

L' ART DEL PAGÉS

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA

CONSELLS

PERA 'L CULTIU Y CONSERVACIÓ DELS BLATS (1)

(Acabament.)

II.

Tractament del carbó y de la caries per la lletada de cals.—

La lletada ab cals y sulfat de sosa 's verifica barrejant 9 litres d' aygua bullenta y 640 grams de sulfat de sosa; després se prenen 2 kilógrams de cals viva, que 's deixa pulverisar á l' ayre, per hectólitre de grà. Cuan la dissolució de sal sódica es tébia 's ruixa 'l grà al qual s' hi barreja de mica en mica tota la cals remenantho bé. Aquet método no exposa pas als accidents com las dissolucions ab sulfat de coure (caparrosa verda) y l' ácit arseniós.

No obstant, pera combatre 'ls insectes que devoran lo blat en lo terreno, es necessari cubrirlos d' una corassa enmatzinada. Lo sulfat de coure forma precisament ab lo pericarpi (pel·lofa) una combinació insoluble: s' emplea la dosis de 250 grams dissolt ab 30 litres d' aygua freda també per 1 hectólitre de grà, que 's deixarà en remull per un quart d' hora.

La lletada molt eficaz contra la caries ho es menos pera combatre 'l carbó y es absolutament ineficás contra 'l rovell.

La fisiologia d' aquesta criptogama 'ns ha revelat la causa de aquesta desigualtat d' acció.

Lo bolet de la caries fructifica al interior dels grans (la farina 's torna negra y pudenta), y 'ls esporos hi quedan enganxats: los esporos del carbó que ataquen los tanyes y las flors, son en part dispersadas al moment de la cullita y 'ls esporos rojenchs del rovell fixats en lo grà no son los que reproduheixen la planta, sino 'ls

(1) Vegis lo número 110.

teleutosporos que han grillat y ennegrit sobre l' ars blanch á la primavera, després d' haver hivernat sobre aquesta planta. Es precis que canvie de planta que la alimenta pera grillar; las fullas grogüejan y s' assecan baix l' acció del *mycelium* que perfora y destrueix los teixits. Diferents especies d' uredíneas atacan totas nostras plantas cultivadas confosas baix la mateixa denominació de rovell.

Se pot combinar l' encalsinament ab l' adob de la llevor.

M. Boussingault ha demostrat que si 's posan mes de 500 grams de sulfat de coure per hectólitro 's deté la germinació del blat. 1.500 grams son mes que necessaris pera una submersió de 12 hectáreas. Aquets ensaigs fets únicament no mes ab l' objecte de preservar la llevor contra 'ls parásits han conduhit á MM. Nesler y Ladureau á determinar lo nom de *solucions nutritivas* ahont tothom pot impunement posar las llevors avans de confiarlas á la terra.

M. Ladureau ha fet constar que 'l blat y la remolatxa que 'l precedeix, brotan mes vigorosament després de la inmersió momentánea en solucions d' ácid fosfórich, de nitrat ó de sulfat d' amoníach. Lo grá trova aixís immediatament á la seva má los aliments fertilisants y regularment repartits en la terra. Solament Mr. Ladureau ha notat que cuan las solucions s' acostan á un 5 per 100 d' aygua alteran més ó menos las propietats germinativas segons las especies.

Segons M. Nesler pel blat es precis que no passi d' un 1 per 100 de sulfat de amoníach. Fixa á 0'5 per cent lo límit de concentració aquosa de las solucions salinas pera l' adob de la llevor.

FABRICACIÓ DE VINS.

La cullita del ví es una de las mes importants de nostra comarca y fins de Catalunya en general. A pesar d' aixó, poch son, de los que 's dedican á n' aquest cultiu, que sápigam obtenir sos vins en qualitats que podrian y deurian obtindre pera mellorar los rendiments de sas propietats y ferse un nom de culliters inteligents.

Lo desitj de que nostra terra estiga á la altura dels paissos

mes adelantats y l' sentiment de veurer ab quan poca concien-
cia de lo que fan (salvo raras escepcions) arreglan sos vins los
propietaris, nos han mogut á reunir datos práctichs pera tras-
metrels á nostres lectors, y ab preferencia als que 's dedican á
la fabricació de vins.

No escapa á nostra pensa lo poch profit que n' trauen, los pu-
blicistas que s' dedican á mellorar las condiciones intelectuals
de las diferentes classes socials, devent consignar ab sentiment,
que la classe agricultora es sens dubte la que, més aferrada
qu' altres en seguir la rutina de procediments condemnats ja
per la ciencia y l' experiència, tarda molt en admetrer un avens
profitós, tant que, quant aquesta classe generalisa un procedi-
ment, ja es un altre de més avansat lo que usen las comarcas
que tenen la fortuna d' anar á la vanguardia del progrés.

La qualitat mellor que 'ls culliters d' aquesta encontrada po-
den donar á sos vins, es un color molt negre, pera que siguin
assequibles á la exportació. Nos dedicarem donchs á indicar
los cuidados que 's deuen guardar pera conseguir aquest ob-
jecte. La materia colorant blava que existeix en los vins y s' en
diu *ænocyanina*, procedeix de la part interior de la pallofa dels
raims negres, ahont s' hi troba en més ó menys quantitat se-
gons la naturalesa de las plantas, la dels terrenos y l' influen-
cia de las condiciones atmosféricas. Sentat aquest principi, hem
d' aconsellar que s' el-legescan ab tot lo cuidado las varietats
negras de ceps que en sas respectivas comarcas produexcan la
major quantitat de materia colorant y al mateix temps vins de
bona qualitat. Lo *mataró*, *cruicent*, *sumoy*, *garnacha*, *ull de lle-
bra*, *tintorer*, son classes totas que, escullintlos hi los terrenos
apropósit, podan donar bons resultats. Es molt convenient que
al fer las plantadas no s' barregin classes de ceps al objecte de
que la brema se puga efectuar quant tots los rahims de una
parada siguin madurs per igual. La maduresa del raim es una
condició essencial pera obtenir vins de bonas qualitats.

Quan lo fruit ha adquirit en la planta tot son desarroïlo y
maduresa fisiològica, qual se coneix per diferentes senyals que
sabrán apreciar perfectament nostres pagesos, se comensará la
operació de bremar ab tot lo cuidado possible pera que los grans
no caiguen del raim ni s' axafin, á fi d' evitar que l' ferment

no s' alteri y que mes tart se produheixin altres fermentacions que la alcohólica, com per exemple la *butyrica*, *lactica* y *acética* á quals donarian lloch, si no s' fes ab los cuydados esmentats. No s' pot menys que reprobar molt alt la perniciosa costum de tirar los rahims en las portadoras y axafarlos despres ab una pedra pera que n' hi capigan mes. Se 'ns dirá tal vegada que s' fa per economía de temps y que no porta malts resultats, tota vegada que, arribats á casa se trepitjan desseguida, lo qual es una equivocació, porque en poch temps n' hi ha prou pera que las fermentacions esmentadas tinguin lloch, tenint en compte la alta temperatura que regna en la época de la brema com ho prova los molts vins que s' malmetan al poch temps d' haver sigut elaborats. Los rahims se cullirán donchs ab lo major cuidado, posant apart los que siguin verts, podrits ó be picats per los aucells, insectes, etc. etc., se procurará qu' arribin á casa sencers, calculant las dimensions dels trastes en que s' posin, (portadoras, cistells, etc.) pera que 'l mateix pes del fruit no malmeti los que van dessota. En las terras ahont hi podan batra 'ls carruatges, se posan en los carros unas telas de vela de barco á sostres lligadas á las baranas y sostingudas aixís al aire s' hi posan los rahims en quantitats convenientes pera qu' arribin en bon estat.

Una volta á casa, se posarán en capas no molt altas y baix coberta, poguentse utilizar tota classe d' habitacions y fins si convé al aire lliure quant no hi haija senyals de pluja, deixantlos hi estar de quatre á sis dias antes de trepitjarlos pera que s' verifiqui la *maduresa química* en virtud de la qual los rahims perden lo excés d' aigua de vejetació, se concentra l' such y s' perfecciona l' sucre; lo trepitj es mes fácil, la fermentació se fá mes depressa, lo ví es mes alcohólich, mes colorat y de mellor conservació; conté menos ácits, com si aquets se transformessin en sucre y la *ænocyanina* al oxidarse, aumenta considerablement y s' prediposa á esser mes soluble al aigua del most y en l' alcohol que s' produheixi en la fermentació.

Passats los quatre ó sis dias, se trepitjarán los rahims sense deixar grans sencers. Aquí hem de fer present que l' trepitj del home es lo que mes convé pera obtenir bons vins y l' que mes se practica per tot arreu. Lo pes del home es prou pera vencer

la resistencia dels grans y la blanó de la carn dels peus permet que 'ls grans de la brisa no s' trenquin, lo qual es molt important pera que no s' barreigi ab lo mosts, l' oli esencial que porta la brisa, de molt mal gust, com també los principis feculents y albuminosos.

Lo trepitj complert es molt essencial per que aquesta operació no solsament es mecánica sino també química, y es necessari posá en contacte del aire totas las parts components del rahim y romprer bé totas las células vegetals ahont s' hi troban los suchs á fi de que s' constitueixi l' ferment y s' oxidi la materia colorant, remonent la brema axafada ab palas ó forcas al objecte de que s' exposi á l' acció del aire.

Aquest article té ja las proporcions que li permet nostra publicació, per lo qual, deixarem per altre número lo tractar de la fermentació.

E.

PROCEDIMENTS PER ATACAR LO CORCH DE LA VINYA

Bastant coneguts son dels viticultors d' algunas de nostras provincias catalanas los estragos que causa á la producció vinícola lo insecte conegut técnicament ab lo nom de *Cochylis Roserana* y vulgarment dit corch de la vinya, que atacant directament lo rahim del cep desde sa florescencia, en que apareix la primera generació, y en las dos succesivas que 's verifícan, fins á depositar lo fruyt en lo cup, causa en lo desenrotllo y maduresa del mateix tant desastrosos efectes que algunas comarcas importa ja, segons asseguaran los práctichs, la ruina de més d' una quarta part de cullita. Aminorá en quant cap en lo humá aquesta nova calamitat que sentim, es lo que pretent lo *Institut Agrícola Catalá de Sant Isidro* al dirigir-se avuy als viticultors de Catalunya, no dup-tant que aquesta importantísima mira se veurá protegida per las Autoritats locals, ab lo beneplácit de las superiors civils de sas respectivas provincias, fent compendre á la pagesia las ventatjas que per sos interessos ofereix la manera d' extingir lo insecte de que 's tracta per los medis que aquest Institut vé á recomenar, prome-tentse al mateix temps del zel de ditas Autoritats que s' esforarán

en remóurer los obstacles que puguin oposarse á esta mida de salvació en quantas localitats hagia aparegut aquest enemich del cep.

Importa fer notar que la primera aparició del insecte se verifica en época molt immediata á la de la florescencia dels ceps, donant rahó de sa existencia unas petitas bossas de color obscur ab salpicaduras groguencas, que 's veuhen en la part llustrosa de las fullas, de cada una de ditas bossas surten de nou á deu larvas ú orugas de color de palla clar, teixeixen immediatament una trenyina ab la que embolican los rahims y quedan així protegidas per alimentarse de las flors y dels grans en estat rudimentari; ocasionant d'aquesta manera danys de consideració, no sols per los rahims que devoran sino porque la seda ab que tapan als rahims fá que quedí detinguda la humitat en ell y que aquest se pudreixi. Allí verifican ditas orugas son creixement y evolució fins que 's converteixen en unas petitas papallonas, que després de verificar la fecundació, depositan sos ous sobre 'l rahim y d' ells surt una segona generació d' orugas. Aquesta té lloch comunment, en nostras regions, á últims del mes de juny. Las orugas s' introdueixen allavors en los grans pera viure á costa d' ells y 's transforman per últim en papallonas que donan origen á una tercera generació, quals orugas viuhén també dintre dels rahims. En setembre época de la brema, molts d'aquestas orugas son portadas al cup ab los rahims y allí moran; pero altres, que han sortit del grá pera transformarse en papallonas, escapan de la destrucció y quedan en la vinya. Las papallonas d' ellas depositan sos ous en las sinuositats que forma 'l tronch dels ceps y passen allí l' hivern esperant son desentrollo que 's verificará á la primavera següent. Molts procediments se han preconisat en Fransa pera destruhir los ous invernals; un d' ells consisteix en treurer l' escorsa dels ceps y en mullar després lo tronch ja ab aygua bullenta, ja ab aygua de mar; pero aquest tractament, com altres recomenats, requereixen més temps y més dispèndis que 'ls que passarem á indicar. No hi ha qu' olvidar tampoch que las papallonas en sas tres aparicions son nocturnas, y aquesta circumstancia constituheix una de las bases del procediment d' extirpació que 'ns proposém recomenar, després de consultada la ilustrada opinió dels elements científich y práctic ab que compta est Institut y á los que debem la iniciativa del mateix.

Dos períodos son los mes apropósit pera que 'l procediment

d' extirpació produheixi immediats efectes. Es lo primer, aprofitar lo período d' expurgar prematurament los ceps. Al verificarlo tenen que separarse totas aquellas fullas que 's vejin totas las senyals descritas al esplicar lo primer periodo del desentrotllo del insecte: deuen colocarse aquellas en un sach ó bossa que al efecte portará penjat al coll lo pagés en las dos operacions que á l' hora practicará, d' expurgament y persecució del insecte, al objecte de tindre expeditas sas mans pera 'ls dos procediments; en la referida bossa se hi anirán introduint aquellas fullas que acusin l' existencia del insecte, y en lo período de descans que practica 'l pagés en aquesta feyna agrícola, deurá cremar lo contingut del sach ó bossas ó sian las fullas. A benefici d' aquest método tan senzill com económich, no duptin los viticultors que destruirán no pochs milers de gèrmens destructors del tendre rahim que avuy dia veu desapareixer ab sentiment lo agricultor.

Es lo segon procediment lo aprofitar en nostre clima y comarcas catalanas los últims dias del mes de Juny y Setembre, en lo que per lo general apareixen las dos últimas generacions de papallonas; y com ja habem dit qu' eran nocturnas ó sia que sols surten de nit, deu procurarse escullir lo período de lluna nova per ser las nits més foscas, encenent á distancia de cent á dos cents metres, algunas fogueradas, valentse de radoltas, rostolls, canyas, herba seca, etc., y no cap dupte que á aquestas petites fogueras hi acudirán núvols de papallonas que sucumbirán atragudas per la proyecció de llum que escamparán aquellas, á semblansa de lo que succeheix en las nits d' estiu quant se veuen assaltadas las llums de las casas de camp per altres papallonas pue son també nocturnas. Deu per fi procurars que aquestas operacions se repetescan tres ó quatre dias consecutius y senyalarlos avants de comú acort dels viticultors, sent ventatjós que s' efectuin al mateix temps en los pobles circunvehins. La rahó natural dicta lo racional del procediment y lo insignificant dispendi que aquest importa compensará ab usura lo bé general que pot reportar á las comarcas infestadas, si ab zel y activitat procuran trevallar per si mateixos un clar benefici que redundi en profit general de la producció vinícola.

Barcelona, Juliol de 1881. — P. A. de la J. D. — Lo Vocal Secretari, Andreu de Ferran.

SECCIÓ DE VARIETATS

ELECCIÓ DE LAS EYNAS Y UTENSILIS DESTINATS A LA PREPARACIÓ Y CONSERVACIO DE LAS SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS.

Convé elegir, tant com sia possible, los utensilis ó eynas que no pugan alterar los alimentos, essent d' aquest número los vasos de vidre, de pedra esmoladora, de porcellana, de pisa fina y ordinaria, que ofereixen totas las garantías de seguretat.

Las eynas de *terra-cuyta* embarnissada, que per esser molt baratas s' emplean ab preferencia per las classes pobres, han ocasionat algunas vegadas accidents, á causa de que l' óxit de plom, ingredient principal de son barnís, es un veneno fácilmente atacable per los áctis y també per las grassas; no obstant s' ha probat que res hi ha que temer d'aquestas eynas cuan han sigut ben fabricadas, porque á las horas lo barnís y la *terra-cuyta* están intimament combinats, y lo envidriat de plom ha adquirit una duresa tal que resisteix per molt temps á las forsas mecánicas y també als agents químichs. Las millors eynas de terra son las que están ben cuytas; fan bon só cuan se copejan ab un objecte dur, y son barnís, perfectament vitrificat no 's deixa ratllar ab la punta d' un ganivet; cuant mes cuyt y clar es l' esmalt, menos atacable es pe 'ls áctis, los olis y las grassas. Lo barnís de las eynas de terra de mala calitat, no estant suficientment enganxat á la massa argilosa; s' esfulla ab facilitat de la mateixa y cuan se emplean aquestas eynas ó vasos pera la cuyna se desenbarnissan per la acció del foch y agafan facilmente un gust detestable, que no se 'ls pot treure netejantlos y que 's comunica á lo que en ella se feu coure.

A més hi ha autors que pensan que aquet barnís se fon de mica en mica en las grassas y en los áctis, y vicia bastant los alimentos porque l' ás d' aquestas eynas puga á la llarga ser danyós als individuos débils. Cap vas de terra deu emplearse en la cuyna fins després d' haberlo sotmés per alguns temps en un bany d' aygua calenta y haber sigut ben netejat.

Los utensilis de *ferro-batut* se prestan perfectament als usos de la cuyna, pero exigeixen ser netejats ab frecuencia y cuydado, sense lo qual comunican als alimentos una olor y un gust particular que se 'n diu *gust de ferro*.

Las eynas de *ferro-colat* son també de bon ús, però avants d' emplearlas per primera vegada, es necessari ferhi bullir lleixiu de cendras y després alguns grapats de lletías ó monjetas vellas, evitant sempre ferhi coure menjars, en los quals hi entrin amaniments molt áctis. Los útils de *llauna* y de *ferro-estanyat* son d' ús excelent.

Los utensilis de *plata-fina* no exposan á cap perill si 's tenen en un es-

tat de netedat perfecta y no s' hi deixan gayre temps las preparacions culinarias.

La plata de lley conté bastant coure pera alterar los aliments.

(Continuará.)

NOTICIAS AGRÍCOLAS

Probas ab l' Oli-Roux.—Ab aquest producte, de que ja tenen co-neixement nostres lectors, se feren ensaigs en alguns dels arbres que Don Joseph Tobella posseheix en lo Mas Reig de Sant Pol de mar. Un dels germans Casals representants del Oli Roux á Marsella y únichs importadors á Espanya, D. Joaquim Colomer representant á Barcelona de dit producte, Excm. Sr. Brigadier D. Joaquim Ahumada que 's trojava en dita finca, 'l duenyo de la mateixa y 'l director de L' ART DEL PACÉS se constituhiren sobre 'l terreno en lo dia 20 del actual pera verificar las probas ab l' ausili del ex-ajudant de la Granja Escola experimental de la provincia de Barcelona Sr. Francisco Gelabert.

Se descolgaren diferents taronjers joves d' aprop de la casa, que demostravan exteriorment estar malalts, sense que pogués averiguarse la causa (encara que 's suposa sia efecte del excés de sals alcalinas disoltas en las ayguas de rego procedents d' uns safareigs de rentar roba) y s' hi aplicá 'l procediment tal com marcan las instruccions de la casa Roux. Se practicá la mateixa operació en un garrofer ab fruyt, d' una mica mes enllá dels arbres avans citats, plantat en terreno granítich (sauló ó terré), passant luego al criadero d' arbres fruyters y allí s' untá una renglera d' aquets, ab l' objecte de probar sa immediata creixensa y per fí 's verificá idéntica operació en vuyt d' avansats pera veure la influencia que puga tenir l' oli-Roux en lo desarrollo del fruyt del taronjer.

Del resultat de tot aixó, que 's feu en presencia de las personas avans citadas y altres que s' hi afegian, ne donarém compte á nostres lectors en son degut temps.

Cullita d' oli.—Los agricultors de la Conca del Ebro se queixan de que per las fortas calors y sequera del temps, cau molta oliva, tementse que aixó mermi considerablement la cullita del oli.

Cullita de pansa.—La cullita de pansa 's presenta aquest any molt escassa en los centres productors de la provincia de Málaga, á consecuencia de las plujas de primavera, pedregadas y estragos filoxérichs respectivament, aixís com de podrirse molt rahim en lo cep per la humitat del terreno. Los culliters esperan, no obstant, que la puja dels preus los indemnisi d' aquets mals, contant ab la falta d' existencia de la última cullita, aixís en dit mercat com en los estranjers.

De Valencia.—Ha comensat en casi tots los pobles de la ribera del Jucar la sega del arrós, anticipada aquest any á conseqüencia de las fortas é intensas calors que han regnat durant los últims dias.

La cullita pot dirse que ha sigut regular, aixís en calitat com en cantitat. Los jornals, efecte de la premura ab que 's porta á cap la operació de la sega, se pagan á bons preus, arribant en alguns á 18 rs. jornal.

—L' últim vent de ponent ha produhit danys de consideració en la horta de Gandía. L' arbrat, lo blat de moro y l' arrós han patit molt.

S' han rebut ja algunas bombas elevadoras d' aygua de la casa Bak y Manson, las quals figurarán en la Exposició de Gandía que s' ha de celebrar l' Octubre que vé en los dias 8 al 24 ab motiu de las festas que celebra aquella ciutat per son Patró Sant Francisco de Borja.

Prempsas pera oli.—La falta d' aquestas prempsas s' está deixant sentir en los molins del Baix Aragó, en molts dels quals están encara travallant la cullita de novembre últim.

Aquest es un dels molts punts que podria tocar ab éxit la *Societat vitícola de la Corona d' Aragó*, facilitant las eynas pera la elaboració del oli, tan avansada en altres païssos de menos producció oliverera que 'l nostre.

Colonias agricolas.—Pe 'l Ministeri de Foment s' ha dirigit un telégrama als jefes de las seccions de Foment en todas las provincias, pera que ab tota urgencia remetian á dit centre una relació de las colonias agrícolas establertas en sas respectives demarcacions, expressant la llei ab arreglo á la qual foren declaradas tals colonias, fetxa de la declaració y extensió superficial d' aquella.

Nos sembla que aquestas pressas no indican res de bó en profit de la agricultura, que 's veyia una mica recompensada en sos afanys d' explotació rural, evitant la emigració á llunyanas terras. ¡Tant de bó 'ns enganyém!

Malaltia en lo bestiar.—Segons hem vist en diferents periódichs d' Espanya, s' está desarrollant una malaltía epidémica en tots los animals que tenen casco ó unglots, coneguda ab lo nom de *glosopeda*. Los periódichs de Madrid nos diuhen que cada dia 'n moren bastants de las companyías dels tramvias y dels particulars. Los de Málaga, que també s' ha presentat aquesta epidemia en las ovellas d' aquellas regions, aixís com en las provincias catalanas y de Barcelona sabém que hi han molts caballerías atacadas d' aquesta malaltía.

Aquesta malaltía consisteix en una ulceració en la llengua y base del casco que va profundisant fins á ferlo caure en rodó. Com se compren, en un principi 's pot curar fácilmente rentant la llaga ab aygua fenicada y deixant l' animal en repós. Alguns han fet lo disbarat de sangrarlos, lo qual no deixa de ser molt inconvenient perque afegeix á la ulceració la debilitat consegüent á la sangría.

Estadística vitícola.—Segons dats estadístichs, hi ha en Espanya 2.183,429 fanegas de terra, equivalents á 1.408,608 hectáreas, cubiertas de ceps y que representan una riqueza imponible de mes de 100.000.000 de pessetas, á siga proximament la quinta part del total de terrenos dedicats á cereals y una séptima part del valor de tota la riqueza imponible pera la contribució.

Lo dia que la filoxera s' haja menjat las arrels dels ceps y la cullita del vi haja desaparegut. ¿ab que se substituhirá semblant riqueza? ¿Cosa es aquesta que deuria preocupar mes la atenció del Govern!

Mercat de Vilafranca del Panadés.—Los preus corrents, son:

Ví pera embarcar, de 120 á 130 rals la carga.—Blanch, de 90 á 100.—Pera taberna, de 90 á 100.—Pera cremar, de 40 á 44.—Anissats de 30°, de 1,000 á 1,100 la xeressana.—Esperit de 35°, de 1,660 á 1,680.—De brisa, de 1,460 á 1,480.—Farina de 1.ª classe, de 74 á 79 rals lo quintá.—De 2.ª, de 56 á 64.—De 3.ª, de 48 á 53.—Blat, de 68 á 74 la quartera.—Ordi, de 30 á 32.—Guixas, de 48 á 50.—Fabons, de 48 á 50.—Blat de moro, de 40 á 41.

Mercat de Vich.—Los preus mitjos á que's passaren en lo mercat los blats y llegums, foren:

Xexa, á 17 pessetas la quartera.—Forment, á 15 y $\frac{1}{2}$.—Mestall, á 10.—Ségol, á 9.—Ordi, á 8.—Cibada, á 6.—Espelta, á 4 y $\frac{1}{2}$.—Blat de moro, á 11 y $\frac{1}{4}$.—Mill, á 13.—Fajol, á 11.—Fabas, á 11.—Llegum, á 10.—Fasols, á 22.—Ciurons, á 22.

Mercat de Lleyda.—Ab la animació propia d' aquest temps venen succehintse los mercats setmanals de *blat*, que en aquesta estació, pot dirse, mes que setmanals son diaris. Las ofertas son grandíssimas, pero lo que estranya es que son moltíssimas també las demandas, á pesar del alsat preu dels blats, preu cada dia mes ferm y ab tendencia al alsa. Aixó s' esplica ab las malas noticias que s' reben de las cullitas del estranjer y en las moltas demandas que d' allí s' esperan. Los negociants, sens dubte en la previsió de que han de pujarse mes los preus cuan mes tart fajian sas demandas los mercats estranjers.

L' *oli* també ha pugat son preu á causa de no haber plogut en tant temps, y de que 's creu que la cullita no será tan bona com se creya.

Los *vins* ab tendencia á la baixa, porque 'ls vinicultors desitjan apurar las existencias pera la brema. La cullita bona, pero escassa á causa de la falta de pluja.

Los preus mitjos á que 's fan los productes següents, son:

Blat, de 72 á 80 rals la quartera.—Ordi, de 24 á 72.—Fabons, de 41 á 44.—Fasols, de 21 á 25.—Oli, de 36 á 38 rals la arroba.

Los *vins negres* han continuat la calma en las operacions que veniam senyalant y succehint lo que haviam previst y manifestat, supost que sabém haberse efectuat alguna transacció en classes secundarias ab concessió en los preus que regian y sostingut ab massa insistencia per part de sos tenedors. Las classes de color y graduació mantenintlos ab fermesa, y 's compren que aixís siga, y encara que obtinguessin algun major favor, supost que sas existencias son en extrém reduhidas tant en nostres mercats com en los francesos, ahont tenen bona demanda ditas classes. Las noticias que tenim d'ells no varian en res á las anteriors, seguint bastant encalmadas las operacions. Las d'embarch pera América en nostre port han sigut també de molt poca importancia.

De *vins blancs* son ja molt limitadas las existencias, per lo qual y á seguir la demanda ab la mateixa activitat, se sostenen ab molta fermesa 'ls preus.

La cullita en general, per ara no pot dirse mes sino que será mitjana, y si las plujas no ajudan á inflar los rahims, no rajarán tant com podia esperarse un quant temps endarrera.

GALENDARI DEL PAGÉS

SETEMBRE.



CONREU DELS CAMPS.

Se dóna una llaurada als camps que 's volen sembrar de blat, porque nascan las herbas, que 's fan pérdre quan se sembra.

Se plantan cabessas de safrá. Se sembra lli, y se dallan las rubias ó gransas, si no se vol guardar la grana. Las fullas son bonas pera lo bestiar boví.

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