

# L' ART DEL PAGÈS.

## SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA.

### UN INVENT PRÁCTICH.

Cada vegada que s' anuncia un invent útil en sa aplicació á l' agricultura, ne tenim la satisfacció que bè's pot suposar, porque los avensos materials han de produhirne profitosos resultats, pera lo desenrotllament d' un art tingut en tant poca estima y á quin los governs deurian dedicar sa atenció preferent, puig es la font de totas las riquezas. Per aixó aquest periódich sostenint la noble creuhada d' extendrer entre los pagesos los coneixements agrícolas práctichs, está cridat á ferne un bè directe y fondat.

En las planas d' aquesta publicació s' han analisat, donantlas á coneixer, invencions quina aplicació las ha recomanadas, puig á la teoria científica han reunit lo concepte práctich.

Y, en aquet mateix sentit, es com considerém profitosos semblants avensos, quan la experiencia obtinguda y las modificaciones introduhidas ab l' estudi han reportat ventatjas positivas.

Fa algun temps trovantme á Aragó vaig poguerne examinar un trill inventat per un agricultor de Monzon, y quina planta ab sas precisas midas poden examinar detingudament aquí.

L' inventó d' aquest trill, lo Sr. Blay Sorribas, qu' ha dedicat llargas vigílias estudiant las aplicacions agrícolas, pot estar satisfet dels resultats obtinguts per la disposició de la máquina qu' aném á descriurer.

Está composta per tres cilindros de fusta giratoris, 1, 2 y 3, contenint lo del centre en nou compartiments, tallants de ferro de mitx centímetro d' espessor. Als dos extrems y á distancia igual, van col·locats los dos corrons de pedra 4 y 5.

Los tallants van de major á menor, paralelos ab los corrons de pedra.

Calentada al sol la palla y passanthi 'l trill ab la velocitat



deguda, la talla ab tota la perfecció que pot desitxarse, y 's compren, puig que 'ls corrns de pedra ab lo pes obligan á ferne obrar als cilindres de fusta, que deuen estar solsament mitx centímetre mes alts y en aquesta situació també 's priva que al passar lo trill no malmeti las eras, tant mes, quan surt de operar al demunt de la palla.

L'aparat tal com l'indica la figura, va tirat per forza ani-

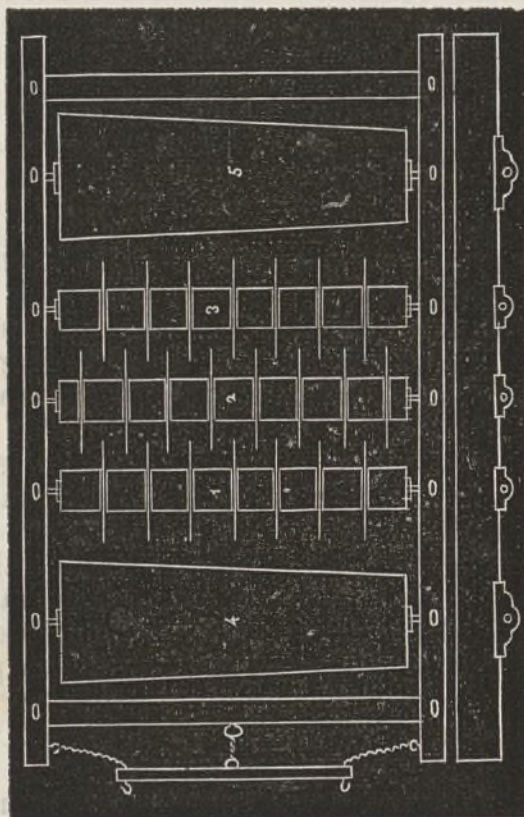


Fig. 31. Trill aragonés.

mal de tres caballerías. Si aquesta forsa fos menos potent podrian posarse en lloch dels corrns de pedra dos cilindres de ferro y construir la máquina ab dimensions mes reduhidas.

Nosaltres qu' havém pogut experimentar de prop los resultats que produeix tant útil invent, al felicitar de veras á son autor, recomaném son estudi y aplicació als pagesos, convensuts qu' han de tocarne també positives é inegables ventatjas.

JOSEPH FITER É INGLÉS.



## MEMORIA

SOBRE

### L' ESTUDI AGRÍCOLA DEL VALLÉS. (1)

#### III.

#### Análissis quimich de las terras.

Al practicar l' análissis quimich d' algunas terras de la comarca que 'ns ocupa, no 'ns ha guiat l' ideya d' executá l' análisis complert de las mateixas, perque aquest en nostre sentir es innecessari al agricultor á qui interessa coneixer tan sols lo dosat dels elements principals que composan los terrenos de cultiu, aixó es, la arena, la argila, la cals, y l' *humus* ó terra vegetal. Bó es coneixer també 'ls components restants d' una terra, pero mes en calitat d' estudi, qu' ab caràcter d' aplicació immediata y práctica de certas milloras d' interés general del cultiu.

Pera qu' en qualsevol ocasió pugan los mateixos agricultors comprobar nostres ensaigs, dirém lo modo y forma com los hém practicat.

L' operació prèvia, qu' hem executat ha sigut dessecar las terras determinant al mateix temps la cantitat d' aygua continguda en ellas. Per aixó hem colocat dins d' una estufa, una cantitat de terra d' un volum y pes conegut, mantenintla á una temperatura de 120 á 150° fins y á tant qu' ha estat complertament dessecada. Conegut lo pes anterior y l' actual, per simple diferencia s' ha vingut en coneixement del aygua continguda en la terra. Després per medi d' un sedás s' han separat d' ell las pedretas y materias orgánicas que contenia y pesada novament després de garbellada, s' ha vingut á coneixer per diferencia 'l pes d' aquellas, y per un senzill caleix s' ha destruït la materia orgánica, y també per diferencia hem conegut lo pes d' aquest *detritus* ó resto orgánich, y per la cantitat en pes del residuo s' ha deduït per una senzilla proporció 'l tant per cent de las pedretas. Una vegada dessecada la terra, s' ha conservat en pots al objecte de preservar-la de la humitat del ayre, pera destinaria després á las operacions analíticas qu' hem practicat posteriorment y anem á detallar.

Pera coneixer las proporcions d' argila y d' arena contingudas en la terras que 'ns proposabam analizar, hem operat per llexivació. Aquesta operació s' ha practicat introduhint un pes conegut de terra seca en un matrás ó eyna qualsevol á la qual s' ha anat tirant aygua calenta pera separar las materias solubles: remenant depressa y deixantho en repós alguns instants, la arena s' ha reunit al fons del matrás y la arjila ha quedat en suspensió en l' aygua; de modo que per decantació y reiterant ó repetint aquestas operacions algunas vegadas, fins y á tant que després de remenar l' aygua quedés clara, hem obtingut dins del matrás la arena sola, que hem secat y pesat. Per altra part reunidas en un vas las ayguas de llexivació que contenian la argila en suspensió s' han colat, quedant sobre 'l felle la argila, que després de ben dessecada s' ha pesat.

La arjila y la arena ja separadas una d' altre contenian encara la part insoluble del humus, qu' hem fet desapareixer per medi d' una calefacció al roig en un gresol. La diferencia de pes avants y després de la torrafac-



ció 'ns ha donat á coneixer aproximadament la quantitat de matèria orgànica continguda en la terra.

Pera coneixer la presència de la calcàrea en las terras (secas dels pots avants dits), las habem tractat per l' àcid sulfúrich (oli de vidriol); la efervescència 'ns ha demostrat la presència de la cal, y pera saber la quantitat d' aquesta hem empleat un método molt senzill: colocada en un matràs una quantitat de terra ja coneguda y coneguda també la quantitat d' àcid col·locat en un pot, s' ha posat sobre un platet d' una balansa; s' ha anat tirant àcid sobre la terra fins y á tant que no ha produhit efervescència; pesada novament la terra y l' àcid, la diferencia que s' ha obtingut ha sigut la quantitat d' àcid carbónich despesa. Y per aquesta s' ha vingut en coneixement (per medi de son equivalent) de la quantitat de carbonat de cal contingut en ellas.

Per medi d' un anàlisis elemental podriam haber vingut en coneixement del asseccament contingut en las terras y per aquest deduhir la riquesa de principis orgànichs continguts en las mateixas, pero 'ns hem abstingut de ferho per no ser objecte de nostre programa.

Si haguessim volgut deduhir 'ls principis elementals continguts en la part soluble, no hi havia mes que practicar l' anàlisis químic correspondent y per ells hauríem vingut en coneixement d' ells, pero com tampoch es nostre desitj descendir á semblants detalls nos hem abstingut de practicarlo.

Restans ara doná 'l resultat del anàlisis practicat en las terras qu'hem ensajat, qu' es lo següent:

TERRENOS ARENOSOS.

*Terra palencosa (Arenisch-Arjilosa.) de Cardedeu.*

Arena grossa y pedra. . . . .	74
Arjila. . . . .	24
Humus y matèries orgàniques. . . . .	2
	<hr/>
	100

TERRENOS ARJILOSOS.

*Terras arjiló-arenosos. Franca ó prima de Montmeló.*

Arjila. . . . .	56
Arena y pedra. . . . .	37
Calcàrea ó calissa. . . . .	2
Matèries orgàniques (Humus). . . . .	5
	<hr/>
	100

*Fortas grossas ó rojas de Palou.*

Arjila. . . . .	60
Arena y pedra. . . . .	34
Calcàrea. . . . .	2
Humus. . . . .	4
	<hr/>
	100

TERRAS ARENOSO-CALCAREAS.

*Blancas de «La Roca.»*

Calcàrea. . . . .	45
Arena y pedra. . . . .	33
Arjila. . . . .	19
Matèries orgàniques. . . . .	3
	<hr/>
	100



Tal es l' anàlisis quimich de las varietats mes principals de terras de la Comarca. Aquestos quatre tipus que presentém son en nostre sentit molt acceptables y 'ls hem prés com base de nostres ensaigs per la facilitat que tenim en sa adquisició y per presentar per exemple la terra palencosa del Plá de Cardedeu los caràcters d' aquesta varietat tan dominant en nostre comarca. La terra prima de Montmeló los caràcters d' aquesta abundant classe de terra del Baix Vailés, la roja de Palou ó Mollet, lo tipo dominant d' aquesta varietat en lo país y la blanca calcárea de la Roca dominant en los monts baixos de nostra comarca.

Podriam haber presentat anàlisis d' altres varias classes ó menas que possehim però com difereixen poch dels presentats y com per altre part creyém que bastan ab los citats, nos hem abstingut de detallar mes aquesta secció del estudi de terras qu' aném á termenar.

Examinats los terrenos cultivables baix lo punt de vista de sas propietats físicas y de sa composició química, restans ara veure 'ls medis de millorar las terras, donántlashi 'ls elements que 'ls hi son necessaris pera las prácticas agrícolas per obteni' abundantas cullitas.

No parlarém ara de las labors, perquè aixó ha de ser objecte d' un capítol especial, ne parlarém sisquera siga per demunt, per qu' en la secció d' adobs hem de ferho ab alguna extensió, d' aquells elements que son necessaris á nostra comarca pera tenir bonas terras de conreu.

#### ELEMENTS NECESSARIS Á LAS TERRAS.

Hem dit al ocuparnos de las terras cultivables en sas generalitats, que la arena, la arjila, la calcárea, un poch d' oxit de ferro y alguna vegada la magnesia; unit á aquestas substancias l' humus, constituheixen la part orgánica de las teras.

Hem dit també qu' un altre de las circumstancias qu' hem de tenir en consideració en tota terra es lo grau d' humitat á qu' está subjecte, ara siga pel poder absorbent de la mateixa ó per las causas exteriors que li trasmeten tal humitat, siga aquesta per medi d' irrigacions, aygua del cel, etc., etc., ó per sa situació geográfica.

Y per últim hem indicat també 'l poder absorbent de las terras, ja siga prenent del ayre l' oxígeno qu' es tan necessari á la vejetació, assimilant-si 'ls principis nutritius que 'ls hi son necessaris y qu' absorveixen dels adobs.

Ara bé, totas aquestas circumstancias y altres qu' indicarém mes endavant son dignas de tenir en consideració al tractarse del estat d' un terreno y del modo de millorarlo.

No tractém nosaltres ara de proposá 's millorin las terras de nostra comarca per tal ó cual procediment, ni aconsellem á ningú de nostres agricultors qu' aixis ó fassi porque segons Mahul, «los acarreigs de terras fets ab l' objecte de modificar la calitat del terreno, son operacions qu' exigeixen además de gastos considerables de ma d' obra una sagasitat particular» y exigir á nostres agricultors tal sagasitat seria temeraria y ridícul tant mes quant posseheix en terrenos sino inmillorables, d' excellentas condicions.

Aixó no obstant, partint donchs dels datos práctichs recomaném als propietaris rurals de nostra comarca que donguin arena al terreno argilós



y argila al arenós, en proporció tal qu' obtingan parts proximament iguals d' aquets dos principals elements.

Que cuan posible 'ls sia, anyadeixin als terrenos argiloso-arenosos ó vice-versa, ja disposats en bonas proporcions d' aquets components, la marga, terra calissa efervescent ab los ácits, de color mes ó menos blanquinós, pel general polsosa y depositada en l' interior de la terra, perque segons lo Conde de Gasparin, «de totas las operacions que poden beneficiar un terreno y posarlo en estat de donar productos considerables, l' empleo de las margas es sens contradicció 'l mes fácil y 'l mes segur, cuan lo reclama la naturalesa del terreno.» Además, segons los resultats de numerosas experiencias dels mes renombrats agricultors los millors terrenos son aquells que contenen poch mes ó ménos en parts iguals la arena, la argila y la calcárea y no debem perdre un sol moment de vista que segons lo renombrat agrónom francés Mr. Le Compte de Villeneuve» se diu tal volta ab molta rahó, que «may se pagan massa caras las boras terras.

També en alguns, hó es emplear com compensador la cals però deu anarse en son us ab molt cuydado perque podria molt bé cremar la terra.

Molt recomenable es també pels terrenos argilosos lo guix com adob, sobre tot cuan s' emplea pera millorar terras destinadas al cultiu de lleguminosas y de prats, emperó exigeix lo cuydado d' estendrel avants de plujas probables. Essent parer d' eminents agrónomos que si 'l terreno y la estació li son favorables lo guix *dobla ab frecuencia* 'l producte dels forratges. Contas á propósit del empleo del guix en los prats, que cuan Franklin volgué donar á coneixer y generalisar l' us del guix en América, á fi de convenser als seus compatriotas, escrigué ab pols de guix en un camp de trepadella, junt á las portas de Washington aquesta frase: *Aquí s' hi ha tirat guix*: ben aviat los tronchs mes vigorosos y d' un vert mes intens posaren de relleu aquellas paraulas, y de resultas d' alló ja ningú pogué abrigar dubtes y quedá 'l guix popularisat en América. Precís es fer constar també que segons diu Bujault en sa obreta *Maison rustique du XIX siècle*, 'l guix es una fortuna; y convé especialment á las plantas lleguminosas.

Es principalment element essencial á las terras l' adob, ja siga aquet fens de cuadra, excrement animal de tal ó cual classe, guano natural ó artificial, llot pantanós, residuo vegetal ó cualsevol altre producte d' análoga especie. Debent emplearse en cada cas aquell que la ciencia ó la experiencia aconselli. Y es tal la importancia que li regoneixém que pensém dedicarli un capitol especial, per lo que 'ns abstenim d' entrar en comentaris sobre 'l mateix en aquest lloch.

Restans per últim ocuparnos d' altre dels elements mes essencials á las terras, tal es l' aygua. aquesta siga provinent de plujas, d' inundacions parcials ó de rego es d' absoluta necessitat á las plantas, com hem dit en altre lloch. A obtenirla y á aprofitarla deu dirigir sollicitament sos cuidados l' agricultor segur qu' ha de trobar recompensa á sos cuidados y desvetllaments. Emperó deu procurar evitar per medi del *drenatge*, 'ls embassaments, perque son aquestos causa de la pérdua de las cullitas y de miasmas febrífugas de fatals consecuencias per la comarca. En altre lloch ahont nos ocuparéu ab tota latitut d' aquest important assumpte, dirém lo modo y forma d' obtenir regos y embassaments ab facilitat y economia.

(1) Vegis lo número 23 d' aqueixa publicació.



Ab lo dit doném per termenat aquest important capitol en lo cual hem dit cuant hem cregut necessari pera donar cabal idea de nostra comarca en lo referent á terrenos y si en alguns cassos ho hém fet ab suma latitut ha sigut en lo sol desitj de donar á coneixer cert detalls fills de nostra observació y estudi, que dediquém gustosos als agricultors de la comarca que 'ns ocupa que tanta estima 'ns mereix.

## SECCIÓ DE VARIETATS

### REMEYS CASULANS.

#### PROPIETATS DEL LLORER.

Tots sabeu, sens dubte, regoneixe 'l LLORER (*Laurus nobilis*), que s' alsa alguna vegada fins á sis ó set metros, un de nostres arbres sempre vert, de fullas fortas, resistents, pujadas de color, y llisas per sobre, y una mica ménos per sota. Sas flors, petites, d' un blanch groguench, se reuneixen en petits manolls ó *ramelleis*, com diuhen los botánichs, disposició en la cual forman una especie de parassol á raigs una mica desiguals. A aquestas flors succeheix un fruyt que 's torna blau sahonantse.

L' arbre va ser dedicat pels Grechs á Apolo, deu de las arts, d' ahont li vé son nom de llorer dels poetas; se 'l anomena també Llorer franch. En altre temps una corona de Llorer era la recompensa dels vencedors, dels héroes; mes tart va tenir una distinció académica, d' aquí 'l nom *llorejat*; avuy se 'l fa encara figurar sobre 'ls caps dels soberans cual efígie está grabada sobre las pessas de moneda. A pesar d' aquets ilustres empleos, com los cavallers del Sancti-Spíritus de tots graus, fan entrar sas fullas en la *aroma* destinada á rellevá 'l gust de sas preparacions, lo Llorer noble ha sigut batejat democràticament Llorer salsa, lo que no li fa perdre res de son valor.

Perteneix á la familia de las *Lauraceas*, qu' es bastant estesa en las regions intertropicals, y compren los vejétals mes aromátichs. Li debém la Nou moscada, la Canyella, 'l Safrá, 'l Benjuí, y la Cámfora.

Lo Llorer prosseheix virtuts estimulants, que deu als seus principis balsámichs. Convé, donchs, en las afeccions que debilitan los organs y enmalalteixen las funcions, mentres que es perjudicial sempre qu' hi ha irritació ó inflamació.

Las fullas, aspres al gust, son aromáticas, calentas. Sa infusió es útil en locions per estimular las úlceras ó llagas; en banys, per fortificá 'ls teixits y enfortir las criaturas delicadas. S' en extrau un oli essencial ab lo cual se fan fregas en las neuralgias, lo reumatisme, la parálisis local. També se 'n treu de sas bayas ó fruyts un oli volátil, semblant al de las fullas, conegut ab lo nom d' *oli de Llorer*, y qu' es útil per exitar 'ls tumors, resoldre 'ls infartos.

Se creman sovint fullas de Llorer ó d' altres vejétals aromátichs en los cuartos dels malalts, baix pretext de purifica 'l ayre. Però l' olor agradable que desprendeixen no pot fer mes que dissimular aquellas que 's desitjaba fer desapareixer. Aquet es l' efecte de tots los pretenguts desinfectants, á escepció del cloruro de cals. En lloch de cremar sucre, vinagre ó aromas en lo cuarto d' un malalt, no deixeu may viciá 'l ayre, feu en cambi que 's renovi *constantment*, y en cas d' epidemia, manteniuhí, en un plat, una mica de cloruro de cals humit.



PROPIETATS DE LA ANGÉLICA.

Fixemnos devant d'aquesta hermosa copa de las plantas herbáceas, altas de mes d'un metro, de llarchs tronchs cilindrinch, *fistulosos*, es á dir buyts en part, cuberts d'una polsina de color blanquinós. Veyeu aquestas grans fullas profundament retalladas en dos ó tres *lobuls* dentadas, d'un hermós vert per sobre, blanquinosas per sota, y sostingudas sobre 'l tronch per un *peciolo* fistulós que s'aixampla molt en sa base. Es l'ANGÉLICA (*Angelica archangélica*.)

Recordareu sens dubte haber vist, durant l'estiu, sas flors verdosas, petites y numerosas, disposadas en parassol de raigs iguals, format aixis mateix de petites copas disposadas ab la mateixa simetria. Aquesta disposició en parassol de raigs iguals s'anomena una *ombela*, y las plantas cual *inflorescencia* ofereix aquet carácter distintiu forman una numerosa y molt important familia, la de las *ombeliferas*. D'aquet número son lo Julibert, la Pastanaga, l'Apit y 'l Fonoll de bou ó Julibert de galapat (*cicuta*).

L'Angélica deu son nom á l'olor balsámich de sas fullas. Podeu assegurarvos de son gust aromátich, un poch aspre y amarch. La arrel, que 's la part mes empleada en medicina es desde luego insípida, després de bullida, es aromática, amarga y provoca la salivació.

Ab aquets caractérs, regoneixereu que deu tenir propietats estimulants enérgicas.

Las fullas d'Angélica perden sas virtuts per la dessecació, aixis es que no se emplea en medicina mes que las granas ó llevors y la arrel. Aquesta part es la mes important. Se la recull en la tardor. Després de haberla netejat, se la talla á trossos, se la seca y se la guarda en capsas.

L'infusió 's prepara ab una onsa d'arrel en un litro ó porró d'aygua. Es un dels estimulants mes útils, principalment durant la convalescencia llarga y difícil de las malalties graves. Exita suaument lo sistema nerviós y combat la torpesa del aparato digestiu. 'Ls tronchs tendres frescos poden emplearse en compte de la arrel. Los peciols confitats en sucre y 'l licor produhit per la maceració dels tronchs en l'ayguardent, poseheixen, baix una forma molt agradable, totas las cualitats medicinals de la planta.

L'Angélica creix naturalment sobre las nostras montanyas y prospera fins á la Laponia. Es precis no confondrela ab la *Angélica borda* que creix á las boras de las fondaladas y torrenteras, en los boscos, los llochs ombrívols y 'ls prats humits. Aquesta es notablement mes petita y dotada de propietats mes déhils. Per aixó pot empleársela, á falta de Angélica verdadera, tenint cuydado d'aumentar las dosis.

Los pobles de las encontradas boreals, ahont la flora es molt méns rica que la nostra, y qu'han fet dels rars vegetals de sos climas un estudi práctic dels mes fecundos, estiman molt l'Angelica. En Noruega, en Islandia, en Siberia, se la emplea com aliment y com condiment; se menjan ab lo pa 'ls tendres tronchs crusos despullats de sa epidermis ó pell. Los noruechs fican un poch d'arrel d'Angélica en lo pá. Los lapons l'emplean en los cólichs, en las afeccions de pit. Mastegan sa arrel, y crehuen qu'aquesta planta té la propietat de fer viurer llarch temps. Un anomenat Camús, que morí á Marsella á l'edat de 121 anys, tenia la costum de mastegar arrel d'Angélica, y com los lapons, atribuia á sas virtuts estimulants, tónicas y restauradoras, sa asombrosa llarguesa.

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



## TAULA

QUE CONTÉ TOTES LAS MATERIAS PUBLICADAS EN L' ANY

1877

### SECCIÓ DOCTRINAL.

Als pagesos. Págs. 1 y 2.—¿Están endarrerits nostres pagesos? Págs. 17 y 18 y 41 á 43.—Manifestació de productes de la terra. Págs. 65 á 71.—Exposició vinícola Espanyola en 1877. Págs. 101 á 105 y 113 á 116.—La agricultura en Urgell. Págs. 125 126.—El *De profundis* de la vinya francesa. Págs. 126 á 129.—Un bon consell. Págs. 137 y 138.—Consells profitosos á la classe pagesa. Págs. 149 á 157.—*Economía rural*. Págs. 165 á 167.—Incubació artificial (*bibliografía*). Págs. 177 á 180.—Necessitat de la associació entre pagesos. Págs. 213 á 217.—La agricultura en Catalunya (*Estudi històric*). Págs. 225 á 227.—Contribució de consums sobre la llet y las herbas. Págs. 273 á 276.

### SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA.

¿La operació dels valls oberts per adobar las vinyas, s' efectua sempre segons la necessitat que ellas reclaman? Págs. 2 á 6.—En millorar lo fems está la ganancia. Págs. 6 y 7.—Vetlladas d' hivern ó sian conversas hortícolas á la vora del foch. Págs. 11 á 14; 22 á 24; 35 y 36; 48 y 49; 60 y 61; 75 y 76; 79 á 84; 96 y 97; 116 á 118; y 162 á 164.—La oruga y 'ls fruyters. Págs. 29 y 30.—Del bestiar com á medi de fomentar l' agricultura. Págs. 30 á 33.—Algunas observacions sobre l' empelt de la vinya. Págs. 33 á 35.—De las sembras en tendas (*llits de fems*), de las tomateras, pebroteras y alberginieras. Págs. 44 á 47.—De la sega primarenca ó tardana. Págs. 53 y 54.—Datos d' un ensaig sobre la incubació artificial. Págs. 55 y 56.—Sarment de precaució per aminorá 'ls danys que solen ocasionar las geladas tardanas. Págs. 57 á 59.—Rectificació d' amillaraments. Págs. 73 á 75.—Conservació del farratjes verts per medi de las sitjas sobre terra. Págs. 77 y 79.—Plantació de la vinya. Págs. 89 á 91; 105 á 107; y 118 á 120.—Memoria sobre l' *Estudi agrícola del Vallés*. Págs. 91 á 96; 120 á 123; 239 á 242; 267 á 270; 277 á 282 y 287 á 291.—Productes que pot doná 'l taronger. Págs. 107 y 108.—De la calamitat ó plaga de la llagosta y dels escarabatets. Págs. 108 y 109; 139 á 141; 204 y 206, y 217 á 221.—Los graners y 'l morrut. Págs. 129 y 130.—Cultiu dels bolets. Págs. 141 y 142.—Eскурsions per la hisenda d' En Montmany del Papiol. Págs. 142 á 145.—Con-



reu de las patatas en general y de las novas varietats EARLY-ROSSE, KALICOT, HARISON Y GLEASON. Págs. 157 á 162.—Impresions de viatge. Págs. 168 á 170; 185 á 187; y 195 á 197.—Del apit comú. Págs. 180 á 183.—*Patologia vegetal*.—De la gregor de las fullas y de la acció de las sals de ferro sobre las mateixas. Págs. 189 y 190.—Cultiu de las maduixeras. Págs. 190 á 194.—Una conversa sobre 'ls taronjers. Págs. 201 á 203.—El vi en la alimentació del caballs. Págs. 221 y 222. Cultiu dels pesols. Págs. 227 y 228.—¿Los fems ab que poden ferse? Págs. 229 y 230.—Modo de conservá 'l blat. Págs. 237 á 239.—Conferencias agrícolas sobre la *Phylloxera vastatrix*. Págs. 249 á 252 y 261 á 265.—Un invent práctic. Págs. 285 y 286.

## SECCIÓ DE VARIETATS.

Previsió del Criador en totas sas obras. Págs. 14 á 16 y 24 26.—El gat y 'l gos. Págs. 37 y 38 y 50 y 51.—Fieras de pega. Págs. 61 y 62.—Lleys de la naturalesa. Págs. 84 á 86.—Lo temps dels bolets. Págs. 98 y 99.—La cullita de la col (*poesia*). Pag. 110.—Festa de S. Isidro. Págs. 123 y 124.—Un casament á montanya. Págs. 131 á 134.—Historia de la seda, sa introducció en alguns llochs d' Europa. Págs. 145 á 147.—Lo paller (*poesia*). Págs. 172 y 173.—Conservació de las cordas. Págs. 197 y 198.—Extracte d' un treball del Sr. D. Ramon Arabia y Solanas. Págs. 208 á 210.—Conservació dels raims. Págs. 222 y 223.—Alguns afers de familia (*elecció d' ofici*). Págs. 231 á 233.—*Remeys casulans*. Propietats de la planta nomenada agram. Págs. 244 á 247.—Afers de familia (*noya sens dot*). Págs. 254 á 258.—*Remeys casulans*. Propietats de la Consolda y del Satirí. Págs. 270 á 272.—*Remeys casulans*. Propietats del Cogombre. Id. de la Farigola. Págs. 282 y 283.—*Remeys casulans*. Propietats del Llorer y de la Angélica. Págs. 291 y 292.

## NOTICIAS AGRÍCOLAS.

Nou alambí. Paper Oenocrine. Exposició vinícola. Pag. 16.—Manera de fe 'l paper Oenocrino. Olor de rosa. Distinció ben merescuda. Escolars d' agricultura. Canalisació del Ebro. Puntas d' arada enduridas. Aparato alemany. Nova planta textil. Blat de moro. Págs. 26 á 28.—Utilitat de la ortiga. Descubriments curiosos. Adulteració dels vins. Págs. 38 y 39.—Utilitat del agram. Propietats económicas del blat de moro ó moresch. Pag. 52.—Nova industria agrícola del país. Conferencias agrícolas. Exposició nacional vinícola. L' oli de fusta. Cultiu del cotó. Pag. 63.—Almanach y guia del Ampurdá. Nova invensió d' una arada de tres relas. Reestanch de la sal. Millorament de la sidra. Págs. 86 y 87.—Elevació d' ayguas. La emigració dels aucells. Laboriositat. Nota aclaratoria. Págs. 99 y 100.—Gaceta vinícola. Revista del Institut agrícola catalá. El Labriego. El Bergadan. Vi espumós. Exposició de flors y plantas. Págs. 111 y 112.—



Fruytas enmatzinadas. Pag. 124.—Una aclaració á «Las Provincias» de Valencia. La patata Early-Rosse. La eterisació de las plantas. Pags. 135 y 136.—Avis importantissim. Malaltia del taronjer. Premi de molta utilitat. Errata. Pags. 147 y 148.—Societat serícola de Lleyda. Aculliment agrícola catalá. Arbre misteriós del Brasil. Receita pera fer fugir las formigas. Mes sobre formigas. Flors barométricas. Pags. 174 á 176.—Manera fácil de fer grillá 'ls pinyols d' oliva. Manera de corretjir la fermentació ó agror de las fruytas en dols ó en arrop. Tinta agrícola. Modo fácil pera que 'ls conills no destruheixin las plantas. Influencias de las sembras primarencas en las cullitas. Malaltia de las patatas. Pags. 187 y 188.—*Carta de Vilanova y Geltrú*. Centro agrícola del Panadés. Pags. 199 y 200.—Noticias de varios punts. La Exposició de *La Florestal*. La Exposició vinícola de Madrid. *La Llumanera* de Nova-York. Institut agrícola catalá de Sant Isidro. Malaltia de las arrels del taronjer. PERDUA IRREPARABLE. Pags. 210 á 212.—Fira de Sant Sadurni de Noya. Exposició hortícola. *Carta de Vilanova y Geltrú*. Avis. Pags. 223 y 224.—Exposició-fira de bestiar. Exposició d' horticultura. Perfeccionament en l' art de matar. L' electricitat en l' agricultura. Nou calendari agrícola. PÉRDUA D' EN JULIA CADAVALCH. Paginas 234 y 235.—Conferencias agrícolas dominicals. Estat de la cullita del vi en Fransa. Pags. 247 y 248.—Trasplantació de planters. El cultivo alterno. Memoria medich-topográfica del mateix autor. Associació de pagesos del Vallés. Modo de fe 'l llexiu per ruixá 'ls taronjers. Pags. 258 y 259.—Cullita de las olivas. Noticia poch agradable. La exposició vinícola de Madrid. Pag. 272.

## REVISTA VINÍCOLA.

		Páginas.
Corresponent al mes de Janer.		40
»	» Febrer.	63 y 64
»	» Mars.	88
»	» Abril,	112
»	» Juny.	148
»	» Juliol.	176
»	» Agost.	200
»	» Octubre.	235 y 236
»	» Novembre.	260
»	» Deseembre.	284





## TAULA DE LAS FIGURAS ENTREPOSADAS.

Figuras.		Páginas.
1, 2, 3 y 4	Aparatos pera presservar la gelada de las vinyas.	8 y 9
5 y 6	Aviva-llevors, de Nobbe. . . . .	21
7 y 8	Empelts de la vinya. . . . .	34
9	Caixó pels llits de fem ó tendas. . . . .	46
10	Mata-pugons, de Damaniou. . . . .	47
11, 12 y 13	Sarments de precaució. . . . .	58 y 59
14	Espanta-aucells conchinchino. . . . .	73
15	Sitja pera conservá 'ls farratjes verts. . . . .	77
16	Mayol á punt de plantar. . . . .	106
17, 18 y 19	Mayols-arrelats.. . . .	119
20	Aparato caser per escorrer las mares del vi. . . .	143
21 y 22	Manera de tallar las patatas destinadas á llevar.	159
23	Aparato caser ó barra de cap-alsar las botas. . .	171
24	Plano d' un laberintho. . . . .	184
25	Aparato caser de molta utilitat. . . . .	207
26	Embut-avisador. . . . .	243
27	Máquina per engreixar viram. . . . .	253
28 y 29	Embut de seguritat. . . . .	266
30	Capsa pera la conservació de las patatas per llevar	276
31	Trill usat en Aragó. . . . .	