

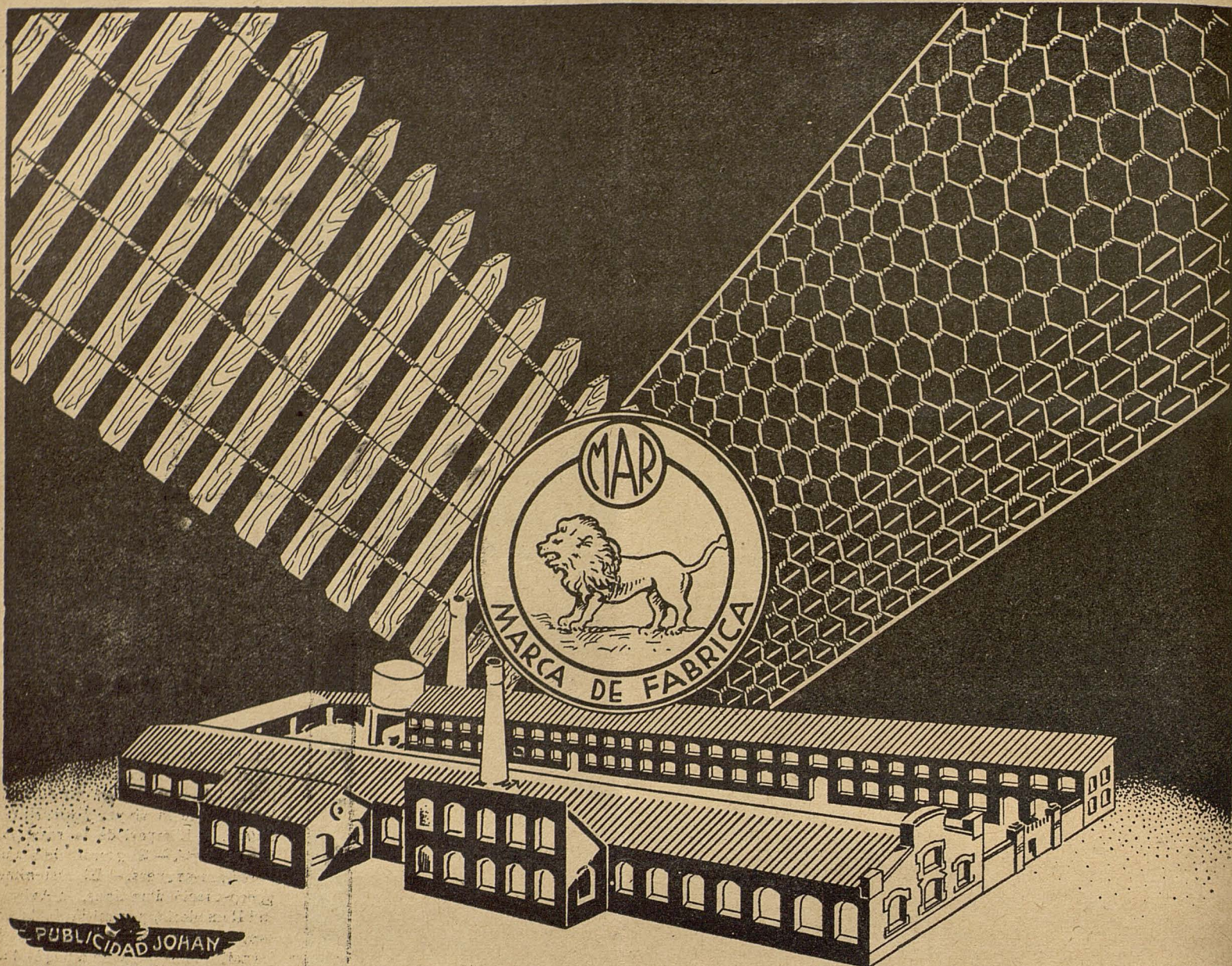
AGRICULTURA i RAMADERIA

SUMARI:

La viticultura catalana i l'Ajuntament de Barcelona, *Enric Sala*. — La clima dels ceps, *Rafael Mir i Deas*. — Enemics de la vinya, *Joan Vallès i Estruc*. — L'imperi de la rosa, *Joan Ros i Sabaté*. — El garrofi dels ametllers i presseguers. — El sosteniment i perpetuació d'un tipus, en Avicultura i Ramaderia, per mitjà de la consanguinitat, *Salvador Castello*. — Els jornals que es pagaven a pagès l'any 1785. — L'agricultura i la ramaderia a Menorca, *F. Hernández i Sans*. — El que diu la premsa: Els pagesos catalans, *Salvador Estrem i Fa*. — Recerques pràctiques: L'ollivera. — La potassa com adob. — Les sals de calç en els vins. — Notes informatives: Els Concursos de posta. — Curs breu intensiu d'Enologia. — El Pantà de Crespià. — L'exportació de la patata primerenca. — L'exportació dels nostres productes agrícoles. — Les parades de semencials que funcionen enguany a Catalunya. — Els traficants d'ous que voregen el Codi. — El proper Congrés Mundial d'Avicultura de Leipzig. — Concurs d'espàrrecs. — Les patates primerenques. — Els ramaders de la U. S. A. — Llibres. — Calendari de Sembreres. — El Mercat



*Típica casa de camp menorquina
(Sant Lluís)*



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

Farratgera valuosíssima per a terrenys de secà

Farratge del Sudan



Una planta del Farratge del Sudan, *Amacolla mucho*, arribant a produir més de vint fillols

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

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

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

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

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

En climes atemperats o càlids, dura més d'un any sense ésser vigorós. Resisteix la pastura. La composició del farratge és bona i el valor alimentós elevat. Les sèmbrs del farratge del Sudan no requereixen altres treballades, ja que es defensen soles contra les herbes adventícies, ofegant-les amb el seu fullatge exuberant. Es sembra a la primavera passat el període de les gelades i començaments d'estiu, essent necessaris de 25 a 30 quilos de llavor per hectàrea, sembrat a eixam. Convé tapar bé la llavor per tal que no sigui menjada pels ocells, a una fondària màxima de 4 a 5 centímetres.

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

Allà on no s'hi fan les farratgeres més fines i escollides, convé experimentar-lo.

L'enginyer agrònom argentí En Josep M.^a Escaro, del Ministeri d'Agricultura, detalla els seus principals avantatges de la forma següent:

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

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

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

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

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

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

7.^e La productibilitat del Farratge del Sudan és summament elevada, podent hom fer-se'n càrrec, entre altres raons, tenint en compte que pot donar a les primeres segades, 26.000 quilos de farratge verd per hectàrea; les segones segades, 35.000 quilos; les terceres, 40.000 quilos; les quartes, 48.000 quilos i les quintes segades, 44.100 quilos o sigui totals en cinc segades de 193.000 quilos, els quals corresponen a 48.000 quilos de fenc en un any.

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

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

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

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

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



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

Preu: 3 pessetes el quilo - De 50 quilos en amunt, a 2'50 pessetes el quilo

PER A COMANDES

EL CULTIVADOR MODERN

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

LLAVORS D'HORTALISSES

	100 grs. Ptas.	Un kilo Ptas.
Agrelles	1'00	8'00
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
Apit ple blanc	1'75	15'00
Apit-rave	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	2'00	18'00
Bròquil blanc primerenc	2'00	18'00
Bròquil gros de Nadal, morat	2'00	18'00
Bròquil mig blanc de Sant Andreu, primerenc	2'00	18'00
Bròquil romà de Quaresma	2'00	18'00
Bròquil gros blanc, tardà, de Sant Isidre	2'00	18'00
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	1'75	15'00
Col de Nadal	1'75	15'00
Col de capdell, Bacalàn.	1'75	15'00
Col de capdell, Brunswick	1'75	15'00
Col de capdell, Dax.	1'75	15'00
Col de capdell, Holanda, peu curt	1'75	15'00
Col de capdell, Holanda, tardana	1'75	15'00
Col de capdell, Joaneta o Nantesa	1'75	15'00
Col de capdell, Mataró.	1'75	15'00
Col de capdell, Mitra o Cor de Bou	2'00	18'00
Col de capdell, Quintal, molt grossa	1'75	15'00
Col de capdell, Schweinfurt	2'00	17'50
Col de capdell, Sant Dionís	1'75	15'00
Col de capdell, York, primerenca	2'00	17'50
Col de capdell, Lombarda, morada, grossa	2'50	20'00
Col de Brusselles	1'75	15'00
Col verda de brot.	1'75	15'00
Col gegant farratgera, Cavalier	1'00	7'00
Col gegant farratgera, de fulles rissades	1'00	7'50
Coliflor extra primerenca	5'00	40'00
Coliflor de Nàpols, primerenca	3'00	25'00
Coliflor de Nàpols, tardana	3'00	25'00
Coliflor de Nàpols, molt tardana	3'00	25'00
Colinap (Napicol) blanc, Champion	1'00	7'50
Col-rave	1'50	12'50
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	10'00
Escarola rissada, cor ple	1'25	11'50
Escarola molt rissada, Cabell d'Angel	1'50	12'50
Escarola Cabell d'Angel, del Llobregat.	1'25	10'00
Espàrrec gros d'Holanda	1'00	7'50
Espàrrec d'Argenteuil, primerenc	1'00	9'00
Espinac monstrosos de Viroflay	0'50	2'50
Espinac Victòria, d'estiu	0'75	3'00
Enciam de capdell, de les quatre estacions	1'75	15'00
Enciam de capdell, Batavia	2'00	17'50
Enciam de capdell, Rei de Maig	2'00	17'50
Enciam de capdell gros, d'hivern	1'75	15'00
Enciam de capdell escaroler o català	1'75	15'00
Enciam de capdell, Trocadero, per a l'exportació	1'70	15'00
Enciam romà, llarg, blanc	1'75	15'00
Enciam romà, llarg, negre, del Sucre	2'00	17'50
Enciam romà, llarg, verd	1'75	15'00
Faves quarentenes, molt primerenques	4'00	

	100 grs. Ptas.	Un kilo Ptas.
Faves primerenques, blanques		2'50
Faves primerenques, morades		2'50
Faves grosses, de Mahó, tardanes		1'50
Julivert comú	0'75	5'00
Julivert fulla molt rissada	0'75	5'00
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, Ideal, molt primerenques.	5'00
Terreres, Mantega, tabella groga, primerenques.	5'00
Terreres, Mig-dol, país, molt primerenques.	2'50
Terreres, Mig-dol, franceses, molt primerenques.	3'50
Terreres, Motxa, francesa, molt primerenques.	2'50
Terreres, Motxa, gris, molt primerenques.	3'00
Terreres, Motxa, vermella, molt primerenques.	2'50
Terreres, Negra de Bèlgica, molt primerenques.	3'75
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques.	2'50
Emparradores, Avellaneta negra, primerenques.	3'00
Emparradores, Bisbes o de Moda, mig primerenques	2'50
Emparradores, Cara-girats, tardanes.	2'50
Emparradores, Cuc, país, primerenques.	4'00
Emparradores, Cuc, franceses, primerenques.	5'00
Emparradores, Custòdia o Floreta, tardanes.	2'50
Emparradores, Facciola o Romana, tardanes.	2'50
Emparradores, Llamineres o del Sucre, primerenques	3'50
Emparradores, Mantega, Mont d'or, tabella groga primerenques.	6'00
Emparradores, Neu, tardanes.	2'50
Emparradores, Sastre o de la Costa, tardanes.	2'50

PER A DESGRANAR

Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques.	2'50
Terreres, Manresanes, primerenques.	2'50
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques.	2'50
Emparradores, Caray, tardanes.	2'50
Emparradores, Ganxet, tardanes.	2'50
Emparradores, Neu, tardanes.	2'50
Emparradores, Sastre o de la Costa, tardanes	2'50
Emparradores, Garrofé, Valencià, gra molt ample.	3'50
Nap de taula, blanc, rodó	1'00 9'00
Nap de taula, blanc, llarg	1'00 7'50
Nap de taula, blanc, mig llarg (nap de moda).	1'00 7'50
Nap de taula, groc, rodó	1'00 7'50
Nap de taula, llarg, negre	1'00 7'50
Pastanaga de taula, llarga	1'75 15'00
Pastanaga mig curta Chantenay.	1'50 12'50
Pastanaga de taula, mig llarga de Guérande	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 mata baixa, Austràlia	3'00
Pèsols mata baixa, Vert, arrugat, primerencs.	3'00
Pèsols mata baixa, Vert, Imperial, primerencs.	3'00
Pèsols mata baixa, setsetmanera «Negrets» molt primerencs.	3'00
Pèsols mata baixa, setsetmaners primerencs.	3'00
Pèsols emparradors, Austràlia.	3'50
Pèsols emparradors, Caputxins, banya de bé.	4'00
Pèsols emparradors, Caputxins, flor violeta.	4'00
Porro gros, blanc	1'00 9'00
Porro monstrosos, de Carentan	1'50 12'50
Ravenet rosa, rodó, punta blanca	1'00 7'50
Ravenet verinell, rodó, punta blanca	1'00 7'50
Ravenet vermell, llarg	1'00 8'00
Ravenet rosa, mig llarg, punta blanca	1'00 7'50
Ravenet vermell, mig llarg, punta blanca	1'00 7'50
Remolatxa fina, morada	1'00 7'50
Remolatxa fina Cheltenham vermella.	1'00 7'50
Salsifis blanc	3'50 30'00
Síndria molt primerenca	1'00 9'00
Síndria Beata, molt dolça.	1'00 9'00
Síndria de Màlaga	1'00 9'00
Síndria de València	1'00 9'00
Tomàtec, nano, francès.	3'00 25'00
Tomàtec de Vilaseca, molt primerenc	3'00 25'00
Tomàtec Pometa, gros, primerenc	3'50 32'50
Tomàtec, pometa de Mataró.	3'00 25'00
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	1'25 11'50
Xirivia	1'00 7'50
Xampinyó (blanc)	3'00 25'00

Llavors de Farratgeres

	Un quilo Ptes.
Agrostis	6'00
Aira flexuosa	5'00
Alfals fulla ampla, decuscutada, extra	2 50
Alfals fulla ampla, decuscutada, superior	2 25
Alfals de Provença	3'00
Alfals Lupuli (Minette)	3 00
Alfals rústec (Mielga)	4'00
Alopecuro	6'00
Argelaga	15'00
Bersim	4 00
Bromo de prats	4 00
Carbassa molt grossa	6'00
Cinossuro de prats	10'00
Colinap	7'50
Col gegant, fulles llises, Cavalier	7 01
Col gegant, fulles rissades	7 50
Colça	2'50
Dactilo aglomerat	3'50
Farratge del Sudan	3 00
Fenigrec	1 25
Festuca pratensis	3 50
Festuca ovina	10'00
Fleo de prats	3 50
Fromental	6'00
Girasol gran	1 75
Holcus llanós	3 50
Lotus comú	6 00
Moresc gegant Caragua groc i blanc	1 50
Moresc groc, per a gra	1 00
Mollotus de Sibèria	2 50
Moha d'Hongria	2 00
Mostassa blanca	3 00
Nap suec, molt gros, rodó	3 50

	Un quilo Ptes.
Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00
Nap suec, molt gros, llarg	4'50
Nyameres	1'50
Pastanaga farratgera, groga	7'50
Pastanaga farratgera, blanca	7'50
Pimpinela o trepadella rústega	4'00
Poa de prats	8'00
Rave gros o de bou	4'00
Ray grass, anglès	2'25
Ray-grass anglès, de Pacey	3'00
Ray grass d'Itàlia	2'25
Remolatxa (bleda rave) rosa Mammoth	2'50
Remolatxa (bleda rave) vermella	3'50
Remolatxa (bleda rave) groga	3'00
Remolatxa (bleda rave) blanca, mig sucrera	2'50
Serradella anual	2'00
Soja	2 50
Sorgo negre sucrat	0'85
Sulla desclofollada	8'00
Trèvol vermell o violeta	4'50
Trèvol anyal, fè o fenc	2 50
Trèvol nan, blanc	5'00
Trèvol híbrid	6'00
Trèvol de les sorres (Anthyllis vulnerària)	5'00
Trèvol d'Alexandria o Bersim	4'00
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	11'50
Xirivia	7'50
Llavors per a prats, en barreja	3'00
Llavors de graminees, en barreja	2'00

Correspondència; comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN.AVINGUDA EDUARD MARISTANY, 19, (DAVANT DE L'ESTACIÓ DE FRANÇA). TELÈFON 20941. — BARCELONA

Pugons - Erugues

ELS DESTRUIREU DE MANERA SORPRENENT AMB

NICOTINA INSECTICIDA

LA ESTRELLA



MARCA

REGISTRADA

VERÍ

Màximes concentracions-Preus mínims

S'expèn 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.

DE VENDA A BARCELONA: Comercial Anònima Vicens Ferrer, Plaça Catalunya, 12 i Ribera, 2. - S. A. de Drogueria Vidal i Ribas, Plaça del Born, 8, Hospital, 2 i Sant Pau, 68. - Soler i Mora, Jaume I, 18.-Ignasi Conillas, Llúria, 11.-Establiments Dalmau Oliveres, S. A., Via Layetana, 22. - Drogueries de St. Agustí, S. A., Hospital, 44.

Miquel Casals Garí, a Llanerres. - S. Suñé Ribera, a Lleida. - Fill d'Angel Ferrer, a Manresa. - Josep Antic, a Mataró. - Martí Fitè, a Mataró. - Francesc Coll, a Sant Sadurn de Noia. - Josep Rovira, (Casa Vicentó), a Vilafranca del Penedès. - Lluís Font, a Vilassar de Mar. - Pau Mitjans, a Igualada.

VENDA A L'ENGRÓS:

FRANCESC NUBIOLA.- Corts, 648, pral., 1.^a (xamfrà Claris)
Telèfon 11087 - BARCELONA

no

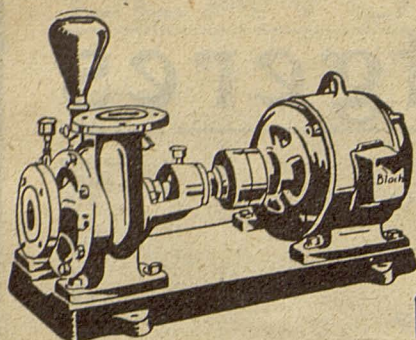
existeix cap més
NITRAT NATURAL
que el de

XILE

no

existeix cap més **NITRAT**
de **XILE** que el que es
ven envasat en la forma
que indiquen les figures

REBUTGEU QUALSEVOI
ALTRA PRESENTACIÓ



¡Agricultors!

Enriqueu vostres hisendes

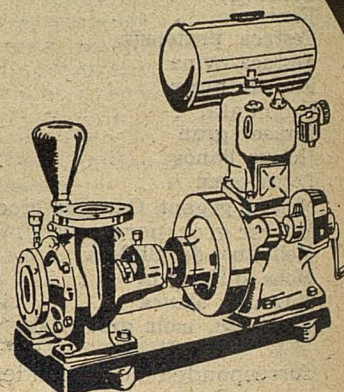
instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloch

JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



Publicacions de l'Escola Superior d'Agricultura

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

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

Demanint-se a l'Administració d'EL CULTIVADOR MODERN. Avinguda E. Maristany, 19, (Davant l'Estació de França) - Telèfon 20941. - BARCELONA

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

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÛL M. MIR

ANY XX :: NUM. 5

MAIG DE 1936

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 :: TELEFON 20941 :: BARCELONA

La viticultura catalana i l'Ajuntament de Barcelona

II I ÚLTIM

El dictamen encaminat a fer efectiva la persecució del frau i l'adulteració dels vins corrents a la ciutat de Barcelona, fou aprovat pel Ple municipal del dia 8 de febrer; el dia 9, diumenge, començaren a mobilitzar-se els gremis de taverners, hotelers, magatzemistes de vins, etc. La protesta iniciada per aquests gremis s'intensificà el dia 10. El dia 8 i el 9 de febrer no érem a Barcelona, i de retorn el dia 10, fou demanat el nostre parer sobre la forma com havia quedat aprovat el dictamen, a l'ensem que ens informaren de la protesta violentíssima i injustificada de molts gremis, com també dels directius de la Cambra de Comerç i Navegació i de la Cambra de la Indústria, i no s'arribà a mobilitzar el Foment del Treball Nacional i l'Associació de Banquers, per miracle; tenim la certesa, però, que si els protestataris més arravatats ho haguessin considerat necessari, també ho haurien aconseguit. Exposàrem que el dictamen, sense la clàusula que autoritza el Comitè de Defensa Vitícola de controlar la recaptació i la comptabilització de la recaptació de l'impost de consum sobre els vins corrents, no era acceptable per als productors, perquè era possible destriar la comptabilització dels ingressos d'aquell impost en forma de suprimir la base econòmica que hauria de permetre l'actuació eficient del Comitè de Defensa Vitícola.

Cal subratllar que en aquest Comitè els productors no hi eren representats en majoria i que en el mateix tots els interessats en el comerç i venda del vi hi estaven compresos.

Davant de la nostra resposta, els representants de Lliga Catalana ens consultaren sobre la conveniència de suspendre l'acord per uns dies i obrir una informació pública per tal que els protestataris i tots els inte-

ressats en el problema poguessin exposar llurs queixes o punts de vista. Com que consideràvem i considerem la posició dels productors vitícoles justa i inexpugnable, responguérem que era el millor que es podia fer.

Els dies 12 i 14 de febrer, ens entrevistàrem amb els Presidents dels Gremis de taverners, hotelers i magatzemistes de vins. El President del Gremi de cafès, tavernes, etc., en exposar-li nosaltres els veritables termes del problema, no féu cap objecció a les nostres aclaracions, no féu cap pregunta, es limità únicament a prendre nota de les nostres paraules, ens va fer l'efecte d'un home insegur de si mateix, d'un home que desconeixia el problema i que obeïa a indicacions alienes. Parlàrem també amb el President i el Secretari del Gremi de magatzemistes de vins; aquests senyors es dolgueren de què no se'ls hagués consultat abans de discutir-se el dictamen; trobaven en principi acceptables molts punts del dictamen i reconegueren que aquest podia significar un ajut a la revaloració de vins catalans a base del funcionament del Comitè de Defensa Vitícola, merescut d'aquests senyors tota mena d'elogis. En un punt però es mostraren irreductibles; el de què el Comitè de Defensa Vitícola tingués facultats d'inspecció de la qualitat dels vins que entren i es venen a Barcelona, creient que la inspecció dels veedors que depenen de l'Estat Central ja és prou molesta i més que suficient.

El President del Gremi d'hotelers es trobava a l'estranger, però el Vice-president ens manifestà que si havien secundat la protesta, era perquè els agremiats estaven molestats per les disposicions vexatòries del Govern Central, i com que s'havia iniciat la

protesta conjunta contra aquelles disposicions, cregueren que no havien d'abandonar els altres gremis en la protesta iniciada contra l'acord de l'Ajuntament de Barcelona.

La primera instància elevada a l'Ajuntament de Barcelona fou presentada el dia 10 de febrer per la Confederació Gremial Catalana i signada pel seu President, senyor Bartomeu Amigó i Ferreres. Aquesta instància presentada abans de les eleccions, comença amb un elogi a l'Ajuntament perquè crida al bon règim de l'administració municipal a elements estranys a la mateixa, però interessats en l'aspecte afectat per la prestació d'un servei municipal i ho fa en aquests termes: «En l'acord esmentat, altrament, continua el criteri, que considerem importantíssim i d'especial transcendència per a l'aportació demanada a elements perfectament estructurats que no són, o no pertanyen, a l'Organització propiament de l'Ajuntament. És aquesta decisió demostrativa de bon zel i de la practicitat que regna en les assenyades orientacions, en molts assumptes vitals per la salut pública i pel general interès ciutadà, preses des de fa un temps a aquesta part».

L'oposició de la Confederació Gremial al dictamen, transcrita en aquesta instància, es basa només en què, al seu criteri, es destinen quantitats a sufragar les despeses del servei a càrrec del Comitè mixte en el qual figuren representacions de Sindicats Agrícoles, de la Unió de Vinyaters, d'altra Unió de Pagesos, etc., i silencia naturalment les altres representacions que havien d'integrar el Comitè de Defensa Vitícola.

La Confederació Gremial Catalana troba que «disposar d'unes quantitats que han de percebre Associacions estranyes al fons de la qüestió, guardant tota mena de respectes al criteri que així ho ha determinat, ens apar absolutament erroni».

Hi ha en aquestes afirmacions de la instància del 10 de febrer signada pel senyor Amigó i Ferreres, dues errades de consideració; la primera és l'afirmació que s'entre-

guen quantitats a Associacions de productors, puix el que disposava l'Ajuntament amb l'aprovació del seu dictamen, és simplement perfeccionar un servei que té el deure de prestar, i cedir unes sumes per atendre les despeses que produïu, sota el control municipal, per la prestació d'aquell servei. L'altra errada important és considerar estranyes a la qüestió les organitzacions de viticultors. Si el dictamen anava encaminat a perseguir l'adulteració dels vins corrents a Barcelona i acreditar prop del consumidor els vins catalans, sembla que els més interessats en aquesta qüestió havien d'ésser els viticultors. L'Ajuntament de Barcelona, reconeixent-ho així, els reservava el nomenament de la meitat dels membres que havien de formar i dirigir el Comitè de Defensa Vitícola.

La segona instància impugnària del dictamen fou subscripta per la Cambra de Comerç i Navegació. Aquesta instància va signada pel President accidental de la mateixa, senyor David Ferrer, del Consell d'Administració d'una fàbrica de cervesa; a aquest senyor *cerveser* no li tremolà el pols en signar aquell escrit contrari a què els viticultors puguin evitar l'adulteració dels vins i els puguin acreditar prop del consumidor. Un *cerveser*, naturalment, prefereix que es vengui vi dolent, de manera que el bevedor, fastiguejat, substitueixi aquella beguda per la cervesa.

En la desgraciada instància de la Cambra de Comerç i Navegació, es diu, que la cessió d'uns ingressos per a millorar un servei, no reportaria cap benefici als interessos municipals; s'afirma també que molt poc beneficiaria la producció vitícola, perquè les despeses del servei serien tals que poca cosa arribaria al productor.

Amb aquestes afirmacions resta provat que el *cerveser* o els tècnics de l'entitat no llegiren el dictamen, puix en el mateix, només es preveia, per al productor, el benefici indirecte que li reportaria el sanejament del comerç del vi a Barcelona, base d'un major consum i el benefici de poder acreditar els bons vins catalans prop del consumidor, a l'ensems que la possibilitat de reeducar el tast d'aquest consumidor avui tan malmès.

Una altra afirmació que ens cal rebutjar; la que pels extrems continguts en el dictamen només es tendia a beneficiar els viticultors i els cellers cooperatius, res menys cert puix que el primer beneficiat resultava l'Ajuntament, el segon era el consumidor, és a dir, els veïns de Barcelona, en tercer terme, tots els qui honestament es dediquen al comerç del vi, i en darrer terme, i en forma indirecta, els productors vitícoles de Catalunya.

Encara hi ha una altra afirmació estranya

en l'escrit del senyor David Ferrer; la de què la cessió problemàtica de 225 mil pessetes anuals, obligui l'Ajuntament de Barcelona a crear nous impostos o gravàmens als veïns de la capital de Catalunya.

La tercera instància, contrària al dictamen, és la de la Cambra de la Indústria de Barcelona, signada pel seu President senyor Andreu Oliva; aquest fet resulta tan insòlit, que la solidaritat que ella revela només la podem atribuir a raons de veïnatge, puix la indústria del senyor Oliva radica al Poble Nou, i en aquella barriada hi ha la majoria de magatzemistes de vins i alcoholers que han fet la contra al dictamen. No sabem veure en què pot afectar la indústria catalana, el fet que l'Ajuntament de Barcelona es decideixi a perfeccionar el servei de persecució del frau i l'adulteració dels vins corrents.

¿És que aquesta determinació pot motivar una minva de feina dels industrials que s'esmercen en la construcció d'aparells per a la vinificació?

La Cambra de la Indústria de Barcelona, seguint les indicacions dels iniciadors de la campanya, es permet fer a l'Ajuntament de Barcelona un seriós advertiment; diu que en virtut del dictamen «es confien al Comitè de Defensa Vitícola funcions extraordinàriament delicades com són les d'investigació de les ocultacions i frauds de l'arbitri sobre el consum de vins corrents i l'examen d'aquests vins». Es veu que el senyor Oliva ni menys llegí el dictamen aprovat, puix que afirma que «tenint en compte que en l'expressat Comitè no hi estan representats més que els elements viticultors i les cooperatives de producció, no poden oferir les necessàries garanties als demés sectors del ram vinícola que haurien d'ésser objecte de les investigacions i inspeccions confiades al referit Comitè.

Per a passar aquest argument, silenci o desconeix que els magatzemistes de vins, els taverners i els restaurants i cases de menjar, estaven degudament representats en el Comitè.

La peça forta de la impugnació—unes deu pàgines mecanografiades—és la instància escrita per l'alcoholer senyor Puigmal, que porta la signatura de l'Associació de Criadors i Exportadors de Vins de Barcelona, l'Associació de Representants i Comerciants de Vins, alcoholers i similars de Barcelona; l'Associació de Magatzemistes de Vins de Barcelona; l'Associació de Cafès, bars, restaurants econòmics, tavernes i similars de Barcelona; A. H. C. R. I. S. de Catalunya i la Confederació Gremial Catalana.

D'aquesta relació que pel patetisme, s'adiu molt a la descripció del *crimen de Cuenca*, només en comentarem dues afirmacions;

la que el dictamen aprovat no significarà la desgravació dels vins, sinó que és la seva agravació.

En què es funda el senyor Puigmal per a fer aquesta manifestació tan extemporània? Si en el dictamen aprovat no es precisava ni s'insinuava que s'havia d'augmentar l'impost, com podia haver-hi agravació?

En aquest cas el subconscient traïa la ploma del senyor Puigmal i els alcoholers i magatzemistes de vins que en tot el secundari. En efecte, la vigència i aplicació dels acords continguts en el dictamen, significa realment una agravació, però aquesta limitada als vins que s'expenen a Barcelona i que per les manipulacions conegudes de tots, ara no paguen. El Comitè de Defensa Vitícola hauria privat l'entrada de vins excessivament carregats d'alcohol vínic o industrial. Vins, una gran part dels quals, provenen de fora de Catalunya i que, ultra no pagar l'impost pels bocois dobles i triples que surten de l'allargament, s'estalvien encara, a base d'aquesta concentració alcohòlica, les despeses de transport tant més crescudes, quant major sigui la distància de la procedència d'aquests vins excessivament alcoholitzats.

L'altre argument fantàstic del senyor Puigmal està en el fet de combatre la denominació de vins corrents que gratuïtament atribueix als propugnadors de la creació del Comitè de Defensa Vitícola, quan no és altra cosa que una classificació als efectes fiscals establerta en l'Ordenança Municipal del nostre Ajuntament. Afirmer que el manteniment d'aquesta classificació pot significar un precedent que entorpeixi les negociacions amb l'exterior, surt ja de la seriositat que ha de tenir tota exposició elevada a un Ajuntament de la categoria del de la Ciutat de Barcelona; fer això significa cultivar el gènere còmic més pujat.

A favor de la idea que pretenia servir el dictamen, es pronunciaren i elevaren instàncies a l'Ajuntament de Barcelona, la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya (vegeu el report publicat a *Pagesia* del 14 de març del 1936) i la Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya.

La Cambra Agrícola Oficial de Tarragona tingué una entrevista amb l'Alcalde de Barcelona senyor Carles Pi i Sunyer; en la mateixa, el President de l'esmentada Cambra, senyor Talavera, exposà la finalitat perseguida pel dictamen, el qual podia—digué—evidentment millorar-se, la seva aprovació i vigència resolvia, de cara a les necessitats de la viticultura, dues finalitats essencials: la persecució de l'adulteració i la possibilitat de la propaganda a favor dels bons vins de Catalunya. El senyor Pi i Sunyer manifestà que el Consell de Govern de l'Ajuntament havia pres l'acord d'enterrar definitivament

PUGONS

dels arbres fruiters

INSECTICIDA

CONCENTRADO

S.Y.S.

MARCA REGISTRADA

(NICOTINAT)

No taca ni crema les fulles, ni les flors més delicades

Contra el *pugó negre* de les flors, arbres fruiters i hortalisses (faves, carxofes, pebrots, mongetes, etc.) *melera* de les meloneres i contra tots els insectes xucladors de cos tou, com també *erugues* no borrelludes, s'empra al 1 per 100.

Contra el *pugó verd* dels arbres fruiters, s'empra DOBLE DOSI.

Contra el *pugó verd* del presseguer i de l'ametller, *pugonet* de la remolatxa i 2.^a generació de la *teranyina* dels ceps, cal emprar TRIPLE DOSI.

Extermina en poques hores les plagues dels arbres fruiters, hortalisses i flors.

Es cinc vegades més actiu que la nicotina i molt més econòmic.

Com que no conté sabó negre, ni resines i és un producte tècnicament preparat, no perjudica les flors, ni els fruits, ni taca les flors més delicades.

Preus per litre

Bidons	de 10 litres.	4'25	ptes.	litre
»	de 5 »	4'50	»	»
»	de 2 »	4'65	»	»
»	de 1 »	4'75	»	»

Especialitats Agrícoles FEIPA

Concessionaris per a la venda al detall

Avinguda Eduard Maristany, 19 — BARCELONA

Amb un litre de concentrat Moscrol

es poden preparar instantàniament 26 litres del més eficaç

Mata mosques, mosquits, arnes, etc.

Basta dissoldre'l en 25 litres de petroli en fred. Es barreja instantàniament, sense necessitat de filtrar-lo.

Insecticida matamoscas

MOSCROL

De sorprendente eficacia por su concentración sumamente volátil e intensamente perfumado

Destruye rápidamente moscas, mosquitos, polillas y toda clase de insectos domésticos

Concentrats de piretre

El preu de l'Insecticida preparat amb els nostres Concentrats és més avantatjós, ja que un litre de mata mosques, preparat amb el tipus «A» inclòs el petroli, costa només de 1'30 a 1'40 pessetes. GRANS DESCOMPTES EN PARTIDES IMPORTANTES.

Tipus A, perfumat - Tipus B, sense perfumar

Extracte de flors de Piretre obtingut per un procediment de destil·lació modern i únic, en forma d'extracte sòlid 100 per 100 de contingut insecticida.

Concentrat de piretre, Tipus "A"
PERFUMAT:

Bidó de 1 litre,	24 ptes.
» 2 »	45 »
» 5 »	105 »
» 10 »	200 »

Concentrat de piretre, Tipus "B"
SENSE PERFUMAR:

Bidó de 1 litre	21'50 ptes.
» 2 »	42 »
» 5 »	100 »
» 10 »	190 »

Especialitats Agrícoles FEIPA

Exclusiva per a la venda al detall:

AVINGUDA E. MARISTANY, 19 — BARCELONA

Demaneu catàlegs i notes de preus

Planter d'Hortalisses



A servir des de primers de març

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

A servir des de mitjans de març

Pebrot, tronc baix, gran, molt primerenc.	Pebrot, tronc alt, gran, dolç de Reus.
Pebrot, tronc mitjà, gran, dolç de Lloret, primerenc.	Pebrot, tronc alt, molt gran, dolç de Torroella.

A servir des de primers d'abril

Albergínia negra nana, primerenca.	ralet.
Albergínia negra, llarga.	Tomaquera, emparradora, de conservar o penjar.
Moniato.	Tomaquera, emparradora, Pera de la Reina.
Pebrot, tronc alt, dolç, de Banya.	Tomaquera, emparradora, molt gran, rosa.
Pebrot picant, bitxo o co-	

No servim planter en quantitat inferior a 500 plantes

Preu del planter, 16 pessetes el miler

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

Mongetes

Classes selectes

PER A MENJAR TENDRES

TERRERES

QUILO
Pessetes

Ideal , extremadament primerenques, de tavelles llargues, cilíndriques i fines, sense fils i molt productives.	5'00
Mantega , primerenques, tavelles grogues, fines, sense fils, molt saboroses.	5'00
Mig-dol , franceses, molt primerenques, tavelles molt fines, sense fils, altament productives.	3'50
Mig-dol , país.	2'50
Motxa , francesa, les més primerenques, molt productives, tavelles fines, sense fils.	2'50
Motxa-gris , de les més primerenques, productives, tavelles fines, saboroses.	3'00
Motxa , vermella o patusques, molt productives, primerenques, tavelles sense fils, saboroses.	3'00
Negra de Bèlgica , d'origen, moll primerenques, tavelles molt carneses, fines, sense fils.	3'75

EMPARRADORES

Avellaneta , blanca, primerenques, tavelles mitjanes, molt tendres.	2'50
Avellaneta , negra, primerenques, tavelles llargues tendres, sense fils.	3'00
Bisbes , o de moda, mig primerenques, productives tavelles llargues, sense fils, molt saboroses.	2'50
Cuc , franceses, molt primerenques, tavelles llargues, fines, sense fils, de les més saboroses.	5'00
Care-girats , mig tardanes, tavelles llargues, molt productives i bon gust.	2'50
Cuc , país.	4'00
Custòdia o Floreta, mig tardanes, tavelles mitjanes, tendres, sense fils.	2'50
Llaminera o del Sucre, molt primerenques, de gran producció, tavelles fines, tendres i saboroses.	3'50
Mantega Mont d'Or , molt primerenques, tavelles grogues, dretes, sense fils i molt saboroses.	6'00
Neu , mig tardanes, molt productives, tavelles llargues i fines, sense fils.	2'50
Romana o Facciola , tardana, molt productives, tavelles llargues i sense fils, gustoses.	2'50
Sastre o de la Costa, tardanes, tavelles grosses, però tendres i sense fils.	2'50

PER A GRA TERRERES

Ganxet d'Alcanar , blanques, de fàcil cultiu al secà, molt primerenques, productives i fines.	2'50
Manresanes , blanques, de bon cultiu al secà, primerenques, productives i saboroses.	2'50
EMPARRADORES	
Carai , blanques, tardanes, molt productives, gra de tamany molt fines.	2'50
Custòdia o Floreta, mig tardanes, gra mitjà, jaspiat, gust molt fi.	2'50
Neu , blanques, mig tardanes, gra petit, molt productives i fines.	2'50
Sastre o de la Costa, tardanes, gra jaspiat, mitjà, saboroses.	2'50
Garrofó , gra blanc, ample en forma de fava, estimada per a la paella valenciana.	3'50

EL CULTIVADOR MODERN

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

aquell dictamen i que, de moment, no podia oferir estudiar la qüestió per ajudar la viticultura catalana. Un dels qui formaven part de la Comissió de la Cambra Agrícola Oficial de Tarragona, el senyor Esplugas, de filiació socialista, representant del Sindicat Agrícola de Marsà, exposà al senyor Pi i Sunyer la situació extraordinàriament crítica dels vinyaters del Priorat, afirmant que, de no trobar-se remei a la desvaloració accentuada dels vins, els conreadors es veurien obligats a abandonar els pobles, terres i conreus i anar a ciutat a augmentar l'exèrcit dels obrers en atur forçós. L'Alcalde de Barcelona, senyor Pi i Sunyer, li replicà amament que, si ho feien, esdevindrien ciutadans de Barcelona, paraules impròpies d'un polític i d'un patriota i sobretot d'un professor de l'Escola Superior d'Agricultura de Catalunya i ex-director de la mateixa.

Al ple Municipal del dia 30 de març, la majoria consistorial, amb oposició única de la minoria de Lliga Catalana, enterraren aquell dictamen que resumia els esforços de mig any.

En aquella sessió, el regidor senyor Bausili féu una defensa breu però intel·ligent, demostrant que aquell acord que es volia anul·lar, no significava una plataforma electoral, sinó una proposta pensada, tenint en compte els interessos del Municipi, la salut dels barcelonins i l'economia agrícola de Catalunya. El regidor senyor Boter, tècnic financer de la majoria consistorial, ja havia afirmat abans que el dictamen a favor de la viticultura comprometia el pressupost municipal. L'Alcalde senyor Pi i Sunyer en la defensa de l'anul·lació, no tingué ni una paraula deferent o respectuosa per als productors, en canvi, recolzà la seva argumentació en les instàncies contràries a l'acord, tractant de demostrar que la finalitat del dictamen no significava una desgravació de l'impost, sinó una agravació (argument Puigmal).

El regidor senyor Bausili, li replicà que si hi havia agravació com afirmava l'Alcalde, de moment que es mantenia el mateix tipus de gravamen, aquesta pretesa agravació només podia afectar els afortunats que actualment no pagaven l'impost o bé que no el pagaven en la mesura prevista per l'Ordenança Municipal. Aquest fou el final momentani de la qüestió vitícola a l'Ajuntament de Barcelona.

A França, a primeries d'aquest segle, els viticultors patiren extraordinàriament, llurs queixes eren desoïdes pels governants al servei dels falsificadors, els vinyaters havien de llençar el vi, perquè els gangsters vinícoles amb alcohol de remolatxa fabricaven tota mena de vins en qualsevol soterrani. Això durà fins que els viticultors del Migdia digueren *prou*, fins el moment que les mul-

tituds protestatàries, abandonant viles i pobles i masies es concentraren per desenes de milers en les grans ciutats del sud, culminant la protesta màxima del 1907, en topades cruentes.

Des d'aquell moment, s'acabà l'adulteració dels vins, els vinyaters fortament organitzats, es decidiren a influir en tots els partits polítics de França, aconseguint-ho plenament; per això, a la República veïna, la viticultura és defensada altrament que entre nosaltres.

No s'anava evidentment a la desgravació, però s'hauria aconseguit evitar la falsificació i acreditar novament els vins catalans. S'hauria pogut establir l'estadística de consum, base essencial per a poder fixar les directrius vitícoles. Quan els nostres viticultors, sense distinció de classes ni ideologies, es solidaritzin per la defensa del vi, i com els de França, resoltament diguin *prou*, els falsificadors no trobaran ministres, diputats, ni alcaldes que els emparin.

ENRIC SALA

La blima dels ceps

No hi ha vinyater que desconeixi, ni que no hagi de queixar-se del desgranament dels ceps després de la florida. Certs anys i a certes comarques, aquest accident redueix considerablement les collites. Totes les plantes estan subjectes a sofrir la blima i particularment la vinya i l'olivera.

Sol succeir amb la vinya que en determina des menes de ceps la blima hi sovintega més que en altres. Així veiem que els moscatells i el xarello, solen ablimar-se molts anys, quan altres varietats no es desgranen o es desgranen molt poc. La mala fecundació de la flor és una de les principals característiques d'aquesta contrarietat, si bé hi ha altres causes que donen lloc a què es despullin els raïms dels seus grans.

La mala o defectuosa constitució de la flor és, com acabem de dir, un dels motius d'aquesta anormalitat. Els ceps que presenten tal defecte els distingeixen els pagesos amb els noms de *borts* o *bordenes*, que en les menes que hem esmentat, com també la garnatxa, n'hi ha amb més freqüència que en altres classes de vinya. Quan la blima és constitucional, o sigui deguda a la defectuosa manera de comportar-se la flor, no hi ha altre procediment pràctic per a regularitzar la fructificació, que reempeltar els ceps amb eixarts que provinguin d'altres ceps de reconeguda capacitat productora.

Els freds, les pluges i humitats, coincidint amb l'època de la florida, també promouen defectuoses fecundacions. Contra el clima és difícil lluitar-hi i la manera més aconsellable de resistir-lo en aquests casos, és la d'escollir menes de ceps poc sensibles als accidents meteorològics. Les varietats que borronen aviat solen estar més exposades que les tardanes, a la blima. Sempre hem cregut que el xarello, que ha fet la fortuna de certes terres del Penedès, per desvetllar-se i iniciar la vegetació massa avançada, estava subjecte a la blima més que altres menes i que amb podes molt tardanes que re-

tardessin la brotada, podria atenuar-se-li aquest defecte.

Les ensofrades, en florir els ceps, semblen atenuar una mica el desgranament dels raïms, com també el despuntar els brots, o sigui escaparrar-los, operació que és tant i més d'aconsellar quanta més força i vigoria tinguin les vinyes.

I si llur vegetació excessiva sol donar lloc a la blima, també la motiva el debilitament i escassa vigoria de les soques; en aquests casos, el remei cal veure'l en els adobs aplicant-los-hi seguidament i fins que quedi restablerta i normalitzada la potència vegetativa d'aquestes.

Un porta-empelt massa vigorós, una alimentació sobre abundosa, una poda massa curta, determinen una creixença excessiva de les sarments amb escàs nombre de raïms i la fecundació sol ésser també defectuosa en tals circumstàncies i per a corregir-ho i salvar aquestes dificultats és necessari oposar-se a les causes que les ocasionen.

Els porta-empelts caldrà escollir-los tant pel que fa referència a la bona adaptació al terreny, com per a l'afinitat o sigui bona lliga amb la mena o varietats que han de sostenir i alimentar, és a dir, de les que s'han d'empeltar. L'excés de força es corregirà mitjançant la pràctica de podes més generoses que les habituals i amb la conservació d'una o dues sarments més o menys llargues, que els conreadors assenyalen amb diferents noms, segons les comarques, de *martingales*, *pistoles* i *pixa-vins*.

Pel que es refereix a la fertilització, cal tenir present que l'excés de nitrogen, ocasiona una força que pot arribar a ésser exagerada i quan això succeeix es fa necessari abstenir-se d'emprar o fer-ho amb prudència, adobs d'aquesta classe (nitrat, sulfat d'amoniac, etc.).

I si s'esdevé el contrari, que es tracta de debilitament dels ceps, cal que siguin beneficiats amb l'aportació de matèries fertilitza-

dores i podran convenir els adobs azotats o nitrogenats de lenta assimilació com els fems, la sang seca, els adobs de lleguminoses en verd, les brosses, etc., i entre els adobs químics, el sulfat amònic.

Les vinyes que convingui refer de pressa, volent que tornin a prendre vigoria, cal que els adobs que s'hi apliquin continguin abundor de nitrats per la seva ràpida assimilació, com els nitrats de sosa i de calç. Actuen aquesta classe d'adobs, com qui dona un cop de tralla a la vegetació.

L'aplicació de grosses quantitats d'àcid fosfòric i de potassa no ofereix els inconvenients dels adobs nitrogenats; i apart d'això l'ús d'aquests dos elements fertilitzadors proporciona l'equilibri a les adobades nitrogenades, obrant com a correctius. Està admès

que la potassa afavoreix d'una manera molt marcada les bones fecundacions i per tant, l'atenuació de la blima. Sigui cert o no, el positiu és que tant la potassa com l'àcid fosfòric a les terres i per a tots els conreus i especialment el dels ceps, constitueixen uns fertilitzadors insubstituïbles i elements poderosos per a mantenir-los en les millors condicions per a què donguin collites abundoses.

Amb el que acabem d'exposar, hom té els coneixements per a atenuar, ja que no per a evitar en absolut, un de tants flagells que afecten la vinya, com és la blima, la qual contribueix a què quedi contrariada la seva generosa fructificació; malura que cal impedir enèrgicament, posant en joc els procediments oportuns.

RAFAEL MIR I DEÀS

Enemics de la vinya

I

Potser no trobaríem una altra espècie vegetal que es vegi invadida per tantes plagues, com les que ha de sofrir la vinya. Antigament deien que la vinya no en tenia d'enemics, que no n'hi havia de plagues que ataquessin el seu fullatge i el seu fruit. És que en realitat podem creure que efectivament era així? Nosaltres més aviat ens inclinàrem a creure que algunes malalties existien, però sense que llurs conreadors poguessin observar els perniciosos efectes dels seus atacs. En primer lloc perquè la tècnica no havia pogut divulgar eficaçment, com ho fa des d'uns quant anys a aquesta part, els coneixements adequats i després perquè les plagues causen més estralls quan les vinyes envelleixen que no quan són joves.

Per altra part, ens hem de fer càrrec que antigament, en aquelles comarques que en l'actualitat la vinya és conreada en més extensió, hi havia més afició i voluntat a practicar la rotació de conreus. Així, quan una vinya apareixia caduca, l'arrencaven per a sembrar-hi cereals, patates i remolatxes durant uns quants anys. Després tornaven a plantar vinya. També hi havia moltes vinyes que havien estat plantades en terres de bosc. Tot això feia que els paràsits que ataquen una planta quan fa uns quants anys que vegeta en el mateix terreny, desapareguessin en canviar de conreu, donant lloc a què en tornar a plantar vinya mostrés aquesta una gran vigoria, contribuint-hi el fet d'haver recobrat la terra la fertilitat necessària per a vegetar-hi de nou l'arbust de Noè.

Però, deixem-nos de consideracions referent als temps de l'antigor i fixem-nos en els

temps presents. Hem de reconèixer que és un fet desagradable que avui la vinya haguem de veure-la amb massa freqüència atacada per una varietat d'enemics que mermen força la seva producció i per afegidura desmereixen considerablement la qualitat del seu fruit.

Hem tingut interès a recordar fets i procediments dels nostres avantpassats, perquè volem remarcar la cabdal importància que té que la vinya pugui vegetar en terra *nova* per a ella i lliure dels paràsits que són origen de malalties.

El sulfat de ferro de què parlarem en un altre article, pot emprar-se barrejat amb el superfosfat i el sulfat o clorur de potassa. Sempre però, sense fer-ne abús. La dosi de 80 quilos per hectàrea cada tres anys, en general pot ésser convenient, però l'agricultor en cada cas particular ha d'estudiar mitjançant experimentacions pràctiques si li convé augmentar-la o disminuir-la, i tindrà un bon element que li proporcionarà una remarcable sanitat a llurs vinyes.

Si haguéssim d'entretenir-nos en anar assenyalant les característiques de cada una de les plagues que flagellen la vinya acompanyant-hi les fórmules corresponents per a combatre-les, hauríem de omplir tot un número d'AGRICULTURA I RAMADERIA i encara no n'hi hauria prou. Per altra part, tampoc no correspon a un agricultor pràctic una tasca de tanta transcendència.

Per tant, ens limitarem únicament a explicar els procediments que nosaltres anem practicant per a combatre els enemics de la vinya que són més coneguts en les nostres principals comarques vinyateres.

Però, abans de passar més endavant, vo-

lem recomanar amb tot l'interès que es mereix, la conveniència d'acudir a l'Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès, i a la de Reus; a l'Estació de Patologia Vegetal, Ganduixer, 14, Barcelona, i al Servei Agronòmic, Junqueres, 2, també de Barcelona. En aquests Centres oficials hi rebrà el vinyater interessat en l'estudi, tota mena de facilitats i assenyades orientacions per a poder practicar els tractaments necessaris quan hagi de combatre una plaga per ell desconeguda. Diem això, perquè no tots els enemics de la vinya són coneguts a tot arreu i seria una imprudència voler aplicar remei sense conèixer la malaltia.

Les plagues més conegudes són el cuc o corc del raïm, l'ofídium o malura vella, el mildiu, ceps borts, ceps aboletats i ceps llam-pats.

El corc.—És un temible enemic del raïm, i si els que de la vinya vivim continuem mirant aquesta plaga amb apatia com fins ara, dia vindrà que si no anul·la les nostres collites, les reduirà a una insignificant producció.

Cal preocupar-se, doncs, de destruir tan temible calamitat. Entretenir-nos a explicar les diferents transformacions que l'insecte en qüestió experimenta d'ençà que neix fins que és arribada l'època de la verema, seria una feina molt llarga, com també ho seria anar detallant les diferents fórmules amb les quals es pot combatre. Esplicarem, doncs, únicament, el tractament per a destruir la primera manifestació, no solament per abreujar, sinó també per creure que, encara que amb aquest tractament no podem aconseguir la destrucció absoluta de l'insecte, el considerem el més important, ben practicat i que ens ha resultat de notable eficàcia.

El senyor Jaume Nonell i Comes, director de l'Estació de Patologia Vegetal, en el quart tema del Segon Congrés Internacional de la Vinya i el Vi, celebrat amb motiu de l'Exposició Internacional de Barcelona, després de donar a conèixer detalladament les característiques de l'insecte, entre altres fórmules n'aconsella una que per la seva gran senzillesa mereix que sigui presa en consideració i portar-la a la pràctica.

És la següent:

Arseniat de plom . . .	500 grams
Aigua	100 litres

Cada vegada que s'ha d'omplir el polvoritzador és indispensable practicar una enèrgica remenada del suc per tal que la dissolució de l'arseniat sigui en tot moment ben uniforme.

Cal aplicar les polvoritzacions poc abans o en el moment de la floració dels raïms. Aquesta fórmula ens ha donat bons resultats, com la que havíem emprat a base d'arseniat de sosa, però preferim aquesta per la rapidesa amb què pot preparar-se.

No hem d'oblidar que l'arseniat és un verí que mata; *perill de mort*, que diria un electricista. Això vol dir que en manipular aquests suc, és necessari rentar-se bé les mans després de l'operació, abstenir-se absolutament de fumar mentre dura la manipulació i prendre totes les precaucions que són del cas, perquè de vegades el més insignificant descuit pot portar llastimoses conseqüències que amb una acurada manera de procedir es poden evitar fàcilment.

De totes maneres, no ens cansarem de repetir que aquells agricultors que no han practicat tractaments d'aquesta naturalesa, quan hagin de fer-ho acudeixin a les institucions tècniques a rebre instruccions. Una volta s'hagin rebut aquestes instruccions s'ha de procedir escrupolosament, perquè el descuit del més petit detall en la manipulació de matèries químiques porta molt sovint

com a conseqüència que els treballs efectuats no aconseguen la finalitat desitjada, quan no produeixen resultats negatius.

Produeix també excel·lents resultats el procediment de barrejar el sofre precipitat gris, dit vulgarment *sofre negre*, meitat per meitat amb el sofre groc, perquè el sofre negre obra com a insecticida i si no mata els insectes de referència, almenys evita que s'acostin als raïms.

Amb tot i que podem considerar de gran utilitat aquest procediment, puix que moltes experiències ens ho han demostrat d'una manera palesa, hem de remarcar com en molts casos no pot excusar-nos d'aplicar el que més amunt hem recomanat.

En el proper article, si Déu vol, parlarem del mildiu, de l'oidium o malura vella, i altres plagues importants.

JOAN VALLÈS I ESTRUC

podem enumerar l'actual producció de rosers, no ja a tot el món, sinó a un sol país, àdhuc al nostre, però tenim la seguretat que el nombre de plantes que es venen anualment assoleixen la respectable xifra d'uns quants milions i com també que es compten per uns quants centenars els establiments que es dediquen al seu cultiu, palesant-se en tots ells un gran esforç i una ferma voluntat, per a, en noble lluita, anar nodrint, qui més pot, de meravellosos exemplars les ja extenses col·leccions de roses justament dites modernes.

Davant la realitat d'aquest fet incontrovertible de què l'imperi de les roses és arribat a un punt sinó definitiu, ben esplendorós, ens cal preguntar quin és l'estat de la roserística a casa nostra, ja que amb tot i que Loiseleur Deslongchamps va escriure que a Espanya en temps dels moros el conreu de les roses havia assolit un floreixement tan extraordinari que se la podia considerar, en aquest aspecte, com la capdavantera de tot el món; l'any 1844 —diu aquest escriptor— Espanya no calia ni comptar-la entre els països dignes d'esment, a tal punt s'havia negligit el conreu dels rosers. No obstant—diem—d'aquesta afirmació, el cert és que a Catalunya els horticultors han posat sempre especial atenció a aquest arbust privilegiat de la

naturalesa i a una de les seves comarques més fèrtils i eminentment agrícoles —la del Llobregat— li ha cabut l'honor de revelar-se davant del món enter com un dels centres roserístics de primer rang i tenen ressonància les constants creacions dels nostres roseristes, Pere Dot —el patriarca i degà de tots ells, sinó per l'edat, per l'obra realitzada,— Cebrià Camprubí, Munné, Padrosa, Pahissa, que com a aficionat ha estat una revelació, igual que ho ha estat Eugeni Fojo, de Biscaia. Tenim coneixement que a aquests en segueixen d'altres que n'han sentit la noble emulació.

A favor nostre, cal comptar-hi també, l'important Concurs Internacional de Roses, de Tardor, que de fa anys i amb èxit creixent, ve celebrant-se als jardins del Palau de Pedralbes, en el qual s'hi concedeix, a part de les medalles de la ciutat de Barcelona i els diplomes de mèrit, el premi més alt que s'adjudica entre tots els Concursos similars; la *Rosa d'Honor*, de la Generalitat de Catalunya, oferta per l'Associació *Amics de les*

L'imperi de la rosa

III I ÚLTIM

Del conreu. — A mesura que l'home ha anat afinant els seus gustos, s'ha sentit més empès a satisfer les necessitats espirituals que li compensin el desgast físic i moral de la lluita pel viure, essent la rosa l'element més escaient per a complir, com ho féu en temps preterits, aquesta missió ineludible en bé de la vida moderna.

Per això podem veure com a partir de l'any 1775 —i molt abans— a Anglaterra, Holanda, Luxemburg i Bèlgica, s'inicia ja l'increment en el cultiu del roser i quan es desvetlla l'interès i l'afany d'obtenir novetats, accelerant-se aquest afany, a França durant l'imperi napoleònic, degut a la passió que Josefina sentia per les roses.

Durant tot el segle passat l'activitat dels roseristes no va tenir un moment de repòs, cercant en va per mitjà de sembres i hibridacions un nou tipus o raça de rosa que fos verament sensacional. Però aquest fet no es va donar fins a l'any 1900 que el renomnat roserista francès Pernet Ducher obria nous horitzons a la roserística mundial amb el feliç resultat d'una hibridació de la rosa *Persian Yellow*, —Groc de Pèrsia— *Rosa lutea*,

amb la varietat d'híbrid remuntant *Antoine Ducher*. A aquest esdeveniment cim es deu la rosa pernetiana; i es pot dir sense recel,



Rosa Antònia Pahissa. — Medalla d'Or de Pedralbes. Concurs Internacional de Roses de Tardor, 1935. Obtentor, Llorenç Pahissa

que avui tots els hibridadors treballen sobre rosers d'aquesta raça degut a la gamma infinita de colors que ella proporciona i la imillorable condició de sanitat que reuneix, puix que aquestes plantes són indemnes de malalties criptogàmiques i la bellesa del seu fullatge, d'un verd fosc intens, dona un relleu altament decoratiu a la planta i a la rosa.

Per manca d'una estadística seriosa, no

Roses, de Barcelona, obra d'art delicadament cisellada i composta d'or fi, argent pur i esmalt.

La importància d'aquest Concurs és evident, si es té en compte la seva condició d'eminentment meridional, el qual permet tenir un guiatge dels resultats que donen uns mateixos rosers que concorrin a Pedralbes i a altres Concursos de condicions climàtiques diferents de les nostres.

Hem fet esment dels *Amics de les Roses* i ens és plaent posar de relleu de com l'acció de la benemèrita entitat és una prometença i una esperança per l'esdevenidor, si segueix contribuint, com fa, a incrementar l'amor a les roses per procediments tan eficients com són les dues exposicions que anualment celebra (primavera i tardor), la de fotografies de roses, visites collectives als rosers, conferències i demostracions pràctiques del conreu i defensa dels rosers i de les roses, com també de la seva història, i el recent i reeixit assaig de publicacions amb el volum *Roses*, molt estimat i celebrat per la vàlua del seu contingut i excellent presentació. Amb tot això que acabem d'anotar, creiem que ens hem reivindicat amb escreix de la poc favorable al·lusió que ens va fer Deslongchamps en la seva obra *La Rose*.

Si altament satisfactòria és la tasca que s'ha pogut realitzar d'uns quants anys ençà, també és absoluta la confiança que tenim posada en el demà de les nostres roses, ja que quant a l'aspecte tècnic comptem amb professionals competents i de tota solvència; quant

als aficionats, cada dia profunditzen més en els coneixements de roserística i creixen en nombre i quant al nostre poble cal no oblidar que sempre ha servat un culte fervent per a les roses, sia des del caire religiós, com del patriòtic i sentimental.

L'ambient, doncs, no pot ésser més prometedor i no temem en nosaltres, cap ombra de defallença.

L'aficionat.—Fa molts anys que esmercem les nostres activitats, des de la tribuna

i de la premsa o bé intervenint en l'organització d'actes que ens permetin fer prosèlits al nostre postulat de propagar i difondre l'amor a les roses, i sovint hem pogut observar com per part de molts entusiastes i admiradors de la flor sobirana per excel·lència, existia una certa prevenció o temença a provar el seu conreu, creient que aquest és difícil i enutjós.

Per tal d'esvair aquest equivocat concepte, sense invadir el camp de la tècnica, del

mitjà de persistents fangades i cavades vàrem estovar ben bé la terra i després la traiguérem de dalt a baix, en tota l'extensió, obrint-hi un gran clot de prop d'un metre de profunditat. El deixàrem al descobert més d'una mesada per tal que s'assolellés i quedés ben airejat. Després hi abocàrem carretades de llot de riu i fems de cavall ben consumits, fins arribar a deixar-lo quasi ple, recobrint ho amb la terra que havíem separat, deixant-ho en repòs. Transcorregut un al-

tre mes, procedírem a cavar a fons i a barrejar ben bé, llot, terra i fems fins a fer-ne un gruix laborable esponjós, permeable i suficientment abonat, car d'aquesta operació i de les despeses que ens originà depenia l'èxit del nostre treball.

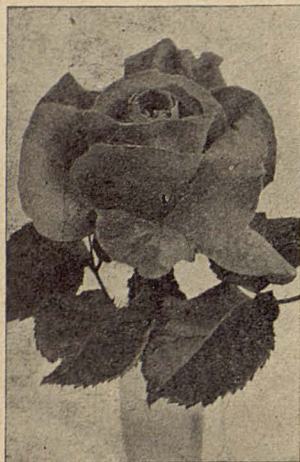
A mig desembre vam obrir els solcs i cap als últims vàrem procedir a la plantació dels rosers seguint els consells que els nostres ro-

seristes donen en llurs catàlegs: separant les plantes a 0'60 centímetres les unes de les altres, tallant les extremitats de les arrels, esportant-los racionalment, això és, deixant les branques més vigoroses a una alçada de tres ullets, no violentant les arrels en colgar-les,

apretant amb els peus la terra per tal que els rosers quedessin ben subjectats al clot, i després els vàrem regar abundantament. Excusem dir, amb quin goig ens vàrem lliurar a tan sanitària tasca i quant gran fou la nostra alegria en observar transcorregut ben poc temps la seva brotada. No se'ns en morí ni un. Els vam sulfatar i abans de la florida —últims d'abril— els ensofràrem, operació que es va

repetir a últims d'estiu. Aquella primavera ens sentírem joiosos de collir les primeres roses, d'un tamany, però, no molt gran.

Durant l'estiu no hauríem tingut altre feina que la de regar i treure d'arran de soca els rebrols de la gavarrera o sia del petit bord que sortien, (tallant-los, mai estirant-los) i entrecavar després de ploure per donar transpiració i airejar la terra, sinó haguéssim hagut de dedicar-nos a combatre les plagues de pugons, cosa fàcil polvorit-



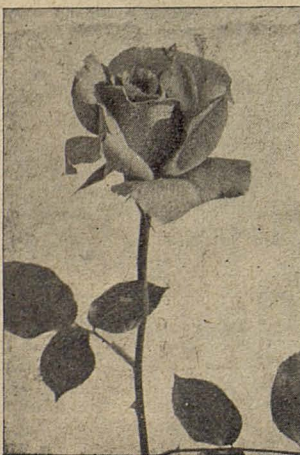
Violinista Costa



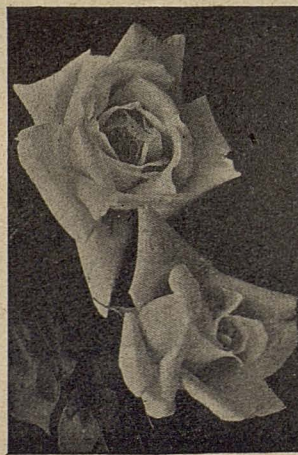
Record Doctor Ferran



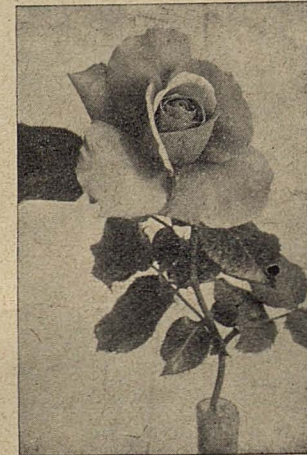
Comtessa de Sátago



Gavà



Pedralbes



Mari Dot

Així direm que, disposats i decidits a tenir roses de casa mateix, vàrem aprofitar un tros de terreny de què disposàvem de 25 x 6 metres, situat als afores de Barcelona (ciutat) i orientat de cara a migjorn; d'una terra dura, pedregosa i ingrata, d'una impermeabilitat aclaparadora, car l'aigua s'evaporava, però no era absorbida i d'una composició química que desconeixíem per complet. Tots aquests inconvenients els vàrem solventar d'una manera molt expeditiva, per

zant amb els insecticides que hi ha al comerç i també les destructores erugues del roser, *Hylotoma rosae*, que en els grans cultius s'exterminen per mitjà de preparats d'arsenic, però que degut al perill que hi ha de tenir aquest tòxic en una casa particular, nosaltres no l'empràrem, substituint aquest procediment per una gran dosi de paciència i temps, ja que entre els rosers hi semblàrem molt *julivert* i a l'hora del sol fort i a la caiguda de la tarda —des del maig al setembre— a estones, ens dedicàrem a perseguir aquesta malastruga mosca groga que produeix l'eruga i a destruir per mitjà d'un ganivet ben prim i fi de tall, els nius on fan la posta, en els branquillons tendres.

A l'hora del sol fort el *julivert* segrega de les seves flors un líquid del qual se n'extreu l'*apiol*, el principi actiu del qual és l'*apiolina*. La mosca és golafre d'aquest suc perquè l'excita a la procreació; l'embriaga, l'atonteix i li aviva la passió sexual; és el moment en el qual es pot agafar facilíssimament i que sempre aprofitem, amb èxit, per a exterminar-la.

A l'hivern, en cavar la terra i arran de les parets resseguíem i destruïem els capolls, on es tanca l'eruga i es transforma en crisàlida per a donar noves mosques en arribar el bon temps.

A l'acabar la florida —primers de desembre— (alguns anys), esperàvem la caiguda de les fulles i procedíem a fer l'operació de la poda, seguint sempre els consells esmentats.

En els anys successius ens limitàrem a obrir solcs entre els rosers, emplenant los de fems de cavall ben consumits i en quantitat bastant abundant; regar segons les exigències del temps (sempre a raig de rec, mai amb manguera ni regadora) i per les plagues, esporgades i demés operacions, seguïem fent ço que ja hem explicat.

Així durant deu anys seguits nosaltres, modestos aficionats, hem tingut, per alegria de la nostra llar, roses magnífiques des d'últims d'abril fins a mitjans de novembre i a voltes més enllà.

Els rosers que vam conrear, foren: Thè, Híbrids de Thè, Híbrids remuntants i Per-netjanes.

Heus ací els coneixements i resultats que com aficionats hem obtingut en el conreu dels rosers i que ens hem cregut obligats d'oferir a tots els amics de les roses per a què es decideixen a practicar aquest deliciós esport en la seguretat que després ja no el podran ni el sabran abandonar mai més.

Conclusió.—Amic lector: corresponent a l'amable invitació que ens adreça aquesta publicació, perquè des de les seves pàgines et féssim de *Cicerone* en l'excursió que per camins de roses acabem de fer a través de la història, amb tota cura t'hem em-

menat per l'extens Imperi de la rosa, país d'encant de tantes meravelles com ell conté. De tant en tant ens hem aturat per descriure't els passatges més brillants, indrets encisadors, paratges d'illusió i ara ens cal advertir-te que amb tot el zel posat en el bon desig de complaure la teva curiositat, hem procurat fer-ho de la manera més concisa possible, per tal de donar-hi amenitat i evitar l'escull de la fadiga. Sota el títol que encapçala aquest ràpid estudi que hem dividit en un seguit d'epígrafs, t'hem donat solament un tast de ço que ha servit de tema perquè eminents personalitats de les arts i de les ciències escrivissin obres valuoses que posen de manifest l'ascendència que sota diferents aspectes ha tingut la rosa en la vida de l'home, tant en les delícies dels sentits materials, com en l'esplai de l'esperit que s'envola.

En aquest humil treball forçosament has de notar-hi uns buits que hi hem deixat a posta per a no donar-li massa extensió i evitar-ne la monotonia. Per això no t'hem parlat de la importància que un dia assoliren les roses en la terapèutica, la farmacopea, la numismàtica, en la filatèlica, ni de les institucions i ordres creats sota el seu signe, ni de certs prejudicis, ni de la infinitat de fets

transcendentals de la història de les nacions en les quals la rosa ha tingut una destacada intervenció, una insospitada preponderància.

El nostre objectiu no ha estat altre que el de posar-te en contacte amb aquest món de meravelles que enclou un roserar en flor, perquè sien les que sien les teves ocupacions i activitats, si tens un moment de lleure, hi paris atenció i t'extasiïs i et delectis en la seva contemplació, puix que és ben cert que hi trobaràs una compensació, un sedant per a les teves fatigues i preocupacions. Deixa que esperits poc sensibles o massa distrets et diguin que aquests esbargiments són frívols i poc virils; pensa només, que, de sempre, els homes cims, com els caps d'Estat i les dames famoses s'han enorgullit i complagut en què el seu nom vagi unit a una rosa.

Uneix, doncs, amic lector, el teu nom al de la legió d'admiradors i dels Amics de les Roses i el teu gest pagarà sobradament l'esforç que hem hagut de fer per a escriure aquest treball en el qual si no ens ha acompanyat l'encert, hi hem posat, almenys, la nostra millor bona voluntat.

JOAN ROS I SABATÉ

Fotografies dels arxius dels "Amics de les Roses"

El garrofi dels ametllers i presseguers

Com era de preveure amb les seguides humitats, boires i xàfec de la present primavera, el paràsit *Exoascus deformans*, microscòpic bolet similar al mildiu de la vinya, ha pres notable desenrotllament en moltes de les nostres comarques. Bon nombre d'ametllers i més encara de presseguers, són atacats per l'esmentada plaga, produint trista impressió l'estat del fullam i de la brotada, coberts de les aglomeracions de fulles cargolades i vermelloses, característiques del garrofi, malaltia que no sols desfulla els arbres i compromet les collites, sinó que, a més, posa en greu perill llur vitalitat, molts dels quals moren després d'haver sofert la malaltia del garrofi.

Contra les invasions del susdit paràsit, no es coneix altre procediment per a prevenir-lo, que les aplicacions en els arbres, de brous cúpric-càlcics (bordeles o burguinyó) així com també dels compostos amb polisulfurs. Els tractaments cal fer-los durant l'hivern, tenint cura, quan són varis els que s'apliquen, que els darrers coincideixin amb una quinzena de dies abans d'iniciar-se la florida dels arbres.

Encara que és prou coneguda la influència de les polvoritzacions per a prevenir les

invasions d'aquest paràsit, l'estat greu que ofereixen enguany molts arbres no tractats comparativament amb el que presenten els que oportunament foren sulfatats, desfullats els primers i amb aspecte malaltís, mentre que els altres els veiem verds i tendres, mostrant llur sanitat, el qual fa que cada dia s'afermi el convenciment de la imprescindible necessitat de les aplicacions indicades per a mantenir lliures de les temudes invasions de l'*Exoascus*, tant els presseguers i ametllers, com les demés menes d'arbres de fruita. Les fortes invasions de l'any actual haurien de portar la convicció als més incrèduls de l'eficàcia dels tractaments d'hivern per a mantenir l'estat de sanitat d'aquesta mena d'arbres.



El sosteniment i perpetuació d'un tipus, en Avicultura i Ramaderia, per mitjà de la consanguinitat

Complint el que vaig oferir als lectors d'AGRICULTURA I RAMADERIA en l'últim dels meus articles sobre la manera de seleccionar i unificar el tipus de la nostra raça de gallines del Prat, em dispo a complimentar ho de la manera que vaig prometre.

Deia en aquell article, que per a sostenir millor i perpetuar el tipus de la gallina Prat, com el de qualsevol altra mena o raça d'animals domèstics, res no és tan recomanable com la consanguinitat, això és, la unió d'individus propparents, però que per això, era necessari atènyer-se a certes regles i practicar la consanguinitat amb mètode; d'això vaig a ocupar-me en el present article.

La qüestió de la consanguinitat fou molt dissentida i donà lloc a fortes polèmiques entre els zootecnistes de mitjans i àdhuc de l'últim terç del segle XIX. S'acusava el consanguinisme de què conduïa a la degeneració i els seus efectes en els animals domèstics es comparaven amb els que s'atribueixen a les unions entre cosins germans en l'espècie humana. Com que iguals efectes es presenten també en unions entre progenitors no parents, avui ja no es té com a perjudici i al consanguinisme no se li fa tant la guerra.

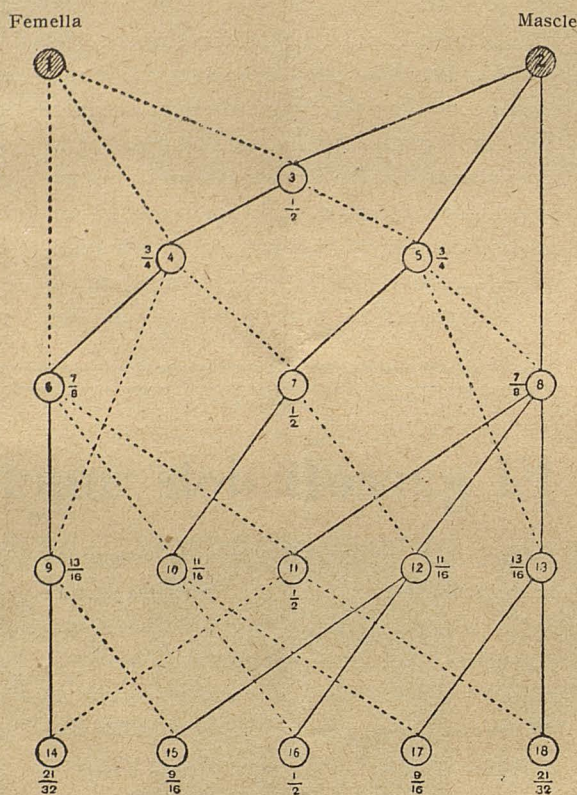
Si aquests defectes (imbecilitat, albinisme, lentitud en la creixença, etc., etc.) només s'observessin en els fills de cosins germans, el perjudici podria tenir fonament, però, com que també s'aprecia en unions no consanguínies, per això no en té. El que passa és que, determinats aquells per l'afluència de factors genètics que avui la ciència ha aconseguit descobrir, a l'unir-se dos propparents, és fàcil que els portin, tant el pare com la mare, però com que només que els porti un dels progenitors basta, per això no és necessari que hi hagi parentiu entre els dos progenitors perquè el defecte es presenti en els fills.

S'acusava també el consanguinisme de causant de degeneració, sense tenir en compte que nombroses espècies selvàtiques, com els coloms silvestres, les tòrtoles i tants altres que les femelles coven dos ous, dels quals generalment neixen un mascle i una femella i queden aparellats per tota la vida, no degeneren ni desapareixen.

L'eminent Víctor de la Perre de Roo, un dels líders del consanguinisme, deia que les

degeneracions observades en certes espècies reproduïdes en consanguinitat, s'havien d'atribuir, més que a això, a llur pas a la domesticitat i a llur reducció al captiveri, podent afegir ara, que també als aparellaments desordenats.

Hom ha pretès que ja estava bé el consanguinisme perquè, reunint-se en la fillada els efectes de l'herència directa (de pares a fills) i l'herència indirecta (avis a oncles o avis a



usem la paraula *sang* en terme vulgar, no en llenguatge científic perquè en aquest hauríem de referir nos al *protoplasma germinatiu* en el qual van tots i cada un dels factors morfològics, fisiològics i patològics dels progenitors.

En el gràfic s'indica amb una línia de punts l'element femella i amb una línia de ratlla l'element mascle. Segons hom pot veure en la taula de Felch, d'entre els mascles i les femelles del grup assenyalat amb el número 3, o sigui de primera generació, s'escolleix la millor femella i es dona al pare; el millor mascle es dona a la mare, obtenint-se respectivament les descendències assenyalades amb els números 4 i 5. El millor mascle del grup 4, si l'àvia encara està en bones condicions, se l'hi dona a ella i la millor femella del grup 5 es dona a l'avi, si encara està en servei.

Després i guiant-se sempre pel que la taula indica, les sangs es van repartint lateralment i simètricament de generació en generació, quedant indicat en cada grup el grau en què està la sang d'un dels primers progenitors i la de l'altre. D'aquesta manera cada any es pot reconstituir el tipus mig sang, assenyalat en les sis generacions amb els números 3, 7, 11 i 16. A més de sis generacions no és prudent arribar-hi i aleshores es pot acudir a la introducció de sang nova.

El consanguinisme de molts arriba al punt que, per al cas en què es pugui necessitar sang nova i no es vulgui d'una altra família, donen a criar alguns galls i gallines a companys residents en paratges i condicions climatològiques o de terrenys diferents d'aquells en els quals ells viuen, per tal que els animals es criïn sota influències d'un medi diferent i quan necessitin refrescar la sang d'una línia de reproductors, se'ls hi reclama, i així la sang fresca és de la mateixa família.

En el cas de les gallines Prat, presentat en el nostre article anterior, haurien d'ésser gall i gallina fundadors de la línia o gènere, el millor gall i la millor gallina (en tipus i posta) escollits, un d'un dels dos primitius grups d'animals el més perfectes possible que primerament s'havien format, i l'altre reproductor, el millor de l'altre grup.

Una volta units aquests, l'avicultor llavors ha de seguir la taula de Felch elegint en cada generació, sempre els animals exempts de defectes i, si és possible, provats quant a producció. Al mateix temps ha d'anar preparant un altre grup per tal que d'ell es pugui treure el progenitor que, en cinquena o sisena generació pogués fer falta, en el cas de presentar-se algun símptoma de pèrdua de vigor i especialment de fecunditat.

Quan la taula de Felch s'empra com a guia en un encreuament de races, si del que es tracta és de conservar el tipus mitja sang,

i és fàcil veure quant és de senzill, encreuant individus simètricament col·laterals per graus, la unió dels quals ha de restablir en característiques i qualitats el tipus mitja sang obtingut en primera generació.

Exemple: el gall 8 (amb $\frac{7}{8}$ de sang del gall 2 i per tant, sols amb $\frac{1}{8}$ de la gallina 1), unit amb una gallina del grup 6 (la qual porta $\frac{7}{8}$ de sang de la gallina 1 i sols $\frac{1}{4}$ de la del gall 2) donen $\frac{1}{2}$ sang, perquè $\frac{7}{8} + \frac{1}{8} = \frac{8}{8}$, que reduïts a la mínima expressió representa $\frac{1}{2}$ o sigui mitja sang del progenitor 1 i mitja del progenitor 2.

Tant en els casos de reproducció en línia o família, com en el de voler perpetuar un tipus nou obtingut per encreuament, no s'han d'unir mai germans. Aquestes unions consanguínies, en alt grau, només es practiquen experimentalment per a treballs de genètica.

Encara l'avicultor, igualment que el ra-

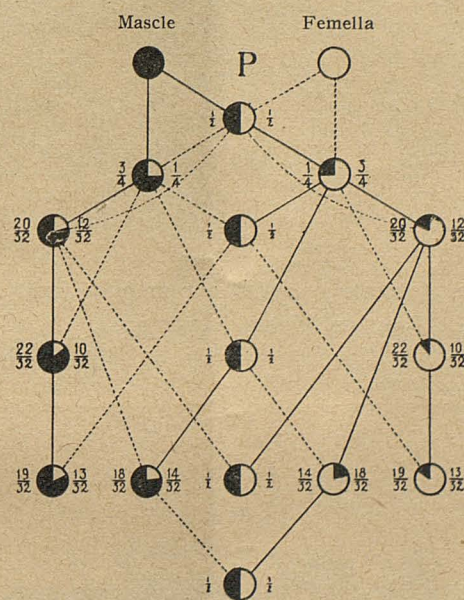


FIGURA 2.— Taula d'Anderson

mader poden utilitzar la taula d'Anderson (figura 2) que, encara que inspirada, com tantes altres, amb la de Felch, només empen el mascle i la femella fundadors de la família, fins a dues generacions, és a dir, com pares units a fills, però no ja avis amb nets.

Aquesta taula dona també lloc a què les polletes d'una generació, la posta de les quals s'ha registrat durant un any, trobin encara els galls amb els quals s'han d'unir, en complet vigor.

Per això, sense deixar de reconèixer que la taula de Felch és la base de totes, quan la selecció es condueix, millor que en el sentit de conservar el tipus, en el de mantenir la bona posta d'ous, la d'Anderson encara té millor aplicació.

És possible que a alguns se'ls hi presenti una muntanya amb tot això que hem exposat, però tenim l'esperança que la majoria

dels nostres lectors veuen la cosa clara i tan senzilla, que al seu abast està millorar així no solament les nostres races de gallines, sinó tots els seus animals domèstics i, per tant, ens sentirem satisfets d'haver-los documentat en aquest aspecte de la Zootècnica portada a la pràctica, com segurament ho estarà AGRICULTURA I RAMADERIA d'haver acollit aquest treball.

SALVADOR CASTELLÓ
 Director de l'Escola d'Avicultura
 d'Arenys de Mar

Els jornals que es pagaven a pagès l'any 1785

Un document força curiós, suara donat a conèixer, tret d'unes llibretes d'una hisenda francesa de poc abans de la revolució de 1785, deixa veure l'embranchida formidable que amb una mica més d'un segle, han pres els salaris agrícoles.

Llegint les xifres que donem a continuació, s'explica com el pagès es vegi empès a haver de vendre a preus molt superiors als d'altres temps. La hisenda agrícola a què es refereixen les llibretes, tenia l'any 1785, 15 llogats.

Els jornals de tots aquells llogats pujaven a l'any, 870 francs.

En Joan Pere, l'hortolà, cobrava sis francs mensuals; Bartomeu Bidault, jardiner, set francs i Gaspar Guipont, carreter, setanta-un francs a l'any. El vaquer Maurici, rebia anualment seixanta francs; l'Antonieta Gallet que es cuidava del galliner, s'accontentava amb la soldada de dos francs al mes. I així per l'estil.

Les reparacions del terrat i d'algunes portes, amb les de la premsa, pujaren aquell any la quantitat de 160 francs.

El masover pagava 200 francs d'arrendament. Col·lia 327 carretades d'herba seca i 200 de la segona sega.

Les vendes de bestiar valgueren aquell any: 400 francs per 2 bous grassos; 300 francs, la de dos bous de treball; 144 francs la de dues vaques; 73 francs, 8 vedells; 603 francs, 82 moltons; 32 francs, 26 porcs; 836 francs, 6 cavalls i 60 francs, 60 indiots.

Total: arribà a cobrar 2.548 francs.

Què us semblen aquestes xifres? 27 moltons per 232 francs; 60 indiots per 60 francs; com si diguéssim una pesseta per cap.

I és de creure amb tot i això, que les mestres d'aquell temps es queixaven també, com les d'avui dia, de la vida cara!



L'agricultura i la ramaderia a Menorca

IV I ÚLTIM

Avicultura. — Els documents, dels quals hem fet esment, que tracten dels obsequis fets pels almoxarifs de Menorca als reis d'Aragó, consistents en bestiar i altres vitualles, no parlen de gallines ni d'ous. Malgrat això se'ns fa difícil creure que en aquella època els sarraïns, dedicats exclusivament a l'agricultura no criessin, ni es preocupessin de la producció d'ous, el qual ha donat sempre a aquesta illa un ingrés sanejat de riquesa, creiem, el contrari, que devien ésser ells els primers a introduir-la.

Deixant aquest assumpte de banda, el cert és que des de segles enrera hi ha hagut gallines a Menorca. La gallina ha constituït sempre al país un plat obligat. Quan el Governador de Menorca escriu des de Mahó, el 30 de març del 1637 a la Universitat d'Alayor que l'Almirall Oquendo comtava arribar a aquella vila a la nit del dia següent, recomanava molt que li tinguessin preparades per a sopar, entre altres menjars, gallines.

La gallina de Menorca d'ençà que els anglesos es possessionaren de l'illa i seleccionaren la raça, ha fruit de fama universal, amb el nom de *Minorca*, tant per la seva elegant silueta, el seu arrogant caminar, hermós plomatge negre, com per la seva rusticitat i les grans condicions de ponedora. En tots els concursos i exposicions que ha estat presentada, ha estat distingida amb premi.

Està clar que aquesta raça *Minorca* es diferencia molt, segons el senyor Castelló, de la primitiva raça menorquina que li va donar origen, però cal fer notar que no hi ha hagut variació en els caràcters essencials,

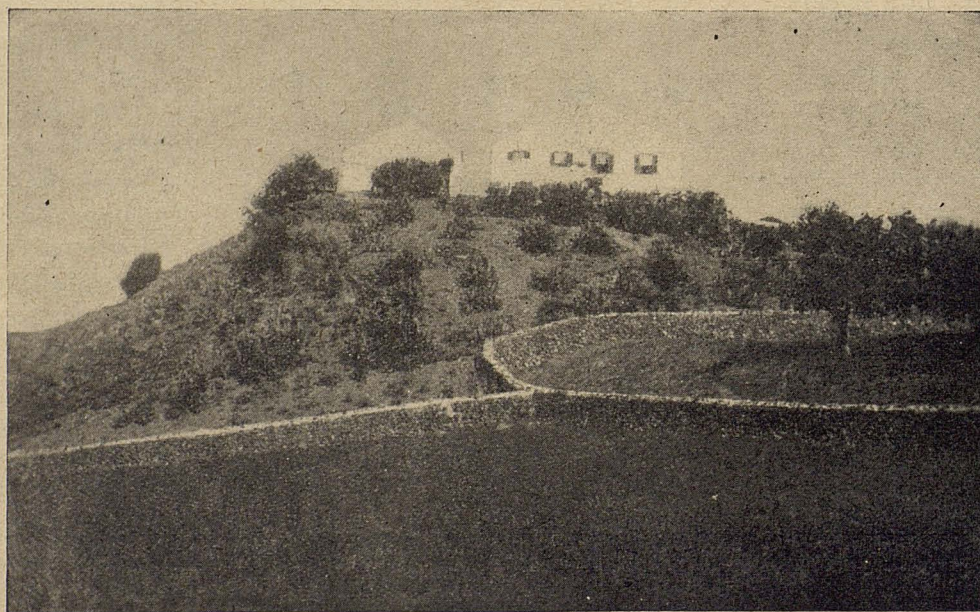
ni en la morfologia, ni en la fisiologia i que les diferències obtingudes només es refereixen a haver fixat els caràcters sortints i a

haver aconseguit el millorament de formes i de volum com efecte del bon gust.

Sembla que l'origen de la gallina negra



Un lot de gallines ponedores i reproductors, raça Menorquina, de la Granja Avícola Fradera



Una plantació de figueres de moro al terme de Mercadal

menorquina percursora de la raça *Minorca*, s'ha de cercar en una raça provinent d'Espanya.

La *Minorca* té per caràcters: cos llarg i recte; potes més altes que les del tipus ordinari; plomatge negre més brillant i més igual; cresta de sis puntes, enlairada en els galls i grossa i ben caiguda en les gallines; gran blancor i perfecció de les

orelletes, i absència absoluta de la cua dreta o de guineu.

A la cria de la gallina segueix en importància la del gall d'Indi, a aquesta la dels coloms i per fi la de les ànades.

Per l'estat següent d'exportació d'aviram i d'ous, durant cinc anys al continent, hom podrà fer se càrrec de la importància que té el seu desenrotllament a la nostra illa.

Anys	Aviram Quilos	Ous Quilos
1913	31.528	14.635
1914	43.689	7.935
1915	53.550	14.310
1916	62.325	21.380
1917	16.212	1.960

Indústries agrícoles.

Les petites indústries que es desenrotllen dintre de les grans propietats menorquines, es poden reduir a les següents, per ordre d'importància: Fabricació de formatge i de mantega, porquetjades, carbó, calç, vi, mel i tabac de pota.

De les porquetjades en parlarem en el capítol dedicat a la indústria en general, ja que en els llocs d'ordinari es limiten a fabricar els embotits per al consum propi de la casa. La fabricació del vi té tan poca importància avui, que en les petites quantitats que s'elaboren segueixen els procediments generals.

Fabricació de formatge i de mantega. — El formatge de Mahó ha tingut sempre anomenada, fora de Menorca, de bo. És possible que gràcies a l'afany de guanyar-hi massa, acabí per tenir anomenada de dolent.

Munyides les vaques dins de la *quintana* i les ovelles dins de l'*apres* porta el pagès o el misatge la llet dins la fer-

rada a la cuina de *madona*.

Caldera o alfàbia preparada i coberta per un drap, dit *colador*, rep la llet de la ferrada.

Per a convertir-la en *colada*, abans no s'emprava més que herba d'escarxofera; avui ja s'empren coaguladors provinents de fora.

L'herba d'escarxofera es té unes quantes hores en remull, dins una escudella; es treu

de dins l'aigua, es pica dins un morter, s'embolica en un drapet i s'exprem dins la mateixa aigua, aigua que es barreja amb la llet remenant-la amb la mateixa escudella i una volta remenada es deixa caure en el fons del recipient.

Presa bé la llet o transformada en *colada* es posa per parts dins uns draps quadrats anomenats *fogassers*. Una volta la pasta dins el drap és ben expremuda a fi que surti tot el xerigot possible i lligant els quatre panys amb un cordill es posa en premsa, per tal d'extreure-li tot el *serigot* que li resta, permaneixent ben apretada unes quatre hores.

Formada ja la *fogassa*, passa de la premsa a la salera, dipòsit de *sal morro*, on després de girada un parell de vegades se la treu d'ella, es deixa eixugar per espai de vuit dies, passats els quals i col·locades les fogasses damunt el *canyís* es renten amb aigua tèbia fins que el formatge es torna groc. Més endavant s'unta amb oli per tal que no es floreixi, operació que es repeteix cada dos mesos.

Ja hem indicat que el formatge es fabrica mesclant les llets de vaques i d'ovelles. Però, per a obtenir-lo de bona qualitat cal que tingui $\frac{2}{3}$, o almenys la meitat, de llet de vaca.

Acabada la fogassa la madona posa al foc el xerigot o sigui el restant líquid de la *colada* que ha romàs dins la caldera. Quan arrenca el bull, és a dir quan el xerigot *bufoga* i esclata, es retira del foc la caldera i amb un *triador* madona treu el *brussat* que es posa a escórrer dins un *escorrador*.

Separats *xerigot* i *brussat*, aquest es guarda per afegir-lo al de l'endemà fins a tenir-ne la quantitat suficient per a fer una cuita de mantega.

Aquesta s'obté batent ben bé el *brussat* el qual després de rentat una o tres vegades amb aigua clara, es posa al foc remenant-lo fins haver donat tres bulls i haver mudat el color blanc, que abans tenia, en groc. La mantega cuita es cola i es guarda dins *encolles*. Amb l'aigua que han rentat els *brussats*, practicant la mateixa operació que s'ha fet amb el xerigot, s'obté el *rai* que pel seu poc gust és poc apreciat.

Barrejant la llet amb *brussat* s'obté una menja molt apreciable que en diuen *llet espessa*.

L'època de producció de formatge dura

un promedi diari aproximat de 20.000 litres.

D'aquests 20.000 litres, 5.000 es calcula que es consumeixen en estat natural, de manera que 15.000 són elaborats diàriament en formatge i mantega.

El formatge de Menorca es ven en l'actualitat de 100 a 150 pessetes els 40 quilos.

A més de les madones, funcionen a Menorca algunes fàbriques de formatge i no fa molts anys se'n va fundar una anomenada *Monte-Toro* que, malgrat l'èxit dels primers temps de la seva existència, va haver de tancar les portes.

El següent estat de l'exportació de formatge durant uns quants anys donarà, amb el laconisme dels números, idea exacta de la seva importància:

Any 1901, 152.000 quilos; any 1902, 137.000; any 1903, 166.000; any 1904, 124.000; any 1905, 150.000; any 1906, 179.000; any 1907, 91.000; any 1908, 161.000; any 1909, 116.000; any 1910, 85.000 quilograms.

Fabricació de carbó. — El carbó que es fabrica a Menorca prové de l'alzina, de l'ullastre, de la mata o del pi. Els primers són molt superiors a l'últim, donen més calor i no es consumeixen tant de pressa.

Asenyalats prèviament pel propietari, els arbres que han d'ésser tallats i una volta la llenya a la *sitja* corren per compte del carboner totes les despeses, entregant al propietari, després de la cuita, $\frac{2}{3}$ del seu valor si és d'alzina, d'ullastre o de mata i $\frac{1}{2}$, o $\frac{1}{3}$ si és de pi.

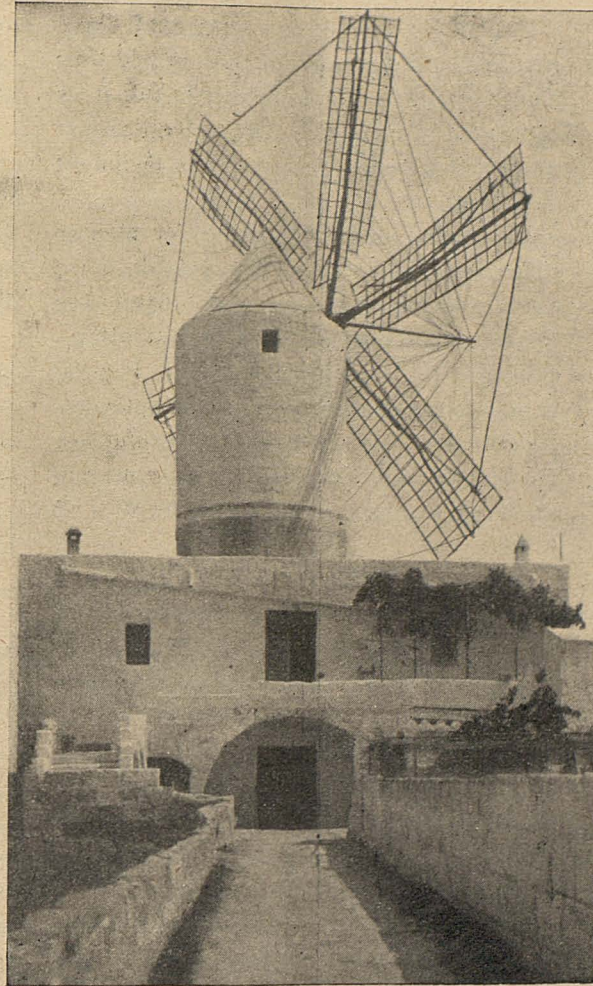
El carbó de pi va augmentar de preu durant l'apogeu de la fabricació de bosses de plata, gràcies a la molta quantitat emprada pels argenters. Avui ha tornat a decaure.

Les sitjes de carbó solen oscil·lar entre 25 a 150 quintars de rendiment, carbó que sol deixar-se amuntegat dins la tanca dies i a vegades mesos per tal que es banyi una mica o molt.

Fabricació de calç. — És costum inveterat que el propietari regali la pedra, que no es

un gran regal allà on tant abunda, i cobri el valor de la rama, a preu corrent, per a calar foc al forn.

Ordinàriament d'un forn de calç se'n sol



Típic moli de vent menorquí

des de primers de gener fins a últims de maig, és a dir uns 150 dies.



Monument megalític de Menorca. La Naveta d'es Tudons

Durant aquesta temporada, la producció de llet d'una vaca pot calcular-se en 6 litres i mig diaris i tenint en compte que a Menorca existeixen unes 3.000 vaques em donaran

treure de 100, com a mínim, a 2.000 quintars, com a màxim.

Mel.—Malgrat ésser considerada com una de les millors del món, pel seu delicat gust i transparència, no es produeix en la quantitat que podria produir-se.

Dos són els procediments usats en nostres dies: el primitiu i el *movilista* introduït fa alguns anys per En Francesc Andreu i Femenias.

De l'últim no em parlarem perquè és conegut en tot el món. Del primitiu, que és el que està més estès en tota l'illa, donarem una petita idea.

La casa d'abelles es construeix de canyes, com aquell qui fa un paner. És una espècie de canó, un cilindre d'un pam de diàmetre per cinc o sis de llargària. Les dues boques d'aquest tub es tapen per mitjà de dos discs de pedra anomenats *fonells*; en el de davant s'hi fan unes osques al voltant d'ell perquè passin les abelles. Exteriorment s'enfanga tota la casa amb una barreja de terra i buina fresca.

Les cases es col·loquen en indrets resguardats del fred, sobretot de la tramuntana i en llocs que hi doni el sol.

Un *eixam* d'abelles és propietat d'aquell que el descobreix; el propietari de la finca té dret a la meitat d'ell.

Quan l'*eixam* és salvatge (*seguer*), és a dir, quan es troba en forats i talls dels penyals, el qui s'ofereix a treure'l ofereix també la meitat de la mel que tregui d'ell, al propietari.

Recollit l'*eixam* se'l col·loca dins la casa d'abelles.

Les abelles es divideixen en grosses i petites; aquestes se les coneix per *abelles malleïtes* i són més treballadores que les altres.

A cada casa d'abelles hi ha una *reïna* i asseguren que quan està molt poblada sol haver-n'hi dues.

Arribada l'època de la recol·lecció s'*abeaol* (el que cuida de les abelles) si és home expert arriba tranquil a la casa de les abelles fumant la pipa (és indispensable) expirant, quasi imperceptiblement, fum de la seva boca; mou suaument el *fonell*, les abelles es retiren i s'internen poc a poc, com la cosa més natural, i l'*abeaol* por retirar al seu gust la *bresca* o *bresques* que li convinguin.

La *mel boscana* i en especial la *mel de romani* s'administra a la pagesia com a reconstituent per a persones dèbils prescrivint-la a raó de dues cullerades al dia.

Tabac de pota.—La planta que es coneix amb aquest nom és la *Nicotina rústica* de L., perteneix a la família de les *Solanacees* i és sub-expontànea a Menorca.

Es cultiva per a donar-li el mateix ús que el tabac per la gent del camp i el seu consum va arribar a estendre's a les poblacions,

entre la gent pobre; però una prohibició governativa va acabar amb el lliure cultiu i elaboració que des de temps immemorial havia aconseguit l'illa. Avui el seu ús queda limitat als pagesos.

És d'un gust i d'una olor repugnant, d'una pestilència tan persistent que fins després d'unes quantes hores d'haver-lo fumat es conserva; per un camí, per on hagi passat un fumador de *pota*, es pot seguir fàcilment el rastre.

La sembra de la llavor per fer planter s'efectua el desembre. A principis de març es recullen les mates tendres del planter i es trasplanten al seu lloc corresponent distanciant les tres pams una de l'altre. Per l'agost, la planta ha arribat al seu complet desenvolupament. És de arrels poc profundes, viu en tota mena de terrenys, per terme mig arriba a un metre d'altura i té de 20 a 25 fulles.

Després de segada s'apilen les fulles al camp ras, tenint cura de resguardar-les de les pluges. Així amuntegat el tabac sofreix una espècie de fermentació; mentre aquesta dura, no s'obliden els pagesos de remoure'l de tant en tant.

Els pagesos el fumen ordinàriament en pipa, sense cap mena de preparació; alguns aprofiten fins les flors seques de la planta, les quals poden més que el tabac.

Complement del tabac de *pota* són els aparells per a tallar lo i premsar lo i els propis que tot fumador porta al damunt.

Per a procedir a l'operació primera es valen d'una tauleta gruixuda, de 50 centímetres en quadre, en tres dels seus costats hi són adherits uns llistons que sobresurten per una de les seves cares uns 4 ó 5 centímetres; en un d'ells (el d'enmig) hi va subjecta una ansa de ferro a la qual s'enganxa una ganiveta plana, ampla i amb mànec de llenya.

Una volta tallat, es premsa. Per aquesta operació es disposa d'un aparell de fusta, un tub amb un dels extrems tapat i l'altre lliure, dividit en dues meitats per un tall longitudinal; aquestes dues peces s'uneixen per dues argolles de ferro. A la part buida s'hi ajusta un segon cilindre ple, també de fusta.

S'ompla la part foradada de l'aparell de tabac i s'apreta a cops de martell per mitjà del cilindre macís. Prèviament s'han col·locat dins el buit dos joncs encreuats, joncs que una volta ple el recipient es fermen, treient el mas i penjant-lo de la *treginada* de la cuina.

Els instruments que porta tot fumador són la *pipa*, l'*esca*, la *pedra foguera*, el *foguer* i la *bossa de gat*.

Pipes; n'hi ha de dues menes: de terra vermella i de llenya. Les primeres porten el seu canó de *lluquet*; les segones que van boreja-

des d'un anell de ferro en la seva boca, porten un canó de *vima* (rama de vimetera).

L'*esca* és el resultat de la *caramuixa* (tall sec del *gamon*) cremada i polvoritzada que porten dins una banya de bou tapada amb un tap de suro que duu adherit un filferro.

La *pedra foguera* és un tros de *pedernal* tallat de manera que tingui viu a una banda.

El *foguer* és un tros de ferro de forma apropiada per a poder ésser manejat de manera que ferint la pedra tregui espurnes.

La *bossa de gat*, on es duu el tabac tallat, està confeccionada d'una pell *assaonada* d'un gat.

Avui aquesta indústria es troba limitada al consum dels pagesos. Fa uns quants anys era important, donant ocupació a molts obrers. Fins s'havien creat algunes fàbriques on s'elaboraven cigarretes que fumaven molts ciutadans, cigarretes que també s'exportaven a les illes veïnes.

* * *

Encaminades al millorament de la nostra agricultura, de la ramaderia, de l'avicultura i de tot el que té relació amb el cultiu de la terra, s'ha constituït a Menorca d'alguns temps ençà diferents societats, unes de caràcter tècnic i altres de caràcter econòmic.

Des de molts anys enrera existeix a Mahó una Delegació de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre. En fundar-se, el 1905, l'Ateneu Científic, Literari i Artístic va crear, entre altres, una secció d'Agricultura. Un any després aquesta secció va prendre la iniciativa de la creació d'una *Cambra i Sindical Agrícoles de Menorca*. Convertida la Secció en Comissió organitzadora, de la qual fou ànima en Pere Mir i Mir, redactà els Estatuts que, sotmesos a l'aprovació d'una Assembla general de propietaris, foren més tard presentats als senyors Ministre de Foment i Governador de la Província sol·licitant el seu reconeixement oficial. Per R. O. de 8 de juny de l'esmentat any 1906 restà oficialment constituïda com a *Cambra Agrícola*, l'Associació d'Agricultors de Menorca.

Al mateix temps que aquesta entitat afirmava la seva raó d'existència, es fundaren altres Sindicats, menes de cooperatives per pagesos, entre les quals esmentarem el *Sindicato de Unión de Obreros agrícolas* i la *Federación Católico-agrícola de Menorca*, (que comprèn varis sindicats), que funcionen encara.

Per altra part, influeixen de manera decisiva en el millorament del conreu de la terra i especialment en la cria de bestiar, els cursos celebrats a Mercadal, per iniciativa de la Cambra; el XX Congrés de la Federació Agrícola Catalana Balear, celebrat a la ciutat de Mahó el juny del 1917, i la *Setmana Avícola de Mahó*, conferències donades a la

Casa de la Vila el 1918 per En Salvador Castelló. Resta'ns finalment parlar de la constitució que més beneficis pot proporcionar a la pagesia; ens referim a l'*Estació d'Agricultura General*, creada per R. O. de 26 d'agost del 1919.

Constitueix aquest establiment una finca situada prop de la carretera de Mahó a Fornells i apropet de la ciutat. Es compon de 10 hectàrees de secà i 55 àrees de regadiu. En ella s'han aixecat edificis: el principal per a oficines, anàlisis, etc., bouers, estables, etc., etc., i la seva direcció està a càrrec d'un enginyer agrònom, actualment En Guillem Mir i Llambias.

La finalitat d'aquest Establiment és el millorament dels mètodes de conreu i de la cria del bestiar, constituint un centre d'ensenyament on el pagès pugui trobar totes aquelles dades útils sobre l'ús d'adobs, maquinà

ria, llavors, etc., etc., com també el coneixement dels mètodes moderns d'explotació del bestiar comprnent l'alimentació, cura i higiene, selecció, introducció de noves races i resultat de llur encreuament amb les del país.

Posteriorment, el juny del 1924 se li va canviar el nom pel d'*Estació Agro pecuària*.

Aquesta Estació posseeix avui dia un lot de bestiar boví suís, raça Schwits, un brau Simmenthal i un altre lot de bestiar de llana Oxford; proposant se augmentar aquest contingent amb nous exemplars de races millorades i amb exemplars del país a l'objecte d'estudiar llurs aptituds i millorar les seves qualitats lleteres principalment.

Des del maig del 1924 funciona la parada de braus, havent se beneficiat d'ella un nombre gran de vaques.

F. HERNÁNDEZ I SANZ

Els pagesos, quan ens llevem cada dia, hem de preguntar-nos si cap nova llei ens fa mal, i si no, ja ens trobem bé. I és que a favor de les nostres coses i contra les nostres coses es fan una colla de lleis i es signen una altra colla de decrets cada any. La nostra vida està a l'atzar de la nova llei i del nou decret.

Quan ve la llei i en sentim vergassada, quan ve el decret i ens dol el cop, no ens toca altre remei sinó protestar i cridar. Ja fóra una altra cosa si la nostra força hagués creat la llei i la nostra organització la sabés mantenir i li sabés donar aquella efectivitat i aquella elasticitat segons la necessitat aconsellés per tal que no fos ni insuficient per als interessos dels pagesos, ni onerosa per a altres interessos distints. La llei reguladora dels interessos de la pagesia, hauria d'ésser una; dúctil, manejable, però una i nostra, perquè són nostres els interessos que ha d'endegar, que ha de conduir, que ha de regular.

Si observeu la tasca de defensa dels pagesos catalans, si pareu esment en la tasca de defensa de tots els pagesos d'Espanya, veureu que gairebé tots estan d'acord. Però hi ha potser un pecat, una falla dins la pagesia; que és el divorci, la manca d'organització, l'acció dispersa, l'existència de comunitats pageses en rivalitat amb altres. Tot plegat, i no fa bonic el dir-ho, no sembla sinó que anem a guanyar una cursa de velocitat cap a la recerca de les solucions finals, i el qui arribarà primer a trobar-les haurà estat el més eixerit. No sembla sinó això; però això no ens treurà de l'estat en què ens trobem i la nostra història d'ahir serà la d'avui i la de demà.

No ens manquen organitzacions agrícoles, no; al contrari, ens en sobren. El que ens manca és una organització general i una disciplina general. Quan un cos treballa, obra sota el domini i la voluntat del seu centre animador, i tots els membres del cos cadascun amb el moviment que li és encomanat van dirigits a un mateix fi. La pagesia catalana és un cos i el treball de desplegament i de manteniment de les seves facultats ha d'ésser dirigit per un sol centre animador. Quan un cos es parteix, quan cada membre vol actuar i fer per ell, la tasca resulta desintegrada i així resta, fins que tots els membres esmerçats en el treball, es junten per a la realització comuna.

Els pagesos som desconfiats, som malfiats; és una característica nostra, però no és un fet psicològic que la determina, sinó més aviat un motiu biològic. Els pagesos veiem com hi ha institucions que reclamen el nostre esforç, les unes per un cantó, les altres per l'altre; totes defensen els mateixos interessos, totes us parlen de les maieixes ne-

EL QUE DIU LA PREMSA

Els pagesos catalans

Un dia dèiem que la nosta característica com a pagesos era la manca de confiança que ens tenim els uns als altres i potser un excessiu egoisme particular, que evita de poder donar suport als actes que reclama la defensa dels nostres interessos. Encara ens podríem mantenir avui en aquesta tesi. Els pagesos catalans i els espanyols també, tots els pagesos de la Ibèria nostra, encara vivim demanant, encara no governem les nostres coses i els nostres interessos, encara— i avui ve i demà se'n torna— la solució dels nostres conflictes, l'endegament dels nostres interessos, que ha de venir de dalt, que ha de devallar dels poders. Encara no som un poder, tot i que constituïm dins d'Espanya la massa numèrica més considerable.

Temps enrera fou celebrada a la nostra vila una assemblea en la qual maldàrem per la revaloració del nostre vi. Foren aprovades unes conclusions que els pagesos catalans no tenim prou força per a imposar, i hem d'anar a demanar que ens les rebin amb gràcia i es converteixin en satisfacció de la nostra aspiració.

Més tard a Roquetes es celebrava una assemblea olivatera d'un caràcter gairebé igual al de la nostra. El resultat fou l'aprovació d'unes conclusions que han de tenir una sort pariona a la de les nostres.

Després a Barcelona, hom celebrà una altra Assemblea; fruiticultors, vinyaters, horticultors, oliverers... força animació, parlaments encertats, tothom d'acord a la defensa dels nostres interessos. Realment fou de-

mostrat allò que hom podia llegir en els cartells anunciadors i de crida a l'acte que revestí una importància extraordinària... *per a demostrar que darrera de les nostres peticions hi ha una multitud que sap defensar les*. Sí; els pagesos catalans sabem defensar les nostres peticions i les nostres aspiracions, però si hem d'ésser sincers haurem de confessar que som lluny encara d'influir d'una manera poderosa en la confecció d'unes lleis estables que regulin la nostra vida econòmica dins el concert de l'economia nacional.

I és que quan parlem, quan ens defensem, tenim tota la raó gairebé sempre. De vegades hi ha governants que es fan càrrec de les situacions difícils per a nosaltres, —ara n'hem tingut una prova que encara toquem i que tot just comença a donar resultats a favor nostre— però altres vegades veiem com la sort se'ns gira de cantó i no tenim altre remei que tornar a les assemblees i als discursos i als actes de defensa. I això, aquesta tasca, la venim repetint i repetint de temps immemorial i l'anirem repetint temps i més temps, perquè mentre no influïrem en la creació d'aquelles lleis que anomenàvem abans, viurem aquest règim d'alternatives, avui contents que la cosa no va malament i demà clamant, protestant, i demanant solucions a la crisi, a la depreciació dels nostres fruits, a la rectificació d'unes lleis que ens perjudiquen els interessos; d'unes lleis que no ens farien mal si les fessin els governants sota la nostra poderosa influència inevitable i ineludible, que és igual que dir, si les féssim nosaltres.

cessitats i dels mateixos ideals, totes us diuen que van a un mateix lloc, i elles mateixes viuen separades i de vegades fins us donen la sensació de trobar-se enfrontades.

El pagès, tot sol, no podia satisfer les seves aspiracions de millorament; això el portà a sindicar-se. Els sindicats, tots sols, han entès que són poca cosa encara per a resoldre els problemes que cada dia es presenten als agricultors; això els portà a federar-se. Les federacions no arriben a constituir el cos de força de l'agricultura organitzada i han d'entrar dins una organització general per a completar aquest cos de treball atent sempre a les diverses exigències de l'agricultura general en tots els sentits. I bé, tenim el pagès individu, tenim el pagès sindicat, tenim el pagès federat; individu: a casa i al camp amb les seves tasques pageses; sindicat: reunió d'esforços pagesos individuals en un esforç comú local; federació: aplegament d'esforços col·lectius per un esforç comú comarcal. Ara falta l'entitat cabdal que arreplegui tots aquests esforços i endegui la tasca en un sentit nacional, si el volem anomenar així; en un sentit general, de totalitat, i amb això ja tindrem un cos disposat a desplegar eficaçment la seva tasca en els més alts sentits.

Hem dit que manca l'entitat total, l'entitat cabdal. Potser algú voldrà creure que no sabem que existeix la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya, que aplega individus, sindicats i federacions? Sí que ho sabem; però també sabem que hi ha la Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya; però també que hi ha l'Institut Català de Sant Isidre. El que no sabem els pagesos, és quina d'aquestes tres institucions és aquella institució, aquella entitat endegadora i directora dels nostres esforços que nosaltres necessitem i que és precis que ens mogui a tots. El pagesos catalans, els uns van cap a l'Institut, els altres cap a la Unió de Sindicats i Pagesos, els altres cap a la Unió de Sindicats Agrícoles, i ara els uns surten de l'una i van a l'altra, i d'aquella a la de més enllà, i així es va passant el temps i es van perdent energies malaguanyades; i es planteja el problema de les confusions, tant inexplicable com vulgar, i més quan veieu que tots perseguim el benestar de la pagesia catalana.

Cal cercar una solució a aquest divorci. Totes les entitats que vulguin representar l'agricultura organitzada de Catalunya han de tenir els nostres respectes i la nostra simpatia, però hauríem d'entendre que no hi ha d'haver sinó una entitat cabdal, una direcció. Així la direcció fóra més eficaç, i així l'entitat cabdal resultaria revestida de més autoritat i molt més enfortida, i podria respondre i presentar-se en nom de l'agricultura catalana, de tota l'agricultura catalana.

Ara, cap d'aquestes tres institucions que anomenàvem més amunt, malgrat que parlin en representació dels pagesos de Catalunya, cap d'elles no representa la totalitat dels pagesos catalans organitzats, i aquest fet que és evident, als pagesos catalans ens hauria de doldre i hauríem de fer els possibles que no existís.

Es podria arribar a la constitució d'una entitat cabdal i única, i per això no caldria que els pagesos, ni les associacions pageses bandegessin cap d'aquestes tres institucions que avui existeixen a Catalunya, ans bé intentessin la fusió en una sola amb els bons elements que les integren. Si els pagesos catalans assolíssim això, la nostra organització hauria donat el pas definitiu, i tota institució de crèdit, de defensa, de cultura, de progrés, fóra possible, i tindria l'eficàcia del poder, de la força que ens és necessària per al desenvolupament en tots els sentits de la vida normal de l'agricultura catalana.

Aleshores podríem parlar dels pagesos catalans organitzats; ara només podem parlar

dels pagesos catalans camí de la seva organització. Si les afluides entitats que mai no es podran atribuir la representació de la pagesia catalana ho saben entendre aviat, elles mateixes poden resoldre aquest problema; si no ho fan elles, tard o d'hora ho haurem de fer nosaltres, haurem de demanar-los que ho facin, ho haurem de fer entre tots.

Pel camí que ara anem tots els pagesos d'Espanya, mai no arribarem a fer-nos les lleis.

Ara no se'n fa cap de llei que reguli la vida agrícola del país, en tot cas amb prou clams s'arriba a desfer alguna llei que perjudica considerablement l'economia agrícola del país, que no és el mateix.

Recordem que una vegada un *vigneron* francès al·ludia en parlar d'agricultura vitícola, la llei i l'estat, i en preguntar-li algú per la llei i per l'estat contestava:

—La llei som nosaltres. L'estat som nosaltres.

SALVADOR ESTREM I FÀ

De Priorat

RECERQUES PRACTIQUES

L'olivera

A Andalusia es cultiva l'olivera en mates de tres i quatre braços, com si fóssin avellaners.

Entenem que és un sistema millor i més racional que fer ho com a Catalunya, en forma d'arbre, que necessita gastar molta saba per alimentar la fusta, saba que serà més aprofitada i remuneradora dedicada solament a l'oliva.

■ ■ ■

La potassa com adob

Per emprar la potassa com adob, cal que la terra contingui calç, puix del contrari, hom s'exposa que l'adob de potassa passi al subsòl amb les aigües de pluja i la planta no el pugui utilitzar.

La calç transforma el clorur i el sulfat de potassa en carbonat de potassa, i aquesta substància és retinguda per la terra, evitant la pèrdua de l'adob.

■ ■ ■

Les sals de calç en els vins

Passa moltes vegades que els vins rosats i blancs s'enterboleixen i s'altera llur color, atribuint-se a què tenen *casse* fèrrica (fumat), el qual també pot succeir amb els vins negres, encara que no amb tanta freqüèn-

cia. Quan això esdevé els vins prenen gustos insípid, queden poc transparents i els enterboliments foscos o lletosos són més o menys pronunciats. Amb tot, en aquests canvis, el ferro no hi té cap culpa.

Quines són, doncs, les causes de semblants alteracions?

Per naturalesa, els vins en contenen certa petita quantitat; de 20 a 50 mil·ligrams per litre.

Una part procedeix de les polsines que embruten els raïms i de la terra. Aquestes brutícies poden ésser fatals quan les veremes es fan en ocasió de moltes pluges. Els àcids queden destruïts en part, el color és menys viu, els gustos no són tan francs i passa moltes vegades que aquests vins s'esalden.

Quan això esdevé, només serveixen per anar a la facina.

Altres vegades, la calç procedeix dels dipòsits de ciment que han estat mal desinfectats o bé de bótes que han contingut vins escaldats, agres o mostos. En aquests casos les dosis de calç augmenten en gran manera i de 0'100, 0'150 grams (dosis normals) poden arribar a 0'500 grams fins a 1 gram i a 1'50 grams i encara més.

Aquestes xifres solen trobar-se especialment en els vins que han estat desacidificats amb carbonat de calç. Les sals que es formen no són completament insolubilitzades, sobretot a les temperatures corrents i llur

descobriments i anàlisi són fàcils de fer. Mentre que un vi normal, sotmès a una solució d'oxalat qualsevol (que és fàcil proveir se'n a la farmàcia), dona lloc a un enterboliment blanquinós no gaire fort; un vi desacidificat, al qual s'hi hagi afegit la mateixa solució,

dona un enterboliment més pronunciat, com si s'hagués tirat guix al vi.

A més de 0'300 grams, el gust del vi és del tot insípid, endolcit i una mica amargant; quan així succeeix no té remei i tant menys quant més temps passi.

ció— 224 pessetes. Si s'hagués facturat sota l'especial número 2 p. v. només hauria costat 179 pessetes, amb dret a bonificació a fi de temporada per part de la Companyia M. Z. A. Aquesta bonificació pujaria, per l'esmentat vagó, unes 16 pessetes. Per tant el productor de Blanes va pagar 61 pessetes de més en la precitada expedició.

NOTES INFORMATIVES

Els Concursos de posta

Els Serveis de Ramaderia de la Generalitat, han portat a terme aquest any i s'està realitzant amb èxit, el primer Concurs Avícola Català de Posta i malgrat disposar d'un període preparatori molt breu, s'obtingué la col·laboració d'un gran nombre d'avicultors, que enviaren una acurada tria dels millors exemplars de llurs galliners.

Està elaborant-se un pla estructurat per al foment de la nostra avicultura i cada any, sense interrupcions s'organitzarà el corresponent Concurs de Posta, que sigui l'exponent del millorament avícola de la nostra terra. És precís, però, l'esforç continuat de tots els avicultors, per al qual, el cap dels Serveis de Ramaderia recorda que estem en els moments de fer néixer les futures campiones i fer-les pujar amb tota cura, és a dir, és el moment de preocupar-se de la preparació dels lots que els avicultors han d'enviar al segon Concurs de Posta que començarà el proper mes d'octubre.

■ ■ ■

Curs breu intensiu d'Enologia

L'Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès anuncia un Curs breu intensiu d'Enologia, la durada del qual serà de deu dies consecutius i començarà el 15 del proper juny. Es destinaran vuit hores de cada dia feiner a aquest ensenyament i seran distribuïdes en conferències teòrico-pràctiques, exercicis de degustació metòdica de vins, pràctiques d'anàlisi comercials d'aquests, pràctiques de celler, visites a instal·lacions viti-vinícoles d'aquella vila i altres poblacions.

Per assistir a aquest curs s'haurà de sol·licitar del director de l'establiment abans del 5 de juny.

■ ■ ■

El Pantà de Crespià

A la Cambra Agrícola de l'Empordà, ha tingut lloc una reunió per a tractar de la construcció del Pantà de Crespià. Hi assistí el Delegat del Govern, senyor Carsi, el qual

digué que vé molt ben impressionat de Madrid per a procedir a la construcció de la presa del Pantà, ja que les carreteres que hi condueixen estan ja construïdes. Seguidament es procedí al nomenament de President de la Comunitat de Regants del Pantà, vacant per defunció del que exercia dit càrrec, el plorat senyor Carles Jordà, havent estat elegit el senyor Miquel Ordis.

■ ■ ■

L'exportació de la patata primerenca

Continua en plena activitat l'exportació de la patata primerenca, procedent de la zona del Maresme i amb destí als mercats d'Anglaterra, Alemanya i Checoslovàquia.

Per la Duana de Port-Bou en passen totes les setmanes milers de quilos.

El contingent major correspon a Mataró. D'aquella ciutat deriva el nom de *Mataró's* que donen a la patata primerenca, en els mercats anglesos.

En general, totes les poblacions del Llevant català exporten tan preat producte. Així, doncs, cada dia passen per la Duana de Port-Bou vagons procedents d'El Masnou, Premià de Mar, Vilassar de Mar, Caldetes, Arenys de Mar, Canet de Mar, Sant Pol de Mar, Calella, Pineda i Blanes.

Després de Mataró segueixen en importància Vilassar de Mar, Pineda i Caldetes.

Aquesta temporada la patata primerenca constitueix el primer factor de riquesa per als nostres pagesos.

S'ha fet notar per persones coneixedores del problema, que és estrany que els vagons vagin facturats amb la tarifa M. N. A., número 1 de g. v. Això representa una gran diferència en contra del productor. Per la patata primerenca ha de regir la tarifa especial número 2 de p. v., la qual no suposa cap retard en l'arribada de la mercaderia i sí un estalvi considerable en el preu de l'expedició.

Així, hem vist que un vagó procedent de Blanes amb deu mil quilos de patates, facturat segons la tarifa esmentada de g. v. va costar, fins a Cerbère — lloc final de l'expedi-

L'exportació dels nostres productes agrícoles

Per la frontera continuen desfilant centenars de vagons carregats d'hortalisses i llegums frescs dels nostres camps. Durant la passada setmana es registraren a la Duana de Cerbère 108.956 caixes dels nostres productes agrícoles, destinades als mercats estrangers.

El major contingent de l'exportació està integrat pels fardells d'ensiam. Els altres són de pèsols, carxofes, col-i-flor, mongetes, etc. Els únics llocs de consignació són Anglaterra, Suïssa, Bèlgica, Holanda, Alemanya, Sarrebruch, Xecoeslovàquia, Audunle-Fiche, Luxemburg, França i Estocolm.

Les majors partides són les destinades a Anglaterra. Després segueix Alemanya, Suïssa, Bèlgica i França.

Les 108.956 caixes representen 182 vagons.

L'exportació es va mantenint. Les xifres que hem donat gairebé podem dir que es repeteixen totes les setmanes, amb lleus oscil·lacions.

■ ■ ■

Les parades de sementals que funcionen enguany a Catalunya

Província de Tarragona.—Amposta, 5 sementals; La Cava, 2 sementals; Sant Jaume, 2 sementals; Tortosa, 2 sementals.

Província de Girona.—Pals, 3 sementals; Castelló d'Empúries, 5 sementals; Figueres, 3 sementals; Girona, 3 sementals; La Bisbal, 3 sementals; Verges, 4 sementals; Torroella de Montgrí, 4 sementals; Olot, 2 sementals; Puigcerdà, 2 sementals; Ribes del Freser, 2 sementals; Ripoll, 3 sementals; Llanàs (Camprodon), 3 sementals; Sant Cristòfol de Toses, 2 sementals; Santa Coloma de Farnès, 2 sementals.

Província de Lleida.—Lleida, 4 sementals; Torregrossa, 2 sementals; Albesa, 2 sementals; Bellpuig, 2 sementals; Bellver, 2 sementals; Bellvís, 3 sementals; Aitona, 3 sementals; Castellserà, 3 sementals; Agramunt, 2 sementals; Almenar, 3 sementals; Esterri d'Àneu, 2 sementals; Mollerusa, 2 sementals; Pobleta de Bellvehí, 2 sementals; Seu d'Ur-

gell, 3 sementals; Torre de Capdella, 2 sementals; Viella, 2 sementals.

Província de Barcelona.—Sant Esteve de Palautordera, 2 sementals; Sant Antoni de Vilamajor, 2 sementals; Moià, 2 sementals; Manlleu, 3 sementals; Berga, 5 sementals; Santa Maria de Corcó, 2 sementals; Granollers, 4 sementals; Torelló, 4 sementals; Vic, 6 sementals; Montesquiu, 3 sementals; Hospitalet, 3 sementals. Total, 127.

■ ■ ■

Els traficants d'ous que voregen el Codi

La venda d'ous només ha d'ésser exercida per persones autoritzades expressament i la inspecció cal que es practiqui amb tota rigurositat.

Sens dubte, les persones dedicades al tràfic d'ous, procedeixen amb probitat i solen pecar més per ignorància que per mala intenció, però a l'ombra d'aquestes en suren d'altres que voregen el Codi oferint descaradament i sabent-ho ous tòxics, amb el qual estafen el consumidor i atempten contra la seva salut.

Cal procedir contra aquests vampirs dissimulats que tant mal ocasionen. Per tal d'evitar aquests abusos, convé que sigui prohibida la venda d'ous a aquells que no siguin expressament autoritzats i, per tant, obligats al compliment de les disposicions dictades a aquesta finalitat.

■ ■ ■

El proper Congrés Mundial d'Avicultura de Leipzig

Els dies del 24 de juliol al 2 d'agost, tindrà lloc a Alemanya el sisè dels Congressos Mundials d'Avicultura, iniciats i mantinguts per l'Associació Mundial d'Avicultura Científica, dels quals el segon tingué lloc a Barcelona.

La celebració del sisè Congrés havia de tenir lloc a Berlín, per haver-se incendiat i destruït els edificis en els quals s'hi havia d'instal·lar l'Exposició Mundial anexa al Congrés, aquest i l'Exposició se celebraran a Leipzig, si bé alguns actes tindran lloc a Berlín.

Espanya hi concorrerà oficialment, tant en el Congrés com en l'Exposició i a tal fi s'activen els treballs preparatoris, a càrrec d'un Comitè Nacional designat pel Ministeri d'Agricultura.

El Congrés i l'Exposició coincidiran amb la inauguració de les Olimpíades de Berlín, i això contribuirà al seu major esplendor, pel gran nombre de congressistes, l'arribada dels quals està ja anunciada, especialment dels Estats Units, Canadà, Austràlia, Sud-Amèrica, Sud-Àfrica i també del nostre país.

Concurs d'Espàrrecs

Han esdevingut tradicionals els Concursos d'Espàrrecs que anualment se celebren a Gavà, sota el Patronat de la Generalitat de Catalunya, l'objecte dels quals és estimular i millorar aquest conreu a la nostra terra i donar a conèixer el vertader origen dels mateixos. L'acte tingué lloc el passat mes d'abril i assolí un èxit insospitat, car hi concorregueren un 40 per cent més d'expositors que en altres anys.

El Jurat, compost pels senyors Odó Hurtado, conseller-regidor de l'Ajuntament de Barcelona; Josep Maria Solé, del Servei Tècnic d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya; J. Pujol i Font, cap de la Secció de Proveïments de Barcelona; Pau Rigol, per la U. S. A. i Cristòfor Solé, en representació de l'Ajuntament de Gavà, es reuní a les dotze del matí i féu públic el següent veredict: Medalla d'Honor de la Generalitat de Catalunya, Diploma de la U. S. A. i 100 pessetes als lots 35, 36 i 54, presentats per Josep Pugés i Campmany.

Primer premi, al lot 21, presentat per Esteve Cluxart; segon premi, al lot número 5, presentat per Melcior Petit; tercer premi, al lot número 12, presentat per Salvador Solé; quart premi, al lot número 22, presentat per Joan Solé; cinquè premi, al lot número 9, presentat per Baldiri Esteve; sisè premi, al lot número 42, presentat per Llorenç Planas; setè premi, al lot número 31, presentat per Joan Massana; vuitè premi, al lot número 50, presentat per Ramon Vinyes; novè premi, al lot número 19, presentat per Jaume Margarit; desè premi, al lot número 20, presentat per Pere Vendrell; onzè premi, al lot número 16, presentat per Josep Salleras; dotzè premi, al lot número 32, presentat per Salvador Campmany; tretzè premi, al lot número 13, presentat per Pere Marcè. Accèssit especial: Diploma d'Honor de l'Ajuntament de Gavà i 25 pessetes per la presentació d'un lot compost per esparregueres primerenques i espàrrecs a punt de collir i mostres de llavors en ésser tretes de la planta i a punt de plantar-les, presentat per Ferran Solé.

Els concursants no premiats s'acordà gratificar-los amb vint pessetes.

■ ■ ■

Les patates primerenques

A Portbou es nota gran moviment en l'exportació de les patates primerenques. Cada dia desfilen molts vagons carregats de patates procedents de les collites primerenques de les zones de marina. Ens trobem en plena temporada i en gran activitat.

Però aquest any s'ha experimentat un fenomen extraordinari. La sortida de les pata-

tes primerenques s'ha avançat d'un mes als anys anteriors. Els colliters han llançat el producte amb una anticipació notable. I el mateix avançament de la temporada ha perjudicat grantment l'exportació. La campanya sembla quelcom raquítica, sense l'empenta d'altres vegades. Comparant dades es veu clarament que, aquest any, la clàssica patata primerenca —una de les més sanejades fonts de riquesa del Maresme en el capítol de l'exportació agrícola— ha emprès un lamentable camí de pobresa.

La causa ja l'hem esmentada: la mateixa antelació.

Sembla que en els mercats anglesos no acaben d'entendre com pot ésser que les patates conegudes per *Mataró's*, arribin un mes abans del temps normal.

Hom comprendrà fàcilment que en els centres de consum estrangers s'ha produït una confusió perjudicial per al nostre contingent.

Amb tot, esperem que, refets de la sorpresa de l'avançament que els ha agafat completament desprevinguts, organitzaran les coses per tal que l'esmentada exportació pugui entrar, de ple, en la fase de la seva normal activitat.

■ ■ ■

Els ramaders de la U. S. A.

La secció de Ramaderia de la U. S. A. ha celebrat a Puigcerdà una important Assemblea, que presidí el senyor Paulí Geli, essent proclamat el Comitè per l'actual exercici, a saber: Cooperativa de Lleteria del Cadí, de la Seu d'Urgell; Sindicat Agrícola de la Cerdanya, de Puigcerdà; Sindicat Agrícola Comarcal de Bages, de Manresa; Sindicat de Criadors de Bestiar, de Vic; Associació d'Avicultors de la Cambra Agrícola de Reus i Comarca, de Reus.

Delegats al Consell de la U. S. A.: Efectius: Cooperativa de Lleteria del Cadí, de la Seu d'Urgell i Sindicat de Criadors de Bestiar, de Vic. Suplents: Associació d'Avicultors de la Cambra Agrícola de Reus i Comarca, de Reus i Sindicat Agrícola Comarcal de Bages, de Manresa.

El senyor Coromines, defensà les següents conclusions, que foren aprovades:

Primera: L'Assemblea demana als poders públics que en tots els tractats de comerç tinguin intervenció les associacions agrícoles i ramaderes interessades.

Segona: L'Assemblea, considerant que l'actual aranzel sobre l'entrada d'ous és insuficient per a garantir la nostra producció avícola, demana que sigui augmentat fins a 50 pessetes or els cent quilos.

Tercera: L'Assemblea, vista la facilitat amb què actualment són burlades les disposicions que regulen el marcatge d'ous i sobre

tot la facilitat amb què són esborrades les marques, demana als poders públics, que, d'acord amb el Conveni de Bruselles de 1931, els ous importats siguin marcats d'una manera inesborrable amb el nom del país d'origen.

El doctor Lluís Vila i Abadal, parlà detalladament del problema de la revaloració de les carns. Presentà les següents conclusions, que així mateix foren aprovades per aclamació:

Primera: L'Assemblea demana al Govern de la Generalitat que iniciï la implantació de l'assegurança del bestiar, establint una organització eficaç i pràctica.

Segona: L'Assemblea demana que se suprimeixi la importació de carns congelades.

Tercera: L'Assemblea expressa el seu desig que els Sindicats Ramaders organitzin la venda de bestiar d'escorxador, suprimint l'intermediari.

El president de la Cooperativa de Lleteria del Cadí, de la Seu d'Urgell, senyor Bonaventura Rebès, defensà les següents conclusions que també foren aprovades:

Primera: Vist l'incompliment i per tant, l'absoluta ineficàcia del decret del Ministeri d'Agricultura del 23 de febrer del 1934 i de l'ordre apareguda a la Gaceta del dia 12 de gener darrer reiterant els preceptes de l'esmentat decret, encaminat a evitar les barreges fraudulentament amb margarina amb mantega, l'Assemblea es declara defraudada del resultat obtingut amb les dites disposicions, i protesta enèrgicament de la burla que han fet impunement de les dites disposicions els comerciants i industrials que trafiquen amb margarina com a mantega de vaca.

Segona: L'Assemblea demana que es prohibeixi la importació de les grasses que s'utilitzen per a la fabricació de margarina; que s'exigeixi als fabricants de margarina de posar-hi el 2 per cent de fècula com a matèria revelatriu; i que s'exigeixi l'estricta compliment del decret i ordre del 23 de febrer del 1934 i 12 de gener darrer, respectivament i es procedeixi a l'immediat tancament de les in-

dústries i comerços que no compleixin aquestes disposicions.

Tercera: Havent-se experimentat arreu d'Espanya un extraordinari augment de producció de llet, que satisfà totes les necessitats del consum interior, l'Assemblea acorda demanar que sigui prohibida l'entrada a Espanya de formatges, mantegues i altres derivats de la llet.

El senyor Josep Turiera presentà les següents proposicions, que l'Assemblea es féu seves i va aprovar per aclamació:

Primera: Demanar als Poders públics la reducció de l'aranzel per als poltres de menys

d'un any i l'augment del que hi ha sobre els cavalls de més de tres anys.

Segona: Demanar als Poders públics la lliure exportació del bestiar cavallí i mular.

Clogué l'acte el vice-president de la U. S. A., senyor Paul Geli, el qual digué que els pagesos i els ramaders que ja han triomfat, han estat solament aquells que, tot refiant-se del seu propi esforç, unit a l'esforç del company, han creat els Sindicats Agrícoles i ramaders que són la glòria de Catalunya. Acabà exhortant tots els agricultors i ramaders catalans a crear una gran força sindical per a defensar-se de tots els enemics.

LLIBRES

EL ALFORFÓN, una obra d'En Francesc Xavier Riera.

Aquest estudi sobre el fajol, consta de deu capítols i un apèndix bibliogràfic; els capítols es refereixen a: sinònimia, origen, història i distribució geogràfica del fajol; botànica, biologia, el medi ambient, cultiu, recollecció, rendiment, composició, aprofitament, economia i comerç.

Recomanem la lectura d'aquesta obra a tots els agricultors, ja que degut a la importància que va adquirint de dia en dia el consum d'aquesta planta farratgera, pot ésser en tot moment d'interès conèixer els orígens, desenrotllament i aprofitaments de la mateixa, tant per aquell que ve dedicant-se ja al seu cultiu, com per al que desitgi iniciar-s'hi o cregui que més endavant li resulti convenient fer-ho.

Estem convençuts de què uns i altres agrairan aquesta recomanació.

Forma un volum de 306 pàgines i 43 gravats i val, enquadernat en rústica, 14 pessetes l'exemplar.

LES INDÚSTRIES DE LA LLET, de J. Llovet.

Segons diu el propi autor en el pròleg, hauria de portar el subtítol de *Notes d'un*

viatge d'estudi. Entenem que és això el que dóna vertader valor a aquesta obra. Primer, perquè les dades que ella conté són efectivament reals, viscudes, d'actualitat completa; després, perquè en la seva ordenació l'autor es revela com a home estudiós i coneixedor d'aquesta matèria, el qual li ha permès fer un notable compendi de tot allò que hi ha d'interessant avui per avui en les indústries làcties. La constitució química-biològica de la llet, el seu anàlisi físico-químic i bacteriològic, l'obtenció adequada de la llet i totes les transformacions industrials del preciós líquid, són exposades per l'autor amb ordre, claredat i concisió notables.

Avui que s'han fet d'ús més general tan excel·lents aliments com la llet i els seus derivats, és d'una gran conveniència la divulgació de les matèries amb ella relacionades i per tant el llibret de què parlem apareix amb una oportunitat evident.

Forma un volum de 270 pàgines i 42 gravats; està editat en rústica i es ven a 11 pessetes l'exemplar.

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



NOTA: Dirigint-se i ensems enviant per Gir Postal o segells de Correus, l'import més 50 cèntims per despeses de tramesa, al Laboratori, a volta de correu, dóna 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 ratolls. 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 sèmres i plantacions de les hortalisses, farratgeres i flors
més generalitzades o conreades a Catalunya

SEMBRES DEL MES DE JUNY

HORTALISSES

	Ptes. 100 grs.
Agrelles	1'50
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Borrajá	2'00
Bròquil blau de Santa Teresa, primerenc	2'50
Bròquil blanc, primerenc	2'50
Bròquil blanc, mig primerenc	2'50
Bròquil gros, morat, de Nadal	2'50
Carbassa francesa, de bon gust	1'25
Card ple, blanc	3'00
Carbassons	1'00
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arrissat	1'00
Cogombre verd, llarg	2'00
Cogombre petit, «Cornichón»	2'00
Cogombre molt llarg, Alficós	2'50
Col-i-nap	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

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

COLS DE FULLA LLISA

Col de cabdell, Bacalan	1'75
Col de cabdell, Brunswick	1'75
Col de cabdell, Dax	1'75
Col de cabdell, Holanda, peu curt	1'75
Col de cabdell, Holanda, tardana	1'75
Col de cabdell, Joaneta o Nantesa	1'75
Col de cabdell, Mitra o Cor de Bou	2'00
Col de cabdell, Quintal, molt grossa	1'75
Col de cabdell, Sant Dionís	1'75
Col de cabdell, Schweinfurt	2'00
Col de cabdell, York, primerenca	2'00
Col Lombarda, morada, grossa	2'00
Col verda, arrissada, per a brotons	1'75
Col de Bruselles, de cabdellts	1'75

Col-i-flor de Nadal	3'00
Col-i-flor de Quaresma	3'00
Col-rave	1'50
Créixens d'aigua	4'00
Créixens d'horta	1'50
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Ensiam bleder	1'75
Ensiam escaroler	1'75
Ensiam escarxofet	1'75
Ensiam romà, blanc	1'75
Ensiam romà, negre	1'75
Ensiam de tres ulls	2'00
Escarola de fulla doble, arrissada	1'25
Espàrrac primerenc	1'00
Espàrrac gros, d'Holanda	1'00
Espinac Viroflai, de fulla molt ample	0'50
Espinac d'estiu	0'50
Julivert, comú	0'75
Meló francès Cantaloup	5'00
Meló francès, emparrador. Un paquet	1'00
Meló tendral de València, primerenc	1'00
Meló groc de València, primerenc	1'00
Meló de València, tardà	1'00

MONGETES PER A MENJAR TENDRES

Nanes Ideal, molt primerenques	5'00
Nanes Mig-dol, molt primerenques	4'00
Nanes Motxa grisa, molt primerenques	3'00
Nanes Motxa vermella, molt primerenques	3'00
Nanes Mantega, primerenques, tabella groga	5'00
Nanes, Negre de Bèlgica	3'75
Emparradores Avellaneta blanca, primerenques	2'50

Emparradores Avellaneta negra, primerenques	3'00
Emparradores, Cuc, país	4'00
Emparradores, Cuc, franceses	5'00
Emparradores, Mont d'Or, mantega, primerenques, tabella groga	6'00
Emparradores, Sucre o Llamina, primerenques	2'50

MONGETES PER A ESGRANAR

Nanes Ganxet d'Alcanar, primerenques	2'50
Nanes Manresanes, primerenques	2'50



Col de cabdell, Brunswick



Créixens d'horta

Nap fi blanc, rodó	1'00
Pastanaga fina, mig llarga	1'50
Pastanaga fina, llarga	1'50
Pebrot dolç, de Banyà	3'00
Pebrot dolç, de Morro	3'00
Pebrot dolç, molt gros, de Reus	3'00
Pebrot dolç, molt gros, de Torroella	3'00

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

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



Julivert molt arrissat

Ravenet rodó, vermell	1'00
Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell	1'00
Ravenet llarg, vermell	1'00
Remolatxa fina, morada	1'00
Remolatxa fina, Cheltenham	1'00
Síndria Beata, molt dolça	1'00
Síndria de València	1'00
Síndria de Màlaga	1'00
Xicoira	1'25
Xirivia	1'00

Ptes.
Un quilo

FARRATGERES

Alfals, decuscutat, superior	2'25
Alfals, decuscutat, extra	2'50
Carbassa grossa	6'00
Col gegant, Cavalier, de fulles llises	7'00
Col gegant, de fulles arrissades, Aloma	7'50
Farratge del Sudan	3'00
Fenigrec	1'25
Girassol	1'50
Moresc Caragua	1'50
Pastanaga blanca	7'50
Soja	2'50
Sorgo negre, sucros	0'85
Trèvol, nano, blanc	5'00
Trèvol, superior	4'50

PLANTER DE:

Albergínia negra, llarga	
Moniat	
Pebrotera, tronc mitjà, gros dolç de Lloret, primerenc	
Pebrotera, tronc alt, fruit gros, dolç de Reus	
Pebrotera, tronc alt, fruit molt gros, dolç de Torroella	
Pebrotera, tronc alt, dolç de banya	
Pebrotera, picant, bitxo o coralet	
Tomaquera emparradora, Pometa grossa de Canàries, primerenca	
Tomaquera emparradora, Pometa mitjana, de Canàries, molt primerenca	
Tomaquera emparradora, Pometa de Mataró, primerenca	
Tomaquera emparradora, de conservar o penjar	
Tomaquera emparradora, Pera de la Reina	
Tomaquera emparradora, fruit gros, color rosa	

A 16 pessetes el miler

No es serveixen menys de 500 plantes d'una sola mena

FLORS

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

ES S E M B R E N

Balsamina	Mantell Reial
Cannes	Mirambell de xiprer
Caputxina nans	Nyanyos o arbrets
Centaures	Perpetuïnes
Clavells d'India, nana	Petuïnes
Coleus	Rosa d'Agost o clavell de moro
Coronàries o Reina Margarida	Rosa mística o zinnia
Dracenes	Sensitiva o planta vergonyosa
Escabioses o Vídues	Tageta signata
Gallardia	Vellut o cresta de gall
Gelosia plumosa o piramidal	Verdolaga de flor
Girassol	Viòlers quarentens
	Viòlers imperials

EMPARRADORES ANUALS

Balsamilla	Dòlics
Busingolcia	Lufa o planta de les esponges
Carbassetes	Llessamí de l'Índia
Campanetes variades	Maurandia
Cardiospermum o Fanallets	Mongetes de jardí
	Morritort o Caputxines

EMPARRADORES PERENNALS

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

Servim paquets de llavors d'hortalisses a 0'50 pessetes un. Per correu no se n'envien menys de sis paquets variats, pagament a la bestreta, acompanyant l'import del franqueig.

Preus salvant variació o existències. En 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 l'Estació de França) - Telèfon 20941 - BARCELONA

DESINFECTANTE PODEROSO

GERMINOL

MARCA REGISTRADA

Poderós desinfectant de màxima concentració, garantia absoluta i summament econòmic

Elaborat amb matèries de primera qualitat, dosificades exactament; és soluble a l'aigua completament; no és tòxic i no crema

Contra la Glossopeda, Sarna o Ronya, Brom, Arestes, Pelades, Cucats i Ferides del Bestiar.

Recomanable

principalment en Casernes, Hospitals, Presons, Sales d'espectacles públics, vaixells, vagon de ferrocarril, etc., per a prevenir les malalties infeccioses, com per exemple, Verola, Tifus, Còlera, papida de les aus, febre aftosa, etc.

En Ramaderia

s'aplica en la desinfecció i desodorització de corrals, estables, galliners, etc., en *polvoritzacions al 4 per cent* i ruixant les parets, paviments, etc. Contra la *glossopeda* o *febre aftosa*, s'aplica per mitjà de lavatges *al 5 per cent* i contra la *papida* de les aus; *al 4 per cent*, contra la sarna o ronya del bestiar.

En Agricultura

és summament eficaç per a la destrucció del *Cadell*, Escorpí, Ceboller, Talp, Cayueso, Papaorelles, Serreta, Tapa-Cebes, etc. i altres cucs que hi ha dessota la terra. S'aplica donant al terreny una regada superficial amb aigua sola i després la regada amb GERMINOL, tirant un rajolí a l'aigua que va als solcs (aproximadament un quilo per cada 400 litres d'aigua). L'època més oportuna és de mitjans de primavera a fi d'estiu. No perjudica el sembrat.

S'aplica en

Higiene general

per a prevenir el contagi de malalties infeccioses (*Tifus, Verola, Còlera*, etc.) desinfectant amb GERMINOL *al 3 per cent* les habitacions, hospitals, casernes, vagon, sales d'espectacles, etc. Com a *preventiu* és convenient rentar les robes dels malalts amb aigua en la qual s'hi hagi tirat una petita quantitat de GERMINOL.

Preus per Litre:

Llaunes de 20 quilos,	1'50 Ptes. litre		
» de 10	» 1'80	»	»
» de 5	» 2'00	»	»
» de 2	» 2'40	»	»
» de 1	» 2'75	»	»
» de 1/2	» 1'70	»	el pot

Especialitats Agrícoles

FEIPA

CONCESSIONARIS EXCLUSIUS
PER A LA VENDA AL DETALL:

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

Contra els Pugons de les fruites i llegums

INSECTICIDA

APHIS

(Sabó de piretre)

L'INSECTICIDA APHIS

No és tòxic, podent ésser utilitzat en les fruites i llegums destinats al consum.

No és càustic i per consegüent, no malmeta els polvoritzadors.

Mulla perfectament els vegetals ruixats, adherint-se fortament a ells, prolongant així la seva acció insecticida.

És molt actiu, ja que destrueix ràpidament els insectes, sobretot els de cos tou i les erugues no borrelludes, sobre els quals l'efecte és immediat i complet.

Es el més econòmic de tots els insecticides

Contra el *pugó negre* de les flors; fruiters i hortalisses, (faves, carxofes, pebrots, mongetes, etc.), *melera*, de les meloneres i contra tots els insectes xucladors, de cos tou, com també *erugues* no borrelludes, s'empra al 1 per 100.

Contra el *pugó verd* dels fruiters, s'empra al 2 per 100.

Contra el *pugó verd* del presseguer i de l'ametller, *pugonet* de la remolatxa i *teranyina* del cep, s'empra al 3 per 100.

Bidó de 10 litres, 4'00 Ptes. litres

Preus per litre:

» de 5	» 4'25	»
» de 2	» 4'40	»
» de 1	» 4'50	»

Especialitats Agrícoles FELPA

Concessionaris per a la venda al detall

Avinguda Eduard Maristany, 19 : BARCELONA

CARAGUA

MORESC GEGANT FARRATGER

MOLT PRODUCTIU COM A FARRATGE VERD I DÓNA
UNA GRAN QUANTITAT DE GRA MOLT ESTIMAT

La manca de farratges cal contrarestar-la, per tal de salvar d'una crisi segura la nostra ramaderia. Es convenient implantar fenars amb tota mena d'herbes alfals i quants més millor, per tal de comptar amb reserves suficients amb què alimentar durant l'hivern, el bestiar establert i evitar fracassos i la penúria.

La dificultat en els transports impedeix que, en un moment apurat, pugui ésser proveïda de pinsos una comarca ramadera, ocasionant als criadors de bestiar pèrdues incalculables.

D'ací ve la conveniència d'estalviar l'alfals, el trèvol i l'herba dels prats, implantant fenars tant com sigui possible, amb el qual es pugui alimentar el bestiar durant els mesos d'estiu i de tardor, fent sembres a l'hivern i a la primavera de moresc farratger de les varietats anomenades de dent, les quals són sumament precoces i assoleixen produccions grandioses en terrenys assolats i ben adobats.

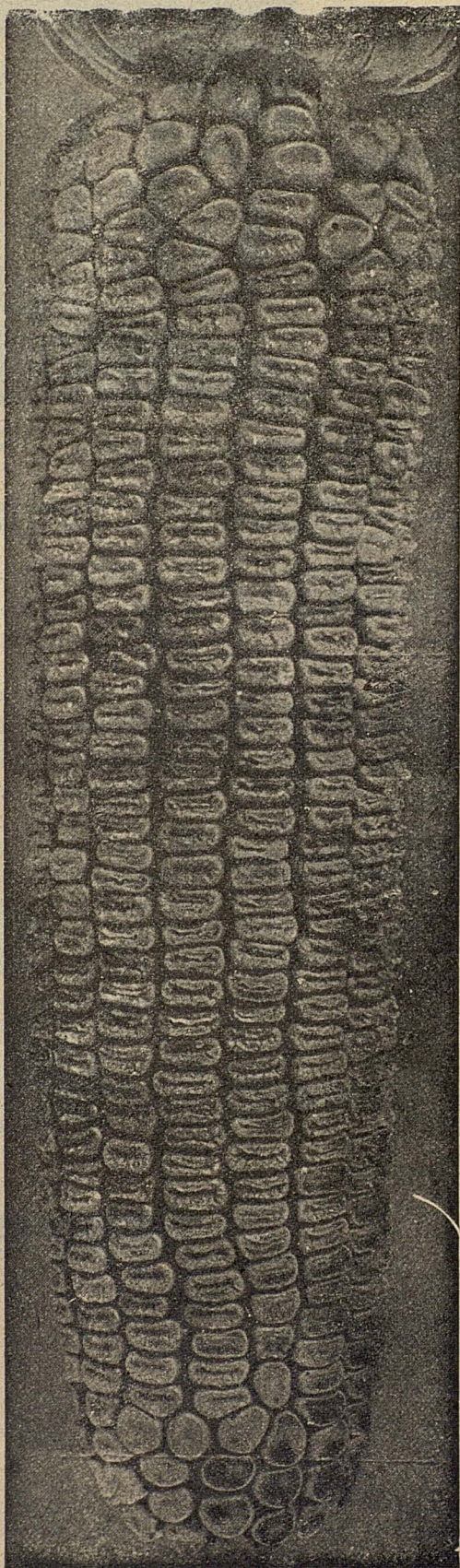
Aquestes menes de moresc són un element dels millors per a ensitjar, però mentre no es construeixin a la nostra terra les sitges que necessita la nostra ramaderia previsor, cal propagar el cultiu del moresc farratger de gran rendiment, com el **Caragua**, per a consumir en verd, a fi d'estalviar fenars i emmagatzemarlos per a les necessitats de l'hivern.

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

PREU:

l'50 pessetes el quilo

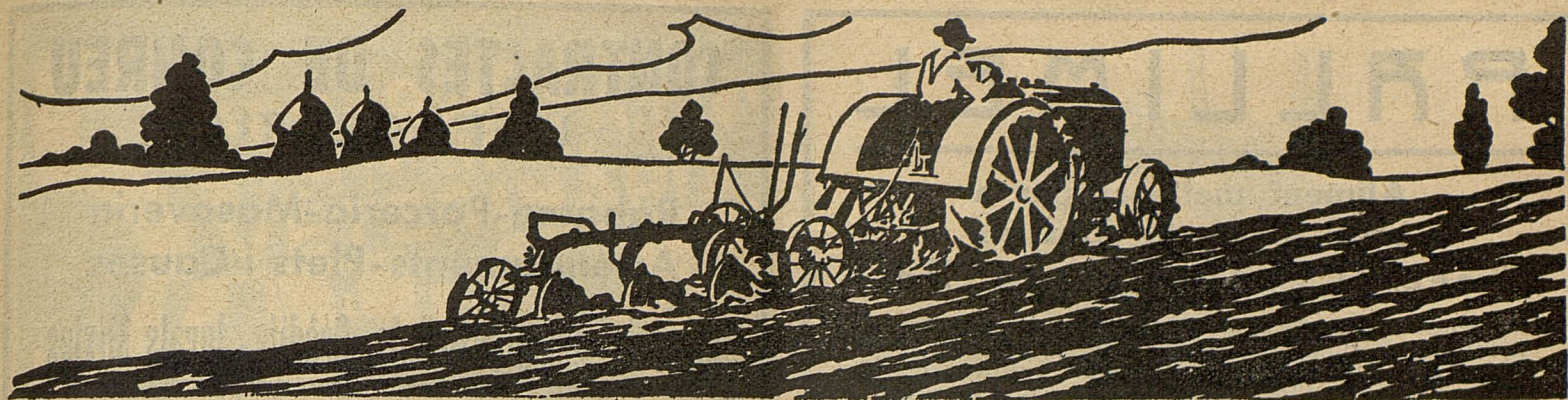
Per a comandes: **EL CULTIVADOR MODERN**
Avinguda Eduard Maristany, 19, (davant l'Estació de França)
Telèfon 20941. - BARCELONA



EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBES		UNITAT	PESSETES		UNITAT	PESSETES
Supertofat d'os, 18/20 per cent d'àcid. fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	17'00	Arròs Matisat.	100 quilos	63'00 a 64'00	
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50	Arròs Bomba, Calasparra	"	120'00 a 125'00	
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50	Arròs Bomba.	"	110'00 a 112'00	
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	11'65	BLAT			
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	34'00	Forment de Castella	"	36'50 a 37'00	
Nitrat de Xile, 15/16 per cent de nitrogen	"	29'00	Candeal de la Manxa	"	00'00 a 00'00	
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	28'00	Forment de la Manxa.	"	00'00 a 00'00	
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	35'00	Aragó	"	36'00 a 38'00	
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	35'00	Navarra.	"	37'50 a 38'00	
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	"	28'00	Urgell i Vallès	"	00'00 a 00'00	
Màteria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	38'00	Comarca	"	00'00 a 00'00	
Sulfat de ferro en gra.	"	12'50	Extremadura, blanquet	"	35'00 a 35'50	
			Cruixer	"	35'00 a 36'00	
			Lleida	"	00'00 a 00'00	
INSECTICIDES I FUNGICIDES						
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	17'60	CIGRONS			
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	19'20	Cigrons Màlaga, fins, números 44 a 46.	"	110'00 a 112'00	
Sofre gris o precipitat	"	10'00	Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	81'00 a 83'00	
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	25'50	Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	74'00 a 76'00	
Sofre de terròs	100 quilos	36'50	Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	71'00 a 73'00	
Sofre en pans, refinat.	"	45'00	Cigrons "pelones"	"	00'00 a 00'00	
Sofre de canó.	"	50'00	Cigrons Argèlia.	"	00'00 a 00'00	
Sulfat de coure, anglès	"	00'00	Cigrons Castella superiors	"	00'00 a 00'00	
Sulfat de coure, país	"	76'00	Cigrons Castella mitjans.	"	00'00 a 00'00	
Acetat de plom cristall	"	350'00	Cigrons moruns, número 29	"	00'00 a 00'00	
Arseniat de sosa anhidre, 99/100 per cent	"	230'00	Cigrons Sauco	"	190'00 a 200'00	
Arseniat de plom en pols	"	280'00	Oran mitjans	"	00'00 a 00'00	
Permanganat de potassa	"	525'00	Mexicans	"	100'00 a 200'00	
Sosa Solvay	"	32'00	CIVADA			
Nicotina 80 per cent	1 quilo	30'00	Extremadura.	"	38'00 a 38'50	
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	19'00	Cartagena.	"	00'00 a 00'00	
PRODUCTES ENOLOGICS						
Acid citric cristall, extra.	100 quilos	900'00	ESCAIOLA			
Acid tartàric cristallitzat país.	"	525'00	Andalusia, corrent.	"	00'00 a 00'00	
Acid sulfurós anhidre.	"	240'00	Andalusia, fi	"	138'00 a 140'00	
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	200'00	FAVES			
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	100'00	Extremadura.	"	50'00 a 52'00	
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	"	100'00	Mallorca	"	00'00 a 00'00	
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	100'00	Andalusia	"	50'00 a 52'00	
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	150'00	Turquia.	"	00'00 a 00'00	
Albumina de gallina en plaques	1 quilo	22'00	Valencianes	"	00'00 a 00'00	
Biosulfit Jacquemin	100 quilos	500'00	Eivissa	"	00'00 a 00'00	
Carbó vegetal	"	350'00	Xinesos	"	00'00 a 00'00	
Carbó vegetal impalpable	"	100'00	Mazaganilla	"	00'00 a 00'50	
Caseïna pura	"	425'00	FAVONS			
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	27'00	Sevilla	"	49'00 a 50'00	
Cola de peix en fideus	"	27'00	Xereç	"	49'00 a 50'00	
Cola de peix Saliensky	"	100'00	Marroc	"	44'00 a 45'00	
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	100'00	Italians	"	44'00 a 45'00	
Caramel concentrat	"	350'00	Xinesos	"	44'00 a 45'00	
Fosfat bicalcic	"	150'00	MILL			
Fosfat amònic	"	250'00	Estranger	"	00'00 a 00'00	
Gelatina plata en fulles primes	"	950'00	Comarca	"	42'00 a 43'00	
Gelatina or en fulles primes	"	975'00	MONGETES			
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	325'00	Mongetes Pinet, noves	"	65'00 a 67'00	
Metabisulfit de potassa cristallitzat	"	200'00	Mongetes Tranquillon, noves	"	73'00 a 74'00	
Metabisulfit de potassa en pols, antiferment	"	275'00	Mongetes Urgell	"	66'00 a 70'00	
Metabisulfit de potassa en líquid.	"	165'00	Mongetes Mallorca	"	62'00 a 63'00	
Negre animal en pasta rentat	"	225'00	Mongetes Castella corrent	"	85'00 a 90'00	
Osteocola Coignet	"	600'00	Mongetes Castella superior garbellades	"	95'00 a 97'00	
Sang cristallitzada	"	00'00	Mongetes Cocorrosses Castella	"	78'00 a 85'00	
Tani a l'èter, pols extra	"	00'00	Mongetes Cocorrosses Turquia	"	68'00 a 69'00	
Tani a l'alcohol, pols extra	"	1.000'00	Mongetes Barco de Avila	"	135'00 a 00'00	
Tani a l'alcohol, agulles extra.	"	1.150'00	Mongetes Perles Galicia.	"	50'00 a 55'00	
Tartrat neutre de potassa, desacidificant.	"	700'00	Mongetes Lingot Polònia	"	82'00 a 90'00	
			Mongetes Coco Shophie	"	85'00 a 87'00	
			Mongetes Prat, noves.	"	70'00 a 75'00	
MATERIES FILTRANTS						
Amiant	100 quilos	1.475'00	MORESC			
Celulosa extra forta	"	400'00	Lleida	"	42'00 a 46'00	
Celulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00	Andalusia corrent	"	42'00 a 46'00	
Terra d'infusoris	100 quilos	100'00	Plata.	"	49'50 a 50'00	
Terra de Lebrija	"	60'00	ORDI			
CEREALS I LLEGUMS						
ARRÒS			Extremadura.	"	38'00 a 38'50	
Arròs Bell-lloc, zero	"	61'00 a 62'00	Urgell i Segarra.	"	36'00 a 36'50	
Arròs Selecte.	"	64'00 a 66'00	Vermell	"	00'00 a 00'00	
Arròs Floreta.	"	67'00 a 69'00	VECES			
			Veces Andalusia	"	46'00 a 47'00	
			Veces estrangeres.	"	00'00 a 00'00	
			ALTRES CEREALS I LLEGUMS			
			Ers país.	"	40'00 a 41'00	
			Ers estrangers negres	"	40'00 a 41'00	
			Fajol	"	50'00 a 52'00	
			Fesolets Galicia.	"	95'00 a 100'00	
			Fesolets Castella	"	91'00 a 92'00	
			Fesolets Girona	"	105'00 a 107'00	
			Guixes	"	45'00 a 48'00	
			Llenties Andalusia	"	80'00 a 82'00	

		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
FARINES I DESPULLES							
Farina sencera, mitja força	100 quilos	00'00 a 00'00		DE PINYOLA	100 quilos	120'00 a 00'00	
Farina sencera, força	"	85'00 a 125'00		Verd, primera	"	115'00 a 00'00	
Farina extra blanca, superior	"	63'00 a 39'50		Verd, segona	"	124'00 a 126'00	
Farina blanca, corrent	"	57'00 a 58'00		Aragó primera, blanc, origen	"	00'00 a 00'00	
Farina Aragó	"	55'00 a 60'00		Groc, segona	"	00'00 a 00'00	
Farina regió	"	57'00 a 59'50		De baixa acidesa	"	96'00 a 100'00	
Número 3, amb sac	60 quilos	26'00 a 27'00		Fermentat	"		
Número 4	"	24'00 a 25'00					
Segones	"	20'00 a 21'00		DE CÒCÓ	"	00'00 a 00'00	
Terceres	"	19'00 a 20'00		Blanc (en barrils)	"	00'00 a 00'00	
Quartes	"	17'00 a 18'00		Cochin	"	00'00 a 00'00	
Menut	70 litres	5'00 a 5'25		Palma	"	00'00 a 00'00	
Segó	"	4'75 a 5'00		Extraflor	"		
Segonet	"	4'25 a 4'50		DE LLINOSA	"	180'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS				Cru (en barrils)	"	188'00 a 00'00	
Garrofes negres Vinarç, sense sac	42 quilos	6'75 a 7'00		Cuit	"	200'00 a 00'00	
Garrofes negres Castelló	"	6'75 a 7'00		Incolor	"		
Garrofes València	"	6'50 a 6'75					
Garrofes roges	"	6'50 a 6'75		SURO			
Garrofes Eivissa	"	6'00 a 6'25		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintar	65'00 a 70'00	
Garrofes Mallorca	"	6'00 a 6'25		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a 35'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	27'50 a 30'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a 20'00	
Tortó de coco	"	34'00 a 38'00		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a 90'00	
Farina de llinosa	"	34'00 a 35'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix primera ordinària	"	50'00 a 55'00	
Alfals primera	"	16'00 a 00'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00	
Alfals segona	"	14'75 a 00'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00	
Palla llargueta	"	5'50 a 0'00					
Palla curta	"	5'50 a 0'00		VINS			
Fulla d'olivera	"	14'40 a 00'00		Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i	Ne- Ro-	
ALLS FRUITES SEQUES				Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	carga	Blanc gre sat	
Alls, en forc de 50 cabeces	Un quilo	2'00 a 2'50		Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	"	1'80 - 1'75 - 1'70	
Alls, en forcs de 100 cabeces	"	3'00 a 5'00		Priorat, de 13 a 15 graus	"	1'85 - 1'90 - 1'85	
Capparees, la dotzena	"	48'00 a 00'00		Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	"	1'75 - 1'70 - 1'70	
AMETLLES				Igualada, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 2'40 - 0'00	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	340'00 a 00'00		Martorell, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 1'70 - 0'00	
Mallorca escollida	"	350'00 a 00'00		Manxa, de 12 graus	"	1'65 - 1'65 - 0'00	
Llargueta	"	170'00 a 00'00		Aragó	"	1'85 - 1'85 - 0'00	
Mollar, amb clofolla	"	125'00 a 00'00		Mistela	"	1'70 - 0'00 - 0'00	
Gra Esperança primera	"	360'00 a 00'00		Moscateu	"	0'00 - 0'00 - 0'00	
Comuna	"	350'00 a 00'00			"	2'80 - 3'00 - 0'00	
ANÍS EN GRA				ALCOHOLS		3'80 - 0'00 - 0'00	
Andalusia	"	150'00 a 00'00		Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	265'00 a 285'00	
Manxa	"	155'00 a 00'00		Rectificats de residus vínics, 96/97 graus	"	245'00 a 00'00	
AVELLANES				Rectificats de vi, 96/97 graus	"	250'00 a 255'00	
Gra primera	"	310'00 a 00'00		Desnaturalitzats 88/90 graus	"	116'00 a 00'00	
Colliter	"	125'00 a 00'00		Destil·lat de brisa	"	00'00 a 00'00	
Garbellada	"	130'00 a 00'00		Aiguardent de canya, de 75 graus	"	210'00 a 00'00	
Negreta escollida	"	140'00 a 00'00		TARTRÀ I DERIVATS			
CACAUETS				Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i		
Tres grans blanc primera	"	140'00 a 00'00		Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	0'75 a 0'00	
Tres grans segona	"	130'00 a 00'00		Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'40 a 0'00	
Dos grans blanc primera	"	115'00 a 00'00			"	1'25 a 0'00	
Dos grans vermells	"	110'00 a 00'00		VINAGRES			
Esclofolats	"	130'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
COMINS				Daurat	Hectolitre	30'00	
Del país	"	155'00 a 00'00		Prior	"	40'00	
LLOBINS				2 en 1	"	50'00	
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				2 en 1	"	125'00	
Escollides	"	150'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
Corrent	"	140'00 a 00'00		De 5 graus	"	30'00	
PÈSOLS				De 6 graus	"	35'00	
Sencers	"	00'00 a 00'00		De 7 graus	"	40'00	
PINYONS				ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
Castella, pelats	"	370'00 a 00'00		BOVÍ			
SAFRANS				Bous del país	El quilo	2'00 a 2'25	
Selecte	El quilo	185'00 a 00'00		Vaques del país	canal	2'25 a 2'40	
Superior Estat	"	175'00 a 00'00		Vedelles gallegues	"	3'20 a 3'50	
Aragó	"	145'00 a 155'00		Vedelles de llet del país fins a 100 quilos	"	3'75 a 4'00	
XUFLES				Estagues fins a 150 quilos	"	3'50 a 3'75	
Escollides	100 quilos	105'00 a 00'00		Estagues des de 150 quilos	"	2'75 a 3'00	
Colliter	"	100'00 a 00'00		PORQUÍ			
OUS				Del país blancs	"	2'50 a 2'80	
Empordà	30 dotzenes	72'00 a 00'00		Valencians blancs	"	2'20 a 2'25	
Vilafranca del Penedès	"	81'00 a 00'00		Extremenys	"	2'20 a 2'25	
Mallorca	"	65'00 a 00'00		Mallorquins	"	2'20 a 2'25	
Mahó	"	72'00 a 00'00		CAVALLAR			
Eivissa	"	60'00 a 00'00		Cavalls grassos, a ull, segons siguin	"	(Variació)	
Mazagan, extra	"	57'00 a 00'00		LLANAR			
Turquia	"	60'00 a 00'00		Moltons aragonesos, de 12 quilos	"	3'30 a 3'40	
Bulgària, dos tipus	"	50'00 a 55'00		Anyells aragonesos, de 9 quilos	"	4'10 a 4'20	
Irlanda	"	67 - 62 - 57		Anyells aragonesos, femelles, de 9 quilos	"	4'40 a 4'50	
Danès (15 lliures i mitja)	"	65'00 a 00'00		Lletals aragonesos, de 5 a 7 quilos	"	4'80 a 4'90	
Belgues (58 quilos)	"	65'00 a 00'00		Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos	"	3'40 a 0'00	
Holanda 62/63	"	50 - 62 - 66		Ovelles extremenys, de 10 a 12 quilos	"	2'90 a 0'00	
D'OLIVA OLIS				Anyells extremenys, llana	"	3'80 a 0'00	
Corrent bo, taxat	100 quilos	155'00 a 00'00		Anyells extremenys, femelles llana	"	4'15 a 0'00	
Corrent superior	"	160'00 a 00'00		Moltons extremenys	"	0'00 a 0'00	
Classe fina	"	174'00 a 00'00		Anyells manxecs, vena	"	3'30 a 0'00	
Classe fina extra	"	194'00 a 00'00		Anyells manxecs, capats	"	3'60 a 0'00	
Neutre d'oliva	"	00'00 a 00'00		Anyells manxecs, femelles	"	3'90 a 0'00	
				Moltons castellans, de 12 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	"	3'80 a 0'00	
				Ovelles segurenys	"	2'90 a 0'00	
				Anyells segurenys	"	4'10 a 0'00	
				Anyells segurenys, femelles	"	4'10 a 0'00	



IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSBERGER (C.). Un volum.	16,50 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAU (E.) i NANOT (2. ^a ed.). Un volum.	14,50 ptes.
Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	29 ptes.
Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	31 ptes.
Entomologia y Parasitologia agrícolas. GUÉNAUX (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.
Microbiologia agrícola. KAYSER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Hidrologia agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum.	15,50 ptes.
Meteorologia y Física agrícolas. KLEIN (P.) i SANSON (J.). Un volum.	15,50 ptes.
Análisis agrícolas. GUILLIN (R.). Un volum.	15,50 ptes.
Higiene de la granja. REGNARD (P.) i PORTIER (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Geologia agrícola. CORD (E.). Un volum.	15,50 ptes.
Previsión del tiempo en Agricultura. SANSON (J.). Un volum.	13,50 ptes.
Ornitologia. GUÉNAUX (G.). Un volum.	En premsa.
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL i VILÀ. Es publica per fascicles. Publicats els volums primer i segon, que comprenen els fascicles I a VI. Preu de cada volum.	67 ptes.
Es publica per fascicles. Preu del fascicle.	20 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	21,50 ptes.
Anatomia Veterinaria. SISSON (S.). 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. DE RODA i JIMÉNEZ (R.). 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.) (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.
Cultivos meridionales. RIVIÈRE (CH.) y LECQ (H.). Dos volums.	32 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 arroz. FONT DE MORA (R.). Un volum.	En premsa.
El Alforfón. RIERA (F. J.). Un volum.	14 ptes.
Los parás. de los insectos perjudiciales. R. GARCÍA MERCET. Un volum.	9 ptes.
El Chopo. RIU (JOSÉ M. ^a). Un volum.	6 ptes.
El trigo y su selección. NAGORE (D.). Un volum.	11 ptes.
El Ciruelo y su cultivo. SALA (RAMÓN). Un volum.	14 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 Anim. domésticos. GOUIN (2. ^a ed.). Un volum.	15,50 ptes
Higiene y Enfermedades del ganado. CAGNY i GOUIN (2. ^a ed.). Un volum.	16,50 ptes
Apicultura. HOMMEL (R.). Un volum.	16,50 ptes
Cabras, cerdos, conejos. DIFFLOTH (P.). Un volum.	15,50 ptes
Sericicultura. VIEIL (P.). Un volum.	15,50 ptes
Producción y doma del caballo. BONNEFONT (J.). Un volum.	15,50 ptes
La Pesca y los Peces de agua dulce. VILLATE DES PRUGNES (R.). Un vol.	16,50 ptes
Piscicultura. GUÉNAUX (G.). Un volum.	15,50 ptes
Manual de Veterinaria práctica. HUGUIER. Dos volums.	39 ptes
Métodos modernos de Avicultura. DIFFLOTH (P.). Un volum.	23 ptes
Enfermedades de las Abejas. A. CAILLAS. Un volum.	6 ptes
Alimentación de los Animales. ROSSELL i VILÀ (M.). Un volum.	9 ptes

ENGINYERIA RURAL

Material vitícola. BRUNET (R.). Un volum.	15,50 ptes
Material vinícola. BRUNET (R.). Un volum.	16,50 ptes
Construcciones rurales. DANGUY (J.). Un volum.	16,50 ptes
Riegos. RISLER (E.) i WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes
Drenaje y saneamiento de las tierras. RISLER i WÉRY (2. ^a ed.). Un vol.	13,50 ptes
Prácticas de Ingeniería rural. PROVOST (A.) i ROLLEY (P.). Un volum.	15,50 ptes
Electricidad agrícola. PETIT (A.). Un volum.	16,50 ptes
Topografía agrícola. MURET (C.). Un volum.	15,50 ptes
Máquinas de labranza. COUPAN (G.). Un volum.	16,50 ptes
Máquinas de recolección. COUPAN (G.). Un volum.	En premsa
El Catastro español. ALCARAZ MARTÍNEZ (E.). 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 (A.). Un volum.	16,50 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 (J.). Un volum.	11 ptes
Enfermedades de los vinos. BRUNET (R.). Un volum.	9 ptes
Contabilidad agrícola. P. J. GIRONA.	17 ptes
Las Resinas. M. TOMEU. Un volum.	En premsa

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

Economía rural. JOUZIER (E.). (2. ^a edició). Un volum.	En premsa
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.) (6. ^a edició). Un volum.	7 ptes
Organización científica del trabajo agrícola. MALLART (J.). Un volum.	12 ptes

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

PALLIMEL

Aliment melassat per a tota mena de bestiar (Treball, engreix, de llet)

La melassa, producte de les fàbriques de sucre, conté una quantitat important d'aquesta substància considerada per la ciència com un aliment predominant del múscul, carburant del motor animal i estalviador de matèries grasses. Fa ja molt temps que en altres països és emprada la melassa per a l'alimentació del bestiar de tota mena, amb resultats molt satisfactoris.

La millor forma d'administrar-la als animals és barrejada amb palla, la qual serveix de coixí per a omplir el tub digestiu i estimular les seves funcions, completa la ració ordinària i activa la secreció dels suc digestius.

La **Societat Anònima Morató** produeix a la seva «Sucrera i Refineria Sant Lluís» un aliment anomenat

PALLIMEL

que, com el seu nom indica, està format per palla de blat de primera qualitat, barrejada íntimament amb melassa. Aquest producte pot substituir completament la polpa seca de remolatxa amb gran avantatge i constituir un complement important en l'alimentació de tota mena de bestiar (de treball, per a engreix, de llet, etc.)

El preu és de 18'15 pessetes els 100 quilos en bales de 40 quilos i de 22'15 ptes. els 100 quilos esmicolat i en sacs de 25 quilos.

Adreceu-vos a **Societat Anònima Morató** Comerç, 11 «Sucrera i Refineria Sant Lluís», - Carretera de Ribes **BARCELONA**

CONTRACTES DE CONREU LLEI AGRÀRIA

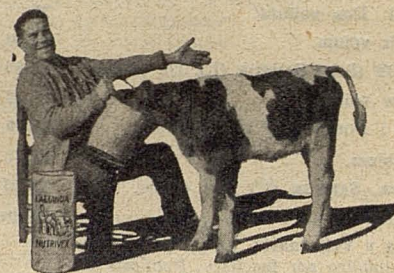
Rabassa-Parceria-Masoveria Arrendaments-Plets i Causes

Divorcis - Acomiadaments - Crèdits - Jurats Mixtes

C. VIDAL I SOLÀ : ADVOCAT PERIT MERCANTIL Hospital, 103, Entr. - Telèfon 10315. Hora: de 5 a 7 **BARCELONA**

Criar VEDELLS amb el lactant "Nutrivex" és un encís

Un litre d'aquesta llet sols costa 7 CÈNTIMS



Amb la mateixa despesa que requeria fins ara la cria de dos vedells, se'n poden criar 10 amb «NUTRIVEX». La nostra propaganda es pot comprovar, puix enviem gratuïtament a qui li interessi Un Kg. de Nutrivex, que en tindrà per 30 litres de llet i podrà veure la gran digestibilitat d'aquest lactant.

Dirigir-se a **SUPER - ALIMENTS "NUTRIVEX"** P. Macià, 25 - Lleida

Demaneu preus de totes les farines per a l'Avicultura i Bestiar, així com també d'incubadores, criadores, pollets de raça, etc., que en tots els casos sempre seran els més econòmics.

QUINTA EDICIÓ

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

Per **Ramon J. Crespo**

Professor d'Avicultura i Cunicultura



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

I.—Origen del conill.—II. Breus nocions sobre Anatomia i Fisiologia cunicular.—III. Com començar la cria de conills.—IV. Allotjament.—V. Alimentació.—VI. Reproducció.—VII. Els llodrions.—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.

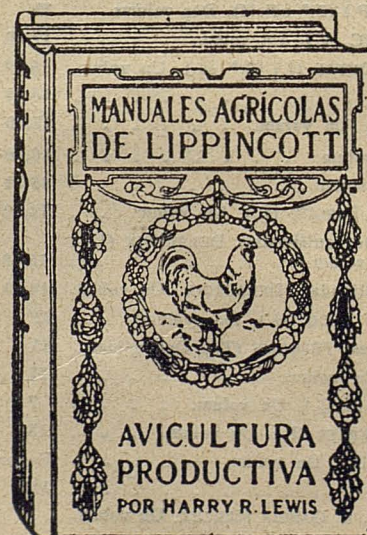
PREU DE L'EXEMPLAR: 8 PESSETES

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**

Avicultura Productiva

PER **HARRY R. LEWIS**



3.^a Edició
500 Pàgines
233 Fotogravats

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

Per 30 Pessetes
es tramet per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN - Av. E. Maristany, 19, (Davant l'Estació de França) - Tel. 20941. - **BARCELONA**

5 PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA



BLACK MIXTURE - Llagas de toda naturaleza
ARSECALINE - Asma, anemia, fatiga
UNGUENTO ROJO - Para caballos, perros y demas especies
JABON DE LOS PIQUEUX - Para limpiar de perros, caballos y expulsion de sus parásitos
EMBROCAACION - Fortifica los músculos

P. MÉRÉ DE CHANTILLY
DANIEL ROBERT - Claris, 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

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

El Arte de Criar Gallinas

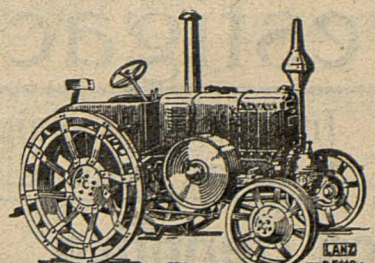
DEL
Professor SALVADOR CASTELLÓ
 Director de l'Escola Oficial d'Avicultura, Vice-president de l'Associació Avícola Internacional de Professors i Investigadors.



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

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

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



Un tractor econòmic? ... EL LANTZ

Especialment construït per a cremar OLIS PESATS. El més senzill. El menys propens a àveries. El de més duració.

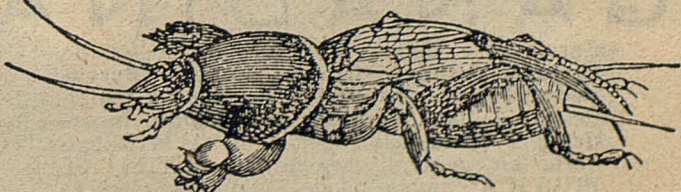
Es construeix en quatre tamanyos:

De 12/20 HP	} de rodes
" 15/30 "	
" 22/38 "	

i de 40 HP Tipus Eruga de cadenes

Demaneu catàlegs i preus a la Casa
Pere Parés - Avinguda Eduard Maristany, 15 - BARCELONA
 Sucursal a SARAGOSSA: Miraflores, 1, 3 i 5

LA CASA MÉS BEN ASSORTIDA EN TOTA MENA DE MAQUINES AGRICOLES



GUERRA ALS CADELLS

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

EMPREU SEMPRE, L'INFALIBLE I ECONÒMIC

CADELLMAT

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

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

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

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

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

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

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 gruxàries, 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

TERRASSA. — Rasa, 29 - Telèfon 2086

Ous de Naftalina

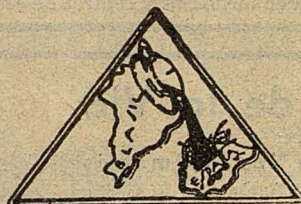
Patentats i model Industrial Registrat

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 pessetes, una. Una grossa: 5 pessetes, 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, lletxa G. :- Barcelona

Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

PELAYO - BRACAFÉ - CARIOCA

GANADINA

Cura sense deixar cicatriu tota mena de **Llagües, Fistules, Grans, Herpes, Glossopeda, Ferides infectades** i totes les malalties de la pell. **Pomada Microbicida, Insecticida i Parasiticida** per a ús de la Ramaderia en general. Declarada d'UTILITAT PUBLICA, amb el nom POMADA GANADICINA, per la Direcció general d'Agricultura i Monts, Higiene i Sanitat Pecuàries el 8 de juliol del 1924, pel Ministeri de la Governació el 23 de juliol del 1924. Patent 52031.

PREU: Pot de 100 grams, 2 ptes. Pot de 250 grams, 350 ptes. Pot de 500 grams, 6 ptes. Pot de 1 quilo, 10 ptes.

Especialitats Agrícoles FEIPA
Concessionaris exclusius per a la venda al detall
Avinguda E. Maristany, 19. - Telèfon 20941 - Barcelona

LONES per a Segadores

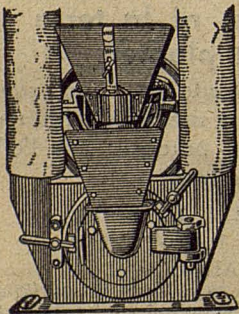
LONES per a tota mena d'espardenyes. **LONES** de tots els gruixos i amplades per a veles de carruatges i autos. **LONES** en colors sòlids per a veles de magatzems. **LONES** per a velam, vaixells, encerats, vagons, tendes de campanya, etc. **LONES** de cotó i canem per a diversos usos industrials

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

MOLINS TRITURADORS

"El Campeón Universal"

Patent n.º 91267



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

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

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

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

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

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

AVICULTOR! Us interessa el nou sistema d'alimentació

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

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

"TODO EN UNO"

AVANTATGES DE "TODO EN UNO"

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



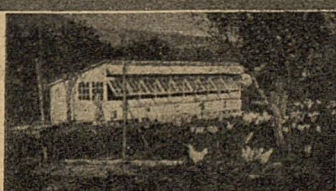
PATENTAT
aquest sistema d'alimentació
per a ESPANYA i POSSESSIONS
MARQUES
REGISTRADAS



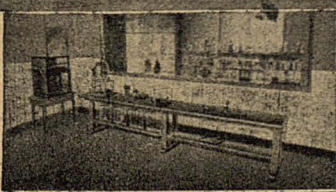
VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

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

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



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



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diària.



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

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

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

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

ALIMENTS AVÍCOLES
I PECUARIS

Vídua de Sales Gibert



PORTES

OBERTES PER A TOTHOM

Cap garantia
no supera aquest control que
vos podeu exercir personalment.
Com que som fabricants i receptors
directes, podem garantir la puresa i
integritat dels nostres aliments.

VÍDUA DE
SALES GIBERT

Cvinguda Icària, 128

TELÈFON 52237

BARCELONA