

## L' ART DEL PAGÈS

---

### BIBLIOGRAFÍA

---

#### LOS CULTIVOS AGRÍCOLAS

Lo catedràtich d' Agricultura y de Física y Química en lo Seminari Conciliar de Barcelona y sóci de varias corporacions agrícolas, D. Joan Prat y Mas, Pbre., Batxiller en Ciencias y Llicenciat en la secció de las físich-químicas, acaba de publicar ab lo títol de *Los cultivos agrícolas*, un tractat dels que s' explotan á Espanya y dels que poden introduhirse ab ventatjas, ab exposició de las industrias agrícolas á que donan lloch las mes importants, dividintlo en quatre parts ab un apéndix á la secció quarta de la segona part.

En la primera s' ocupa del cultiu general de las plantas herbáceas; en la segona, del cultiu especial de las mateixas; en la tercera de la arboricultura en general y en la quarta de la especial.

La exposició de las doctrinas que l' autor sustenta en lo curs de sa publicació es clara y concisa, circunstancias que la fan apropiat al objecte principal á que la veyém destinada, aixó es: á difundir los coneixements agrícolas generals, en lo que fa referencia als cultius de



la terra, entre la classe escolar, pera la qual está especialment indicat lo llibre del qual nos estem ocupant.

Per lo demés, creyém dita publicació útil á tots los que en general tingan aficions al art de la terra.—T.

---

## NOVA LLEY DE CANALS Y PANTANOS.

---

Lo Ministeri de Foment ab fetxa 27 de Juliol prop passat, acaba de publicar en la *Gaceta de Madrid* del dimars 31 del mateix, la nova lley pera la construcció de canals y pantanos d'interés públich, que hajan d'esser objecte de concessió á empresas, si suministran pera 'l rego un caudal d'aygua equivalent á 200 litres continuos per segon.

Per aquest decret l'Estat podrá auxiliar ab un subvenció que no excedesca del 30 per 100 del cost pressupostat pera las obras del canal ó pantano y rechs principals, aixís com també ab un premi que no excedirá de 250 pessetas per cada litre continuo, per segon, (ó sia per cada 31,536 metros cúbichs anyals) que 'l canal ó pantano invertesca en rego, quedant lo Govern facultat pera substituhir la subvenció mencionada per una cantitat equivalent d'obras especials ó de difícil execució, que construhirá per son compte, però en cap cas la suma de la subvenció y 'l premi excedirá del 40 per 100 dels gastos d'establiment del rego, que 's calcularán, afegint al pressupost que s'aprobi pera 'l canal y rechs principals, 100 pessetas per hectárea de terreno que haja de regarse.

Del esperit dels articles d'aquesta lley que tant bé pot reportar al país, se deduheix que no solsament las grans empresas podrán llensarse á la construcció de canals y pantanos, sinó també los particulars y agrupacions de regants, per quant uns y altres poden esser afavorits per lo Govern fins al 50 per 100 de subvenció de las obras y á mes altre 50 per 100, que 'ls pot prestar l'Estat ab destino als canals y rechs secundaris, ab la circumstancia especial de que per aquestos no hi ha de mediar subasta.



No hi ha pas cap dubte que la agricultura n' ha de reportar un gran bé, sempre y quant lo cánon que se li fixi sia proporcional al tant per 100 dels produhits que 'n pugui treure de més per hectàrea de seca ó unitat de superfície convertida en regadiu.

A nostre modo de veure, lo Govern deuria estudiar avans de tot lo trassat general d' un plan ben combinat, que medis te per aixó, á fi de que 'ls auxilis del Estat poguessin ferse més extensius á las comarcas y als particulars, facilitant las empreses agrícolas, que en últim resultat son las que més directament están interessadas en aquesta classe de milloras de primera necessitat pera 'l cultiu.

No hi ha pas cap dubte tampoch, que l' element principal, agricolament parlant, és l' aygua y per aixó totas las lleys que tendescan á retenirla y á conduhirla serán sempre del agrado dels que puguin aprofitarse'n y que en aquest cas son la casi totalitat dels habitants que constitueixen la nació. Per aixó es que paricipém de la crehencia de que tothóm rebrá bé la que s' acaba de dictar, ja que redunda en benefici del país en general, que veu com las rojencas ayguas que riu avall van á parar al fons del mar, s' emportan las substancias en dissolució y 'ls adops que tant podían aumentar la fertilitat de las assecadas terras pel costat de las que passen, deixantlas poch menos que improductivas.

La reteneió donchs per medi de pantános de las ayguas de pluja y la conducció de las mateixas per medi de canals es un problema que verdaderament deu preocupar la atenció dels governs y molt especialment la dels particulars que vexats per aquells, han d' atendre en primer terme á las necessitats sempre creixents del Erari públich, impossibilitantlos de poder aumentar sas rendas per no facilitarlos hi 'ls medis conduhents á aquest objecte.

¡Quantas empresas que fins ara s' havian quedat en projecte s' realitzarán á no tardar, en virtud d' aquesta nova ley y quins beneficis no deixarán de reportarne 'ls particulars y la Nació, si uns y altres saben entendre sos interessos! Ara mateix, tenim lo canal de Tamarit ó de Catalunya y Aragó y tants d' altres



que si fins avuy havian quedat poch menos que olvidats, d'aquí endavant se 'ls hi presentan medis pera poder portar á cap sa realisació beneficiant las entensissimas comarcas que deuenh atravessar y fent produhir al capital empleat en la construcció un tant per cent gens despreciable á no duptar.

Per últim, la plaga filoxérica que en sa progressiva marxa devastadora acabarà desgraciadament per invadirho tot á no tardar, es una continua amenassa pera 'l pervenir de la generació actual, que deu preocuparse per sa successora immediata, si no vol que 's realisi la verdadera emigració de sos fills á terras extranyas.

Prenent peu de lo que passa en la vehina República, ahont si bé lo terrible assot ha fet disminuhir mol sas rendas per un costat y ahont per altre en cambi, la retenció y conducció de las ayguas pluvials ha fet aumentar sa industria pecuaria produhint farratjes y augmentant ab ells las crias de bestiar y la obtenció d'adobs, altre dels elements indispensables pera 'l progrés y augment dels productes de la terra; se 'ns ofereix la ocasió d' un bon exemple que imitar, allissonantnos sense escarment pera 'l pervindre.

¿Què succehirá lo dia, no llunyá, en que nostras despobladas y peladas montanyas quedin sense vinyas, y per consegüent sense vegetació la majoria d' ellas, si no retenim las ayguas pluvials ó las conduhim pera fertilisar las inmensas planuras que poden y deuenh per forsa transformar sos conreus en cas de plaga filoxérica? Que per un costat las pluhas torrencials ho invadirán tot, emportantse 'n á son pas la capa laborable del terreno, quedant com á conseqüencia lógica improductiu, mentres que per l' altre 'l cambi de conreu se farà difícil sino impossible, y lo que es mes, inepte pera produhir rés de bó, en perjudici del Estat y del particular que veurian disminuhir sas rendas d' una manera molt considerable.

Aquestas terribles conseqüencias devém evitarlas á tota costa y per aixó ja que la nova lley de canals y pantáns tendeix á dit objecte y está encaminada á conjurar en part lo mal, es perque la creyém destinada á produhir un gran bé al país.

FRANCISCO X. TOBELLÁ.



## AGRICULTURA PRÁCTICA

### FABRICACIÓ DEL VINAGRE.

Lo vinagre procedent del vi es una barreja de tots los components d'aquest últim, ménos l'alcohol; y está per lo tant, compost d'aygua y d'ácit acétich.

Lo método de fabricació mes usat, consisteix en posar lo vi en contacte ab la brisa escalfada ó altras substancias porosas, com son la escuma de platina ó ensinalls de faig, en quals poros se condensa l'oxígeno del aire. Pera fer vinagre es necessaria la presencia del *mycoderma aceti*, vegetal molt petit, anomenat vulgarment per flor del vi, que pera viurer te necessitat de alimentarse en presencia del oxígeno, del aire, de las substancias assoadas ó albuminoideas del vi, produhint la transformació del alcohol en ácit acétich.

La mare del vinagre es una mata de substancias albuminoideas que te la propietat de transmetre y provocar la acetificació del vi, succéhintli algunas vegadas que la mare pert la seva activitat, obra molt poch á poch á causa d'una corrent d'aire fret, ó be perque s'han consumit las substancias albuminoideas, en qual cas la acetificació s'arregla ab brisa ó ab carbó porós mullat en vinagre. Pera que resulti vinagre es precis que 'l líquit que te de produhirlo continga 'ls elements del vi indispensable pera la existencia del *mycoderma* y que la temperatura varihi entre 20 y 30 graus del termómetro centígrau, puig que baix 18 graus, no hi ha fermentació acética y sobre 'ls 35 graus lo *mycoderma* 's destrueix.

Los utensilis ó eynas pera la confecció del vinagre no poden ser de metall, perque serian atacats per los ácits y 'l vinagre pendria un color fosc.

Los millors recipients son los barrils ab dogas de alzina, de morera, de aberoquer, ó de castanyer. L'óli balsámich *Modénès*, tan conegut, se fabrica en barrils ó botas de morera.

Los vins mes apropósit pera fer vinagre, son los vins rojos que tingan al menos sis mesos. Los vins blancs acetifican ab



difficultat per la rahó de que no contenen ácid tánich; los vins dolsos donan vinagre, promovent la solució del sucre ab 5 ó 7 graus de llevadura de cervesa per hectólitre, així com los dipòsits dels barrils y ampollas de vi vell donan bon vinagre porque contenen substancias albuminosas.

Veusaquí un bon procediment casulá pera la fabricació en petit del vinagre.

Se tiran 20 litres de vinagre bo en un recipient de la capacitat d' un hectólitre ahont hi haurá la mateixa quantitat de vi; despres de 10 ó 15 dias s' hi afegeixen altres 20 litres de vi y al cap de duas setmanas poden estreures 10 ó 15 litres de vinagre, afeginthi desseguida altre tant de vi, y així successivament.

Lo barril ahont se fassi la operació deu tenir un forat en la part superior á fi d' establir corrent d' aire entre 'l líquit y l' exterior.

Un bon procediment industrial de acetificació es lo de *Boccarhabe*, 'l qual emplea duas tinas que contenen un fondo fals, foradat á 33 centímetros d' alçada sobre 'l qual s' hi posa brisa calenta ó ensinalls de faig fins á 20 centímetros de la part superior de la tina, tiranthi á sobre la necessaria quantitat de vi fins casi á omplir-lo. La mateixa operació 's fa en la segona tina, omplintla sols fins á la meytat y passats vuit dias se traslada 'l líquit de la primera tina á la segona omplintla, després de altres vuit dias se fa la operació á la inversa, repetintse aquest treball fins y á tant que 'l líquit s' haja tornat vinagre, en qual cas deu posarse en un barril ben tapat per impedir la fermentació pútrida, que no tardaria gayre en manifestarse si estigués exposat massa temps al contacte del aire.

D' aquest modo 's tenen vinagres de bona aroma y perfumats com los tradicionals vinagres balsámichs de Módena, si be aquestos requereixen en sa fabricació un centenar d'anys; però 's fan vinagres balsámichs y melosos també ab vi blanch fermentat passantlos per feltres de seda pera separar del mateix las impuresas, cambiantlos á recipients de 20 hectólitres de cubada próximament y al cap de dos ó tres anys son tan bons com los de Módena.



## VARIETATS

### CENTRE AGRICOLA DEL PANADÉS.

Aquest Centre, perseverant en lo primer de sos propòsits, d'honorar á la virtut, al treball, qu' es la primera de aquelles, al merit y á la constancia, celebrarà enguany la acostumada distribució de premis. Si á Deu plau, est acte tindrà efecte, lo dia primer del mes de Septembre proxim vinent, escayentse en los dias en que nostra vila benvolguda glorifica á son immortal patro SANT FÉLIX, ab llur renombrada festa Major. Lo Centre faltaria á son deber si no fés constar son agraïment envers las personas y corporacions, mitjansant qual concurs, sempre generós é inspirat en l'amor á la comarca del Panadés, ha vingut celebrant actes com lo que s'anuncia.

Mentres s'estudian los medis d'organisar una exposició agrícola que en l'any pròxim donaria motiu á nostra encontrada de mostrar llur natural riquesa agrícola, ensems que la seva laboriositat, s'invita als propietaris y pagesos de Vilafranca y de son partit judicial á que portin sos productes á una modesta manifestació que se instal·larà en las salas del Centre.

Dita adjudicació de premis, com dita manifestació, se subjectarán á las disposicions del següent:

#### CARTELL

##### DISTRIBUCIÓ DE PREMIS.

*Premi del Excm. é Illm. Sr. Bisbe de Vich.*—Consisteix en cent vint y cinch pessetas, que's donarán al jornal·er pobre, natural d'esta provincia, que haja realisat un mes valios acte de abnegació envers lo pròxim.

*Premi ofert per lo municipi de aquesta vila consistent en cent pessetas.*—Lo guanyarà lo pare ó mare, vehins d'aquest terme municipal, qu'essent pobres, hajan donat ó procurat una mes complerta instrucció á sos fills; essent preferit en igualtat de circumstancias el qu'haja al efecte disposat de menos recursos.

*Premi de cinquanta lliuras catalanas qu'ofereix lo Rnt. Sr. degà del Panadés.*—Discernit ne será á la noya soltera, filla de pares pobres y sens



dot en bens ó diner, que s' haja distingit per sa laboriositat y dots morals, y será preferida la que justifiqui pertanyer de dos anys ensá y per mes temps dintre d' ells, á una associació religiosa. Será circunstancia necessaria per á obtenir aquest premi, tenir mes de 15 y no arribar als 35 anys d' edat y ser vehina de Vilafranca, Moja, Monjos, Pachs. Las Cabañas, ó La Granada. La quantitat no s' entregará fins á cumplirse los 25 anys d' edat ó fins que 's prengui estat, depositantse en la caixa d' ahorros á objecte d' esser entregada al cumplirse una d' aquellas condiciones.

*Premi del Rnt. Rector de la Santíssima Trinitat d' aquesta vila, y feligresos d' aquella parroquia, en quantitat de cent vint y cinch pessetas.*

—Será adjudicat al noy ó noya d' entre 'ls concurrents á las escuelas de la Vila, que mes ne siga mereixedor á coneixement del jurat, que podrá, si aixis ho estima necessari, exigir un exámen especial entre 'ls aspirants.

*Premi de la associació de propietaris de aquesta vila en quantitat de xexanta pessetas.*—Serán entregadas al jornalero, vehí de Vilafranca, que mes s' haja distingit en la guarda y defensa de las propiedades encomandadas á sa vigilancia.

*Premi ofert per los Senyors Administradors de la Festa Major á Sant Félix, d' enguany, son import cinquanta pessetas.*—Donat ne será á la dona viuda, vehina d' aquest partit judicial, que sens altre medi que son treball, mantingui á una ó duas fillas, impedidas de treballar.

*Premi de un Senyor Eclesiástich que desitja honorar la memoria del venerable Bisbe de Barcelona Dr. D. Joseph Maria de Urquinaona (q. e. p. d.).*—Lo obtindrà, en quantitat de cent vint y cinch pessetas, lo pagés honrat y laboriós, que tenint mes fills, haja procurat instruirlos ab mes cuidado en la doctrina cristiana á judici del respectiu párroco. Los aspirants deurán ser residents en aquest partit judicial.

*Premi ofert per lo Centre agrícola.*—Serán entregats un diploma especial y una máquina de trepitjar, al propietario ó pagés, que concurrent á la manifestació ó exposició projectada, presenti mes varietat de vins de sa propia cullita y elaboració. Los pretendores deurán facilitar al Jurat los medios d' asegurarse de la procedencia dels vins presentats.

Los qui aspiren als expressats premis deurán acreditar sa naturalesa, estat, ofici, domicili y bona conducta, per medi de una nota lliurada per los Senyors Párroco, Alcalde ó Jutje municipal de son districte, pero sempre sagellada y visada per ditas tres autoritats; qual nota, junt ab un escrit ahont se resenyen los mérits del pretendente, firmat per ell meteix ó per má agena si no 'n sap, y ab qualsevols altres documents ó datos justificatius de sos mérits, qu' estime convenient acompanyar, deurá en-



dressarla y presentarla al Senyor President del Centre, Don Anton Graells —carrer de la Palma d' esta vila, núm. 17—avans de las deu de la nit del dia vint y quatre del present mes d' agost.

La elecció de las personas dignas dels respectius premis, queda encomanada á un Jurat, per lo Centre Agrícola d' intent elegit.

L' adjudicació dels premis y entrega dels diplomas tindrà lloch en lo Saló de la Rambla de Nostra Senyora, lo dia primer del mes de Setembre vinent, á les tres y mitja de la tarde; á qual festa invitadas ne serán les Autoritats locals, tenint dret d' assistirhi los socis, sas familias y quantas personas vayan provehidas d' una papeleta d' entrada, per lo Centre expedida.

Las personas premiadas tindrán l' obligació precisa de concórrer personalment al solemne acte de la distribució dels premis, á rebre el qu' hajan guanyat, á no ser que acrediten una causa justa qu' ho fassa imposible.

#### CONDICIONS DE LA MANIFESTACIÓ.

1.<sup>a</sup> S' instal·lará en las salas que 'l Centre ocupa en la plassa de la Vila, una manifestació de productes agrícols é industrials, relacionats ab l' art del conreu de la terra, procedents dels pobles de nostre Partit judicial.

2.<sup>a</sup> Tindrán dret á esser manifestants, tots los agricultors, é industrials de dit partit, en la intel·ligencia, de que los que no son socis del Centre, ab lo fet de concórrer á la manifestació, s' entendrá qu' ingressan en l' associació, quedant inscrits com aytals socis, ab los drets y debers consignats en sos estatuts.

3.<sup>a</sup> Fins lo dia 26 del corrent mes d' Agost á la mitjdiada, s' admetrán los productes que 's presenten, á excepció d' aquells que sigan de facil deterioro, quals podran serho per tot lo 28 del meteix mes; debent uns y altres esser entregats, á carrech del expositor, dins lo edifici de la manifestació, ahont los rebrá un soci ó comissionat del Centre, qui lliurará á cada hu lo corresponent resguart.

4.<sup>a</sup> La manifestació restará oberta desde 'l dia 29 del mes actual fins al 4 de Setembre vinent; los dos inclusius; debent los expositors recullir los objectes exposats, dintre dels 4 dias següents, passat qual terme, lo Centre no respondrá de aquells.

5.<sup>a</sup> Tindrán entrada al edifici de la manifestació, los expositors, los socis del Centre, las familias de dits socis, quantas personas aquestos



acompanyen, y quantas vajan provehidas d' una papeleta d' entrada facilitada per algun soci.

Fet fou y firmat lo present Cartell en la Vila de Vilafranca del Panadés lo dia 1.<sup>er</sup> de Agost de 1883 anys.—P. A. de la J. D.—Lo President, *Anton Graells* —Lo Vocal-Secretari, *Joseph Maria de Fabregues*.

## NOTICIAS

**Fruytas y verduras.**—Ja altres vegadas hem parlat del resultat que 'ls hortelans d' Alcira, en vista dels bons productes que altres comarcas obtenian de las fruytas y verduras que cada any están mes solicitadas pera l' estranjer, han donant en aquest gran extensió á dit cultiu, establint en aquella ciutat un important mercat d' exportació. Ademés dels molts fruyts d' aquesta classe que diariament se remeten á Cullera pera l' embarch en las petitas embarcacions que fan lo comers de cabotatge, la estació de la vía férrea 's trova á totas horas plena de bultos de fruyta y verduras pera Madrid y Fransa.

Los preus á que s' han contractat durant la setmana anterior foren 22 á 24 rals arroba los pebrots vermells; 8 á 9 los verts; 4 á 4 y  $\frac{1}{2}$  los tomatechs; 6 á 7 las xindrias y 9 á 12 rals la dotzena de melons.

Aquest comers no sols afavoreix á Alcira, per la riquesa que proporciona á aquella gent del camp, lo nou conreu á que 's dedican fa poch, sino que aumenta cada dia las relacions mercantils ab los grans centres consumidors, y 'ls acostuma á aquest género de negocis, preparant la més fácil estracció de la taronja, que ha de buscar sortida en las provincias espanyolas, al excés de producció que fa alguns anys la agobia.

**Exportació de rahims.**—La exportació de rahims pren cada any major desenrotll en las provincias valencianas. En las estacions de sas vias férreas s' embarcan cada dia grans partidas pera l' interior de la Península y pera l' extranjer: los vapors, ab sos baixos nolits, prenen molt cárrech d' aquesta fruyta pera Marsella y demés ports del Mitjdia de Fransa, ahont alguns expeculadors fins fan ví ab sos rahims, portats com fruyta fresca, y no sols en lo port de Valencia s' embarca 'l rahim, sino que 'ls grans barcos van á buscarla als pobles de la costa, ahont la producció es considerable. Fa poch dias que aná á la platja de Gandia 'l vapor «Ter» de 1,500 toneladas de port, que aná á carregar barrils de rahim moscatell y d' altres classes.

Los coneixedors d' aquest negoci creuen que no ha de passar molt temps sense que s' organisi un servey marítim, rápit y económic, pera



exportar rahim en grans quantitats, destinada á la elaboració de vins en Fransa.

**Associació de culliters.**—Sembla que s'está formant á Xátiva una associació de culliters pera exportar de son compte y en comissió la panxa, fruytas y caldos d'aquella comarca als mercats d'Inglaterra, Fransa y Alemanya.

De molta utilitat poden esser pera 'ls culliters la formació d'aquestas societats, que han de reportar en gran bé á sos propis interessos.

**Colonia agrícola.**—S'han concedit los beneficis de Colonia agrícola á la finca «Isla de Buda» terme de Tortosa, propietat de D. Joan Folch Cruz, vehí de Valencia

**Tina de ferro.**—La fundició de ferro dels senyors Roca, Simon y Oliva de Reus, ha construhit una magnífica tina de ferro de cabuda dos-centas cargas destinada á servir de depósit d'alcohol (esperit de vi) pera una casa de comers de Tarragona. Heus aquí un depósit que's trobará lliure de la important disminució anyal que per absorció's produheix en las tinas de fusta.

Com no tenim noticia de que n'existís encara cap en la provincia, no podém menos de felicitar per aixó als intel·ligents y actius industrials quals noms constituheixen la rahó social avans mencionada.

**Tortosa.**—Als pagesos de Tortosa se 'ls hi presentan enguany nulas las cullitas de garrofas y oli.

---

## VINS.

---

La paralisació general que s'observa en tota classe de negocis durant la estació del estiu, se nota també en lo de vins, tant mes quan las calors caniculars exerceixen gran influencia sobre la composició del mateix, no sent menor la dels cambis de temps que en aquesta época acostuman á succehirse. Tot aixó, es, donchs, causa de que las transaccions se trobin bastant paralisadas, tant en los mercats francesos com en los de Espanya, sense voler dir aixó, que no's fassin algunas transaccions de poca importancia, que si alguna cosa acusan es sols la gran fermesa de preus de las classes superiors, sense que ningú esperi per lo moment cap baixa en las mateixas. Tampoch s'observa á pesar de tot, depreciació en las classes inferiors, no obstant lo bon estat de la cullita y la calma general en lo negoci.

Las noticias rebudas acusan que en los mercats francesos del Mediterráni son mes demanats nostres vins negres que 'ls italians, efecte segons sembla, de las pretensions dels tenedors d'aquets últims.

En classes mitjanas s'opera poch entre 21 y 27 pessetas [carga, y l'embarch segueix limitat per falta de demanda y per la calma que acusan los mercats de las Antillas y del Sud d'América, cotisant pera ditas islas de 35 y 37 duros pera 'l Riu de la Plata,



Per lo demés seguim cotisant á tota venda pera Cuba de 35 á 37 duros; pera 'l Riu de la Plata de 40 á 41; en combinació pera Cuba de 36 á 39 per pipa á la catalana; ab casco franch á bordo y pera 'l Brasil de 49 á 50 per pipa á la portuguesa segons palmeig.

En quant á vins blancs pocas existencias y demanda, y fermesa en los preus de las classes bonas, cotisantse 'ls sechs pera 'l Riu de la Plata de 13 y  $\frac{1}{2}$ , á 14 duros y 'ls dolsos de Málaga á 19 en quarterola de 120 litres.

## CALENDARI DEL PAGÈS

AGOST.



### CASSA Y PESCA

**CASSA.**—Desde 'l primer s' alsa la veda para la cassa de coloms, tórtoras, y guatllas en tot lo regne, encara que solsament en aquells predis en que s' hajan alsat las cullitas, y desde 'l 16 se inaugura la cassa general en las provincias d' Albacete, Alicante, Almería, Badajoz, Barcelona, Cáceres, Cádiz, Castellon, Ciudad-Real, Córdoba, Cuenca, Gerona, Granada, Guadalajara, Huelva, Jaen, Lérida, Málaga, Murcia, Sevilla, Tarragona, Teruel, Toledo, Valencia y Zaragoza, incluidas las islas Balears y las Canarias. Se podrá anar encara á trovar las perdius en los abeuradors.

**PESCA.**—En aquest mes, lo mes calurós del any, los peixos mossegan per la matinada y á la cayguda de la tarde, perque al mitj del dia reposan en sos amagatalls, ménos los de superficie, que agafan los insectes ab la forsa del sol. La pesca ab moscas artificials, baix totas sas formas, es molt abundant, y la de sorpresa baix los raigs del sol del mitj dia. Se pescan ab balansa, 'l gobi; ab blat cuyt ó fabas, los ciprins en las ayguas tranquilas, y las carpas, los sargos y las tencas en las de fons; ab esquer viu, las pérsegas; ab cuchs y papallonas, las truytas y la murela, y 'l dóbul mossega sempre. En lo mar, ab sedals de fons, se pescan llussos, alatxas, llussets, y tots los peixos plans.

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