

L' ART DEL PAGÈS

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRACTICA.

La lucha contra el mildew.

Per acort del Consell d' Agricultura, Industria y Comers de la Provincia de Tarragona s' ha publicat la *Memoria* presentada á dit consell per son president l' Excelentísim Sr. D. Joan Miret y Terrada y aprobada en sessió del 27 d' Abril del present any. Agrahim l' envió del citat treball, que certament es ben complert.

Lo nom del Sr. Miret es ben conegut dels nostres viticultors, lo cual nos estalvia de fer l' elogi del treball que tan il·lustrat agricultor acaba de donar á la llum pública. Aixó, no obstant, no 'ns priva, sino que 'ns obliga á parlarne ab alguna mes detenció, de lo que ho faríam, en treballs de la índole del que 'ns ocupa.

Ab sa reconeguda competencia, comensa 'l Sr. Miret recordant en pocas paraulas los principals characters fisiològichs del mildew, segueix ab los remeys contra el mateix, la época dels tractaments, aparatos pera l' empleo de las barrejas líquidas, influencias de las sals de coure en la salut y acaba ab la utilitat de las solucions cúpricas pera salvar altres vegetals, parlant de la patata y del tomátech, invadits per altre plaga criptogàmica molt semblant al mildew, denominada *peronóspora infestans*.

Resumint las observacions exposadas en son escrit,
1. Joan Miret formula las conclusions següents:

1.^a—Deu renunciarse per ara a la idea de combatre simultàneamen lo *Mildew* y l' *Oidium*. No obstant, convé fer algunas probas ab la fórmula Skawinski (1), però en petita escala.

2.^a—Los únichs tractaments efficassos contra la *Peronospora* son los de caràcter preventiu. Es impossible curar una vinya atacada, y lo mes que pot conseguirse es limitar lo dany, evitant noves invasions, si lo remey s' aplica en lo moment d' apareixer lo mal.

3.^a—Dels tres procediments liquits que s' han descrit, lo menos segur es la solució simple de sulfat de coure. La barreja bordelesa y l' aygua celeste (2) tenen una eficacia positiva pera impedir lo desenrotlllo del paràssit. Encara que la segona d' aquestas solucions produheix major adherencia de las sals de coure a las fullas y es molt mes econòmica, no deu abandonarse per ara d' una manera absoluta 'l tractament Millardet (3), quals resultats han sigut tan satisfactoris en aqueix pays.

4.^a—Lo sulfat de coure ha de ser pur. De lo contrari se correrà lo perill de malograr lo tractament.

5.^a—Convé aplicar lo remey que s' adopti desde mitjans de Maig, y en tot cas deixar terminada la operació avans del primer de Juny.

6.^a—Encara que en nostre clima (4) podrà bastar un sol tractament en certs anys, es molt prudent fer una nova aplicació del remey del 15 al 25 de Juriol. Unicament en estius de grans humitats serà potser indispensable un tercer tractament en períodos intermitjos, ó quinze dias avans de la cullita.

7.^a—A menos de tractarse de petites estensions, es precis abandonar lo sistema d' escombretas, empleant en son lloch bons pulverisadors. (5)

8.^a—Las sals de coure, en las diverses combinacions que avuy prevaleixen, son absolutament inofensivas y poden emplearse sense cap temor.

(1) Sofre 50 parts.—Sulfat de coure 10.—Cals 3.—Pols de carbó de pedra (hulla) 29.—Terra d' aluvió calcinada y pulverisada 8.

(2) Las fórmulas venen descritas en números anteriors de L' ART DEL PAGÉS.

(3) D' aquesta recepta hem de dir lo mateix que de las anteriors, manifestant que la barreja bordelesa y la fórmula Millardet son las mateixas.

(4) Se refereix a la provincia de Tarragona.

(5) Comprehém la delicadesa del Sr. Miret en no citar lo nom del pulverisador Salabert, quan diu: "n' he vist funcionar alguns, pero la experiencia m' ha ensenyat que cap d' ells es en realitat superior al d' un artista de Barcelona. "Es donchs, aquet, lo que venim anunciant, que descriguérem y recomanàrem en lo n.º 161 y que 's trova en venda en la casa de D. Basili Miret.

La depreciació de nostres vins.

Conforme vos deyam en nostre precedent article, sinó mirém de trobar los medis de combatre seriament la fabricació de vins artificials, aquesta indubtablement causarà la ruina de la viticultura del nostre pays y per lo tant, la pobresa de moltes comarcas. ¿Podrém mirarnos ab indiferencia que nos arribi semblant cas? La contestació nos la donan de diferents punts, ahont alarmats d'aquesta situació, se han comensat á mourers algunas Asociacions de propietaris rurals donant lloch á que se celebrés una reunió numerosa é important en lo Institut Agrícola Catalá de S. Isidro pera tractar d'aquest assumto. Allí se entaulá una discussió bastant científica y elevada, com sempre, aprobantse per últim una proposició de la qual tots vosaltres estéu ja enterats per haverla detallada L' ART DEL PAGÉS, en un de sos números anteriors. Creyém que de alcansar lo que en eila se demana, molt pot facilitar lo camí pera combatre la consabuda fabricació, mes á nostre entendre no será suficient y de molt per lograrho. Nos sembla que no hauria sigut per demés afegir, lo demanar penas molt severas pera los que se dedican á espendre vins adulterats, de manera que quan se logrés ben probar l' adulteració d' un vi, la pena que se apliqués fos fins desproporcionada, pero que resultant exemplar faria efecte fins en aquells que no se los hi pogués probar l' adulteració, apesar de creure que existeix.

Al Sr. Bayo, de la comissió nombrada per lo Ministre de Foment pera estudiar lo modo millor d' evitar l' adulteració dels vins, li ha acudit presentar un medi que hem de reconeixer indica bastant sentit práctic y que si se podia lograr portarlo á cap, seria de moment, de resultat immediat per adormir la fabricació artificial. Noten bé que dich *adormir*. Ell, s' es dit, lo principal factor que necessita lo fabricant de vins artificials es l' esperit, y com avuy dia no hi ha altre alcohol que se puga emplear en lo comers, que l' esperit d' industria y aquet cuasi tot nos vé de l' estranjer y per consegüent passa per nostras aduanas; donat que aquest alcohol no es pur y per lo tant impropí pera reforsar vins y per emplearlo en tota altra beguda alcohólica, proposa dit Senyor, la desnaturalizació com diu ell, de l' alcohol á la entrada en nostres aduanas, per medi d' una sustancia que lo fassi impossible de emplear en cap vi ni

fabricació de licor, podent n' obstant servir sempre pera la fabricació de barnisos y demés usos industrials. Lo plan proposat per dit Senyor, es, que se fassi ab los esperits d' industria; lo que se fá per exemple en Alemania ab los olis de coco, de cotó y altres impropis com á comestibles, que al entrar en las aduanas de dit pays hi afegeixen una petita cantitat d' essencia de romaní que donantli un mal gust, fá que siga impossible barrejarlo ab l' oli d' olivas y ferlo passar tot com á tal comestible; tot aixó se fá sens perjudici de poderlo emplear la industria pera la fabricació de savons y demés lo qual també tindriam que tenir molt present nosaltres, ab los nostres olis que tantas traficas y adulteracions s' hi cometen.

Indubtablement que lo plan del Sr. Bayo, conforme vos deyam, adormiria de moment la fabricació de vins artificials; puig que li mancaria lo factor principal; pero te que pensarse que allavoras posantse trabas per emplear l' esperit d' industria, emplearian l' esperit de brisa que las fábricas se cuidarian de que fossin mes ó menos rectificats lo cual n' obstant tampoch es convenient, y si be no tardaria conforme es de desitjarse, en renaixer las fassinas del pays, que fabricarian esperit de vi, que si bé hauriam guanyat en que los alcohols que podrian emplear allavors, no serian danyinse pera la salut, no deixaria per' aixó de existir una industria que perjudicaria al vinicultor y no seria tampoch en benefici de la salut del consumidor; puig que lo vi te altres condicions *tónicas* que no *aquets* brevatjes artificials.

A nostre modo d' entendre, tant lo projecte de lley que se demana, com lo plan del Sr. Bayo; pot donar bons resultats. Lo plan del Sr. Bayo perquè de portarse á cap faria renaixer una industria avuy dia morta en nostra pays y á la qual hi está interessat tot vinicultor per molts conceptes y lo de aprobarse lo projecte de lley conforme se demana, donaria armas de defensa; pero tenim lo convenciment de que no basta que se obtingui un projecte de lley que posi trabas á las adulteracions y fabricació de vins artificials; es menester que hi hagi qui vetlli pera ferla cumplir aquesta lley y aixó sempre hem cregut que ningú millor que los que estem directament interessats; puig si ho deixém confiats al exclusiu bon zel de las autoritats tant provincials com locals, molt poch podem esperarne y quedarà aquesta com altres lleys que una vegada publicadas se consideran lletra morta. Molt creyém pot esperarse del bon desitj d' unas y altrás autoritats, mes creyém que lo treball material de descubrir los abusos é infraccions, nosaltres de-

bém facilitárloshi supost que la defensa de aquet interés reclama un treball incessant ó continuo d' investigació. Per consegüent continuém creyent que lo que convindria principalment es la creació d' una vastíssima Associació formant un *Sindicat de defensa vinicola* de Catalunya ab las sevas corresponents delegacions en todas las comarcas ahont poguessin formarse contribuhint cada adherit, y pera sufragar los gastos la módica cantitat de 2 pessetas l' any. D' aquesta associació podrian formarne part tots los propietaris rurals y comerciants de vi de bona fé, aixis com també todas cuantas personas se interessin per la bondat de la nostra causa. Aquest Sindicat se podria posar d' acort, ab altres Sindicats ó Asociacions de dintre y fora de Catalunya que volguessin cooperar al mateix fi. Lo Sindicat y sas delegacions se deurian cuidar de fer analizar los vins que se espendeixen en las diferentes tabernas y botillerias tant de la capital com de altres centres de població. Descubrir todas cuantas fábricas clandestinas de vins artificials tingués avis ó coneixement per medi de sos numerosos associats. Una vegada analisat y reconegut un vi adulterat, lo mateix que descuberta tota fábrica clandestina ó que obra contra lley, referirne á la Autoritat local per conducte del Sindicat, igualment que tota sofisticació que se descubris de algun vinicultor poch escrupulós ó exportador de vins que empleés sustancias tals que pogués causar lo descredit de nostres vins, no sent intolerants n' obstant en aquellas prácticas inofensivas que reclama la preparació y millor conservació de vins destinats á nostres mercats d' Ultramar; puig *trop de zele* com deya lo diplomatich Tayllerand, podria sernos fins perjudicial.

Si una vegada avisada la autoritat local se observava mostrarse morosa en cumplir lo previngut per la lley, després de notificarli l' infracció per segona vegada, notantse que tampoch ne fa lo cas degut, trasmetre allavors la queixa á l' autoritat superior, demanant sempre á la premsa periódica sa cooperació en donar publicitat á tot quant convinga.

Es á dir, insistir sempre y treballar sense treba ni descans fins acabar ab los mercaders sense conciencia, que de no posarlos á ratlla causarian la ruina de nostre vinicultura.

J. G.

SECCIÓ DE NOTICIAS AGRICOLAS.

Cartilla vinícola.—En virtut de Real ordre s'obra un concurs á Madrid pera premiar las dos millors cartillas vinícolas que 's presentin, escritas en estil sensill y sense tecnicisme científich, y que exposin las prácticas mes convenientes en las diferentes localitats d'Espanya.

Lo Jurat que examinará las obras baix la presidencia del Director de Agricultura, Industria y Comers, se compondrá de dos concellers de Agricultura, dos enginyers agrónomos, dos vinyadors del Concell de la Societat Espanyola y Vitícola y del Jefe del negociat de Agricultura, que farà de secretari. Los originals s'admeten fins lo 31 de Octubre pròxim y al Novembre farà lo Jurat sa proposta.

Lo primer premi consistirà en 1.500 pesetas en metàlich y 1.000 dels 4.000 exemplars de la cartilla que 's tirarán pera distribuir entre 'ls vinyadors, conservant son autor la propietat de la obra. Lo segon en 750 pessetas y 500 exemplars. L'autor de la premiada ab lo primer, rebrá ademés una medalla d'or de dita Societat Espanyola y 'l de la segona altre de plata.

Mildiu —Tractantse d'un assumpto importantíssim y de apremiant actualitat publiquem á continuació la següent carta.

Barcelona 12 Maig 1887.—Sr. D. Francisco X. Tobella, Director de L'ART DEL PAGÈS, Barcelona.—Molt Sr. meu y distingit amic: Seguint los consells de V. y cedint als prechs de moltíssims amichs, he resolt pera la present campanya contra l'Mildiu, preparar en ma fàbrica de *adobs* tots los principals remeys que venen indicantse pera combatre la nova maluria de la vinya. Axis es que m'he procurat, sofre ácid, sulfat de coure, anhídre en pols, flor de sofre, cals, tornejaduras de coure y amoniach tot de primera calitat, pera fer degudament las barrejas ja que conto al mateix temps ab las màquines y útils que exigeix la manipulació dels articles que com á remey s'indican.

Espero donchs de sa bondat que pera govern dels pagesos, se servirà fer públich en lo periódich de sa digna direcció que en aquesta sa casa s'hi trobarán los nous remeys pera combatre la maluria nova de la vinya.

Agrahintli moltíssim sos serveys, se repeteix com sempre son amich S. S. S. Q. B. S. M. JOAN C. ALESAN,—PP JOSÉ ALESAN.

Felicitém coralment á la importantíssima fàbrica de D. Joan C. Alesán, que si á la devantera cuan al millorament dels interessos agricolas se tracta y recomaném eficazment á tots los pagesos procurin fixarse en tot lo dit y aprofitarse dels remeys preparats que dita casa expén desde avuy. (Végis lo anunci insert, en la secció corresponent.)

Vins artificials —Iniciada per lo «Centre Catalá» de Sant Sadurni de Noya, lo dijous vinent, en qual diada de la Assensió celebra dita vila sa acostumada fira, hi tindrà lloch una reunió pera tractar la manera d' evitar la desmesurada elaboració de vins artificials que tant perjudica als negociants de bona fé, als viticultors, als consumidors y també á la salut pública.

A dit acte hi estarán convidats los Ajuntaments de tant vinícola comarca del Panadés, aixís com també los particulars á quins interessa 'l negoci de bona fé y las Associacions que tingan per mira especial vetllar per los interessos materials del pays, amenassats d' imminent ruina, si d' una manera enérgica no 's posa á ratlla als falsificadors d' un producte de primera necessitat, en lo qual xifran son benestar las classes agricolas de la citada regió

No faltarem á la cita.

MERCATS FIRAS Y CULLITAS.

Figueras.—Blat, de 17 á 18 pessetas la cuartera de 80 litros.—Mestall, de 15 á 17.—Ordi, de 8 á 9.—Cibada, de 7 á 7'50.—Blat-demoro, de 12 á 13.—Mill, de 11 á 12.—Panís, de 9 á 10.—Fasols, de 12 á 19.—Ciurons, de 14 á 18.—Guixas á 11.—Llobins, de 7 á 8.—Fabas, de 13 á 13'50.—Vessas, de 14 á 14'50.—Pésols, de 11 á 12.—Llevor d' alfals, de 80 á 100.—Patatas del pais, de 4 á 5.—Extranjeras, de 5'50 á 6 lo quintá de 41'600 kilograms, ab tendencia á la baixa.—Oli á 10'50 lo mayal de 12'40 litros.—Ous á 66 céntims de pesseta la dotzena.

Granollers.—Blat xeixa, de 16 á 16'50 pessetas la cuartera.—Mestall, de 12'50 á 12'75.—Ordi, de 7 á 8.—Mongetas paretanas, de 14'50 á 15'50.—Manresanas, de 15 á 15'50.—Catalanas, de 13'50 á 14.—Dragonas, de 14'25 á 14'50.—Ganxets, de 19 á 20'50.—Blat-demoro, de 9 á 9'75.—Fabons, de 11 á 12.—Fabas, de 10'50 á

11'50.—Vessas, de 15 á 15'50.—Patatas del país, de 3'50 á 4 lo quintá.—De montanya, de 4'50 á 6.—Porchs grassos, de 1'45 á 1'55 la carnicera.—Bestiar de llana, de 2'05 á 2'30.—Vi regular, de 17'50 á 19 la carga.—Ous, de 0'80 á 0'90 céntims la dotzena.

Lleyda.—Aquesta plassa está plena de blats estrangers que 's cotisan de 14 á 15 pessetas la cuartera, lo cual fá que nostres mercats de cereals sigan casi bé nulos.

Puigcerdá.—Blat á 24 pessetas la carga.—Ségol á 19.—Ordi á 18.—Patatas á 9.—Moltó á 2 pessetas la carnicera.—Badella á 1'25.—Bou á 1.—Porch sech á 2.—Llonganissa seca, de 4 á 6.

Tarragona.—Vi negre del Priorat de bonas classes y marcas s' ofereix entre 40 y 50 pessetas la carga de 121'60 litros. Los mes baixos y de menos forsa, de 30 á 35 pessetas carga.—Vi del camp, de 18 á 20.—Del Vendrell, de 20 á 25.—De Montblanch, de 16 á 24.—Mistela negra, de 45 á 50.—Blanca, de 25 á 32'50.—Olis, se cotisan á fora portas á 5 pessetas lo quartá de 4'13 litros.—Avellana de 1.^a en grá, de 46'25 á 47'50 pessetas sach de 40 kilograms.—De 2.^a, en las mateixas condicions, de 41'25 á 42'50 pessetas sach.—Garrofas de Vinaroz y Castelló á 27 y 29 rals quintá de 41'6 kilograms.—Estranjerías á 24.—Admetllas, mollar en esclofolia, de 45 á 47'50 pessetas sach de 50 kilograms.—Esperansa, en grá, de 80 á 82'50 lo quintá de 41'600 kilograms.—Comuna, en grá, de 65 á 67'50.

Tortosa.—Lo mercat d'olis segueix bastant encalmat, com igualment la cotisació, la exportació pera l' extranger es casi nula, y sols se negocian algunas partidas pera l' interior de la Península.

Y no hi ha esperansa, desgraciadament, de que s' animi la exportació en las proporcions que nostra cullita necessita.

Vich.—La fira dita de Santa Creu ha tingut efecte ab escasa animació y poca tranzacció, lo qual será degut en part á la crisis industrial que fa temps estém passant, com y també per rahó d' un temps sumament vari y borrascós, que ha produhit de nou un regular descens en la temperatura, segons diu *La veu del Montserrat*.

Los preus del mercat, son:

Xeixa á 14'75 pessetas la quartera.—Forment á 13'75.—Mestall á 11'75.—Ségol á 10'50.—Ordi á 7'25.—Cibada á 6.—Espelta á 5.—Blatdemoro á 9'50.—Fajol á 8'50.—Fabas á 11.—Llegum á 12'50.—Fasols á 10.—Mill á 9.—Ciurons á 12.

IMPRENTA DE VÍCTOR BERDÓS Y FELIU, TAPINERÍA, 17.—BARCELONA.