

L' ART DEL PAGÉS

LA ELECTRICITAT GUARDA LA VINYA

Aixó poden dir alguns vinicultors francesos que ensaïjan actualment una invenció molt nova pera lliurar á sas vinyas dels terribles efectes de las geladas de primavera.

Com la d' aquest any es en nostra Península tan freda y plujosa, creyém que podria tenir aplicació l' invent de que s' ocupan ara á Fransa.

Respon al propòsit de defensar las vinyas de las geladas y gebras tardanas y dels frets de nit del mes de Maig, pera la qual s' emplean ab gran éxit, desde fa molts anys en Fransa, la formació de núvols ó boyras artificials, produhidas per la combustió de palla enquitranada, d' hidro-carbuos y de qualsevols altres combustibles dels que produheixen molt fum.

La fumera ocasionada per lo foch d' aquestas sustancias forma com un núvol baix ó una boyra, que protegeix los brots y tanys tendres y 'ls borrons, contra las temperaturas baixas. Los resultats son excel·lents en la majoria dels casos.

Peró la dificultat está en que desgraciadament no se sap bé quan han de venir las geladas, ni ménos lo moment precís en que comensan, y succeheix sovint que s' adverteix lo mal quan está ja fet y no té remey. Seria

necessari tenir guardas y obrers preparats y vigilant totes las nits, y que las passessin consultant lo termómetro de minut en minut. Aixó en la práctica es impossible.

La electricitat ve á suplir aquest sistema de vigilancia ab ventatja y economia, realisant lo servey ab admirable promptitut y precisió.

Al efecte, basta empassar en cada vinya una ó varias baterias eléctricas, semblants á las que serveixen pera donar foch á las barrinadas de las minas, y posarla en comunicació per medi de fils metálichs ab depósitos de combustibles preparats de distancia á distancia, en qual centre hi ha trossos de mistos ó d' altra substancia inflamable atravessats per los conductors.

Quan lo termómetro marca temperaturas inferiors á zero graus, un aparell senzill, posat en relació ab éll, fa passar una corrent eléctrica per los fils é immediatament aquestos calan foch als munts de combustible, convertintlos en fogueras, que omplenan l' ayre de fums protectors.

M. Lostel, Inspector de télégrafos en Mont-Marsan, ha aplicat ab éxit aquest método, logrant salvar l' any últim una vinya molt extensa. Altres probas fetas ultimament han tingut resultat satisfactori.

Los fils conductors s' instalan sobre estacas de 1'80 metres de alsaria. Lo preu de sa instalació vé á esser de 110 franchs per hectárea. Aixó 'l primer any, perque 'ls següents, com se comprén facilment, lo gasto es insignificant y sols lo necessari pera l' entreteniment de las baterias.

La idea se comprén que presentarà moltes dificultats en la práctica; pero mereix esser atesa y estudiada per los viticultors de nostra patria ahont tants danys causan

las geladas tardanas de primavera produhint á vegadas, no sols la pérdua de la cullita, sino també la de las plantacions.

AGRICULTURA PRÁCTICA

INFLUENCIA DEL COLOR DEL TERRENO

EN LA PRODUCCIÓN DE LA PATATA.

Una experiencia curiosísima y que entranya gran importancia pera certa classe general de conreus, es la que aném á ressenyar, verificada per un inglés, membre de la Societat Real d' Edimburg; dividí en duas parts un terreno previament plantat de patatas, y cubrí la primera ab una capa de sutje, deixant la segona naturalment, sense capa de cap materia. Arribá la época de la cullita y estragué del terreno cubert ab sutje uns sans y vigorosos tubercles, mentres que de la part no preparada sortiren casi tots malalts, ab la circunstancia importantissima que 'ls primers contenian un 22'50 per 100 de midó, mentres que en los segons apenas arribá á un 17'50 per 100.

Se despren d' aquest fet que 'l calor amagatzemat ó retingut per lo terreno afecte al color negre del sutje, favoreix la formació del midó y disminuheix las causas de malaltia. En los payssos ahont existeixen molts fundicions, com ocorreix en gran part de provincias de Fransa, Bélgica é Inglaterra y algunas que altras d' Espanya, pot trovarse 'l sutje molt fácilmente y á baix preu, y naturalment en aquets punts es ahont més fácilmente poden ferse probas ab poch cost.

Si generalisém aquet cas particular, no sols á tota classe de tubercles, sino á altrás plantas y vegetals en general que necessitan gran cantitat de calor pera son desentrollo, s' origina d' aquí un ample y nou horitzont experimental, del que podrian treure 's conseqüencias may somniadas. La física vindria allavors á colaborar ab las manipulacions químicas en l' adob de las terras senyalantnos las diferencias de temperatura necessarias y convenientes pera cada varietat de plantas, y en relació ab aquestas, los colors més apropiats pera graduar aquestas temperaturas, d' ahont resultaria un verdader mosáich de colors extesos en terrenos de diversos conreus, semblant la superficie de nostres camps un pintat kaleidoscop de combinacions infinitas y sorprenents perspectives.

DUAS PLANTAS CEREALS DESCONEGUDAS

En lo Sud de Russia s' ha descubert un nou cereal (arrós candeal), que s' importá per alguns emigrats dels Estats-Units, ahont ha sigut cultivat. Sa planta dona tanys abundants, alts y forts, que poden emplearse pera combustible. Sos grans proporcionan una farina molt blanca y nutritiva.

Té la ventatja de resistir á la sequera més prolongada y també los climas més variats. En la actualitat s' está experimentant en las colonias francesas, y si son cultiu aumenta, es possible que substituhesca al antich grá d' Europa.

Los resultats fins ara obtinguts son favorables pera son conreu, podent produhir la octava part d' un hectólitre de llevor cultivada, 50 hectólitres de grá y además la palla corresponent.

L' altre planta es lo blat de moro mill, que existeix en la Barranquilla (América del Sud), y que constituheix lo principal aliment de la població india, y en general, de la classe treballadora, que prefereixen las cocas fetas d' aquest cereal al pá de ségol. L' anàlisis químic demostrea que la farina del blatdemoro mill conté més substancia nutritiva que la del blat. Sa planta resulta ser una especie de sorgo, no divent, no obstant, sembrarse ahont lo sorgo 's cultiva, perque allavors degenera.

Un pagés de la Carolina Meridional, anomenat Pratt, que es qui la descriu, diu que sembrá aquest grá en son hort de Barranquilla, ahont la sequera durá cinch ó sis mesos, y que tallá la planta fins á ran de terra quan havia cullit lo grá ben madur, y no obstant de la duresa de la terra, rebrotaren las arrels y donaren á son temps una segona cullita de grá, si bé menor que la primera, assegurantli 'ls habitants del país que poden obtenirse fins tres cullitas, lo qual deu fundarse en la absorció de la humitat de la admósfera, molt saturada allá per la proximitat del mar.

Es, donchs, de creure, en vista de lo que deixém exposat, que 'l conreu d' aquest cereal donga bons resultats en Andalucia y provincias del litoral de Llevant.

VARIETATS

LA FESTA DE SANT ISIDRO LLAURADOR.

Molt lluhida y concorreguda 's vejé lo dijous últim al matí la iglesia del Pi ab motiu de celebrarshi la acostumada festa anyal ab que varis socis del Institut agrícola catalá dedican á son patró Sant Isidro.

Als costats del altar major, profusament il·luminat, hi havia dues grans palmeras, sobre las quals s'apoyavan, formant rústichs grups, varias eynas de pagesia y diferents objectes propis del conreu de la terra.

En lo presbiteri ocupava l'estrado l'Exm. é Ilm. Sr. Bisbe d'aquesta diócesis, doctor don Jaume Catalá, tenint á sos costats als canonges senyors Alá y Codina, darrera dels quals ocupavan los llochs de preferencia 'l senyor Marqués de Camps president del Institut agrícola y una comissió del Ajuntament d'aquesta ciutat, composta dels regidors senyors Gallissá, Madorell y Cuyás. presidida per lo tinent d'alcalde senyor Pera-caula. A continuació s'assentavan diferents individus de la citada corporació.

Entre la misa del mestre Eslava, mitjanament executada per la capella de la propia iglesia, pujá á la trona 'l senyor canonge, dignitat de xantre de la catedral de Vich, senyor Pazos, predicador de S. M., pera fer lo panegírich de Sant Isidro.

En lo sermó tingué periodos molt brillants y especialment en l'exordi, que comensá: «Benehida siga aquesta terra del treball, gegant de la civilisació y empori de la Caritat, per la que sento verdadera admiració.» Al terminar lo panegírich del Sant, digué que aquest feu la mort del just, quedant «adormit entre 'ls homes pera despertar entre 'ls angels.»

Acabá la funció, donant lo senyor Bisbe la benedicció als concurrents á la festa.

L'endemá divendres se verificá en la matexia iglesia un solemne funeral pera l'etern descans de las ánimas dels socis morts.

Lo dissapte 's feu la tradicional *Fabada* en la preciosa *Finca-Mercader*, del Hospitalet del Llobregat, visitantse además la que 'l Sr. Marqués de Monistrol posseheix en lo terme de Sant Feliu del Llobregat, y l'establiment oficial de *Remonta* en lo del Hospitalet, essent d'aquesta manera molt aprofitat lo dia, per tot lo qual quedaren sumament satisfets los socis del Institut agrícola que havian concorregut á la forada.

Durant lo dinar regná la mas completa cordialitat y animació, sortintne al final del mateix una proposició del consoci D. Joaquim d'Ahumada pera la creació d'una *Secció excursionista agrícola* baix lo patronat de la citada corporació, que exposá lo Sr. Ginebreda, amplí son autor y apoyá lo Sr. Esquirol, la qual desitjariam veure establerta pera bé de la agricultura en general y en especial pera 'ls socis del Institut, á quins directament deu afectar é interessar. Aceptém gustosos lo pensament, que no dubtém reportaria grans beneficis al pays agrícola y per aixó desitjariam veure'l realisat com més aviat millor.—T.

NOTICIAS

Sindicat anti-filoxèrich —La reunió de viticultors convocada per la Comissió organitzadora del Sindicat en lo districte de Vilanova y Geltrú al objecte de combatre la plaga filoxèrica, va ser més animada de lo que s'esperava.

Després d'haverse procedit per lo secretari á la lectura dels adherits, que dit siga de pas representan la major parts dels vinyats d'aquell terme, lo president don Theodor Creus, va fer oportunas consideracions sobre la necessitat d'estar previnguts pera combatre 'l terrible afidi en lo desgraciat cas que 's presentés, consideracions que robustí ab numerosos datos trets del informe donat per lo comissari d'agricultura de la vehina República, després de lo qual foren nomenats pera compondre la Junta definitiva 'ls senyors següents:

Don Theodor Creus, director.—Don Joan Roig y Serra, vice-director.—Don Salvador Fort, don Pau Albert, don Gabriel Almirall, don Joan Brunet y don Francisco Massana, vocals.—Don Francisco Figueras, comptador tesorero.—Don Manel Almirall, suplent.—Don Joseph Castellví, secretari.—Don Miquel Guancé, suplent.

Sucre de remolatxa.—La fabricació d'aquet sucre va en pogrèssió creixent en Espanya: durant l'any 1883 s'han establert 21 fàbricas que produheixen per terme mitx unas 400 toneladas de dit producte, havent augmentat en 10 $\frac{3}{4}$.

Se creu que durant lo corrent any s'establiran 32 fàbricas més.

Producció d'ous.—Pera conseguir ous aviat, alimentintse las gallinas ab canyamons, blatdemoro ó fajol barrejats ab patatas cuytas y suministradas en calent. Distribuheixis aquest aliment á la viram duas vegadas al dia y coloquintse las aus en un lloch ben calent; y se conseguiran ous avans de temps.

Gust á fusta del vi.—Pera treure al vi 'l gust á fusta s'aconSELLA 'l procediment següent:

Se treuran alguns litres de vi de la bota, y s'introduhirá en aquesta una mica d'oli d'oliva pur y de bona calitat. Se remenarà fort, de manera que l'oli 's barreji bé ab tot lo vi, y desseguida 's deixarà uns quants dias en repós. L'oli passarà á ocupar la part superior arrastrant tot lo mal gust del ví.

Per medi d'un embut de coll llarch que atravessi la capa d'oli s'hi anirà afegint vi, ab lo qual s'obligará al oli, á sortir per la mateixa obertura superior de la bota, correrá per l'exterior d'aquesta, y 's recullirá

en depòsit colocat dessota de la mateixa. S'emplearán de 200 á 250 grams d'oli per cada 100 litres de vi.

L'oli podrà després destinar-se al engreix de màquines y altres usos. Lo vi després de tractat, se posará en botas convenientment preparadas.

Cria d'avestrussos —Fa poch temps la premsa cridava la atenció dels agricultors sobre 'l fet de que á California, y ultimament en la Florida, s'havien importat avestrussos, ab l'objecte de dedicarse á la cria en gran escala d'aquestos utilissims aucells, quals plomas tenen un valor considerable.

Vegis ara lo que sobre de las probaturas practicadas á California, diu un diari de Nova Orleans.

L'informe de las que actualment se practican en lo Sur de California pera la cria del avestrús domesticat, conté los següents resultats;

Los avestrussos que hi ha en la finca «Anaheim» posaren 305 ous durant la estació de la postura, que comensa en 1^{er}. d'Octubre.

Las aus han sigut esquiladas duas vegadas desde que arribaren á la finca; la primera esquila s'efectuá en Maig, del any passat, y doná 500 pesos forts; la segona 's feu en Desembre últim, rendint 2.500 plomas de totas classes procedents de divuyt avestrussos y qual valor s'estima en 1.000 pesos forts.

Com se veu, los 18 avestrussos de la citada finca han produhit en uns vuyt mesos 1.500 pesos forts, ó siga á rahó d'una mica més de 83 pesos forts per cada avestrús.

Despinyolament d'olivas. —Demostrat que la part tova de la oliva, sense pinyol dona més quantitat d'oli que quan aquest se mólt y 's barreja ab ell, son molts los inventors que han fet màquines de despinyolar, més ó menos prácticas.

La dificultat del despinyolament pot considerarse vensuda; però en lo que 's detindrà la adopció, es en que 'ls cárrechs ab los cofins ordinaris se torsan, perque la pasta resulta sense cap cohesió quant no s'ha mólt lo pinyol. Probablement lo despinyolament no tindrà aplicació sino després d'algun cambi radical en la manera de premsar. Pot ser fa ja vint anys que un intelligent agricultor sevillá, més teórich que práctic, deya que arribaria á ser precis cambiar la manera de premsar, y que la solució estava en presió continua de masses de molt poca gruixa.

L'ilustre professor de la Escola d'Enginyers industrials de Barcelona, Sr. Manjarrés, que sempre li ha donat tota la importancia que té en nostre país á la industria oliera, ha anunciat un article sobre cofins, que ansiém veure, perque per lo mer fet d'esser seu ha de tenir verdader interés.

Societat ornitológica. —La de Suissa proposa una ley que prote-

geixi á certs aucells contra la gran ignorancia de alguns pobles, que 'ls destruïxen ab grave perjudici de la agricultura y també de la salut del home.

Al efecte, en lo Congrés ornitológich que 's celebrarà aquest mes precisament á Viena, se presentarà una memoria referent al assumpto, demanant l'establiment d'estacions ornitológicas, en los punts estratégichs de las emigracions que verifícan ditas aus.

FIRAS, MERCATS Y CULLITAS.

Las líneas férreas del litoral han adquirit un important tráfeh ab lo transport de taronjas y demás fruyts pera 'ls mercats d'América é Inglaterra. Las expedicions arribadas als Estats-Units han obtingut per son perfecte estat de conservació preus molt alsats, empleant únicament quinze dias desde Carcagente y altrás estacions de la costa per la vía Port-Bou Burdeus, fins Nova-York. La última expedició se componia de 40 vagons y en la actualitat s'están preparant 17.000 caixas de taronjas ab destí á Nova-York, Lóndres, Bristol y altres punts.

Lo cultiu y explotació de las llegums y fruytas primerencas se va estenent per tot arreu. A Segorbe y demás pobles del Palancia 's fa de poch temps á aquesta part, molt bona especulació, portant aqueslas produccions á Sagunto, ahont s'envian per lo ferro-carril á Fransa. Una de las especialitats d'aquell país la constituïxen las bonas cireras; en Sot s'han estat venent á dos duros la arroba pera 'l mercat de París.

D'uhén també de Segorbe que l'estat dels camps es excelent; que 'ls olivers están enterament cuberts de flor, y que 's prepara un any excel·lent per lo molt que ha plogut.

Balaguer.—La fira de bestiar ha estat tant concorreguda com feya anys no s'havia vist.

Ha abundat lo bestiar de totes classes, sobre tot lo mular y de llana, haventse verificat moltras tranzaccions á preus més que regulars, en lo que hi haurá influhit la bona cullita que 's presenta en aquella comarca.

Gandesa.—La fira que s'ha celebrat aquestos últims dias, estigué una mica desanimada, escassejant las transaccions, y mermant las ganancias que creyan verifícar los concurrents á aquell mercat.

Gandia.—Lo mercat de fruytas y verduras ha entrat en tot son desentrotllo durant la passada setmana, essent ja de molta consideració las partidas que 's presentan á la venda.

La bajoca fina 's pagava á 10 pessetas la arroba, la grossa á 8 pessetas, los tomatechs de 10 á 13 pessetas, y los abercochs á 5.

Lo preu de la taronja ha millorat, puig se ven aquest fruyt al preu de 6 á 7 rals arroba, y encara s' espera que sufrirá aument.

Gerona.—Blat á 20 pessetas l' hectólitre.—Mestall á 15'50.—Ordi á 10.—Blatdemoro á 16.—Monjetas á 35'75.—Fabas á 15.—Mill á 18'25.—Cibada á 9'50.—Vessas á 17.—Ciurons á 34.—Patatas á 0'24 lo kilogram.—Oli á 10 lo decalitre.

Montblanch —Los sembrats se presentan en molt bon estat y las vinyas que tant sufriren los anys passats per efecte de la sequera, se trovan ab tot son vigor y ufana, gracias á las últimas pluhas.

Palma de Mallorca —Quedan ja escampats en l' alzar de Vina-grella, quatre y mitx kilograms de llevar del cuch de seda *attacus pernyg*.

Nos alegrariam que las novas probaturas prosperessim, ab lo qual nostres pagesos podrian traure profit.

Reus.—En l' últim mercat, se notá bastanta animació y s' efectuavan bonas operacions.

En vins se notá una mica més d' animació que en los mercats anteriors, y si bé los preus no sufriren cap alteració, no obstant se realisaren bon número d' operacions als preus següents:

Priorat sech superior de 37'50 á 40 pessetas los 121'60 litres (carga); los mitjans y regulars de 34 á 36, las classes baixas de 26 á 30. Peu de Montanya sech superior de 37'50 á 40; mitjá de 27'50 á 32'50; del Camp de Reus superior de 32 á 35; mitjans de 21 á 30; de la Conca de Barberá de 17 á 25, segons classe.

En admitllas s' efectuaren escassas transaccions, cotisantse la Mollar en esclofolla de 40 á 50 pessetas lo sach de 50 kilograms, segons classe; la Esperansa en grá, de 75 á 77'50 pessetas los 41'60 kilograms (quintá); la Planeta en id., de 63'75 á 65 y la Comú de 57'50 á 60.

En avellana's realisaren algunas operacions á 33 pessetas lo sach de 58 kilograms (5 arrobas 16 lliuras.)

Tortosa.—Diuhen molts pagesos que de bastants anys en aquesta part no s' havian vist los olivers en tant bon estat com lo que presentan en la actualitat, prometent una abundant cullita.

Vich.—Xeixa á 14'50 pessetas la quartera.—Forment á 13'50.—Mestall á 10.—Séjol á 9.—Ordi á 7'50.—Cibada á 6.—Espelta á 5.—Blat de moro á 10.—Mill á 12.—Fajol á 9.—Fabas á 11.—Llegum á 11.—Fasols á 16'50.—Ciuron á 19.

TAPS DE SURO.

A pesar de las muchas operaciones efectuadas desde algunas setmanas á aquesta part, s' han rebut no obstant cartas en las que 'ls interessats se queixan que las vendas están en relació exíguament desproporcionada ab la producció de las fábricas de la comarca surera de Palafrugell, tota vegada que estén en la estació del any que més animació acostuma observarse en aquell mercat. S' atribueix aquesta escassetat de demandas, á la falta de calor, condició indispensable pera que 'l negoci de taps obtinga tota la animació de que es susceptible.

VINS

Sembla que 's remena entre 'ls vinicultors valencians la idea de formar un centro que serveixi de base pera la unió de sos esforços en profit de la important producció vinícola, amenasada avuy pèr la filloxera, per la concurrencia en lo mercat francés dels vins d' altrás nacions y per lo recent augment d' aquest article en nostre propi país, augment que exigeix imperiosament la obertura de nous mercats. Varis productors degueren reunir-se en lo saló de juntas de la Societat d' Agricultura, pera tractar d' aquest assumpto, desitjant que hi concorreguessin en gran número 'ls que tenen interés en aixó, haguessin sigut ó no invitats. Se tracta d' un dels principals rams de nostra producció agrícola y de nostra riquesa nacional, y tots los vinicultors deuen coadjuvar pera posarho á salvo. Sos esforços individuals rés valen: tots junts vadlrán y podrán molt, porque la unió es la fotsa.

Los propietarios de vinyas de las comarcas métricas d' Espanya temen que succehesca dintre pochs anys ab los vins de color lo que als propietarios de Jerez ha succehit ab sos vins blancs; lo descrédit primer, lo menys preu després y á la fi la ruina.

Especuladores sense conciencia que no 's contentan ab guanyar lo diner á copia de temps y de treball, sino que ansian improvisar fortuna, s' entregan en nostras comarcas vinícolas á un tráfeh mal sá, del qual ne resultarán majors danys pera 'l crédito de nostres vins en l' extranjer.

Las geladas dels últims dias del prop passat mes d' Abril es cert que han causat alguns danys en los vinyats de varis departamentos francesos, pero distan molt d' esser tant considerables com han volgut suposar alguns colegas, de manera que si no sobrevé algun nou accident atmosférico, no influhirán aquells en lo resultat general de la vinenta cullita vinícola de Fransa, que per lo bon aspecte que actualment presentan sos vinyats, promet ser aquest any bastant abundanta.

CALENDARI DEL PAGÈS

MAIG



REFRANS D' AQUET MES

Lo primar dia de Maig, tocan á missa y jo me 'n hi vaig.—Pel Maig, agafo la capa y á missa me 'n vaig.—Per Santa Creu, la missa á las deu.—Per Santa Creu, lo brenar baixa del cel.—Per Santa Creu, lo llop ja hi veu.—Pel Maig, festas á raig.—Qui bon Maig ha de tenir, primerench comensa.—Pel Maig, á raig á raig.—Pel Maig, cada dia un raig.—Aygua de Maig, mal pels anima's.—Febre de Maig, salut per tot l' any.—Maig hortelá, palla y poch grá.—Per Sant Pere Regalat, tot aixut ó tot mullat.—Plou Maig, que á mesadas vaig; plou Febrer, que 't despatxaré.—No cregas en pols de Maig ni en fanch de Juliol.—Per Sant Pere y Sant Feliu, la avellana surt del niu.—Per Santa Magdalena, la avellana plena.—No hi poden haver dos Maigs en un any.—Per l' Ascenció, l' un dia carn y l' altre no.—Per l' Ascenció, cerca 'l llop y 'l muxarnó.—Per la Ascenció, cireretas en abundó.—Per la Ascenció, lo llop degolla un moltó.—Per la Ascenció, cortinas al balcó.

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