació del llibre és impecable, pulcre, elegant i sòbria. Imprès en paper couché i amb caràcter de lletres *Futura*.

És a dir, no s'hi ha planyut res; és un treball que honora l'Entitat i les nostres impremtes. Llàstima que el tiratge sigui reduït, destinat als socis i no es posi a la venda.

El que posseeixi un exemplar n'estarà gelós i glatirà en l'espera de noves publicacions dels *Amics de les Roses*.

ISIDRE ROGENT

La mel

Heus ací una collita encara poc estesa entre nosaltres i que és ben de doldre, car deixem perdre una riquesa que se'n va en orris per descuit i que en altres indrets aprofiten i fins en nacions en les quals les circumstàncies climatològiques no són ni de molt tant bones ni acceptables com les nostres.

Tenim, per exemple, Suïssa on de la mel i tots els seus derivats se'n fa un consum seguit i general, car no hi ha fonda ni hostal on per postres no tinguin mel o confeccions de dolços fets a base d'ella.

A tots els indrets dels seus cantons es cultiven les arneres i s'hi compten més de 40.000 instal·lacions, servides i ateses amb intel·ligència, les quals donen un gros rendiment i la sobrera s'exporta a Alemanya, Suècia, Rússia, etc.

El culte que el poble suís professa a l'abella es coneix fins en la cultura pública i en l'educació infantil.

Allí no es mata cap abella i a la dona no l'espanta la seva presència com a la nostra, al contrari, se li tenen tota mena d'atencions, facilitant-li menjar. Si entra dins un tramvia se la fa sortir pacíficament, sense matar-la i no empaitant-la a cops.

Això ens dona la pauta de la civilitat d'aquella gent, ben altrament que la nostra i que ens caldrà fer i predicar molt per a gaudir-la en la nostra pàtria.

Si de Suïssa passem a Noruega, veurem que allí no es produeix tota la mel que es necessita per al seu consum.

En terme-mig se n'importa uns anys amb altres per més de 70.000 corones i això que té una producció de més de 50.800 arneres.

França és la nació que més mel li importa i amb ella, Itàlia, Argentina i altres.

A Suècia i Dinamarca també pren gran increment el consum de mel i el seu *pastic*, així com el seu conreu.

S'ha observat que quant més fred és el país la gent, per regla general, és més aficionada al dolç i als països del Nord se'n consum el doble que en els de migjorn i tropicals.

No parlem de les nacions de bons climes, ja que per exemple basten els que hem esmentat, Suïssa i Noruega.

Doncs bé, ací a Espanya i principalment a la nostra Catalunya no està fomentat degudament el conreu d'arneres, tenint com té extensions de terres d'ermit i boscos de romaní i botja junt amb la farigola i altres plantes que donen una mel de primera qualitat, molt transparent i aromàtica.

En la darrera *Setmana Apícola* celebrada a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre i en la tanda de conferències anexas, s'ha fomentat molt l'esperit i les pràctiques de conreu d'arneres, donant com a resultat la fundació i agrupació en societat de tots els apicultors de Catalunya. Després d'a-

quest primer pas, hom espera que la nostra agricultura anirà posant-se al nivell que li pertoca en aquest ram de la producció de mel.

Una casa comercial barcelonina, en els seus prospectes, remarca les excel·lències de la mel, d'aquesta manera: «La mel amb pa, nous i figues seques, és una delícia que és impossible de trobar en els més grans refinaments de la confiteria moderna. A més, és excel·lent per al fetge, òrgan importantíssim en la netedat de la sang. Emprada en la llet, en lloc de sucre, li dóna un to diferent i més saborós. La mel és un aliment que no hauria de mancar en cap esmorzar i amb el te fa un paper brillantíssim. Una bona combinació per acompanyar el te, es fa amb unes llesquetes torrades de pa de casa, amb mel i una nou al damunt. Per a guarir els constipats va molt bé la fórmula següent: dues cullerades de mel en un vas, suc de llimona i aigua calenta. Contra les afeccions de gola, contra la tos, en pastilles, caramels... etc.»

Per acabar l'apologia de la mel, ens bastarà transcriure la rondalla de les abelles en la mort de Crist:

—Diuen que tan aviat com el traïdor Judes es va vendre al seu bon Mestre, sabedores les abelles de tal sacrilegi, se li tiraren al damunt i no el deixaren nit ni dia de petja i tant el torturaren amb les seves cruentes picades, que entre elles i el seu eixam de remordiments no pararen fins a tornar-lo foll, i acabà desesperat per suïcidar-se, penjant-se en un arbre.

En la seva agonia anaren martiritzant-lo i la seva darrera paraula fou un reneig esgarriat, tapant-li les abelles la boca blasfema amb la mel amargant tal com la fabricaven abans de la mort del Creador.

Passada la cruenta epopeia de la Redempció, Déu reconegut i en premi va cridar els àngels i va dir-los: —Cerqueu en el cel una recepta que sigui una mena d'ambrosia, la qual vull concedir a les abelles com a penyor meva.

Varen cercar-la i des d'aleshores que les abelles tenen la recepta de fer la mel i cap altre producte similar no la supera ni la iguala. No caldria més, essent del cel i mandat de Déu!

Els químics de la terra han volgut fer, en llurs laboratoris, productes similars a la mel, però sempre han resultat una minsa paròdia.

Passaran els segles i per damunt la terra restarà sempre la mel com el millor dels productes. No caldria més, essent del cell...

EMILI PASCUAL D'AMIGÓ



Nous mètodes d'alimentació de les gallines

En l'alimentació de les gallines, hom fa molt ús del segó. Certs avicultors creuen que se n'arriba a abusar i aquesta creença ha donat ocasió, sobretot als Estat Units, de que es vagin generalitzant certes fórmules en les quals es limita aquell residu del blat. Una fórmula que ha obtingut molt èxit per ésser econòmica i racional, està composta dels elements següents:

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| Segó | 20 per cent en pes |
| Farines de mill | 40 per cent en pes |
| Civada mòlta | 20 per cent en pes |
| Farina de peix o de carn | 20 per cent en pes |

S'han fet variis experiments comparatius per a comprovar la bondat d'aquesta fórmula. L'Associació d'Avicultors Científics de l'esmentat país, va sotmetre dos grups de pollets, cada un de 100 individus, els quals foren alimentats respectivament amb 25 per 100 de llet i 75 per 100 de farina de civada o 25 per cent de llet desnatada i 75 per 100 de la barreja que hem esmentat. Després d'onze setmanes, el terme mig de pes de 10 pollets que reberen la primera ració, fou de 1'250 quilos i el pes d'altres 10 alimentats amb la segona ració, fou de 1'500 quilos.

Aquests darrers presentaven un desenvolupament uniforme, plomes més abundoses i molta vitalitat.

Els cuidants d'aquestes aus, pràctics de molts anys en el maneig de gallines, que era la primera vegada que veieren en el galliner al seu càrrec un lot de pollets tan sans i de creixença tan avançada, creien que havia d'atribuir-se a l'abundor de proteïnes i de matèries minerals de la ració.

Cal fixar-nos que la barreja recomanada sols conté el 10 per cent de proteïna animal, el qual significa que per aconseguir bon desenvolupament i perfecte estat sanitari, com també molta producció, requereix un percentatge equilibrat de proteïnes animals i majors proporcions de proteïnes vegetals.

Amb la barreja esmentada la producció d'ous de cada gallina excedeix de 200.

Emprant quantitats majors de proteïnes animals, s'aconsegueix avançar la creixença de les aus, amb perjudici del propi pes i reducció del ous i amb tendència a que no tinguin closca o sigui aquesta molt prima i acabin més aviat de pondre.

En quant a la part econòmica, també se'n surt perjudicat, puix les carns són les que contenen les proteïnes animals.

La farina de peix dóna bons resultats, tant perquè ajuda el creixement dels pollets,

com en el que pertoca a la producció d'ous.

Un assaig amb farina de peix, l'anàlisi del qual dóna:

| | |
|--------------------------|-------------|
| Proteïna | 58 per cent |
| Fosfat de calç | 23 per cent |
| Oli | 5 per cent |

comparat amb un altre de sang seca, que a l'anàlisi va donar:

| | |
|--------------------|---------------|
| Proteïna | 83'3 per cent |
| Cendres | 3'2 per cent |
| Grasses | 0'9 per cent |

oferí els resultats que foren del tot favorables a la farina de peix, tant baix el punt de vista del desenvolupament, com en la producció d'ous.

S'obtingueren igualment millors resultats emprant una barreja amb farina de ossos i carn amb el 34 per 100 d'albumina, comparativament amb farina de carn sola amb el 60 per 100 d'albumina.

La farina de peix és indispensable que sigui en perfecte estat de puresa i conservació, puix de no ésser així per contenir olis i sals en excés, pot donar lloc a pèrdues serioses.

Altres experiments, es realitzaren per a determinar l'acció de diferents proteïnes, amb gallines de varies edats i amb les quantitats mínimes de proteïna animal que es puguin emprar combinada amb proteïna vegetal.

Un primer grup va rebre 12'5 per 100 de farina de peix; altre segon grup el 6 per 100 de farina de peix i 12 per 100 de farina de soja, un tercer grup va rebre 3 per 100 de farina de peix i 15 per 100 de farina de soja.

Del primer grup, es recolliren 1.629 ous; del segon 1.785 i del tercer, 1.994.

El grup que va rebre més quantitat de farina de soja i menys quantitat de proteïnes animals, fou el que es mantingué en les millors condicions des del començament fins al terme de les experiències.

La llet també dóna resultats satisfactoris. Una de les fórmules que triomfà d'una manera completa, fou la que assenyallem a continuació:

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Segó de blat | 40 per cent |
| Farinasses | 40 per cent |
| Farina de soja | 12 per cent |
| Ferments secs de cervesa | 3 per cent |
| Llet desnatada o integral | 5 per cent |

Aquests experiments es completaren amb els de la influència del sol, posant de manifest que els raigs solars afavoreixen d'una manera assenyalada la producció d'ous.

PERE DE LA TRIOLA

El bestiar llaner i cabrum

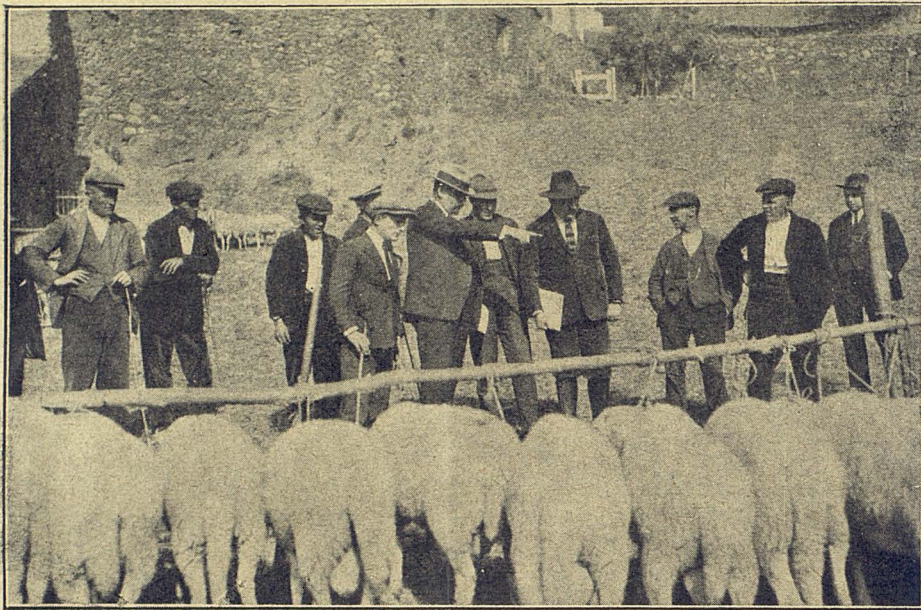
Catalunya compta actualment amb 655.000 caps de bestiar de llana tot ell destinat a la producció de carn. També hi ha a la nostra terra 192 mil cabres o millor dit, bestiar cabrum, ja que en aquesta xifra hi van inclosos els ramats de crestons i cabres muntanyeses que pasturen i acampen en tota la llargada de les vessants dels Pireneus.

Entre el nostre bestiar de llana tenim tres races que, segons Sanson, són el mateix tipus que ell en diu Pirenaic o Ibèric. Les diferències entre aquestes races s'escauen en llurs característiques morfològiques secundàries i en caràcters productius.

La raça més important és la Catalana, coneguda també amb el nom de Pallaresa i Tisquet. Quasi tots els caps d'aquesta raça són esmotxats. Únicament tenen banyes els marrans quan ja són molt fets. Els borrallons de llana recobren tot les parts del cos menys la cara, part baixa del ventre i extremitats. La llana és de bastant bona qualitat, entrefina i sense pèls de cabrum. Al cap hi han clapes totalment negres no mancants mai les del voltant dels ulls. Els tipus d'aquesta raça són ben conformats i amples de potes relativament curtes i per tant, força sollicitats al mercat. La seva acampada principal és entre les conques de La Noguera Pallaresa i Noguera Ribagorçana. La raça Berguera comprèn els agrupaments llaners de les comarques orientals de Catalunya, La Cerdanya, El Ripollès, la Garrotxa i l'Empordà. Es distingeix de la Catalana per la presència constant de banyes en els mascles i fins a voltes en les femelles. Són de més alçada, sobretot de potes, cos més prim, la llana no tant de bona mena, però les ovelles són més lleteres.

La raça Segarrenca és com una degene-

ració de la Berguera. El borralló porta quasi tant de pèl com de llana, són quelcom



El qui fou un temps l'apòstol de la ramaderia catalana, el malaguanyat company M. Rossell i Vila, fundador d'aquesta Revista, senyalant la tria d'un lot de marrans presentats en un Concurs d'Esterrí d'Aneu, l'any 1923

més petits i per tant, de menys pes. És una raça de bens que la seva frugalitat la fa de condició molt apta per a pasturar en ter-



Lot d'ovelles, premiat en un Concurs d'Esterrí d'Aneu

renys magres i de vegetació escassa.

Els crestons i cabres muntanyeses que existeixen en gran quantitat, sobretot a les prades de les altes comarques lleidatanes Pont de Suert, Esterrí d'Aneu, Viella, etc., donen un contingent molt crescut de bestiar i apreciat per la seva resistència, el qual fa que puguin aprofitar pastures que difícilment aprofitarien altres ramats que no fossin de crestons. Catalunya degut a les se-

ves condicions topogràfiques i com a conseqüència del cultiu intens a què està sotmesa la terra, difícilment podrà arribar a produir la meitat del bestiar de llana que necessita per al seu consum.

Podrem, naturalment, seleccionar i millorar les nostres races i intensificar fins el màxim la seva producció, esperonant totes les condicions més sobresortints del nostre bestiar i expremem el profit dels nostres prats, camps i rostolls, però cal convenir que sempre haurérem d'importar més d'un milió de caps a l'any. Per arribar a aquesta conclusió, hem de considerar que la carn de be que es menja a Catalunya és la de xai, moltó i ovella. Posem els xais a un pes aproximat de 8 quilos, els moltos a 15 quilos i les ovelles a 13. Comptem que els xais quan són sacrificats quasi sempre passen de l'any i els moltos i ovelles tenen per terme mig quatre anys.

Tenim, doncs, que necessitem un terme mig de 2 anys i 6 mesos per a obtenir un exemplar de 12 quilos de carn. Fetes aquestes senzilles apreciacions sobre la carn de be i tenint en compte l'extensió geogràfica i el particular cultiu de la nostra terra, es comprèn prou fàcilment quines són les causes que ens fan ésser tributaris de la carn de be. Primerament, ens manca espai i després ens manca temps, que és una de les coses que fins ara compta més a casa nostra.

Amb tot, caldria per tots els mitjans possibles fomentar els ensenyaments pràctics i tècnics de cria i recria de bestiar, als nostres ramaders i propietaris productors de bens, fent-

los veure per exemple, el car que costa produir carn de moltó o sigui fer passar els xais a més d'un any de vida.

En uns experiments que va portar a cap un veterinari francès amb tot el control necessari, va demostrar que fins els onze mesos els xais augmenten 85 grams diaris, que dels 11 als 18, només augmenten 14 grams diaris, i que dels 18 als 21 solament guanyen 7 grams per dia.

L'exportació de productes agrícoles

Imagíneu només per un moment la diferència de rendiment si poguéssim calcular la producció de la carn de be fins que tinguessin 12 mesos d'edat, en lloc de calcular-la als dos anys i mig tal com és actualment. Senzillament, doblaríem la producció, es menjaria la carn més tendra i per tant més nutritiva, perquè és més assimilable i al mateix temps d'un gust més apreciat al mercat.

Llavors sí que la producció de xais hauria d'ésser contínua i així com abans havíem dit que per a proveir-nos nosaltres de bestiar de llana ens feien falta hores i terres, reduint aquelles a més de la meitat ja no ens faria falta tant espai, perquè el lloc que avui necessitem per a obtenir un ramat de xais, ens serviria per a obtenir-ne més de dos, cosa que canviaria totalment l'aspecte del nostre problema ramader.

La carn tendra és la més sol·licitada i la que sempre té assegurada la seva sortida en el mercat consumidor. Cal només fixar-nos en el nombre de caps que de cada classe de bens s'han sacrificat a l'escorxador de Barcelona durant l'any 1934; heus ací les xifres:

Moltos, 25.554 caps; ovelles, 29.767 caps; xais, 656.014 caps. Total, 713.325 caps llaners.

Aquestes quantitats són prou eloqüents i elles soles, marquen prou definitivament vers on cal orientar la nostra producció ramadera.

Per això cal valorar degudament el que actualment representen per a la nostra ramaderia els 850 mil caps de bestiar llaner i cabrum i que ve a ésser el llegat ramader que nosaltres podem fer prosperar amb la nostra encertada actuació.

El bestiar de llana en certs llocs ve a representar, dins la ramaderia catalana, el que representa el porc per a la casa d'un pagès, que moltes vegades es manté de les triadures i de les sobres. De la mateixa manera els remats d'ovelles i de crestons quan pasturen a la muntanya, repassen els prats on els bous ja han pasturat.

I a la terra baixa també aprofiten herbes que difícilment aprofitarien les altres espècies. De manera que, si aquells pasturatges tant de muntanya com de terra baixa no fossin consumits pel bestiar llaner i cabrum, foren perduts sense profit de ningú, i en perjudici de l'economia catalana.

RAMON VILARÓ I GALCERAN

Els preparatius seriosos que Itàlia ha fet i segueix fent per a una guerra, comencen a repercutir en el mercat internacional.

Cal que ens preparem, doncs, per aprofitar degudament l'avinentesa i el Govern ha d'ésser el primer en extremar la seva vigilància. Aquest Govern ha cregut un deure augmentar els agents de l'autoritat i millorar el seu armament per a mantenir l'ordre. Aquest Govern, en un altre aspecte, té funcionaris que han de vetllar pel bon nom del país i per la garantia de la seva economia. Si aquests funcionaris no són suficients, cal augmentar-los; si no són fidels en el seu comés, cal punir-los.

Diem tot això perquè degut als estralls cli-

jueus es consideraran segurs, negociant amb nosaltres.

La pirateria comercial pot fer de les seves, perquè troba tota mena d'assistències, els qui haurien de vetllar pel prestigi d'Espanya, perquè són servidors de l'Estat, sovint es converteixen—*amb tot desinterès, naturalment*—en els seus més eficaços auxiliars.

Hi ha encara un altre perill, que si bé no revela indignitat ni vesània, porta perjudici a la nostra producció i a la nostra economia agrícola, i contra això també hem de reaccionar. Es tracta de gent que, portada tal volta per una relació que ultrapassa la conveniència comercial ben entesa, es presta o es prestaria voluntàriament a convertir-se en

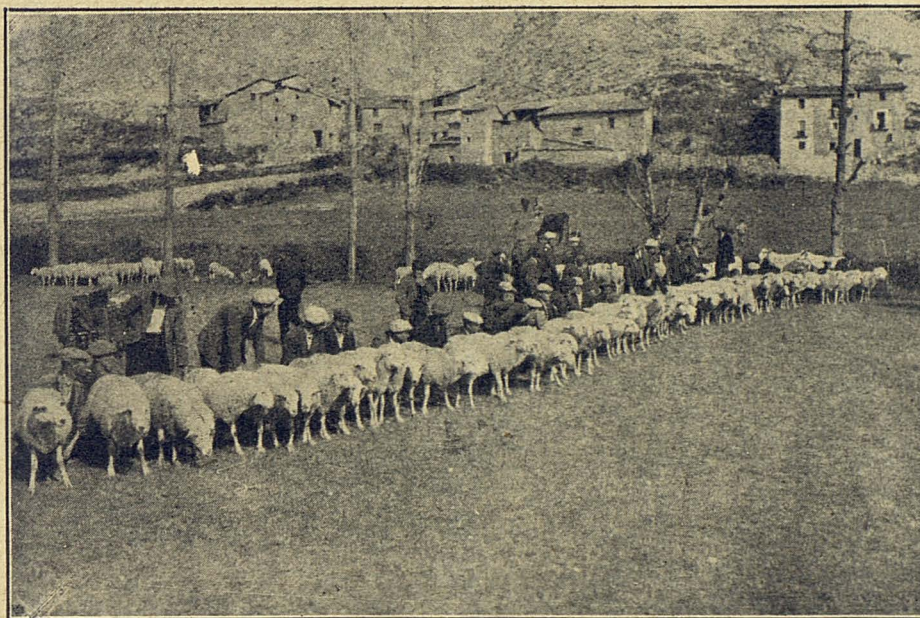
auxiliar per a salvar coses d'altres països, les quals topen —per la causa que hem apuntat— amb dificultats per a servir una clientela pròpia amb els productes que ho havien fet els darrers anys.

Aquests elements que ara tracten de fer gestions per tal que el Govern revocui el Decret suara publicat, en virtut del qual es prohibeix l'exportació d'oli d'oliva espanyol en llaunes en les quals no sigui gravat d'una manera inconfusible que es tracta d'oli d'oliva d'Espanya, i encara, que els qui facin l'exportació, hagin de per-

tanyer a la Federació d'Exportadors d'oli d'oliva d'Espanya.

Si es tractés de servir a Itàlia oli espanyol, per al seu consum, trobaríem natural l'ajut, això però, el Decret no ho priva, però és que tant Itàlia com França, l'oli que compren a Espanya no és per al seu consum, sinó per a reexportar-lo amb marca del seu país; darrerament s'exportava oli en llaunes en les quals no era consignat l'origen. Davant d'això, l'Estat, el Govern, no ha fet sinó complir amb la seva obligació de defensar l'economia espanyola.

És d'aplaudir tota política que tendeix a evitar intermediaris entre els països productors i els consumidors i té aquesta directriu diversos avantatges, alguns dels quals ens permetem assenyalar: a) El país productor que vulgui entendre's directament amb el país consumidor, haurà de posar-se en condicions de servir les qualitats que són del gust



Presentació dels caps per a dur-los a Concurs

matèrics d'aquesta primavera, funestíssims per a la producció agrícola de molts països europeus, ocorregué que fóssim gairebé sols a proveir-los de diversos productes, i l'oportunitat que se'ns presentà, no fou aprofitada per a sentar el pavelló en aquelles terres, no fou per acreditar la bondat dels nostres productes, ni per a presentar-nos com a país la producció agrícola del qual és insuperable.

Ara a Londres i altres ciutats nòrdiques troben dificultats en aconseguir llimones; Itàlia, sembla, tramet grans quantitats d'aquest cítric als soldats i obrers que es troben a Eritrea i a Somàlia. Això l'obliga a desatendre els seus habituals clients.

Si el Govern espanyol deixa el camp lliure als egoïsmes sense fre d'aquells que, amb dolor nostre, hem hagut de qualificar de pirateria comercial, Espanya, d'aquesta avinentesa, només en recollirà un augment del seu descrèdit; obrant així, ni els propis

del país consumidor; b) La relació directa entre un país productor i un país consumidor, a més de facilitar l'intercanvi de productes, resulta més econòmica; c) Els països que es lucren amb la reexportació dels nostres olis, no podran presentar la seva balança comercial en la forma que ho han fet fins ara, carregant si podien en el dèficit aparent, fins els nòlits i les comissions cobrades per dits països; d) La possibilitat de reanimar en part la nostra marina mercant, degut als embarcaments directes.

Creiem, doncs, interessant, donar la veu d'alerta per tal que s'extremi la vigilància oficial damunt tot el que s'exporti, que els encarregats d'aquesta vegin el que els coques, caixes i fardells porten a sobre i a sota, si són pocs per a la feina, que s'augmenti el nombre d'auxiliars i encara que, tal com es fa amb els despatxos de Duanes, es practiquin sovint, per personal competent i responsable, reinspeccions. Al costat d'aquesta tasca d'educació de l'exportador, vetllant pels seus propis interessos, totes les facilitats als exportadors, arribant si cal, i pel temps que es consideri necessari, a la bonificació total dels nòlits dels olis d'oliva d'Espanya que surten en llaunes amb marca es-

panyola i siguin transportats en vaixells espanyols. És segur que aquest transport seria més profitós i agradable al nostre país, que no pas el transport de soldats.

Els agricultors que conreen l'olivera s'han de preocupar tant o més que els exportadors, de la conquesta o reconquesta de mercats, perquè això els assegura la sortida normal de llurs productes, no la venda esporàdica de l'any que el productor estranger no ha collit o no ha collit prou. A més, res no priva, una volta conquerit el mercat, que amb la deguda organització, pugui també acudir a la recerca d'una superior valoració del fruit del seu esforç.

El Govern ha de donar un bon pas, no ha de tornar enrera, sinó que ha d'ajudar i estimular tothom per tal de veure si és possible donar l'estrebada que ens alliberi de la vergonya d'haver d'exportar els nostres productes sota la marca francesa o italiana.

El Govern, en el camí de la seva dignificació, ha de voler també alliberar-se de la llegenda, fins ara molt justificada, de què només era un mal gendarme i un pèssim recaptador de contribucions.

ENRIC SALA

Els ocells i l'agricultura

És un deure altament humà respectar i protegir el petit ocell; company poderós i sincer dels camps; col·laborador incansable, decidit i entusiasta de tota planta i de tot arbre petit i gros. Soldat que mai no escatima el valor en la lluita contra el silenciós insecte, enemic cruèl de la bellesa camperola. Larves, cues de tota mena, cargols i erugues troben sota el tendre pic de l'ocell llur mort.

Un dia un pagès em deia: «Aquests ocells se'm mengen totes les cireres, gairebé no me'n deixen». És veritat; els «moixons», com així ho diu el pagès tarragoní, poden menjar les cireres, però heu observat si sense l'ocell tindríeu el cirerer? No contestà. Mantes vegades la ignorància és crueltat! Els qui més persegueixen el menut volador amb aferrissada fòbia criminal, són els pagesos. Els qui més haurien de defensar les seves postes amb amor i amb zel de grans amics lleials, són els qui més desitgen destruir-los.

L'ocell servidor de les collites, és perseguit pel mateix gaudidor dels fruits. He vist una merla quan amb l'ajuda del seu bec esgratinyava l'escorça d'una pomera, per a matar per al seu aliment, la terrible eruga *zeuzera pirina*. Després de llargues peripècies, la merla s'endugué al seu niu l'enemic més delmador que té l'agricultura. Quantes pomeres, co-

donyers, cirerers i demés arbres fruiters han sucumbit a causa de la voraç perforació d'aquests insectes que minen soques i branques fins a matar-los. El pagès veu el mal que fa la merla menjant uns quants grans de raïms i amb això ja en té prou per a perseguir-la; la persegueix perquè veu el mal, relativament sense importància, que li fa a les seves vinyes; no veu en canvi el bé que li proporciona destruint tota classe d'animals nocius.

La ignorància secular i hereditària del cultívor de la terra, no arriba a desxifrar el motiu de què l'ocell sigui un auxiliar de la seva propietat. El pagès tossut i rudimentari, més s'estima «parar al beure» que no respectar-los, matar-los que no protegir llurs vides. Si diguéssim que no tots els insectes són perjudicials a l'agricultura, trobaríem just que el nostre pagès no ens sabés respondre, perquè no ha rebut per dissort cap més instrucció que la primària; però saber que els ocells de bec tendre afavoreixen granment els cultius, és cosa que no fa dubtar. Qui no haurà vist a la cadenera i al verderol cercar petites llavors de males herbes? Observareu que allà on més es persegueixen els ocells, més herbotes hi trobareu.

Hem de pensar sempre en la llei de l'any 1896. «Los hombres de buen corazón deben

de proteger la vida de los pájaros y favorecer su propagación. Protegiéndolos, los labradores observarán como disminuyen de sus tierras las malas hierbas y los insectos». Cap pagès a ben segur que no haurà llegit aquesta llei, ni tan sols estarà enterat que existeixi. El nostre crit ha d'ésser senzillament: *Pagès, estima l'ocell*; i a les autoritats: *Féu complir la llei de protecció als ocells*. En quines escoles hi trobareu el cartell que l'article segon de la llei de *Protecció a los pájaros*, ordena que hi sigui fixat? Aques cartell ha de dir: «Niños: no privéis de la libertad a los pájaros y no les destruyais sus nidos. Dios premia a los niños que protegen a los pájaros y la ley prohíbe que se les cace y destruyan sus nidos y se les quiten las crías». No es compleix la llei; a l'ocell se'l caça amb tota mena de paranys, tot l'any. És necessari que a tots els perseguidors dels ocells se'ls *civilitzi*. Aneu un dia al defora. Sota una olivera, rateres. En un tollet d'aigua, busques. En nits de vent, alguns sense coneixement d'allò que és humanisme, amb una pala van aniquilant l'existència de l'ocell que s'ha adormit a la part baixa dels arbres.

De les 6.000 espècies vivents d'ocells que volen escampats a tot el món, no hem de creure que tots siguin útils a l'agricultura. Més de la meitat són perillosos enemics. Els enemics de l'existència dels vegetals es classifiquen amb el nom de rapinya. La gran majoria poblen l'Amèrica del Sud. Els ocells danyosos que viuen a la nostra terra, són molt pocs. Els ocells útils a l'agricultura són: alosa, oreneta, bregadell, busqueta rossinyol, còbic, cotoliu, cotxa fumada, cucut, cuscuet, falsiots, formiguer, gamarús, mallarengues, merla, ull de bou, òliba, pardal, pastorella, pica-soques, picocs, rossinyol, verderol, cadenera i alguns altres més que no tenen la importància d'aquests. Exèrcit potent que amb perseverança combat a Catalunya, contra l'altra que habita entre les soques, les fulles i sota els terrosos del llaurat.

No volguem veure el mal que poden fer a les collites els ocells, volguem veure el bé que ens hi fan matant els insectes. No hem de fer com l'apòstol Sant Tomàs. Es natural que no sempre veurem com l'ocell extingeix el delmador latent dels nostres fruits.

Segons Brehm, només la Mallarenga, ocell que pesa 7 grams i té únicament 12 centímetres de llargària, necessita diàriament per a poder viure 1.000 insectes. Si amb un exemple tan ple de raó, com la que ens ofereix aquest ocell habitant de les oliveres, el qual persegueix sense descans la *dacus oleae* no en tenim prou, pensem amb l'oreneteta que ens neteja l'espai de mosquits portadors de les més temibles malalties, no precisament dels arbres, sinó de les perso-

nes. Acabarem com el català Emili Tarré, autor del llibre *Els ocells més útils a l'agricultura de Catalunya*, publicat a l'any 1902:

Tot agricultor ha d'ésser digne defensor del més gran amor i respecte per a l'ocell.

M. AGRAMUNT

EL QUE DIU LA PREMSA

Cuidores de metles

(Folk-lore mallorquí)

*Si sembres ametlerar
En treuràs molts de profits
Sa cloveia per cremar
Sa fuia pel bestiar
I es bessó per fer confits.*

Sa anterior quinteta, que té saba ben mallorquina, la ma digué el seu autor N'Alexandre Rosselló i Pastors. El vaig felicitar per dita quinteta i per les seves públiques manifestacions d'un fervent autonomista.

No conexia jo cap tonada ni quinteta popular referent a s'exòtic i productiu ametler, i no tenia res de particular, perquè aquest arbre és relativament modern a Mallorca, si el comparem amb s'olivera, garrover o figuera.

Ses tonades i cançons populars relacionades amb ses feines des camp hi ha anar-les a cercar, moltes vegades, en el origen mateix de la feina que descriuen, si va ésser importada; i com es sembrar ametlerar a Mallorca, deu ésser cosa d'uns cent anys, no ha tingut encara temps es poble per cantar a s'arbre de major riquesa de Mallorca. Vaig prometre a n'el senyor Rosselló i Pastors que feria pública sa seva quinteta i avui complec sa paraula, desitxant i recomenant a n'es nostros pegesos que cantan sa quinteta del senyor Rosselló mentres cuien ses metles. I també li vaig dir que escriuria qualche cosa de's cuir metles i...

—Fieta meva, m'he llogada a So'n Moix per culir metles. ¡Saps que són de moltes! Més d'una vintena. Na Tonina, na Bet, na Francisca. Mos hem de divertir molt, Miquela! Mira, cada hora-baixa hi haurà un poc de ball a dins sa Clastra, i es meu enamorat m'ha promès venirme a veura i, ¡saps qu'estic de contenta! —Ja ho crec; emperò, mira: a jo també m'agradaria venir a cuir metles. ¿Qu'és molt pesat això, Tonina? —I càl dona; gens pesat. Havem d'omplir dos sacs cada una. Si acabes prest, te poses a pelar metles, i t'ho paguen apart. Jo Miquela, hi ha hagut any que m'he afanyat tant es dematí, que havent omplert es dos sacs d'escarada, he tengut es decapvespre i s'hora-baixa per ballar i festejar. —Escolta, ¿que són molt grossos es panés que ompliu? —Però, dona, això és s'oliva que sa cui amb panés; ses metles sa cuien amb sanaies. —Sa costum

de cuir metles no la sé, fieta meva. —Idò, bono: si la vols sebre, jo te le contaré.

Sa costum és que l'amo o sa madona doni a cada cuidora una sanaia nova, de cabuda d'una barcella, poc més poc manco. A les sis o sis i mitja surten, berenades, de sa posesió, amb un gran capell de paia per tapar-se d'es sol; qualquna, ses que volen ésser més senyores, duen manegot per no cremar-se tant ses mans. Es homos van davant, enfilat-se damunt es ametlers, que baten i espolsen amb ses perxes. Ses metles, quan cauen, fieta meva, fan un renou que pareix que fa calabuix d'aquell gros. Noltros anam darrera es homos, cuint ses metles batudes i omplint i buidant ses sanaies a dins es sac que para l'amo, sa madona o cabecera.

Sa costum és que a cada possessió hi sol haver ses amitgeres, que són ses dues dones que fan feina tot l'any a sa casa i que també cuiden amb noltros. Sa cabecera o majorala que mos comanda o dirigeix (manar ses dones) mos fa prende un ordre, sensa que mos poguem desviar ni deixar foranes, sobretot a n'aquells ametlers que tenen una bona solada. —Però, escolta: ¿que n'hi ha molts d'homos que espolsen metles? —Te diré; anant a escarada, com noltros anam, sa costum és

un espolsador per cada quatre dones cuidores; i es homos han de batre metles fins que cada cuidora hagi omplert dos sacs, qu'és sa tasca de s'escarada. Noltros som una vintena de dones i pertoca haver cinc homos. —Trop que són pocs per tantes dones. ¿I que no replegau arreu? —¡I tant arreu! Figuret qu'és que mos mana, bada uns uis com un salé, i creume, en queden poques de metles. —¿I que no hi ha ses pellucadores? —Si que n'hi ha i venen darrera, darrera a cuir ses metles que haguem pogut deixar.

Ses primeres que pellsen són ses amitgeres, que van a parts iguals amb l'amo: llavonses dona permís l'amo a n'es veinats pobres per poder pellucar a dins s'ametlerar, que ¡figuret ses metles que poren trobà! —Bono estimada meva, això m'agrada ben molt i vendré a cuir meles. —A veura si te determines a cantar amb noltros:

*Si sembres ametlerar,
En treuràs molts de profits*

Sa cloveia per cremar. Efectivament hi ha que veura es mils de foguerons que se fan per la pagesia, que altres coses no són que petits forns on se creman ses cloveis de ses metles. En es fons de's fogueró queda sa cendra de ses cloveis que tant pot servir d'abono pe's mateix ametlerar, com per l'ús industrial per la quantitat de sosa càustica que conté. —*Sa fuia pe's bestia.* —I és ben cert perquè hi ha que veura com menja es nostro bestia de llana sa fuia d'ametler. *I és bessó per fer confits.* —Qui és que no ha menjat confits de metla, torrons, gató, etc?

UN CONRADOR

De Mallorca Agrícola

RECERQUES PRACTIQUES

Contra el banyarriquer dels arbres

La recepta és bona; solament que la seva aplicació requereix molta cura per tractar-se d'una metzina virulenta. Feta aquesta advertència, ací va la fórmula i la manera de preparar-la:

Es fan dissoldre sis grams de sublimat corrosiu (biclorur de mercuri) en 500 grams d'alcohol de 90 graus. Amb aquesta solució es xeringuen les galeries obertes en els arbres pel banyarriquer, amb una vulgar xeringa de vidre i es tapen els forats amb cera o pega.



Utilitzacions de les fruites

Les fruites poden ésser menjades naturals i també seques; a més, es presten perfecta-

ment per a consumir-les en diferents formes, com melmelades; amb sucre o sense, o dèbilment concentrades, com també reduïdes a gelatines.

Dessecació: la dessecació en els forns de coure pa, o a l'estufa rústica o moderna, i fins exposant-les al sol, són procediments seguits des de temps immemorial en molts països. Aquesta manera de procedir, s'aplica per a fer dessecar albercocs, préssecs, figues, prunes, pomes i peres trossejades en quaters i fins tomàtecs.

De temps immemorial es fan assecar en els forns de pa en certs països, prunes, cireres i també exposant aquestes fruites al sol i a l'escalfor dels forns.

Mitjançant el calor, fent-les bullir, es poden preparar:

1.^a Compota amb sucre o sense sucre; 2.^a Conserves; 3.^a Melmelades amb sucre o sen-

se; 4.^a Confitures; 5.^a Pastes seques; 6.^a Polpes de fruita; 7.^a Gelatines.

Segons les menes de fruites, aquestes poden ésser menjades de seguida d'haver-les cuit, sense ensucrar-les; pomes i peres partides o senceres.

Altres fruites requereixen ésser ensucrades, per tal d'atenuar llur acidesa; com també cal que siguin sotmeses a una cocció de certa durada: pomes, prunes, albercocs, préssecs, etc.

Les veritables melmelades són confitures en les quals la polpa de la fruita forma una massa completament desfeta.

Per a estalviar el sucre, poden ésser emprats els mostos de raïm concentrats o siguin els suc de raïm que no hagin fermentat; mitjançant l'ebullició se'ls hi fa perdre bona part de l'aigua que porten. Aquests mostos solen quedar reduïts a una tercera part. Pel mateix procediment es redueixen al terç del seu volum els mostos de pomes, de melons, codonys, etc.

Les compotes de fruites haurien d'ésser més generalitzades en les cases de pagès, sobretot quan el sucre està car. Aquestes conserves d'albercocs, préssecs, cireres, prunes (sense pinyol), després d'una bullida, es posen dintre pots de vidre i s'acaben d'omplir amb xarop de sucre o de suc concentrats de les mateixes fruites. Els xarops solen contenir un 15 per cent de sucre i el 85 per cent de suc de fruita. Després d'omplerts els pots es tapen bé amb taps parafinats i es posen dins una caldera plena d'aigua i es fa bullir durant una hora. El xarop de sucre es pot substituir amb suc concentrats de pomes dolces.

Les pastes de fruites, pomes i codonys, estan molt generalitzades en certes comarques.

Les pomes, una volta convertides en pasta espessa, es posen a assecar al sol i una volta seques se'ls hi donen formes llargues com si fossin bastons.

Cal evitar que no es perdi res a les cases

de pagès; tot allò que constitueix matèria alimentosa, cal que s'aprofiti i les fruites sobretot, són béns de massa valor perquè deixin d'ésser aprofitades. Les mestresses curoses i interessades en què prosperin les cases, saben treure grans rendiments de les fruites que, com hem exposat, es poden preparar en diverses i variades formes.



Per a matar els polls de les gallines

L'essència d'eucaliptus, posseeix virtuts de temps conegudes; té, entre altres, la de resultar insuportable als acàrids i altres paràsits que infesten els galliners, els quals fan impossible la vida de les aus.

És suficient col·locar un cotó ben sucut d'essència en un got petit, el qual es tapa amb un tros de tela, per tal que l'evaporació sigui més lenta; així preparat es col·loca al galliner, al costat on hi ha les ponedores, però de manera que les gallines no puguin trencar-ho. Sembla que les emanacions de l'eucaliptus en travessar la tela, basten per a què els paràsits desapareguin en pocs dies. Val la pena d'assajar-ho.



Per a extirpar l'herba dels camins i passeigs

El clorat de sosa diluït en un litre d'aigua, a la dosi de 16 grams per metre quadrat, s'utilitza per a destruir les herbes dels camins dels parcs forestals de Barrés. Les aplicacions posteriors s'efectuen amb solucions de 12 grams per litre d'aigua.

L'enginyer agrònom Larue, en les sembres dels viviers, obté molt bons resultats amb solucions de 2 grams per litre i per metre quadrat. Amb solucions més concentrades, els planters se'n ressenten.

L'ús d'aquestes solucions no consent suprimir la primera treballada, que és la més difícil, per ésser quan neixen les plantes.

nant mostres de comprensió i bon sentit i en aquest aspecte excel·lí el diputat de Lliga Catalana senyor Manuel Florensa, qui en nom de la Comissió féu una defensa brillantíssima del projecte de Llei que es discutia, provant a tots els seus coneixements en la matèria i rebutjant els tòpics i les generalitats d'alguns representants de partits de dreta, els quals sense massa reflexió s'afegiren a la cursa demagògica dels representants autèntics de la política del bienni.



La inutilitat del registre d'aigües privades

En el número d'AGRICULTURA I RAMADERIA del mes de maig, publicarem un article del nostre distingit col·laborador l'advocat En Jaume de Riba, en el qual aconsellava la resistència passiva a la inscripció de les aigües subterrànies, perquè no representa cap avantatge per als seus propietaris i en canvi podia ocasionar-los-hi fortes despeses.

Fundava la seva opinió en què l'Administració Pública no tenia competència per a resoldre les qüestions sobre aigües privades, les quals són les que van compreses en aquell Registre i per tant la inscripció no és cap garantia per al propietari de l'aprofitament.

Una recent resolució ha vingut a confirmar les paraules del nostre amic.

Una important Societat industrial de Girona té uns pous dels quals extreu una importantíssima quantitat d'aigua per a la seva fàbrica. Els usuaris d'uns pous veïns denunciaren al Districte Miner que l'extracció d'aigua de la fàbrica esmentada deixava sense aigua els seus pous. El Districte Miner va tramitar la denúncia i després de fer una inspecció del terreny i dels aprofitaments que havien demanat la inscripció en el Registre d'Aigües subterrànies, va declarar en resolució de data 28 de maig de 1935 que era incompetent per a resoldre la qüestió, rementent els contendents als Tribunals de Justícia.

Pel demés, les disposicions que organitzaven dits Registres d'Aigües subterrànies, han quedat en suspens perquè el Decret de 4 de maig últim així ho declara en quant afecti els serveis d'Obres Públiques i a les esferes de competència o jurisdicció dels corresponents cossos facultatius, i mentrestant que per la Presidència del Consell de Ministres no es formulí la disposició definitiva.

Del text d'aquest Decret se'n dedueix que el motiu de la suspensió ha estat la qüestió de competència que les resolucions suspeses promogueren, entre els diversos cossos facultatius de l'Estat. Encara que no sigui de

NOTES INFORMATIVES

La reforma de la Reforma Agrària

El dia 26 de juliol, s'aprovà al Parlament de la República un projecte de Llei que modifica la de Reforma Agrària del 15 de setembre de l'any 1932.

La Llei de Reforma Agrària votada per les Constituents, seguirà però regint en tot el territori nacional, per bé que l'inventari de finques resta des d'ara abolit i que les

expropiacions s'hauran de fer amb indemnització, fixada aquesta, en judici contradictori.

Aquesta Llei modificativa, tant combatuda per les esquerres, estructura i consolida el vertader patrimoni familiar.

En la discussió sortiren els tòpics de costum, les crítiques dels qui haurien volgut tenir el poder per tal d'apadrinar una reforma semblant, però cal advertir que en aquesta discussió les dretes es posaren realment do-

guda la suspensió a l'actuació dels propietaris de les deus i aprofitaments afectats (en el mes de juny a la secció jurídica de la propietat rústica de Catalunya encara es facilitaven les inscripcions), els propietaris se n'han d'aprofitar desistint de les inscripcions i no fent-ne de noves.



Concurs d'embalatge i acondicionament de fruites

S'obra un concurs en el qual podran prendre part tots els industrials i fabricants d'embalatges, per a premiar els models que a criteri de la Comissió de Proveïments de l'Ajuntament de Barcelona reuneixin les millors condicions pràctiques i econòmiques.

És lliure l'elecció de material (cartó, fusta, xarpellera, paper, etc.), mentre reuneixi, a més de les condicions abans esmentades, les d'higiene i resistència per als productes que han de contenir.

Es fa observar que, encara que els embalatges han de servir una sola vegada, han d'ésser prou consistents per a ésser transportats del camp de producció al mercat, i d'aquest als llocs de distribució sense perjudicar llur contingut.

Es donen premis per a embalatges de préssecs, pomes, peres, albercocs, tomàtecs, prunes, maduixes, maduixons, llegums tendres i verdures, per valor de 1.000 pessetes.

Els concursants premiats estan obligats a subministrar, gratuïtament, deu exemplars de cada model premiat i lliurar-los a la Comissió organitzadora, Direcció del Mercat de la Boqueria, de Barcelona, en el terme de vuit dies a comptar des de la data de publicació del veredict.

Els models premiats quedaran de propietat de la Comissió de Proveïments de l'Excel·lentíssim Ajuntament.

El Jurat es reserva el dret de repartir la totalitat dels premis, dividir-los, o declarar-los deserts si no hi ha cap model que es consideri apte per al fi a què es destina. El veredict del Jurat serà inapel·lable.



El proper Congrés Mundial d'Avicultura

La data de celebració del proper Congrés i Exposició Mundial d'Avicultura que tindrà lloc a Berlín, serà del dia 24 de juliol fins el 2 d'agost de 1936.

S'ha fet un canvi en les dates anunciades anteriorment degut a la coincidència amb la celebració de les Olimpíades, fent de manera que el Congrés s'inauguri abans d'aquestes, permetent celebrar així l'anunciat

viatge circular i assistir a les últimes festes olímpiques.

Aquest canvi de dates no representa cap perjudici econòmic, essent vàlides les mateixes rebaixes ofertes, amb distints avantatges.



Els impostos del vi al país base

Segons dades publicades recentment, les províncies basques, durant l'any 1934, consumiren 35.738.561 litres de vi. Els Municipis cobraren per l'impost de consums 6.691.279 pessetes, és a dir unes 0'20 pessetes per litre; a aquest gravamen cal afegir un altre impost que percebeixen les Diputacions provincials d'aquella regió i la quantitat percebuda en conjunt assolí la suma de 4.045.263 pessetes, el qual representa un recàrrec d'un 0'11 pessetes per litre, de manera que, el litre de vi espanyol que entra a Biscaia, paga 0'31 pessetes de consum.

Naturalment que un dret tan elevat que supera el cost del producte, afavoreix extraordinàriament el consum de cervesa, sidra, etc.

Si aquest impost desaparegués a les províncies basques, es consumiria molt més vi, puix que des de 1930 ha minvat en gairebé 5.000.000 de litres a causa de la crisi, és a dir per raó econòmica. Si no existís l'impost, rependria el consum de vi.

Heus ací, una justificació plena de la campanya a favor de la total desgravació d'impostos municipals i provincials al vi, i la lliure circulació per tot el territori nacional del vi espanyol.



La crisi de la viticultura

La Secció Agrària de Lliga Catalana ha adreçat al President del Consell de Ministres, la següent instància:

Excelentíssimo señor:

La Secció Agrària de Lliga Catalana que se ocupa exclusivament del estudi de los problemas que afectan a la Agricultura, considera la situación porque atraviesa la viticultura nacional extraordinariamente difícil.

Cierto que el Gobierno que V. E. preside, con la aprobación de la nueva ley de Alcoholes, ha construido un tramo del puente que ha de salvar la viticultura española y por ello, ha merecido, justamente, la aprobación y la gratitud de todos los viticultores españoles; pero un tramo no es el puente y quien sabe si otro Gobierno no solamente no seguirá la orientación salvadora del que preside V. E., sino que hará

marcha atrás, volviendo por esa causa a los tiempos en que los viticultores españoles, perdida la fe, vivían en la máxima desesperación y millones de hogares españoles, en la mayor miseria.

Ante esa perspectiva, la Sección Agraria de Lliga Catalana, acude a V. E. para pedirle la construcción de un segundo tramo, el de la desgravación de los vinos de todo gravamen municipal, provincial y regional, el de la supresión en todo el territorio nacional del impuesto de consumos que grava el vino en un 50, un 60 y hasta un 70 por 100 de su valor.

No escapará a la inteligencia de V. E. la importancia de una ley que conduzca a esa finalidad, una ley que permita al Gobierno facilitar a los grandes municipios, el poder prescindir totalmente del impuesto de consumos que grava el vino.

Las fórmulas para conseguirlo no faltan. En las asambleas de viticultores que se han venido celebrando todos los años, se han ocupado de ese problema y han habido conclusiones que ofrecían al Gobierno la solución económica, para, sin gravar el presupuesto y sin arruinar las haciendas de los Municipios, poder prescindir del odioso impuesto de consumos sobre el vino, el cual, como se ha demostrado de una manera incontrovertible, favorece el alargamiento de la cosecha, causa principal de la desvalorización del vino en el mercado español.

Considerando que el problema de la desvalorización es indispensable resolverlo, por diversas causas conocidas de los centros técnicos del Gobierno, antes que el vino de la nueva cosecha esté en condiciones de salir al mercado, la Sección Agraria de Lliga Catalana, acude solicitando que el Gobierno presidido por V. E. acuerde su estudio y presentación al Parlamento de la ley que pueda librar a los vinos nacionales de todo impuestos de carácter municipal, provincial o regional.



El problema del blat

El problema que planteja la venda del blat, és per als agricultors, el major i més important dels molts que la pagesia ha de resoldre.

El pagès va adalera un any i altre per aconseguir bona collita, posa de la seva part el treball i els adobs, ha de satisfer contribucions a l'Estat, despeses municipals, comptes als industrial que el conreu de les terres ocasiona, tot esperant la collita, la bona collita que jamai no ve i quan arriba que sembla plena i bona, el preu, la malura, un cap de broma o bé una altra plaga la malmet.

Des d'uns quants anys a aquesta part el

pagès ha hagut de veure goigs de les taxes imposades pels Govern, complertes a mitges en alguna part, i burlades en moltes altres.

L'agrupació de pagesos que seria la defensa dels seus drets i interessos, solament existeix en alguna comarca que en treu positius resultats, però que deixa grans esclertes, extensos termes, on el cultiu del blat és intensiu i on els pagesos sense una guia, sense una direcció, són víctima de comissionistes i agents que hurlen les taxes establertes, fent-los rebaixar els preus davant la necessitat de vendre.

L'ambient és saturat de noves adverses als interessos dels colliters de blat. No sabem si són reals o imaginàries, circulades per aconseguir dels pagesos un decaïment o pessimisme per tal d'obligar-los a capitular més de pressa.

Corre que a Barcelona no paguen més que a 50'50 pessetes els 100 quilos de blat amb ports i tot.

Que Barcelona compra blat d'Aragó a a preu més baix que el de taxa.

Que hi ha ofertes per sota el preu donat com a taxa a fàbriques i especuladors.

Que circula farina amb camions de Castella i Aragó cap a Catalunya.

Que les guies són amanyades a gust d'alguns compradors poc escrupolós.

No sabem si són certes aquestes noves, el que sí sabem és que han mogut una excitació entre els colliters que veuen en la baixa del blat una important merma en la collita que tantes suors costa, tants sacrificis representa i quan és l'hora de la compensació, malgrat la aparent defensa del Govern, per mil entrebancs es malogren els seus treballs i els seus esforços.

Si es compleixen les taxes de la farina, perquè no s'han de complir les del blat? En complir-ne una solament, es trenca la unitat perjudicant el pagès en la baixa del seu blat i en la compra del pa car, com si es respectés la taxa.

Cal denunciar al mateix temps una espècie que ve circulant entre els pagesos, una forma de defensa del preu del blat, una resistència per no abandonar el cereal daurat que consisteix a no pagar res del que deu el colliter de blat, sinó és que sigui en gra al preu de taxa.

Això que és molt just per als pagesos, no pot satisfer els industrials que han venut al pagès, per les moltes dificultats que portaria i que arribaria a discussions violentes. Cosa que cal privar d'arribar-hi per mitjà de qui té autoritat per damunt de compradors i productors.

El problema és d'una actualitat tan evident que no pot demorar-se gaires dies ni hores solament. Sovintegen les reunions als po-

bles; a Lleida se celebrà una gran assemblea que es manifestà després pels carrers de la ciutat, demanant la taxa imposada i traient-ne els impostos d'una pesseta per 100 quilos.

El país sencer demana que no se'l decepcioni amb el rebaix del preu de taxa perjudicant els seus guanys, mentre el pa val a més preu que quan la taxa del blat era a 53 pessetes els 100 quilos.



L'Assemblea Agrària a Tarragona

Amb ple de gom a gom s'ha celebrat l'Assemblea anual de la Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya, d'acord amb la Cambra Oficial Agrícola de Tarragona.

S'aprovaren les següents conclusions:

Resum de les conclusions aprovades per l'Assemblea de Roquetes.—1.^a Prohibir l'entrada d'olis de pinyola a les fàbriques de rectificació; contingentació severíssima de grasses i copra i llavors oleaginoses; obligatorietat de la barreja binària en lubricants i indústria tèxtil; implantació del crèdit agrícola sense desplaçament; foment de les cooperatives; intervenció de productors en el mercat exterior; defensa de l'oli verge d'oliva en l'exportació i la degoració total del Dret de 30 de juliol darrer que creà el monopoli de l'exportació.

La qüestió del blat.—2.^a Restablir la llei de 30 de juny de 1934 en la regulació del mercat de blat, prioritat del consum del blat de cada comarca i regió, i supressió del cànon establert d'una pesseta.

Auxilis i contribució.—3.^a a) La Generalitat hauria de restablir, amb la seva caixa de crèdit, l'antiga pràctica de la Mancomunitat d'auxiliar en pessetes els Sindicats Agrícoles solvents que es troben en situació difícil pel venciment de crèdits a curt termini.

b) Ultra que els Sindicats estan exempts de contribució hi ha indústries agrícoles que solament treballen una temporada a les quals és just la rebaixa proporcional, o almenys, la trimestració del tribut.

c) El compliment estricte de les disposicions vigents que obliguen a l'exèrcit a consumir per pinsos la garrofa nacional.

Motors agrícoles.—4.^a a) Sollicitar de les companyies d'electricitat que suprimeixin el cànon que actualment paguen els motors agrícoles, ja siguin d'agricultors individuals, ja siguin de Sindicats o societats agrícoles.

b) Interessar de les mateixes companyies la rebaixa del preu de fluid i la unificació de preus.

c) Designar una comissió que faci les gestions amb un vot de confiança.

Adobs.—5.^a La Unió de Sindicats, per tal de sostenir lliure el mercat d'adobs, ha de comptar aquest any amb la màxima disciplina de tots els Sindicats i entitats agrícoles, de manera que han de proveir necessàriament el superfosfat a la Unió, i comunicar-li les ofertes que tinguin, procurant pel mateix conducte proveir les demés matèries.

Desgravació del vi.—6.^a Reclamar del Govern la presentació immediata d'un projecte de llei que suprimeixi tota mena d'impostos municipals, provincials i regionals, que agreugin la situació del vi en el territori nacional.

Compliment de les lleis vitícoles.—7.^a a) Sollicitar al Govern que controli immediatament la deshidratació dels alcohols industrials existents a les fàbriques en publicar-se la llei d'alcohols, que s'immobilitzin 100 hectolitres d'alcohol de vi i que siguin contingents els alcohols no vínics arribant a l'exclusiva en cas de no millorar el preu del vi, tot fent constar la ineficàcia fins avui de la llei d'alcohols, i per això cal prendre urgentment les mesures extraordinàries que preveu.

b) Que s'autoritzi les seccions vitícoles de les Cambres Agrícoles Oficials per fiscalitzar el compliment de l'Estatut del Vi, Decret de vinagres i Llei d'Alcohols, amb facultat de nomenar veedors auxiliars pràctics i d'imposar als contraventors les sancions legals.



Acords que interessa conèixer

El 5 de juliol, es reuní a França el Consell Nacional d'Economia, arribant a unes conclusions que defineixen el que hauria d'ésser la política agrícola a França.

A remarcar la base vuitena que assenyala la necessitat de fer lloc suficient a les importacions agrícoles per a legitimar la contrapartida de les exportacions franceses.

L'agricultura francesa—declara la C. N. E.—no pot renunciar, per ara, ni als contingents ni a la protecció duanera i considera que l'excés de proteccionisme agrícola i industrial constitueix un dels elements de persistència de la crisi.



A favor dels pagesos

La Secció Agrària de Lliga Catalana, la qual continuadament es preocupa dels problemes agraris i ha donat normes per a la solució pacífica en les qüestions de parcel·laria i arrendaments, ha cursat al Ministre d'Agricultura un telegrama que afecta la

qüestió bladera, reclamant que se suprimeixi immediatament l'impost d'una pesseta i el timbre per quintar que ara grava el blat en circulació.

Els diputats de Lliga Catalana han raonat i justificat la supressió d'aquest impost davant del Ministre.



El pantà de Jorba

L'Ajuntament d'Igualada ha celebrat una reunió extraordinària a l'objecte d'estudiar la construcció del pantà de Jorba i donar compte de les gestions que es venen realitzant prop de la Delegació dels Serveis Hidràulics dels Pirineus Orientals, per tal de portar-lo a la pràctica amb la major peremptorietat possible.

Han estat invitats els Ajuntaments dels veïns afectats, els quals són els de Jorba, Vilanova del Camí i Castellolí, a l'objecte d'iniciar una acció conjunta que faciliti la realització d'aquesta obra.

Hom ha consultat també a alguns dels propietaris dels terrenys afectats dintre els respectius termes municipals, els quals s'han ofert amb tot l'entusiasme a inscriure's a la Comunitat de Regants, la constitució de la qual és indispensable per a garantir el compromís d'auxili de l'obra, mitjançant escriptura, del pantà de Jorba. La seva creació constituirà una font de riquesa per a les zones usuàries de la comarca de La Segarra.

Es troba en poder d'En Jaume Vic el pla complet del pantà de Jorba, amb la relació dels propietaris dels terrenys beneficiats.

La possessió de l'esmentat document és d'una gran importància, ja que abreuja granment un dels tràmits previs per a emprendre la realització del projecte.

L'alcalde d'Igualada ha sol·licitat dels centres oficials competents la tramesa de tota la documentació necessària per a constituir el Sindicat de Regants.

A Lleida es conrea l'arròs

En les zones regades pel canal d'Aragó i Catalunya, recentment posades en condicions d'explotació degut a poder ésser regades, s'ha iniciat amb brillant èxit el conreu de l'arròs. De moment, els tècnics de la Confederació diuen que es fa aquell conreu a l'objecte de dessalar els terrenys i demostrar que permeten la major varietat de conreus.

Sabem que a la finca La Melusa durant el darrer any agrícola, s'hi recollectaren més de 200 tones d'arròs, havent-se fet l'assaig de gran nombre de varietats, des del bomba —el mateix de Calasparra— fins el precoç groc, el qual pel seu curt cicle és molt apropiat per a ésser produït en els països freds.

L'obtenció d'arròs causà sorpresa entre els pagesos d'aquella zona, però després que hagueren vist els resultats i apreciaren el benefici que d'aquest cultiu s'obté, no trigaren molt temps a iniciar-se en aquest cultiu i avui aquells mateixos pagesos que desconfiaven de l'èxit, estan perfectament ensinistrats en les feines inherents a tot quant es refereix a la plantació i no sembla sinó que són tots ells criats en les mateixes zones arrosseres.

El propòsit d'intensificar el cultiu de l'arròs és segur que ha de causar una gran sensació.

Segons manifestacions dels tècnics de la Confederació, les comarques arrosseres espanyoles no han de prendre la intensificació del cultiu de l'arròs com un perill per a llurs interessos, ni tan sols com una amenaça; la sembra de l'arròs en aquests camps serà una cosa temporal, ja que no té altra finalitat que posar en condicions satisfactòries per al cultiu les 11.000 hectàrees de terra salitrosa que hi ha en aquella comarca.

Per aquesta causa, una volta passades per l'arròs aquestes terres salitroses, segurament que s'implantaran els cultius propis de la zona, sense necessitat de tornar a cultivar-lo, a no ésser que apareguin taques salitroses o que el rendiment econòmic que ob-

tinguin els pagesos aconselli implantar l'arròs en llurs camps com a cultiu típic regional.



La competència que ens fa la fruita argentina

Amb tot i les protestes exterioritzades en repetides ocasions pels nostres fruiticultors, l'Argentina segueix intensificant la importació al nostre país de les seves fruites.

Segons una nota donada per la Divisió del Control de la Producció de Fruita del Ministeri d'Agricultura argentí, durant l'any 1934 l'exportació de fruita de les diferents menes, prunes, préssecs, peres, pomes i raïms, fou de 8.103 caixes, amb un total de 126.500 quilos i l'exportada durant els cinc primers mesos de l'any actual, fou de 16.133 caixes, amb un total de 275.786 quilos. Com es veu, durant els cinc primers mesos d'enguany han estat doblades les quantitats exportades, el qual vol dir que a final d'any serà molt crescut el contingent de fruita argentina que consumirà el nostre país, essencialment productor, això sense tenir en compte la que ens envien del Brasil, Uruguai i altres terres de l'emisferi austral.

El terme mig dels preus obtinguts de les corresponents partides ja comercialitzades, han estat satisfactoris —¡cómo no!— ja que a Vigo les caixes de peres de 20 quilos s'han venut a 50 pessetes i a Barcelona, de 40 a 50 pessetes les caixes de pomes del mateix pes; a 50 pessetes la caixa de peres de 20 quilos; a 45 pessetes la de 45 quilos de pomes i a 20 pessetes la caixa de raïms de 10 quilos.

Què més voldríem nosaltres que les nostres remeses als països nòrdics i a Amèrica assolissin preus semblants!

Valdria la pena que qui ha de fer-ho, vetlli per a evitar les competències ruïnoses i si més no, cercar compensacions amb les nostres produccions en les èpoques de l'any que aquests països es troben mancats de fruites.



NOTA: Dirigint-se i ensem enviant per Gir Postal o segells de Correus, l'import més 50 cèntims per despeses de tramesa, al Laboratori, a volta de correu, dona compliment a la comanda.

NOGAT

PRODUCTE ESPECIAL MATA-RATES

El mata rates «NOGAT» constitueix el producte més còmode, ràpid i eficaç per a matar tota classe de rates i ratolins. Es ven a 50 cèntims paquet i a 10 pessetes la caixa de 25 paquets. A Barcelona, Farmàcia Gelart, Princesa, 7, Drogueries Vidal i Ribas i en les principals farmàcies i drogueries d'Espanya, Portugal i Amèriques

Producte del Laboratori SOKATARG - Carrer del Ter, 16 - Telèfon 50791 - Barcelona

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES DE SETEMBRE

| HORTALISSES | |
|---|----------------|
| | Ptes. 100 grs. |
| Agrelles | 1'50 |
| Blanc de Xampinyó | 3'00 |
| Bledes, de fulla ampla | 1'00 |
| Bledes de fulla morada | 1'00 |
| Ceba primerenca Campeny, blanca | 3'00 |
| Ceba primerenca Campeny, vermella | 3'00 |
| Ceba primerenca llarga, de Vic | 2'00 |
| Ceba primerenca blanca, grossa | 2'00 |
| Ceba vermella, de cabeçar | 1'75 |
| Cerfull, comú | 1'00 |
| Cerfull, molt arrissat | 1'00 |

COLS DE CABDELL FULLA ARRUGADA

| | |
|--|------|
| Col de Milà, Aubervilliers, borratxona | 1'75 |
| Col de Pasqua o Paperina | 2'00 |
| Col de Milà, grossa arrissada | 1'75 |

COLS DE CABDELL 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 |



Julivert molt arrissat

| | |
|--|------|
| Col Lombarda, morada, grossa | 2'50 |
| Créixens d'horta | 1'50 |
| Créixens Alenois o Morritort | 0'75 |
| Ensiam escaroler | 2'00 |
| Ensiam de cabdell, blanc | 2'00 |
| Ensiam bleders | 2'00 |

| | Ptes. 100 grs. |
|---|----------------|
| 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 |
| Espinac de fulla ample, Viroflay | 0'50 |



Ceba primerenca blanca, grossa

| | Ptes. Un quilo |
|------------------------------------|----------------|
| Faves calentes Muchamiel | 4'00 |

| | Ptes. 100 grs. |
|---|----------------|
| Julivert, comú | 0'75 |
| Julivert, molt arrissat | 0'75 |
| Nap fi blanc, rodó, Bola de Neu | 1'25 |
| Nap fi blanc, llarg | 1'25 |
| Nap fi blanc, mig llarg o de Moda | 1'25 |
| Nap fi groc, rodó, Bola d'Or | 1'25 |
| Nap fi negre, llarg | 1'25 |
| Pastanaga fina, mig llarga | 2'00 |
| Pastanaga fina, llarga | 1'75 |

| | Ptes. Un quilo |
|---|----------------|
| Pèsols nans, de set setmanes | 3'00 |
| Pèsols nans, de set setmanes «Selectes» | 3'50 |
| Pèsols Austràlia, mata baixa | 3'50 |
| Pèsols Austràlia, emparradors | 3'75 |
| Pèsols Caputxins o tirabecs, flor blanca | 4'00 |
| Pèsols Caputxins o tirabecs, flor violeta | 4'00 |

| | Ptes. 100 grs. |
|--|----------------|
| Porro blanc, gruixut | 1'00 |
| Porro monstruós de Carentan | 1'75 |
| Ravenet rodó, rosa, punta blanca | 1'00 |
| Ravenet rodó, vermell, punta blanca | 1'00 |
| Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca | 1'00 |
| Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca | 1'00 |
| Ravenet llarg, vermell | 1'00 |
| Remolatxa fina | 1'00 |

| | Ptes. 100 grs. |
|-------------------|----------------|
| 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 |
| Trepadella | 1'00 |
| Trèvol vermell anual, fe o fenc | 3'25 |
| Trèvol nan, blanc | 8'00 |
| Trèvol violeta, superior | 4'50 |
| Veces franceses | 2'00 |

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

| | |
|------------------------|------------------|
| Aquillees | Flocs persistent |
| Campànula | Malva reial |
| Clavell d'olor | Margaridoies |
| Clavell de Sant Isidre | Pensaments |



Cinerària híbrida



Primavera de Xina

| | |
|-------------------|--------------------|
| Creu de Malta | Primavera de Xina |
| Digital | Violers quarentens |
| Esperó persistent | Violers imperials |

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, 25 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

Avinguda E. Maristany, 19 (davant Estació de França) - Telèfon 20941 - BARCELONA

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

| | UNITAT | PESSETES | | UNITAT | PESSETES |
|--|------------|---------------|--|------------|--------------------|
| ADOBS | | | | | |
| 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 | " | PREUS INTERVINGUTS |
| 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 | " | 34'00 | Aragó | " | |
| Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura | " | 28'00 | Navarra | " | |
| Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura | " | 28'00 | Urgell i Vallès | " | |
| Matèria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric | " | 38'00 | Comarca | " | |
| Sulfat de ferro en gra. | " | 12'50 | Extremadura, blanquet | " | |
| | | | Cruyer | " | |
| | | | Lleida | " | |
| INSECTICIDES I FUNGICIDES | | | CIGRONS | | |
| Sofre 99/100 per cent, extra | 40 quilos | 17'20 | Cigrons Màlaga, fins, números 44 a 46. | " | 96'00 a 98'00 |
| Sofre 99/100 per cent, extra fi | " | 18'80 | Cigrons Màlaga de 54 a 56 | " | 64'00 a 65'00 |
| Sofre gris o precipitat | " | 10'00 | Cigrons Màlaga de 60 a 62 | " | 62'00 a 64'00 |
| Flor de sofre o sofre sublimat. | 50 quilos | 25'00 | Cigrons Màlaga de 63 a 65 | " | 60'00 a 61'00 |
| Sofre de terròs | 100 quilos | 35'00 | Cigrons "pelones" | " | 62'00 a 70'00 |
| Sofre en pans, refinat. | " | 44'00 | Cigrons Argèlia. | " | 00'00 a 00'00 |
| Sofre de canó. | " | 48'00 | Cigrons Castella superiors | " | 130'00 a 180'00 |
| Sulfat de coure, anglès | " | 00'00 | Cigrons Castella mitjans. | " | 140'00 a 150'00 |
| Sulfat de coure, país | " | 71'00 | Cigrons moruns, número 29 | " | 00'00 a 00'00 |
| Acetat de plom cristall | " | 350'00 | Cigrons Sauc. | " | 00'00 a 00'00 |
| Arseniat de sosa anhidre, 99/100 per cent | " | 140'00 | Oran mitjans | " | 00'00 a 00'00 |
| Arseniat de plom en pols | " | 230'00 | Oran superiors | " | 00'00 a 00'00 |
| Permanganat de potassa | " | 525'00 | CIVADA | | |
| Sosa Solvay | " | 32'00 | Extremadura. | " | 37'00 a 38'00 |
| Nicotina 98 per cent | 1 quilo | 36'00 | Cartagena. | " | 00'00 a 00'00 |
| Sulfat de nicotina 40 per cent. | " | 17'00 | ESCAIOLA | | |
| | | | Andalusia, corrent. | " | 78'00 a 80'00 |
| | | | Andalusia, fi. | " | 82'00 a 85'00 |
| | | | FAVES | | |
| | | | Extremadura. | " | 49'00 a 49'50 |
| | | | Mallorca | " | 49'00 a 49'50 |
| | | | Andalusia | " | 49'00 a 49'50 |
| | | | Turquia. | " | 00'00 a 00'00 |
| | | | Valencianes | " | 00'00 a 00'00 |
| | | | Eivissa | " | 49'00 a 49'50 |
| | | | Mahó | " | 49'00 a 49'50 |
| | | | Mazaganilla | " | 47'00 a 48'00 |
| | | | 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, noves. | " | 65'00 a 67'00 |
| | | | Mongetes Tranquillon, noves. | " | 75'00 a 00'00 |
| | | | Mongetes Monquillines | " | 67'00 a 68'00 |
| | | | Mongetes Mallorca. | " | 68'00 a 69'00 |
| | | | 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 Shophie | " | 82'00 a 83'00 |
| | | | Mongetes Prat | " | 72'00 a 81'00 |
| | | | MORESC | | |
| | | | Lleida | " | 41'00 a 42'50 |
| | | | Andalusia corrent. | " | 41'50 a 42'00 |
| | | | Plata. | " | 43'00 a 43'50 |
| | | | ORDI | | |
| | | | Extremadura. | " | 36'50 a 37'00 |
| | | | Urgell i Segarra. | " | 37'00 a 38'00 |
| | | | Manxa | " | 36'50 a 37'00 |
| | | | VECES | | |
| | | | Veces Navarra | " | 41'00 a 42'00 |
| | | | Veces Andalusia | " | 40'00 a 41'00 |
| | | | 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 | " | 91'00 a 92'00 |
| | | | Fesolets Girona | " | 105'00 a 106'00 |
| | | | Guixes | " | 43'00 a 44'00 |
| | | | Llenties. | " | 90'00 a 135'00 |
| 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 | | | |

| FARINES I DESPULLES | | UNITAT | PESETES | | | | UNITAT | PESETES | |
|-------------------------------------|-------------|----------------------------|------------------------------|--|--------------------|--------------------|-----------------|---------|--|
| Farina sencera, mitja força | 100 quilos | PREUS INTERVIN- GUTS | | | DE PINYOLA | 100 quilos | 135'00 a 139'00 | | |
| Farina sencera, força | " | | Verd, primera | " | Verd, segona | " | 131'00 a 135'00 | | |
| Farina extra blanca, superior | " | | Aragó primera, blanc, origen | " | Groc, segona | " | 00'00 a 00'00 | | |
| Farina blanca, corrent | " | | De baixa acidesa | " | Fosc | " | 143'00 a 145'00 | | |
| Farina Aragó | " | | | | | | 00'00 a 00'00 | | |
| Farina regió | " | | | | | | 00'00 a 00'00 | | |
| Número 3, amb sac | 60 quilos | | 7'00 a | 7'25 | DE COCO | " | 00'00 a 00'00 | | |
| Número 4 | " | | 6'40 a | 6'65 | Blanc (en barrils) | " | 00'00 a 00'00 | | |
| Segones | " | | 5'65 a | 6'00 | Cochin | " | 00'00 a 00'00 | | |
| Terceres | " | | 5'15 a | 5'25 | Palma | " | 00'00 a 00'00 | | |
| Quartres | " | 5'15 a | 5'25 | Extraflor | " | 00'00 a 00'00 | | | |
| Menut | " | 5'75 a | 0'00 | DE LLINOSA | " | 160'00 a 00'00 | | | |
| Segó | " | 4'75 a | 0'00 | Cru (en barrils) | " | 170'00 a 00'00 | | | |
| Segonet | " | 5'50 a | 0'00 | Cuit | " | 185'00 a 00'00 | | | |
| | | | | Incolor | " | | | | |
| FARRATGES I PINSOS | | | | | SURO | | | | |
| Garrofes negres Vinarç, sense sac | 42 quilos | 7'75 a | 8'00 | Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera | El quintar | 65'00 a 70'00 | | | |
| Garrofes negres Castelló | " | 8'25 a | 9'50 | Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona | " | 30'00 a 35'00 | | | |
| Garrofes València | " | 7'75 a | 7'87 | Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera | " | 15'00 a 20'00 | | | |
| Garrofes roges | " | 7'50 a | 7'75 | 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 | VINS | | | | | |
| Farina de llinosa | " | 34'00 a | 37'00 | Penedès, de 8 a 10 graus | Grau i | Ne- Ro- | | | |
| Alfals primera | " | 17'50 a | 00'00 | Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus | carga | Blanc gre sat | | | |
| Alfals segona | " | 16'25 a | 00'00 | Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus | " | 1'70 - 1'75 - 1'70 | | | |
| Palla llargueta | " | 7'50 a | 0'00 | Priorat, de 13 a 15 graus | " | 1'85 - 2'00 - 1'85 | | | |
| Palla curta | " | 7'50 a | 0'00 | Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus | " | 1'70 - 1'70 - 1'70 | | | |
| Fulla d'olivera | " | 14'40 a | 00'00 | Igualada, de 8 a 10 graus | " | 0'00 - 2'50 - 0'00 | | | |
| | | | | Martorell, de 8 a 10 graus | " | 0'00 - 1'70 - 0'00 | | | |
| ALLS FRUITES SEQUES | | | | | | | | | |
| Alls en forc, 50 cabeces | Un quilo | 1'50 a | 2'00 | Manxa, de 12 graus | " | 2'70 - 0'00 - 0'00 | | | |
| Primeres 100 cabeces | " | 3'00 a | 4'00 | Aragó | " | 0'00 - 2'20 - 0'00 | | | |
| AMETLLES | | | | | | | | | |
| Mallorca propietari, sense tros | 100 quilos | 270'00 a | 00'00 | Mistela | " | 2'90 - 3'00 - 2'90 | | | |
| Mallorca escollida | " | 285'00 a | 00'00 | Moscatell | " | 3'90 - 0'00 - 0'00 | | | |
| Llangueta | " | 315'00 a | 00'00 | ALCOHOLS | | | | | |
| Mollar, amb clofolla | " | 130'00 a | 00'00 | Rectificats d'indústria, 96/97 graus | 100 graus | 258'00 a 00'00 | | | |
| Gra Esperança primera | " | 310'00 a | 00'00 | Rectificats de residus vínics, 96/97 graus | " | 238'00 a 242'00 | | | |
| Comuna | " | 275'00 a | 00'00 | Rectificats de vi, 96/97 graus | " | 258'00 a 00'00 | | | |
| ANÍS EN GRA | | | | | | | | | |
| Andalusia | " | 170'00 a | 00'00 | Desnaturalitzats 88/90 graus | " | 117'00 a 118'00 | | | |
| Manxa | " | 180'00 a | 00'00 | Destil·lat de brisa | " | 00'00 a 00'00 | | | |
| AVELLANES | | | | | | | | | |
| Gra primera | " | 300'00 a | 00'00 | Aiguardent de canya, de 75 graus | " | 190'00 a 00'00 | | | |
| Colliter | " | 130'00 a | 00'00 | TARTRÀ I DERIVATS | | | | | |
| Garbellada | " | 130'00 a | 00'00 | Mares de vi, 24/30 graus d'àcid | Grau i | 100 quilos | | | |
| Negreta escollida | " | 140'00 a | 00'00 | Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid | " | 0'70 a 0'00 | | | |
| CACAUETS | | | | | | | | | |
| Tres grans blanc primera | " | 145'00 a | 00'00 | Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid | " | 1'35 a 0'00 | | | |
| Tres grans segona | " | 00'00 a | 00'00 | VINAGRES | | | | | |
| Dos grans blanc primera | " | 120'00 a | 00'00 | CLASSE CORRENT | | | | | |
| Dos grans vermells | " | 90'00 a | 00'00 | Daurat | Hectolitre | 30'00 | | | |
| Esclofolats | " | 00'00 a | 00'00 | Prior | " | 40'00 | | | |
| COMINS | | | | | | | | | |
| Del país | " | 160'00 a | 00'00 | 2 en 1 | " | 50'00 | | | |
| LLOBINS | | | | | | | | | |
| Llobins número 1 | " | 50'00 a | 00'00 | CLASSE VELLA | | | | | |
| Llobins número 0 | " | 85'00 a | 00'00 | Daurat | " | 80'00 | | | |
| Llobins Alhucemes | " | 140'00 a | 00'00 | Prior | " | 80'00 | | | |
| NOUS | | | | | | | | | |
| Escollides | " | 130'00 a | 00'00 | 2 en 1 | " | 125'00 | | | |
| Corrent | " | 00'00 a | 00'00 | CLASSE CORRENT | | | | | |
| PÈSOLS | | | | | | | | | |
| Sencers | " | 00'00 a | 00'00 | De 5 graus | " | 30'00 | | | |
| PINYONS | | | | | | | | | |
| Castella, pelats | " | 380'00 a | 00'00 | De 6 graus | " | 35'00 | | | |
| SAFRANS | | | | | | | | | |
| Selecte | El quilo | 180'00 a | 00'00 | De 7 graus | " | 40'00 | | | |
| Superior Estat | " | 170'00 a | 00'00 | ANIMALS I LLURS PRODUCTES | | | | | |
| Aragó | " | 140'00 a | 150'00 | BOVÍ | | | | | |
| XUFLES | | | | | | | | | |
| Escollides | 100 quilos | 105'00 a | 00'00 | Bous del país | El quilo | canal | | | |
| Colliter | " | 100'00 a | 00'00 | Vaques del país | " | 2'40 a 2'60 | | | |
| OUS | | | | | | | | | |
| Empordà | 30 dotzenes | 102'00 a | 00'00 | Vedelles gallegues | " | 2'40 a 2'60 | | | |
| Vilafranca del Penedès | " | 112'00 a | 00'00 | Vedelles de llet del país fins a 100 quilos | " | 3'10 a 3'25 | | | |
| Mallorca | " | 80'00 a | 00'00 | Estaquets fins a 150 quilos | " | 3'70 a 3'80 | | | |
| Dinamarca | " | 00'00 a | 00'00 | Estaquets des de 150 quilos | " | 3'25 a 3'50 | | | |
| Bèlgica | " | 58'00 a | 62'00 | PORQUÍ | | | | | |
| Holanda | " | 60, 63 i 65 | | Del país blancs | " | 2'80 a 3'10 | | | |
| Mahó | " | 90'00 a | 00'00 | Valencians blancs | " | 2'80 a 3'10 | | | |
| Turquia | " | 50'00 a | 00'00 | Extremenys | " | 2'40 a 2'45 | | | |
| Maçagan, extra | " | 43'00 a | 50'00 | Mallorquins | " | 2'40 a 2'45 | | | |
| Irlanda | " | 58'00 a | 62'00 | CAVALLAR | | | | | |
| Polacs | " | 51'00 a | 52'00 | Cavalls grassos, a ull, segons siguin | " | (Variació) | | | |
| Tripoli | " | 44'00 a | 00'00 | LLANAR | | | | | |
| Eivissa | " | 66'00 a | 00'00 | Moltons aragonesos, de 13 quilos | " | 3'70 a 3'80 | | | |
| D'OLIVA OLIS | | | | | | | | | |
| Corrent bo, taxat | 100 quilos | 172'00 | | Ovelles aragoneses, de 12 quilos | " | 3'10 a 3'20 | | | |
| Corrent superior | " | 179'00 | | Lletals aragonesos | " | 4'75 a 5'00 | | | |
| Classe fina | " | 192'00 | | Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos | " | 3'20 a 0'00 | | | |
| Classe fina extra | " | 222'00 | | Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos | " | 2'75 a 0'00 | | | |
| | | | | Anyells extremenys, llana | " | 4'00 a 0'00 | | | |
| | | | | Anyells extremenys, femelles llana | " | 4'30 a 0'00 | | | |
| | | | | Moltons extremenys | " | 4'35 a 4'45 | | | |
| | | | | Anyells manxecs, vena | " | 3'25 a 0'00 | | | |
| | | | | Anyells manxecs, capats | " | 3'70 a 0'00 | | | |
| | | | | Anyells manxecs, femelles | " | 4'00 a 0'00 | | | |
| | | | | Moltons castellans, de 12 a 14 quilos | " | 0'00 a 0'00 | | | |
| | | | | Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos | " | 0'00 a 0'00 | | | |
| | | | | Anyells castellans | " | 0'00 a 0'00 | | | |
| | | | | Anyells castellans, femelles | " | 0'00 a 0'00 | | | |
| | | | | Moltons segurenys | " | 3'50 a 0'00 | | | |
| | | | | Ovelles segurenys | " | 2'60 a 0'00 | | | |
| | | | | Anyells segurenys | " | 3'90 a 0'00 | | | |
| | | | | Ovelles país | " | 2'25 a 2'50 | | | |

Investigacions Subterrànies

Investigació d'aigües, minerals i roques a qualsevol profunditat, amb dispositius patentats de pròpia invenció

Tècnica científica Mètode ràpid Serietat absoluta

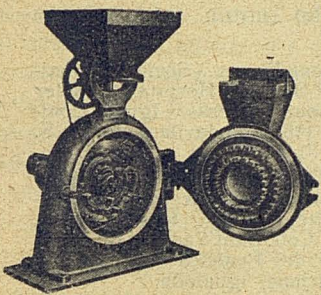
Determinació concreta, des de la superfície, de jaciments, llur extensió, superposicions, naturalesa i composició, profunditats i gruixàries, intensitats o relativa riquesa, etcètera. **Entreguem sempre un informe escrit basat en dades comprovades. Referències nombroses i de qualitat,** que oferim, garanteixen l'excel·lència fins avui no igualada, dels nostres dispositius i de la nostra tècnica.

Domènec Palet i Barba
Geòleg - Investigador

Auxiliar: **Miquel Palet i Martí (fill)**
Enginyer

TARRASSA. — Rasa, 29 - Telèfon 2086

¿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'emballatge estació Barcelona
Una dotzena: 6 ptes. una grossa: 5 ptes. la dotzena

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

Malalties del bestiar

PER

M. ROSSELL I VILAR

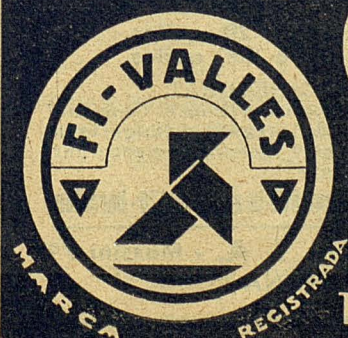
Llibre de 300 pàgines, il·lustrat
5'50 PESSETES

DEMANEU-LO A **EL CULTIVADOR MODERN**
Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França). Telèfon 20941. - BARCELONA

LONES per a Segadores

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

JOSEP SAULEDA : Fàbrica de Lones : Sant Pol de Mar (Barcelona) **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. Feliu de Codines-Barcelona



5 PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA

BLACK MIXTURE - Llagas de toda naturaleza
ARSECALITE - Asma, anemio, fatiga
UNGUENTO ROJO - Para abollas, cojes y descargas varias
JABON DE LOS PIQUEUX - Para limpieza de perros, caballos y expulsion de sus parásitos. Beneficia de la piel.
EMBRACACION - Fortifica los músculos.

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

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

Estudi raonat de la poda de la vinya, amb 26 làmines de :: fotogravat i 109 figures ::
Preu: 7'50 pessetes

Demaneu-lo a **EL CULTIVADOR MODERN**
 Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant Estació de França). Telèfon 20941. - BARCELONA

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

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

FÀBRQUES A:
LORQUÍ, BARCELONA i IZALZU (NAVARRA)

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

: MARCA : REGISTRADA

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

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

BARCELONA: Comercial Anònima Vicens Ferrer. - Societat Anònima de Drogueria Vidal i Ribes, Plaça del Born, 8 i Hospital, 2. - Soler i Mora, Jaume I, 18. - Establiments Dalmau Oliveras. - Ignasi Conillas, Llíria, 11. - Solà, S. A., Salmerón, 105. - Capdevila i Jordi, S. Ltda., Sants, 31

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

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

GUERRA ALS CADELLS
 Defenseu les vostres collites. Mateu els cadells de les patates, cebes i tota mena de plantes dels vostres horts. Eviteu la terrible plaga que destrueix les vostres hortalisses.
 EMPREU SEMPRE, L'INFALIBLE I ECONÒMIC

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

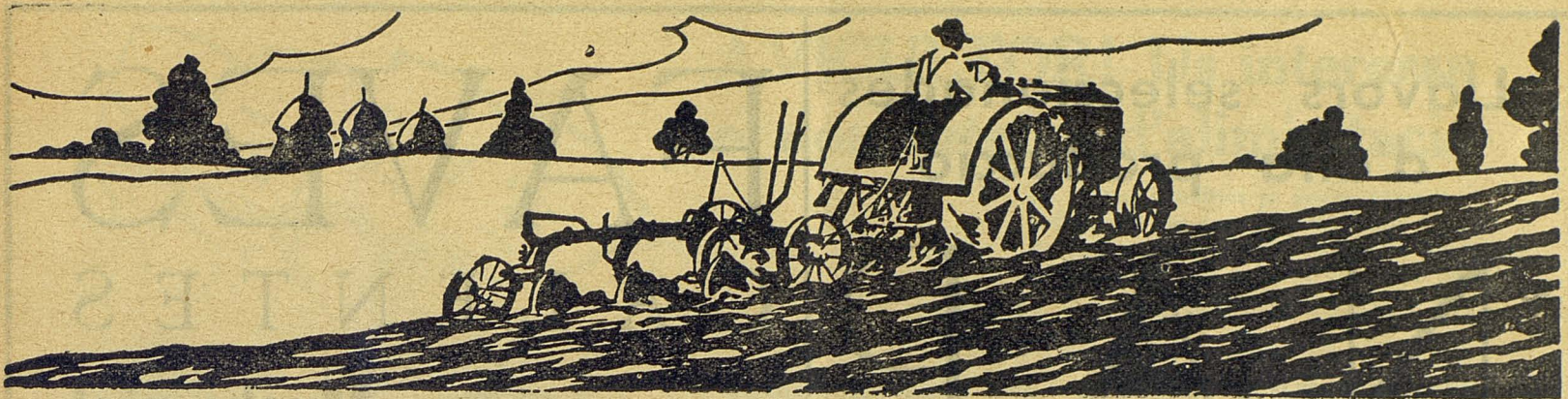
Us responem de l'èxit. Estem disposats a fer una prova gratis en el vostre hort. No us caldrà més que telefonar a la nostra fàbrica i us demostrarem pràcticament l'eficàcia del nostre **Cadellmat**

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

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

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

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



IMPORTANTES OBRAS D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

| | |
|--|-------------|
| Compendio de Agricultura. SELTENSPERGER (C.). Un volum. | 16,50 ptes. |
| Botànica agrícola. SCHRIBAUX (E.) i NANOT. Un volum. | 14,50 ptes. |
| Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums. | 29 ptes. |
| Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums. | 31 ptes. |
| Entomologia y Parasitologia agrícolas. GUÉNAUX (2. ^a ed.). Un volum. En premsa. | |
| Microbiologia agrícola. KAYSER (E.). Dos volums. | 29 ptes. |
| Hidrologia agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum. | 15,50 ptes. |
| Meteorologia y Física agrícolas. KLEIN (P.) i SANSON (J.). Un volum. | 15,50 ptes. |
| Anàlisis agrícolas. GULLIN (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 VILA. Es publica per fascicles. Publicat el volum primer (que consta de tres fascicles). | 67 ptes. |
| Publicats demés els fascicles 4. ^{art} i 5. ^o (del volum II). Cada fascicle. | 20 ptes. |
| Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum. | 21,50 ptes. |
| Anatomia Veterinaria. S. SISSON. Un volum. | 127 ptes. |
| El Suelo. VILLAR (E. H. DEL). Un volum. | 11 ptes. |
| La Agricultura y el Clima. ALCARAZ MARTÍNEZ (E.). Un volum. | 8 ptes. |
| Investigación de aguas subterráneas. DARDER PERICÁS (B.). Un volum. | 26 ptes. |
| El Crédito agrícola cooperativo. R. DE RODA i JIMÉNEZ. Un volum. | 9 ptes. |

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

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

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

| | |
|---|-------------|
| Zootecnia general. DIFFLOTH (P.). Dos volums. | 32 ptes. |
| Razas bovinas. DIFFLOTH (P.). Un volum. | 17,50 ptes. |
| Razas caballares. DIFFLOTH (P.). Un volum. | 16,50 ptes. |
| Ganado lanar. DIFFLOTH (P.). Un volum. | 15,50 ptes. |
| Avicultura. VOITELLIER (C.) (2. ^a edició). Un volum. | 16,50 ptes. |
| Aliment. racional de los Animales domésticos. GOUIN (2. ^a ed.). Un volum. En premsa. | |
| Higiene y Enfermedades del ganado. CAGNY i GOUIN (2. ^a ed.). Un volum. | 16,50 ptes. |
| Apicultura. HOMMELL (R.). Un volum. | 16,50 ptes. |
| Cabras, cerdos, conejos. DIFFLOTH (P.). Un volum. | 15,50 ptes. |
| Sericicultura. VIEIL (P.). Un volum. | 15,50 ptes. |
| Producción y doma del caballo. BONNEFONT (J.). Un volum. | 15,50 ptes. |
| La Pesca y los Peces de agua dulce. VILLATE DES PRUGNES (R.). Un vol. | 16,50 ptes. |
| Piscicultura. GUÉNAUX (G.). Un volum. | 15,50 ptes. |
| Manual de Veterinaria práctica. HUGUIER. Dos volums. | 39 ptes. |
| Métodos modernos de Avicultura. DIFFLOTH (P.). Un volum. | 23 ptes. |
| Enfermedades de las Abejas. A. CAILLAS. Un volum. | 6 ptes. |
| Alimentación de los Animales. ROSSELL i VILA (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. |
| Lechería. MARTÍN (C.) (2. ^a edició). Un volum. | 15,50 ptes. |
| Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. ^a edició). Un volum. | 16,50 ptes. |
| Las Conservas de Legumbres (<i>Carnes, productos del corral y de la lechería</i>). ROLET. Un volum. | 15,50 ptes. |
| Industria y comercio de los Abonos. PLUVINAGE (C.). Un volum. | 16,50 ptes. |
| La remolacha y la fabric. del azúcar de remolacha. SAILLARD. Un volum. | 19,50 ptes. |
| El Manzano de sidra y la Sidrería. WARCOLLIER (G.). Un volum. | 17,50 ptes. |
| Destilería agrícola e industrial. BOULLANGER (E.). Dos volums. | 29 ptes. |
| Vinos de Champaña y espumosos. PACOTTET i GUITTONNEAU. Un volum. | 15,50 ptes. |
| Las industrias de la Leche. LLOVET. Un volum. | 11 ptes. |
| Enfermedades de los vinos. BRUNET (R.). Un volum. | 9 ptes. |
| Contabilidad agrícola. P. J. GIRONA. | 17 ptes. |
| Legislación agrícola. P. J. GIRONA. Un volum. | En premsa. |
| Las Resinas. M. TOMEO. Un volum. | En premsa. |

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

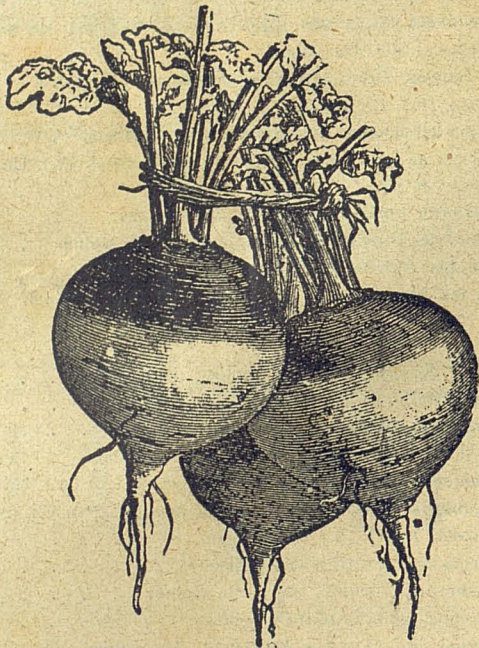
| | |
|---|-------------|
| Economía rural. JOUZIER (E.). Un volum. | 16,50 ptes. |
| Explotación de un dominio agrícola. VUIGNER (R.). Un volum. | 17,50 ptes. |
| El libro de la campesina. BUSSARD (O.). Un volum. | 15,50 ptes. |
| Agenda Agrícola. WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum. | 7 ptes. |
| Organización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

Per a comandes, adreseeu-vos a EL CULTIVADOR MODERN. Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França). Telèfon 20941. - BARCELONA

Llavors seleccionades
d'alta producció

N A P

farratger suec



VARIETATS:

**LLARG, MIG LLARG I
RODÓ**

PREUS:

| | | |
|------------------------------|---------------|----------|
| Rodó | 3'50 pessetes | el quilo |
| Mig llarg | 4'00 pessetes | el quilo |
| Llarg | 5'00 pessetes | el quilo |
| RAVE DE BOU | 4'00 pessetes | el quilo |

PREUS ESPECIALS a Sindicats Agrícoles i Majoristes

FAVES

CALENTES

Muchamiel

De extremada precocitat i bon rendiment

Sembrades de juliol a setembre, degudament cultivades, en climes temperats o càlids, es poden recollectar ja des de mig octubre en endavant, segons la data que s'han sembrat.

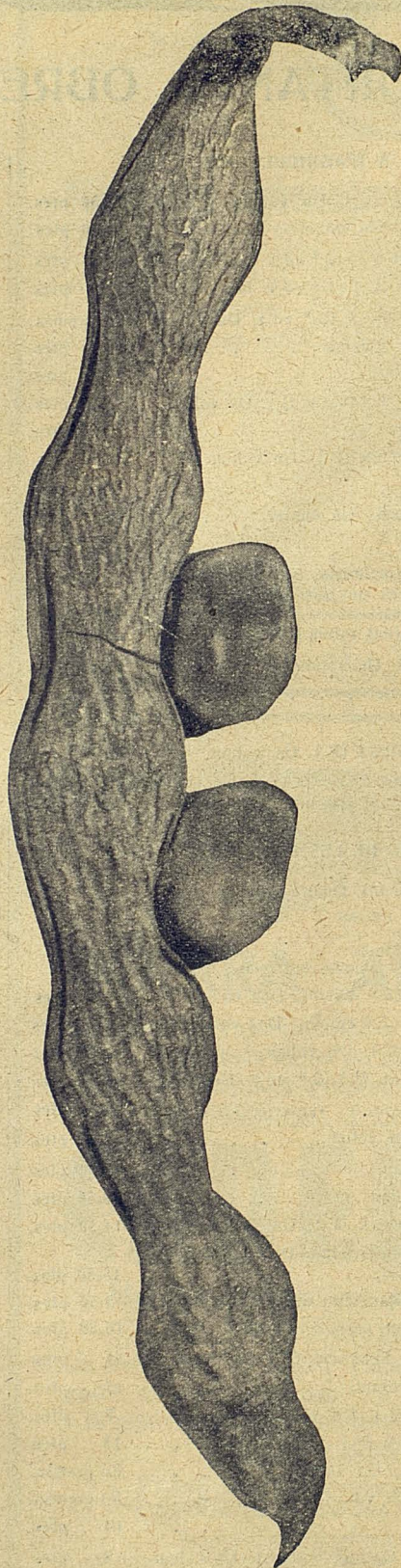
Com que són tan primerenques, assoleixen preus molt remuneradors en el mercat nacional.

Per la mateixa raó són molt cercades per a l'exportació, cotitzant-se a molt bons preus, ja que en els països del Nord es presenten com a plat especial entre els *primeurs*. Produïxen tabelles ben granades, amb un terme mig de sis grans, de regular tamany.

Es poden sembrar també al mateix temps que les faves tardanes, d'octubre a desembre i en aquest cas sempre porten un avenç en granar de dues a tres setmanes. Seques i destinades a la preparació de purés els produeix fins i de gust excellent.

Preu, 4 ptes. el quilo

En partides de 100 quilos en amunt, a 350 ptes. els 100 quilos.



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

El Cultivador Modern : Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França) Telèfon 20941. — BARCELONA

AVICULTOR! Us interessa el nou sistema d'alimentació

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

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

“TODO EN UNO”



AVANTATGES DE “TODO EN UNO”

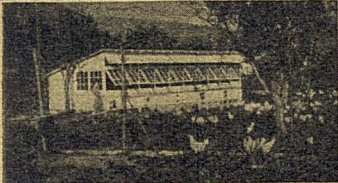
- 1.^a Eviten pèrdues de vitamines i enranciment, ja que la seva forma presenta poca superfície a l'aire i per tant no hi ha oxidació de l'oli de fetge de bacallà.
- 2.^a Simplifica i economitza mà d'obra i temps (la farina i els grans formen tot en un).
- 3.^a No es perd res, en canvi les farines en picossejar-les salten a terra.
- 4.^a Més higiènic, per evitar contagis ja que les farines s'impregnen del que expelleixen el bec i les fosses nasals de les aus malates.
- 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.



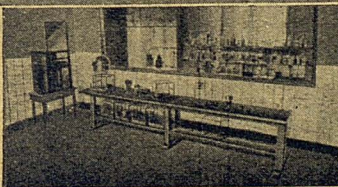
PATENTAT
aquest sistema d'alimentació per a **ESPANYA** i **POSSESSIONS**
MARQUES
REGISTRADES



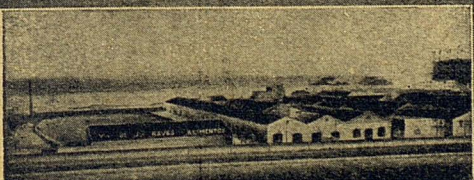
Granja experimental on s'han comprovat amb gran èxit els granulats «TODO EN UNO».



El nostre laboratori bacteriològic i d'anàlisis, on s'investiga l'eficàcia de cada primera matèria.



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diaris.



VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

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

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

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

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

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

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

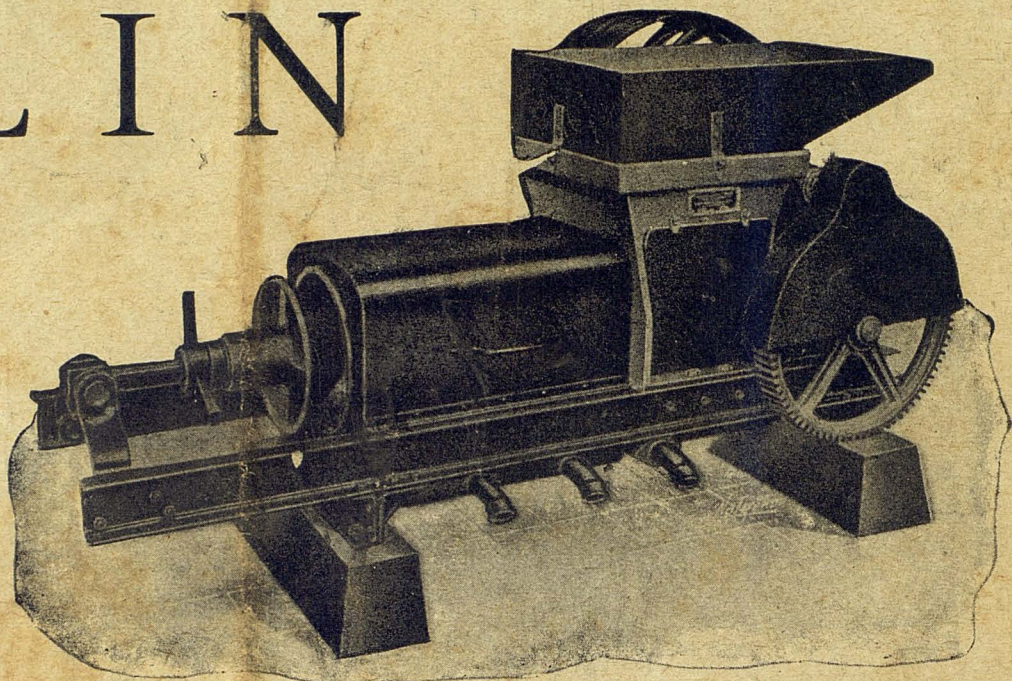
Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premses a Alcàssar de Sant Joan

■ ■ ■

Material de Verema
Productes per
a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CATÀLEGS



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

Manuels de Gramàtica Catalana

EXERCICIS DE GRAMÀTICA CATALANA, per Jeroni Marvà («Col·lecció Popular Barcino»). - Vol. I: *Ortografia*; II: *Morfologia*; III-IV: *Sintaxi*; V: *Prosòdia*; VI: *Formació de paraules* (Cada volum, 1 pta.). 6'00

CLAU DELS «EXERCICIS DE GRAMÀTICA CATALANA». 1'50

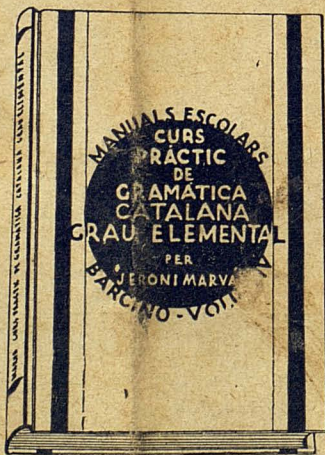
EL CATALÀ EN 20 LLIÇONS, per Bernat Montsià («Manuels Escolars Barcino», 5). 2'50

GRAU SUPERIOR del CURS PRÀCTIC DE GRAMÀTICA CATALANA, per Jeroni Marvà («Manuels Escolars Barcino», 1). 8'50

GRAU ELEMENTAL del CURS PRÀCTIC DE GRAMÀTICA CATALANA, per Jeroni Marvà («Manuels Escolars Barcino», 4). 3'00

**Demaneu-ne
el catàleg a
EDITORIAL
BARCINO**

PORTAFERRISSA, 17
BARCELONA



EL CATALÀ I EL CASTELLÀ COMPARATS, per C. A. Jordana («Manuels Escolars Barcino», 5). 3'00

ORTOGRAFIA CATALANA, per Pompeu Fabra («Col·lecció Popular Barcino», 1). 1'00

LA CONJUGACIÓ DELS VERBS EN CATALÀ, per Pompeu Fabra («Col·lecció Popular Barcino», 6). 1'00

ELS BARBARISMES, per B. Montsià («Col·lecció Popular Barcino», 115) 1'50

DICCIONARI ORTOGRÀFIC ABREUJAT, per Pompeu Fabra («Col·lecció Popular Barcino», 4). 1'50

FÒRMULARI DE DOCUMENTS EN CATALÀ, per C. A. Jordana («Col·lecció Popular Barcino», 67). 2'00

EDITORIAL BARCINO. Barcelona. Portaferrissa, 17