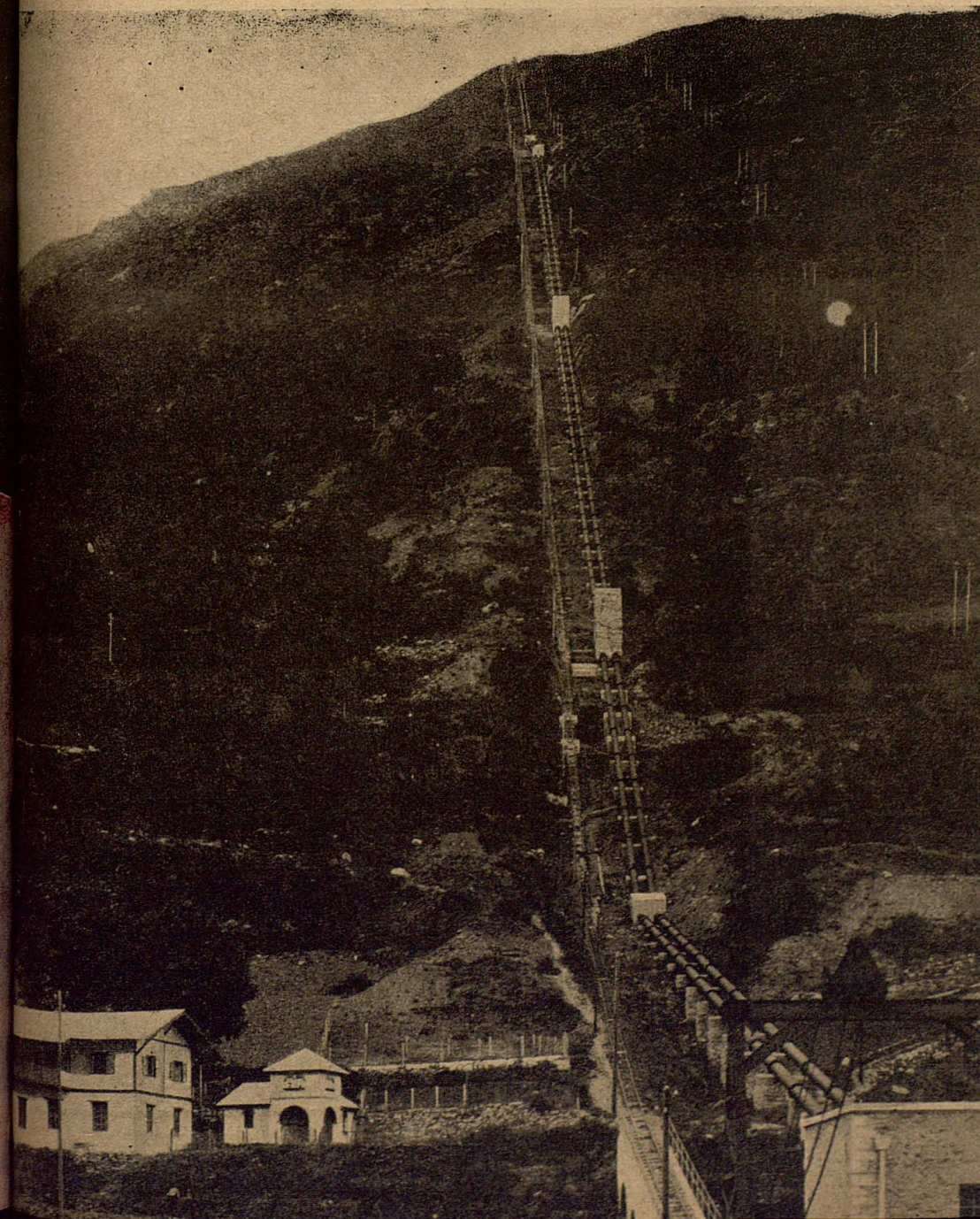


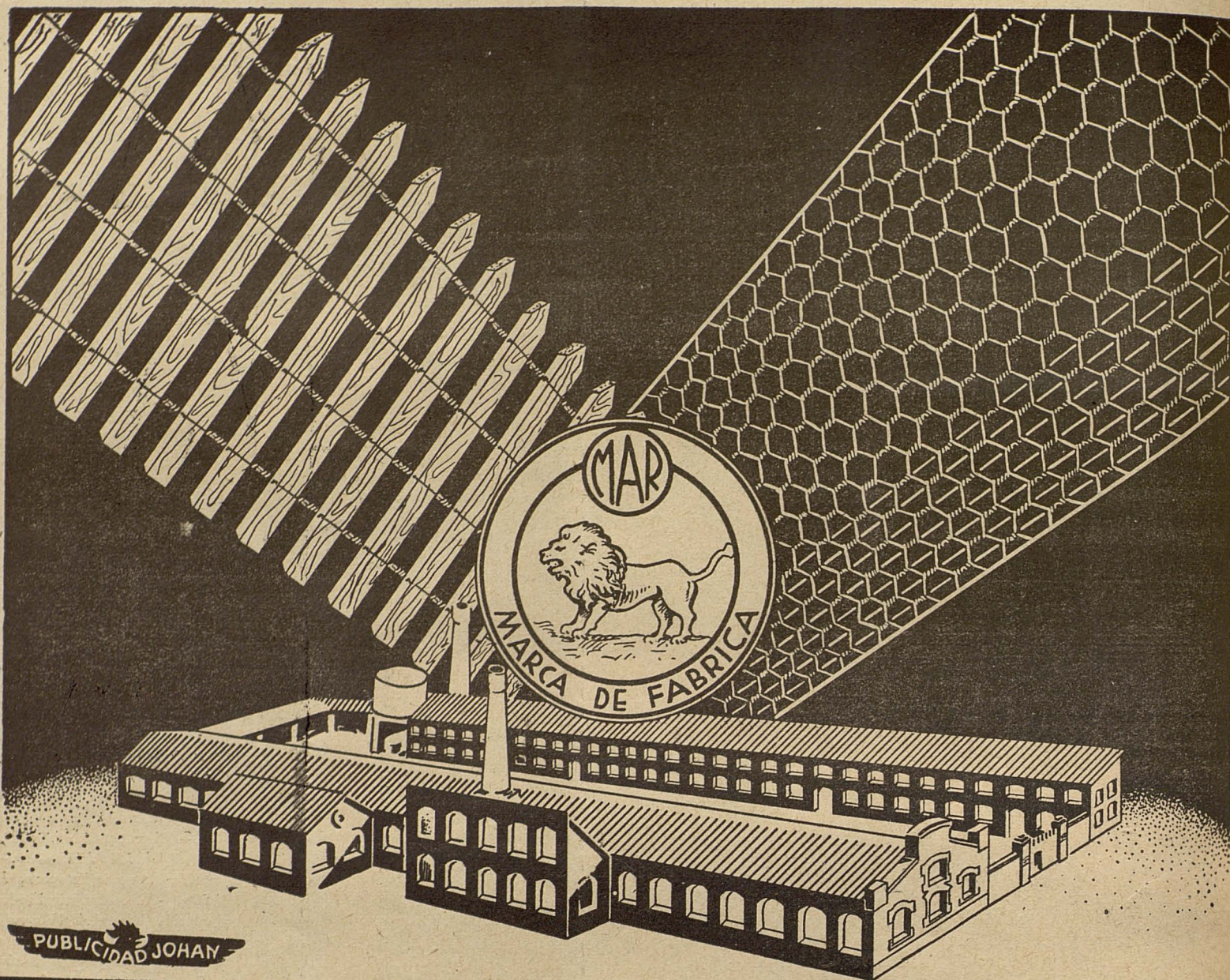
309 AGRICULTURA i RAMADERIA

SUMARI:

Obres hidràuliques per a regadius a Catalunya, *Jaume de Riba*.— La llet per a destruir les mosques.— Els cellers cooperatius, *Joan Vallès i Estruc*.— El pa tradicional al Pallars Sobirà, *R. Violant i Simorra*.— La producció alterna de l'olivera, *Pere de la Triola*.— El guarà català i la seva exportació, *Miquel A. Vilarrasa*.— Noves orientacions en la lluita contra el mildiu de la vinya. Brous cúprics amb sulfat d'amoniac, *M. Bosc*.— El que diu la premsa: Els agricultors del nord del Japó i un costum indigne, *Pere M. Escursell, S. S.*— Recerques pràctiques: Més virtuts de les cireres. - Les mosques i els fems. - La profilaxi del paludisme. - La diftèria de les gallines. - Aplicació de la càmbora. - Per tal que els melons no es podreixin. - Les indisposicions sobtades i el sucre. - Notes informatives: La propietat col·lectiva de la terra a Catalunya. - Assemblea de productors agrícoles del Baix Ebre. - Les contrarietats del pagès. - Els productors de patates primerenques. - Els avicultors catalans al VI Congrés d'Avicultura de Berlín. - Nova entitat avícola. - Associament de blat, morèsc i mongetes. - Calendari de Sombres. - El Mercat.

Les obres de la Canadenca. — Salt de Capdella, canonada de pressió i funicular.





PUBLICIDAD JOHAN

REIXATS i TANQUES

Galvanitzats amb els més moderns procediments

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

Ramaders:

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

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

Avicultors:

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

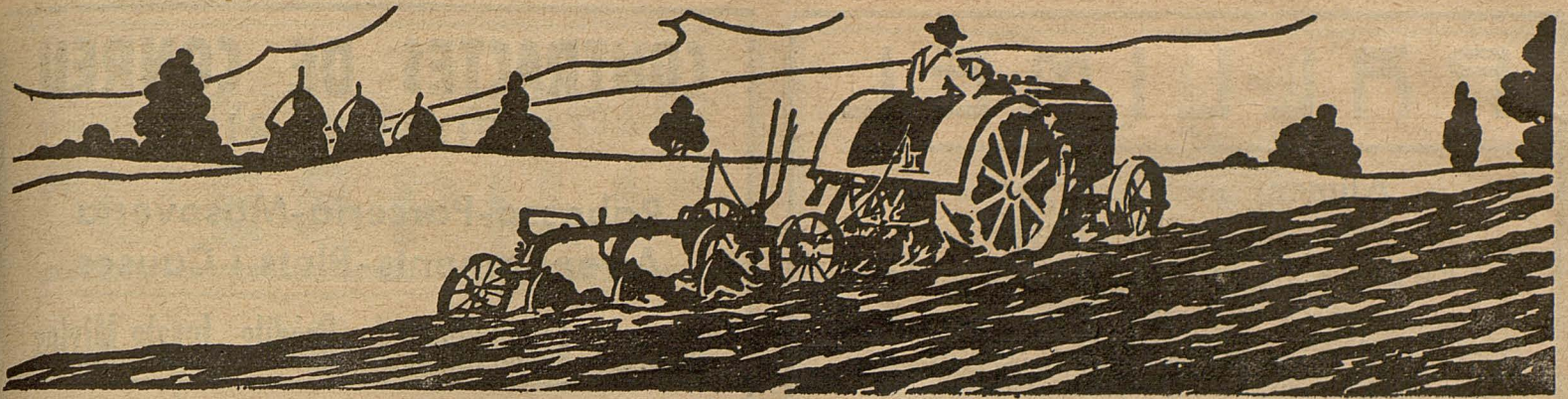
Per a comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG IL·LUSTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

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

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



IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSBERGER (C.). Un volum.	16,50 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAU (E.) i NANOT (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. FEPRARIS (T.). Dos volums.	85 ptes.
Olivicultura. MANUEL PRIEGO (J.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.). 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. GOVIN (2. ^a ed.). Un volum.	15,50 ptes.
Higiene y Enfermedades del ganado. CAGNY i GOVIN (2. ^a ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Apicultura. HOMMELL (R.). Un volum.	16,50 ptes.
Cabras, cerdos, conejos. DIFFLOTH (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Sericicultura. VIEIL (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Producción y doma del caballo. BONNEFONT (J.). Un volum.	15,50 ptes.
La Pesca y los Peces de agua dulce. VILLATE DES PRUGNES (R.). Un vol.	16,50 ptes.
Piscicultura. GUÉNAUX (G.). Un volum.	15,50 ptes.
Manual de Veterinaria práctica. HUGUIER. Dos volums.	39 ptes.
Métodos modernos de Avicultura. DIFFLOTH (P.). Un volum.	23 ptes.
Enfermedades de las Abejas. A. CAILLAS. Un volum.	6 ptes.
Alimentación de los Animales. ROSSELL i VILÀ (M.). Un volum.	9 ptes.

ENGINYERIA RURAL

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

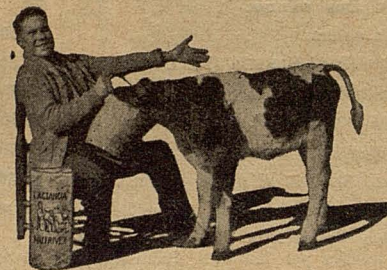
CONTRACTES DE CONREU LLEI AGRÀRIA

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 interessen. 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 llodrigons.—VIII. Races principals de conills.—IX. Patrons vivents de cada raça.—X. Cobaies o conillots d'Indies.—XI. Comptabilitat del coniller.—XII. Regles per al criador.

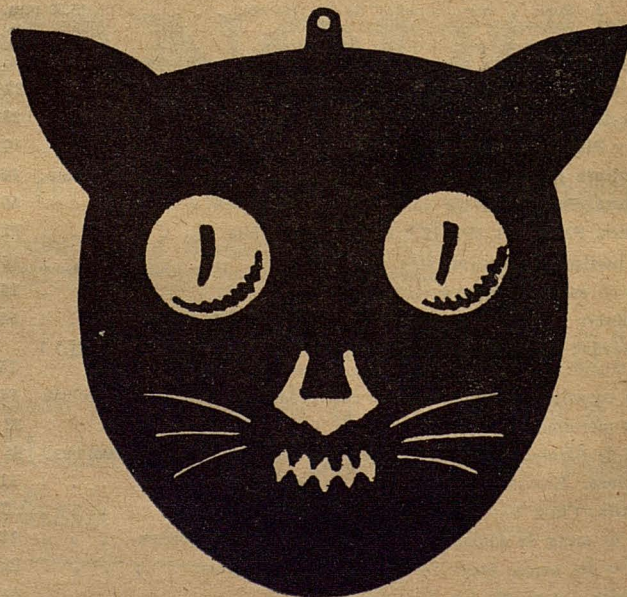
La quinta edició és molt més extensa que les anteriors. El text, clar, plaent i senzill, està complementat per la imatge artística, còpia fidel de la realitat.

PREU DE L'EXEMPLAR: 8 PESSETES

Per 8'50 pessetes es tramet per correu certificat.

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

ESPANTA OCELLS "EL GAT NEGRE"
AMB ULLS DE CRISTALL
DE GRAN EFICÀCIA PER A PRESERVAR LES COLLITES CONTRA ELS OCELLS

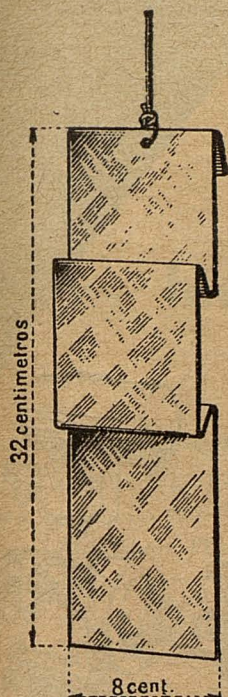


Es balancegen en els arbres per poc vent que faci, escudrinant el terreny. Collocats a 20 centímetres del sòl, asseguren una vigilància permanent a les hortes i conreus. Els seus ulls de vidre, produeixen efectes fantàstics. No dubten de col·locar-ne i obtindreu un gran efecte. Els ocells s'allunyen espantats i no tornaran més. Les rates faran el mateix. Gràcies als efectes del «GAT NEGRE», obtindreu bells fruits i magnífics llegums. Són metàl·lics i de duració indefinida.

Un lot de 10 aparells, 12'50 ptes. - Un aparell, 1'50 ptes.

Pagament per endavant
EL CULTIVADOR MODERN - Avinguda E. Maristany, 19 - Telèfon, 20941
BARCELONA

Espanta ocells "L'ESPILL"



Allunya els ocells dels conreus de cereals, hortalisses, fruiters, etc.

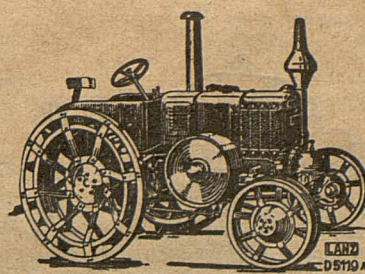
Són la salvaguarda contra llurs invasions, que tants danys causen.

Són de metall inoxidable, donen una lluminositat extraordinària, reflexen el sol enlluernant els ocells que delmarien els conreus i produeixen sorolls persistents.

Un lot de 10 aparells, 6 Ptes.

Pagament per endavant

EL CULTIVADOR MODERN
Avinguda Eduard Maristany, 19. - Telèfon 20941. **BARCELONA**



Un tractor econòmic? **L A N Z**
... EL

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

Es construeix en quatre tamanyes:

De 12/20 HP
" 15/30 " } de rodes
" 22/38 "
i de 40 HP Tipus Eruga de cadenes

Demaneu catàlegs i preus a la Casa

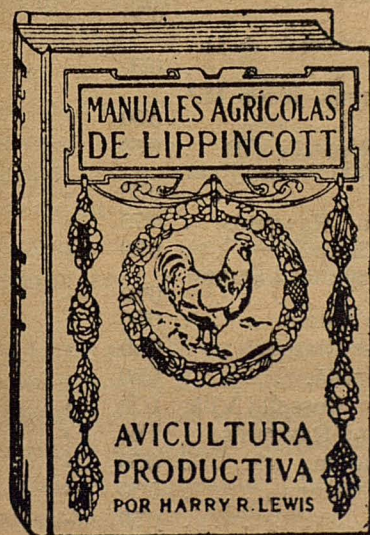
Pere Parés - Avinguda Eduard Maristany, 15 - **BARCELONA**

Sucursal a **SARAGOSSA**: Miraflores, 1, 3 i 5

LA CASA MÉS BEN ASSORTIDA EN TOTA MENA DE MAQUINES AGRICOLES

Avicultura Productiva

PER
HARRY R. LEWIS

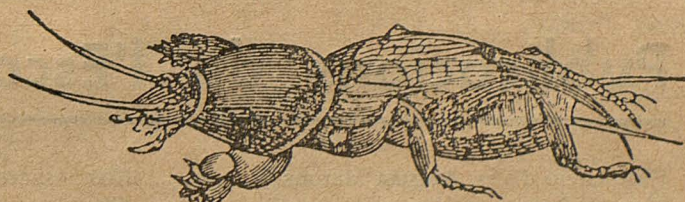


3.^a Edició
500 Pàgines
233 Fotogravats

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**



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

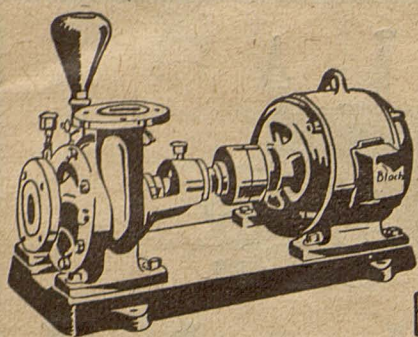
Us responem de l'èxit. Estem disposats a fer una prova gratis en el vostre hort. No us caldrà més que telefonar a la nostra fàbrica i us demostrarem pràcticament l'eficàcia del nostre **Cadellmat**

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**



¡Agricultors!

Enriqueu vostres hisendes

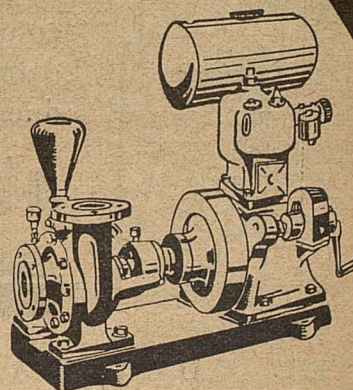
instalant electro o motobombas per

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	Resum de conferències de viticultura, Erasme M. d'Imbert	0'75 pessetes
L'art de fer bon vi, Jaume Raventós.	6'00 »	El corc de les pomes i de les prunes, August Matons	0'50 »
Indústries de la llet, Josep M. ^a Soler i Coll.	4'00 »	La plantació d'arbres, August Matons.	0'50 »
La reproducció i l'herència del bestiar, M. Rossell i Vilà.	4'00 »	El còlera de l'aviram, G. R. Danés i Casabosch	0'50 »
Anàlisi d'adobs, Francesc Nubiola.	3'00 »	Un factor primordial en la producció de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
Les vaques i la producció de llet, M. Rossell i Vilà.	6'00 »	La psicologia de nostres pagesos, Josep M. ^a Rendé.	0'50 »
L'ametller, Joan Salom i Morera	4'00 »	Engreixament de porcs, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
Organització i guiatge de Sindicats Agrícoles, Josep M. ^a Rendé.	7'00 »	Com es combat el diabló de l'avellaner, Joan Aguiló.	0'50 »
L'olivera, August Matons.	6'00 »	L'alimentació humana, Jaume Raventós.	0'75 »
Fisiologia dels animals domèstics, Leandre Cervera	7'00 »	Treballades i adobs, Josep Camp.	0'50 »
Fabricació de conserves vegetals, Ramon Sala.	5'00 »	L'arrufat i el pugó del presseguer i l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
Conreu forçat d'hortalisses i flors, Vicents Nubiola	5'00 »	L'esporga de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
Descripció de les més importants varietats d'avellaner a Catalunya, Trotter i Matons	3'00 »	El negre de l'olivera, August Matons.	0'50 »
La fruiticultura extensiva a Califòrnia, Ramon Sala.	3'00 »	La vaca lletera, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
El diabló de l'avellaner, J. Nonell i Comes.	1'00 »	Engreixament de vedells, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
Notas sobre el cultivo de la remolacha azucarera, Agustín Guitart.	0'75 »	Cinc lliçons d'Enologia, Jaume Raventós.	1'00 »
La sansa com adob, August Matons.	0'50 »	L'adob de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
Les cuques filoses, August Matons.	0'50 »	Per a fer bons olis, August Matons.	0'50 »
Com es poda l'olivera, August Matons.	(Esgotat)	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 »

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

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÛL M. MIR

ANY XX :-: NUM. 7

JULIOL DEL 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

Obres hidràuliques per a regadius a Catalunya

Creixement dels regadius en el segle passat.—L'àrea de regadiu de Catalunya, amb cent anys s'ha fet deu vegades més gran que no era. El miracle l'ha produït quasi exclusivament la iniciativa privada.

En el segle divuitè i fins a principis del dinovè no hi havia més regadiu que el que utilitzava les aigües dels nostres rius amb rescloses de pedres i terra, algunes sostingudes per troncs d'arbres que desviaven les aigües vistes dels nostres rius i torrents i les portaven als camps propers; i els petits regadius formats amb l'aprofitament de les fonts de les nostres muntanyes, llocs on s'hi construïen masies, moltes de les quals no tenen altra raó d'ésser aixecades que l'aprofitament d'alguna font propera, per al conreu de feixes de terra.

En aquell període de pau que vingué després de la guerra de la Independència, els propietaris catalans s'associaren per a la construcció de mines, convertint en tals les rescloses antigues que tenien per títol les concessions del Reial Patrimoni a favor d'un propietari o dels veïns d'una Parròquia o terme Municipal; aquestes concessions comprenien tant les aigües públiques com les privades, desconeixent el principi de llibertat de tot propietari, d'aprofitar les aigües

que hi hagin sota la superfície de la seva terra, mentre no aparti aigües públiques o privades de llur curs natural i aprofitat.

El Reial Patrimoni a Catalunya va deixar de donar concessions en virtut del R. D. de 19 de novembre del 1835. La Reina Governadora D.^a Maria Cristina de Borbon per a

Això es va fer per mitjà de les anomenades escriptures de concòrdia, en les quals uns quants propietaris es posaven d'acord sobre les obres a fer, la proporció en què cadascú contribuiria al pagament de les despeses i el repartiment de l'aigua que s'anava a aconseguir. Generalment s'hi afegien regles molt sàvies sobre neteja de recs i baixades d'aigua i escorregudes, penalitats per furts d'aigües o pèrdues per deixadesa, etc.

Aquestes escriptures de concòrdia no s'han pogut aplicar després, perquè en ésser traspassades les finques a títol singular, si als nous propietaris no els eren imposa-

des les obligacions en les escriptures de compra, quedaven lliures de les obligacions imposades a llurs causants, puix com que aquelles escriptures de concòrdia no constaven en el Registre de la Propietat, no obligaven a tercer posseïdor.

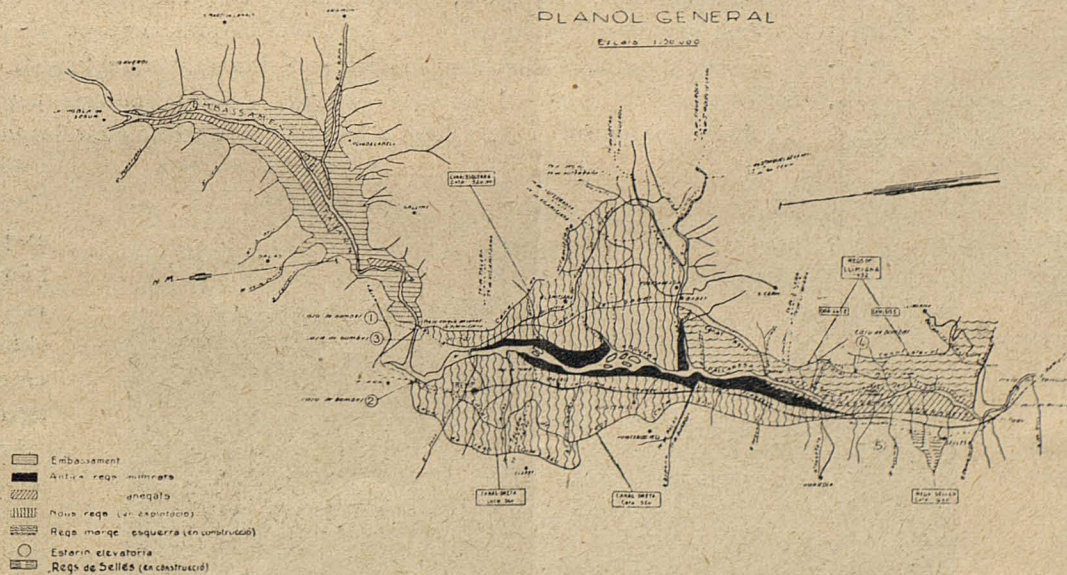
Alguns pobles construïren o milloraren llurs aprofitaments d'aigües augmentant llurs deus. D'aquell

temps són les Mines del Rec Comtal de Barcelona, els Canals del Llobregat, el de Xerta a l'Ebre i altres i el més important de tots, el Canal d'Urgell.

L'Estat Espanyol va contribuir molt poc al pagament de les despeses de tan importants millores, degudes quasi totalment a la iniciativa privada.

En la segona meitat del segle passat es va estroncar la construcció d'obres hidràuliques a Catalunya, gairebé no en podem citar cap d'important, ni tampoc no van continuar les construccions de mines per l'acció coordinada dels propietaris interessats.

REGS DE LA CONCA DE TREMP
PLANOL GENERAL



premiar els habitants de Catalunya, València i Mallorca llur lleialtat en defensar els drets de la seva filla la Reina D.^a Isabel II, entre altres renúncies i llibertats va atorgar la de cercar les aigües subterrànies i utilitzar les pròpies.

Aquesta mesura va permetre als propietaris, les propietats dels quals confrontaven amb llits de rius, rieres o torrents, de convertir les rescloses en mines que captessin les aigües per sota de les sorres, augmentant així la deu, donant-los-hi permanència i construir mines endinsades en les muntanyes, sense demanar permís.

Els nous regadius d'aquest segle.—L'extensió de les màquines de vapor va fer prosperar la construcció dels grans pous amb maquinària elevadora, costosa d'instal·lació, de conservació i funcionament i va començar a iniciar-se la idea dels pantans, funcionant per a regar només el de Riudecanyes; començant-se el de Foix que encara actualment no arriba a utilitzar les aigües que queden després de les constants pèrdues que sofreix per les filtracions del vas.

La creació de la Confederació Hidrogràfica dels Pirineus Orientals va fer néixer l'esperança que venia una nova època d'activitat en la construcció d'obres hidràuliques per a l'Agricultura. El profit tret per Catalunya de la Confederació Hidrogràfica de l'Ebre feia donar confiança. Però l'orientació que ha pres la dels Pirineus Orientals l'hi ha tret eficàcia.

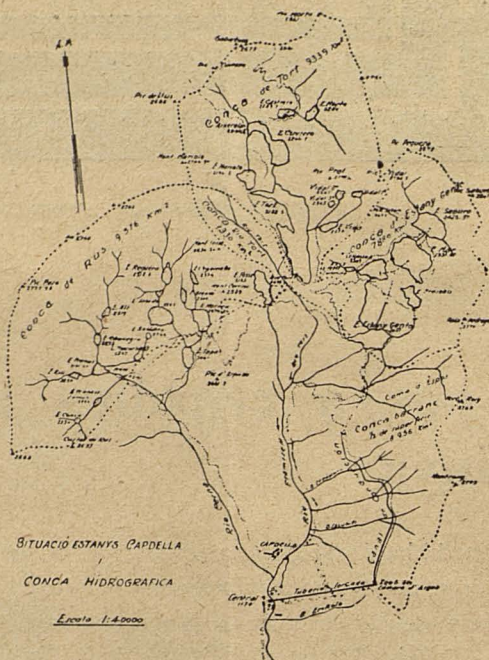
Fins ara apart dels canals per aprofitar les aigües del Pantà de Foix i la iniciació de les obres preliminars del Pantà de Crespià, l'únic fruit de la Confederació Hidrogràfica dels Pirineus Orientals, és un munt de paper, de memòries, pressupostos i projectes que han ocupat l'activitat de molts funcionaris; i uns llocs retribuïts que els polítics de torn han aprofitat per a col·locar amics polítics, sense mirar ni la seva preparació, ni els seus coneixements, ni tan sols la seva afeció a aquestes matèries.

Creiem que de tota la labor feta durant els set anys que fa que funciona la Confederació Hidrogràfica dels Pirineus Orientals, que ha tingut ja vuit Presidents Delegats del Govern, serà sols l'estudi fet de les comarques on poden portar-se a terme les obres i la relació d'aquestes, però no tindran cap eficàcia el munt de projectes fets, perquè quan la capacitat dels cabals que puguin destinar-se a la construcció permetin portar-los a la pràctica, hauran passat tants anys que el constant avenç d'elements i mitjans de construcció faran completament inútil la tasca ara feta.

L'obra de la Canadenca.—Sobressurt en aquests últims temps, com a única actuació profitosa per a l'augment del regadiu català, l'obra efectuada per la S. A. Recs i Forces de l'Ebre a la Comarca de Tremp.

L'any 1912, la Companyia Recs i Forces de l'Ebre, coneguda per *La Canadenca*, va obtenir la concessió dels seus grans embassaments actualment ja construïts, com a mo-

dificació de les antigues concessions d'En Domènec Sert, qui junt amb N'Armengol Gorria, En Lluís Riviera i N'Emili Riu, havien començat l'estudi dels grans aprofitaments hidràulics per a la producció de fluid elèctric a transportar a gran distància, que



Tots els estanys estan units per canals interiors o exteriors fins a l'Estangentó. La sortida d'aigües en quasi tots els estanys ha estat aixecada, augmentant així la seva capacitat. Cada estany té regulada la sortida per boques en el fons, per mitjà de pous construïts a la part de fora de la resclosa

havia de produir, com ha fet, l'elèctricificació i transformació a Catalunya.

No es pot parlar d'aquesta gran obra sense esmentar el nom del director, senyor Pearson, propulsor i executor de l'em-

bles a les concessions industrials i encara incloent en una sola secció els aprofitaments per a barques de pas, ponts i establiments industrials.

Unit això a la necessitat d'inundar grans extensions de regadiu, que en l'embassament de Talarn arribaven a vuit-centes hectàrees, va fer que en la concessió del 1912 s'obligués la Companyia a la creació de dues mil cinc-centes hectàrees de nous regadius, en substitució de les inundades, fent les obres necessàries i subministrant dos mil cinc-cents litres d'aigua, és a dir, a raó d'un litre per segon i hectàrea, que és una deu suficient per al cultiu intensiu i fins d'horta.

En les comarques referides eren aprofitats des d'antic per a regadius tots els terrenys baixos, uns dels quals han quedat inundats i altres han sofert les conseqüències dels desviaments de les aigües pels embassaments i per la producció dels salts; per a crear en aquestes condicions 2.500 hectàrees de nous regadius, és precis utilitzar per a tal fi terrenys alts de secà i per això són necessàries un seguit d'instal·lacions elevatòries, per tal d'arribar l'aigua a nivells superiors als de les aigües, o bé a suplir el nivell d'aquestes quan baixa la cota d'embassament.

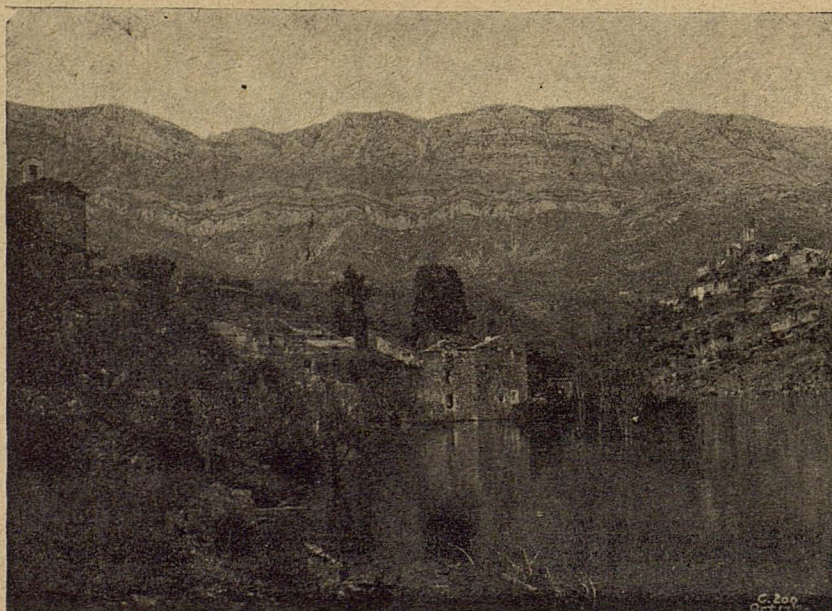
És d'alabar que la Companyia no hagi regatejat mitjans ni esforços per tal que la riquesa agrícola de les comarques on actua no solament no minvi, sinó que hagi augmentat notablement, convertint en fèrtils hortes extenses porcions de terrenys de producció molt limitada o nul·la abans.

De l'existència de la Companyia, a més de les majors comoditats de llum i força i alguns pobles fins vies de comunicació, han obtingut els pobles afectats un millorament de riquesa agrícola.

Les obres realitzades per a nous recs, són:

Un canal per la ribera dreta, cota 520, de 1.000 litres de capacitat, amb estació elevatòria, quan a conseqüència de la manca d'aigua la cota de l'embassament va per sota de dita cota.

Un canal a la cota 560, és a dir, quaranta metres superior a l'anterior, de 300 litres de capacitat, que



El poblat de Gavet, inundat

presa pública més gran de la nostra terra.

A l'obtenir aquelles concessions es va topar amb les dificultats d'emmotllar aquells grans propòsits a una legislació d'aigües publicada quan no podia somniar-se en tan fantàstics projectes i que dedicava pocs ar-

necessita sempre estació elevatòria.

Al marge esquerra, un canal cota 520, d'una capacitat de 700 litres, també amb estació elevatòria, pel cas d'aigües baixes, canal que desenrotlla fins a les proximitats del riu Gavet i que constitueix la primera secció de

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 IMPORTANTS.

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:

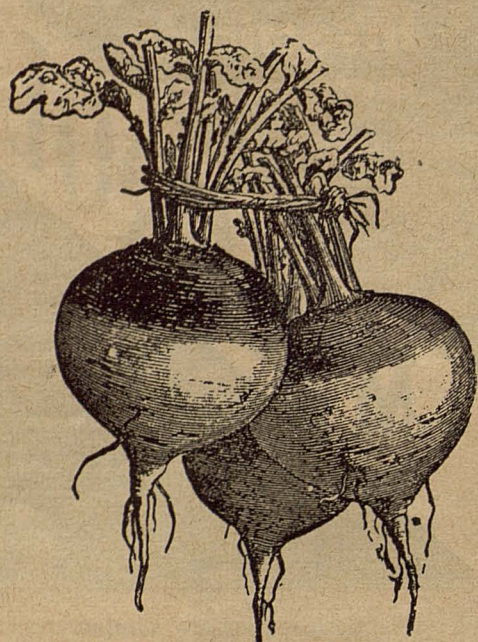
AVINGUDA E. MARISTANY, 19 — BARCELONA

Demaneu catàlegs i notes de preus

Llavors seleccionades
d'alta producció

NAP

farratger suec



VARIETATS:

LLARG, MIG LLARG
I RODÓ

PREUS:

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

PREUS ESPECIALS a Sindicats Agrícoles i Majoristes

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

EL CULTIVADOR MODERN -

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, molt 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
Cara-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

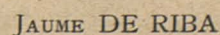
EMPARRADORES

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

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

No ha mancat l'ajut cultural, tan necessari per aquesta obra creadora de riquesa gràfica i per això ha destinat uns camps a

Dóna goig de poder exposar una actuació tan eficaç, quan hi ha tantes obres hidràuliques fetes per l'Estat que han costat milions sense que se'n pugui treure el profit esperat, perquè manca l'obra de colonització interior,



molt sensibles creiem que admetran aquest procediment que acabem d'assenyalar-los, puix que oferim el caritatiu recurs de fer agradables els darrers instants a l'insecte, oferint-li un àpat que no pot de cap manera desagradar.

Els cellers cooperatius

I

És necessari que fem unes quantes consideracions referents a un afer que hem de considerar de transcendental importància. Si aquells que amb tota la mala intenció s'han preocupat d'enganyar el poble amb prèdiques perverses i enverinadores, que han semblat arreu la discòrdia entre camperols, haguessin esmerçat el temps en la propaganda d'una obra positiva com és la constitució de societats cooperatives de producció, altres serien els fruits recollits; la nostra viticultura hauria caminat triomfalment pel camí del progrés, en lloc d'anar vers una inevitable ruïna a la qual fatalment a hores d'ara ja hi estem abocats. Pau i germanor convenia entre nosaltres, i no guerra i rancúnia que no poden portar altra conseqüència que una gran merma de la producció vinícola, per no dir l'aniquilament de les nostres vinyes.

Es va apropant l'època que comporta febrosoes activitats i àdhuc algunes fortes preocupacions per a poder portar a terme la collita dels raïms, operacions que sempre donen molta feina, tant si la collita es presenta abundosa i satisfactòria, com si es presenta migrada. La preparació i neteja de les bótes, cups, trepitjadores, premses i altres màquines i atuells, absorbeixen considerables hores de treball intensiu, que en molts casos s'hauria de considerar indegudament o insuficientment remunerat, en relació al reduït i desproporcionat nombre de cargues de vi que molts agricultors obtenen, i encara més tenint en compte que molts d'aquests treballs s'han de portar a terme, o quasi són iguals, amb una producció reduïda com si l'obtenim superior.

Arribarem a la collita, i com cada any en tots aquells pobles vinyaters on no tenim l'avantatge d'un celler cooperatiu, haurem de veure com un home que cobra un crescut jornal, encara que el vi es pagui a baix preu, s'ha d'estar tot el dia al cup total per a trepitjar rudimentàriament unes deu o dotze cargues de raïms i en molts casos encara menys, el qual fa encarir considerablement l'elaboració del producte de referència. I cal remarcar que aquest cas abunda en totes les poblacions vinyateres, puix que durant el dia hom pot veure asseguts pels portals homes arremangats de cames, esperant el moment d'arribar el carro per a descarregar-lo i les més de les vegades esperant un modest animal de bast, la càrrega del qual ben aviat està trepitjada, i ja tenim altra vegada l'home esperant i perdent el temps com si

aquell que li paga el jornal fos massa ric. En altres casos, perquè la vinya és més aprop, un home sol ha de trepitjar un nombre de cargues excessiu, i com és molt natural, l'operació no es pot efectuar de la manera convenient, venint després com a conseqüència, una reducció de collita, encara que petita, i un desmillorament de la qualitat del vi, a causa que molts grans no s'han aixafat com convindria a una bona elaboració i facilitar la màxima extracció del most o vi en separar-lo de la pallofa i de la rapa.

Per altra part, sovint hem de veure com alguns agricultors que han sentit parlar de la conveniència de sulfitar la collita, ho fan quan els sembla, i moltes vegades inoportunament i amb dosis excessives o sense posar-hi la quantitat necessària. N'hi ha alguns que posen metabisulfit de potassa al vi una volta s'ha realitzat la fermentació tumultuosa, altres que li posen després de transcorregut un mes d'haver efectuat la collita, altres que el tiren d'una sola vegada damunt els raïms trepitjats quan ja no n'han de posar més al cup, i el que és pitjor, que alguns el tiren sense tenir en compte la dosi convenient i sense dissoldre'l prèviament amb una mica d'aigua o del mateix most, que és la manera més pràctica d'aconseguir una difusió perfecta per tota la massa.

I no cal que parlem de la convenient correcció de l'acidesa, ni de l'addició de llevats seleccionats, i del fosfat amònic com aliment dels llevats naturals que en si porta el mateix most, perquè a tot això és ben insignificant la importància que generalment se li dona, deixant apart algunes excepcions. Si volguéssim entretenir-nos a assenyalar quantitats, i fer un balanç de les pessetes que s'han d'esmerçar elaborant isoladament, com malauradament es treballa encara en la majoria de les poblacions vinyateres de la nostra terra, en comparació amb les que es despenen elaborant col·lectivament i amb direcció tècnica, seria una feina molt llarga i potser ens faríem pesats. Farem constar només un fet de tothom conegut, però que cal remarcar i és, que en tots els pobles on no hi ha un celler cooperatiu, hi han de funcionar durant tres o quatre setmanes, almenys, vint o vint-i-cinc premses o més segons la importància de la població.

Tinguem en compte que a cada una de les premses hi han de treballar almenys tres jornalers, no oblidem que durant aquesta època els jornals s'han de pagar a preus molt alts, tinguem en compte també que els jornalers s'han de cansar molt i perdre molt

temps transportant la brisa a la premsa, que de vegades és molt lluny del cup i per a portar el vi al celler, i veurem ben clarament com hem d'esmerçar moltes pessetes que podríem estalviar, aconseguiríem l'avantatge d'escórrer més la brisa, i obtindríem una elaboració molt més acurada, si en lloc de treballar isoladament fos portada la verema a un celler cooperatiu, en el qual treballant amb maquinària moderna i perfeccionada, tres homes fan o dirigeixen la feina d'un centenar, i les operacions d'elaboració poden ésser dirigides per un tècnic especialitzat, el qual en l'actualitat pot trobar-se fàcilment i amb avantatge, perquè entre tots els socis resulta ben poc carregós, encara que guanyi un bon sou, com és molt natural.

Sense un celler cooperatiu, el cost de l'elaboració del vi augmenta almenys de dues a tres pessetes per hectolitre, quantitat que de cap manera no hauríem de despreciar, i per més perjudici encara hi hem d'afegir l'inconvenient de no poder practicar les operacions amb la deguda i desitjada oportunitat.

Per altra part hem d'observar com són en abundància els agricultors que alguns anys han de vendre el vi a corre-cuita, perquè té un excés d'acidesa volàtil que amenaça amb una ulterior alteració o malaltia que més endavant obligaria a portar-lo a la destil·lació, puix que no podria tenir cap altra utilitat. I quan aquesta prudent precaució no és presa, en realitat esdevé sovint aital contrarietat, el qual fa que el preu del vi sigui considerablement reduït donant peu a què moltes vegades el conreu de la vinya sigui injustament considerat com a ruïnós, o molt escassament remunerador. I sort tenim encara que les nostres destil·leries cooperatives paguen el vi de cremar als preus més alts que bonament poden, com per exemple el Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell i la Cambra Agrícola d'Igualada i la Comarca, el qual demostra una vegada més la gran utilitat pràctica i econòmica que de les associacions agrícoles podem obtenir.

A conseqüència d'una defectuosa elaboració, no és solament la malaltia de l'agre o vi picat que molts agricultors han de lamentar, sinó que n'hi ha d'altres, com per exemple, la *casse ferrica* que sol manifestar-se per un enterboliment fastigós del vi, quan fa poca estona que ha sortit de la bóta. Ara mateix trobaríem, més ben dit, hem pogut observar com hi ha alguns agricultors que han de beure vi atacat per aquesta repugnant malaltia. Quasi tots els que s'hi troben tenen interès a demostrar que el vi és bo de la mateixa manera, però en realitat és evident que quan són convidats a beure d'un altre vi ben natural i que estigui completament sa, n'engoleixen un trago molt més llarg, i no saben pas amagar la satisfacció que n'expe-

rimenten. És necessari, doncs, adquirir la convicció absoluta que els vins picats o lleugerament agres i els que estan tèrbols o atacats de la malaltia de la qual n'acabem d'assenyalar les característiques, a més a més que tenen un paladar sensiblement desagradable, indubtablement són perjudicials a la salut, encara que molts creguin el contrari.

Per tant, és indispensable suprimir aquests mals que tant poden perjudicar-nos, el qual

no pot pas aconseguir-se amb la màxima eficàcia si no és amb una ben entesa cooperació, puix que la major part dels agricultors no podem disposar dels elements més indispensables, ja sigui per les poderoses raons que hem esmentat o per manca dels coneixements més essencials, necessaris a la pràctica d'una acurada elaboració del suc fermentat del raïm.

JOAN VALLÈS I ESTRUC

El pa tradicional al Pallars Sobirà

I

PRÒLEG. — Se'ns ha dit (parlant dels nostres reculls folklòrics) que no ens moviem del Pallars. Cosa molt natural que així sigui, car si ens hem entregat amb cos i ànima a la vocació de folkloristes, ha estat precisament per a recollir i estudiar fins el possible, tota la tradició de la nostra comarca, que tan estimem perquè ens ha vist néixer i ens ha vist jugar en les nostres dolces hores de la infantesa. Estaria bé, doncs, que haguéssim començat per una altra comarca germana, o bé que féssim com alguns que volent-ho fer de tot arreu, no ho féssim d'enlloc? Puix entenem, que per a fer un estudi complet de tot Catalunya, primer cal fer-lo de les comarques que la integren, una per una i fins on fos possible per fills de la comarca respectiva; oi més, tenint la nostra Pàtria tantes varietats de cultura popular i de llenguatge com té arreu de les contrades, valls i llogarrets que la formen! Perquè, mentre Catalunya no posseeixi una base ferma de reculls fets de primera mà, mai els erudits no podran treballar descansadament i com caldria.

És per això, doncs, que nosaltres no ens movem del Pallars, ni ens en mourem mentre no hi hàgim acomplert la sagrada missió que ens hem imposat d'arxivar tot el ric tresor dels nostres avantpassats, perquè les generacions que vindran no ens en puguin fer mai retret, creient així fer un gran bé a la nostra estimada comarca i per tant, a la nostra volguda Pàtria, Catalunya.

Les feines o indústries casolanes que en el present treball donem a conèixer, són de cabdal interès per a la vida de l'home per tal de proporcionar-se la principal base de l'aliment, que és el pa. I el fer-lo o pastar-lo és la primordial ocupació de la dona dins la llar. I malgrat haver-hi alguns països del món que no el coneixen, a casa nostra se'l troba usat ja des d'èpoques ben remotes. Almenys es pot suposar així. Car en una cova a Tàrrau (Vall d'Ager) dels reculats temps del neolític, entremig de ceràmica i altres atuells

per a ús de la llar, hi foren trobades algunes pedres de moldre els cereals per a proporcionar-se la farina. (1) Per altra part, en altres excavacions d'aquells reculats temps, s'hi han trobat grans de blat, civada i mill. (2)

Abans, per casar-se una dona, havia de saber pastar, filar i passar bugada, del contrari no es considerava apta per a portar una llar, i per algunes de les feines del pastar es deduïa si era o no bona administradora i ben aprofitadora de les coses de la casa. Conta el poble, que una vegada un vinaire va anar a vistes i a l'arribar a la casa de la noia li va dir, tot portant el cavall a l'estable:

—El meu cavall és tan fi que només menja que pastuques... (Són els trossos i pegats de pasta que queden enganxats a les parets de la pastera, per efecte de la mala pastadora de no raierar-la bé després d'amassada la pasta).

—O! i a fe, bé en tenim prou; en un cabàs les tinc al forn. Ell que havia dit allò del cavall per saber si sabia bé de pastar per tal d'ésser una bona mestressa, va comprendre que aquella noia no li convenia i ja no repetí les vistes. (3)

Avui, amb l'establiment de fleques en tots els recons més apartats de la nostra terra, les feines d'anar a moldre el blat i pastar han caigut en desús, per tal com gairebé tothom compra el pa i es ven el blat o fa canvis i molen el blat en les grans farineres instal·lades d'ací i d'allà arreconant per sempre més els molins tradicionals, com aquests arreconaren també en el seu temps, les primitives pedres de moldre casolanes mogudes amb les mans. Així avui veiem tancar-se un molí, demà en veurem un altre d'enderrocat, i d'ací uns anys d'aquelles edificacions que donaven vida, als marges dels rius i barrancs, només en quedarà la carcassa de les parets, tal com aquest estiu

passat ho poguérem comprovar concirosos a les ribes dels rius Bosia i Flamisell. Als forns també els toca la mateixa fi. Car amb la dèria que té la gent d'avui de tirar coses a terra, tampoc no s'hi mira gens a tirar-hi el forn, el recó sagrat de tocant el foc, aprop de la sala, el qual ha vist pastar i coure el pa de qui sap les generacions!

I després de tot, la nostra terra no posseeix ni un sol treball ni petit ni gran que li parli dels tradicionals molins de fer farina i de l'art de fer el nostre pa de cada dia... a part d'un petit recull de caràcter lèxicogràfic fet i publicat per l'insigne filòleg i distingit amic Antoni Griera, al Butlletí de Dialectologia Catalana, volum XVI, any 1928, el qual parla un xic del pastar. Car, els pocs folkloristes que té Catalunya, més aviat s'han decantat a estudiar la cultura espiritual del nostre poble, deixant de banda gairebé totalment la cultura material, que si més no, és tan interessant com l'espiritual.

Si Barcelona tingués un museu folklòric, quan interessant seria instal·lar-hi un molt tradicional ben arcaic i un forn casolà amb tots els seus utensilis, perquè els nostres venidors vegessin com s'elaborava el pa unes centúries endarrerat! Puix ara encara s'hi seria a temps, per tal com tot això s'està podrint a les vores dels rius i en els respectables forns que alguns han convertit ja en corrals, cuines o en cambres dels mals endreços.

Altrament, amb el present treball no pretenem omplir cap buit, sinó senzillament encetar el tema i, al costat dels que ja portem publicats, recollir materials per a formar el Corpus de les feines de la casa i de la llar.

Molts termes de les feines que descrivim els cotegem amb altres de Catalunya i àdhuc de fora d'ella, no pas, però, amb l'intent d'estudiar aquells mots, sinó solament per a fer remarcar tot el possible el tipisme del lèxic pallarès, i més encara, de la comarqueta de les altes valls flamenques, la qual per llur situació geogràfica posseeix com ja tenim dit, molts trets etnogràfics que la distingeixen de les seves comarques veïnes, la Ribagorça, el Pallars Sobirà on pertany i el Pallars Jussà o Conca de Tremp.

Car les alteroses muntanyes que envorden la conca del riu Flamisell dins de l'Alt Pallars, hauran estat els principals factors a crear aquesta simpàtica sub-comarca pallaresa, amb caràcters típics en molts costums, en l'habitació humana i fins un xic en la lingüística.

L'eminent filòleg alemany Doctor Fritz Krüger, en ressenyar els nostres tres primers treballs a les pàgines de la revista alemanya Volkstum und kultur der Romanen, no solament reconeix aquests trets lingüístics

(1) Gimpera, Razas, I, pàgina 38.

(2) Serra Rafols. El Poblament, pàgines 38 i 41 i Gimpera, Razas, I, pàgina 39.

(3) C. Cierco.

i culturals típics al Pallars, sinó que referma la nostra tesi. (4)

* * *

I. - *El blat i altres grans per a fer pa.*— El gra emprat per tots els pobles de cultura llatina i altres, és el blat, perquè malgrat emprar d'altres menes de cereals, aquest és el que predomina. I del blat en aquesta comarca, el millor per a fer farina i per tant el pa és el *forment* i també el blat tardà, dit *blat marçal*. Encara que abans també se'n feia d'un blat de gra molt menut i un xic pelut d'un cap, que també sembraven pel mes del març com l'anterior, anomenat *bladeta*, del qual el pa és molt gustós, però no alimenta tant com el de forment. També feien farina d'un gra que és molt semblant al blat però és *vistit* com l'ordi, anomenat *espelta*, el qual solien sembrar a les *buïgues* i altres terres magres com el *seguel* i la *bladeta*. Sobretot quan volien deixar alguna boïga, el darrer any l'acostumaven a sembrar d'espelta. Conten que un pagès havia de donar cada any una quartera de blat com a tribut al rector, cosa que cada any li recava més, ell que si que va agafar un sac d'espelta i la va pelar i pelada que fou la va portar al rector. En presentar-li ho féu tot rondinant molt enfadat:

—Miri que no s'hi val haver de pagar cada any aquest *sensal*. Això és una injustícia, i miri si ho és que voldria que quan sembrés aquest sac de blat se li tornés espelta.

I efectivament el sembrà, i, li eixí espelta com ja era, i el capellà mig espaordit mai més no li féu pagar el sac de blat. (5) També es feia pa del *seguel* i *segalós*, (blat barrejat amb *seguel*) que molts pobles de terres magres i dolentes sembraven a les boïgues. Abans àdhuc se n'havia fet de farina d'ordi, del qual en la nostra infantesa en veiérem pastar a Sarroca de Bellera un hivern d'anyada molt dolenta i magre que tota la collita havia anat malament; com també n'hem vist de farina *tritosa* (farina i segonet barrejat) com veurem, la qual fa un pa no gaire més alt que les coques. I de farina de cerves també se n'ha menjat, però més aviat aquest pa era una mena de lllaminadura. De l'única farina que no n'hem trobat rastre és de la de les *betlletes* encara que la cançó ens en parla:

*Menjaràs pa de betlletes
tan, tan amorosa.*

(De la cançó popular *La Caterina*)

No parlarem del cultiu del blat i dels demés grans esmentats, perquè pensem fer-ho

en el treball que preparem sobre el cultiu de la terra al Pallars.

Mesurar el gra.—El blat i demés grans després de *mallat* i ventat abans de portar-lo a casa generalment el *misuren*, molts a l'*ansacar-lo* ja calculen les quarteres que n'han sortit, però si el mesuren saben més exactament si les garbes han anat bé o malament.

Mesures.—Un sac de blat és una *quartera*, la qual pesa sempre uns 60 quilos, tant si passa de la mesura com si no hi arriba; la quartera fa quatre *quartans*; un *quartà* té sis *armuts*, i un *armut* dos *misurets*. El blat



Quartà



Almud



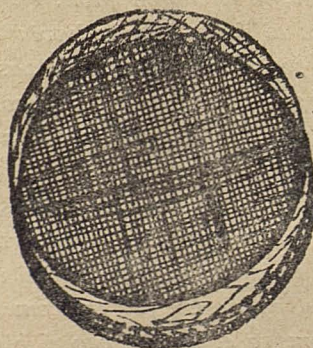
Misuret



Raurador

en mesurar-lo és *raiit* amb un bastonet anomenat *raiador* amb el qual escapcen la mesura. Les mesures de l'ordi i de la civada són *ascabellades*, això és, esgarrapades amb la punta dels dits sense emprar el raurador. (6) A Borén (Vall d'Àneu) la quartera té dotze quartans i el quartà vint i quatre *punyes*. (7)

Els atuells tradicionals de mesurar són de fusta. El quartà és fet de costelles dretes de fusta subjectades amb tres cercols de ferro com un barril; també n'hem vist d'una sola peça fets d'un tronc d'arbre buidat de dins. D'un costat a l'altre de la boca hi va una tija plana de ferro la qual senyala la mesura del gra, i a més d'aguantar-se als costats ben arrant, ho fa al mig amb una altra



Porgador

tija rodona també de ferro que puja del cul de la mesura. L'almud és llarguerut i fet de quatre fustes clavades i a un costat hi ha l'almud i a l'altre costat hi ha el *misuret*. Però aquest a més de trobar-se'l unit a l'almud també té mesura pròpia per ell sol, la qual també és de fusta, i més ampla del fons que de la boca. Com pot veure's, totes tres mesures van proveïdes d'*anceres* per a poder-les agafar bé.

Calassos o graners.—Després de mesurat porten el gra a casa on el guarden en una mena de dipòsits fets d'*antostes* (embans) aprofitant recones i reconades grans de les habitacions altes de la casa o del *trebol* o *caps de casa* anomenats *calassos*. Antigament el guardaven en una mena de coves rodons i alts fets de *palla fustal* recargolada formant un cordó d'un dit de gruix i teixit amb fibres de la mateixa palla fent espiral de dalt a baix, anomenats *pallisses* o *pallissons*, dels quals els nostres pares encara n'han vist en ús a Castellnou i altres pobles del Bosia. (8)

El gall de després del mallar.

—En molts pobles pallaresos, entre ells Sarroca de Bellera, quan ja tenen tot el gra a casa i per tant ja s'han acabat les feines de *mallar*, dites les *feines de l'era*, és costum de menjar

un gall entre tots els qui han intervingut en les esmentades feines. Si la mestressa de la casa fa l'orni de matar-lo, hi ha vegades que l'amo mateix l'hi porta mort perquè el guisi. (9) Pot ésser una reminiscència de festa col·lectiva i per tant pagana, o de sacrifici en honor dels seus déus? Segons l'eminent folklorista i car amic Joan Amades, aquest gall vol significar l'esperit del blat i, per tant del Sol el qual havia estat vençut i dominat en acabar bé la sega (10). Per altra part, a Almenar (Pla de Lleida) durant els tres anys que de minyonets hi visquérem, els mossos de cal Vallivell, junt amb tots els demés jornalers que havien intervingut en les feines del segar i del batre, després d'enllestida la darrera batuda feien una mena de processó de nit pels carrers del poble, anant tots encaputxats amb sacs, proveïts de llums o llanternes malgrat haver-hi electricitat pels carrers i cantant cançons populars, una de les quals era la tant popular cançó per aquella contrada, dita el *Gerineldo polido*. Aquesta processó pot recordar molt bé una antiga festa agrícola, donant gràcies a la divinitat respectiva per haver-los estat propícia.

II. - *Neteja del blat abans de portar-lo a moldre.*—En treure el blat del *calàs* per a portar-lo a moldre, abans l'havien de *porgar* i *concar* per tal de netejar-lo.

Porgar.—En les cases humils generalment se'l porgaven les mateixes dones de la casa, però les cases mitjanes i grosses llogaven una dona de les moltes que s'hi dedicaven, les quals anaven a jornal cobrant dos rals i el *gasto* cada dia. I per a fer aquesta feina empraven el *porgader* o *porgador* (garbell) el qual està format per una circumferència de fusta prima, anomenada *cans* o *cansol*,

(4) Volum VII, 4, pàgines 366 i següents. Hamburg, 1935.

(5) Torrobellà.

(6) Violant i Carlà.

(7) Grieria, *Tresor*, pàgina 232, Volum IV.

(8) La palla fustal és la palla del seguel sense aixafar-la ni trencar-la.

(9) Gravalós.

(10) Amades. *Pa*, pàgina 11.

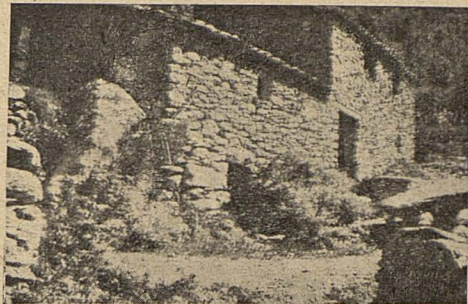
la qual medeix 0'52 metres de diàmetre per 0'10 metres d'alt, i el cans sosté un teixit metàl·lic quadriculat i bastant espès anomenat *tela*. Aquesta hi va subjectada per la part de fora i encaixada a un cercol de fusta de 0'02 metres de gruix, pel voltant del cansol, i la tela arremangada cap a fora hi va clavada per un altre cercol d'un centímetre de gruix que, subjectada amb claus, *agafa* la tela al cercol primer, la tela altra vegada i el cans, quedant per tant molt forta. Els cercols de subjectar la tela reben el nom de *coronals*. Els porgadors els fan els *porgadoraires* els quals van pels pobles amb llur mercaderia.

Per a porgar estenen una peça a terra amb un *monté* de blat al damunt. La dona que porga s'agenolla al seu davant i posa unes sis almòstes de blat al porgador; amb els brassos estirats el sacseja com si el volgués fer rodar, amb el moviment fa *rodar* de veritat el blat de dins, el qual es va triant, quedant les *porgueres* al mig; així que fan la *rodada*, la qual es compon de quatre o cinc *arredonides* o sacsejades i, abans de descansar trien les porgueres treient-les a grapats cada vegada d'anar *arredonint* el blat i les deixen a un costat en una peça, i el blat així que és net el posen en un cabàs i, el que cau sota el porgador anomenat *gra refós*, el guarden per a les gallines. Les porgueres després d'haver porgat tot el blat les tornen a porgar i del que queda en fan *farinot* o bé les guarden per a les gallines o el porc. I així que tenen el cabàs ple de gra net el van *ansacant* (posar-lo al sac). (11)

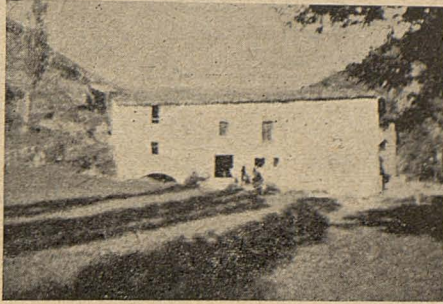
Concar.—Porgat que estava el blat el portaven a la font o en un barranc, on hi portaven també un calder per a *remenar* el blat i un *capçal* per a posar-hi el calder damunt; un cabàs per a posar-hi el blat net i un altre per al dolent.

Posaven un parell d'almuds de blat dins el calder i després el mig omplien d'aigua, i aleshores anaven remenant el gra amb el braç nu, pujant així el blat dolent a flor d'aigua, el qual abocaven al cabàs del gra dolent; tornaven a mig omplir d'aigua novament el calder, repetint l'operació esmenta-

da, després abocaven el blat net al cabàs del gra bo, i les pedres quedaven al cul del calder. Abans de què fos ple el cabàs del blat net, l'abocaven a una *abriga* (manta) o a un llençol que ja tenien a punt, estès a terra per tal de fer-hi assecar el blat. I no esperaven a què fos ple el cabàs, perquè aleshores el blat s'hauria estovat massa.



La moleta de Manyanet



La mola Damont

S'acostumava a deixar-lo estès assecant-se unes tres o quatre hores, segons si feia sol o si feia aire. Per a saber si estava sec, n'agafaven uns grans i se'ls posaven a la boca,



La mola de Sarroca de Bellera

els quals trencaven amb les dents; si feia crac!... ja estava bé i si s'aixafava s'havia de deixar assecar més. Després l'ensacaven i ja el podien portar a la *mola* (12)

Aquesta feina, com hem vist, era per a netejar el blat de llavors dolentes, grans morts i pedretes, cosa que després a l'instalar la

màquina de netejar el gra als molins, anomenada *llimpia* caigué per sempre més en desús aquesta típica feina, ja que en tots els molins un xic importants n'hi havia. La feina de concar se la solia fer cada u, sense llogar ningú.

Anar a moldre.—Quan volien portar el blat a *molre*, n'omplien un sac de quartera, els que hi anaven o hi van amb el ruc, col·locant-l'hi entreuassat a l'esquena al damunt de la *xalma*; amb dos *sacquetons* de mitja quartera, col·locats amb dos *costals* i lligats amb *baques* a la xalma o bé amb els *gams* de l'*albarda* o bast. Això les cases humils dites *casons*; però les cases

grans que tenen mules i matxos pel tragí i mai no van a moldre un sac sol de blat, sinó unes quantes quarteres a la vegada, carreguen els animals a bast amb costals de tres quartans cada un, així cada bèstia en porta una quartera i mitja i, fan farina per unes quantes *fornades*. Això els pocs que encara pasten, ja que gairebé tothom compra el pa.

III. - *Els molins de la comarca.*—Gairebé tots els pobles un xic importants per on hi passa el riu tenen la seva *mola* (molí) i algun poble enlairat també aprofita l'aigua dels barrancs més encimbellats. Abans les cases *grosses* però, moltes és tenien mola pròpia. (13) Per això trobem que la *moleta* de Manyanet havia pertangut a l'antiga i acabada casa de Casal de Manyanet. La *moleta* de Batlló que es troba sota mateix d'Abellanós aprop de l'ermita de sant Joan de la Ribera, pertany a la casa *grossa* dita cal Batlló de Castellvell de Bellera. I la hisendada casa de Jaume de la Torre, de Capdella, també té la seva mola pròpia. Aquests molins potser daten ja de la fundació de la casa o qui sap si de més antic. Car a l'edat mitja gairebé tots els «senyors» feudals tenien molí propi; puix se-

gons l'eminent filòleg A. Griera en el pròleg de la seva obra «La casa catalana» (14) reproduint el senyor Puig i Cadafalch, diu: «És ben fàcil veure com és aquesta la disposició dels veïnats catalans medievals, encara conservats a muntanya: els masos

(11) La nostra mare i Quintana.

(12) La nostra mare.

(13) J. Simorra.

(14) Pàgina 16.

dels pagesos, escampats ací i allà, presidint-los el turó amb el castell defensat per la seva posició encinglerada, i dins els murs del castell, l'església de vegades sumptuosa abadia; un aglomerat de cases forma sovint un poblat a redós del castell; a baix vora el riu, la farga i el molí senyorials, qui sap si la mola de Castellar de prop de Xerallo havia estat d'algun senyor feudal de la rodalia, car l'apelatiu de *castellar* és el de senyor del castell. Una llinda que es conserva damunt la porta d'entrada duu la data del 1798, ara que no saben si és fundada d'aleshores o bé reformada.

Però malgrat pertànyer a particulars això no vol dir que pagant, tothom hi podia anar a moldre. I tots els pobles anaven i encara van a moldre a la mola que els hi era més avinent.

Els pobles i molins de la comarca del Flamisell. —

A la Vall del riu Bosia. — Tot baixant pel riu avall, a Manyanet s'hi troba la moleta, la qual data de l'any 1703 i reformada l'any 1848, situada a sota mateix del poble, i és d'una sola mola. Actualment només va a l'hivern per a fer farinot i algun sac de blat. En la qual a més dels del poble hi anaven els de Mesull i Vilanós.

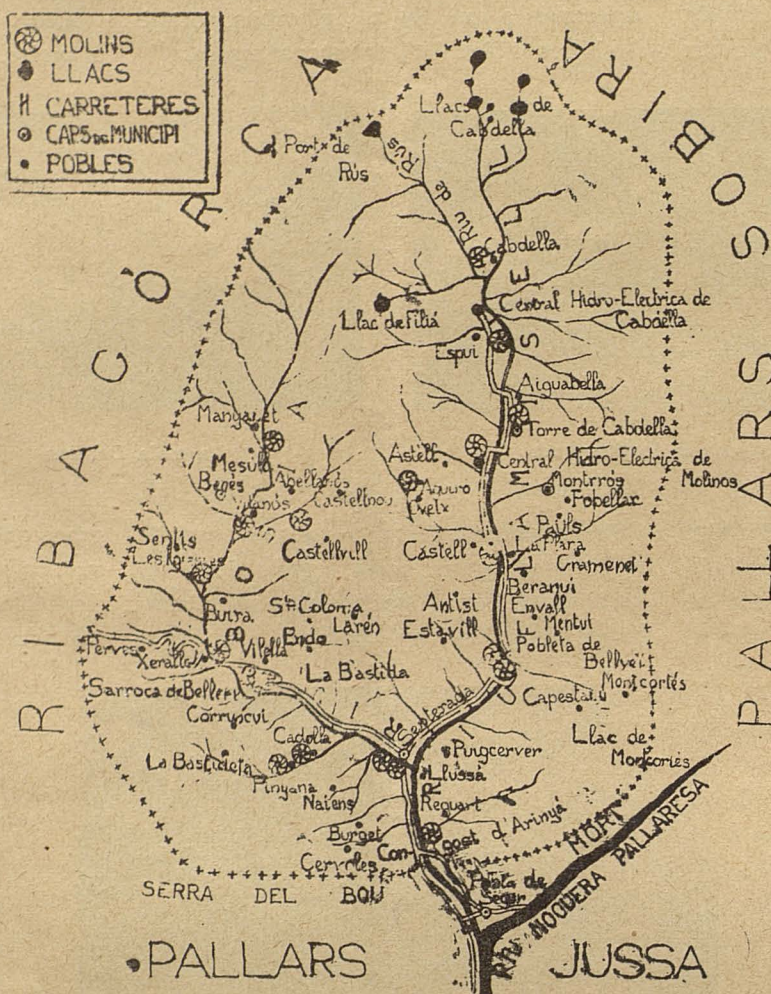
Els de Castellnou, Castelvill i Abellanós anaven a la moleta del Batlló esmentada i quan no hi havia moliner anaven i van avui a la Mola Damont, la qual es troba a l'aiguabarreig del riu de Manyanet i el d'Abellanós a un quart més amunt de les Iglésies. I també hi baixen a moldre els de Benés, la qual va tot l'any i hi ha dues moles. La mola de les Iglésies, molí de dues moles i molt modernitzat de ja fa alguns anys, hi baixen els de Sentís i altres pobles de la rodalia. La mola de Castellar esmentada, d'una sola mola, avui en runes, pertanyia a ca'l Xollat de Perres, hi anaven els d'aquest poble, els de Xerallo i altres del voltant. La mola de Sarroca de Bellera, parada l'any 1932, és de dues moles i reformada un xic a la moderna. Hi baixaven els del poble, de Vilella, Santa Coloma d'Erdo, Erdo i Larén. Actualment va de tant en tant per a fer algun sac de farinot i algun sac de farina d'algué que encara pasta. Hi baixa en aquest cas Jep de Casal de Manyanet,

únic moliner que hi ha en tota la vall del Bosia, llevat del de la Mola Damont que és una dona i el de les Iglésies. A Pinyana en tenien una i a Cadolla una altra, ambdues mogudes pel barranc de Pinyana i, d'una

dalla local el qual tot i vivint a Buira va a moldre a Senterada com veurem més endavant, puix totes les altres d'aquest riu l'hi haurien estat més avinents que aquesta.

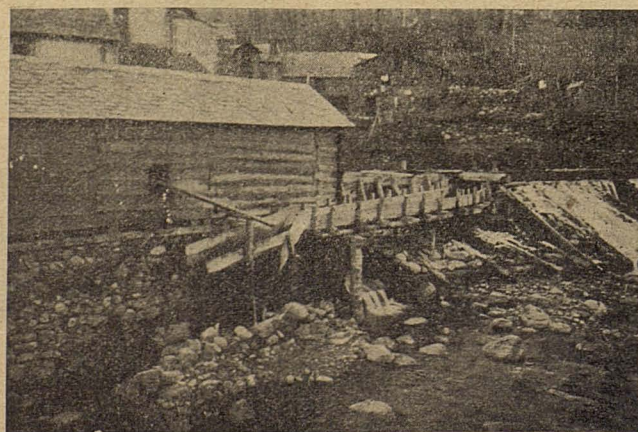
A la Vall del Flamisell. — El poble de

Capdella en tenia una al riu de Rus prop del poble. A Espui també n'hi havia una de dues moles avui enrunada. A la Torre de Capdella hi ha la mola de Jaume esmentada, que encara funciona. A uns vint minuts més avall hi havia la mola de Molinos, on baixaven a moldre els d'Astell, i tots els pobles de la Coma de Montrós. Sota mateix de Castell, prop de La Plana hi ha la Mola de Castell on baixaven els de Castell, Antist, Beranui i La Plana. Tocant a Aguiró hi ha la Moleta d'Aguiró on també hi anaven els d'Obeix, moguda amb l'aigua del barranc que neix al Van d'Aguiró. A La Pobleta de Bellver hi havia dos molins on feien cap tots els pobles de la rodalia; Estavill, Capestany, Montcortès, Mentui, Gramanet i Envall. A l'entrada del Congost d'Arinyà hi havia la Mola de Reguart avui en runes, la qual pertanyia a Reguart on hi baixaven els de Cervolets, com també anaven a Senterada, els de Llus-



Pobles i molins de la comarca del Flamisell

sola mola cada una. A Senterada n'hi ha dues que encara funcionen, una de les quals convertida en petita farinera moderna com



La mola de Boren

la de les Iglésies. L'any dels aiguats de principi del segle actual la riuada se'n va endur un molí amb quatre moles. Aquesta devia ésser de les primeres instal·lades al riu Bosia, per tal com trobem l'heroi d'una ron-

sà, Burguet i Naiens.

Aquests molins són tots assenyalats amb una rodoneta que vol representar una pedra de molí, on es troben situats al gràfic dels pobles d'aquesta interessant comarca. Puix tots els hem vist si no de prop de lluny, per això els podem ben situar.

A les altres valls pallareses. — Els d'aquestes valls són citats pel senyor Ceferí Rocafort. (15)

Al riu Noguera Pallaresa. — A Gil dos, a Esterri d'Àneu un, a Unarre dos o tres i a Boren un, tots a la Vall d'Àneu. Seguint el Noguera riu avall, a Son un, al terme de Llavorsí quatre, a Rialp un, a Sort dos i a Estac un, la Mola de Baró.

Al riu d'Espot tres, tots a Espot.

Al riu de Sant Antoni dos, un a Llessui i un altre al Tron.

Al Noguera de Cardós. — A Estaon un, a Lladorre tres i a Ribera de Cardós un.

(15) Rocafort, Lleida, pàgina 646.

Al Noguera de Ferrera.— A Ainet de Besant dos o tres, a Areu un, a Ferrera dos, un prop de Burc i un al riuet Glorieta i a

Tírvia un. Com es pot veure, tota la comarca estava ben proveïda de molins fariners.

R. VIOLANT I SIMORRA

La producció alterna de l'olivera

És prou coneguda la tendència natural de l'olivera, molt més pronunciada que la de moltes altres espècies frutíferes, de donar collites alternades, el qual fa que es digui de l'esmentat arbre que és anyer.

Aquesta condició de fructificar un any sí i un any no, es manifesta més o menys segons els casos, puix no sempre té lloc o es produeix d'una manera marcada i amb la mateixa intensitat, degut a diferents causes.

Una de les principals i de major importància ha d'ésser atribuïda a les qualitats fertilitzants de les terres i d'ésser aquestes més o menys eixutes i seques, per manca d'humitat.

Als terrenys pobres i en els molt secans, la producció alterna és més evident i intensa que no als que mantenen certa frescor. En molts casos es pot dir que la influència de la terra és decisiva en el que ateny a la producció anyera de l'olivera.

En les terres fèrtils i degudament adobades i les que són racionalment treballades, la producció alterna no és tan intensa, com tampoc on la frescor no hi escasseja, puix la manca d'humitat redueix la transpiració i per tant les activitats vegetatives de la planta, reduint, naturalment, la seva capacitat de producció.

Mantenir les humitats en els oliverars afavoreix per altra part, la dissolució de les matèries nutritives indispensables del tot per a què l'olivera es conservi en les necessàries condicions de donar bones collites. El règim de les pluges en les zones atemperades, menys escasses que en les regions meridionals, dona a comprendre que en aquestes darreres sigui més sensible la desigualtat o producció alterna de l'arbre que ens ocupa.

La temperatura influeix igualment en la producció, donant lloc a què en els països freds les collites de l'olivera siguin menys segures i abundoses que en els indrets de clima suau. Ha estat observat en els països meridionals que quan l'olivera després d'una anyada de collita abundosa, torna a fructificar, sol ésser després d'un any d'hivern rigorós, amb moltes fredors. En els països meridionals hi ha dues causes: temperatura i poca humitat, que són les que més influeixen en la producció alterna.

La varietat es fa igualment sentir en la producció i en què fructifiquin regularment cada dos anys. Però en els mètodes de con-

reu cal que hi hagi una de les raons predominants que d'una manera decisiva fan que la producció de l'olivera tingui més o menys importància. Les escasses treballades i la manca d'adobs, accentuen la tendència natural d'aquest arbre a la producció anyera. També la collita tardana escurça el període de repòs, contrariant la fructificació subsegüent.

Una altra causa molt important és el sistema de collir colpejant els arbres, el qual fa que quedin destruïdes moltes branquetes fructíferes. Aquesta destrucció és més forta els anys de collites abundoses, per haver-hi més olives per a collir. Per tant, l'arbre sofreix per dos motius: treball excessiu, per a poder produir molt i brots fructífers destruïts que haurien donat fruit la propera anyada.

El guarà català i la seva exportació

II I ÚLTIM

Mesures que s'imposen per al foment.— Si on hi ha eugues neixen poltres, segons diu un antic adagi, on hi ha burres neixeran pollins. Aquesta és la primera i principal mesura que s'imposa per al foment de la nostra raça asenal.

Multitud de causes han fet desaparèixer les burres i, sense aquestes burres, no cal parlar ja de qualsevol altre mitjà de fomentar-los, a no ésser que es parli de la seva repoblació.

Manquen en el fons de la Plana de Vic, més de cinc centes burres. L'agricultor-ramader, el qual antigament se'l veia amb la burra i el bast o l'albarda, no existeix ja, degut a què tot està creuat de carreteres i a què els seus progressos agropecuaris li permeten tenir com a mitjà de locomoció la seva tartana, tirada per una bona euga bretona.

La burra és patrimoni de gent pobra; es cria i cria a les serres, subjecta a un sens fi d'inclemències, que suporta gràcies a la seva gran rusticitat. Mal alimentada, pitjor soplujada, participa de les alternatives de la fam i de l'afartada, el qual tant s'oposa a la precocitat del bestiar. En canvi, en el fons de la Plana, on la gent té més mitjans i

La producció alterna també pot ésser conseqüència de la poda biennal. Si després de la collita es fa una poda enèrgica eliminant la majoria de brots que podrien fructificar al següent any, és natural que l'arbre sols produeixi en proporció escassa i que els esforços vagin principalment dirigits a refer el brancatge.

Resumint; la tendència de l'olivera a produir alternativament, cada dos anys, està més generalitzada que en la majoria dels altres arbres.

Aquesta tendència és particular de l'espècie i de les varietats, sobre les quals hi influeixen la terra, el clima, les humitats, el conreu i els adobs.

L'agricultor mitjançant un conreu apropiat, poda anual, adobs, lluita contra les malalties, etc., pot reduir d'una manera sensible aquesta tendència de l'olivera i aconseguir la regularització i augment de les collites, si bé cal advertir que una collita abundosa anual, normalment serà inferior a una collita biennal; tot, amb tot, la suma de dues collites seguides sempre resultarà més alta que la de dues collites obtingudes cada dos anys.

PERE DE LA TRIOLA

ha comprès, per experiència, el problema de l'alimentació, era precisament el lloc de les burres selectes en classe i en alçària. En una paraula, les que assolien el màxim desenrotllament. De sobres coneixen i apliquen el principi del gran Baudement, això és: *que la precocitat està a la mesura de l'ordi.*

Si l'agricultor-ramader sentís la necessitat de la vida cooperativa i analitzés els seus provats avantatges, diríem que el mitjà de foment únic, i de feliços resultats, seria que cada propietari criés a la seva finca una burra, que bé es podria comprar per una Comissió o Junta coneixedora de l'assumpte, acaparant totes les mares de casta que fessin falta. Poc o gens hauria de treballar, ja que les feines agrícoles que es fan no són per a burres; amb tal que criessin, ja haurien complert la seva missió. Bo seria que cada any, com fan a França amb les bones eugues de ventre, percebés l'amo una prima de conservació per la mare. Com que ací la propietat està molt repartida, resultaria que hi hauria un planter de dues o tres centes burres de cria. Més que d'exigir un sacrifici, és una obra de bona voluntat i afició a les coses del camp, oi més quan es tracta de produir i engrandir una cosa única al món, cada dia més sollicitada i que tanta ri-

quesa representa. I en l'ordre moral, no és poc l'orgull —ben comprès— que representa tenir l'exclusiva d'una mercaderia que tanta fama i diners dóna a la regió nostrada.

Més lluny encara: ¿No seria vergonyós, humiliant, inqualificable, haver d'acudir als nord-americans d'antany a comprar-los-hi guarans per a repoblar i millorar els nostres? Al pas que anem, qui sap!...

El seu comerç i exportació.— L'any 1910 dèiem que la instal·lació a Vic d'una Estació agropecuària vindria a resoldre en gran part el problema de foment i millorament dels nostres guarans, en el sentit que els sementals instal·lats allà no es vendrien ni a propis ni a estranys.

Sempre hem vist, que tractant-se de llavors, es cerca el selecte entre el millor. Amb els guarans passava el contrari. Poc ens costaria qualificar de folls els procediments que es vénen emprant. Ni un bon guarà es reserva, malauradament, per a les burres! Això, en l'ordre econòmic i particular, té la seva explicació, ja que si cobrís burres potser no el podrien vendre, ja que els compradors, tant nacionals com estrangers, sempre adquireixen els guarans per a destinar-los a cobrir eugues. Ja és sabut que hi ha guarans que, si s'acostumen a cobrir burres, refusen les eugues, i de fer-ho, són tardans en muntar. Com que l'ase català gaudeix de justa fama d'ésser molt

mogut i cobridor, llest, sense necessitat de trampes ni artefactes, és a dir, sense enganys de cap mena, resulta que l'orgull del criador és de poder provar l'exemplar que ven a presència del comprador i donar-li la garantia que en un instant cobreix l'euga.

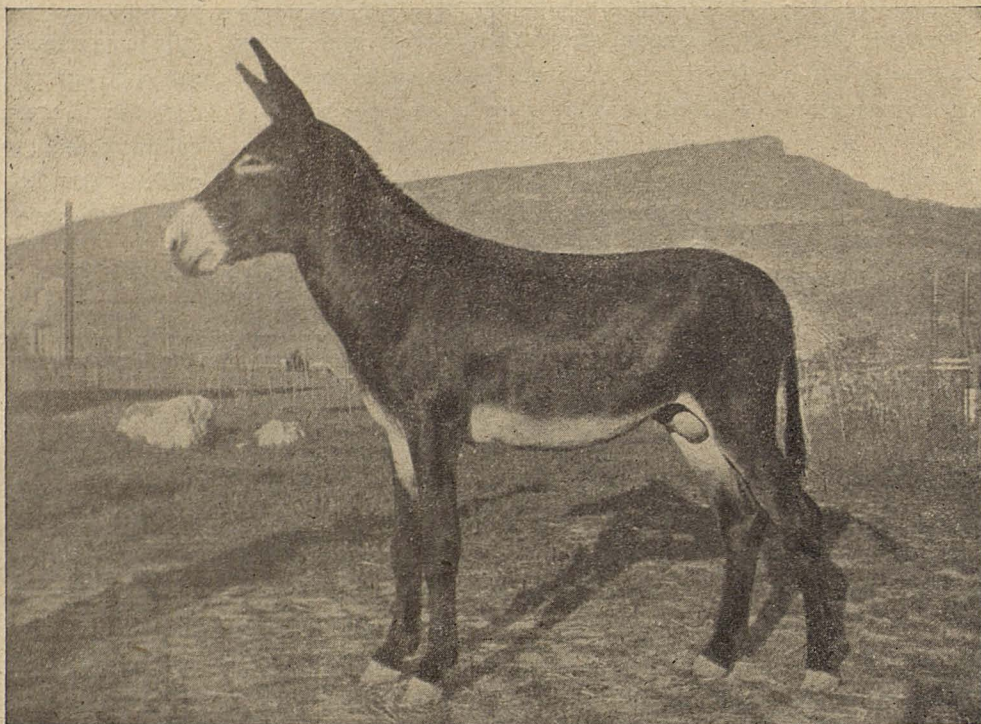
Conseqüència del que acabem de dir, és que la producció asenal es verifica, de molts anys ençà, amb vistes a la ruïna, doncs les burres, en lloc d'ésser fecundades per un exemplar extra i de gran selecció, són servides per un guarà que no s'ha pogut vendre per a produir híbrids, faltat d'alçària o mal conformat. Si algun de bona casta es destina a cobrir burres, està afectat d'enaiguament crònic, malaltia quelcom freqüent en l'espècie i deguda a l'alimentació abundant i rica, condició per la qual tampoc no s'ha pogut vendre.

D'ací ve que quan es parla d'un exem-

plar sobressortint, els que posseeixen burres solen dir: *tan de bo que et vegis atacat d'enaiguament!*

No hi ha dubte que amb aquests procediments en cada generació es perden moltes de les belles qualitats que ha de tenir i té la raça asenal catalana.

Així tenim, doncs, que els mitjans de foment del guarà català formen una qüestió bilateral, uns per part de l'Estat i altres d'índole particular, que bé podríem dir particular col·lectiva. Res no costaria a cada propietari, a l'arrendar la seva finca, posar una clàusula en el contracte en la qual s'ordenés criar una burra per a dedicar-la a l'obtenció de guarans, imitant l'exemple de l'acablat agricultor i ramader en Josep Grau, del Manso Figuera de la Mora, del terme municipal de Tagamanent. Digne és de tot elogi,



Guarà típic català. Quatre anys; medeix 1'50 metres de talla.

per ésser el primer que posa en pràctica l'obra regeneradora dels nostres guarans, col·locant una burra de casta en cada una de les seves finques.

També hem de felicitar el senyor marquès de Montsolís, el qual de fa uns anys que tracta d'obtenir guarans, criant bon nombre de burres en les seves finques. Si la nostra veu fos escoltada, li aconsellaríem que no es deixés dominar per l'afició de les grans alçàries i atengués més la puresa de casta, factor importantíssim per a la finalitat que desitja, i més encara tractant-se de sementals. Seria sensible que a un home que no li falten entusiasmes i li sobren mitjans econòmics perdés, per manca d'orientació, en la burrada que explota, una *burrada de pessetes*.

Sense comptar amb el mercat dels Estats Units, han estat molts també els països que

han vingut en demanda del guarà català.

Durant els anys 1916 i 1917 el Govern del Brasil va comprar més de dos cents caps de bestiar asenal.

Durant molt temps han anat a l'Argentina varis lots de guarans i burres.

Cuba, Mèxic, Venezuela, Colòmbia, Xile, Perú i quasi tota l'Amèrica del Sud; Anglaterra, Alemanya, Transvaal, Austràlia..., totes aquestes terres són tributàries del guarà català. Al Piemont i a la Savoia francesa també s'hi envien guarans catalans; en una paraula, tot el món ramader coneix i demana el guarà català.

A l'escriure aquestes ratlles rebérem una carta del Govern italià preguntant per guarans catalans, de la qual copiem el següent paràgraf:

«Volem posseir el vostre famós ase pare per tal d'obtenir mules de temperament per a la nostra Artilleria».

A França hi van també bastants guarans catalans, i el que és més significatiu és que actuen i facin la competència al mateix Poitou. Per a l'actual època de cobrir va adquirir un notable exemplar l'intelligent i molt pràctic ramader Mr. Jean Bonnemaison, el qual en una carta diu: «El guarà que volem comprar va destinat a competir amb els del Poitou, els quals són ases que presenten molt bé (que donen bones cries), però falsos a més no poder».

Cap a Alger i Oran van cada any varis lots. El Cap dels Serveis sanitaris, Mr. Trouette, feia el viatge exprés per a adquirir-los. També els compra directament a Vic, Mr. Monod, il·lustre i infatigable Veterinari, Cap del Servei de Ramaderia de Casablanca.

Mr. Allarouse, Director dels Serveis de Ramaderia de Tunis, sol·licita també el nostre bestiar asenal.

Del Japó vingué un qüestionari amb no poques preguntes, relatives totes al guarà català, disposats a comprar varis lots, segons deien.

I, per acabar, direm que en tots els països que s'han preocupat de fomentar i millorar llurs espècies, coneixen molt bé i sol·liciten contínuament, el nostre guarà.

Per què és preferit.—I per què tanta preferència? Ja ho hem dit, en part, al principi. Pel que es refereix a l'individu en si mateix con-

siderat, la rusticitat, sobrietat, esveltesa, agilitat i gràcia en els seus moviments que posseeix, no es troba en cap altre ase del món; però la característica, sense parió, la condició que el fa més remarcable, és el seu temperament luxuriós.

De manera que el guarà tardà en cobrir o que per a verificar la còpula s'hagi d'estimular amb altres mitjans que no siguin els naturals, ja presentant-li una burra, ja donant-li a olorar un hisop impregnat d'orins, o bé tapant l'euga amb un llençol per tal que sembli blanca, o presentar-li un mirall, tocar la dolçaina, etc., recursos tots que s'empren a Zamora i al Poitou, digueu, amb tota certesa, que aquell guarà no és català.

Coneixem i hem sentit molts ramaders que després d'invertir una

respectable quantitat en l'adquisició d'un ase semental zamorà o del Poitou, s'han vist defraudats en llurs entusiasmes, doncs, o no ha volgut cobrir llurs eugues, o només aconsegueixen 3 o 4 salts per setmana, després d'haver esgotat la paciència i tots els recursos l'eugasser. És una cosa sabuda que el guarà català munta tantes vegades com li presenten una euga, sense *afrodisíac de cap mena*.

Quant a la transmissió de les belles qualitats que posseeix, en relació amb la funció que exerceix, compleix també com cap altre la seva comesa, infondint als seus productes aqueixa vigoria i energia tan difícils de trobar en els seus congèneres. I és que la qualitat de sang que posseeix és pura, en el seu

grau màxim i d'ací ve que la Naturalesa li sigui pròdiga, millor dit, justiciera, en una cosa que és ben seva, i que li sobren encara atributs per a què les lleis immutables de l'herència rendeixin l'equitat que li són pròpies, ostentant els fills tots aquells béns que

els hi llegà el pare. La coordinació plàstica i energètica, tan equilibrada que té, és el dot que transmet fidelment a la seva descendència.

Els que han estudiat i coneixen perfecta-

descendents. Diríem, amb molts altres, que *sembla que han nascut pròpiament i exclusivament per a sementals*.

Creació del «Stud-Book».—En tots els ordres de les coses, en sortir o descobrir una marca superior a les demés, no manquen aviat imitacions, o el que és igual, falsificacions que adulteren la mercaderia.

En el cas que ens ocupa va passar el mateix. Quan una volta coneguts els nostres guarans enllà dels mars, i veient que cada dia eren més sollicitats, no va trigar a aparèixer un vertader eixam d'especuladors que, dedicant-se al negoci dels «rucs», asseguraven, baix fallaç paraula de maguinyó, ésser autèntic el que venien. Ens contava Mr. Palmer que, inclús, hi havia una casa que embarcava un lot d'ases

i burres de Mèxic, Egipte i altres països, els hi feia donar un passeig de vuit o quinze dies per alta mar, per a tornar després al mateix lloc de partida. Durant el temps que

estaven embarcats s'aprofitava per anunciar amb bombo i platets, i com han sabut fer-ho sempre els americans, que tal dia arribaria un lot de guarans selectes de Catalunya. Aquests enganys engendraren una gran desconfiança. Els ramaders no escatimaven el diner. El que demanaven i exigien era l'autenticitat de la mercaderia que compraven.

Enterat de tot el que succeïa el nostre difunt pare, En Joan Vilarraça, que aleshores presidia tot el moviment pecuari de la comarca, ostentant a més el títol de Conseller del Ministeri

d'Agricultura de Washington, va creure de seguida que per a conjurar el mal i posar fi a tants abusos i al descrèdit dels nostres guarans, era necessari donar al comprador totes les garanties possibles referent a l'animal objecte de la compra-venda i més



Lot de guarans catalans, de dos anys d'edat, en el paddok de llur casa de recria



Granja d'En Francesc Senties, de Sant Martí de Centelles, amb les burres de cria per a la producció de guarans catalans. Segurament és la més antiga de la comarca de Vic que es dedica a la cria i recria del guarà. Actualment, seguint la tradició dels avant-passats, posseeix un excel·lent lot de burres que gràcies a l'entusiasme i perícia del seu propietari, produeix els més formosos exemplars del país

per les seves ben proporcionades condicions morfològiques dinàmiques.

El valor d'una sement està en raó directa de la potència transmissora de les seves bones qualitats. Doncs, bé; aqueixa plàstica, aqueixa energètica, jamai no falta als seus

encara tractant-se d'un semental. Així fou que, per iniciativa del senyor Vilarrasa, secundat pel senyor Cònsol de Nord-amèrica a Barcelona, mster Eribert Boohm, d'acord tots amb el Ministeri d'Agricultura del seu país i del llavors alcalde de Vic, En Josep Soler i Aloy, s'obrí el llibre-registre dels guarans catalans.

Aquesta fou la fundació del Stud-book dels nostres guarans.

D'ençà d'aquella data, tots els exemplars que sortien anaven proveïts cada un de llur *pedigrée* o carta d'origen i amb aquesta formalitat es donava al comprador, no sols una garantia absoluta de l'origen del semental, sinó que es podien conèixer els seus ascendants, resultant-ne beneficiats ambdós països i elevant el valor intrínsec de l'animal.

Ho fan i ho entenen molt bé les nacions que no deixen procrear cap semental sense que vagi proveït de la seva corresponent carta d'origen. Aquesta precaució assegura, per si sola, una positiva i sòlida millora en la ramaderia.

Conclusions.—Sintetitzat o treure conclusions de tot el que acabem d'exposar, és una tasca molt fàcil.

I. Repoblar la comarca de burres de ventre és una feina que pertoca a la iniciativa particular i cal que sigui la primera mesura que es prengui.

II. Selecció rigorosa de les parades particulars, inutilitzant, sense contemplacions, tots els guarans que no siguin dignes de figurar com a sementals.

III. Que una Estació agropecuària funcioni immediatament. Entenem que assumpte tan transcendental no pot ni deu haver de sofrir ajornaments. Per això ens permetem alçar la veu des d'aquestes columnes, suplicant a les autoritats capacitades en aquests afers que hi donin una mirada i es convencen que realment és una necessitat, sentida d'ençà de molts anys i que cal atendre-la quan més aviat millor, en profit de la ramaderia nostrada.

Veuran que si en el món pecuari ens coneixen, és només per la nostra raça asenal; que és l'únic que podem ostentar amb puresa de sang; que, per això mateix, és una deu inextinguible per a fabricar altres races i sub-races amb totes les seves varietats; que, a aquest objecte, cada dia és més sol·licitat i que, amb molt sentiment, no se'n poden servir, perquè no n'hi ha; que és, en fi, l'animal considerat per molts autors com a prototipus de la raça europea, de la cèlebre classificació del gran Sanson. Val la pena de fixar s'hi!

Moltes entitats agropecuàries de l'estranger no comprenen com a Espanya hom no s'hagi preocupat oficialment d'endegar i fomentar una producció, única al món, que d'altra manera seria l'orgull de la nació i font ines-

gotable de riquesa. Fruit que ens ofereix el nostre sòl i que, en veritat, no li'n restem agraïts.

Perdre un any a instal·lar-lo suposa una minva de molts productes; representa un dèficit molt gran de producció pecuària, el qual es tradueix i cotitza a preu d'or.

Fem vots, doncs, perquè una cosa tan gran per al país i de tanta urgència, no estigui supeditada a un formulari de l'expedienteix, aprovacions i *visé* interminables; clàusules moltes vegades ridícules, que cal omplir —perquè així està escrit—; tràmits engorrosos que no fan sinó entorpir la bona marxa, i una sèrie, en fi, de passos inútils que acaben per anul·lar tota gestió quan s'intenta, apaguen els entusiasmes i aborreixen el pobre mortal que cau en el marejament d'anar i venir d'oficina en oficina i de negociat en negociat. L'agricultura i la ramaderia són d'origen humil i el seu tracte d'una simple i cànida senzillesa. Tant de bo que aquestes raons no siguin el *vox clamantis!*... i caiguin en terra fèrtil per a recollir i gaudir del fruit quant més aviat millor.

L'any 1910, dèiem ja que era urgent la creació d'una Estació agropecuària, si no volem veure extingida la nostra famosa raça asenal.

L'aleshores director del servei agronòmic de la *provincia*, el malaurat N^o Ignasi V. Clarió-Soulán, va estudiar a fons el problema i hagué de rendir-se a la realitat. Va assistir a varis Concursos comarcals i regionals, assessorant-se amb tots aquells que ell creia que podien aportar-li alguna dada, i quan va estar ben assabentat de la qüestió i de les mesures precises per aturar el mal, va començar per visitar finques, treballant amb afició i entusiasme indescriptibles. Seria molt llarg enumerar i seguir, pam a pam, la labor sagaç i mai no interrompuda d'aquell enginyer agrònom, tasca que ha quedat sense ésser convertida en realitat efectiva; consti, però, que Espanya tota i aquest tros d'ella, la Plana i la comarca de Vic, resten profundament agraïdes, i a la seva història cal afegir-hi en endavant, el seu nom.

MIQUEL A. VILARRASA
Veterinari

Noves orientacions en la lluita contra el mildiu de la vinya

Brous cúprics amb sulfat d'amoniac ⁽¹⁾

Amb tot i les abundoses pluges dels mesos de març i abril que fan preveure temudes invasions, no han tingut els vinyaters motiu de queixa l'any 1935, per pèrdues sensibles degudes al mildiu. Si l'absència de focus importants d'infecció no ens ha permès apreciar com hauríem volgut l'eficàcia dels brous cúprics amoniacals, la investigació que seguirem ens ha donat la manera d'aconseguir interessants informacions dels que els empraren l'any darrer.

El questionari que fou tramès als experimentadors, comprenia els extrems següents:

Primer: Observacions sobre el brou cúpric-amoniacal (facilitat de preparar-lo, etc).

Segon: Acció d'aquest brou en la vinya.

Tercer: Acció sobre el mildiu.

Quart: Acció sobre els aparells.

Per últim, per als casos que amb altres brous s'haguessin també aplicat, es demanava classificar, si era possible, per ordre d'eficàcia o de preferència, els brous emprats.

Hem recollit cinquanta respostes. És per tant l'opinió de 42 experimentadors de diferents regions de França i també d'Alger que anem a examinar. Aquesta diversitat de

llocs permet exposar, amb més justesa, una opinió més general.

Adoptarem el mateix pla seguit en el qüestionari.

Per cada qüestió, farem de manera de donar a conèixer les respostes favorables, les poc segures i les desfavorables. Però cal tenir en compte que varis vinyaters ens han fet conèixer per carta la seva opinió i en aquest cas, no hem rebut contesta a totes les preguntes que en el qüestionari es feien.

I. *Observacions sobre els brous cúpric-amoniacals.*— El brou, segons opinió unànime, és fàcil de preparar.

L'Institut Agrícola d'Alger, recomana, amb tot, netejar amb molta cura els aparells cada vespre, per a no donar lloc a què es malmetin ràpidament. És un consell que mereix ésser seguit.

II. *Acció del brou sobre la vinya.*—Una de les qualitats que reclama un brou és la de no causar cremades als òrgans que ha de protegir. És per això, que una pregunta sobre aquest particular es feia del tot necessària. L'adherència i el mullament motivaren dues interrogacions. L'acció del brou també s'estenia a la manera de comportar-se referent a la vegetació.

a) *Cremades causades pel brou.*— Sobre

(1) De *Le Progrès Agricole et Viticole*.

aquest extrem posseïm vint-i quatre contestes.

L'adherència del brou als òrgans de la vinya és un fet innegable, sempre que els seus components guardin les proporcions que hem fet oportunament conèixer i són:

Dos per cent de sulfat de coure; 1'50 o dos per cent de calç o de carbonat de sosa i 0'500 a un quilo de sulfat amònic.

Creiem per demés insistir novament sobre la particularitat que l'adherència és una propietat del complex cúpric amoniacal.

Aconseguida, sense addició de cap dels productes anomenats *adherents*, la seva importància és innegable.

L'adherència d'un brou als òrgans de la vinya es fa més necessària que mai en els anys de grans invasions.

Hem embestit aquesta qüestió en una comunicació dirigida a la Societat d'Agricultura del Herault, havent fet tot el possible per a demostrar que el dipòsit cúpric no pot ésser considerat com un cos inactiu en relació amb el mildiu i sobretot que el brou amoniacal satisfà del tot la teoria de Millardet. Aquest atribuïa l'acció del brou bordelès a la dissolució de l'hidròxid de coure insoluble pel carbonat amònic de l'aire.

I el brou cúpric-amoniacal, per doble descomposició del carbonat d'amoníac i per contenir un excés de sulfat amònic, afavoreix l'acció pausada dissoluble del precipitat que es forma damunt les fulles i els raïms.

A l'any 1935, la superioritat del brou cúpric amoniacal sobre les fórmules que puguin donar un coure soluble, com el sulfur de coure, ha quedat completament demostrada. Així es veié a Méze on hi anà M. Ravaz, així com a Montarnand i a Mauguie, on pogueren apreciar-se iguals resultats.

e) *Mullositat*.—Quant a aquest punt tenim: 17 contestes afirmatives, dues negatives i nou duptoses. Aquesta qualitat fou assenyalada l'any passat.

La mullositat correspon al debilitament de la tensió superficial. I aquesta particularitat no es diferencia gaire entre els brous amoniacals i els ordinaris. No obstant, hem notat entre molts vinyaters que el brou cúpric-amoniacal cobria més els òrgans dels ceps; les gotetes lliscaven menys fàcilment. Aquest fenomen és degut a l'estat llepissós d'aquest brou, sobre la naturalesa del qual tenim projectat ocupar-nos en posteriors comunicacions. Donem tot seguit un exemple que caracteritza cada una d'aquestes dues propietats.

Amb un líquid qualificat com a *mullant* les gotes són més petites i es reparteixen millor; però si s'opera quan plou o hi ha rosades, aquestes gotes són fàcilment arrossegades i a les fulles hi queda poc suc.

Aquest fet va confirmar-lo un vinyater de

Mangio, que per tal motiu va deixar d'emprar materials mullants. Amb el brou amoniacal succeeix el contrari; quan plou, aquestes gotes s'enganxen als pàmpols i els cobreixen com si s'hagués sulfatat en temps sec.

d) *Caiguda tardana dels pàmpols sulfatats amb brou amoniacal*.—Vint experiments assenyalen la caiguda més tardana de la pampolada on s'ha sulfatat amb el brou amoniacal; set experimentadors no fan cap manifestació i tres contesten negativament.

La caiguda tardana dels pàmpols no és un fet local.

L'assenyalen al Herault a Aniana, Saint Bauzille de Putois, Mangio, Meze, Celleneuve, Marsillarges, Servian. En el Gard, Saint Paulet de Caisson. A la Vaucluse, a Vaison la Romaine; a les Boques del Ròdan, a Tarascó; a la Roque d'Antheron, a el Tarn; a Lavoue; a la Côte d'Or i a Alger. Per a evitar repeticions inútils citarem les ratlles següents del director de l'Institut Agrícola d'Alger:

«La vegetació es manifesta més temps en la parcel·la número dos sulfatada amb el brou amoniacal. El 20 de novembre en totes les parcel·les havien caigut els pàmpols menys en dues bandes que havien estat sulfatades amb el brou amoniacal, les quals el cinc de desembre encara els conservaven».

Què pot significar aquesta caiguda tardana de pàmpols?

De moment, que han resistit els atacs del mildiu de l'octubre, com també de les gelades. Les fulles amb llur persistència, afavoreixen que hi hagin reserves de substàncies que podran ésser aprofitades en començar la vegetació així que arribi la primavera.

e) *Estimulació de la vegetació*.—Les observacions espontànies que ens facilitaren l'any passat diferents vinyaters, ens han suggerit consultar aquesta qüestió.

Hem recollit quinze contestacions afirmatives, quatre dubtoses i onze negatives.

Sense voler encara fer-nos-en partidaris, pot admetre's que no és cosa impossible per a l'alimentació de la soca, el donar-li azot que representa el brou dipositat en els pàmpols.

Sols citarem les ratlles següents d'un vinyater que fa tres anys únicament sulfata amb brou amoniacal:

«Fa tres anys que vinc afegint als brous, segons aconsella M. Bosc, sulfat d'amoníac, i he notat en totes les vinyes meves una vegetació més accentuada de la que tenien abans. Exemple: Una vinya que no ha estat adobada des de fa cinc anys, ha millorat la vegetació des dels tres anys que vinc sulfatant-la amb el brou cúpric-amoniacal».

Aquesta acció sobre la vegetació també s'ha fet sentir de manera imprevista respec-

te a altres malalties dels ceps». Pel que ateny a aquest particular, vegem les indicacions del mateix vinyater, que és un excel·lent observador:

«Primer: El brou Bosc amb una dosi forta de calç i de coure, m'ha donat molts bons resultats contra l'excoriacis.

«Segon: Una rotllana curt-nuada, on abans mai no podíem arribar a collir-ne els raïms perquè es desgranaven, els conserven des de fa dos anys i maduren d'una manera normal. Com que fa tres anys que aplico el brou Bosc, atribueixo a això aquests resultats».

Citem amb el més gran interès aquest fet. No es tracta de curar la malaltia en el propi sentit dels mots. Els entre-nusos no han quedat estirats de la manera normal, però una millora sembla certa, puix que els ceps donen raïms que maduren i que prenen la grandària habitual. No s'ha de perdre de vista que aquest resultat es ve produint d'ençà que es sulfata amb brou amoniacal, fa pocs anys.

III. *Acció del brou sobre el mildiu*.—Arribem a l'acció del brou sobre el mildiu. 17 experimentadors atribueixen al brou amoniacal una superioritat en la defensa contra la malaltia.

Dos no l'hi concedeixen cap superioritat, però reconeixen un valor igual als brous bordelès i burginyó.

Divuit no poden manifestar llur opinió per no haver-hi hagut mildiu.

Hem de fer notar que el brou amoniacal mai ningú no l'ha considerat inferior als brous ordinaris.

Les opinions favorables provenen també de diferents regions vitícoles i confirmen plenament els fets que hem consignat durant aquests darrers anys. Donem les següents:

«En produir-se els atacs he fet afegir sulfat amònic i el mildiu ha cedit de seguida, tant a les fulles com als raïms. Estic, per tant, molt, molt i molt satisfet del sulfat d'amoníac...».

Una altra:

«Tots els meus raïms tenien mildiu a darrers d'agost i jo l'he tingut solament en els llocs que servien de testimoni... En endavant aplicaré d'una manera seguida el sulfat amònic».

Un altre escriu:

«Estic molt complagut del procediment. Jo asseguro que d'ençà que el segueixo no he tingut mildiu, i abans n'havia de suportar els estralls com els altres vinyaters veïns».

I ara ve un altre resultat:

«En un planter d'empelts a la mallorquina, degut a les pluges de les darreries d'agost, hi ha hagut un atac molt fort. He fet donar una sulfatada amb dos quilos de sulfat, dos quilos de carbonat de sosa i 1'300

quilos de sulfat amònic a aquests empelts que estaven condemnats a morir.

«Passats vuit dies no sols no hi veia cap senyal de mildiu, sinó que he pogut comprovar com havien renovat la força; les fulles no han caigut i encara es mantenen verdes a primers de novembre, donant lloc a l'admiració dels que passaven».

Un altre:

«He observat que les taques de mildiu s'enfosquien i s'assecaven molt de pressa, mentre el brou ordinari no produeix aquests efectes tan característics en els solcs que serveixen com a comprovants».

Aquesta opinió també ve a confirmar-la el següent testimoni:

«Puc assegurar que un bon tractament de tét de seguida qualsevulla invasió de mildiu perillosa. Una sulfatada ben feta para i asseca les taques».

I a propòsit de l'assecamment de les taques, hem fet estudis de les mateixes, i de les fulles quan tenen la taca d'oli, havent pogut comprovar que el brou les asseca sense danyar els teixits sans.

Acció del brou en els aparells.— Sis vinyaters reconeixen que els becs es gasten més de pressa. Quant a les màquines, una sola observació contrària ens la dona M. Jaur, de Labor (Tarn), que per altra banda es declara molt satisfet del brou.

La reducció de la dosi de sulfat d'amoníac i l'augment de calç poden corregir aquest inconvenient, que és de dordre. És una contrarietat que sols pot ésser evitada amb la construcció de màquines amb materials menys propensos a ésser atacats.

Conclusions.—És una impressió optimista que deixen les respostes del qüestionari, recollides durant la campanya del 1935.

El brou amoniacal reuneix un conjunt de qualitats que li donen una superioritat assenyalada sobre els brous ordinaris.

Per a satisfer un desig que ens ha estat moltes vegades manifestat i que se'ns ha renovat amb motiu de la present informació, fóra de desitjar que en els magatzems de sulfat amònic en facilitessin d'especial extra-sec, com també caldria que se'n vengués amb saquets de 20 a 25 quilos.

No podem acabar sense fer esment de l'ajut valuós que M. Dournac ens ha donat seguidament, facilitant-nos les observacions en la vinya i agrupant el qüestionari de la present informació.

M. BOSC



EL QUE DIU LA PREMSA

Els agricultors del nord del Japó i un costum indigne...

Per al Japó, l'agricultura li és mitja vida i base de la seva riquesa. L'agricultor japonès és treballador i instruït i per això fa goig de debò veure els seus camps. Una de les més agradables sorpreses del que per primera vegada viatja per aquesta nació és veure els cultius estesos per tot. No es veu ni un pam de terreny incult; àdhuc a les altes muntanyes es veu la mà del pacient pagès. El conreu predominant és el de l'arròs, del qual es cultiven tres milions d'hectàrees, i com que és la base de l'alimentació japonesa, el preu de venda ve fixat per decret imperial, i es fa festa oficial el dia que l'emperador prova l'arròs que se li ofereix com a primícia de la collita. Treballen els camps tant l'home com la dona. És missió especial d'aquesta portar a vendre els fruits; les dones passen pels carrers de les ciutats amb les dues típiques paneres penjades d'una llarga perxa que duen damunt l'espatlla. El nombre de famílies dedicades a l'agricultura és de sis milions i el de rabassaires d'un milió i mig.

Ací rarament es veuen grans masies com les de la nostra terra. La casa del pagès és petita, feta de fusta i fang, per teulada mates de palla, i per vidres, papers. L'interior no té més de dues habitacions. Els pagesos tenen el bestiar i el graner en una caseta a part. Com que el terreny és molt repartit, per bona collita que tingui, el bon pagès li ve ben just del que en treu per a poder alimentar la nombrosíssima família, i si la collita va malament, la misèria i la gana fan la seva entrada en aquella casa, com veureu a continuació pel que us vull contar.

Ja fa prop de tres anys que un flagell o altre els destrueix totalment o parcialment les collites; per això de fa molt de temps la fam és senyora en aquelles contrades. La cosa s'ha fet tan alarmanant que de les més altes autoritats al més insignificant alcalde de barri se'n preocupen de fa dies. Quan la cosa semblava encaminada a posar-hi una solució definitiva, heus ací que el catastròfic tifó d'Osaca atragué l'atenció de totes les autoritats, i els pobres pagesos del Nord caigueren de nou en braços de la misèria i de la desesperació.

Davant tan greu situació, se suïcidaren algunes dotzenes de pagesos, altres procuraren disminuir el nombre de boques de la família. Com? Inscrivint els fills grans

en el cos de voluntaris de l'exèrcit japonès a la Manxúria; i quant a les filles foren venudes a les cases de prostitució, que és un dels costums que més horroritzen i que desdii ben poc de l'avançada cultura d'un país.

La venda de noies ha estat feta en gran escala, ja que només a la província de Miyagi, durant un mes se n'havien venut 10.962, i es creu que després dels mesos d'hivern la xifra haurà passat de 20.000. A la província d'Aquita pel desembre passaven de 20.000, i cosa semblant es pot dir de les altres cinc províncies del Nord.

Però aquesta vegada la cosa ha estat escandalosa. Adhuc els mateixos japonesos se n'han escruixit; car, no contents els pagesos amb vendre les filles grans, han venut també les petites, que encara anaven a l'escola. De manera que aquestes pobres criatures, ja des dels seus més tendres anys, estaran sotmeses a una esclavitud més negra que no la pateixen encara els negres de l'Àfrica.

Les famílies que es troben en aquesta trista situació són 340.000, i d'una estadística feta entre 97.188 famílies, se n'han trobat unes 10.000 amb malalts, entre ells 808 noies de 16 a 18 anys i 6.887 nois que, per falta d'alimentació, han perdut el seny.

El Govern vol ajudar i remeiar la greu situació, però mentrestant la fam va fent víctimes.

I les autoritats han nomenat Comitès per a protegir aquestes famílies i sobretot les noies. Però la solució més ràpida que han trobat és suggerir-los i donar-los els mitjans perquè emigrin; i, de fet, unes 30.000 famílies marxaren cap a la Manxúria.

Molts dels lectors potser més d'una vegada han pensat que la Santa Infància no hi té res a fer en aquest país, i jo els he de dir que no ho encerten, i que després de la Xina és al Japó on hi ha més treball. De no fa pas gaires dies hem obert una Casa d'aquestes a Beppu, i malgrat la repugnància que senten els japonesos de rebre l'almoïna i l'ajut d'un estranger, ja hi tenim moltes criatures recollides.

A Miyazaqui tenim una altra casa amb més de 40 orfes. És aquesta una obra magnífica que desperta l'atenció dels pagans més indiferents, els quals pregunten sovint per què recollim nosaltres aquestes pobres criatures, i queden com qui veu visions quan els contestem que ho fem solament per posar en pràctica l'amor de Déu en la persona del proïsme!

PERE M. ESCURSELL, S. S.

De El Matt

RECERQUES PRACTIQUES

Més virtuts de les cireres

Els pinyols de les cireres, trencats i fets macerar una bona temporada amb vi, en la proporció de quatre o cinc almostes per un litre de vi, es recomana contra les afeccions renals, obstruccions del fetge, de la melsa, la retenció d'orina, gota, hidropesia i còlics nefrítics.

Les cireres refresquen i amb elles es prepara un licor digestiu. La manera d'aconseguir aquest licor, és com segueix:

En un càntir de terrissa s'hi tiren cireres aixafades amb els pinyols, sense les cues; després de tres o quatre dies, s'hi afegeix per cada quilo de cireres, 250 grams de sucre i dos litres d'alcohol de 50 graus, deixant-se fermentar durant un o dos mesos. Passat aquest temps el suc es fa passar per una tela expremet bé els residus, filtrant el líquid i conservant-lo en ampolles.

Les cireres bullides amb sucre, fan una confitura excellent.

Heus ací nombroses aplicacions que es poden donar al cirerer per a guarir moltes molèsties i malalties, a més de subministrar una temptadora i sanitària fruita, que ens anuncia amb el seu florir, l'arribada de la primavera i del bon temps.

■ ■ ■

Les mosques i els fems

Hom creu generalment que tota mena de fems produeixen mosques i sobretot els de cavall.

Uns acurats experiments de Mr. Thomson, de Dinamarca, han demostrat que els fems més favorables per a la cria de les mosques són els dels porcs, en els quals poden néixer en un dia fins a 50.000 mosques per quilo.

Després venen els fems de les aus i després els de cavall.

En canvi, les mosques no dipositen llurs ous en els fems dels bovins.

És necessari, d'acord amb aquests experiments, en la pràctica, recobrir les piles de fems de porcs i de cavalls amb fems de vaques, amb el qual es minvarà la possibilitat de què es multipliquin les mosques.

■ ■ ■

La profilaxi del paludisme

És de tot temps que s'ha intentat lluitar contra els mosquits tenint en compte la vida aquàtica que fan. Els procediments més

corrents per a destruir-los es basen en procurar asfixiar-los esparramant petroli per damunt la superfície de les aigües.

Aquests recursos tenen l'inconvenient d'ésser cars, d'embrutar els corrents i d'ésser de durada limitada. En canvi, el que es basa en l'ús de peixos larvívers presenta les condicions d'ésser còmodes, de poc cost i de gran eficàcia.

Cal escollir les espècies de peixos que puguin reproduir-se de manera molt ràpida, ésser devoradors extremats i de fàcil adaptació als llocs on es desenvolupen els mosquits, i a més, que puguin viure i multiplicar-se malgrat haver-hi peixos carnívors, i per últim, que siguin de reduïdes dimensions, per tal que puguin viure en aigües de poca fondària.

A Còrcega, el professor Brumpt, ha aconseguit aclimatar-hi el *gambusia*, i ha donat resultats tan satisfactoris, que s'ha pres la resolució de servir-se d'aquests peixos per a sanejar d'una manera definitiva aquella illa.

El *gambusia*, s'acclimata sense dificultat en les aigües salobres i en les aigües dolces, tant si hi ha poca com molta vegetació, en les aigües tranquil·les, com en les de torrenteres i en les llacunes.

Es reproduïxen de tal manera, que on es tiraren el maig 260 *gambusies*, se'n van poder agafar el juliol, més de deu mil.

Llur eficàcia en la lluita contra les larves és tan extraordinària, que no fou possible trobar cap larva poc temps després d'haver-se fet la distribució d'aquesta espècie.

El seu transport és fàcil, servint-se de qualsevol mena de recipients, si bé, la travessia no pot allargar-se gaire. Es recomana on no hi hagi vegetació, posar-hi maons foradats on les femelles s'hi refugien.

Per a obtenir *gambusies*, el mitjà més pràctic és el de dirigir-se als metges del Marroc.

■ ■ ■

La diftèria de les gallines

Per a guarir la diftèria de les gallines, una Revista suïssa dóna a conèixer el següent tractament:

Amb 20 grams de sulfat de coure es fa una dissolució amb 100 grams d'aigua ben calenta; després s'afegeixen 100 grams d'oli de llimona. Amb la barreja resultant i amb un petit pinzell, es pinten bé les parts afectades del coll, ulls, nas, etc.

Mentre les gallines estan malaltes sols se'ls donarà per a beure aigua tenyida amb

permanganat de potassa i per a menjar únicament se'ls donarà gra.

Aquest tractament sembla ésser molt més actiu que el suc de la llimona.

■ ■ ■

Aplicació de la càmbora

L'aigua camforada estimula la vegetació i fortifica les plantes malaltisses.

Regant els testos i jardins improvisats amb aigua camforada, les plantes anèmiques retornen a llur vigoria. Els rams de flors es conserven més temps que l'acostumat, mantenint-se frescos i formosos, col·locant-los en un gerro ple d'aigua camforada.

■ ■ ■

Per tal que els melons no es podreixin

Els hortolans dels voltants de París, es valen del següent procediment, per a donar qualitat i uniformitat de gust als seus melons:

Sota cada meló hi posen un maó o un tros de pissarra i una fulla de la planta entre el maó o pissarra i el fruit.

Aquest procediment té per objecte evitar que la humitat de la terra es comuniqui al fruit, donant lloc a què en ell es formi el que generalment s'anomena amb el nom de *llit*.

A més, procuren que els melons estiguin exposats al sol, tenint cura de separar les fulles de la planta que ho puguin impedir.

■ ■ ■

Les indisposicions sobtades i el sucre

Sol succeir quan fa molta calor, sobretot a les dones que ajuden a fer les feines del camp, sentir-se sobtadament indisposades, cansades i en un estat d'abatiment que els dóna la sensació de trobar-se malament.

No cal alarmar-se, puix la majoria de vegades tals manifestacions no són més que un senyal d'un excés de cansament, d'haver dormit poc, o bé les conseqüències d'una menjada massa forta o massa abundosa.

Quan esdevé un accident d'aquesta mena, uns quants glops d'aigua ensucrada i mastegar una mica de sucre, fan desaparèixer instantàniament aquestes indisposicions.

També uns glops de vi ben carregat de sucre retornaran de seguida a l'estat normal, fent desaparèixer el malestar degut a cansament o a la molta calor.



NOTES INFORMATIVES

La propietat col·lectiva de la terra a Catalunya

Al darrer Congrés de la Unió de Rabassaires, recentment celebrat, es varen aprovar unes conclusions, amb la majoria de les quals no podem creure que hi estigui identificada la massa dels nostres rabassaires, els quals senten un afecte secular al tros que conreen i que de cap manera no transigirien amb la intromissió de l'Estat en la terra que treballen i que voldrien que els pertanyés.

En una conferència donada per un dels orientadors de la Unió, aquest recaba per a si mateix la glòria d'haver pogut fer acceptar a una organització de conreadors, la Unió de Rabassaires, fins aquell moment individualistes i partidaris que la terra fos propietat del qui la treballa, el principi de propugnar l'*expropiació sense indemnització* de la terra, molta o poca, conreada o no pel propietari, de manera que la terra esdevingui propietat col·lectiva de la Societat.

Remarcà l'orador que es sincerava davant els oients marxistes, de la lentitud forçosa per arribar a la total socialització de l'agricultura a Catalunya perquè contràriament al que passa a Andalusia, Extremadura i Castella, la majoria dels conreadors catalans estan vinculats a la terra, en una forma o altra, tots són propietaris d'alguna cosa, i per a acceptar la socialització integral prèviament han de fer *el sacrifici d'allò que actualment els pertany*.

Es referí als esforços que els comunistes russos hagueren de fer per a socialitzar la terra, les deportacions i afusellaments en massa de conreadors kulaks i no kulaks que es resistien a lliurar el blat o el bestiar que exigia el govern soviètic, i no per a blasmar els nostres germans els comunistes russos —digué— puix que ací, potser nosaltres hauríem de fer el mateix.

Estem ara en un moment crucial, en el qual va a decidir-se la possibilitat de socialitzar l'agricultura a Catalunya. La Llei de Contractes de Conreu que, cal confessar-ho, ofereix molts avantatges als conreadors de la terra catalana, té el defecte d'afavorir l'accés a la propietat de la terra dels qui actualment la treballen. Per ara, fer nous propietaris seria el major obstacle per aquesta socialització i per a evitar-ho —digué— nosaltres farem tota mena d'esforços, per tal que el govern de Catalunya deixi sense efecte tot el que signifiqui donar la propietat de la terra als qui la conreen.

Heus ací esbossades les noves idees redemptores del camp català, la totalitat de les quals estem ben segurs que no coincidiran amb la manera de sentir dels nostres rabassaires, ni volem creure que adquireixi molts adeptes entre els conreadors del camp el dia que aquests es donguin compte de l'esdevenidor que els espera, tot esperançats de fer-se seva la terra que treballen.



Assemblea de productors agrícoles del Baix Ebre

A Tortosa s'ha celebrat una important Assemblea que fou presidida pel Conseller d'Economia i Agricultura senyor Prunés.

Foren aprovades les següents conclusions:

Agrair al Govern de la Generalitat de Catalunya el seu interès per la qüestió arrosiera en haver creat el Crèdit Agrícola de la Generalitat a Tortosa i la Granja experimental agrícola de la mateixa ciutat; demanar al Govern de la Generalitat que siguin dictades lleis que facin obligatòria la sindicació dels productors d'aquella comarca; la creació d'una comissió oleícola semblant a la ja organitzada per a l'arròs; demanar també que sigui prohibit tota mena d'oli que no sigui el pur d'oliva com a comestible i la lliure exportació del sobrant de producció a l'estranger, ensems que la prohibició d'importar productes grassos i oleics per tal d'evitar la competència amb els del país; demanar també en aquestes conclusions l'abolició de l'enfiteusi i censos i l'exempció d'impostos en les cases de camp situades a més de dos quilòmetres de la població per tal d'afavorir el retorn al camp.

S'hi expressa també la satisfacció dels productors del Baix Ebre per la creació, per part de la Generalitat, d'una comissió fruitera que estudiï els problemes que afecten aquest ram, i es demanà també que no passi endavant la llei de productes nitrogenats i que es porti a terme seguidament l'elecció de les comissions arbitrals.



Les contrarietats del pagès

Parlant de les angoixes del pagès, escriu a *El Matí* el senyor R. C. de Sant Vicenç dels Horts, unes atinades consideracions que creiem pertinent recollir. Diu així:

«El concepte que del pagès tenen molts ciutadans, és completament fals, almenys quan es refereixen a l'actual pagès del Pla

del Llobregat. Creuen que és un ésser privilegiat que treballa poc i gançonera... quan no plou; que cull el cent per u del que sembra; que ho ven al preu que vol, i que no es fia de ningú. No sé si aquest personatge sainelesc del temps d'en Pitarra ha existit mai a la nostra terra; jo, però, no l'he pas conegut.

El pagès del Pla del Llobregat només es pot guanyar la vida exportant, almenys en bona part, la fruita que cull; altrament, l'afluència de quantitats enormes al mercat de Barcelona fa baixar el preu de tal manera, que moltes vegades és insuficient per a cobrir les despeses de ports i emballatges.

El nostre pagès treballa al camp intensament, febrosament, tot l'any: lluita intel·ligent contra les inclemències del temps i les malures. Arribarà a obtenir, potser, una bona anyada de fruita i, si té la dissort d'arregregar una baixa de preu, no li pagarà el producte de la venda ni el treball de collir-la. No haurà perdut els fruits de l'anyada, però haurà treballat tot l'any de franc.

L'exportació s'ha fet indispensable al pagès, i s'hi ha adaptat de manera meravellosa. És distret seure a una taula de cafè de poble al vespre —molt tard del vespre—, al fort de l'exportació. El bon pagès, capolat d'una jornada de deu o dotze hores de treball —en aquell temps no mira el rellotge, si treballa per compte seu—, parla de vagons exportats, de xelings i lliures esterlines, de francs francesos, suïssos i belgues, de marcs alemanys; de cotitzacions en els mercats de Londres, París i Berlín. Un betesi-fils que ho sentís, es creuria traslladat a la *peixera* del Cercle del Liceu.

El guany del pagès del Pla del Llobregat és tan arriscat com la Borsa. Com la Borsa, pot fer grans beneficis si encerta el punt dolç de la cotització; si l'esguerra, ha treballat tot l'any endebades.

Algú creurà que exagero. Puc citar camps on ha calgut deixar podrir la fruita a l'arbre, per no compensar el preu del mercat ni les despeses de collir-la.

El pagès, desconfiat? Quin fabricant de teixits trametria la seva producció a Londres, per exemple, si sabia que s'havia de vendre forçosament el dia d'arribada al preu que la paguessin? Tràgica situació. El pagès espera amb neguit el xec de liquidació. A quants xelings s'haurà pagat la fruita? De quantes lliures esterlines serà el lliurament? Arriba la lletra de l'intermediari... i es troba que, en lloc de trametre-li un xec, li demana diners per a cobrir les despeses de transport i duana, car de vegades és insuficient per a elles l'import de la fruita venuda.

A Barcelona es queixa el públic, amb raó,

de pagar cara la fruita, aquest aliment saní-
tós i insubstituïble; el pagès, amb no menys
raó, gemega perquè la hi paguen mala-
ment.

Els intermediaris s'ho mengen tot. Caldria
trobar una solució a aquest problema, no
pas difícil, en benefici del productor i del
consumidor.

■ ■ ■

Els productors de patates primerenques

Amb la presència de nombrosos represen-
tants dels Sindicats de la comarca del Ma-
resme, ha tingut lloc a Vilassar de Mar una
important Assemblea, en la qual el senyor
Pere Cabot donà compte dels treballs efec-
tuats durant la campanya que acaba de
finir.

Digué que si no havia aconseguit la su-
pressió dels drets que graven l'entrada de
la patata a Anglaterra, no podia atribuir-se
a la negligència, ni per part dels productors
ni dels governants, sinó a causes insupe-
rables d'ordre internacional. Si no hem
obtingut la supressió per aquesta campa-
nya —digué—, sabem, de font autoritzada,
que en el tractat amb Anglaterra a punt
de signar-se, hi consta la rebaixa d'aquests
drets.

Si enguany —continua— després d'haver-
se presentat dificultats imprevistes com la
llampadura, i altres, no hagués actuat la
força i la resistència que encarna el coope-
rativisme agrícola, hauria succeït com en al-
tres anys anormals: una veritable catàstrofe
que hauria estat la ruïna de la comarca del
Maresme.

Exposà un programa d'organització per al
futur, el qual serà sotmès —digué— als orga-
nismes directius de l'entitat.

Acabà dient que totes les necessitats ac-
tuals s'han de resoldre per mitjà del coope-
rativisme agrícola professional que avui ja
és excel·lentment rebut i respectat pels mer-
cats estrangers de consum.

Els avicultors catalans al VI Congrés d'Avicultura de Berlín

Han quedat tancades les inscripcions de
congressistes catalans que concorreran al
VI Congrés i Exposició Mundial d'Avicultu-
ra que tindran lloc a Berlín i a Leipzig, del
12 del corrent fins el 10 d'agost, sota la di-
recció del professor Salvador Castelló, d'a-
cord amb una coneguda empresa de viat-
ges barcelonina.

El viatge ofereix atractius extraordinaris i
permetrà conèixer no solament les princi-
pals poblacions alemanyes, sinó els centres
científics més importants.

Es recorreran diverses ciutats franceses,
com Lió, Nîmes, Montpeller, entrant-se per
la Selva Negra Alemanya, país en el qual,
a més de l'estada a Leipzig i Berlín, es visi-
taran Stuttgart, Francfort, Heidelberg, Co-
blenza, Colònia, Düsseldorf, Kassel, Nurem-
berg, Munic i altres, efectuant-se una ex-
cursió a Erding i al Camp de les Olimpíades
d'hivern de Garmisch-Partenkirchen, amb
ascensió en funicular al mont Zugspitze, de
3.000 metres d'alçada.

En el viatge de tornada, es travessarà el
Tirol austríac i Suïssa, amb parades a Inns-
bruck, Zuric i passant per Berna, Lucerna
i Ginebra, es retornarà a Espanya pels Alps
francesos, Provença i Rosselló.

El nostre director, que també figura ins-
crit en aquesta excursió, procurarà donar a
conèixer des d'aquestes planes els detalls
més sobresortints del viatge.

■ ■ ■

Nova entitat avícola

A l'Escola Superior d'Agricultura de la
Generalitat de Catalunya, se celebrà l'As-
semblea de constitució de la «Unió Catalana
d'Avicultors i Cunicultors de Catalunya»,
essent presidida pels senyors N'Enric Coro-
mines i Cortès, professor de Zootècnia Espe-
cial i Avicultura, a l'Escola Superior d'Agrí-

cultura; En Salvador Castelló, director de
l'Escola d'Avicultura «Granja Paraiso» d'A-
renys de Mar; N'Emili Trinxet, avicultor;
N'Epifani de Fortuny, enginyer agrícola; i
En Víctor Llenas, avicultor.

Feren acte de presència a l'esmentada As-
semblea, la major part d'avicultors de Cata-
lunya, essent aprovats els Estatuts de l'en-
titat i quedant constituïda oficialment la
«Unió Catalana d'Avicultors».

■ ■ ■

Associament de blat, mo- resc i mongetes

Segons conta *Gazeta das Aldeias*, en cer-
tes regions d'Itàlia, està molt generalitzat
l'associament de blat, moresc i mongetes
en una mateixa peça de terra, amb el qual s'a-
consegueix collir quasi a l'hora, els tres grans.

Com es procedeix? De la manera següent:

A l'època oportuna es sembla el blat, dis-
posant-lo en grups de sis solcs, separats uns
d'altres 10 centímetres i deixant entre cada
grup de sis solcs un espai lliure de 1'20 me-
tres.

A l'arribar el mes d'abril o a comença-
ments de maig, en aquests espais lliures que
separen els grups de sis fileres de blat, s'hi
sembren dos solcs de blat de moro, separats
entre si per un espai de 60 centímetres.

Al juny o juliol es sega el blat i de segui-
da es llauen superficialment les bancalades
que ocupava aquest cereal i es sembren
mongetes, la collita de les quals arriba al
temps de la del moresc.

El doctor Pere Rizzo afirma que, seguint
aquesta pràctica, obté grans profits de la
terra. És molt possible que sigui així, sobre-
tot, si no s'escasseigen els adobs.

No podrà dir-se que faci cap disbarat el
que provi aquesta manera d'associar blat,
moresc i fesols; és possible que fent les tres
sembres obtingui les tres collites, el conjunt
de les quals valgui més que no el d'una sola
collita.

Val la pena de provar-ho.



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

NOGAT

PRODUCTE ESPECIAL MATA-RATES

El mata rates «NOGAT» constitueix el producte més cò-
mode, ràpid i eficaç per a matar tota classe de rates i rato-
lins. 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 D'AGOST

HORTALISSES

Ptes.
Un quilo

Ptes.
100 grs.

	Ptes. 100 grs.
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Bledes morades, d'hivern	1'00
Bròquil blanc, tardà	2'50
Ceba primerenca de Campeny, blanca	3'50
Ceba primerenca de Campeny, vermella	3'50
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arriçat	1'00
Col-i-nap	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

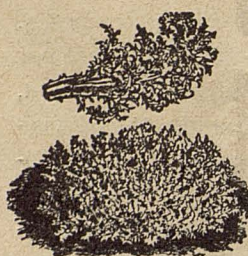
Col de Milà, Borratxona	1'75
Col de Milà, de set setmanes, nana	1'75
Col de Milà, Aubervilliers	1'75
Col de Milà, grossa arriçada	1'75
Col de Milà, precoç de Sant Joan	1'75

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, arriçada, per a brotons	1'75
Col-i-flor de Quaresma	3'00
Col-rave	1'50
Créixens Alenois (Morritort)	0'75
Créixens d'aigua	4'00
Créixens d'horta	1'50
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, arriçada	1'25
Escarola molt arriçada, Cabell d'Àngel	2'25
Escarola molt arriçada, Cabell d'Àngel, del Llobregat	1'25
Espinac Viroflai, de fulla molt ample	0'50
Espinac d'estiu	0'50
Julivert, comú	0'75

MONGETES PER A MENJAR TENDRES

Emparradora Custòdia o Floreta	2'50
Emparradora Facciosa	2'50
Emparradora de la Neu	2'50
Emparradora Sastre o de la Costa	2'50



Escarola molt arriçada,
Cabell d'Àngel



Pastanaga fina,
mig llarga

MONGETES PER A ESGRANAR

Emparradores Caray, blanques	2'50
Emparradores Ganxet, blanques	2'50
Emparradores de la Neu, blanques	2'50
Emparradores Sastre o de la Costa, color	2'50
Emparradores Garrofines, gra ample	4'00

Ptes.
100 grs.

Nap fi, blanc, rodó	1'00
Nap fi, groc, rodó	1'00
Nap fi, blanc, mig llarg	1'00
Nap fi, blanc, llarg	1'00
Nap fi, negre, llarg	1'00
Pastanaga fina, mig llarga	1'50
Pastanaga fina, llarga	1'50



Nemofila



Clavell d'olor

Ptes.
Un quilo

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 monstruós de Carentan	1'75
Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00
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
Xicoira	1'25
Xirivia	1'00

FARRATGERES

Ptes.
Un quilo

Alfals, decuscutat, superior	2'25
Alfals, decuscutat, extra	2'50
Bersim	4'00
Col gegant, Cavalier, de fulles llises	7'00
Col gegant, de fulles arriçades, Aloma	7'50
Moresc Caragua	1'50
Nap suec, molt gros, rodó	3'50
Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00
Nap suec, molt gros, llarg	4'50
Pastanaga, groga	7'50
Rave de bou	4'00
Sorgo negre, sucros	0'85
Trèvol vermell, anual (fe, fenc o farratge)	2'50
Trèvol, nan, blanc	5'00
Trèvol violeta, superior	4'50
Trèvol d'Alexandria o Bersim	4'00

FLORS

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

ES S E M B R E N

Aquillees	Digital
Campànula	Esperó persistent
Cinerària	Flocs persistents
Clavells d'olor o de clavellina	Malva reial
Clavells de pom o de Sant Isidre	Margarida de prats o Margaridoia
Creu de Malta o de Jerusalem	Pensaments
	Primavera de Xina
	Viollers quarentens
	Viollers imperials

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

Poderós desinfectant de
màxima concentració,
garantia absoluta i
summament econòmic



Elaborat amb matèries
de primera qualitat, do-
sificades exactament; és
soluble a l'aigua com-
pletament; no és tòxic
i no crema

**Contra la Glossopeda, Sarna o Ronya, Brom, Ares-
tes, Pelades, Cucats i Ferides del Bestiar.**

Recomanable

principalment en Casernes, Hospitals, Presons, Sales d'espectacles públics, vaixells, vagonets 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, Escorpi, 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 rajol a l'aigua que va als solcs (aproximadament un quilo per cadà 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, vagonets, 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 malmet 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

FAVES CALENTES

Muchamiel

De extremada precocitat i bon rendiment

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

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

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

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

Preu, 4 ptes. el quilo
En partides de 100 quilos en amunt, a 350 ptes. els 100 quilos.

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

El Cultivador Modern

Avinguda E. Maristany, 19 - Telèfon 20941 - BARCELONA

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBS

	UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	17'00
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	11'65
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	34'00
Nitrat de Xile, 15/16 per cent de nitrogen	"	29'00
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	28'00
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	35'00
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	35'00
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	"	28'00
Materia orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	38'00
Sulfat de ferro en gra.	"	12'50

INSECTICIDES I FUNGICIDES

Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	17'60
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	19'20
Sofre gris o precipitat	"	10'00
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	25'50
Sofre de terròs	100 quilos	36'50
Sofre en pans, refinat.	"	45'00
Sofre de canó.	"	50'00
Sulfat de coure, anglès	"	00'00
Sulfat de coure, país	"	76'00
Acetat de plom cristall	"	350'00
Arseniat de sosa anhidre, 99/100 per cent	"	230'00
Arseniat de plom en pols	"	280'00
Permanganat de potassa	"	525'00
Sosa Solvay	"	32'00
Nicotina 80 per cent	1 quilo	30'00
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	19'00

PRODUCTES ENOLOGICS

Acid citric cristall, extra.	100 quilos	900'00
Acid tartàric cristallitzat país.	"	525'00
Acid sulfurós anhidre.	"	240'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	200'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	100'00
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	"	100'00
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	100'00
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	150'00
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	22'00
Biosulfít Jacquemin	100 quilos	500'00
Carbó vegetal	"	350'00
Carbó vegetal impalpable	"	100'00
Caseïna pura	"	425'00
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	27'00
Cola de peix en fideus	"	27'00
Cola de peix Saliànsky	"	100'00
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	100'00
Caramel concentrat	"	350'00
Fosfat bicàlcic	"	150'00
Fosfat amònic	"	250'00
Gelatina plata en fulles primes	"	950'00
Gelatina or en fulles primes	"	975'00
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	325'00
Metabisulfít de potassa cristallitzat.	"	200'00
Metabisulfít de potassa en pols, anti ferment	"	275'00
Metabisulfít de potassa en líquid.	"	165'00
Negre animal en pasta rentat	"	225'00
Osteocola Coignet	"	600'00
Sang cristallitzada.	"	00'00
Tani a l'èter, pols extra	"	00'00
Tani a l'alcohol, pols extra	"	1.000'00
Tani a l'alcohol, agulles extra.	"	1.150'00
Tartrat neutre de potassa, desacidificant.	"	700'00

MATERIES FILTRANTS

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

CEREALS I LLEGUMS

ARRÒS		
Arròs Bell-lloc, zero	"	61'00 a 62'00
Arròs Selecte.	"	64'00 a 66'00
Arròs Floreta.	"	67'00 a 69'00

Arròs Matisat.	100 quilos	63'00 a 64'00
Arròs Bomba, Calasparra	"	120'00 a 125'00
Arròs Bomba.	"	110'00 a 112'00

BLAT

Forment de Castella	"	40'00 a 41'00
Candeal de la Manxa	"	00'00 a 00'00
Forment de la Manxa.	"	00'00 a 00'00
Aragó	"	38'50 a 39'00
Navarra.	"	38'00 a 39'00
Urgell i Vallès	"	40'00 a 41'00
Comarca	"	41'00 a 42'00
Extremadura, blanquet	"	38'00 a 38'50
Cruyer	"	36'50 a 37'00
Lleida	"	41'00 a 42'00

CIGRONS

Cigrons Màlaga, fins, números 44 a 46.	"	110'00 a 112'00
Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	81'00 a 83'00
Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	71'00 a 72'00
Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	72'00 a 73'00
Cigrons "pelones"	"	00'00 a 00'00
Cigrons Argèlia.	"	00'00 a 00'00
Cigrons Castella superiors	"	00'00 a 00'00
Cigrons Castella mitjans.	"	00'00 a 00'00
Cigrons moruns, número 29	"	00'00 a 00'00
Cigrons Saucó	"	190'00 a 200'00
Oran mitjans	"	00'00 a 00'00
Mexicans	"	100'00 a 200'00

CIVADA

Extremadura.	"	38'50 a 39'00
Cartagena.	"	00'00 a 00'00

ESCAIOLA

Andalusia, corrent.	"	00'00 a 00'00
Andalusia, fi	"	138'00 a 140'00

FAVES

Extremadura.	"	52'00 a 53'00
Mallorca	"	00'00 a 00'00
Andalusia	"	52'00 a 53'00
Turquia.	"	00'00 a 00'00
Valencianes	"	00'00 a 00'00
Eivissa	"	00'00 a 00'00
Xinesos	"	00'00 a 00'00
Mazaganilla	"	00'00 a 00'00

FAVONS

Sevilla	"	49'00 a 50'00
Xereç	"	49'00 a 50'00
Marroc	"	44'00 a 45'00
Italians	"	44'00 a 45'00
Xinesos	"	44'00 a 45'00

MILL

Estranger	"	00'00 a 00'00
Comarca	"	42'00 a 43'00

MONGETES

Mongetes Pinet, noves	"	70'00 a 72'00
Mongetes Tranquillon, noves	"	73'00 a 74'00
Mongetes Urgell	"	70'00 a 73'00
Mongetes Mallorca.	"	68'00 a 70'00
Mongetes Castella corrent	"	94'00 a 96'00
Mongetes Castella superior garbellades	"	104'00 a 106'00
Mongetes Cocorrosses Castella	"	78'00 a 85'00
Mongetes Cocorrosses Turquia	"	68'00 a 69'00
Mongetes Barco de Avila	"	135'00 a 00'00
Mongetes Perles Galicia.	"	58'00 a 62'00
Mongetes Lingot Polònia	"	82'00 a 90'00
Mongetes Coco Shophie	"	82'00 a 90'00
Mongetes Prat, noves.	"	70'00 a 75'00

MORESC

Lleida	"	48'00 a 49'00
Andalusia corrent	"	00'00 a 00'00
Plata.	"	54'00 a 55'00

ORDI

Extremadura.	"	38'50 a 39'00
Urgell i Segarra.	"	35'50 a 36'00
Vermell	"	00'00 a 00'00

VECES

Veces Andalusia	"	43'00 a 43'50
Veces estrangeres.	"	40'00 a 41'00

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

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESSETES			UNITAT	PESSETES
Farina sencera, mitja força	100 quilos	00'00 a 00'00		DE PINYOLA	100 quilos	118'00 a 00'00	
Farina sencera, força	"	85'00 a 125'00		Verd, primera	"	113'00 a 00'00	
Farina extra blanca, superior	"	60'00 a 61'00		Verd, segona	"	126'00 a 126'00	
Farina blanca, corrent	"	55'00 a 56'00		Aragó primera, blanc, origen	"	00'00 a 00'00	
Farina Aragó	"	56'00 a 61'00		Groc, segona	"	124'00 a 126'00	
Farina regió	"	56'00 a 60'50		De baixa acidesa	"	91'00 a 96'00	
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 COCO	"	00'00 a 00'00	
Terceres	"	19'00 a 20'00		Blanc (en barrils)	"	00'00 a 00'00	
Quartres	"	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	"	00'00 a 00'00	
Segonet	"	4'25 a 4'50					
FARRATGES I PINSOS				DE LLINOSA	"	175'00 a 00'00	
Garrofes negres Vinarç, sense sac	42 quilos	6'75 a 7'00		Cru (en barrils)	"	183'00 a 00'00	
Garrofes negres Castelló	"	6'75 a 7'00		Cuit	"	185'00 a 00'00	
Garrofes València	"	6'50 a 6'75		Incolor	"		
Garrofes roges	"	6'50 a 6'75					
Garrofes Eivissa	"	6'00 a 6'25		SURO			
Garrofes Mallorca	"	6'00 a 6'25		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintar	65'00 a 70'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	27'50 a 30'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a 35'00	
Tortó de coco	"	34'00 a 38'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a 20'00	
Farina de llinosa	"	34'00 a 35'00		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a 90'00	
Alfals primera	"	16'00 a 00'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix primera ordinària	"	50'00 a 53'00	
Alfals segona	"	14'75 a 00'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00	
Palla llargueta	"	5'50 a 0'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00	
Palla curta	"	5'50 a 0'00					
Fulla d'olivera	"	14'40 a 00'00		VINS			
ALLS FRUITES SEQUES				Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i	Ne Ro	
Alls, en forc de 50 cabeces	Un quilo	2'00 a 4'00		Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	carga	Blanc gre bat	
Alls, en forcs de 100 cabeces	"	3'00 a 8'00		Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	"	1'80 - 1'75 - 1'70	
Capparees, la dotzena	"	48'00 a 00'00		Priorat, de 13 a 15 graus	"	1'85 - 1'90 - 1'85	
AMETLLES				Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	"	1'75 - 1'70 - 1'70	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	370'00 a 00'00		Igualada, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 2'40 - 0'00	
Mallorca escollida	"	380'00 a 00'00		Martorell, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 1'70 - 0'00	
Llargueta	"	175'00 a 00'00		Manxa, de 12 graus	"	1'65 - 1'65 - 0'00	
Mollar, amb clofolla	"	150'00 a 00'00		Aragó	"	1'85 - 1'85 - 0'00	
Gra Esperança primera	"	400'00 a 00'00		Mistela	"	1'80 - 0'00 - 0'00	
Comuna	"	350'00 a 00'00		Moscateu	"	0'00 - 0'00 - 0'00	
ANÍS EN GRA					"	2'80 - 3'00 - 0'00	
Andalusia	"	150'00 a 00'00		ALCOHOLS			
Manxa	"	155'00 a 00'00		Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	265'00 a 285'00	
AVELLANES				Rectificats de residus vinics, 96/97 graus	"	245'00 a 00'00	
Gra primera	"	315'00 a 00'00		Rectificats de vi, 96/97 graus	"	250'00 a 253'00	
Colliter	"	125'00 a 00'00		Desnaturalitzats 88/90 graus	"	116'00 a 00'00	
Garbellada	"	135'00 a 00'00		Destil·lat de brisa	"	00'00 a 00'00	
Negreta escollida	"	150'00 a 00'00		Aiguarent de canya, de 75 graus	"	210'00 a 00'00	
CACAUETS				TARTRÀ I DERIVATS			
Tres grans blanc primera	"	140'00 a 00'00		Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i	0'75 a 0'00	
Tres grans segona	"	130'00 a 00'00		Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	1'40 a 0'00	
Dos grans blanc primera	"	115'00 a 00'00		Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	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	"	3'25 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	"	3'25 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	"	2'80 a 3'00	
Empordà	30 dotzenes	84'00 a 00'00		Valencians blancs	"	2'80 a 3'10	
Vilafranca del Penedès	"	89'00 a 00'00		Extremenys	"	2'25 a 2'30	
Mallorca	"	75'00 a 00'00		Mallorquins	"	2'20 a 2'25	
Mahó	"	80'00 a 00'00		CAVALLAR			
Eivissa	"	70'00 a 00'00		Cavalls grassos, a ull, segons siguin	"	(Variació)	
Mazagan	"	63'00 a 00'00		LLANAR			
Turquia	"	68'00 a 00'00		Moltons aragonesos, de 12 quilos	"	0'00 a 0'00	
Dinamarca	"	73'00 a 60'00		Anyells aragonesos, de 9 quilos	"	0'00 a 0'00	
Tripoli	"	60'00 a 00'00		Anyells aragonesos, femelles, de 9 quilos	"	0'00 a 0'00	
Danès	"	73'00 a 00'00		Lletals aragonesos, de 5 a 7 quilos	"	4'70 a 4'80	
Previsond	"	60'00 a 00'00		Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos	"	3'10 a 0'00	
D'OLIVA				Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos	"	2'70 a 0'00	
Corrent bo, taxat	100 quilos	155'00 a 00'00		Anyells extremenys, llana	"	3'40 a 3'50	
Corrent superior	"	162'00 a 00'00		Anyells extremenys, femelles llana	"	3'60 a 3'70	
Classe fina	"	176'00 a 00'00		Moltons extremenys	"	0'00 a 0'00	
Classe fina extra	"	198'00 a 00'00		Anyells manxecs, vena	"	3'20 a 3'30	
Neutre d'oliva	"	00'00 a 00'00		Anyells manxecs, capats	"	3'40 a 3'50	
				Anyells manxecs, femelles	"	3'60 a 3'70	
				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	"	3'40 a 0'00	
				Ovelles segurenys	"	2'40 a 3'00	
				Anyells segurenys	"	3'70 a 3'80	
				Anyells segurenys, pèl	"	3'70 a 3'80	
				Ovelles del país	"	2'25 a 2'50	

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 sembres del farratge del Sudan no requereixen altres treballades, ja que es defensen soles contra les herbes adventícies, ofegant-les amb el seu fullatge exuberant. Es sembla a la primavera passat el període de les gelades i començaments d'estiu, essent necessaris de 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.^è Els camps del Farratge del Sudan, suporten bé la pastura, mentre el trepinament no sigui exagerat.

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

7.^è 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 quarts, 48.000 quilos i les quintes segades, 44.170 quilos o sigui totals en cinc segades de 193.000 quilos, els quals corresponen a 48.000 quilos de fenc en un any.

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

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

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

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

12.^è 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. Ptes.	Un kilo Ptes.
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
Apiu ple blanc	1'75	15'00
Bleda, fulles amples	1'75	15'00
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 Pelegri	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, Bacallan	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 Bruselles	1'75	15'00
Col verda de brotó	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 Sud	2'00	17'50
Enciam romà, llarg, verd	1'75	15'00
Faves quarentenes, molt primerenques	4'00	

	100 grs. Ptes.	Un kilo Ptes.
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, franceses, 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, Garrofó, 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 vermell, 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 Bruselles	1'25 11'50
Xirivia	1'00 7'50
Xampinyó (blanc)	3'00 25'00

Llavors de Farratgeres

	Un quilo Ptes.		Un quilo Ptes.
Agrostis	6'00	Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00
Aira flexuosa	5'00	Nap suec, molt gros, llarg	4'50
Alfals fulla ampla, decuscutada, extra	2'50	Nyamares	1'50
Alfals fulla ampla, decuscutada, superior	2'25	Pastanaga farratgera, groga	7'50
Alfals de Provença	3'00	Pastanaga farratgera, blanca	7'50
Alfals Lupuli (Minette)	3'00	Pimpinela o trepadella rústega	4'00
Alfals rústec (Mielga)	4'00	Poa de prats	8'00
Alopecuro	6'00	Rave gros o de bou	4'00
Argelaga	15'00	Ray grass, anglès	2'25
Bersim	4'00	Ray-grass anglès, de Pacey	3'00
Bromo de prats	4'00	Ray grass d'Itàlia	2'25
Carbassa molt grossa	6'00	Remolatxa (bleda rave) rosa Mammoth	2'50
Cinossuro de prats	10'00	Remolatxa (bleda rave) vermella	3'50
Colinap	7'50	Remolatxa (bleda rave) groga	3'00
Col gegant, fulles llises, Cavalier	7'00	Remolatxa (bleda rave) blanca, mig sucrera	2'50
Col gegant, fulles rissades	7'50	Serradella anual	2'00
Colça	2'50	Soja	2'50
Dactilo aglomerat	3'50	Sorgo negre sucrat	0'85
Farratge del Sudan	3'00	Sulla desclofollada	8'00
Fenigrec	1'25	Trèvol vermell o violeta	4'50
Festuca pratensis	3'50	Trèvol anyal, fè o fenc	2'50
Festuca ovina	10'00	Trèvol nan, blanc	5'00
Fleo de prats	3'50	Trèvol híbrid	6'00
Fromental	6'00	Trèvol de les sorres (Anthyllis vulnerària)	5'00
Girasol gran	1'75	Trèvol d'Alexandria o Bersim	4'00
Holcus llanós	3'50	Trepadella d'un dall, els 100 quilos	100'00
Lotus comú	6'00	Trepadella de dos dalls, els 100 quilos	125'00
Moresc gegant Caragua groc i blanc	1'50	Vessa farratgera, peluda	2'50
Moresc groc, per a gra	1'00	Veça farratgera, país	1'50
Melilotus de Sibèria	2'50	Xicoira d'arrel grossa	11'50
Moha d'Hongria	2'00	Xirivia	7'50
Mostassa blanca	3'00	Llavors per a prats, en barreja	3'00
Nap suec, molt gros, rodó	3'50	Llavors de gramínees, en barreja	2'00

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

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, Llíria, 11. - Establiments Dalmau Oliveres, S. A., Via Layetana, 22. - Drogueries de St. Agustí, S. A., Hospital, 44.

Miquel Casals Gari, a Llanvaneres. - S. Suñé Ribera, a Lleida. - Fill d'Angel Ferrer, a Manresa. - Josep Antic, a Mataró. - Martí Fité, a Mataró. - Francesc Coll, a Sant Sadurn de Noya. - 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 QUAISEVOL
ALTRA PRESENTACIÓ

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'embalatge 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, lletre G. —:— Barcelona

Cafès del Brasil per tota Espanya



**EXIGIU ELS CAFÈS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics**

CASES BRASIL

PELAYO - BRACAFÉ - CARIOCA

GANADINA

Cura sense deixar cicatriu tota mena de **Llagues, Fístules, Grans, Herpes, Glosso-peda, 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 PÚBLICA, 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

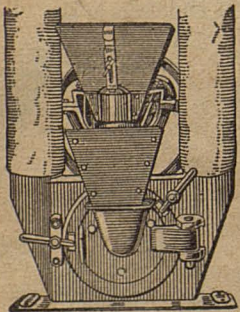
LONES per a tota mena d'espardenyes. **LONES** de tots els gruixos i amplades per a veles de carruatges i autos. **LONES** en colors sòlids per a veles de magatzems. **LONES** per a velam, vaixells, encerats, vagon, tendes de campanya, etc. **LONES** de cotó i canem per :: a diversos usos industrials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

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 tritadors, tenint tallers propis per a construir-los. No es cobra cap màquina fins que el client hagi donat la seva conformitat en el seu rendiment i bon funcionament.

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

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

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

Agralrem 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 expeïeixen el bec i les fosses nasals de les aus malaltes.
- 5.^a Major rendiment. Les aus per naturalesa són granívores i per això el seu organisme assimila més bé els grans.
- 6.^a «Todo en uno» obliga a menjar la relació calculada. L'ull de la gallina augmenta set vegades més que el de l'home. Per això tria el que li convé dels grans i farines i no consumeix la relació nutritiva adequada.
- 7.^a Simplifica la vigilància de despeses, doncs resta suprimida la ració de grans.



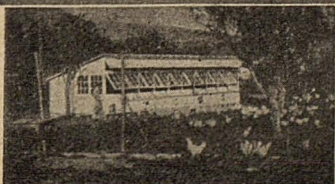
GARANTIA EN CADA SIG
ANÀLISIS
RELACIÓ NUTRITIVA
UNITATS DIGERIBLES

PATENTAT

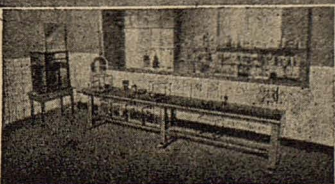
aquest sistema d'alimentació per a ESPANYA i POSSESSIONS

MARQUES REGISTRADAS

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



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



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diària.



VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

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

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

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

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

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

ALIMENTS AVÍCOLES

I PECUARIS

V_{da} de Sales Gibert



OBERTES PER A TOTHOM

PORTES

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

Avinguda Xària, 128

TELÈFON 52237

BARCELONA