

L' ART DEL PAGÉS

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA

APROFITAMENT DEL FULLACH DE PÍ.

En los encontorns de Breslau, á la propietat anomenada Prat d' Humboldt, hi ha dos establiments notables: l' un pera fer de las fullas de pí una llana vegetal, y l' altre que aprofita las aigües de la primera pera establiments de banys higiénichs. Dits establiments han sigut organissats baix la direcció del inspector general de monts de Prussia, M. Pannewitz, inventor del procediment pera convertir las fullas de pí en una materia filamentosa que l' anomenan llana de bosch.

Lo pí silvestre s' cultiva en Alemanyia en los terrenos árits y sorrenchs, terrenos als que no s' hi dona cap mes cultiu servint pera fixar los terrenos movibles, com las dunas y aluvions. Als quaranta anys lo pí produheix una gran quantitat de reinas, aixís com també la fusta es molt bona pera la construcció: aquestos son los dos productes que s' aprofitan per tot arreu, no sent despreciable lo valor que podém treure de las fullas, convertintlas en una materia filamentosa donantli las mateixas aplicacions de la llana y además altres de medicinals é higiénicas.

Per medi de la coccio de las fullas, afegintli alguns reactius químichs, se consegueix separar las fibras de las demás substancias, rentantlas seguidament. Son preferibles las fullas del pí silvestre á las dels demás pins perque té las fullas mes llargas; per cap mes altra condició.

D' aquesta fibra se fan telas que 's destinan á diferents usos, preferintse pera llensols per l' agradable olor, per ser higiénich é impedir que s' hi fixin los insectes. També s' omplan los matalassos y coxins d' aquesta llana, que dona exelents resultats, havent adoptat los hospitals de la caritat de Viena, de Berlin, lo de maternitat y militar de Breslau l' us d' aquestas classes de matalassos.

Lo pins de la nostra terra tenen reina y las sevas fullas podrian donar una llana vegetal tan ventatjosa y aromática com la que obtenen en Alemanya. Falta tant sols que un industrial d' alé emprengui aquesta esplotació, y de segur li donará magnífichs resultats.

Un altre dia 'ns ocuparém del aprofitament de la gines-ta per las utilitats que pot reportarnos.

CONSERVACIÓ DE RAHIMS FRESCOS.

Lo premi d' honor pera las fruytas frescas ha sigut adjudicat als magnífichs rahims perfectament conservats de Mr. Etienne Salomon, viticultor en lo Tbromery (Seine-et Marne). Aquest hábil prácticich obté maravellosos resultats de conservació, tallant lo sarmen-t portador del rahim á una distancia de 15 á 12 centímetros, donantli un bany en un receptacle que continga aygua ab una mica de carbó y sal *gris*. Res mes senzill que aquest método de conservació: però es precis, además, cuydados assíduos en lo local ahont se guardan, pera evitar las variacions atmosféricas, pera vigilar los rahims y 'ls grans que en ells estigan atacats, pera observar l' hygrometre, combatre la humitat per medi de pedras calissas y ab metxas ensofradas; unicament ab aquestas condicions se poden conservar los rahims enterament frescos fins al mes d' Abril.

Mr. Salomon ha arribat á ser una especialitat en l' art de conservar los rahims; además ha inventat un nou procediment de conservació, lo qual se coneix per *la cultura retrassada en oposició á la cultura forçada*. Vejam en que consisteix aquet nou procediment, que 'l Sr. Salomon ha tingut á bé comunicar:

Aproximadament, una setmana avants de la maduresa completa dels rahims, coloca los sarments ab sos corresponents rahims estirats al llarch d' uns solchs de trenta centímetres de fondaria. Aquets sarments escullits en la basa dels ceps, no hi ha necessitat de separarlos d' ells, perquè 'ls solchs s' obren al peu de la paret ahont deuen estar las plantas, qual exposició deu ser al Sud-Est. Los rahims s' espolvorejan ab flor de sofre, cubrintlos ab una espessa capa de terra y fems ab l' objecte d' impedir la acció que puguin exercir sobre d' ells las geladas fortas. Los aleros de la paret se deuen conservar pera impedir que la pluja caygui sobre la capa que cobreix los rahims.

De quaranta rahims sotmesos á aquet procediment, trenta set han conservat admirablement lo color; la frescura y la qualitat dels rahims no s' altera en lo més mínim, ants bé tenian millor gust que 'ls conservats pe 'l procediment ordinari. Aixó es lo que 'l jurat ha pogut atestiguar.

Aquet nou procediment de conservació que 'ns fa tenir rahims frescos tot l' any, es una mena de sitja que per una banda posa al fruyt al abrigh del contacte del ayre y de sa acció destructora, mentres que per altre lo rahim reb del sarment lo necessari pera mantenir sa vitalitat.

Es un procediment sumament enginyós; no tothom podrà posarlo en práctica ab la mateixa habilitat que son inventor, pero á pesar d' aixó deu ensajarse.

Mentres que Mr. Salomon pot fernos menjar rahims frescos fins á la nova cullita, per medi de son procediment de conservació, Mr. Margottin fill, horticultor de Bourg-la-Reine, nos proporciona rahims nous desde 'l primer de Febrer, per medi del procediment conegut de *cultura forçada*, operació que en general consisteix, com se sab, en sotmetre las plantas á una temperatura exterior, però variable, segons las necessitats de cada vegetal y segons las bases de sa vida vegetativa; aquesta temperatura deu ser suau al comens del forament, pero sostinguda y sense ayre. L' ayre no té accés fins al moment dels brots durant lo qual la temperatura deu ser més elevada.

Los rahims nom de Mr. Margottin, que tot lo mon ha tingut ocasió d' admirar en la exposició, han madurat en ceps de tres anys.

Pera obtenir aquets rahims en 15 de Febrer, ha sigut necessari alterar l'ordre de las estacions desde 'l primer any de la planta, es dir, ferla vegetar en una estufa mentres que las vinyas plantadas al ayre liure descansaban. Los ceps sotmesos á aquesta classe de vegetació, s' han acostumat á vegetar en épocas diferentes de las ordinarias, y quan Mr. Margottin fill, jutjá que sas vinyas estaban prou fortas y ben constituídas, las cuydá no sols pera que vegetessin, sino pera que fructifiquessin en estacions cambiadas com ho proba la época de la maduresa dels rahims que més enllá hem citat; cosa que segons creyém fins ara may s' havia vist á Paris.

Pera arribar á obtenir un resultat com aquet, han sigut sens dubte necessaris molts cuydados inteligents y molta vigilancia. Aixís es que la medalla d' or adjudicada á Mr. Margottin, fill, ha sigut ben merescuda.

SECCIÓ DE VARIETATS

HIGIENE DE LAS CRIATURAS.

La Academia de medicina de París ha reasumit, en las setze proposicions següents, las principals reglas higiénicas relativas á las criaturas, las quals reproduhim recomenant á las mares y didas que las aprengan de memoria de la mateixa manera que aprenen los manaments de la lley de Deu:

1.^a Durant lo primer any, l' únich aliment de la criatura deu ser la llet de la mare si es posible, y en son defecte la d' una dida, donántlosli 'l pit cada dos horas y ménos sovint durant la nit.

2.^a A falta de llet de dona pot servirse de llet de cabra ó de vaca barrejada ab una meytat d' aygua ensucrada durant algunas setmanas y una quarta part d' aygua despres d' aquet temps.

3.^a Pera felshi veure aquesta llet deuen emplearse vasos de terra, porcellana ó vidre, procurant netejarlos bé cada vegada que hajan de servir, no usant may vasos d' estány per la part de plom que aquest pot contenir y deu evitarse fer ús de las sopetas que comunment se posan á la boca de las criaturas cuan aquestas cridan ó tenen gana.

4.^a Abstenirse de las diferentes composicions que 'l comers recomana pera reemplassar la llet.

5.^a Tenir present que l' aliment suministat per medi del viveró sens

esser secundat pe 'l pit de la mare, exposa á las criaturas á nombrosas malalties y á una mort prematura.

6.^a També es perillós donar á las criaturas desde 'ls primers mesos un aliment sólit, pá, bescuyts, carns, llegums y fruytas.

7.^a Sols á partir desde 'l seté mes es quan pot donarse 'ls sopas ó féculas, si la llet de la mare ó dida no abastés, però al acabar lo 1.^{er} any es sempre útil donalshi algun lleuger aliment, ja siga fet ab llet y pá, féculas y aliments semblants, pera preparar á la criatura pera desmamarla. Lo desmamarla no deu verificarse fins despres que á la criatura li hajan sortit las 12 ó 13 primeras dents, que aquesta se trovi en bona salut y estiga atravessant un dels períodos encalmats en la surtida de las dents.

8.^a Cada dematí deu rentarse la criatura avants de donarli 'l pit qual llimpiesa deu verificarse rentantla complertament y tenint especial cuydado en que estigan ben netas las parts genitals y posarli una vena en lo ventre durant tot lo 1.^{er} mes.

9.^a Deu repellirse complertament la costum de faixar á las criaturas, supost que cuan més lliures van adquireixen més llibertat de mohiments y 's crien més robustas y ben formadas.

10. Las criaturas deuen vestirse ab més ó ménos abrich segons lo pays que habitan y la estació que atravessan; cuydant sempre de preservarlas del fret y del exés d' escalfor ja siga en lo carrer ó en l' interior de las habitacions, procurant en aquestas últimas la renovació del ayre.

11. No es prudent treure de casa á las criaturas avants dels 15 días de nascudas, á ménos que la temperatura fos molt suau.

12. Es molt perillós fer dormir las criaturas en lo mateix llet de la mare ó la dida.

13. Tampoch s' ha d' anar depressa á ferlas caminar, sino que deu deixárselas que comensin á tenirse dretas y á que s' assentin y s' alsin solas.

14. Jamay poden deixarse descuydadas en las criaturas las més lleugeras indisposicions, (cólichs, diarreas, vómits, etc., etc.) debent cridarse al metje si la indisposició se prolonga 24 horas.

15. En cas d' embrás presumit tota mare ó dida deu cessar inmediatamente de donar lo pit á la criatura, so pena de comprometre la salut y la vida d' aquesta.

16. Es indispensable fer vacunar la criatura en los tres primers mesos de son naixement, supost que la vacuna es l' únich preservatiu pera 'l cas d' una epidemia de verola.

NOTICIAS AGRÍCOLAS.

EXEMPCIONS DE CONTRIBUCIÓ.—Las industrias establertas ó que s' establescan fora de poblat, si son propiament agrícolas ó pera posar los productos agrícolas d' una finca en estat de ser conduhits al mercat, quedan exemptas de contribució durant 15, 20 ó 25 anys, segons que l' establiment estiga situat á mes d' un, mes de 4 ó mes de 7 kilometres del perimetre de la població mes á prop. Y quals exempcions serán aplicadas als establiments industrials no agrícolas, en condicions análogas sempre que estigan situats dins d' un terme rural.

No pot exigirse als contribuyents per subsidi industrial ó de comers lo pago d' una quota, cuan desde son venciment hagueran transcorregut dos anys sens habelshí sigut exigida ó reclamada.

PROHIBICIÓ DEL ÁCIT SALICÍLICH.—Llegim en un periódich que 'l govern de Fransa ha prohibit l' us del ácit salicilich com ingredient pera la conservació dels aliments y begudas.

Aquesta substancia es perillosa no sols pe 'ls efectes directes que produheix sobre l' organisme, sino també indirectament porque permet la introducció fraudulenta en las materias alimenticias, d' altres substancias danyinas ó cuan menos mal sanas, sobre tot en los vins de pansas y en la cervesa. Per tot lo qual deu considerarse com sospitosa tota substancia sólida, ó tota beguda que continga una quantitat qualsevol d' ácit salicilich ó d' un de sos derivats.

Trasladem aquesta noticia á nostres vinicultors, quins moltes vegadas emplean aquell ácit en son afany per conservar lo ví

ANÁLISIS DE VINS FUCHSINATS.—La Societat económica d' Amichs de p país de Valencia recorre al govern solicitant que 's suspenga desseguida 'l procediment empleat en las aduanas pera l' análisis dels vins, ab l' objecte de coneixer si están falsificats ab fuchsina, sens perjudici de modificar després dit procediment, adoptant lo que, al mateix temps que senzill, resulti completament exacte, cualsevulla que siga la classe de vi á que s' apliqui.

TARONJER GEGANTESCH.—Lo periódich inglés *La Gardeners Cronich* doná compte d' un taronjer de la isla *Azores*, que ha donat en un any 20.000 taronjas en perfecte estat d' exportació pera Inglaterra. Cita además un altre que 'l viatjer Risso vejé á *Nizsa* marítima, de 50 peus d' alsada y son tronch del gruix del cos d' un home.

COLOR VERT EXTRET DEL CAFÉ.—Lo Sr. *Zechendre* diu haber extret una materia colorant verde del café pe 'l següent procediment. Trencada previamente la llevor, se la priva de son oli per la influencia del éter alcohó-

lich, se la deixa secar y desseguida se la barreja ab clara d' ou. D' aquest modo s' exposa per diferentas horas al ayre. La presència de la clara determina la aparició d' un color vert esmeragda. Un altre método sensill pot emplearse.

Consisteix en mullar los grans de café previament trencats, privarlos hi de son oli, exposarlos al ayre per tres ó quatre horas, y per ultim, precipitar per medi del esperit de vi la materia colorant. L' autor diu pot emplearse ab ventatja en confiteria y altres industrias, per no ser nociu á la salut.

APROFITAMENT DE LAS ORTIGAS.—Aquestas s' aprofitan en algunas bandes pera aliment dels animals, especialment de las vacas. Segons lo periódich *Le Monde de la Science*, las vacas alimentadas ab las ortigas donan una llet molt abundant y cremosa. Pera aixó se tallan las ortigas tendras, es dir avants que adquirescan son complet desarrollo y 's fassan massa duras y se las pica finament. Despres de secas se las barreja ab lo ferratje de costum y se 'ls hi dona de menjar á las vacas, burras, etc.

DE VILANOVA Y GELTRÚ.—Diuen que á causa sens dubte de las boyras que s' han experimentat aquest any, los garrofers d' aquell terme municipal han perdut casi per complet la escassa mostra que ostentaban, de manera que la cullita vinenta será tan escassa com la del any passat.

En alguns camps s' han tingut d' arrencar las llegums per haberlas atacat la malaltia coneguda ab lo nom de *rovell*. Lo mateix ha succehit en alguns de Sant Pere de Rivas.

PEDREGADAS.—Darrerament n' han caygut en diferents punts, entre altres: á Gelida, Sant Quintí, Masquefa, Jorba, Tous, La Llacuna, Odena, Castellolí.

ESPOSICIÓ ITALIANA.—Per la próxima tardor ab la iniciativa del ministeri de Agricultura tindrà lloch á Italia una esposició y concurs de màquines aparells é instruments pera la vinificació y pera la industria enotécnica.

En aquesta exposició-concurs hi tindrán una secció important los aparells pera la destilació del most, conforme als estudis d' algun temps ensá iniciats á proposta de la Direcció d' Agricultura.

Totas las máquinas que 's presentarán á concurs serán subjectadas á experiments públichs.

Los premis además de las medallas d' or y plata, consistirán en la adquisició per part del ministeri dels aparells é instruments que sortirán victoriosos de las probas, conforme á lo que 's practicá en altres concursos per l' estil.

Lo diari que dona aquesta noticia, diu que encara no s' ha fixat la época y 'l lloch precís d' aquest important concurs, pero, afegeix, que

molt aviat publicarà lo ministeri d' Agricultura lo programa corresponent.

OBSERVACIÓ DE LA VEDA.—Diu *El Labriego* de Vilafranca del Panadés, que la Junta sindical de cassadors d' aquella vila ha dirigit una circular als propietaris del districte pera formar un Centro en aquell Partit ab l' objecte de conservar y aumentar la cassa, é impedir la destrucció dels nius.

Diu además que la mateixa s' ha dirigit als Srs. Curas párrocos y Mes-tres del mateix encareixentlos la utilitat de que recomanin dins de sas respectivas esferas, lo respecte als aucells y sos nius pe 'l benefici que reportan á la agricultura en general.

No cal dir que aplaudim, com se mereix, un acte que honra molt als que 's proposan portarlo á cap.

NIUS DE PERDIUS.—Lo Delegat de la Cassa á Valls, D. Francisco Pié, fá saber que 's donarán 8 rals per cada niu de perdius que se li denuncie, desde 'l moment que hajan sortit las perdiuhetas.

Al mateix temps, invita als aficionats á la cassa que desitjin formar part de la Associació, se servescan veure's ab dit senyor al objecte d' inscriure sos noms.

PLANTACIONS DE VINYAS.—A Olot, Oristá, Sant Martí de Bas, Santa María de Marlés y altrás poblacions de las comarcas de Vich y Berga, s' están portant á cap grans plantadas de ceps, quin cultiu fins al dia había sigut completament desconegut en aquell país.

ARBRES FRUYTERS EN LOS SALONS.—Comensa á pendre molta extensió en Inglaterra la cultura d' arbres fruyters; los cultivan en testos de porcel-lana de Xina y també de terra d' argila y aquestos arbres no solzament viuhén bé, sino que també donan bonichs y excelents fruyts. Se culti-van presseguers, abarcoquers, cirerers, si 's vol fins en los salons de mitj á un metre d' altura, arbres nanos que 'ls fruyts se cullan al nivell dels llavis. L' arbre está dins d' una jardinera, se sent lo perfum de las sevas flors, y dos mesos després se cullan los saborosos fruyts. Aquí per estranyesa havém vist un cep ab tres ó quatre rahims, y á Lóndres desde fá dos anys menjan préssecs y abarcochs cullits de sobre l' arbre en test. Servir lo fruyt en lo mateix arbre es una idea que seduheix, y 'ls aficio-nats veurán cada dia desenvol-larse la flor y 'l fruyt, y aquest cultiu de saló no podrá menos d' agradar als desenfeynats. Lo secret del cultiu dels arbres fruyters nanos es fácil de revelar, se planta en test un arbre fruy-ter jovenet, tallantli totas las arrells grossas; esent per la caballeras per ahont se nudreix, y en un test relativament petit hi ha suficiente terra pera entretenir lo desenvol-lo del arbre. Las petitas arrells precipitan la fructificació y aumentan la fertilitat y precocitat del arbre. M. Ingram,

primer jardiner de la Reina d' Inglaterra, ha obtingut fins á sis gotims de rahim en ceps plantats en testos que contavan dinou mesos de plantats. Lo nou cultiu se defineix en tres paraulas: depressa, bé y fácil.

D' aquí endavant tothom podrá tenir lo seu jardí d' arbres fruyters y cultivar dintre de casa los presseguers, abarcoquers cirerers, pareras, etc.: *bonich pendant*, al costat del test de flors lo test dels fruyts.

REVISTA DE FIRAS Y MERCATS

Segons un anunci insertat en *La Patria Catalana*, de Valls, l' Ajuntament del poble de la Manresana de San Ramon fa á saber que las firas de bestiar de llana, cabrum y de cerda's verificarán lo diumenje de Rams, lo 24 de Juny y 'ls dias 4 y 5 de Novembre de tots los anys.

Del mateix modo se senyalan los diumenjes de tot l' any pera donar lloch als mercats ordinaris, que comensaren lo primer del passat Janer, habentse fixat pera los extraordinaris tots los dilluns del mes de Maig.

Y per últim, en 31 d' Agost se verificará també tots los anys desde 'l present, una fira extraordinaria y exclusiva de bestiar mular, caballar, asnal y boví.

FIRA D' ALCAÑIZ (BAIX ARAGÓ).—La que tingué lloch en los dias 17, 18 y 19 del present se vegé molt favorescuda.

Lo número de caballerías presentadas en aquesta fira ha sigut molt mes gros que en la de Setembre y relativament s' han fet bastantas transaccions.

Prop de vint mil caps de bestiar de llana y cabrum se calcula que han sigut presentats al firal.

Moltas de las personas conegudas en lo país com tractants de bestiar pera conduhirlos á Catalunya han comparegut en aquesta fira, que per ser lo primer any promet bastant.

MERCAT DE GIRONA.—Los preus del que tingué lloch lo dia 16 del corrent, lliures de drets de portas, foren:

Blat blancal de la Selva de 17 á 18 pessetas la quartera.—Blat fort del Ampurdá, de 15 á 16.—Mestáll de 12 á 13.—Ségol, de 10 á 11.—Ordi,

de 8 á 8'50.—Cibadas, de 8 á 8'50.—Bessas, de 11 á 12.—Blat de moro, de 11 á 11'50.—Mill, de 13 á 13'50.—Fajol, de 11 á 11'50.—Fabas, de 11 á 11'50.—Llegum, de 11 á 12.—Fasols, de 18 á 19.—Ciurons, de 24 á 40.—Panís, de 16 á 17.

Vins del Ampurdá.—Lo negre de Culera, Llansá y Espolla, de 44 á 50 pessetas la carga.—Garnatxas de 70 á 78.—Rancis de 76 á 84.

Los negres de Viladesens, Camallera, Vilahur y Gahusas; de 34 á 40 pessetas la carga.—Garnatxas de 58 á 66.—Rancis, de 64 á 72.

Oli.—A nou pessetas lo mallal.

Farinas.—De primera classe, de 16'50 á 19 pessetas lo quintá.—De segona, de 14 á 15.—De tercera de 9 á 12.

Ous.—De 22 á 24 quartos la dotzena.

Bestiar.—Bous, de 1'50 á 1'75 pessetas la carnicera.—Xays del país, á 2'50.—Porchs, á 1'50.

Lo mercat de grans ha sigut molt calmos. En lo de bestiar ha regnat major animació, habentse fet moltes compres de bous. L'oli tendeix á la puja.

Lo bestiar segueix sens novetat en tota la comarca, si no fem esment d'una gran mortandat que s'observa en los porchs mamallons.

Lo temps se presentaba mol boyrós, habent caygut algunas plogudetas durant la setmana anterior. Los sembrats necessitarian sol y veure 'l cel sense bromas, puix los blats puján acanyolits y en molts punts se perdrá la cullita de fabas per la gran humitat.

FIRA DE TORTOSA.—Está acordat que aquest any tinga lloch en aquella ciutat la que feya algun temps venia suspenentse. Comensará lo diumenge vinent dia 24 y durará fins lo dilluns 2 del Maig que vé.

MERCAT DE VALLS.—En lo de la setmana anterior se feren als següents preus, los articles que posém á continuació:

Esperit de vi de 35 graus, á 89 duros la *jerezana*.—Esperit d'industria de 35 graus, á 81.—De brisa, á 69.—Refinat, á 24 y $\frac{1}{2}$ lliuras la carga.—Holanda, á 20 y $\frac{1}{2}$.—Anissat doble de 30 graus, á 24 y $\frac{1}{2}$ duros la carga.—Id. prim de 17 y $\frac{1}{2}$ graus, á 14.—Vi negre superior, á 34 pessetas.—Id. id. ordinari, á 27.—Id. blanch, á 15.—Mistela negra, á 56.—Id. blanca, á 36.—Oli de 1.^a classe, de 11 y $\frac{1}{2}$ á 12 rals lo quartá.—Id. comú, de 11 á 11 y $\frac{1}{2}$.—Savó, de 21 á 30 rs. la arroba.—Cánem del país de 40 á 48.—Id. de Russia, de 21 á 30.—Garrofas, de 22 á 23 rals lo quintá.—Farinas de 1.^a classe, á 19 rals la arroba.—De 2.^a, á 17.—De 3.^a, á 13.—Segó, á 20 rs. la quartera doble.—Blat bó, á 74 la quartera.—Id. comú,

á 66.—Séfol, á 41.—Ordi, á 26.—Cibada, sense existencia.—Vessas, á 40.—Moresch, á 32.—Fabons, á 36.—Guixas, á 32.—Llovins, á 34.—Fasols, á 84.—Id. estrangers, á 60.—Sal granada, á 6 rals lo quintá.—Id. molta, á 8.

MERCAT DE VILAFRANCA DEL PANADÉS.—En lo que 's verificá lo dia 14 del corrent regiren los preus següents:

Vi pera embarcar, de 120 á 130 rs. la carga.—Vi blanch, de 100 á 110.—Vi pera taberna, de 100 á 110.—Vi pera cremar, de 42 á 44.—Aygua-dents anissats de 30 graus, de 940 á 1.040 rs. la *jerezana*.—Esperit de vi de 35 graus, de 1600 á 1680.—Esperit de brisa, de 1280 á 1320.—Farina de 1.^a classe, de 68 á 70 rs. lo quintá.—Farina de 2.^a, de 54 á 60.—De 3.^a de 40 á 48.—Blat de moro, de 34 á 36 rs. la quartera.—Fabons, de 42 á 44.—Ordi, de 29 á 30.—Guixas, de 38 á 40.

REVISTA VINÍCOLA

La situació general dels vins negres continua exactament igual á la que tenim manifestada, no creient hi haja variació per algun temps en vista del estat actual dels mercats vinícolas. La apariencia dels vinyats es en general satisfactoria, y no debentse esperar ja geladas, atés l'estat de la estació, pot dirse que segueixen lo curs natural per una bona cullita.

Las operacions segueixen ab poca animació tant en nostra provincia com en la de Tarragona, no habenthi variació en sos preus. Los vins del Priorat segueixen de 9 á 11 duros la carga, segons classe y de 8 y $\frac{1}{2}$, á 9 las classes baixas. En lo camp de Tarragona val de 5 á 7 duros la carga; en la comarca del Vendrell de 6 á 7, y en lo Panadés de 5 á 6.

Segons diuhen d' Aragó, ha tornat á adquirir gran animació lo mercat de vins de Huesca. Tots los días surten trens ab molts vagon carregats de botas, en direcció de la vehina Fransa. Ab aquest motiu es incalculable 'l número de carros y camions que circulan pe 'ls carrers de dita ciutat, y per las carreteras y camins que afluheixen á la mateixa. Iguals notícias se tenen de la comarca de Barbastro.

Los embarchs pera Ultramar han carescut d'importancia pe 'l retraiment de nostres esportadors que no volen aventurarse als preus que sostenen las classes bonas y las noticias una mica desfavorables dels mercats d' Ultramar. Aquesta situació ha produhit alguna fluixetat en los preus de las bonas marcas, no obstant y tocarse sérias dificultats en los centros

productors pera adquirir dels culliters las classes bonas y de color á preus una mica convenientes pe 'ls negociants.

Los vins blancs están estacionats de preu, pero com que no abundan las existencias y obtenen bona estracció, mantenen ab fermesa sos preus.

La Cámara de diputats de Fransa rebutjá aceptar la modificació que introduhí lo Senat en los drets dels vins, habent acordat, en compte dels 6 y $\frac{1}{2}$ franchs proposats, adoptar lo tipo de 4 y $\frac{1}{2}$ franchs per hectólitre y pera tota classe de vins.

GALENDARI DEL PAGÉS

M A I G.



CONREU DELS CAMPS.

En los terrenos que per esser frets no s' hi sembraren las plantas indicadas en lo mes anterior, se sembrarán en lo present.

Se trasplantan las remolatxas.

Se dalla en aquest mes ó en lo anterior la herba fe, y sobre lo rostoll s' hi sembran monjetas y blat de moro.

Si los prats están en flor, convé dallar l' herba, tant perque en aquest estat lo farratge es molt millor, com perque se té millor vedall.

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