

# L' ART DEL PAGÈS

## SECCIÓ DOCTRINAL

### LOS PROPIETARIS Y LA PROPIETAT

Cuan s' observa l' estat de ruina á que per punt general ha arribat la propietat en nostra pàtria, se trovan un sens número de causas que motivan aquest funest resultat. Pera donar minuciosa rahó de totas ellas precis seria escribir un llibre: nos limitarém donchs á examinar un dels fets que mes influencia tenen en que aquella desmereixi d' una manera profundament lamentable.

Nos referim al allunyament dels propietaris de las propietats; aludim á aquesta funesta moda que induheix als propietaris á abandonar sas terras pera residir en las ciutats.

No molts anys enrera, cuan dominavan en los districtes rurals aqueixas costums venerandas que poch á poch van desapareixent, los hisendats residian en sas casas payrals; los hisendats administravan cuydadosament sas fincas. Ells donavan l' exemple á sos treballadors, disposantho y dirigintho tot; ells atenian á las necessitats del conreu y á las operacions indispensables pera obtenir bonas cullitas, meditant y empleant los medis oportuns pera lograr excelents resultats.

Avuy dia molts propietaris han emprés un rumbo oposat. Uns per vanitat; altres perque 's fastiguen de lo que no 's fastigujavan sos antepassats; altres per temor al bandolerisme que 'ls amenassa en sas llars; trasladan son domicili á las poblacions ahont olvidan molts detalls d' administració que 'ls hi acarreen graves perjudicis. Es veritat que avuy alguns propietaris que, guiats per un bon sentit práctic, comprenen que *el ojo del amo engorda el caballo* y com dihem nosaltres *peus de amo, fens á terra*, y que no convé deixar de portas en fora lo que importa tenir sempre devant; però es precis consignar que



aquestos son los ménos, y que disminuheixen considerablement cada dia.

Ara bé; ¿á quinas causas deu atribuirse aquesta conducta dels propietaris? ¿Quins perjudicis los hi ocasiona? ¿Quins danys reporta á la agricultura?

Diferentas son las rahons que poden explicar aquest fenómen; n' enumerarém dos:

1.<sup>a</sup> Una vanitat que s' ha apoderat de molts hereus acaudalats de viure en las ciutats, y d' aquesta resulta que sols de tant en quant visitan sas possessions, olvidant que deuen sa fortuna á la constancia de sos pares, los quals mes previsors y ab mes experiencia, estigueren sempre á la vista de sas hereitats.

2.<sup>a</sup> Propietaris hi ha que s' allunyan de sas hisendas per una equivocació de càlcul; perque examinant los rédits de sas fincas creuen que sa presencia no es absolutament necessaria alli ahont realment ho es: tiran comptes galans, y trauhen la consecuencia de que poden residir bonament en alguna localitat immediata y disfrutar de tota mena de comoditats.

Peró, ¿qué resulta d' aquest cambi de residencia? 1.<sup>er</sup> Majors gastos. En efecte, la vida del camp es mes senzilla que la de la ciutat; perque en aquesta hi ha mes necessitats ficticies que satisfer, y ocasió próxima de dispendis no preciosos. Per altre part en la ciutat no tenen moltes vegadas á má certs recursos que abundan en las hisendas y que prestan grans económias. 2.<sup>a</sup> Menos renda, lo que es inevitable donada la ausencia del propietari; supost que ningú cuyda millor de sos interessos que son duenyo: á la activitat y á la vigilancia reemplassan la negligencia y l' abandono que donan un resultat de caràcter negatiu. D' aquí provenen desseguida prestams en hipotecas de la fincas, cargas y mes cargas que disminuheixen lo valor de la propietat. Y aquestos gravámens no sempre 'ls pot extingir lo propietari, puix sobrevenen malas cullitas, creixen las contribucions en progressió geométrica, é hi ha que satisfer, además del capital, quantiosos interessos. De lo qual resulta que 'l notari que autorisá una escriptura de debitori, autorisa al cap d' algun temps una escriptura de venda. Aquest es lo termini final de certas imprudencias.



Per altre part la agricultura en sí experimenta també gran retrocés, y aixó fàcilment se concibeix. Cuan lo propietari dirigeix á sos treballadors certas prácticas perjudicials son destruhidas per sa ilustració. Però desde 'l moment que falta, succeheix al art agrícola una rutina inveterada y moltes vegadas funesta que en poch temps destruheix travalls á molta costa realisats.

Vegis, donchs, com per tots conceptes convé que 'ls propietaris no s' allunyin de sas fincas. Cuan sembla que hi ha empenyo en que la propietat sufresca gran part dels impostos ab que se subvé á las necessitats del Estat, de la provincia y del mnnicipi: cuan la propietat territorial desmereix á causa del gran vol que prenen la industria y 'l comers; cuan tot conspira contra la propietat, es menester que sos duenyos no agravin lo mal ab midas sobremanera perjudicials. Tornin á la antiga costum de residir en la casa payral; deixin preocupacions vanas que sols pérduas poden acarrearlosi, y no olvidin que si en lo camp estriba sa prosperitat, en las ciutats los hi espera la bancarrota.

L. F. y C.

---

## SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA

---

### CULTIU DEL SAFRÁ.

Lo cultiu del safrá compren tres classes de travalls: 1.<sup>er</sup> elecció y preparació del terreno; 2.<sup>on</sup> sembra; y 3.<sup>er</sup> cultiu anyal. Lo terreno mes apropiat pera 'ls safranals es lo plà, fluix y mitjanament humit. Lo molt frescal es improductiu, puix creix ó altera la sebeta que ha de produhir la mata. Los partits del Manzanares en la provincia de Ciudad-Real y San Clemente en la de Cuenca, y certs paratjes del baix Aragó, contenen los millors terrenos pera safrá. Aquest terreno es entre blanquínos y vermell, com de color de carn. S' observa que hi ha en éll moltes pedretas y granets de pedra tosca ó de cals. Las plantas mes usuals que en éll se trovan son la farigola y la sancadanya.



Cuan un terreno no gosa d' aquestas qualitats, se prepera artificialment. Si es desigual, s' alsan parets de pedra, y s' escalona formant bancals de mes ó menos estensió. Si es molt fort y apretat, se li barrejan arena y argila. Si es molt arenós, se li posan argila, fems y pedregalúm, y aixís succesivament.

Una vegada elegit ó ben preparat artificialment lo terreno pera 'l safranal, se li dona una gran cavada per la tardor anterior al de la sembra, de mitja vara de fondaria. Passadas las ayguas y gels d' hivern, se dona altre d' un pam; y encara alguns repeteixen la tercera mitx mes avans de la sembra.

Aquesta deu efectuar-se immediatament després de las últimas ayguadas de primavera, que regularment son á últims d' Abril ó primers de Maig; per lo tant, desde mitjans d' aquest últim deu principiari la sembra, avans que la terra perdi sa sahó. Si per casualitat no pogués fer-se la sembra en aquest temps, es menester aguardar á las primeras ayguas d' estiu, que regularment son de mitjans d' Agost en devant, y en lo restant d' aquest mes fins mitx Setembre també pot sembrarse; pero tots coneixen las contras que aquesta classe de sembras tardanas experimentan. Pera sembrar s' obren clots semblants als de las sembras de fabas, tirats á cordill, y poch mes d' una quarta distant uns d' altres. En lo mateix mes en que s' ha de efectuar la sembra s' extrauhen las sebetas dels safranals vells; avans de sembrarlas se pelan, y si están sanas se colocan en lo clot, qual fondo deu estovarse, ab la precaució de posar cap per amunt lo pitó, que es la part d' ahont surt lo tany. Enteradas las sebetas, se cuyda de no posar los peus baix cap concepte en lo ja sembrat. Casi tots los inteligents convenen en que 30 varas de llarch, ab la meytat d' ample, de terra safranal (450 varas cuadradas), necessitan pera sembrarse, ó be inverteixen cuan la sembra está feta en regla, de 10 á 12 fanegas de sebetas.

Si la sembra s' ha verificat á temps, en tot Setembre naixen uns filaments blanquinosos que després s' enverdeixen y forman las fullas. Son de la figura de petits esparis, curts y molt crassos. Casi al mateix temps naix un rebrot escapollat, que dona la roseta. Aquesta es de la figura d' un petit lliri morat, y en son centre s' adverteixen tres filaments daurats, que son



altres tants fils de safrá. Aquestes rosetas s'obran ab la aurora, y s'han de cullir en lo mateix dia, avans de la sortida del sol. En grans cistellas se trasportan, y en aquell mateix dia s'han de dessafranar. La roseta dessafranada se llensa, y 'l safrá 's col·loca en cedassos qual fondo ó assiento está untat d' oli. Aquets cedassos se possan al sol pera que 'l safrá s'aixugui, ó bé en fornets qual calor siga igual al del sol, lo que no es difícil conèixer y conseguir. L' assecat al sol merma de quatre parts tres, y 'l de fornets de cinch quatre. Una vegada aixut s'encaixonona pera 'l comers. La mata del safrá se deixa després de la recolecció; als quinze dias se cava y arrima terra al matoll ó *atocha* (que aixís s'anomena la mata), y 's deixa passar l'hivern. En Abril ó Maig del any entrant se dona la segona cava da y 's talla la atotxa, que 's tira á las caballerías. Com quinze dias avans de naixer la roseta se dona la tercera cavada, y 's procedeix á la recolecció segons s'ha dit.

Al cap de cinch anys s'arrenca 'l safranall, colocantse las sebetas sanas en nou terren. Si al quart afluixa la cullita, s'arrenca aquell any.

Deuhen observar-se las següents precaucions. Tancar los terrenos ab l'objecte de que las bestias no 's menjin la atotxa, ni 'ls porchs la sebeta. A totes las cavadas traure las pedras que 's trovin, apilantlas á las voras. Sembrar á mes d'un pam de fondaria: y no fer en las cavadas successivas la labor mes fonda de sis dits, pera no tocar ni fer malbé la sebeta. Finalment, destruir los taups.

#### COMERS DEL SAFRÁ.

No sabem per quina causa lo comers del safrá haja d'estar tan abandonat en Espanya, essent aixís que es un article de consum y d'exportació dels mes preciosos y lucratiu; en va s'afana 'l cuydadós manxego y honrat aragonés ab sos safranals, si despres no trovan qui compri sos productes, compensantlosi cuan menos lo treball. Aquet mal, que ab respecte 'l safrá dependeix de la falta immediata de compradors, se remediaria facilment si en Espanya una societat de capitalistes se dediqués á fer per sí y exclusivament l'acopi de tot lo safrá del regne, nombrant al efecte comissionats en tots los punts



ahont se cria, que son principalment Bonache de Alarcon, Albaladejo, Valverde, La Motilla y altres.

En Inglaterra, ahont baix l' aspecte mercantil se dicta la llei pera tot lo mon, apenas hi ha cap ram comerciable que no estiga á cárrech de societats particulars. ¿Y perquè nosaltres, tan cegos imitadors de las coqueterias de Fransa, no hem d'esser tan avaros quant imitadors del modo d' adquirirse riquesas per la Inglaterra?

En una societat com la que proposém, tot lo nacional guanya á expensas del extranger ó del general de consumidors. Guanya 'l pagés porque consegüent al giro es l' augment de preu, y consegüent á aquest la ganancia del cultivador. Guanya la societat empresaria, porque com ella sola es la duenya del género, posa 'l preu á son capritxo, y no hi ha mes remey que ó comprarsel á lo que ella vol, ó passarse sens ell. Si l' extranger se 'l ne porta, queda la utilitat en la nació; si la nació 'l consumeix, queda igualment dins d' ella; pero en un y altre cas ¿á favor de qui? A favor del honrat cultivador, y á favor del industriós comerciant. Esperém que homes amants de son país, que tan estéril y perjudicialment á vegadas, malgastan cuantiosos capitals y temps preciós, no llensin aquesta idea d' associació en olvit, en pró del comers y agricultura d' Espanya.

---

## SECCIÓ DE VARIETATS

---

### CARN EN POLS

Un industrial de Nantes acaba de discurrir un nou modo de preparació de las carns, que assegura sa conservació en un petit volúm.

Sens emplear la cocció, apelant simplement á la temperatura de la atmósfera, prepara ab la carn verdaders polvos de carn, qual conservació es, segons sembla, ilimitada, tota vegada que no se la esposi á la humitat ni á un calor massa fort.

Lo método de preparació d' aquets polvos de carn, es dels mes senzills.

La carn fresca neta d' os, de las parts tendrumosas y del greix, se fa passar per unas máquinas apropiadas, que la tallan en trossets molt petits y la barrejan ab farina.



La farina te la propietat de xuclar la aygua que entra en formació de la carn, y qual proporció es de 73 á 77 per 100. Tal vegada també 'ls elements de la farina formin certas combinacions ab los de la carn.

La naturalesa d' aquestas combinacions no está encara determinada; pero es molt probable que las hi haja.

Al sortir de las máquinas lo producte resultant de la unió íntima de la carn ab la farina, s' asseca al ayre lliure, ó be pera anar mes depressa, en una estufa seca escalfada á 35 ó 40 graus á lo mes.

Després se pulverisa y 's passa per un cedás.

La pols que resulta d' aquestas diferents operacions te un bonich color, gris ó groguench, y de gust agradable.

Aglomerantla ab aygua de goma, ab albúmina (clara d' ou) ó llatí, y premsantla desseguida en los motllos, se fan tauletes y cilindres de tots pesos, que 's poden utilisar com los bescuyts de munició, y que 's poden dividir segons las necessitats pera fer sopas, guisats ó salsas.

L' autor ha donat á sos polvos alimenticis lo nom característich de *Nutricina*.

La nutricina te tots los elements continguts en la carn fresca y en lo mateix estat que 's trovan en ella.

Aixó es tan cert, que la sanch que impregna la carn trasformada en nutricina conserva encara en aquesta totas sas propietats. Es soluble en l' aygua, comunica á aquesta son tint roig, es coagulable, ja espontáneament á la temperatura ordinaria ab formació d' un coàgul que sura, efecte de la presencia de la fibrina, ja per la acció del calor á 70 graus, formant un borralló tota sa massa per efecte de la presencia de la albúmina.

Segons l' autor, la disolució en fret de la sanch de la nutricina no entra en putrefacció. Se recubreix solsament al cap d' algun dias d' exposició al ayre, d' algunas floriduras.

Es de notar que la carn de la nutricina, no havent suferit cocció, se paheix mes fàcilment y s' assimila d' un modo mes perfecte que la carn cuyta. En fi, á pes igual, la nutricina es mes azoada, y per consecuencia mes nutritiva que la mateixa carn, supost que per una part no conté excés de greix, ni de tendrums, ni de pell, ni d' os, y per altra, los 750 grams d' aygua que s' han tret á un kilógram de carn, substituheixen 750 grams de farina, sustancia que es molt azoada y essencialment nutritiva, com ho es lo glúten. Aquest mateix procediment pot aplicarse á la carn de caball, poguent traure d' éll ventatjas pera la alimentació dels gossos, porchs, ocas, etc.

Durant la panificació 's produheix un ferment de tal naturalesa, que



si la carn picada s' incorpora á la pasta, aquesta carn sofreix una completa digestió, comparable á la que s' opera en nostre ventrell.

Los esperiments fets han donat un resultat práctic que consisteix en la preparació d' un pá de munició, que conté un 50 per 100 de carn, y 's conserva sense alteració indefinidament.

La preparació d' aquest pá de carn s' opera de la manera següent:

Se fa una barreja de 560 grams de farina, 50 de llevadura de forner y 300 de carn de vaca fresca, molt picada. Y á aquesta barreja s' hi afegeix la quantitat d' aygua necessaria pera fer una pasta que s' exposa á una temperatura moderada pera que comenci la fermentació.

La carn, baix la influencia de la fermentació del pá, se fon poch á poch la massa, y cuan la operació está ben dirigida, no queda, al cap de 2 ó 3 horas, cap trassa de carn en la pasta. S' ha unit íntimament á aquesta y s' ha trasformat de sustancia tan facilment putrefacible en un producte absolutament incorruptible.

Cuan la carn ha desaparegut complertament en la pasta, es á dir, cuan s' ha fos en totalitat, se cou lo pá com d' ordinari.

Basta posar en aygua bullenta aquest pá, pera obtenir una sopa de las més nutritivas.

---

## NOTICIAS AGRÍCOLAS

---

**Aprofitament de la brisa.**—Las brisas s' emplean en la destilació pera tráurelshi l' esperit (alcohol) que contenen, y com además contenen una bona quantitat de crémor tártaro (tartrá), poden produhir altres beneficis ab procediments senzills y económichs. Extret la crémor tártaro, es fácil fer ab los resíduos, rajolas, que serveixen ventatjosament com combustible, donant una cendra que constituheix per si sola un producte considerable com adob, per sa riquesa en potassa.

No es aixó tot. En la formació de la rajola hi ha un altre element precíós que pot utilisarse, quan no vulgan emplearse com combustibles; aquest element son los granets, que poden suministrar un 12 ó 15 per 100 d' oli, que, ben treballat, se presta molt bé pera la fabricació de savó. Per últim, la pellofa del rahim conté 6 ó 7 per 100 de tanino, materia molt buscada en la industria tintórea, y que pot obtenirse per medis elementals y de poch gasto.



**Certámen de Granollers.**—Ben merescut ho té y per aixó tenim una gran satisfacció de poder consignar en las planas de L' ART DEL PAGÉS, que un de nostres col·laboradors, lo Sr. D. Joseph Bayer, enginyer, se'n ha emportat lo premi de la *Associació rural del Vallés*, consistent en un magnífich grupo d'eynas agrícoles de plata sobre lápida de marbre negre, per son bonich treball sobre 'ls medis de substituhir á la vinya, en cas de desapareixer aquesta de la comarca vallesana per causa de la filoxera. Altre dia 'ns ocuparém del referit treball, que en part ja coneixen nostres subscriptors.

Felicitém de cor al amich, que tantas vegadas nos ha ajudat en nostra tasca de propagandistas, demostrant son valer en los assumptos relacionats ab la agricultura.

**Reducció de kilógrams á lliuras catalanas.**—Pera reduhir kilógrams á lliuras catalanas se multiplica 'l número de kilógrams per 25 y se separa la primera xifra de la dreta. La xifra separada expressa décimas de lliura y las demás lliuras. Aixís tením, que:

1 kilógram = 2'5	lliuras catalanas	6 kilógrs. = 15'0	lliuras catalanas
2    "   = 5'0	"       "	7    "   = 17'5	"       "
3    "   = 7'5	"       "	8    "   = 20'0	"       "
4    "   = 10'0	"       "	9    "   = 22'5	"       "
5    "   = 12'5	"       "	10   "   = 25'0	"       "

y aixís successivament.

D' aquesta manera tan senzilla, poden reduhirse qualsevol número de kilógrams á lliuras catalanas ab completa exactitut.

**Ceps americans.**—Diu un periódich, que la esperansa que alguns habían posat en los ceps americans pera desterrar la filoxera sembla que s' ha desvanescut per complert, tota vegada que las noticias que algun temps endarrera se donaren sobre una vinya italiana composta de ceps americans y que fou, no obstant, invadida per la plaga, acaban d' esser confirmadas per la aparició de la filoxera en diferentas vinyas de California.

**Comissió anti-filoxérica.**—La de la provincia de Girona ha descubert fins á la fetxa, dos tacas en Vidreras, tres en Lloret de Mar y dos en Blanes, havent tingut de suspendre 's las investigacions per causa de la pluja. Lo periódich que dona la noticia afegeix que ha sentit assegurar que en lo terme de Caldas de la Malavella la filoxera va apoderantse d' alguns vinyats.

**Oli-Roux.**—Invitats pera verificar una excursió á Marsella ab l' objecte de veure 'ls efectes d' aquest producte, no podém menos d' acceptar gustosos la representació ab que algunas corporacions agrícoles nos han honrat, á las quals procurarém donar compte de nostre comés y als lec-



tors d'aquest periódich també, d'una manera lleal y franca, nostras impresions de viatge, com ho ferem l'any passat ab lo mateix motiu.

**Cacahuets.**—En los pobles de la ribera del Júcar, ahont se produheix aqueix fruyt, han comensat á arrancarse los mes primerenchs, utilísant la sahó de las últimas pluhas. Las petitas partidas recullidas fins ara s'han comprat de 10 á 11 rals varxilla.

**Cabra.**—(*Tarragona.*)—S'ha comensat la cullita del rahim, la qual promet esser tant ó mes abundant que la del any anterior. La cullita de la avellana ha sigut bastant regular.

**Falset.**—Lo rahim está molt assahonat, per qual motiu ja s'ha comensat á beremar. Aquesta setmana passada la operació ha sigut general, y com aquest any no han vingut comerciants de Reus y altres ciutats los quals compravan rahim per mils de cargas, d'aquí 's pot deduhir que la gent s'ha disposat á envassar lo rahim; de segur que aquest any no se'n arrepentirán, per quan lo temps no ha pogut venir millor y 'l ví será fí y de bon gust, per qual motiu respiran alegria 'ls culliters.

Se comprá una mica d'avellana á cuatro duros y ara sols se paga á 18 y á 19 pessesas; pero 'ls propietaris no la volen donar, per esser de bona calitat, y tant es aixís, que mentres en altres pobles se compra á pés, aquí 's efectuan per mida; veyent que surten mes beneficiosos los comerciants comprantlos á mida que no á pés.

**Benifallet** (*Tortosa.*)—Recullida la admetlla y la garrofa, son molts los homes que surten d'aquesta població en busca de treball, supost que aquí 's recull poch vi y no poden emplearse en las beremas sino relativamente poch.

**Benicarló.**—La cullita de figas, s'ha perdut per complert per la molta humitat. La de rahim será igual ó major que la del any passat: s'espera també una cullita bona de monjetas, blat de moro y moniatos, la de garrofas ha sigut mitjana, pero s'ha de tenir en compte que aquesta cullita fou molt abundant l'any passat, y 's prepara abundantíssima pera 'l següent, á jutjar per la mostra que han tret los arbres.

**Mercat de Reus.**—En vins nous s'han operat algunas tranzaccions als preus següents: d'aquesta ciutat y pobles de son districte, de 30 á 33 pessesas los 121'60 litres (carga); 'l de Vilaseca y demás pobles del districte de Tarragona de 22'50 á 27'50 pessesas id.

En avellanas foren numerosas las operaciones que 's verificaren de 29 á 30 pessesas lo sach de 58 kilógrams.

En admetllas foren regulars y als preus següents: mollar ab esclofolla á 41'25 pessesas lo sach de 50 kilógrams; esperansa en gra de 65 á 67'50 pessesas los 41'60 kilógrams (quintá.)



## CALENDARI DEL PAGÉS

OCTUBRE



### CUIDADOS DEL BESTIAR

Se desmaman los potros y mulats, pera los que convé tenir farratjes tendres.

Tota vegada que lo bestiar, no obstant de sa utilitat, no pót tenirlo la majoría del pagesos, haventlo de mantenir pasturant, perque ni los patrimoniis són prou grans ni las terras están unidas, com fora menester per aixó, convé dir que, á pesar de aquells inconvenients, no hi ha apenas pagés que no pugui mantenirne alguns caps, tenintlos tancats en la quadra; ab la circunstancia de que si aquesta está ventilada, limpia y es capás per lo número de bestias que hi posia, y si aquestas son mantingudas com cal, millorará sas condiciones, al costat del fem que li donarán, y podrán serli de gran ausili ab los diners que li produhirá sa venta. Si los vehins dels pobles rurals se fessin cárrech de la utilitat que 'ls reportaría aquesta industria, es indubitable que tots se apressurarian á possehir una ó més ovellas, las quals juntas farian un ramat, valent alguns cents duros los productos de cada any. Fins lo pobre jornalero, que no deu pensar may en tenir una vaca perque necessita un prat ab



que no pót contar, podria mantenir una cabra ab las herbas que podria arreplegar ell y la sua canalla; y aquest animal, després de procurarli llet y crias, fins se presentaría á donar lo mugró y á mantenir sas criaturas, en lo cas de no poderlas criar la mare, per rahó de debilitat ó de malaltía. Un resultat igual ó major encara li donaría la cria de cunills, portada á cap de una manera convenient, aixó es, tenintlos en puesto limpio y ventilat, disposant las cunilleras de modo que las pogués examinar ab facilitat, y tenint separats mascles y femellas, ja que cada cunilla, sent de calitat grossa y fecunda, li donaria al any á lo menos un producto de deu duros.

---

## REVISTA VINÍCOLA

---

Per mes que la estracció ha calmat y la demanda de caldos ha disminuít d' una manera bastant marcada, sens dubte per la época en que 'ns trovém, puix tothom está ocupat en la elaboració dels seus vins, los preus se mantenen ab fermesa, lo mateix per part dels magatzemistas que dels culliters.

En alguns punts la cullita no ha estat tan bona com era d' esperar, á causa de que las continuadas pluhas han podrit bastant los rahims, mentres que en altres ha sigut bastant regular. En general, pot dirse que ha sigut mes bona en cantitat que en calitat, sense que aquesta deixi res que desitjar. Las pedregadas han perjudicat á algunas localitats, que han tingut la desgracia de ser assotadas d' una manera terrible, y en altres los ayguats han fet desapareixer també en un moment las esperansas y suhadas del pobre pagés.

Respecte al camp de Tarragona podém dir que la cullita, tant en cantitat com en calitat, ha sigut bona, y com ja fa alguns dias que han acabat las operacions, han comensat á vendre 's caldos al preu de 30 pessetas la carga en lo Vendrell y altres punts, d' ahont sabém que alguns propietaris no han volgut cedirlo ni al preu indicat, esperant una alsa mes ó menos fundada.

Per ara no pot dirse res encara del moviment que sufrirán los mostos, puix mentres n' hi han que ja están á punt de vendre 's, altres s' han acabat de fer y encara se 'n están elaborant.

---

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