

L' ART DEL PAGÉS

¿EN QUÉ QUEDÉM?

Es lo 16 ó lo 21 per 100 que hem de pagar per contribució territorial? Aquesta es la pregunta que 's fa tothom desde que va sortir la ley de 31 de Desembre de 1881, sense que fins ara sapiguém á que atendre'ns respecte á la mateixa.

En ella 's diu que 'ls pobles que presentin sas declaracions de riquesa dintre 'l terme fixat, tributarán á rahó del 16 per 100 y no del 21. Aquestas ventatjas las obtindrán immediatament tots aquells que per l' administració las hi sian admesas sense cap reparo las declaracions.

No compreném, donchs, com haventhi moltas poblacions que han cumplert exactament ab tots los requisits que las disposicions de la ley marcan, no hagin obtingut encara las ventatjas que se 'ls hi han ofert pera premiar sa activitat.

Aixó que s' ha fet, sense dubte, pera evitar amagos, quals ocultacions suposa 'l govern existeixen, fa que 'ls pobles que han presentat sas declaracions de riquesa, tingan dret á que se 'ls hi admetin ó rebutjin immediatament sense ferlos passar ab passeras.

Además es un absurdo manifest que en una mateixa nació, ab idénticas lleys, hi hagi pobles que pagin un tipo de contribució y altres un altre,

Si realment de las investigacions que 's practiquin ne resultan ocultacions, castiguintse en bona hora als defraudadors de la hisenda pública, però cessin d' una vegada las anomalías de la ley.

No 'ns ficarém en sí aquesta es mes ó menos justa, pero sí que á ningú s' amagará la injusticia manifesta d' una llei per la que 'l contribuent de bona fé, que ha declarat lo que tenia á tenor de la mateixa, no sols no disfruti de sos beneficis, sino que fins se 'l fassi passar per lo mateix arrasador que 'l que per dessidia ó mala fé no complesca com la llei mana.

Mentres uns pochs pagan lo 16 per 100 y 'ls mes lo 21, s' origina un desordre administratiu, que en son dia ha de portar fatals conseqüències pera la administració, que en mes d' una ocasió no sap á que atendre 's en materia contributiva en aquet cas especial.

Fins ara, lo govern s' ha mirat aquesta qüestió d' una manera bastant indiferent. Fora precis donchs que d' aquí endavant no succehís lo mateix, á fi d' evitar que sos administrats tinguessen motiu pera esser també, ab mes ó menos fonament, indifents en lo compliment de son deber com á ciutadans, ja que com á tals just es que contribuím á portar las cargas del Estat.

Creyém estar donchs en lo just fent veure la conveniencia que hi ha de que 'l senyor Ministre d' Hisenda s' ocupi de tan transcendental assumpto ab la urgencia que 'l cas requereix, procurant esmenar una anomalia tan manifesta, si no vol que 'ls pobles que han complert exactament ab lo que la llei del 31 de Desembre de 1881 marca, estigan queixosos de la manera de procedir, com fins ara s' ha vingut procedint per part de la Administració.

La culpa deu pagarla 'l que la tinga y no 'l just per lo peccador.—T.

LO PAIS Y LAS BRIGADAS ANTI-FILOXERICAS

Han passat desapercubudas ó poch menos las diversas noticias que durant aquets últims dias han vingut succehintse, referents á la excitació en que están las poblacions de Malgrat, Santa Susagna, Pineda, Calella y alguna altra y totas sas vehinas que 's trobavan á punt d' esser visitadas per las brigadas

anti-filoxéricas que sosté nostra Diputació provincial en aquella comarca, baix la immediata direcció de la Junta provincial de defensa contra la filoxera de Barcelona.

Las múltiples y continuadas ocupacions á que 'ls elements officiosos y oficials han hagut d' atendre darrerament, haurán sigut causa, sens dubte, de que passessin desapercibudas las circunstancias especiales en que 's troban las citadas poblacions y sas vehinas.

Las tres brigadas establertas á Calella, Pineda y Malgrat fins fa poch, operaren las tacs filoxéricas á rahó de 150 y 200 grams de sulfuro de carbono pera 'ls ceps filoxerats y 'ls que 's trovan en lo ruedo de 5 metres de la taca descubierta. Ab aquesta dosis de sulfuro, no sols se matavan los ceps aixís tractats, sino que tamé totas las demés plantas compresas en la superficie sulfurada sucumbian á efecte de la gran cantitat empleada. La indemnisió está estipulada á un ral per cep no filoxerat, y la que 's convingués entre 'l propietari y l' encarregat de las brigadas per cada arbre mort.

Passavan dias y la gent comensava á queixarse, veyent ab no gayre bons ulls com morian las plantacions, fins que darrerament lo disgust se feu tan general, que produhi una excitació en aquella comarca vitícola, arrivant á privar de treballar á las brigadas en ella instaladas durant alguns dias, fins que las obligaren á retirarse.

En vá s' intentá allavors operar á dosis culturals, á rahó de 30 grams per cep filoxerat, fent extensiva la indemnisió per tots los morts indistintament, tan si fossen filoxerats com no. Lo pais que veyá morir las plantas no cregué que aquella petita dosis, que á Fransa fan arribar á 32 grams, hágués de matar l' insecte y no 'l cep, escarmentat com estava de lo que li havia succehit anteriorment y comensá desde llavors realment á iniciarse lo disgust general per lo sulfuratge.

Mientras los vinyataires se queixavan especialment de que en una época com aquella se 'ls malmetés la cullita del ví, estant los rahims á punt de cullir, las brigadas seguien sulfurant pera evitar lo contagi rápit y aixó exasperá als pagesos.

La invasió filoxérica, aquesta plaga que ben pochi compr-

nen los inmensos perjudicis que realment ocasionará al pais y en especial á las comarcas catalanas, va extenentse de una manera tan rápida é intensa, que segons se 'ns manifesta acaba de descobrirse darrerament una taca de molts mils ceps malalts en Calella població de la comarca de que estém parlant.

Ab tot lo exposat, no fem mes que apuntar noticias pera venir en coneixement de lo que passa, sense fer cárrechs á ningú.

Nosaltres creyém que mes ó menos tothom té rahó. Uns, porque obran á la manera com indica la ciencia, pensant aminorar la intensitat de la plaga que tenim á sobre y 'ls altres porque veuen destruhida de moment la plantació y ab ella 'l fruyt que porta. Aixó fa que 'ns haguém dec'dit á tocar aquest intrincadíssim assumpto, cridant la atenció de qui corresponga, pera que mancomunats los intereses del pais ab los dels particulars, se puga venir á una solució mes práctica y menos sensible pera aquest últims, que son los mes indirectament perjudicats per la pérdua immediata de sas vinyas y per la inutilisació momentánea de sas terras sulfuradas, á las quals rés poden plantarhi fins haver passat bastant temps. Si sensible es lo primer, mes trist es lo últim.

Y finalment, si la invasió va extenentse tant y 's propaga ab tanta rapidesa que 's fa molt difícil, sino imposible, acudir per tot arreu sense gastar un dineral y tenir moltes mes brigadas, creyém practicament que no son los moments actuals los mes oportuns pera atacar lo mal, per mes que la ciencia ho aconselli, puig la conveniencia aixís ho reclama avuy, época de las aladas filoxéras.

Per aixó es que 'ns decidim per la suspensió momentánea dels travalls y sense pérdua de temps buscar un medi que concilie totas lás voluntats, medi que no veyém tan difícil de trovar quan las cosas pugan tractarse desapassionadament y sense miras particulars, ni egoistas, però si de conveniencia general que per avuy prescindim d' exposar.

FRANCISCO X. TOBELLA.

AGRICULTURA PRÁCTICA

LOS VINS D' AYGUA AB SUCRE

(MÉTODO DE PETIOT)

Conegut de la majoria dels vinicultors, lo método de Petiot per medi del qual en Fransa se fan grans quantitats de vi d' aygua ab sucre, es fácil que molts l' hagin ensajat sens obtenir los bons resultats que n' esperaban y que realment n' obtenen nostres vehins.

Y res te de particular puig que respecte á la part económica havém de confessar que en un país com lo nostre ahont lo sucre resulta tan car, á consecuencia dels drets que paga, sols pot donar bons resultats quan ben dirigida la fermentació y ab los cuidados que exposarém, ne resulta un vi de bonas calitats; d' altre modo, si no s' observan las reglas degudas ne resulta un vi que no paga 'l sucre y los travalls. De manera que lo procediment de Petiot es magnífich y de grans resultats ben practicat; seguintlo á mitjas es com tots los demés, defectuós é inútil.

A fi, donchs, de que lo esmentat procediment s' estengui com se mereix y dongui per resultat vins de las bonas condicions que han de tenir pera que resultin económichs, indicarém las principals reglas á seguir, tota vegada que estém en la época més oportuna pera la fabricació dels vins d' aygua ab sucre; los quals fets segons art poden ser de molta utilitat y un gran recurs en determinadas comarcas.

Los vins d' aygua ensucrada poden obtenirse empleant la brisa avans de prempsar ó després de prempsada.

La brisa sense prempsar, tal com se trova en lo cup després de deixarne escorre lo vi, ne conté encara una porció que ab l' adició d' una quantitat d' aygua ab sucre igual á la del vi que se n' ha tret, dona una quantitat de vi idéntich á la primera y del mateix valor, tant més rich quant millor era lo vi y més n' hagi quedat á la brisa. Lo mínim de sucre que deu emplearse es de 17 kilos per hectólitro, essent preferible esmersarnhi de 20

à 24. Es à dir, la aygua ensucrada deu marcar quant menos los mateixos graus que marcaba lo most.

La brisa prempsada, com per una part sols conte del 6 al 8 per cent de vi y per altre ha perdut molta part del ferment, es menos rica en principis útils y may pot donar tan bons resultats, puig no s' hi pot tirar tanta aygua. Per terme mitj cada 50 kilos de brisa prempsada sols poden admetre 100 kilos d' aygua si 's vol obtenir un vi igual al de *raig*.

En las localitats ahont la brisa fos escassa podria repetir-se l' adició de la aygua dos ó tres vegadas, ab condició de barrejarhi cada vegada un xich de *mares* frescas, pero com generalment abunda prou la brisa es preferible, després de la primera vegada, prempsarla tot seguit ó destinarla à fer *res-aiguas*, las quals poden servir pera tirar sobre nova brisa després de haberhi disolt en calent la quantitat corresponent de sucre pera que marquí los graus necessaris.

Las principals reglas que s' han de observar pera la obtende bons vins per lo procediment de Petiot son las següents:

En primer lloch, assegurar-se de la completa netedat de tots los aparatos que han de servir pera las operacion. Per assegurar-se del bon estat de las botas que han de servir de deposit no hi ha res millor que netejarlas be ab aygua, y si son agre ab lleixiu ó cals y després de ben esbandidas tirarhi mitj litro de esperit de vi y 35 ó 40 grams del *Enosotero* per cada carga de vi, fent rodar la bota à fi de que toqui per tot arreu. Ab l' *Enosotero* 's logra matar los gèrmens de floridura, agror, y demés que podrian alterar los vins envasats en certs receptacles, y assegurar la conservació y millora dels mateixos.

Igual cuidado deu tenir-se en que todas las primeras materias, aygua, sucre y brisa siguin de la milior calitat.

La brisa no pot ser florida, agre, podrida, ni calenta, deu ser de bona mena y fresca.

Deu escullir-se un sucre bo y no melassas com alguns han empleat per vía de estalvi, y es precis disóldrela en la aygua à la temperatura de 30° à 35° centígraus, à fi de que la massa total tingui la més favorable à una bona fermentació. Una temperatura inicial diferent de la citada es tant més perjudicial quant més se 'n aparta.

Es convenient vigilar que la brisa estigui sempre enfonsada; puig que la tendència á sobre nadar y quedar al descobert fa que s' agreji tot seguit al contacte del aire y tiri á perdre tot lo vi; per aixó es precis enfonsarla tot sovint, ab lo qual se logra ademés uniformar la temperatura de la massa, condició importantíssima ja que essen molt elevada en lo centro y bastant baixa en las parets del cup, la fermentació es defectuosa y los vins que 'n resultan s' alteran fàcilment. Los francesos per aqueixa operació que anomenan *foulage* tenen un pal exprés format per una serie de conos.

Es indispensable posarhi uns 35 ó 40 grams del *Enosotero* avans de treure lo vi del cup si 's vol que quedi pastós, y si 's desitja que resulti aixut y ab totas las condicions necessarias pera sa conservació y millora progressiva, s' hi barrejarán los 35 ó 40 grams del *Enosotero*, tirantlos dins de la bota en lo mateix moment de colocarhi lo vi, si es que no s' hi hajin posat al verificar la neteja de dits deposits.

L' *Enosotero* regularisant la segona fermentació favoreix lo desenrotllo del aroma, aumenta la forsa alcohólica y lo color de tota clase de vins, los hi dona cos y facilita sa clarificació.

La separació del vi de la brisa deu operarse quan la primera fermentació es acabada, lo qual se coneix prácticament per la falta de soroll y desprendiment de bombollas y millor per medi del densímetro, lo qual ha de marcar 0° á la temperatura de 15° centígraus.

Una maceració massa llarga comunica als vins aspror y mal gust, quant no 'ls disposa á varias alteracions y 'ls priva de millorar ab lo temps; per regla general los vins de maceració son vins morts que sols poden servir pera tenyirne d' altres ó per paladars poch delicats.

Si una maceració llarga adoleix dels inconvenients indicats, la separació del vi de la brisa avans d' acabada la fermentació tumultuosa te lo gran inconvenient de donar un vi faltat dels principis solubles de la brisa y per lo mateix sense cos ni color y ab gust de vi artificial. Repetím, donchs, que per obtenir un excelent vi, igual al del raig deu embotarse acabada la primera fermentació.

Seguint aqueixas indicacions no duptém que lo *Petiotage* donará los mateixos bons resultats que dona en mans dels francesos que l' han explotat en nostre país y que segons se 'ns ha dit prompte esplotará una nova companyia

FREDERICH BENESSAT.

LOS RAHIMS.

Lo cep es originari de la Arabia Felís, y son fruyt fou cultivat desde las primeras edats del mon. Los llibres indis, que constituheixen los monuments mes antichs del mon humà, nos presentan als Ayurvedas oferint lo pá y lo vi al gran Brahma en los sacrificis solemnes; aquet es l' origen d' infinitat de costums etnicas, análogas, y en especial de la comunió dels cristians: Osiris, Baco y Noé foren los grans propagandistas del cep.

Los ceps presentan innumerables varietats, y tant sa composició, com sas condicions, difereixen notablement, segons se produhescan en terrenos ferruginosos, basáltichs, volcánichs, etcétera.

Los rahims negres son, per regle general, mes nutritius y mes tónichs que 'ls rahims blanchs. En quant á las varietats aromáticas (moscatells) hi ha que convenir en que irritan l' organisme, y son per lo tant perjudicials pera 'ls ventrells delicats. L' albillo (picapoll) es lo rahim qual digestió es més fácil y més rápida, sempre que sa maduració siga complerta. Aquesta classe de rahim notabilíssima com fruyta, produheix un vi dolent.

* *

¿En qué consisteix la composició química del rahim? Aquet esquisit menjar conté aygua en proporció variable, glucosa ó sucre de rahims, sustancia hidro-carbonatada molt nutritiva y aliment respiratori per exelencia; ácit tártrich, que dona al fruyt del cep sa acidesa ó aspror; albúmina vegetal y tanino, que resideix principalment en las llevors ó granets y en la pellofa y que dona al rahim negre sa aspresa característica al mateix temps que sa forsa tónica y reconstituyent. Lo rahim conté además materias grassas, materias gomosas, sustancias colorants unidas al tanino en la pellofa, sals de cals, sosa, ferro, magnesia y alúmina, sobre tot en l' estat de carbonats y de fofats de sodi y de potassi.

Lo rahim exerceix una acció variable sobre l'organisme segons se menji ó no la pellofa y 'ls granets. Aquestas parts son molt indigestas y obran en l'intestí com purgant, excitantlo mecánicament. Los ventrells débils deuen evitar sa excitació y menjar lo rahim sense engolirse 'l grá ni la pell.

Desde Plini fins los moderns higienistas, passant per Stoll y Hufeland, lo rahim ha sigut considerat com una fruyta pectoral, refrescant aperitiva, diurética, calmant, tónica, depurativa y reconstituyent.

¿Aquesta enumeració no basta per sí sola pera que 's veja en lo rahim un aliment eminentment higiénich?

Lo sabi doctor Herpin, sorprés al observar la analogia química que existeix entre la llet de la dona y lo rahim, compara aquesta última ab una llet vegetal, qual composició constituheix un preciós aliment. Però lo rahim ofereix, sobre tot, los caràcters d' un medicament: rich en álcalis y en sals minerals, modifica la part grassa de la sanch y fluhidifica los materials d' aquesta «carn circulant,» que depura y reconstituheix; facilita las secrecions, aumenta la gana y combat l'estrenyiment habitual, al pas que cura la diàrrea y disenteria; alivia las neurósis, regulariza la circulació y la respiració en las malalties dels pulmons; y, finalment lo rahim es un anti-escorbútich y un tónich per excelencia.

Lo metje árabe Rhazes ha dit que constituheix també un afrodisiach. ¿Qué té d' extrany que aixís siga, si 's té en compte la riqueza del rahim en fósforo, en tanino y ferro?

La acció medicamentosa de que parlém se manifesta principalmente cuan se fa del rahim objecte d' un régimen especial.

En Durkheim (Baviera), en Meran (Tirol), en Vevey (Suissa), en Aigle (Saboya), en Celles (Ardeche), etc., se fan curacions per medi del rahim, durant los mesos de Setembre y Octubre.

No es aquesta la ocasió de desarrollar los detalls relatius á aquest punt. Dirém tan sols que tal sistema es en extrem útil y fácilmente aceptat per las personas més rebeldes, com ho son, per exemple, aquets noys línfátichs, faltats de gana, sense vida y refractaris á tota mena de medicaments.

En numerosos establiments termals inmediats al Rhin, son tractadas per aquestos procediments y ab lo major éxit las malalties del tubo digestiu, la gota, lo mal de pedra, las bronquitis crónicas y las malalties del cor.

Peró lo triunfo d' aquest método 's revela singularment en las malalties del fetje, en las ictericias, en los cálculs hepátichs y en l'estat d' hipocondria que produheixen.

VARIETATS

UNA EXPOSICIÓ D' INSECTES

En lo Palau de la Industria de París s' hi verifica actualment una exposició d' insectes útils y perjudicials, y un congrés insecto-lògich en lo qual prenen part eminents naturalistas.

La exposició té cinch compartiments: 1.^{er} los insectes útils; 2.ⁿ los productes bruts y en primera transformació; 3.^{er} aparells é instruments empleats en la preparació dels productes; 4.^t insectes perjudicials y diversos procediments de destrucció; y 5.^{nt} tot lo que 's refereix á la insectologia.

Ab motiu d' aquest concurs creyém d' actualitat donar á coneixer á nostres lectors alguna idea encara que somerament, sobre la importancia que revesteix l' estudi de la insectologia.

Innumerables animalets poblan l' aire, la terra y 'l mar. aquestos sers que desprecíem per sa petitesa, constituheixen un nou mon, ple d' infinitas maravellas que 'l vidre de multiplicar (microscopi) nos revela. Uns arrastran son cos per terra, altres van caminant, y altres saltan, aquets nadan y aquells volan, y alguns per fi casi no 's mouhen. Tots los insectes aixís reptils com volátiles están compostos ó bé d' anells, que s' uneixen y apartan entre sí, ó de xapas retalladas, que rellicant una sobre la altra 's mouhen, ó bé de duas ó tres parts principals, que 's mantenen unidas per una especie de fil que las enllassa y núa.

¿Quina economia, quin marvellós artifici, quin ordre en la disposició de sos sentits. en las coloranyas de son capet y de son pelatge, y en los infinitos matisos de sos colorejats vestits?

Tots están armats d' instruments ofensius y defensius segons sas necessitats; trompas, dents, serras, punxons (fiblons) y estenallas; uns filan, altres fabrican telas, altres se sostenen en sos propis fils y tots treballan pera viure y guardarse dels perills. No tindrán inteligencia, però pera que la necessitan si tenen un instint superior cada varietat y cada especie, pera son modo de viure. Las formigas ab la petita cantitat de forsa de que disposan, fan sos edificis subterranis de tal modo, que en res los aventatjan las poblacions millor construhidas per los homes.

Apenas hi ha insectes que pera protegirse ó assegurar sas crias no executin travalls que admiran quan s' hi pensa una mica y despertan la idea de que quan l' home inventa pera perfeccionar sos medis d' acció, no fa altre cosa que imitar á la Naturalesa en sos més senzills procediments.

¿Quin ordre mes admirable y mútua protecció no s' observa en un rusch ó buch d' abellas, ó en un formiguer!

La inteligencia humana 's pert al considerar tanta grandesa en objectes tan petits. Milers de milions de sers se remenan y bellugan per tot arreu, un immens remolí de vidas se manifestan en la terra, en l' aire y en la aygua. Certs licors, las herbas, las flors, las fullas dels arbres, tot está plé de novas especies y de petitíssimas criaturas organisadas; insectes

tes en las pedras, insectes en los animals, insectes fins dins los demás insectes.

Abat ton orgullós *homo sapiens*. si sols coneixes encara 'l comens del principi de la infinita Naturalesa.

MANEL ESCUDÉ BARTOLÍ.

NOTICIAS

Sucre de remolatxa.—Lo Govern alemany, en vista dels enormes dividendos pagats per las fàbricas de sucre de remolatxa, presentá al Parlament un projecte de ley reduhint la prima d' exportació—ó devolució d' impost—que pagava al Estat per lo sucre que sortia del imperi. Lo projecte es ley y regeix desde 1.^{er} d' Agost de 1883. Aquesta mida es preparatoria d' altre més important. En Alemanya com en Austria, s' enten que l' impost sobre 'l sucre deu ser recarregat, porque 'ls avenços científichs é industrials permeten avuy obtenir de la remolatxa, rendiments «deu vegadas» superiors als que s' obtenian fa deu anys.

Conreu de la vinya. — Lo poble de Brafim (Tarragona) es un dels que més se distingeixen en la millora del conreu del cep. Allá s' ha probat la poda Guyot ab molt bons resultats y com proba del cuydado que posan aquells agricultors en adobar la terra, citarém lo fet d' haver venut l' Ajuntament, en públich encant, una pila de runa (sobre 200 carretadas), qual adquisició fou disputada entre diferents licitadors, rematantse en 175 pessetas, preu important, si s' atent á lo que costará de transport á la vinya ahont la destina com adob lo comprador.

Pansa.—Cada dia es major la animació que 's nota en lo port d' Almería ab motiu del embarch de rahím pera 'ls mercats d' Inglaterra.

Abundancia de rahims.—En una quartera de terra que D. Joseph Viver, de Sabadell, posseheix en aquella comarca del Vallés, hi han plantats uns 1,200 ceps que donarán sobre 60 cargas de rahím, més que menos, y encara assegura el senyor Viver, que segons càlculs que té fets, aquella quantitat deu elevarse de 90 á 100 cargas, sense pretendre cap cosa que no siga natural.

Lo nom del citat cep es de «Ull de llebra,» y la condició del vi que produheix es, tant en color com en calitat, superior á totas las demás classes, inclús la «garnatxa.»

Aixís ho diuhen y tant de bó fos exacte, puig son molts rahims. Allá veurém.

Aprofitament dels espigots.—Las fusadas ó panotxas del blat de moro ó moresch, després d' esgranadas, deixan unas sobras d' espigots, en algunas comarcas anomenats *notaris*, que no havian tingut, per lo general fins ara altra aplicació sino pera cremar, pot utilisarse, segons Fried Holl, de Worms, com primera materia pera la fabricació d' esperit, lo qual considerém nosaltres de molt interés per un país com lo nostre, ahont lo blat de moro forma un dels principals rams del conreu de nostres camps.

Los tals espigots contenen midó, gluta, albúmina vegetal, etc., ó lo

que es lo mateix, las necesarias condiciones pera la obtenció del alcohol, d'aquest fins ara tan poch estimada desferra, y la vinassa que resulta constituheix un excelent ferratje.

Pera la obtenció del alcohol dels espigots de moresch, no hi ha mes que sometre 'ls á una coccio d' una hora ú hora y mitja al vapor y á una presio de dos y mitja atmósferas. conseguint pera aquest procediment que 's desfassin tots los teixits del espigot, obrintse, per consegüent, las celdas que contenen la fécula y que aquesta queda lliure, verificat lo qual, no hi ha mes que portar á cap la sacarificació y la destilació en la forma ordinaria.

L' inventor assegura que 'l rendiment en alcohol (esperit) será igual al de las patatas de mellor qualitat, y que 'l valor de las vinassas, com ferratje, superará al de las que procedeixen de dits tubercles.

Real decret.—S' ha disposat per real decret que 'ls enginyers agrónomos de provincias s' encarreguin, además dels serveys d' indole agrícola que 'ls hi estigan encomenats, de la direcció de las granjas-modelo y estaciones vitícolas-enológicas y ante-filoxéricas, quan lo govern ho estimi oportú.

En lo negociat d' agricultura del ministeri de Foment, hi haurá un enginyer de primera classe y altre de tercera ab lo carácter d' auxiliars facultatius, los quals aixis com los enginyers directores de granja-modelo y estaciones vitícolas y ante-filoxéricas, formarán part del cos en servey actiu.

Mes filoxera.—*Lo Diari de Francfort* diu que la filoxera comensa á fer estragos en los vinyats del Rhin. especialment per la banda de Bonn. En la regió del Ahr. entre Bonn y Polonia, lo devastador insecte s' hi ha establert sólidament y ja no cal pensar mes en treuresel de sobre pels medis ordinaris. Sis tacs novas s' han descubert aquest estiu y per tot arreu ahont aquesta plaga ha aparegut, las vinyas están del tot perdudas.

VINS.

Dona generalment un bon resultat la brema, pero com las classes bonas son sempre poch ofertas y en cambi bastant solicitadas, se manté per los venedors la petició d' un regular preu ó siga 'l mateix que fins avuy ha vingut regint, per qual motiu es molt probable que 'ls vins de la actual cullita obrirán als tipos que avuy privan en lo mercat. Es de poca importancia la exportació á Fransa y á las Antillas per las disposiciones adoptadas respectivament per los Guberns francés y espanyol y de que donarem compte en anteriors Revistas en virtud de las quals augmentantse 'l pago de drets dificulta las transacciones y las disminuheix d' una manera massa sensible.

Imprempta de «La Renaixensa,» Xucá, 13, baixos.