

L' ART DEL PAGÈS

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRACTICA.

VITICULTURA.

Tractament de la cloróssis de las vinyas.

—Las recientes experiencias respecte á la cloróssis de la vinya que ha portat á cap á Fransa —departament de la Charente Inférieure, á Saint Jean—d' Angély, Mr. Max Tord han sigut sumament interessants.

S' ha empleat comparativament lo sulfat de ferro en cristalls triturats ó en dissolució, lo superfosfat, lo sulfat de potassa ja pur, ja barrejat ab sulfat de ferro.

La desaparició de la cloróssis s' ha observat en los ceps tractats ab sulfat dissolt, mentres que las altres aplicacions no ha semblat que donessin un resultat ben eficaç.

De consegüent devém opinar ab l' autor que en los casos de cloróssis produhits per la naturalesa calcárea del terreno, es necessari.

1.^{er} Aplicar una solució á 10 ó 12 per 100 de sulfat de ferro, regant lo peu del cep després d' haverlo descolgat un poch, fins á una proporció de 140 á 150 grams de sal anticlorótica (mes ó menys segons l' excés mes ó menys gran de calcarea en lo terreno). Aquest procediment deu usarse aviat, á la primavera ó encara millor

al acabament de l' hivern, als primers dias de Mars lo mes tart.

2.^{on} No donar al terreno mes que adobs químichs y sempre tan com sigui possible á l' estat de cloruros ó sulfats; en una paraula evitar l' us de totas aquellas materias que en sa descomposició donan, associantse á la cals, naixensa als compostos calcáreos assimilables.

La Coccicultura.

II

L' ésser la cotxinilla empleada ab grans ventatjas á las demás sustancias tintóreas, es causa de que obtinga elevat preu en nostres mercats y sia sa falsificació objecte de particular estudi.

En dos grupos ó classes, poden classificar-se los principals frauds que 's cometen ab motiu de la falsificació de la verdadera cotxinilla, y son aquets al aprofitar la cotxinilla quals principis colorants han sigut extrets; barreijant aquesta ab altres sustancias ó sustituhint en un tot al natural producte ab l' elaborat al objecte.

La cotxinilla, donchs, que ja ha servit, á fi de darli l' aspecte de la *gris*, se subjecte per alguns moments á l' acció del vapor d' aigua, y 's cubreix ab polvos de talco (silicat de magnesia) ó ab Albayalde, (blanch d' Espanya ó carbonat de plom), á qual fi se sacseja la cotxinilla dins un sach, en lo que hi ha 'ls polvos dits.

Aquesta falsificació es de fácil reconeixer; se posa en un vas una cantitat de la cotxinilla que s' ha d' ensajar, s' ompla d' aigua y 's precipita al fons del vas lo polvo que cubria la cotxinilla.

Altre falsificació es lo barrejar ab verdadera cotxinilla ó ab la descrita avans, trossos de plom ó estany rodoneixats é imitant en lo possible la forma del verdader producte.

Se reconeix lo frau reduhint á pols la cotxinilla que s' enseja y posarla ab aigua; la verdadera 's disol y la que ha sigut fal-

sificada per lo medi dit, deposita al fons del vas un sediment d' aspecte metálich.

Entre 'l segon grupo de falsificacions ó sia 'l sustituhir en un tot á la cotxinilla per altre producte, pot citarse 'l procediment de fer ab argila tenyida ab aigua de campetxo ó altre sustancia colorant y alum, petits cosos als que 's dona la mes imitada forma á la cotxinilla.

Aquesta falsificació, aixis com la de fer grans ab polvo de goma, vidre y demés, 's reconeix en que 'ls grans son llisos, sens anells ni polvo y desfeta ab aigua 's precipita.

Los práctichs aprecian la bondat de la cotxinilla en son major cantitat de materia colorant que conté y 's valen de varios procediments empírichs 'ls uns y científichs 'ls altres, 'ls qu' exigeixen mes temps y coneixements, si be que poden donar mes exactes resultats.

Entre 'ls empírichs, 'l mes preferit es 'l que consisteix en apretar entre dos papers un grá de cotxinilla y apreciar 'l color y aspecte ó sia lo que 's coneix per *pastell*, que 's violat en lo de la cotxinilla *negra*; 'l de la *roja* es roig violat, y 'l de la *gris* del mateix color un poch mes clar.

La millor cotxinilla es grossa, y s' infla al contacte de l' aigua.

Entre 'ls procediments científichs, son dignes de menció 'l de Mr. Letellier, qu' emplea 'l *colorimetro* y 'l de Mr. Pedroni ab lo *carmimetro* que 's fundan per diversos medis, ab fixar las cantitats ó proporcions de las sustancias colorants qu' existeixen en la cotxinilla.

Y per fi, no creyém sia per demés 'l citar á favor de la Coccicultura que en 1827 la Societat Económica de Cádiz va remetre á la Exposició Industrial deu lliuras de cotxinilla que 's criá en 150 figueras de moro y segons llegim en la Memoria sobre Agricultura de la provincia de Canarias, que en una fanega de terra, essent de regadiu y están ben plantada, produheix uns 5 quintás de cotxinilla. En los secans varía de 50 lliuras á 3 quintás per fanega, segons sia la calitat de la terra.

JOSEPH SEGALÁ

Janer 1888.

LA AGRICULTURA EN LO PLA DEL LLOBREGAT

Extracte de la conferencia que baix aquest titol doná en la «Lliga de Catalunya» lo soci de la mateixa D. Felip de Hita y Morros lo dia 22 del mes corrent.

Després d' un breu preàmbul en que 'l coferenciant doná á coneixer lo seu coral afecte á Catalunya en general y especialment á la bellíssima encontrada objecte de la seva disertació, feu notar molt atinadament que 'l remey mes eficás pera coneixer y combatre la crisis agrícola que afecta á la Espanya en general, es estudiar á fons las causas de las que sofreix cada regió y cada encontrada, perque sens dubte á las causas generals de dita crisis s' hi afegeixen en cada regió las locals, independentas d' aquellas y constantment perturbadoras del perfecte desenrotllo de sa riquesa

En lo pla del Llobregat, que comprén, com á principals, «los termes d' Hospitalet, Prat, Gavá, Viladecans, Castelldefels, Sant Boy, Cornellá, Sant Joan Despi y Sant Feliu,» hi considera 'l senyor Hita dos grupos de causas que influheixen directament en la seva situació agrícola, á saber: las degudas á la naturalesa y las que provenen del home, ó sia de la manera de ser dels habitants de dita encontrada. Entre las causas degudas á la naturalesa, enumera las benéficas y las perjudicials en los termes següents: «Lo clima es per demés benigne, tal com lo disfrutém en aquesta ciutat. La mes baixa temperatura se senyala al hivern en lo termómetro Reaumur á 1 ó 2 graus sota zero; al estiu no puja la columna termométrica mes enllá de 20 á 22 graus de la mateixa escala; en mas observacions constants he pogut notar que, malgrat la analogía que existeix entre la temperatura de Barcelona y las poblacions del Pla, sempre en aquestas es cosa de dos graus Reaumur mes baixa que en aquella, tant en la estació calurosa com en la freda, lo qual no obeheix á altra causa que al ayre fret que arriba ab lo Llobregat per lo portell que tenen sempre obert las montanyas d' enfront, y qual influencia s' extén als pobles riberenchs.

«Lo vent, qual influencia en las plantacions es innegable, sempre sol manifestarse del N. NE. y NO.; pocas vegadas de llevant y de mitjorn, que son los perjudicials,

(Se continuará).

SECCIO DE VARIETATS.

Crias de canaris.

A París s' ha fundat una *Societat canariòfila* que 's dedica, com son nom expressa, á la cria de canaris, y que ha celebrat ara la sua vigèssima exposició. Ha motivat la formació d' aquesta societat lo decaïment en que estava á París, molts anys havia, la cria d' aquest aucellet cantador.

Com precisament, una de las especialitats de Vich son los canaris, podria allí formarse un Sindicat que 's posés en relació ab la *Societat canariòfila* de París, puix tal volta se podrian millorar las castas y obtenir exemplars més rars y que 's poguessen adinerar mes que 'ls canaris comuns.

La cria dels canaris á Vich té mes importancia de la que sembla, y anys que no s' espatllin las crias, donan uns rendiments mes que regulars que son per alguns menestralets una bona ajuda de costas; y personas hí ha que son molt intel·ligents en lo modo de cuydar aquests preciosos aucells, essent per ells una distracció saludable per las horas vagarosas y un entreteniment lucratiu.

A Mataró també se n' acostuman á criar bastants.

SECCIO DE NOTICIAS AGRICOLAS.

Barrejas ab farinas. — Las materias extranyas en la farina, diu una Revista americana de molineria, disminuheixen la capacitat de absorvir aygua al convertirse en pá. Sis lliuras de farina produhirán vuyt lliuras de pá; pero si las sis lliuras están compostas de tres lliuras de farina y de tres de altra substancia per exemple, de fécula de patata, lo resultat no donará mes

que sis lliuras. La rahó d' aquet fet es que la materia extranya no absorveix tant aygua, com ho fa lo glúten de la farina.

Exportació extranjera.—Lo Govern dela República Argentina ha obtingut de las Cambras un credit de 350,000 duros anyals, per espay de tres anys, pera fomentar la exportació de bestiar boví viu y carn de vaca y moltó conservadas per lo sistema frigorífich.

Sobre aquesta y altres noticias deuen pensar molt nostres pagesos, á fi de evitar una competencia ruïnosa pera nostre bestiar, cada día en disminució, per falta de drets protectors en lo del nostre pays.

Fems de bé.—En lo departament de l' Hérault s' emplean tots los anys, segons Mr. Foëx, de la escola d' agricultura de Montpellier, 15,000 kilos de fems procedents dels corrals de bestiar.

Lo fem procedent dels bens, empleat sech, á l' estat pur, sense palla ni brossas d' altres classes exerceix una acció sumament favorable per la vegetació de las vinyas y la cantitat de sucre contingut en lo rahim.

Aquest adob conté:

Nitrógeno.	0'72
Acit fosfórich.	1'52

y además una notable cantitat de potassa.

Sucre de blat de moro—S' ha concedit patent de invenció á una empresa pera la fabricació de sucre de la canya de moresch, en la Península. Ab aquest motiu sembla se montarán grans fàbricas en las regions del Nort.

MERCATS.

Artés.—A causa de las plujas no pogué ferse la fira de Capdany, trasladantla al dia 15 del mes que som.

Banyolas.—La fira fou molt concorreguda. Lo bestiar mular y caballar hi era abundant y foren moltissimas las transaccions, segons los datos que 'ns donan.

Los preus dels grans encalmats, degut, sens dupte á la falta de productes que s' ofereixen á la venda.

Huesca.—Blat catalá, de 34 á 35 ptas. *cahis*.—Blat montanyés, de 30 á 31.—Ordi, de 19 á 19'50.—Cibada, á 17.

La Bisbal.—Blat, á 16 pessetas quartera de 80 litros.—Ordi, á 7.—Cibada, á 6'50.—Bessas, á 12.—Llobins, á 7.—Fabas, á 10'50.—Blatdemoro, á 10.—Mill á 11.—Monjetas, á 22.—Panís, á 8.

Plá del Llobregat.—Es tanta la humitat, que ab motiu de las darreras pluhas s' hi nota en los camps baixos que segons noticias que 'ns facilitan alguns agricultors, las llevors del blat comensan á podrirse amenassant l' éxit de la próxima cullita sinó millora 'l temps.

Puigcerdá.—Blat, á 25 pessetas los 145 litros ó carga.—Ordi, á 17.—Civada, á 17.—Patatas, á 7 los 124 kg. 800 grams ó carga.—Moltó, á 1'50 lo kilo, 200 grams ó carnicera.—Badella, á 1'25.—Bou, á 1'25.—Tocino, á 3.—Tocino sech, á 4.—Llangonissa seca, de 4 á 6.

Reus.—En lo mercat del dillunss' hi notá mes animació que en los últims per haver sigut bastant regular la afluencia de vebles comarcans, mes per la calma que domina y que fins semhins dels pobla ha aumentat desde que havem entrat á l' any nou, se fan difícils las operacions en tots los fruyts d' aquesta regió.

En *Atmetlla* no hi ha gens de moviment, las entradas son mol reduhidas y de demandas no ni hi há, particularment en la classe de *esperansa* que dias há no se 'n coloca cap partida grossa ni petita: en aquest estat lo negoci, los preus son nominals, essent lo tipo superior al entorn de 14 duros, regular 13 1/2 y fluixos de 12 1/2 á 13 duros los 41'60 kilos.

En *planeta* rés: nominalment, val 16 duros.

Comuna Los preus no han variat en rés, aixó es, á 11 duros y á 11 1/2 la *llargueta*.

Mollar. Rés de particular; si alguna partida 's coloca ha sigut al preu de 43 pessetas lo sach de 50'40 kilos: no hi há demandas y tampoch entradas.

Avellana Segueix en la mateixa situació: ni tenedors ni compradors s' esforsan en operar en aquest article; tan es lo desanimat qu' está: los preus tampoch han sofert cap variació; de 20 1/2 á 21 pessetas lo sach de 58'40 kilos. classe pera embarch.

Olis. Las entradas sovintegan; los de la ribera obtenen de 12 á 12 1/2 rals, y si son forts y bons á 13: los de las garrigas se

pagan de 13 l½ á 14 l½ rals segons classe y 'ls del camp en la premsa valen de 15 l½ á 16 rals y reposat fins á 19 rals quartá.

Valls.—Ordi, de 6 á 7 pessetas quartera.—Monjetas del pinet, de 19 á 20.—Fabóns, á 9'50.—Segó, quartera doble, á 4.—Fari-na, de 1.^a, de 15 á 16 —De 2.^a, de 14 á 14'50.—De 3.^a, á 12'50. Oli d'oliva, de 14 á 16 rals quartá.—Garrofas, á 5'75, ptas. quintá.

Vich.—La neu s' ha acabat de fóndrer en tota la plana y montanyas mes vehinas, havent deixat la terra molt assahona-da, faltant no obstant als blats, á causa dels dias nuvolosos, que dias ha regnan, los raigs del sol, que fan falla per que pu-gan acabar de copar y creixer. Sembla que las favas podrán sembrarse ab bona sahó, trobant las fangadas ben fortas per las glassadas.

Xexa, á 13'50 pessetas quartera.—Forment, á 12'50.—Mestall, á 10'50.—Ségol, á 9.—Ordi, á 7'25, —Cibada, á 6.—Espelta, á 5.

Blatdemoro, á 9'50.—Fajol, á 10.—Fabas, á 10'50 —Llegum, á 13'50.—Fasols, á 12.—Mill, á 10.—Ciurons, á 12.

VINS.

Artés.—Los vins tenen molt poca sortida per falta de compra-dors. Los preus son baixos, fentse desde 14 á 18 y 20 pessetas la carga.

Ateca. —Ví, de 18 á 20 ptas. los 120 litros.

Cariñena.—Ví, de 23 á 27 ptas. los 119 litros segons classes.

Daroca. —Ví, de 17 á 21 ptas. *alquez* de 119 litros.

Felanitx (*Mallorca*)—Los preus del ví van de baixa tant que no sembla sino que aquesta ciutat hagi sigut may vinícola.

Y segons notícias que tenim de Cette, un dels ports de Fran-ssa en que mes ví de Felanitx hi ha entrat, no hi ha esperan-sas de que la cosa millori per are.

Fransa. Segons datos oficiales la última cullita del ví á Fran-sa ha sigut 3 millons d' hectólitres més gran que l' anterior.

Avis als pagesos.

Valls.—Vi blanch, de 11 á 13 pessetas carga. —Vi negre de 1.^a de 16 á 18 —Vi pera cremar, de 5 á 6.