

# L' ART DEL PAGÈS

---

## SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA

---

### PROCEDIMENTS PERA COMBATRE LA PHILOXERA

De gran nombre d' anys enrrera que venen ocupantse de la qüestió philoxérica y de sa intoxicació, vinicultors y homes de ciencia de quasi todas las contradas vinícolas d' Europa.

S' ha buscat molt, y 's busca ara encara, un procediment pera destruhir lo terrible insecte aphidi, que tants mals causa á la vinya. Y lo trist es, tenir que convenir que aquest no s' ha realisat avuy dia més que imperfectament.

De molts dels ensaigs fets, sols un n' hi ha, qu' es sens dubte lo qui ha dat resultats més satisfactoris; qual es, la submersió de la vinya durant l' hivern, practicat en Fransa, per diferents vinicultors, ahont sas vinyas se troban topogràficament situadas pera esser submergidas. Mes debém for notar, desgraciadament, que aixó no es practicable més qu' en un reduhit nombre de vinyas, y quasi en cap á Catalunya.

En d' altres ensaigs que s' han operat y han dat resultats generalment incomplets, s' han adoptat substancias més ó menys insecticidas, associadas á materias fertilisants, tals com lo guano, sanch seca, borra de llana y crin, sulfat d' amoníach, fosfats y altres composicions diferentas, etc.; á l' objecte de vivificar la vegetació de l' arbust paralelament á l' exterminació del insecte.

En Fransa, vers l' any 1875 (maig), se doná lo crit de *victoria* als vinicultors; y aixó fou, que l' Academia de ciencias havia trobat, per fi, un específich decisiu, infallible; y tal nova corregué com lo llam per tot l' àmbit vinícola. Lo procediment consistia en l' us del *sulfo-carbonat de potassium*; aquest insecticida debia esser aplicat en dóssis de 3 á 4 centígrams, barrejats ab 1 ó 2 litres d' aygua, seguint la naturalesa més ó menys compacte del terreno. Se practicava descalsant lo cep y regant sas arrels ab dit líquit, tornant tot seguit á recubrirlo de terra, á fi y efecte de privar

l' evaporació ans de l' absorció per las arrels. Aixó deu ferse durant tres anys consecutius per poderne esperar resultats, no decisius, sino probables, ó quant menys una atenuació de dita plaga. Té aquest procediment l' inconvenient que, en las vinyas vellas, ahont las arrels tenen alguns metres de llargada, se necessita molta més cantitat de dit líquit, y atés son cost, los resultats no son equivalents. Pot aplicarse tan sols en vinyas novas (*mayols*).

Altres procediments resultants de nous ensaigs, se n' han emportat la palma sobre 'l sulfo-carbonat.

També s' ha probat de descalsar lo cep fentli un sot y regantlo ab una aygua piritosa. Aquesta aygua, d' una densitat areométrica de 1 á 2 grans, conté ácid sulfurós, sals de zinch, de coure, de ferro y d' arsénich. Lo líquit piritós pot fabricarse ab las escorias ó piritas de las minas de coure y resulta á esser d' un preu molt mínim. S' ha fet l' experiment á alguns ceps situats en lo centre d' una vinya atacada per la philoxera. Los ceps aixís regats, formaren després un oasis de vegetació al bell mitj d' un desert de ceps sechs y negrosos; puig que la dita aygua al mateix temps que mata l' insecte vivifica 'l cep.

L' intoxicació de la philoxera per lo *sulfuro de calcium*, ha donat també resultats satisfactoris. Aquest sistema se practica per medi d' una xeringa ab un canó projector de 30 centímetres de llarch y en ferro, que s' introduheix dins de la terra. Cabant la terra al cap d' un mes s' ha observat que 's conservava encara l' odor y per tant l' acció tóxica. Tots los insectes trobats al peu dels ceps eran morts.

Un altre ensaig s' ha fet encara, y es lo de replantar las vinyas ab ceps americans, que tenen la reputació d' esser inatacables per la philoxera. Aquest procediment es, pot ser, lo més insegur de tots; puig que plantacions d' aquesta mena han sigut atacadas de la mateixa manera que las altrás.

L' us de materias betumosas pulverisadas finament y que han dat en alt grau una gran fertilitat á las terras ahont s' han aplicat com adob, fixan l' azoe del aire y 'l converteixen en nitrats, que donan á las plantas l' azoe baix sa forma més assimilable. Molts vinicultors l' usan contra la philoxera; puig l' odor betumós d' aquest adob y las sals de sofre y de potassa que ell conté combaten lo terrible insecte d' una manera terminant. La ciencia

geològica podrà buscar é indicar las contradas ahont existeixen minerals betumosos.

N' obstant los ensaigs fets ab tots los procediments espressats, no 'ns atrevirém pas á garantirlos d' una manera precisa y determinada, dirém sols, que tots indistintament han donat resultats satisfactoris y segons la naturalesa del terreno.

Nosaltres per la nostra part nos concretarém á indicar, que 'ls vinicultors que desitjin plantar vinyas novas ó replantar ceps nous en vinyas que hajin sigut atacadas per la philoxera, que injectin en cada sot ahont ha de plantarse lo cep jove, un litre d' aygua piritosa y que 'l omplin després de sorra. Lo cep plantat en eixas condicions es exempt de la plaga durant lo temps que necessita péra arrelarse.

Aconsellarém, seguidament, per las demás vinyas, que cada any á entrada d' hivern, se descalsin los ceps fins á las arrels; puig las plujas y las glassadas matan al insecte é impideixen lo contagi.

Pera acabar dirém, que las duas últimas indicacions que havém fet son, de totas quantas hem mencionat y baix lo nostre curt coneixement sobre 'l particular, si bé no las millors, las més econòmicas quant menys, y com á mida preservativa contra la philoxera.

JAUME PALOU.

---

## MEMORIA

SOBRE

### L' ESTUDI AGRÍCOLA DEL VAL·LÈS <sup>(1)</sup>

VIII

#### Industrias rurals.

«La prosperitat de la industria agrícola ha d' esser considerada per l' home polítich com una de las bases fonamentals del Poder del Estat y del benestar general.»

*Robert Peel.* [Discurs dirigit á la Societat Agrícola de Lichfield].

Lo Vallés és sens dupte una de las comarcas de la Provincia que per lo carácter actiu y laboriós de sos habitants té establertas major número d' industrias que per sa índole especial be podrém anomenarlas rurals.

---

(1) Vegis lo número 92.

La preparació de cánems y sas divisions son més objecte del industrial que del agricultor. L'arreglo y conservació de verduras y fruytas, la elaboració de productes de salassons, la fabricació de mantegas y fromatjes, y altres son purament de caràcter especulatiu, més que agrícola.

La elaboració de vins, vinagres, olis, etc., son industrias apropiadas á nostra comarca.

*Preparació de cánems* — Ab la sega del cánem acaba, segons nostra opinió, la atribució del agricultor y desd' allí comensa la del industrial.

Al ocuparnos del cultiu d' aquesta planta varem dir ja de quina manera s' efectua son amarament y son bregat. Sols nos falta ara explicar los últims procediments pera tal operació, los quals recomaném á nostres agricultors, com lo modo més fácil de traure de nostra comarca las emanacions febrífugas que la infestan en la época d' amamar lo cánem, tenint al mateix temps una economia de temps y diners en la operació y una millora en la qualitat del producte, ja que lo cánem obtingut per medi del nou amarament es més blanch y més fi que l' amarat en bassa, defecte que principalment perjudica als cánems del Plá del Vallés.

Tres son los sistemas generals d' amarament; l' amarat en bassa ó estany, qu' es lo més generalment usat en nostre pays cual procediment té l' inconvenient de ser mal sá á causa de las emanacions deletéreas que ab molta abundancia 's desprenen durant aquesta operació, que molt sovint infestan la comarca de febras malignes: lo segon es l' amarat en aygua corrent, que sent preferible baix lo punt de vista higiénich, ho es també respecte al industrial, pero té l' inconvenient de matar los peixos, envenenantlos per la sustancia narcótica de qu' está impregnada la planta en todas sas parts, y per últim l' amarat en prat, més calmos y ménos ofensiu que 'ls dos anteriors y que dona excel·lents resultats. En la Exposició universal de 1867 varem poguer apreciar los importants adelantos en los Estats-Units pera substituhir l' amarat del cánem, cual operació 's verifica en 70 horas sens emanacions deletéreas y ab una economia d' un 40 per 100. L' aparato empleat ab millor éxit, consisteix en una gran tina de fusta ab doble fondo en la cual s' hi colocan verticalment las garbas. Al doble fondo de la tina hi va un tubo que conduheix vapor procedent d' una caldera cual vapor escalfa l' aygua continguda en la tina fins á la temperatura de 70°, cual aygua surt per un altre tubo d' escape situat prop la bora superior de la tina, aquesta per altre part té un tap de fusta sobre 'l cual s' hi col·loquen dos grossas pedras que apretan las garbas y d' aquesta manera están en contínuo contacte ab l' aygua. A expensas d' aquesta temperatura 's desarrolla una fermentació que molt aviat cambia en solubles, los cossos avans insolubles que en aquell estat abandonan á la fibra textil, que queda per lo tant lliure d' impuresas; los gasos mefítichs produhits durant la operació surten per una ximeneya que 'ls

porta á cremar en lo fornillo de la caldera. Aquest y algun altre procediment son los que millor éxit han obtingut en lo Nort-América y per tant los creyém dignes d' especial recomendació als agricultors del Vallés que 's dedican al cultiu del cânem.

*Arreglo y conservació de verduras y fruytas.*—Sapigut es qu' en lo Plá del Vallés se recolectan molt bonas verduras y fruytas que no 's consumeixen en totalitat en lo mateix. Sapigut es també que rés produheix tant com la horta ben cultivada; puix be, tot lo problema consisteix en donar sortida á las produccions d' aquesta classe. Aixó á nostre entendre es molt fácil, puix que actualment troban col·locació á bon preu totas las verduras que 's cullen, pera destinarlas al premsat.

Altres tant succeeix ab l' arreglo y conservació de fruytas. Los productes d' aquesta classe van casi tots destinats al mercat central de la comarca ó sia Granollers, pera distribuirlos després al consum d' altres punts. Ara be, si com es sabut lo cultiu d' arbres fruyters es de grans rendiments, perque no 's procura augmentarlo en lo Vallés? Tal vegada perque 's tém no hi hage prou sortida? Nostres agricultors no han de temer l' excés de producció en aquesta classe perque per molta que fos no n' hi hauria prou per lo consum de tres ó quatre fàbricas de conservació y estracció al vapor, que sens dubte s' establirian en la comarca. Y aixó es tant mes segur, quant en totas las comarcas ahont ha abundat la fruyta s' han establert aquesta classe de fàbricas, produhint lo gran consum d' aquella un augment considerable de riquesa als agricultors qu' al cultiu de fruyters s' han dedicat.

Respecte á salassons no 'n dirém res á causa de ser molt problemátich lo consum d' aquesta classe de productes, aconsellant als pagesos procurar vendre 'ls tocinos engreixats sens volguerse ficar á fabricants d' embutits.

*Mantegas y fromatges.*—La mantega en nostre pays s' elabora com en totas las demés localitats, aixó es, desnatant primer la llet, batent després la nata y extrayent per últim la llet de la mantega. Lo resultat es, com no pot méns de ser, ja per los pastos de nostre pays y la llet molt nutritiva qu' en ell se produheix, una mantega excel·lent que fresca 's ven á Barcelona á bon preu.

Lo fromatge fresch de la montanya de nostre comarca es també sabrós y esquisit. Com tots los productes d' aquesta classe s' elabora amatonant la llet, separant després lo xarigot, trencant lo que resulta y enmotllantlo en motllos de jonch y premsantlo després.

*Elaboració de vins, vinagres y olis.*—Al ocuparnos de la vinya y dels oliverars varem dir ja 'l modo y forma d' elaborar los vins y olis; sols nos queda ara qu' ampliar aquells datos considerant á aquestas elaboracions com industrias rurals, ja que á nostre modo de veure no son altre cosa.

**Vins.**—Cullida la brema, trepitjada y produhit lo most entra luego lo trafegar que te lloch segons l' estat atmosfèrich, la qualitat del rahim y la del vi que 's vol elaborar.

Lo trafegar te per objecte separar del ví gran part de las mares que poden alterar-lo puix qu' encare quedan en ell infinitat de mares que sols poden separarse per medi de la clarificació. Aquesta operació que fan avuy casi tots los vinicultors d' aquesta comarca constituheix una important industria rural.

Las sustancias que per aixó s' emplean son la cola de peix y la clara d' ou; la cola se disolt avans en lo ví y 's mescla després ab lo ví que 's vol clarificar remenantlo be ab una espátula de fusta. Las claras d' ou se baten avans y després d' aixó se mesclan ab lo ví que 's vol clarificar. S' ha de tenir compte emperó de recomplir las botas que 's buydin per merma.

Los vins clarificats d' aquesta manera y reforsats ab esperit de ví y ví bullit, adquireixin un color y un gust que 'ls fa semblá en un tot als vins rancis.

**Vinagres.**—Cuan d' una cullita resultan vins de mala calitat, ó per altres causas s' acidifican, es costum general lo transformarlos en vinagre que á mes d' utilizar lo ví se trau d' ell un preu algunas vegadas mes crescut que 'l qu' adquireix cuan está en bonas circunstancias.

Molts son los procediments empleats pera tal trasformació; tots ells están basats en desarrollar la fermentació acética, convertintse per ella dintre mes ó ménos temps en *ácit acétich* ó *vinagre*.

Lo procediment vulgar pera sa elaboració consisteix en tenir una bota de bona *mare vinagrera* y tirar en ella lo ví que 's tracta d' acidificar, deixat allí en repós no passa molt temps sens qu' á expensas del llevat se desenvolli la acidificació y 's transformi 'l ví en *ácit acétich*.

Hí ha altres procediments destinats á obtenir la acidificació per medis purament industrials: tals son:

1.<sup>er</sup> Extráurel dels esperits; 2.<sup>on</sup> Extráurel dels vins per medi de la fermentació acética.

En los vins en los quals no hi entra l' ayre no 's produheix la fermentació acética. Aquesta fermentació dels vins se funda en la transformació rápida dels mateixos; fermentació que 's consegueix per medi del llevat que converteix lo sucre dels vins ó *glucosa* en *vinagre*.

Si preném una bona bota de ví, l' hi anyadím una cantitat de vinagre bo y després lo clarifiquém per medi de la sang de bou, clara d' ou, etc. y filtrém ab lo negre de marfil, obtindrém un d' aquestos vinagres de yema que 's venen fins á 20 rals ampolla.

Aplicant la teorí de la vitrificació á aquet cas, ó lo que 's lo mateix empleant lo sistema del musgo de platino qu' en la industria es sustituhit per altre cos cualsevol que subdivideixi ó fraccioni considerablement com ho

fan los encenalls y altres semblants, tindrem lo sistema económicu cuan se vol fer en gran escala.

*Oli* —Feta la cullita de la oliva de la manera que vam indicar al ocuparnos del cultiu dels oliverars, s' extén en puestos sechs y ventilats per evitar la fermentació y 's procedeix á móldrerla. Aixó 's verifica per me-di del *ruló ó rodet* en lo aparato anomenat *trull* que no es altre cosa qu'un cono truncat, mogut per un malacate.

La mólt resultant 's coloca dins de cabassos d' espart y amontonats 's posan aquets en la prempsa, se remulla ab aygua bullenta, comensant després á prempsar molt poch á poch á ff de que vagi sortint tot lo oli que vá á parar á uns depósitos; en ells queda sobre l' aygua separant després l' oli que 's col·loca en gerras pera sa conservació.

Com que 'l contacte del ayre obra sobre 'l mucílago que conté l' oli, enranciantlo y á mes la calor produheix sa fermentació, se sol procurar tenir herméticament tapadas las gerras, col·locantlas en puestos frescos, no molt frets pera evitar sa congelació. Després se trafega pera separar las mares é impuresas estant ja en disposició de véndrel.

Las morcas ó productos sólits resultants del prempsat se guardan ó venen, servint principalment pera la alimentació d' aus casulanas, ó be de combustible.

Aquestas materias sólidas contenen encara un 10 per 100 d' oli cual estracció podria ser l' objecte d' una lucrativa industria rural.

Una de las industrias rurals que té bastant porvenir en lo Vallés, montada en petita escala, es la de refinació d' olis. Sapigut es que 'ls olis de nostra comarca son baix tots conceptes excel·lents, pero que tenen lo defecte de ser de mal aspecte y color un tant desagradable. Alguns d' aquestos defectes son inevitables en la filtració per ser deguts al modo especial de fer l' oli en nostra comarca. Pero en cambi n' hi ha d' altres que son fàcilment remediabls per la filtració.

---

Molt mes podriam dir sobre las industrias rurals pero 'ns abstenim d' entrar en mes detalls pera no donar á aquet treball major extensió de la que permeten los estrets límits d' una Memoria.

Y convensuts de la gran importancia de las industrias rurals dirém ab Sir Robert Peel: «Que la prosperitat de la industria agrícola ha d' ésser considerada per l' home polítich com una de las bases fonamentals del poder del Estat y del benestar general.»

## SECCIÓ DE VARIETATS

### LO PEIX.

Sembla natural parlar de peix en la Quaresma. Es un aliment menys substancial que la carn dels quadrúpedos y dels aucells, principalment pels homes ocupats en treballs de fatiga; pero convé molt als habitants de las ciutats que portan una vida sedentaria y á tota persona que no s' entregui á exercicis violents.

Tal es la opinió dels metjes de la antiguitat y principalment d' Hipócrates que recomana molt aquest aliment, no solament porque es d' una digestió generalment fácil, sino també porque dona una gran forsa prolífica.

En efecte en los pobles marítims se veuhen molts mes noys que en los del interior.

En Xina y en lo Japó la població es estrordinariament numerosa, y allí no 's viu generalment mes que de peix.

No es estrany, donchs, que 'ls antichs hajin tingut un gust molt pronunciat per aquest aliment, suposat que coneixian molt millor que nosaltres sos efectes. Catón en un dels seus discursos contra 'l luxu y los plahers de son temps nos ensenya que un peix á Roma costava molt sovint mes cart que un bou, tan buscat era aquest aliment.

Encara que l' elogi del peix haja atravessat los sigles y á pesar de la opinió dels aficionats que 'l colocan entre 'ls aliments mes delicats, no es menos cert que 'ls higienistas y 'ls metjes establexen una gran distinció entre 'l valor nutritiu de sas diferentas especies. L' anàlisis de la composició de la carn del peix los hi ha permés indicar quals son las especies que mereixen la preferencia, tant baix lo punt de vista de la alimentació com de la salut.

Resulta d' aquets anàlisis que la carn del peix es tant nutritiva com la dels animals remugadors. Nostres práctichs moderns son molt mes explícits en aquesta qüestió que las celebritats mélicas en la antiguetat. Podríam citar las xifras d' aquestos anàlisis aixis com las quantitats d' azoe y de carbó que contenen las diferentas menas de peixos. Pero aixó 'ns portaria á fer un curs de química que no es de nostre propósit. Hem dit que 'l peix se paheix molt mes facilment que la carn. En general aixó es incontestable; pero hi ha las següents escepcions. La anguila, lo salmó, los cranchs y en general los cetácis que contenen molt oli, com la llagosta tenen la carn molt llapissosa son difícil de pahir y ocasionan indigestions.

Las ostras son molt nutritivas y de fácil digestió, sobre tot cruas. Los

peixos de mar son mes numerosos y en general mes nutritius y mes sans que 'ls d' aygua dolça.

Hipócrates distingeix dos menas de peixos. Primerlos que viuen en aygua pura, entre la sorra y las pedras, en los rius y en las costas. Sa carn es lleugera, de facil digestió y Galeno recomana son us als convalescents ab preferència á tot altre aliment. Venen desseguit los que viuen en ayguas embassadas y habitan en lo llot dels rius, de las bassas, etc. Aquestos son grossos y llapisosos, de difícil digestió y tenen una carn d' una qualitat molt inferior als que nedan en ayguas netas y corrents.

Los especialistas moderns divideixen los peixos en quatre categories; los peixos no greixosos, de consistència mitja y de carn blanca qual digestió es fácil y sa carn es nutritiva; y son lo barb, lo llenguado, l' arenys, lo llus petit, l' orada, la truya, etc.; segona, los peixos de carn grossa dura, mes ó menos colorejada, pero pesada; y son lo salmó, lo bacallá, l' anguila, lo congre, la tonyina y la rajada; tercera, los crustacés com la llagosta, los llagostins, etc., qual carn no convé mes que als ventrells forts; los de petxina com las ostras, los musclos que tenen la ventatja de ser facilment digerits, constituheixen un aliment fortificant y reparan poderosament las forsas agotadas pels excessos.

C. L.

---

## NOTICIAS AGRÍCOLAS

---

PRODUCCIÓ Á VOLUNTAT DE POLLS Ó POLLAS—Si fos veritat se podrian produhir á voluntat mascles ó femellas. Pera obtenir polls, no hi hauria mes que separar un gall jove ab gallinas vellas; pera obtenir pollas, separarne un gall vell ab una polla jove. Aquesta teoria, que segons diuen los «Anales de la sociedad rural argentina» ha sigut confirmada per probas fetas en lo jardí d' aclimatació per Mr. Fairfax, seria verdaderament un fet industrial digne de tenirse en compte.

Es molt fácil dirho, però tampoch es difícil probarho.

VENDA DE TARONJAS—Moltas contrarietats ha tingut aquest any la cullita y 'l comers de la taronja, y una de las principals procedeix dels Estats Units. La agricultura d' aquell pays s' ha enriquit ab un nou ram, qual explotació no ha comensat fins fa poch y que consisteix en la producció y concurs de las pomas. Los Estats de la república que principalment s' han dedicat á la esportació de dit producte, per las abundantas cullitas que recolectan, son los del Est, ahont los arbres fruyters abundan d' una manera notable. Las pomas d' América han atravesat l' Atlántich, é Inglaterra en un sol més ha rebut mes de 167,400 barrils de pomas en condicions inmillorables.

Aquestas pomas disputan lo mercat anglés á las taronjas espanyolas, com nos lo disputarán á nosaltres ab altres productes de la terra, si 'ls proteccionistas no aturan als partidaris del lliure-cambi, que tot volent fer la felicitat..... de la seva butxaca, 'ns pelan de debó.

L' EUCALIPTO RIVAL DEL TABACO.—Un intel·ligent industrial parissien estudia, en la actualitat, un importantíssim descobriment, que si arribés á realitzar-se produhiria una verdadera revolució en las costums y una incalculable ventatja en la salut dels fumadors. Se tracta de substituhir las fullas del tabaco empleadas fins ara en la confecció dels cigarros, ab las fullas del Eucalipto. Aquestas reuneixen, al grat aroma que desprenen per sa combustió, qualitats oposadas, segons l' industial parissien, als mil defectes del tabaco que en ell s' han reconegut, fins pe 'ls seus mes entusiastas defensors y consumidores.

OSTRICULTURA.—En la provincia de Santander va prenent increment la cria d' ostras, que afortunadament ha prés carta de naturalesa en lo Cantábrich. Los parchs recentment establerts á Santonya y l' Astillero, ab resultats satisfactoris, fan esperar que dintre poch arribi aquesta industria en aquella costa á tenir la importancia que sempre degué tenir.

Un periódich d' Arcachon s' ocupa del primer d' aquets parchs, que va adquirir allá mitj milió d' ostras pera montar la industria, y diu que 'l fons d' aquella ria es idéntich al dels criaderos d' Arcachon, augurant gran pervenir als emprenedors.

NOTICIA RARA.—Diu un colega, que á Fransa 's preten traure partit dels *ceps filoxerats* destinantlos á frabricar un vi especial posantlos en infusió ab ayguardent de garrofas.

NOU CUCH DE SEDA.—Comensa á cridar la atenció á Italia, y deu cridar-la á Espanya, un nou cuch de seda nomenat *Attacus atlas*, molt apropiat pera las zonas atemperadas d' Italia y Espanya.

Aquet lepidóptero es oriundo de Ceylan; s' alimenta de fullas del taronjer y del llimoner; y produheix un capdell molt voluminós format de seda d' excel·lent qualitat; de modo que sa cria es altament lucrativa, segons demostren los ensaigs d' aclimatació fets fins ara á Nápoli.

A Espanya té gran extensió la regió del taronjer, y podria ser, per lo tant, molt fácil y productiva la cria del citat insecte, aprofitantse aixís las fullas d' aquell preciós arbre, además dels fruyts y las flors.

CONTRA LAS CREMADURAS DELS MISTOS.—Passa sovint que al encendre un misto 'ns cremém la punta del dit, cremadura que fa molt mal y que de vegadas enverinada la petita llaga que produheix, ha donat lloch á desgracias lamentables. La ciencia aconsella 'l medi de neutralisar la petita quantitat de fósforo que queda en la part lesionada en aygua ab sal. Basta donchs, ficá 'l dit á l' aygua salada pera evitar immediatament tot perill y 'l dolor.

## REVISTA DE FIRAS Y MERCATS

OLIS.

Las noticias que tenim rebudas de aquest article, que anys enrera constituhia una de nostras primeras riquezas, nos diuhen que sols en pocas comarcas conserva la preponderancia antiga.

A Tortosa sofreix en aquest moment una crisis completa. No 's realisan vendas y 'ls preus son nominals.

A Olesa, 'ls preus varian de 20 á 22 duros la carga de 115 litros, y encara que aquest oli y 'l de sa comarca es renombrat, son pocas las comisiones de compra. Lo mateix aqui que á Collbató la cullita de la oliva no s' ha acabat encara per esser molt abundant lo fruyt y la qualitat inmillorable.

En lo mercat de Valencia s' han fet durant lo curs del mes actual alguns negocis desde 41 á 42 rals los 10 kilograms.

A pesar de la regular demanda, los preus continuan sostinguts sense tendencia á la alsa, degut sens dubte al bon aspecte que presenta l' arbrat pera dar una abundant cullita.

La cullita á Aragó també ha sigut grossa, observantse una paralisació casi completa; sols en Borja 's fan algunas operaciones á 36 rs. arroba. En los partits de Daroca y Alcañiz sols corra 'l preu de 31 á 32 rs.

De Navarra diuhen que la cullita ha sigut abundantíssima, y que á pesar de ser las clases superiores y á baix preu, las vendas son molt escassas.

Los preus varian entre 46 y 48 rals.

En la provincia de Murcia ha sigut també abundant la cullita. En las importantes poblacions de Jumilla y Yecla, la cantidad y calidad es bona y á pesar d' aixó las vendas son nulas y 'ls tipos tan baixos com may s' ha gués vist, puix no 's pagan més de 30 á 31 rs. arroba.

La vasta región d' Andalucía s' ha ressentit molt de la situació que atravessa aquesta mercancia; la gran baixa que han tingut aquets caldós no podia ménos d' influir en la riqueza d' aquell país. L' infim preu de 30 rs. que corra avuy, no remunera los desembolsos necessaris pera aquest conreu.

A Sevilla entran diariament sobre 7,000 arrobas que 's colocan ab alguna dificultad.

A Málaga las vendas no adquiereixen tampoch gran animació, fluctuant los preus entre 34 y 35 rals arroba.

A Ciudad-Real idéntica situació que en casi todas las provincias, la cullita fou abundant, y las vendas escassejan fins al punt de que no se 'n verifica cap, ni petita ni grossa. Se cotisa actualment de 31 á 33 rals.

A Castilla la Vieja té poca importancia, porque casi bé no produheix més que lo necessari pera 'l seu consum.

BLATS.

A las noticias de calma que constantment ha vingut anunciant lo mercat de Odessa, ha succehit una mica d' animació en las operacions y milloras en los preus del blat.

Las noticias d' Egipte son favorables á la cullita, tancantse lo mercat de Alexandría ab molta calma.

Los mercats d' Italia han estat desanimats durant alguns dias; los preus, no obstant, se mantienen fermes en casi tots los mercats.

Las noticias del camp son en general favorables á la cullita. Lo mercat de Génova sense operacions.

Las noticias de Bélgica son també favorables á la cullita. Sostinguts los blats en lo mercat d' Amberes ab vendas regulars; encalmat lo segó y la cibada, y molt sollicitat l' ordi.

---

REVISTA VINÍCOLA

Los especuladors se retrauen devant dels preus tan alsats, y per aixó son escasas las demandas y las operacions que 's verifiquen á pesar d' esser buscadas las classes superiors. Las primeras qualitats d' Italia adquieren sempre favor á pesar de las continuas arribadas á Fransa, pero comensan á escassejar, y fora fácil que las bonas d' Espanya tingan de reemplaçar-las. A pesar d' aixó creyém que si bé no arribarán á obtenir millor favor, al ménos las operacions serán mes activas als preus actuals. Los de classe inferior quedan en igual situació, ab lleugera tendencia á la baixa.

No obstant pot dirse que nostres millors classes han suferit una variació en sentit d' alsa, per quan á Vilanova y Geltrú 's pagan, de 33 á 34 pesetas la carga; á Vilafranca del Panadés, de 29 á 30; á Sant Sadurní, de 28 á 29; á Martorell de 30 á 31; á Sant Cugat del Vallés, de 25'50 á 26; al Bruch á 32; á Piera, á 31; á Manresa, de 26 á 27; al Vendrell, de 31 á 32; á Montblanch, de 26 á 29; al Priorat, de 45 á 50.

Aquets preus son acceptables y si 'ls propietaris ó expedidors no tinguesin exigencias tan poch rasonables se farien molts mes vendas. Per alts que sigan, no podrán may passar d' un cert límit, que ja s' hi va acostant per moments.

Las bonas classes escassejan cada dia mes, però la rahó avants dita, fá que no 's despatxin y 's quedan sense surtida. Aixó está passant ab los negociants alicantins, que á pesar de tenir que estar satisfets dels preus á que 'ls fan, ne volen 2 ó 3 franchs mes per hectolitre de lo que podrian exigir.

La causa que ha reconegut la petita animació que senyalabam en nostra última revista, fou motivada per las compras mes ó menos importants de vins negres fetas en alguns punts, sense mes objecte que 'l d' extraure 'ls vins, avants de que comensi á regir l' augment del dret decretat á Fransa sobre d' aquet caldo, circunstancia per la qual va aturarse la baixa.

---

Imprenta de «La Renaixensa», Xuclá, 13, baixos.