

L'ART DEL PAGÉS

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRACTICA.

Cullita de vins en 1886, à Fransa.

Lo ministre d' Hisenda de la vehina República, segons costum anyal, ha publicat, després de tots los datos suministrats per la administració de contribucions indirectas, lo resultat de la cullita en cada un dels departaments de Fransa. La cullita de vins ha sigut, durant l' any 1886, de 25.063,345 hectòlitres. La cullita de 1886 s' ha presentat, donchs, ab una disminució de 3.472,806 hectòlitros y prop de 11 millions y mitx ab la del terme mitx en los deu anys últims, no comprenent la extraordinaria del any 1875, que fou de 83.800,000 hectòlitres.

Cullita de 1876.	41.847,000	hectòlitres.
» de 1877.	56.405,000	»
» de 1878.	48.729,000	»
» de 1879.	25.770,000	»
» de 1880.	29.667,000	»
» de 1881.	34.139,000	»
» de 1882.	30.886,000	»
» de 1883.	36.029,000	»
» de 1884.	34.781,000	»
» de 1885.	28.536,000	»

Las variacions atmosfèriques que tingueren lloch en dit any durant lo període de la florida y de la maduració del rahim, contribuhiren, segons la *Memoria Oficial*, al resultat obtingut. En casi totes las regions las plujas, las glassadas y las pedregadas produhiren fatals conseqüencias. Solsament la part del Mitjdia se 'n pogué llurar. En resúm, lo *déficit* se presenta en 48 departaments.

Los més castigats son: Ain, Allier, Aube, Cher, Costa d' Or, Dubs, Indre y Loira, Meurta y Mosela, Mosa Nievre, Puy de Dome, Ródano, Saona y Loira, Sarta, Viena y Yóna.

Las principals causas de la disminució que 's vé produint, se han ac-centuat per dues rahons: primer per la *filoxera* y lo *mildiu*. Aquesta última malaltia tendeix a propagarse en los següents departament vinícolas: Correza, Dubs, Indre, Loira y Cher, Alta Garona, Loira inferior, Locero, Maina y Loira, Sarta, Dos Serras, Caru y Alta Viena. En el últim any lo *mildiu* s' hi presentá baix duas formes diferentas, atacant la fulla y lo *peronospora*, que 's fixa en lo grà y que l' asseca y reduheix a pols. La *Memoria* oficial dona a coneixer lo resultat que han donat los diferents tractaments que coneixen nostres lectors. La qualitat del vi es molt regular, la riquesa alcohòlica molt fluixa. Los vinicultors remedian aixó ensucrantlos molt; la quantitat de sucre empleada en los 10 primers mesos del any 85, fou de 6. 310,000 kilògrams, mentres que en 1886, pera últims de Octubre pujaba a la quantitat de 27.410,000 kilògrams.

La depreciació de nostres vins.

Estém tan convensuts que la gran fabricació de vins artificials que s' està fent avuy en dia es en tan gran escala, no solsament per la inmensa majoria de taberners de tot Catalunya, principalment de Barcelona, ahont lo dret sols de consum los hi assegura un benefici de 15 pessetas per carga, sino que son moltas y en distints punts las fàbricas montadas pera elaborar los brevatjes en cantitats tan importants, que si continuém mirant aquest assumpto ab indiferencia, no solsament resultarà un perjudici pera la salut pública, sino que acabarà ab la vinicultura del nostre país. Avans los taberners se limitavan à estirar lo ví, batejantlo ab mes ó menos cantitat d' ayqua però no obstant empleavan una bona part de ví, més avuy en dia es tant petita aquesta, que per cada 10 cargas que espendeixen, sols una es such de rahims.

De la alta montanya, d' ahont baixavan molts carros à treure 'l ví dels cellers de varias comarcas, avuy los truginers que 's dedicavan à aquest tráfech, van, la inmensa majoria, à carregar en eixas fàbricas que son lo descrèdit y consecuent depreciació de nostres vins, donchs que no son pocas las mils y mils cargas de brevatjes artificials que substituixen à las de ví que 'ls culliters están esperant hi vagin à comprarlos. ¿Podrém continuar mirantnos aquest assumpto ab indiferencia? ¡Ah, no! La vida de la vinicultura 'n depen y pera salvarla hem d' aixecarnos com un sol home, un clamoreig que fassi entendre à qui pot y ha de voler, que cessi aquesta escandalosa situació que acabaria per empobrir à tots los que fian sa subsistencia en la producció vinícola.

¿Que hi ha que fer per això? Està en l' interès de tots y per consegüent, tots devém anar á la una; la unió fará la forsa, que anant junta ab la rahó de nostra causa, si hi ha perseverancia, acabarém per triunfar. Creyém que pera lograrho deuria ferse una vasta Associació, ahont tots cooperessin á un mateix fí y d' aquesta se formés un Sindicat ab las sevas delegacions en los principals centres, ahont deuria obrarse, per obtenir lo resultat que desitjém.

Altre dia continuarém parlantvos de dit assumpto y veurém la manera de portarlo al terreno práctich. Interinament recomaném á tots los lectors de L' ART DEL PAGÉS que nos trasmetin avis de totas las fàbricas de brevatjes artificials, que ab lo nom de vins se venen per tot arreu, aixis com també los establiments que sápigan n' espendeixen é igualment las tendas ahont se venen polvos y demés pera la fabricació particular, que inconscientment molts hi cauen. De tothom agrahirém los datos que se 'ns pugan remetre, prometent guardar la major reserva.

SECCIÓ DE VARIETATS

GOIG.

Quan galantejo al Avi
qu' es molt malalt;
quan li parlo ab aquella
tendror vibrant
qu' es dols allargá-vidas
dels desgraciats,
jo coronas y ceptres
de cent magnats
voldria per joguinas
poguerli dar.

¡Estima, fillet, sempre
l' Avi malalt;
estima als que t' estiman
ab amor sant!
Quant més sofrir los vejas,
tu més amant.
L' amor als qui sofrixen
ressona enllá
fent cantar d' alegría
angels y sants.

J. RIERA Y BERTRAN.

SECCIÓ DE NOTÍCIAS AGRÍCOLAS.

Adobs pera las terras — De la casa Alesan d' aquesta ciutat hem rebut los prospectes en que s' anuncia l' adob especial pera la vinya y arbres y lo guano amoniach fixo, ab las instruccions convenientes pera son empleo, los preus y demés datos que venen á completar lo necessari pera l' bon ús de dits adobs pera las terras, coneguts de temps entre nostres pagesos.

Vegis lo anunci insert en la secció corresponent

Los burinots. — Las larvas d' aquests insectes ocasionan molts danys á la agricultura y per lo tant, convé molt procedir á sa destrucció, donchs que consumeixen cantitats molt grans d' organs tendres dels vegetals.

Es senzill lo següent procediment que s' usa en diverses comarcas del extranjer.

Consisteix en colocar una bota, oberta per un dels caps, en lo lloch ahont soLEN acudir los burinots; la bota està empastifada per dins ab quitrá liquit, y en lo fons s' hi coloca una xinxeta d' oli, que s' encen al cap del vespre.

Los burinots y altres insectes, atrets per la claror, se precipitan en l' interior de la bota y s' enganxan á las parets, pintadas de quitrá, y així se recullen cada nit una gran cantitat d' insectes.

MERCATS FIRAS Y CULLITAS.

Alcañiz. — Blat superior, de 38 á 40 ptas. cahís.—Ordi, á 23 peSETAS.—Cibada, de 16 á 17.—Blat de moro, á 2'50 ptas. fanega.—Monjetas, á 6.—Oli en lo moli, á 10'50 ptas. arroba.—Patatas, de 0'75 á 1 pta. id.

Bruch. — S' ha dat per terminada la poda dels ceps en eixa localitat.

Continua la calma en los vins, fense pocas tranzaccions y eixas á baix preu.

Despres de fortas giassadas lo temps s' ha abonansat.

Gerona.—Blat, á 17'50 pessetas carga.—Blatdemoro, á 13'25.—Monjetas, á 17'75.—Fabas, á 13'75.—Fajol, á 13'25.—Cibada, á 10'50.—Bessas, á 16'25.—Ordi, á 12.—Mill, á 15.—Patatas, á 8.

Olot.—Blat, de 15 á 16'50 ptas. quatera de 80 litres.—Blatdemoro, de 8'50 á 9'50.—Monjetas de 20 á 21.—Fabas de 11 á 12.—Fajol, de 9 á 10.—Cibada, de 7 á 8.—Bessas, de 13 á 14.—Ordi, de 7 á 8.—Mill, de 6 á 7.—Panis de 8 á 9'75.

Puigcerdá.—Blat, á 23 ptas. carga.—Ordi, á 16.—Patatas, á 7.—Cibada, á 17.—Moltó á 1'50 ptas. carnicera.—Badella, á 1'25.—Bou, á 1.—Tocino fresh, á 2'50.—Id. sech, á 2.

Reus.—Animats estavan nostres carrers per la regular afluència de forasters que acudiren al mercat, pero las operacions comercials foren curtas per lo molt paralisaçs qu' estan los negocis en tota classe de frufts de aqueix pais.

Veyem lo que s' operá en los principals articles.

«Avellana.»—Se presentaren mostres y 's notavan desitjos de vendre, mes la calma que temps há impéra feya impossible las transaccions; los preus no sofreixen oscilacions, tampoch dirém que hi hagi tendencia á la baixa, pero si podém dir que son fluixos y tant, que ahir mateix solzament s' oferia á 26 pesetas ab prou dificultats.

«Admetlla.»—Lo grá de la «Esperansa» s' ha vist en més bonas condicions, si cap que l' altra setmana, no 's pot dir que estigui animat, pero al menos ha sigut un poch mes solicitat pagàntse alguna cosa mes que darrerament se feya; se 'n colocaren partidas á 14 1/4 duros y alguna alcansá 14 1/2 duros los 41'60 kilos, preu que de bastan temps no 's hi havia fet.

La «comuna», ha sigut sens variació en preus y condicions.

«Mollar.»—Res ó molt poca cosa s' ha fet. Lo preu que regia de 43 pessetas, se pot dir que avuy no existeix, y si alguna partida l' obté, ha de ser classe superior perque generalment aquests comerciants no ofereixen á mes de 8 1/2 duros lo sach de 50, 40 kilos.

«Olis.»—Se veuhen solicitats los fins superiors, mes los fluixos de arriera malament; los primers se pagan de 18 á 20 rals quintá, los segons de 11 á 12 rals segons classes y bastant desanimats.

«Vins.»—Cada dia pitjor. Se compra poch. Pera Inglaterra no s' embarca gayre y menos que l' any passat (gracias al «Modus vi-

vendi» y al Sr. Moret). Los preus fluixos, de modo que Priorats de classes baixas se cediren de 22 à 26 pessetas y ls bons ó superiors no valen mes que de 38 à 40 y 42 pessetas essent escullits.

Ripoll.—Blat, á 12 ptas. quatera de 70 litres.—Blatdemoro, á 11'50.—Monjetas, á 16

Valls.—Los preus de las principals mercaderias qu' han con-corregut en los mercats, son los següents:

Vi negre, de la Comarca, classe superior, de 23 á 24 pessetas carga; id. blanch, de 16 á 18 id.

Oli d' oliva, de 12 á 14 1/2 rals lo quartá.

Blat d' Aragó, de 14 á 15'50 pessetas quatera; ordi, de 7'75 á 8 id.; fasols, de 14'50 a 17 id.; fabolins, á 10 id.; gorrofas á 6'50 id. lo quintá.

Vich.—Xexa, á 14 ptas. quatera.—Forment, á 13.—Mestall, á 11.—Sébol, á 9'75.—Ordi, á 7'50.—Cibada, á 6.—Espelta, á 5.—Blatdemoro, á 9'75.—Fajol, á 8.—Fabas, á 11.—Llegum, á 13.—Fasols, á 12'50.—Mill, á 9'50.—Ciurons, á 14.

Revista vinícola.

No en va, se diu vulgarment, que tots los estrems se tocan, puig lo que está pasant avuy en dia ab los culliters de vi ho vindria á demostrar. Temps enradera, cuan á un culliter se li solicitaba comprar lo seu vi, cap preu li era prou bò, arribaba un comprador á un poble, se sabia que había contractat una partida de vi á un preu per exemple de 30 pessetas carga, y encara no entraba en algun altre celler, ja no li volian cedir lo vi á menos de 32 ptas. y si per ser aquell vi de qualitat superior, arribaba lo comprador á pagarli lo dit preu, ja estava llest, ya podia marxar, perque en aquell poble no tastaba cap vi que no n' hi volguessin lo menos 35 ptas. y això fins per vins de classe inferior al primerament per ell comprat. Lo resultat era fer fugir al comprador per las infundadas exigencias de molts venedors que 's figurarian que lo preu no havia de tenir límits y per conseqüent ne traurian lo que vol-

drian, y lo temps los hi demostrá moltes vegadas, que tot de cert punt no passa. Avuy está passant tot al revés Tant com poch li costá d' alarmarse, molt poch li costá també per desanimarse; si allavors per estar los cellers sovint visitats, era motiu per estar animats de obtenir un preu mes que remunerador, pero may tam poch extralimitat, no hi ha rahó de cap de las maneras per desanimarse de la manera que ho fan molts culliters porque los compradors deixin de visitarlos. Ants los mateixos qu' exageraban los preus, avuy la seva desanimació secunda los desitxos dels compradors de demá y corredors, que solsament fan corre notícias propias pera desanimar lo culliter de ví, y sense ferse la mes mínima compra ni oferta, lo ví sembla esperimentar una baixa, essent aixis que no hi ha tal baixa desde l' moment que no se había estableert anteriorment un preu mes alt, no habentsen generalisat cap de preu en moltes comarcas. Los corredors, ab lo desitx de que quan lo comers se determini á comprar pugan facilment trobar lo terreno facil per operar á mida de son gust, fomentan la desanimació, mes observin que interin, no compran á cap preu donchs, porque sense vendre 's res molts culliters poruchs están secundant las notícias de baixa.

Nosaltres hem estudiat un poch aquesta situació y donat las notícias que tenim dels mercats, tant d' Amèrica com de França sembla qu' está pròxim un despertament general de negocis que si be no podém preveure la importància que podia alcansar, es de suposar que despertarà un moviment de transaccions més ó menys importants y en aquest cas, creyem que si lo propietari sab mantenir-se ab sá criteri y no abandonar-se á la corrent fictissia, podrà obtenir per la cullita d' enguany de 20 á 25 ptas. per los vins de color de sirera y de 25 á 30 per los vins de molt mes color y forsa y en quant als blanxs de 18 á 20 ptas, los superiors y de 15 á 16 las classes bonas regulars; apart los privilegiats de comarcas com lo Priorat y Ampurdá que podrán tenir preus proporcionals. La diferencia de preus indicats de una mateixa classe, la farà naturalment la calitat de per si.

Barcelona 27 Janer 1887.

J. G.