

L' ART DEL PAGÉS

SECCIÓ DOCTRINAL, AGRONÓMICA Y BIBLIOGRAFICA.

REUNIÓ AGRÍCOLA EN VILAFRANCA DEL PANADÉS.

A las 10 en punt del matí del dia 16 s' obrí baix la presidencia del Sr. Alcalde de Vilafranca la conferencia que la Comissió Provincial de defensa contra la filoxera, anunciada ab anticipació, doná en aquella vila. Assistiren ademes de los Srs. que componen dita Comisió, lo Sr. Marqués d' Aguilar diputat á Corts, los Srs. Vidal y Valenciano (D. Eduard) y D. Andréu Mitjans diputats provincials, lo Sr. Llofriu enginyer de la Provincia y gran número de hisendats y pagesos de la Comarca. Prenent la presidencia lo Sr. Cabirol, President de la Comissió, doná compte del objecte de ella, esplanantho mes estensament lo Sr. Creus

Prengueren la paraula seguidament lo Sr. Canadell, qui feu ressaltar la importancia de la unió contra la devastadora plaga. Lo Sr. Lleó (D. Modest), qui manifestá lo profon carinyo que tenia á una idea com la que portava á reunir-se als congregats; lo diputat Sr. Vidal qui indicá que á mes de tractar de defensarse destruint lo pugó podia lo Sindicat extrendre 's fins á tractar de las novas plantacions de ceps americans y á demanar los ausilis de las superioritats; lo Sr. Marqués d' Aguilar qui oferí son concurs pera ajudar al fi que 's proposa la Comisió; lo Sr. Rovira y Borrell que feu veure que la voluntat del home pot molt quan ab unió dels vehins se proposa combatre cualevol desastre en Agricultura; lo Sr. Rovira de la Foradada qui explicá ab tota claretat la falta de entussiasme que en lo

país se ven per lo molt apoderat que 's trova de filoxera y que creya que no donaria prou resultats lo Sindicat perque 's trovaria ab falta d' ajuda y recursos del mateix país; lo Sr. Raven-tós (Codorniu) qui abundant en las mateixas ideas disertá sobre lo económic de la idea de combatre arrancant los ceps é indemnisant ó no als perjudicats

S' entaulá sobre lo particular animada discusió, acordantse finalment nombrar una Junta nominativa composta de un individu de cada població alli representadas pera rebre y notar los que s' adhereixin á dit Sindicat. Lo Sr. Félix Ferrán, qui doná compte de lo que ha observat en sas llargas y aprofitadas campanyas en defensa dels interessos agrícolas. Lo Sr. Llofriu doná compte del estat filoxerich de la Comarca y oferí que las brigadas d' inspecció sortirán dintre deu dias á verificar los treballs de buscar la filoxera.

A la tarde y particularment se entaularen intimas conversacions sobre Agricultura de las que poguerem deduir que si sovint nos vejessim arreplegats los que vivim de la terra y nos coneguessim mes, treuriam molt profit d' aquestas juntas á mes de passar agradabilíssimas estonas.—M.

La invasió filoxérica.

Avansa á passos de gegant eixa terrible plaga, segons las noticias que diariament nos donan compte de sas guerrillas devastadoras. L' any passat, sols se parlava de filoxera en los voltans de Barcelona, més avuy, pot donarse per empestada casi tota la provincia. En la comarca del Vallés, la tenim á Mollet, Moncada, Ripollet, Sabadell y Rubí en progresiu augment.

Copíem de la *Revista Tarrasense*: «Segons se 'ns ha dit, fa poch dias foren descuberts per los entesos viticultors directors de la Estació Ampelogràfica d' aquesta ciutat, alguns focos filoxerichs de las vinyas del Mas Perellada, terme municipal de Sant Pere de Tarrasa.»

De la comarca del Panadés, las noticias son també alarmants.

La Comarca del Noya, periódich de Sant Sadurní, diu:—«La crónica de la filoxera es per demés terrible, donchs que cada dia se descubreixen novas tacas. A Piera, Masquefa y per aquells encontorns son moltes las tacas de filoxera que han

sortit, aixís com també se trova lo pugó en los vinyats de Santa Maria de Guardiola, y per cert que sembla que en aquest punt las tacas descubertas son de molta importancia.

Per lo que 's fá referencia als nostres voltants, sabém que ha sortit un altre taca de filoxera en Espiells que agafa una extensió de vuit ó deu jornals de terra, abrassant las tres propietats d' Espiells, ca'n Torras y ca'n Toni Llopart; una taca á ca'n Farbiolt, propietat de D. Tomás de Ballester; altre taca en l' heretat de casa Romeu, prop de la Fortesa... »

Tambe nos consta que ha sortit un foco alarmant en la propietat de casa Rosell, própia de D. Joan Bosch, terme de Subirats.

En eixos voltants tenim un salpicat de tacas ben conegudas, y cada dia n' apareixen altres de novas. La de Casa-Fosalva, terme de Pierola, fôu la primera descoberta en eixa localitat y avuy sas proporcions son de més de quatre mojudas; sens un número molt crescut en lo caseriu del Mas-den Gall, terme de Esparraguera, Casa-Perellada, terme de la Beguda, Casa-Pere-Lloch y Casa-Dolcet terme de Collbató y sens eixas d' altres que no s' han positivament confirmat fins la fetxa, per ignorancia ó per mutisme.

En variats punts de Segarra ha també aparegut lo terrible pugó, y ab aqueixa marcha progresiva entre contats anys la riquesa vinícola de nostra terra es induptable que haurá desaparegut deixant un rastre en lo país de dol y de miseria. Debém donchs prepararnos ab activitat á la lluyta, donchs encara hi som á temps

EMILI PASCUAL.

Bruch 16 Juny 1888.

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRACTICA.

Las instrucciones als fogonistas redactadas per M. Niel Mac-Dougall, enginyer gefe de la empresa. «Boiler Insurance and Steam Power Company» ex-inspector del consell d' Almirántia, se recomanan sobre tot per son carácter práctic. Nostres lectors las llegirán ab gust, y

encara que alguns d'ells res tingan d'aprendre personalment, tindran interès en introduhirlas y ferlas aplicar en sas masías ó tallers agrícolas.

Instruccions relatives al cuydado de las calderas.

I. Los *nivells d'aygua* aixís com los diferents passos que á ells conduheixen deuen ser cuydadosament conservats, y ademés purgats sovint durant lo dia. *La falta d'atenció* respecte als nivells d'aygua ha donat lloch á major número d'accidents que totas las demés causas reunidas.

II. Las *válvulas de seguretat* deuen ensajarse per lo menys una vegada al dia, pera tenir la seguretat de que funcionin fàcilment. *Descuydar aquestas válvulas ó carregarlas massa, conduheix á resultats los mes desastrosos, y may será prou la que 's posi en aquest punt.*

III. Los *manómetros*, quan están provehits de claus, deuen ésser ensajadas moltes vegadas, tancant la clau d'admissió y deixant que la agulla torni á cero. Al efecte la clau del manómetro deu ésser construhida de manera que está overta á la atmósfera, quan la admissió se trovi tancada.

IV. Las *claus de descarga* deuen desmontarse quan se neteja la caldera pera engreixarlas y examinarlas, *Assegurévos de que l'aygua no s'escapa quan cregueu que aquesta clau está tancada.*

V. Las *válvulas de alimentació* ó sían las válvulas automàticas alimentícias deuen separarse y netejarse quan se neteja la caldera. *Assegurévos ab frecuencia de que la válvula funciona quan la bomba alimentícia está en marxa.*

VI. Los *taps fusibles* deuen ésser examinats quan la caldera está netejada y sas dos caras, la oposada al foch y la que comunica ab l'aygua, cuydadosament rascadas. *Si no 's pren aquesta precaució 'l tap será inútil.*

VII. A fi d'*estalviar carbó*, mantinguen la caldera neta interior y exteriorment. Si las calderas suministran una quantitat de vapor mes que suficient sostinguen un foch espés; pero si al contrari lo vapor es insuficient no trevalleu sino ab un foch petit d'una espessura ben uniforme: alimentar un fogó per cada costat, alternativament, tendeix á evitar lo fum.

VIII. Pera *preservar la caldera*, vigiléu que la pressió del

vapor puji poch á poch. May encenguéu foch avans que l' aygua haja invadit los indicadores de nivell. No buydéu may baix pressió y esperéu á que la caldera y la mampostería que la rodeja s' hajen refredat avans de deixar escapar l' aygua. Netejéu la caldera ordinariament una vegada al mes, y mes sovint si l' aygua es dolenta. Netejéu los conductes del fum també una vegada al mes. Evitar y detenir tota mena d' escape y desembrassarse de tota humitat entre los soports ó recubriments. Examinéu especialment las planxas de ferro destinadas á sufrir la acció directa del foch, la part inferior de la caldera y todas las que están en contacto ab la mampostería ó ab coure ó bronze en presencia del aygua. Si per espay d' algún temps deixa d' utilisarse la caldera y no es possible buydarla y ferla secar be, ompliula alashoras complertament d' aygua, afegint á aquesta certa quantitat de sosa. (1.)

Si l' nivell del aygua baixés massa, buydéu en seguida la llar, com á regla: n' obstant si 'l foch estigués molt carregat y la volta de la llar aparegués en son interior, escalfada al roig, es preferible aufegar lo foch per medi de cendras mulladas, pols humida, ó qualsevol altre materia térrea que 's trovi á má. Alashoras podrán tancarse 'ls registres de la ximenea. Si la máquina estigués en marxa ó si las bombas alimenticias suministressin aygua á la caldera, no la pareu; en cas contrari no las poséu en moviment y no tractéu de fer escapar lo vapor avans que 'ls fochs s' hagin apagat y las planxas massa calentadas s' hajan refredat.

SECCIO DE NOTICIAS AGRICOLAS.

Canal d' Urgell.—La Companyia del Canal d' Urgell arrendará en pública subasta al millor postor sobre 'l tipo que en l' acta 's publicará pera cada terme, la percepció del cónon del rego de la próxima cullita de cereals, L' acte, que tindrà lloch en Mollerusa lo dia 24 del actual, comensará á las vuit del matí y 's verificará ab arreglo á las condiciones que están de manifest en las oficinas centrals de la Societat, Canuda, 2, ter-

(1) M. Mac. Dongall dona las proporcions següents respecte á la sosa (carbonat de sosa):

Pera saturar cent peus cúbichs (2 800 litres) 25 lliures (11 kilos 300.) Pera saturar lo mateix volúm d' aygua de mar, la quantitat es doble. Per punt general se recomana preparar una dissolució y tirarla en la caldera.

Per metro cúbich tindriam:

Pera un metro cúbich d' aygua comuna: uns 4 kilos

Pera un metro cúbich d' aygua de mar: uns 8 kilos

cer y en los llocs de costum dels pobles de Mollerusa, Borjas, Belcaire y Agramunt.

Filoxera.—La filoxera continúa propagántse rapidament en los vinyats de Sicilia.

Lo ministre d' Agricultura italiá ha tingut que extendre á Siracusa, Rosdini y Floridin las prescripcions del decret de Mars últim pera impedir la difusió de la enfermetat. Ha aparegut també la peronóspora en las vinyas de la provincia de Roma.

Fora alambins.—S' assegura que s' ha donat orde pera desmontar, la magnífica fàbrica de destilació de alcohol de ví que existeix en Vilarodona, y que funcionava baix la direcció del senyor Muñoz Aquesta fàbrica produhia sobre sis jeressanas diarias, ó sian vintiquatre cargas catalanas d' esperit de ví, equivalents á trenta hectólitres. y en sa major part se destinava á la elaboració de la Chartreuse. En la fàbrica treballavan bon número de bracers, molts carros, y gracias á la cantidad de ví que destilava, los caldos baixos se sostenían á un preu regular. La causa que ha determinat lo desmont de la fàbrica, que 's traslada á Fransa, no es altre que 'ls excessius drets que desde primer de Juliol s' imposarán als alcohols, y que per necessitat han de fer impossible, ó poch menos, la destilació de vins.

¡Ho anéu veyent, pagesos!

Nou periodich.—*La Aspiración rural*, se titula un setmanari que surt en la vila de Canet de Mar, destinat á la defensa dels interessos morals y materials de la comarca d' Arenys de Mar.

Al saludarlo y admétreli gustosos lo cambi, li desitjém bona sort en la noble tasca que s' ha imposat.

Viticultura.—Lo dia 3 se celebrá á Nimes lo Congrés del sindicat de viticultors francesos.

Hi assistiren molts culliters, y després de animada discussió s' adoptaren los següents extrems:

1^{er} Que 'l dret de Aduanas sobre la pansa se elevi á 30 franchs, y que aquest fruit no pugui circular sens precinte.

2^a Aplicació estricta de la circular del director general de Aduanas

3^{er} Que d' aquí en devant quedi lo ví excluhit de tots los tractats de comers

4.^{rt} Que la potencia alcohólica dels vins admesos á la circulació se rebaixi á 12 graus.

5.^t Que 'l enguixat se toleri en proporció de 4 graus.

6.^é Que la viticultura organisi pera 1889 una gran Exposició colectiva baix los auspícis del sindicat

REVISTA VINÍCOLA.

La calma es bastant general en la majoria dels mercats vinaters, pero en algunas comarcas los preus se sostenen y han millorat per certas classes bonas pera l' extranger, lo mateix que 'ls vins pera 'ls mercats d' Ultramar, los quals per sa escassetat se sostenen igualment ab gran fermesa, á pesar de que la demanadissa pera aquells punts en poch activa.

S' ha rebut del ministeri d' Estat nota de las instruccions circuladas á las aduanas á propòsit de las disposicions del Govern francés referents als vins extraalcoholisats. Las preguntas que s' fagin als pèrits se formularán en la forma següent: 1.^{er} ¿Lo vi té sa forsa natural alcohólica? 2.^a En cas negatiu, la quantitat d' alcohol que li ha sigut afegida ¿es ó no necessaria pera 'l transport? Lo ministeri d' Estat indica que 'ls vins que hajan sigut declarats extraalcoholisats en Fransa deurán pagar drets d' Aduanas pera entrar de nou en Espanya.

Bruch — Lo vi segueix encalmat. Las oliveras tenan molta rapa y prometan bona cullita si no be contratemps. Se está fent en eixa comarca y vehinas la aplicació del sulfat de coure. Se presentavan ja algunas tacas de mildew; pero es de esperar que no multiplicarán á pesar de las humitats y nuvoladas.

Montpeller.— Diuhen d' aquest centre productor, que desde la ruptura del tractat franch-italiá, qual arreglo continua essent problemàtic, ó millor encara, desde la famosa circular ministerial que carrega drets elevats sobre 'ls vins d' Espanya, *cins* á 15°, no hi ha hagut cap cambi en los negocis, qual calma persisteix. Sols en Certe s' ha observat una alsa de 3 á 4 franchs per hectólitre, que té sa causa en s' han anat apurant las existencias en magatzem, y que continua encara, á pesar de que encara en general las transaccions son escassas. Lo comerç se dedica actualment á la venda dels vins, limitantse 'ls negociants á cumplir los compromisos del dia, esperant la norma que haja de donarlos hi la cullita vinenta. Per lo mateix no es aventurat suposr que 'ls preus seguirán fermes per ara.

En nostras comarcas vinícolas la cullita s' anuncia molt bé; la vegetació ha sigut favorescuda per un magnífich temps, y si no ve cap contratemps, tindrem una cullita molt superior á la del any passat. Probablement aixó farà que s' paguin los vins á preus mes enrahonats, encara que no es d' esperar una baixa d' importancia, si se tenen en compte 'ls sacrificis que han tingut de fer los vinicultors.

Poden, donchs, estar tranquils los vinicultors espanyols: nostras cullitas no serán bastant abundants pera que pugam pres-

cindir dels vins d' Espanya. Es cert que 'ls necessitarém una vegada mes, però com l' augment de nostras cullitas prosseguirà, hem d' aconsellar als venedors espanyols que no contin ab los preus elevats d' altres anys, avans al contrari, anirán disminuint. Millorin la qualitat de sos vins, fixin tipos que pugan entregarse directament al consum, y trovarán un medi de suplir lo mercat francès, passant d' ausiliars, com fins ara han sigut, á venedors directes de productes nacionals

En Cette se cotisa actualment: Alicante superior, 14 á 15°, de 33 á 35 franchs hectólitre —Id. corrent, id. id., de 28 á 31. — Valencia, de 1.ª, id. id., de 26 á 28. —Id. corrent, id. id., de 22 á 25. —Priorat, sense guix, id. id., de 30 á 34 —Benicarló sense guix, id. id., de 28 á 30. —Milazzo sense guix, id. id., de 40 á 42. —Nápoli sense guix, natural, de 29 á 30. —Dalmácia, 14 á 15°, de 41 á 42. —Portugal sense guix, id. id., de 40 á 42

En vins del pays, están buscats los vins verts ben conservats, que se van fent rars.

Aramons lleugers, de 12 á 14 franchs hectólitre —Id. de 1.ª, de 15 á 18. —Montanya ordinari, de 20 á 23 —Id. de 1.ª, de 24 á 30.

Tendencia general á la fermesa en los preus.

Valencia.—Lo temps cálit què venim experimentant ha fet avansar molt aquest any la vegetació del cep, que se temia vingúes retrassada per los frets tardans de la primavera. Però lluny de succehir aixís, s' ha desenrotllat tan ràpidament lo rahim, que en la zona de Carlet, que es la primera del litoral valencià en veremar, s' están fent ja ajustos de rahim pera 'ls vins primerenchs, que buscan ab interés los negociants. Segons sembla, lo preu á que actualment se fan los ajustos en aquells pobles, y segons los quals se bestreu diner als pagesos, es de 5 á 6 rals la arroba de rahim.

En la part de la Marina també ha avansat molt la vegetació, y se fan los preparatius, tant pera l' embarch de rahims de taula, com pera l' escaldament de la pansa. Si no cambia 'l temps y sobrevé algun incident inesperat, se creu que dintre d' un mes comensará la exportació de rahims tendres, y avans d' acabarse 'l juliol comensará á escaldarse pansa.

La cullita 's presenta abundant. Per tot arreu se veuen los ceps carregats de munió d' e rahims, que fins ara se desenrotllan perfectament, de modo, que lluny de temer's disminució en la cullita, respecte al any passat, superarà á la última recolectada, majorment si no sobrevenen plujas excessivas en la época de la verema, que fassin perdre part de la fruyta.

Respecte á la qualitat dels mostos, dependrà també de la oportunitat de las plujas. Prometen ser bons, però una aygua intempestiva pot perjudicalos, com succehí l' any passat.