



FUNDAT Y DIRIGIT PEL PÉRIT AGRONOMO D. FRANCISCO X. TOBELL Y ARGILA.

Surt el primer y tercer diumenge de cada mes.

## SUMARI

**Secció d' Agricultura pràctica.**—Patologia vegetal. De la grogor de las fullas y de l' acció de las saís de ferro sobre las mateixas.  
Cultiu de las maduixeras.  
Impresions de viatge.  
**Secció de varietats.**—Conservació de las cordas.  
**Noticias agricolas.**—Carta de Villanova y Geltrú.—Centro agrícola del Panadés.  
**Revista vinicola** corresponent á la primera quinsena del mes actual.

## PREUS Y PUNTS DE SUSCRIPCIÓ

UN ANY. . . . .	20 RALS.		REDACCIÓ Y ADMINISTRACIÓ:
MITX ANY. . . . .	11 »		
TRES MESOS. . . . .	6 »		PORTA-FERRISA 18, BAIXOS.

En BARCELONA:—Llibreria de Verdaguer, Rambla, enfront del Liceo; llibreria de Niubó, Espaseria; Poch, plassa de la Llana, 19, magatzem de paper; Riera, Hospital, 19, botiga del Bano, y en las principals llibrerias.



## GABELLA DE GINESTA Y DE PI

N' hi ha per vendre: de 1.500 à 2.000 cargas de la primera y de 2.000 à 2.500 de la segona à casa Montmany del Papiol, aixis com també *Plátanos y acacias pera passeig*, y *moreras* pera l' alimentació dels cuchs de seda. Tot de forsa superior, de bona mena y á bon preu.

Informarà l' amo de l' hisenda de casa Montmany del Papiol, dueny del establiment de vins anomenat «La Llegítima.»—Plassa de Catalunya, Café de Pelayo.—Barcelona.

---

## GRAN CANTITAT

DE

### FOSFAT DE CALS

procedent d' una fàbrica de productos animals ó sigan *desperdicis d' ossos y banyas* en estat de ser aplicat immediatament á las plantas com *adob* y á un preu molt acomodat. *Informarán* en lo carrer del Càrme, número 4 l, pi 2.<sup>o</sup>, 1.<sup>a</sup> porta.—Barcelona.

---

## MAGATZEM DE PAPER

DE

### JOAN POCH

PLASSA DE LA LLANA, NÚMERO 19.

Depòsit de paper y cartró de tota mena, estampas, cromos, ecalcomanias, y tots los articles corresponents á la fabricació de capsas de luxo.

*Paper, carpetas y plomas* per escriure, á un preu sumament baix.

*Venda en gros y á la menuda.*

---

## AVÍS ALS SUSCRIPTORS

Preguém á aquells que no hagin pagat l' import de la subscripció, fassin lo favor de remetrens lo seu valor en sellos de correu, si no 'ls es posible realisarho ab diners, en la Administració de L' ART DEL PAGÈS, Porta-Ferrissa, 18, baixos.



# L' ART DEL PAGÉS.

---

## SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA.

---

### PATOLOGÍA VEGETAL

DE LA GROGOR DE LAS FULLAS Y DE LA ACCIÓ  
DE LAS SALS DE FERRO SOBRE LAS MATEIXAS

PEL SR. ARTURO GRIS.

---

*Estracte d' una discussió sobre la inauguració de la  
Chlorofila (1).*

Anomeném *grogor* l' estat d' esmortuiment y debilitat que 's manifesta per una blancura mes ó menos pronunciada de las fullas en una planta colocada en las condiciones ordinarias de la vida vegetal, esposada al aire lliure y á la influencia de la llum. Unas vegadas la grogor es parcial, es á dir, qu' afecta especialment tal ó cual part de la planta, un quint, tot una fulla ó una porció d' ella: ó be es general y tota la planta está esmortuida. En efecte, sols es baix la influencia de las parts verdas que s' opera la descomposició del ácit carbónich del aire, y per consegüent, allí 's fica 'l carbono. Ja fa molt temps que mon pare ha atacat directament aquesta malaltia pels compostos ferruginosos solubles, sulfat, cloruro, pirolinyit de ferro, ha proposat lo ferro com específich de la

---

(1) Sustancia que dona 'l color vert á las plantas.



grogor. En sas primeras experiencias feya xucclar las sals de ferro solubles per las arrels y las plantas grogas, esmortuidas, se reanimaban prompte, verdejaban, donaban branquetas colorejadas, flors hermosas y prompte presentaban una vegetació vigorosa. Per medi d' aquestas experiencias, mon pare arribá poch á poch á establir que la acció de las sals de ferro era especial é independent del terreno. Aplicá la disolució salina sobre la mateixa cara de la fulla y sa acció fou local, es á dir, que 'l sol punt d' aquesta cara en contacte ab la disolució, reverdejá ab mes ó menos intensitat. Se pot donchs fer reverdejar segons se vulla, una ó moltas, ó totes las fullas grogas d' un vegetal, ó la meytat, la tercera part d' una fulla. Se poden trassar signos en una fulla groga, dibuixos, lletras, paraulas llegibles, que ressaltin d' un color vert sobre 'l fondo groguench d' una cara. Ab un pinsell mullat en una disolució de sulfat ó de cloruro de ferro, mon pare escrigué FERRO sobre una fulla groga com altres vegadas Franklin escrigué en un prat: AIXÓ HA ESTAT ENGUILXAT. Abdos demostraren d' aquesta manera tan palpable la influencia d' aquestas sustancias sobre la vegetació.

¡Particular analogía establerta entre 'ls dos regnes, com ho es aquesta identitat de la acció del ferro sobre la grogor animal ó del home y la grogor de la planta ó vegetal!

---

## CULTIU DE LAS MADUIXERAS.

---

Aquesta planta coneguda en lo llenguatge dels sabis ab lo nom de *fragaria vesca*, á causa tal vegada del suau aroma que despedeixen sos fruyts, se cria espontánea ó silvestre, en la ge-



neralitat dels ombrils boscos de Catalunya, particularment de la costa y 'l Vallés d' ahont se han extret y s' extrauen pera cultivarlas en las hortas y jardins. Son delicat fruyt quals vius colors nos anuncian la vinguda del estiu, es molt apreciat en los mercats estrangers, ahont se pagan á preus exorbitants y produhint pingües resultats als que se dedican al cultiu de tant important vegetal.

Varias y multiplicadas son las especies de maduixeras conegudas fins avuy dia per los botánichs y agricultors, però las mes conegudas y cultivadas en nostre país pera la exportació en los mercats, son la *boscana* de fruyt petit y rodó, encarnat, aromátich y de gust delicat; la *blanca* semblant á l' anterior, diferenciantse d' ella per esser blanch lo fruyt, mes aygualit, dols y menos aromátich; la *de tot l' any* que n' hi ha de blanca y encarnada, sense fils, quals fruyts son mes grossos y punxaguts, se reproduheixen en quasi tots los mesos del any si 'l fret y calor respectivament no es excessiu. Se distingeixen además de las varietats anomenadas, varias clases jardineras de *fruyt gros* importants com á maduixas de luxo.

Las maduixeras son de fácil cultiu; requereixen terrenos lleugers, frescos, substanciosos, y un poch ombrils, puix si bé es cert qu' ls agrada 'l sol, es igualment veritat que 'ls perjudica quant es massa fort.

La reproducció de las maduixeras pot ferse per llevar, per fillols y per rebrots. Lo primer método es ventatjós, porque regenera las rasses y proporciona á vegadas varietats novas. La llevar de las maduixeras deu recullirse dels fruyts mes hermosos y madurs. Quant han alcansat aquest punt, s' expremen en un pot cualsevol, desfent bé la carn entre las mans pera que 's desprenguia la grana. Se neteja aquesta ab aygua clara y se posa á assecar sobre un drap á la sombra, guardantla pera sembrar en la primavera següent en taulas abrigadas del sol y vents forts, de bona terra, ben cavada, esterrossada pera que quedi fina, y aplanada ab lo rasclet. Avans d' estendrer la grana sobre la terra, se mulla aquesta ab una regadora de pluja menuda; se sembra ab l' igualtat posible la llevar y luego se cubreix ab 1 ó 2 milímetros (poch més d' un través de dit) de *mantillo* ó fems petits y garbellats. Las regórs dehuen repetirse ab frecuen-



cia ab la regadora, avans de que comensin á naixer las novas plantas, y fins á tant que s' hajan reforsat lo suficient pera poderlas resistir de peu, mantenint sempre una frescor y humitat moderada pera activar son desentrotllo.

Ordinariament la propagació de las maduixeras se verifica per medi dels numerosos fillols que se produheixen al entorn de la planta: la multiplicació per médi dels rebrots que surten en los fils ó tanys llarchs y rastres no 'ns apar tan bona puix que degeneran d' una manera considerable.

Lo terreno destinat pera la plantació de las maduixeras deu prepararse á lo menos 15 dias avans ab un bon gurét ó llauror, tiranthi fems en abundancia pera ferlo mes fértil; y dividirlo després en taulas ó millor en caballons ó crestalls d' uns 6 á 7 decímetros (poch mes de 3 pams y mitx) d' ample, separats per solchs que serveixen pera conduir l' aygua en las regadas. Després d' aixó se plantan en la tardor ó primavera, los planters á las voras de dits crestalls ó solchs per medi d' una estaca, col·locant en cada forat obert per dita estaca dos ó tres plansonets, á la distancia de 2 ó 3 pams un del altre, segons lo desentrotllo que prenguin las diferents especies ó varietats que volen plantarse. Acabada la plantació deu donarse una bona regada á fi de que s' unesca mes la terra ab las arrels de la planta; y repetir-se l' operació sempre que convinga particularment en la estació mes calurosa y en la época de la recolecció.

Pera lograr un bon producte de las maduixeras, convé adobarlas després de la recolecció ó bé pasats los frets, obrint al efecte un clotet en cada mota ahont s' hi posa mercadería ó bassa y un grapedet de fems.

Los demás cuydados que dehuen donarse al maduixerar consisteixen en cavar ó escatar superficialment ó per sobre la terra pera fer perdre las herbas estranyas que solen naixer, y se mantinga mes temps l' humitat y pugan las plantas participar millor de l' influencia de l' atmósfera. Aquesta operació s' efectua generalment quatre vegadas l' any, tenint molt d' empenyo en no malmetrer las arrels que son sumament somas. La maduixera se desenrotlla en tanta de manera que en [poch temps los numerosos fils ó fillols arriban á entreteixirse per damunt lo crestall y quedan las motas tan enredadas, que 's precís ar-



rancarlos ó tallarlos tots deixant sols la mota, puix que consumirian tota la substancia del vegetal y produhirian molt poch fruyt.

Aquesta planta dissipa molt la terra de manera que en un mateix lloch no produheix ab abundancia mes que tres ó quatre anys, al cap dels quals hi ha que trasplantarlos á un altre terreno: lo temps que deu descansar la terra pera poderla tornar á plantar de maduixeras es de 5 á 6 anys.

La recolecció de la maduixa se verifica luego que se troba en perfecta maduresa: al efecte collas de donas y noys d' abdós sexes y diferents edats, s' estenen pel maduixerar y van recullint ab suma llestesa y promptitut las maduixas que depositan en plats pera abocarlas després en los covas ó cistells destinats pera lo transport de tan graciosa fruyta. Dehuen procurar las personas encarregadas de recullir las maduixas no fer cap mena d' esforços pera despendrerla de la planta que 's senyal de no estar completament maduras y causarian danys á las que no ho fosen trencant sens aprofitament los *pedúnculos* ab qu' estan sostingudas las flors y fruyts.

Hi ha autors que aconsellan recullir las maduixas ab qua ó *pedúnculo*, porque si se verifica sens éll, com se acostuma á fer en quasi tots los maduixerars pera evitarse 'l treball de netejarlas, després de cullidas se secan dits *pedúnculos* y produheix sa mort á una part notable de las flors y fruyts; pérdua considerable que segons dits autors pot alcansar fins á la meytat de la cullita. Nosaltres sempre habém vist efectuar la operació que 'ns ocupa, desprenent la maduixa del *calser* de la flor que permanece agafat als *pedúnculos*; y no hi ha pas cap dupte que fora molt engorrós lo tenir que recolectarla de manera que dits autors aconsellan y tal vegada ni sisquera pagarian los gastos que pera dita operació s' esmersarian, puix que després de la recolecció hi hauria lo doble treball en essent á casa de despendrer las quas de dits fruyts, operació que exigiria molta paciencia y temps.

Las horas mes á propósit pera la recolecció de las maduixas son desde l' apuntar el dia fins que 'l calor del sol comensa á deixarse sentir ab intensitat, porque aquest las malmeteria fentlas tornar completament negras y mústigas; y encara mi-



llor desde mitxa tarde fins al vespre; operació que deu repetir-se tots los dias pera anarlas recullint á mesura que van madurant.

Lo cultiu de las maduixeras es dels mes útils y productius, ja per esser dels primers fruyts que venen, ja per sa abundancia y valor. Una mojada de terreno arbrat (pomers y perers en plena vegetació) plantat de maduixeras de la manera que habem indicat á nostres lectors, pot donar, vengudas en los mercats ordinaris, un producto de mil pesetas; essent los gastos de recolecció de 150 á 160 pesetas, quedant un producto de 700 pesetas que deduhintne 200 pera lo lloguer de la terra produheix un total general de 500 pesetas, resultat que de pochs cultius se pot esperar, y en major rahó encara si tenim en compte que aquesta mojada de terra está plantada d' arbres fruyters que produhirian sense las maduixeras, puix que no 'ls perjudica á causa sens dupte de lo molt superficials que son las arrels d' aquesta planta que troban l' aliment necessari pera sa vegetació en lo adob que tots los anys se 'ls hi prodiga; per consegüent es doble 'l producto que rendeix aquesta mojada de terreno en que 'ls mateixos treballs de conservació per una planta serveixen per l' altre; treballs que de tota manera han d' efectuar-se en un fruyterar ben cultivat.

Las maduixas son molt buscadas per ser un menjar sumament apetitós y agradable; se menjan solas, ab sucre ó arruixadas ab aygua, vi generós, such de taronja, llet, etc., preparant-se ab ellas exquisitas confituras: desgraciadament no son fàcils de guardar ni transportar en mercats molt distants. De sa agradable fragancia y sabrós fruyt pot donarne rahó d' una manera mes positiva, el que en un dia del mes de Maig, en los boscos, baix la magestuosa sombra dels pins y la dolsa armonia dels rossinyols s' aprofita dels encants que la previsor a Naturalessa li prodiga.

UN PAGÉS DEL PIÀ DEL LLOBREGAT.

Molins de Rey vigilia de S. Joan de 1877.



## IMPRESIONS DE VIATJE

### III.

Surtint de Valls per la porta de Capuchins y seguint per la dreta lo camí que va desde esta vila al Pont de Armentera á cosa de un kilómetro de distancia de la població's troba un torrent conegut en lo país per la *Font del Catllar*; aquí sens haverhi cap font notable brolla l' aigua per lo llit del torrent y engroixintse son caudal á unas 200 passas de son principi ó naixement de la primera aigua ja trobem una resclosa que la recull y la reparteix en dos rechs: un á la dreta anomenat *de la Vila* que á ella va regant un bonich tornall d' hortas, y altre á la esquerra anomenat de la *Cavalleria* que ab son curs divideix ó separa las hortas dels secans: junts forman son caudal de una regadora y mitxa de aigua.

Acabem de una vegada ab la llista y distribució de las fonts, y rechs, puig no tots los lectors de aquest periódich estan disposats á aburrir un parell de espardeñas per anar á comprobar los datos que senyalo, y la lectura d' una estadística si no escita curiositat fa agafar son. Sentiria que se m' adormissen los que han d' acompanyarme, pues avuy me proposo anar fins al riu qu' es també lo cap del terme y retornar per entremitg de las hortas per ferme cárrech de son cultiu.

Llarga es la ruta, pero anirem un poquet depressa y d' aquest modo ja tindrem temps per tot.

Desde la resclosa de la *font del Catllar* fins á la del *rech del Carme* que va á la Vila també seguint la dreta del torrent hi ha en una distancia total de 340 passas, onze fonts que ben aconduhidas fan una regadora d' aygua.

Desde la resclosa del *Rech del Carme* fins á la del *Rech de la Gomboldona* hi ha 520 passas y 8 fonts que juntas donan altre regadora d' aygua. Tinch que fer particular menció d' una gran font que naix dintre la cuina *del Mas Miquel*: mes que font sembla un pou artesiá natural: son caudal fora una fortuna no diré á Barcelona sino en cualsevol casa de camp. Aquí serveix pera rentar y beurer y regar, després d' anar torrent avall.

Desde la resclosa del *rech de la Gomboldona* que tenim á la nostra dreta y cuasi tocant la vila de Valls, lo torrent segueix ab lo nom de *torrent d' en Puig* y las fonts se veuhen brollar claras y puras á despit de l' aygua negra que, procedent de clavegueras, lo torrent porta. Podem dir que desde esta última resclosa fins á la *del Camí Nou* ab un tretxo de 900 passas hi ha 27 fonts molt petites que juntas no farien mitja regadora d' aygua, mes lo *rech del Camí Nou* será sempre lo mes aprecioat per la calitat y cuantitat que d' aygua porta.



Seguint unas 200 passas mes avall y passant per sota 'l pont de la carretera que va á Tarragona y altre pont petit de dos ulls per cual passava esta antiguament, se troba l' unió de los torrents. Fins aquí haviam arribat en nostra anterior excursió, y aquí es lo punt en que tirant al torrent l' aygua que va á fecundar los camps se podria medir lo número de plomas que procedeixen de las fonts de la vila, pues d' aquí en avall lo torrent cambia d' aspecte, sembla una riera que la tancan per los costats grossas fileras de canyissars: son llit es sech pues ab una distancia de 260 passas que media entre la unió dels torrents y la resclosa del rech de *las Canals* no hi ha mes que una font petita que ab l' aygua que escapa del rech del *Cami Nou* fa mitja regadora d' aygua.

Desde la resclosa del *rech de las Canals* fins á la del *rech del Cobiscol* hi ha 300 passas y dos fonts que juntas donan una teula d' aygua.

Desde esta resclosa fins á *la del Raquet* hi ha 500 passas y 5 fonts que juntas produheixen una regadora petita d' aygua.

Desde la *del Raquet* fins á las dels *Fontanals*, que 's la última, hi ha 1360 passas y 23 fonts que juntas fan duas regadoras d' aygua.

Tenim pues que ab una llargada de 4580 passas hi ha nou cuadras de regadiu ab 77 fonts, que juntas fan mes d' una mola d' aygua contant 6 regadoras per una mola.

Aquest bonich caudal d' aygua capás per fer moldre átesa ab lo sistema antich á dos molas de molí, té las suas puijas y baixas mes que per la sequetat del terreno, per altres causas que ignoro jo, pero que donan á conèixer que l' origen d' aquestas fonts no es en los vessans de las montanyas vehinas, pues ha succehit en temps de sequedat haverhi bon caudal d' aygua en las fonts, y en temps humit no donar tot son caudal acostumat.

De totas maneras podem fer constar que lo caudal may ha disminuít per la meytat y que l' aygua mes alta que naix es la de las fonts de la Vila ahont no s' hi ha conegut may res, per la sequetat.

Si al número total de rechs que haveman omenat afegim los de *la Mola*, *Molinet esmulador* y *Molí Batan* que de l' aygua dels molins se derivan tindrem qu' en Valls existeixen un gran número de cuadras de regadiu, paralelas las unas á las altres, y están situadas á las voras dels torrents formant en lloch d' un plá, com sol ser lo regadiu en general, dos escalats irregulars que segueixen totas las sinuositats del terreno fins á donar lo cas de no existir en tota l' horta una *parada* (plana ó feixa) de dos mojas del Llobregat.

La adquisició d' aquestos terrenos es sempre disputada, y se pagan á bon preu per los arrendaments que d' ells s' en trauheu podent dar com á terme mitj que d' un jornal d' horta (1600 canas cuadradas) se 'n pagan de 800 á 1000 duros y se 'n cobran per any uns 35 á 40. Com á consecuen-



cia de lo dit pot deduirse que no hi ha molts propietaris que tingan bon número de jornals d' horta, y, cosa rara també, encara n' hi ha menys que las tingan reunidas, no diré en una pessa sino en una cuadra.

No poden formarse una idea los lectors del ART DEL PAGÉS de lo repartida que está en lo terme de Valls la propietat rural, tan hortas com secans. Existeix casa que conta bon número de jornals d' horta, ne poseheix cuasi en totas las cuadras, y de segur que en cap cuadra ne té dos mojadas juntas y si facil es compendre que las tinga es impossible per las sinuositats del terreno que las tinga en un sol plá: aixó es, sens cap marge. Las divisions en general son netas y se escapan al ull del mes atent observador: sols se veuen pobladas de canyas generalment las voras dels rechs y altas marjadas divisorias.

Los rechs están tots mal cuydats y donan una pobra idea de los propietaris que mes se cuidan de cobrar los arrendaments que de fer las reparacions sempre á los regadius necesarias sols passant se compren que lo cultivador no es lo propietari; los camins están molt pitjor que los rechs, están intransitables; y la millor cuadra d' hortas, *la del Camí Nou* no te mes que un viarany perillós, cuan avans com lo seu nom ho porta tindria per lo menos un bon pas de carro. Las hortas que tenen la sort, diguemho aixi, de estar situadas tocant á alguna carretera ó camí vehinal están ben servidas per adops y estracció: mes las del interior ja pot contar que es necessari ferho tot á esquena d' animal y en honor de la veritat no van pas mes mal-cuydadas.

Ja he dit que sols en las marjadas altas y voras de rechs, mes en las voras de torrents s' hi dona per únich arbrat la canya. Aquí se desarrolla d' un modo prodigiós y son us es després d' utilitzarla per canyisos, coves y altrás industrias, ferne faixinas (formiguers), que se creman en las mateixas terras.

Acabo avuy aquesta, amich Tobella, prometent en la próxima, parlar de las plantas qu' en la mateixa horta se cultivan.

H. ANDREUHET.

Valls 27 de Juriol de 1877.

## SECCIÓ DE VARIETATS

### CONSERVACIÓ DE LAS CORDAS.

¿Quina es la millor preparació per aumentar la durada de las cordas, preservantlas de la putrefacció?



Aquet resultat, eminentment util, s' obté d' una manera molt segura per medi d' una doble operació.

Las cordas son avans sulfatadas com los pals telegrafichs y las travessas dels ferro carrils. Basta, per aixó, ficarlas, secas, en un bany de sulfat de coure (caparrosa blau) preparat á rahó de 20 grams d' aquesta substancia per litro d' aigua, y deixalshi empapar durant quatre dias; despres dels quals las fa sccar.

Es precis desseguida ó bé enquitranarlas ó bé ficarlas en l' aigua de savó. Lo quitrá, cubrint la corda, reté mecanicament la sal de coure; lo savó fixa aquesta sal per una reacció quimica també molt eficás. En un y altre cas, las cordas están salvadas de las dents de las ratas porque 'l sulíat de coure es un veneno; però l' enquitranament, que constituheix una preparació molt economica, té la ventatja de fer fugir aquets animals y salvar aixis de sos estragos los objectes que la corda lliga. Mentres, l' olor forta á que es deguda aquesta ventatja reporta alguna vegada un inconvenient: deurem, en aquet cas, donar la preferencia á las cordas preparadas al savó, que son inodoras y no son venenosas. Veus aqui, per damunt, en que consisteix cada una d' aquestas operacions:

Se fa escalfar quitrá en una olla, s' hi aplica la corda, y 's fa pasar per la filera á fi y efecte de desembarassarla del quitrá sobrant, mentres es encara calent. La filera no es altre cosa qu' una branca entallada y provista d' una doble entalladura formant al juntarse un forat rodó. Se completa lo netejarla passant la corda per un grapat d' estopa.

Lo segon metodo consisteix en ficar la corda en una disolució de savó de 100 grams per litro. Se forma un savó de coure que, millor encara que 'l quitrá, preserva 'l cánem de la putrefacció.

Una petita observació per acabar.

Importa que l' aigua sulfatada ó l' aigua de savó no siga pas enterament xucelada per la corda; sens aixó no tindriam la seguritat de qu' hagués penetrat fins al cor. Será desde luego economich reservar alguns manats, que serviran per apurá 'l sobrant de preparació que las primeras cordas haguesen deixat.

Tals son, en resumen. los procediments millors per aumentar la durada de las cordas.



## NOTICIAS AGRÍCOLAS

### CARTA

DE

VILANOVA Y GELTRÚ Á 28 DE JULÍOL DE 1877.

Moltas son las contrarietats que ha passat enguany la vinya en eix terme. Una de las plagas qu' en un moment se ha vist invadir las vinyas y que per ara se ha concretat en un reduhit círcol, ha sigut *l'escarbató*, que en alguns punts anomenan *pugó*, y en altres *cuquillo*, perteneixent al género *Altisa*. Aquest insecte, mes petit mascle que femella, es d' un coló vert fosch y brillant; grochs los ous que posan sobre 'ls pámpols y la larva negra ab sts potas que terminan en ganxo. Tant en estat de larva com en lo d' insecte, causan á la vinya dany de consideració.

Com ja havem notat altres anys, son varios los ceps que comensant per tornar grochs los pampols acaban per caurer y assecarse lo rahim, morint per consegüent la soca del cep. Havem averiguat la causa que 'ns ha donat per resultat trobar vivas las arrels desde 'l punt que foren podadas al segon any de plantada la vinya, operació qu' aquí 's coneix per *acotat*, tallant lo cep ab la podadora entre las dos terras, práctica que avuy ja comensa á desapareixer.

Temem molt que si be no influirán tal volta en la quantitat del vi las pluhas que han caigut aquest mes, serán perjudicials pera la qualitat.

*L'oidium*, mal conegut per *malura*, es altre de las calamitats que aquest any haurian fet estragos si no hagués sigut á temps combatuda por medi del sofre, puig la temperatura no ha pogut esser millor pera favorir la reproducció de la criptógama. No será per demes manifestar que l' operació de tirar lo sofre sobre 'ls ceps atacats de *malura*, obra químicament desorganisant y matant la criptógama; per aixó la acció del sofre dura tot lo temps que permaneceix sobre 'ls ceps infestats y de aquí que fassa mes bon efecte tant com mes reduit á pols sia. Pera practicar la operació d' ensofrar devem recordar que pera reproduhirse la criptógama tarda de 35 á 45 dias, y si contem que desde mitx Abril fins á mitx Octubre dura aquella facultat, poden per lo tant reproduhirse 4 generacions per poch que la atmosfera la favorequia. Aquestas reproduccions las devem combatir á temps y si 'ns fixem en aquet terme podem atacarlas primer sobre 'l 20 de Maig, mes tart entre Juny y Juliol y per fí á primers d' Agost. No seria per demes donar una última operació á la primera meytat de Setembre encara que no hi hagués rahims, puig sería útil per la possibilitat de destruir la 4.<sup>a</sup> generació *oidica*. Es per demes dir que no convé ensofrar mentres lo rahim está verificant la fecundació. Y per últim podem assegurar que tant com mes sia lo sofre distribuhit á las horas del dia de



mes calor millor será 'l resultat y que 'l sofre empleat á las últimas horas del dia no produheix efecte fins al següent.

La cullita del grà, encara que en aquest terreny no te molta importancia, podem dir que sí be de palla ha estat curta, de grà ha sigut regular.

Las garrofas en general serán pocas las que 's cullirán en aquet terme, no aixis las olivas, que per ara son muchas las que 's veuen.

Las compras de vi están encalmadas, sosteninse el preu de 6 duros la carga.

F. SOLÁ.

CENTRO AGRÍCOLA DEL PANADÉS. A última hora hem rebut lo *Cartell* d' aquest centre, ab las condicions de la manifestació de productes agrícols é industrials. procedents dels pobles d' aquell Partit judicial.

Recordantse del bon aculliment que li fou dispensat ab motiu de la distribució de premis ab que celebrá antany l' acte d' haberse oficialment constituït; convensut y oblidar no volguent que la reproducció d' aytals manifestacions contribuheix potentment á despertar la emulació envers enlayradas accions entre 'ls honrats fills del treball, ha pres l' acort d' obrir un nou concurs, que gracias á mans al bé sempre disposas y á personas de nostra terra aymadoras, podrá portar á terme.

Felicitém de tot cor á aquest *Centre* per lo bon zel que te acreditat desde sa fundació en tots los assumptos que 's relacionan ab lo millorament de la classe agrícola.

#### REVISTA VINICOLA

¿Quina es la tendencia avuy dia en lo preu dels vins? Pregunta es eixa, que es la que mes creyem vos interesa á tots los que, esperant un millor preu, haveu guardat lo ví en lo seller y no obstant no hi podem respondrer categóricament, no sent tampoch d' aquells periodos de calma en que no se distingués cap tendencia; pues avuy dia, es ben diferent, haventhi uns que creuen han d' experimentar una puja de preus, per ser poch lo ví que queda en mans de la propietat, y altres, veyent lo bé que en general se presenta la próxima cullita, auguran que ha de influir en produhir, á no tardar, la baixa. Alguns de vosaltres podriau dir: y en aquesta alternativa ¿quin consell donariu á aquell qui vos demanés vostre parer?

Nosaltres, francament, á aquell que acudís á nostra imparcialitat li aconsellariam que si algun comprador li oferís un preu enrahonat per lo seu vi, no 'l despreciés; comprenent que si bé es cert lo que diuen los que esperan la puja, també es vritat lo que diuen los que están per la baixa, recordant que precisament ara hem entrat en lo temps en que l' esportació es mes encalmada, per la rahó que un altre dia vos explicaré y tots sabem que si la calma en la esportació fos general, lo que es per lo consum interior quedaria encara ví de sobras.

Ja vos tenim dit en alguna revista anterior que en Espanya hi ha un eccés de producció y que no tinguem nous mercats ahont esportar nostres vins hasta en uns anys de poca cullita, sobra ví si l' esportació es poca, y aixó es á lo que hem de mirar mes per guiarnos en lo preu. No tenint variacions que senyalarvos en los preus, farém por avuy punt final.

Barcelona y Agost de 1877.

J. G.

Imprenta de «La Renaixensa», Portaferrixa, 18, baixos.