

L'ART DEL PAGÈS

SECCIO D' AGRICULTURA PRACTICA.

Lo tractament del mildiu

Instruccions pràcticas.—Aparició de la malaltia.—La primera manifestació externa de la malaltia te lloch en la cara inferior de la fulla; son unas tacas blanquinosas que semblan sucre blanch.

Aquest deposit se treu facilment tocantlo ab los dits, y es degut als esporos ó llevors d' istiu del mildiu.

Sobre la cara superior del pampol immediatament sobre de la taca de sota, lo teixit se descolora—se podria dir fa una taca d' oli,—després torna groch, brú, casi negre y al fi s' asseca.

La fulla cau, quan lo mal se n' ha apoderat y la ha assecada complertament

No s' ha de confondre las tacas blancas ó rossas del *erineum*, ab las del mildiu. Las primeras tenen sobre d' ellas una berruguetta molt surtida. Las del mildiu no fan relleu: la fulla está unida. Ademés la «pols blanca» del *erineum* no s' treu tocantla.

Germinació de las llevors del mildiu.—Se calcula que es necessari 25 graus de calor junt ab una certa humitat pera que las llevors ó esporos del mildiu germinin.

Notém, de tots modos, que Mr. Millardet en sas derrerars observacions ho ha vist germinar á 9 graus solzament. Aquest fet no careix d' importancia baix lo punt de vista del estudi de la malaltia.

Diversas causas atmosféricas poden influir en la marxa de la

malaltia, ja per desenrotllarla, ya per aturarla. Aixís es, que encare que la germinació dels esporos hagi comensat, n' hi ha prou d' un vent sech y fret, d' unas fortas calors, d' una baixa forta de temperatura per aturar de moment la invasió que torna á pendre la marxa quan la calor alterna ab la humitat.

Epocas en que lo mildiu es de temer.—En la última quinzena de Maig y en los primers dias de Juny es quan se trovan las condiciones de temperatura mes favorables al desenrotllo del mildiu. Avans d' aquesta época es quan ha de ferse lo primer tractament, per que d' aquest mal com dels altres, val mes prevenir que curar.

Las épocas del tractament son: primer tractament: inmediatamente avans de la florida del cep.

2.^a tractament: de 4 á 6 *setmanas* després.

3.^a tractament: per los derrers de Agost ó primers de Septiembre: y quan convingui, ab mes frecuencia segons la forsa del mal entre aquestas épocas.

Caldo bordelés.—*Preparació.* Las derreras experiencias fetas per Mr. Millardet, Gayon y David y diferents viticultors, permiten asegurar que lo caldo bordelés á dosis reduhidas es tan eficaz com lo que se feya avans y que s' agafa mes.

Recomaném la dosis següent:

| | | |
|-------------------------------|-------------------|----------------------|
| Aygua. | 100 litros. . . . | (100 porrons.) |
| Sulfat de coure. | 1 kilo y mitx. | (3 lliuras 9 onzas.) |
| Cals grassa en pedra. | 1½ kilo. . . . | (1 id. 3 onzas.) |

si hi ha una forta invasió del mal y 's creu que la cantidad de coure es insuficient (per que no 'm sembla prou justificada) se pot posar:

| | | |
|--------------------------------|-------------------|----------------|
| Aygua. | 100 litros. . . . | (100 porrons.) |
| Sulfat de coure | 2 kilos. | (5 lliures.) |
| Cals grassa en pedra | 670 grams. . . . | (1 id. 8 onz.) |

pero aquest es lo máxim: es inutil passar d' aquí.

Fem present que 1 kilo de sulfat y 340 grams de cals per 100 litres de aygua han fet lo mateix efecte que en dosis mes elevadas.

Si en lloch de cals grassa en pedras se gasta la cals amarada se n' hi tira lo doble de lo senyalat.

Pera preparar lo caldo se posa aygua en una portadora, ó una boteta vella ó cualsevol altre trasto per l' estil, s' hi posa després lo sulfat de coure dintre d' un sach ó de un covenet de

manera que estigui banyat enterament d' aygua unas 12 horas. Passat aquest temps lo sulfat ja està desfet.

En *altre* diposit de fusta ó metall se posa la cals, s' hi tira sobre de mica en mica y remenant l' aygua fins que 's fassi una *llet de cals* homogénea, es á dir, ben lligada.

S' ha de tenir compte en xafar los terrossets y treure las pedretas que taparian los instruments. Es indispensable deixatar la cals á part.

La lletada de cals s' ha de barrejar á poch á poch ab lo sulfat de coure.

S' ha de remenar la barreja sovint per medi d' uns mánechs que siguin ben nets y no pugan llensar trossos de fusta ó de pela, porque taparian los pulverizadors.

Se logra aixís un such clar d' un bonich blau que reposat cola al fons un deposit blavench. Se deu tenir compte de remenar be cada vegada que s' ompli l' aparato per barrejar be la massa.

Si en lloch de ser blau lo such, fos gris, es senyal que no se ha fet be la barreja; s' ha tret l' aygua per amarrar la cals del deposit del sulfat y aquest such no val res.

Aspersió.—La experiencia ha demostrat que la part dels pampols tocats per la preparació son refractaris á la malaltia, los esporos no poden germinarhi. Los instruments que divideixen millor la barreja y la projectan mes fort en gotas petites y finas son preferibles als que donan gotas amplas y claras. Lo such ha de cubrir las fullas com ho faria una pluja fina y espessa.

Hi ha molts aparatos que van be.

Cantitat que s' emplea.—La cantitat de such que s' ha d' emplear varia segons las vinyas; per lo primer tractament es de 250 á 300 litros per hectárea (2 jornals). Per lo segon y tercer de 350 á 400.

Calitat del sulfat de coure.—Com dependeix la eficacia del tractament de la bona qualitat del sulfat de coure, es á dir, que no porti mes de 5 per cent d' impuresas, no será inútil recordar lo medi per assegurar-se de la puresa d' aquest producte.

Se fa pols en terrós de la mostra que s' ha de examinar, se'n pren un pessich, se fá fondre en un vas ben net ab aygua clara, s' hi tiran algunas gotas d' amoniach y s' hi barreja

aygua. Si lo sulfat de coure es pur s' obté un magnífich color blau absolutament net. (Com que lo sulfat de coure del comers no es may químicament pur, sempre s' hi veurá una lleugera terbulina al tirarhi l' amoniach, pero no val la pena de contarhi)

Si, al contrari, la mostra conté sulfat de ferro, lo color blau brut y fosch, al primer moment s' aclarirá poch á poch deixant depositar al fons del vas una materia d' un blau lleig, mentres que lo líquit que queda dalt té lo color blau bonich del sulfat de coure pur.

Creyém que n' hi ha prou ab la cantitat pera satisfer qual-sevol dupte que 's presenti y acabarém recordant als pagesos que la cantitat del sulfat de coure varia segons las circunstances y segons las vinyas. N' hi ha que per natural se salvan casi de la malaltia, mentres d' altres se 'n trovan terriblement atacadas. Cada hù á casa sua sabrá lo modo com li vá y deu aplicar lo remey segons la forsa del mal.—M.

Utilitat que reporta á la agricultura la conservació dels aucells y respecte que deu tenirsels per tal motiu.

VI.

La premsa y algunas corporacions científicas han treballat en Espanya pera la protecció dels aucells.

Moltas son las publicacions periódicas que s' han ocupat d' aquest important assumpto: pero ni aquestos ni 'l célebre Congrés de Viena dels agricultors y forestals de tots los payssos del mon, que s' ocupá de la destrucció dels insectes y de la conservació dels aucells útils que d' élls se nutreixen, no han pas obtingut los resultats que 's podían esperar.

En Espanya han pres part activa en aquesta interessant qüestió á mes de la premsa agrícola, alguns periódichs polítics y científichs contribuhint molt á aquesta propaganda algunas corporacions científicas ab sa influencia en altres regions com per los premis que han donat en alguns certámens á fi de crear atmósfera.

Entre la premsa recordém la *Revista del Instituto agrícola catalán de S. Isidro*; *L' Art del Pagès*; *La Casa y Pesca*; *La Quinsena del Pagès*; *El Porvenir de Mallorca*; *La Ciencia al alcance de todos*; la *Revista de agricultura valenciana*, y la *Revista hortícola de la Societat La Florestal*.

Entre las associacions y societats mereixen anomenarsa: L' Institut agrícola catalá de S. Isidro per sas contínuas excitacions en sa Revista y per lo concurs que obrí fá uns nou ó deu anys pera 'l mellor treball sobre la utilitat y protecció dels animals útils á la agricultura; la Societat Económica de Gerona per lo concurs que obrí en 1881 pera 'l mellor treball descriptiu de las menas d' aucells que 's crien en la provincia, escrit de manera que ho poguessin entendre los qui no tinguessin nocions d' Historia natural; la Associació de aficionats á la cassa y pesca, que ab sa influencia y energía ha conseguit no sols que sia un fet la veda en Catalunya, sino que 's respectin los aucells insectívoros, logrant que las Juntas provincials d' instrucció encarreguessin als mestres que procurassin fer entendre al noys la necessitat de protegir los aucells, y la Comisaria régia de la provincia de Tarragona, la que 's dirigí fá alguns anys al Consell d' agricultura, demanant per medi d' un notable escrit la protecció pera 'ls aucells.

Fá pochi anys que la Societat d' agricultura de la Gironde demaná que 's prohibís en absolut la cassa dels aucells y de sos nius en tot lo territori sens exceptuar especies ó varietats, permetentse tan sols la cassa ab escopeta y aixó encara sens perjudici de lo que disposan los reglaments sobre la veda.

VII y (últim.)

Esforsos particulars pera protegir los aucells.

Entre 'ls particulars mereixen especial menció á mes dels esforços ja citats del batlle de Saint-Remy y d' alguna companyia colonisadora, lo mestred' escola de Saint-Germain-en-Laye. Aquest senyor fundá pera la conservació dels nius d' aucells, una associació que conta com á individus d' ella als noys de sa escola.

En los Estats-Units, en Suissa y en Austria. diu, H. de la Blanchère molts agricultors que posan en sas possessions nius artificials á fi de que 'ls aucells posessin en ells sas crias

Per acabar aquest treball dirém que entre 'ls escriptors y traductors que han procurat ab sos escrits y conferencias lo foment y protecció dels animals útils á la agricultura se trovan los senyor D. Lluís Justo y Villanueva, D. Joan Tellez y Vicens, l' Excm. Mariscal Vaillant, S. E. lo cardenal Donnet arquebisbe de Burdeos, Mr. Gautier, Mr. H. de la Blanchère, Balbí Cortés, Francisco X. Tobella, A. Mesnel, Lluís Pou, D.^a Agnà Oller, D. Lluís Federico, S. Angel Saura, Miguel Cuní, Antoni Sanchez Comendador, Joseph M.^a d' Ortega, Gregori Artizá, Mr. Dumeril, P. Joigneaux, Florent Prevost, M. Lasere.

Tots aquestos senyors s' han desvetllat en be de la agricultura puix que tots han favorit la protecció racional dels animals útils, y per lo tant la dels aucells, y á élls se deurá que aquesta protecció arribi á ser un fet en dia no molt llunyá. A élls tambe s' deurá 'l que las lleys que dictin los gòberns á aquest fi no sian lletra morta, y no ho serán perquè haventse propagat entre 'ls pobles la necessitat de respectar los aucells pera obtindre mes bonas cullitas, se convencerán d' aquesta veritat y no 'ls matarán

GUILLEM J. DE GUILLÉN GARCÍA.

SECCIO DE NOTICIAS AGRICOLAS

Cunills en llibertat.—Alguns aficionats á la cassa enjegaren per los voltants de Berga unas quantas dotzenas de cunillets pera poderlosli tirar després d' acabada la veda.

Invasió d' orugas—Un colega de la Bisbal (Gerona), diu que 'ls temors que abrigavan respecte á la invasió de la oruga, que s' ha desenrotllat principalment en los boscos d' alzinas sureras, comensan á tenir trista evidència. La oruga per causa de la alta temperatura d' aquesta temporada, ha nascut ja y comensat á sortir del capoll pera comensar la invasió y acabar en pochs anys ab la riquesa agrícola de nostra provincia. No s'ha fet res pera evitar tant d' estrago; y si desgraciadament aquesta plaga continúa assotant á aquest pays, agobiat per los gòberns centralisadors y dessangrat per explotacions desgraciadas, trist será 'l pervindre.

Los llovins com anti-febrosos.—Lo periódich *L' Economie rurale* diu d' un masover que havia sigut acomés d' unas inter-

mitents (tercianas), no volgué pendre lo sulfat de quinina, pero que havent prés varias llevors de lloví, curá las febres.

Molts pagesos de Calabria per estalviar-se 'l cost de la quinina, prenen las llevors amargantas de lloví, comensant per una fins á tretze y aumentant després fins al doble. Prefereixen lo lloví boscó ó bort, que diuhen es mes actiu, y además molt mes petit y reduhit que una pildora.

Nota diplomática.—Lo Govern de la nació vehina ha passat al embaixador espanyol á Paris, una nota diplomática que declara: 1.^{er} Que ab arreglo á la intel·ligencia que Espanya creya havia de donarse al tractat de comers de 1882, l' alcohol que hi hagi en los vins superiors á 15° cuberts, pagarà á rahó de 30 céntims per grau, sens que sia aplicable per aquest cas la ley de 5 de Juliol de l' any passat, que elevava á 70 céntims l' excés: 2.^{on} que, la circular de 5 de Mars, que ha sigut objecte de tants debats en la cambra y de tantas preocupacions en lo pays, sols es aplicable als vins artificials, y als vins extra-alcoholisats, de cap manera als vins naturals ó aquells que tingan una adició d' alcohol (esperit), encara que aquest sia diferent del de ví, quan tinga per objecte encabessar ó reforzar los vins pera son viatge y conservació.

Y per últim, que en consecuencia d' aixó y pera que acabin las dificultats que s' oposavan desde 1.^{er} d' Abril en las Aduanas francesas á la introducció de vins, lo ministeri de Hisenda de la República fa circular als experts que examinan los vins presentats en la frontera, las següents instruccions: que sols s' havia de determinar quants son los graus naturals del ví, y que en lo cas d' una contestació negativa, farán constar si la quantitat d' alcohol afegit es la necessaria pera las quantitats del transport y conservació dels vins.

MERCATS FIRAS Y CULLITAS.

Banyolas.—Blat, á 16 pessetas quartera de 80 litres —Ordi, á 8.—Civada, á 7.—Séjol, á 14.—Fabas, á 12.—Blat de moro, á 11.—Mill, á 12.—Panís, á 11.—Vessas, á 15.—Fajol, á 10'50.—Monjetas, á 23.—Ciurons, á 25.—Llobins, á 10.—Cánem (grana), á 28.—Patatas (40 kilógrams), á 4 —Ous (dotzena), á 0'65.

La Bisbal.—Blat, á 16 pessetas la quartera de 80 litres.—Mestall, á 13.—Ségol, á 11. Ordi, á 7.—Cibada, á 6.—Ciurons, de 15 á 30.—Vessas, á 13'50 —Llobins, á 8 —Fabas, á 11.—Blatdemoro, á 11.—Mill, á 12.—Monjetas, á 21.—Panís, á 10.

Lleyda.—Blat, classe inferior, de 58 á 60 rals quartera —Mitjá bó, de 60 á 62.—Superior, de 62 á 65.—Horta, de 59 á 62.—Ordi, de 27 á 28.—Fabóns, de 37 á 38.—Fabas, de 37 á 38.—Monjetas, de 90 á 100.—Blat-de-moro, de 32 á 33.

Olot.—Lo mercat de gallinas y viram está molt concorregut y se paga á preus exorbitants per los corredors que ho envian á Barcelona. May s' havian pagat á preus tan pujats

Los camps comensan á ressentirse de la falta de pluja, cosa imprópia d' aquesta comarca en la present estació, donchs que ordinariament en la primavera no solen faltar las ayguas.

Sant Sadurní de Noya.—Ordi, de 7 á 7'50 pessetas los 70 litres —Ciurons, de 20 á 22.—Vessas, de 15 á 16.—Erp, de 9 á 9'50.—Blat de moro blanch, de 16 á 17.—Xeixa, de 15 á 16.—Vi negre, de 12 á 13 pessetas los 121'40 litres.—Pera taula, de 7 á 9 —Blanch, de 12 á 14.—Pera cremar, de 4 á 6.—Badella sens os, á 0'75 pessetas los 400 grams.—Ab os, á 0'50.—Moltó Tarragoní, á 0'70 —Petit, á 0'65.—Crestó, á 0'50.

Esperits d' industria.—Com las existencias disponibles s' han reduhit bastant y per altre part la demanda es regular, los preus conclouen ab alguna millora als tipos de 54 á 56 duros las classes corrents, de 57 á 59 duros, las bonas y de 60 á 62 los mes superiors, per pipa de 516 lliuras, ab casco en magatzem.

Esperits de vi.—Ab poquíssima demanda, seguim cotizant los de pur vi de 56 á 58 duros y los de brisa de 43 á 45 idem la bota jerezana, esperit de 35 graus, de bota á bordo.

Vins d' embarch.—Los vins preparats pera Ultramar se sostenen als mateixos preus.

Tremp.—Blat, de 16'25 á 17 pessetas.—Ordí, de 13 á 14.—Blat-de-moro, á 9.—Patatas, de 6'50 á 7.—Monjetas, de 18 á 19.—Vi, de 7 á 8.—Oli, de 10'50 á 11.

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

IMPRENTA DE VÍCTOR BERDÓS Y FRIJÓ, MOLAS, 31.—BARCELONA.