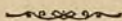


L' ART DEL PAGÉS



AGRICULTURA PRÁCTICA

MATERIAL AGRÍCOLA

Aumentant los jornals y disminuhint los brassos en lo camp, nos obliga á pensar la manera de reemplassar la forsa del home pera las máquinas, que multiplican si aixís se pot dir, la forsa humana, y permeten sustituir-la per los animals, máquinas de vapor ó hidraulicas.

En las alres naciones ahont los agricultors están mes instruits que en la nostra, gracias á las escolas d' agricultura y als concursos agricolas; han comprés que 's pot fer produhir mes á la terra, y ab mes profit, empleant fems en abundancia, important adobs artificials y reganla bé. Pero aixó no basta, es necessari tenir bonas eynas, tant pera las labors del camp, com pera 'ls treballs anteriors de las pagesías ja siga per arreglar los productos destinats á la venda, ó bé pera preparar l' alimentació del bestiar.

Las máquinas son indispensables pera 'l progrès agrícola, com ho han sigut pera 'l progrès industrial. Repeteixo lo que ha dit un agricultor alemany, *l' agricultura no 's desarollará en Espanya fins que esplotin los camps los industrials*, ó lo que es lo mateix, cuan los agricultors explotin los seus camps industrialment. L' industrial cuan vol introducir una millora en lo procediment de fabricació, ó vol comprar una nova máquina, no mira solament lo que costará, no, sino que busca quin tan per cent li donará, y si aquest es gran l' acepta. Fasi lo mateix l' agricultor, miri lo que li pot produir, las milloras que cregui poden fershi, y si es negoci no s' espanti. trobará sino 'n té, diners de sobra. Cuants terrenos de secá no hi ha que poden duplicarse ó triplicar de valor convertintlos de regadiu; cuants

molins fariners que no donan, podrian dar molt; cuants salts d'aygua que no s' esplotan valen una fortuna; quantas màquines no hi ha que al cap de dos ó tres anys quedan pagadas per l' estalvi que s' ha obtingut; etc.? Estudihiintse bé aquestas milloras, y consultin lo que no vejín ben clá, ab personas científicas pero prácticas, y estiguín persuadits que de ferse aixís aumentaria ab importancia y riqueza l' agricultura catalana.

No exagero, y sinó ¿perqué no se habia fet ants lo que s' ha practicat en los últims 25 anys, que sabeu bé que 's molt? Perque la rutina dominaba, y la instrucció agricola era poquísima. Jo vos dich que ants de finir aquet sigle, veureu molts terrenos que avuy no donan rés que allavors donarán, que moltas màquines que are diuen que no serveixen servirán, y que moltas prácticas que son rebudas en la actualitat ab rialla de incredulitat serán estimadas y ab rahó nos calificarán com mereixém.

Las màquines si bé convé que sigan económicas, no vos enlluerni sa baratura, lo que convé es que sigan fortas pera evitar interrupcions de treballs, que en algunas épocas (com per exemple la de la sega) no convenen; que tingan pessas de recambi, puix de lo contrari ocupa temps l' anarlas á buscar, ó es difícil de reparar en los pobles; que sigan de fácil maneig y comprensió, deuhenser lleugeras, difícils de espatllarse, y si es possible que las pessas delicadas estigan á cubert de la pols, aigua, etc.

Sempre que las fassin be en lo país no compréu màquines estrangeras, puix l' us d' aquestas te dificultats pera las reparacions y en procurarse pessas de recambi. Si en 'l país no se 'n construeixen compréulas estrangeras en las casas constructoras catalanas, que si no 'n fan de las que necesiteu, ne tenen dipòsit d' inglesas y francesas, y vos las adobarán cuan se fasian malbé.

Si es possible no compréu cap eyna que no l' haguéu vist funcionar en punts qu' estigan en condicions semblants á las del nostre país. D' aquí la gran necessitat de las exposicions y concursos agrícolas.

En cuan á aradas s' en fan de molt bonas á Catalunya, á Barcelona, Figueras, etc. Inglesas vos las procurará la casa Pfeiffer.

Respecte á dalladoras, guadanyadoras, cultivadors, esgrunadors, etc. n' hi ha agents á Barcelona de las fábricas estrangeras acreditadas: ne tenen depòsit las casas Pfeiffer, Solá y Escayola, y altres.

Per prempsas de vi y oli no anéu á buscarlas fora de nostre país porque aquí las fem tan ó mes bonas, ¿qui no coneix las dels constructors Pfeiffer y Dugrós, de Barcelona; las de Vilafranca, y altres?

Lo mateix dich respecte á las bombas, los catalans son mestres en aquest art. Las casas Pfeiffer y Alexander son especialitats pera grans instalacions. Pera petites ni ha molts.

Máquinas de vapor vos servirán bé, la Maquinista Terrestre y Marítima, El Vulcano y Alexander, que las fan tan bonas com las mellors d' Inglaterra y Fransa. Procuréu gastar máquinas á condensació cuan la forsa passi de uns tres caballs, puix aixís vos gastarán menos carbó, y podéu treballar á menos presió, tindréu mes seguretat personal.

Las turbinas de Planas, de Garriga-Moreno, y de la Maquinista, son las mellors que jo sápa se fan á Catalunya.

Son bons los molins de vent de Simon y los de Cassá de la Selva.

Vos recomano pera molins fariners, si voléu usar pedras, la casa Planas de Girona y Revière de Madrid que te dipósit y crech taller aquí; y si voléu lo sistema de cilindros Austro-Húngaro, la casa G. Solá y Escayola de Barcelona.

Aparatos pera fer aiguardent ne fa de bons á Barcelona la antigua casa de Duvigny.

Sortim de la rutina, ocupemnos de nostras terras, desarrollém los projectes útils, y aprofitemnos de las fonts de riqueza que tenim abandonadas desde las simas dels Pirineus fins las planurias de Lleyda y Tarragona. Aixís Catalunya será rica y ocuparém lo lloch que 'ns correspon.

G. J. DE GUILLEN-GARCIA.

MALURA DE LA VINYA

(Acabament.)

13. Que son tantas y tan variables y tan sense ventatjas reconegudas las unas sobre las otras, las combinacions fetas ab las substancias indicadas. que creyém inútil y fins enutjós detallarlas totas, ab tanta més rahó quant que alguna d' ellas no ha passat encara de proba de laboratorio, y preferim donar la fórmula [que creyém mes adequada al Urgell, fundantnos en sas condicions d' aplicació práctica y baratura relativa; circunstancia aquesta última molt capital, puix que 'l poch valor del vi en la localitat excluheix desde 'l moment l'empleo de tot procediment de molt cost, com ho son sens dubte diferents dels que 's preconisan.

14. Que totas las ilustracions que s' han dedicat al estudi del mildiu y han proposat aquest ó l' altre medi preventiu ó curatiu pera atacarlo, insisteixen en recomanar *avans de tot* la crema de las fullas com lo mes

important y segur, é insisteixen també en que 's fagi la primera ó primeras aplicacions del que s' adopti, entre 'ls demés remeys *lo mes aviat possible*, á fi d' evitar lo desentrotllo del paràssit.

15. Que aixó dona gran forsa á nostra opinió emesa y consistent en que han d' usarse mes bé medis preventius que curatius y que en sa virtut, y en virtut també de las noticias positives que tenim del éxit inmillorable que están fa temps obtenint del empleo *preventiu del sofre* diferents propietaris de la vila d' Aytona y altres pobles, que cansats de perdre casi constantment sas culitas de monjetas y patatas, especialment las primeras, l' emplean espolsantlo, de matinada, sobre ditas plantas, poch avans de que arribin á la florida: recomaném ab la major eficacia als propietaris de vinyas de la comarca regable del plá d' Urgell, además de la cremació de las fullas, que es lo mes important y deu ferse tal com queda indica la en la prevenció undécima, que no deixin d' emplear, al menos, lo sofre (1), del mateix modo que s' usa pera atacar l' *oidium*, aplicantlas en las épocas de costum y fins avantsantlas, si fos possible, puix la segona aplicació deu ferse avans de la florida del cep, peia estar segur de que 's combat á temps al terrible enemich (la segona llevor del *mildiu*) sense deixar-lo penetrar en l' interior de las fullas, ahont, conforme deixém dit, lo creyém inexpugnable.

16. Que millor que 'l sofre sol, qual acció sobre 'l *mildiu* no está tan comprovada com sobre l' *oidium*, nos sembla emplearlo barrejat ab cals en diferents proporcions, y millor encara, seguint en aixó las presuncions del ilustrat propietari Excm. Sr. Don Joan Miret, digníssim President del Consell d' Agricultura, Industria y Comers de la provincia de Tarragona, ab lo sulfat de ferro (vidriol vert del comers ó caparrosa) y ab sulfat de cals ó guix, en proporció de 60 per 100 de sofre pur y 20 per 100 de cada una de las altrás duas substancias.

17. Que conforme haurán ja comprés quants fins aquí hajan arribat ab la lectura d' aquestas ratllas, en la major part dels medis preventius recomanables pera 'l *mildiu*, s' emplean indistintament las mateixas substancias que en los curatius, y fins s' aplica de la mateixa manera, no diferint uns d' altres sino en la época de dita aplicació. Quan comensan á aplicarse aviat (aixís que apareixen las primeras fullas), son medis preventius, y se tracta ab ells de matar lo germe, lo qual constituheix lo medi mes segur y radical pera lliurarse de la malaltia. Son curatius quan dirigits á destruhir lo *mycelium* del paràssit, ó á deturar sisquera son

(1) Aquesta substancia, com totas las que s' emplehin pera remediar lo mal de las vinyas, ha d' esser ben pura, puix d' altre modo no fan l' efecte, y sobre gastar inútilment y perdre 'l temps s' atribueix desseguida á ineficacia del remey lo que consisteix sols en la impuresa, y per consegüent en la ineficacia de la substancia empleada.

desentrotllo, s' aplican mes tart sobre las fullas, en sas tacas ja aparents y blanquinosas, produhidas per los filaments fructífers del *mycelium*.

18. Que jutjém molt convenient adovar las vinyas y treballarlas, quan mes aviat mellor, pera acabar, ab aquesta última operació, de fer desapareixer de la cara de la terra quants restos dels que pugan contenir la segona llevor hajan escapat de la cremació.

19. Que 'ls que vulgan assegurar-se mes en sós medis preventius, no sols contra 'l *mildiu*, sino contra altra malaltia bastant semblant anomenada *Anthracnosis* (vulgarment carbó de la vinya) que 's diu haver aparegut en alguns punts de Catalunya y contra una infinitat de paràsits que abundan sempre en lo preciós arbret, poden, sense perjudici del espolsament dit, untar ab un petit pinzell mullat en una dissolució de sulfat de ferro y aygua (500 grams per litre: ab 6 ó 8 litres basta per 1.000 ceps), tota la soca ó peu de cada cep, com uns 15 dias avans de que comensin á brotar

20. En fi, que pera las noves plantadas seria convenient emplear ceps resistents al *mildiu*, com sembla ho son, supost que s' han vist incòlums en mitx de vinyas fortament atacadas, los que tenen sas fullas igualment llisas y brillants per sas duas caras en compte de presentar, en la inferior, aquesta especie de pelussa que 's veu en la generalitat de las plantas que mes comunment se cultivan.

VARIETATS

PLANY

Ja n' es seca y mustigada
l' herbeta de la pradera
y no canta al cim dels arbres
aucellet sas cansonetas,
pus pinsans y rossinyols
y cadarneras y merlas
fugiren; seguint son vol
lo vol de las auranetas,
omplint lo camp de silenci,
de tristor la salzereda.

En lo cim de la montanya
no hi brilleja una floreta,
y la neu los monts cubreix
que ab tal alfombra blanquejan,
y los rius restan glassats
y glassadas las fontetas,
y lo cel sens lo color
que nostra ánima embelesa.

Ahir, glatía mon cor,
plena d' il·lusions ma pensa,
v mormolaba mon llavi
dolsas paraulas y tendras
qu' arrivaban fins á l' anima
d' una ben gentil nineta...

Avuy, sangrenta, ferida
bada mon cor... que remembra
ditxas que ben tost fugiren,
y no glateix com ans feya,
pus que resta empresonat
entre grillons y cadenas
que enforçeix lo desengany,
¡què jamay l' amor ne trenca!

MIQUEL TORROELLA Y PLAÇA.

NOTICIAS

Arada-Sauri de Figueras.—Un d' aquestos últims dias s' ha practicat en los camps de la que fou Granja-experimental d' aquella ciutat, un nou ensaig de la magnífica Arada-Sauri de doble post, construït per son inventor ab tal perfecció, que res deixa que desitjar, á judici de personas entesas que presenciaren com deixava la labor; y tan allengerit en son pes que l' arrastra un sol cavall.

No dubtém de que tant aquesta arada com la *cullera ampurdanesa*, eynas las duas de que te privilegi d' invenció lo laboriós constructor senyor Sauri, se propagarán aviat en quan vagin essent conegudas, puix constituheixen un verdader avens respecte de sas similars avuy en ús, segons feu constar l' entés y malaguanyat Sr. Jordi, quan ditas invencions se donaren á conèixer.

Aixís ho diu *El Ampurdan* de Figueras.

Conservació de las maduixas.—Per cada 100 grams de maduixa ben madura y aromática's barrejan 250 grams d' aixarop fet ab sucre blanch, y un xich fret quan se barrejan, divent remenarse be, y després guardarse en pots ben tapats

FIRAS, MERCATS Y CULLITAS

Berga—Xeixa, á 15'50 pessetas la quartera.—Forment, á 14'50.—Segla, á 11.—Segla xeixós de 1.^a, á 12'50.—Id. de 2.^a, á 11'50.—Ordi, á 10.—Cibada, á 7'50.—Blatdemoro, á 12'25.—Garrofins, á 15.—Fabas, á 14'50.—Fabons, á 15.—Monjetas, á 25.—Patatas inglesas, á 7'50.—Idem de blancas, á 6'25.

Gerona.—Blat, á 19 pessetas l' hectólitre.—Mestall, á 16.—Ordi, á 10.—Blatdemoro, á 15'50.—Monjetas, á 30.—Fabas, á 15'25.—Mill, á 14'75.—Cibada, á 9'50.—Vessas, á 16.—Ciurons, á 31.—Patatas, á 0'27 lo kilógram.—Oli, á 11'61 lo decálitre.

Valls.—Vins blancs de 1.^a classe. á 19 pessetas la carga.—De 2.^a, á 12.—Negres de 1.^a, á 20.—De 2.^a, á 12.—De 3.^a, á 6.—Blat d' Aragó, de 14 á 17 la quartera.—Ordi, de 8 á 9.—Monjetas del pinet, de 24 á 25.—Favons, de 9 á 10.—Ciurons, de 18 á 22.—Vessas, de 9 á 10.—Farina de 1.^a, de 16 á 17 rals la arroba.—De 2.^a, de 14 á 15.—De 3.^a, de 12 á 12 y $\frac{1}{2}$.—Segó, á 4 $\frac{3}{4}$ pessetas la quartera doble.—Segonet, á 5 $\frac{1}{4}$.—Cuartas á 10.—Oli d' oliva, de 12 á 12 y $\frac{1}{4}$ rals lo quartá.

Vich.—Xeixa, á 14 pessetas la quartera.—Forment, á 13.—Mestall, á 10'50.—Ségol, á 9'50.—Ordi, á 7'50.—Cibada, á 6'60.—Espelta, á 5.—Blatdemoro, á 11'50.—Mill, á 11.—Fajol, á 10.—Fabas, á 11.—Llegum, á 11.—Fasols, á 16'50.—Ciurons, á 17.

OLIS.

Castelló de la Plana.—Los últims frets han glassat las *olivas* en los punts menos atemperats d' aquella comarca.

Jaen.—Lo mateix aquí que en lo restant de la Andalucía, la cullita de la *oliva* es excelent.

Palafrugell.—La cullita d' *olivas* que aquest any segons era l' aspecte dels olivers, contavan los pagesos que seria mes que regular, no passarà de mitjana; supost que las darreras tramontanas y gebras, las últimas *olivas* que han caygut á terra son secas, arrugadas y poch oliosas, y las que s' han quedat en la planta tampoch han pogut assahonar-se bé.

Valencia.—Després de las plujas torrencials de la primera dezena del mes últim, lo temps s' ha aclarit, favorint aquesta millora la recolecció de la nova cullita.

Fa alguns dias que tant aquí com en Tortosa, los molíns donaren comens á la móltia de la *oliva*, que á consecuencia de las ayguas caygué del arbrat, no obtenintse 'l resultat que 's proposava 'l pagés.

Los frets primerenchs han influhit bastant en la no maduració del fruyt, lo qual té un xich disgustats als culliters, perque creuen que 'l resultat en la fábrica no ha d' esser gens faláguer.

Nosaltres enteném que si bé lo rendiment no será tant abundant com en altres anys, lo calitat será bona, y si 'l temps segueix com fins avuy, la calitat suplirá en part, la falta de cantitat.

Los *olis* nous que van entrant, si bé no son tan superiors com s' esperava, se colocan fácilment fins lo límit de 41'31 rals los 10 kilógrams; però los tenedors prenen avuy major preu á consecuencia segurament de que com la major part del personal dels pobles está avuy dedicat á la sembra de cereals, la recolecció de la *oliva* ha quedat estacionada; però una vegada terminada la sementera, que será dintre poch temps, tornarà á normalisarse la recolecció y creyém que allavors los preus també se regularisarán, desapareguent las pretensions dels venedor ó traficants en aquest article.

Zaragoza.—A causa, sens dubte, d' haver baixat considerablement lo termómetre, fins enyalar en la matinada del divendres de l' altre setmana 3 graus sota zero, se creu que la recolecció de la *oliva* en aquella comarca oferirá algunas dificultats.

VINS

Buenos-Aires.—Escriuen d'aquest mercat ab fetxa de 8 de Novembre últim, anuncian fermesa de preus en los vins, haventse accentuat en la quinzena en vista de seguir redubidas las arribadas, sobre tot de marcas especials.

SUROS

A pesar d'esser aquesta la época del any en que menos tranzaccions comercials se verifican, diu *El Palafrugellense*, que no's poden queixar de las efectuadas durant la última quinzena transcorreguda. En general los fabricants están satisfets de las vendas realissadas durant la citada quinzena, encara que no dels preus obtinguts. No obstant, aixó no ha impedit que aquestos s'animesin pera verificar algunas compras importants de suro, á casa d'aquells propietaris de lo Frontera, que per altra part no han sigut exigents en los preus.

CALENDARI DEL PAGÉS

DESEMBRE



REFRANS D' AQUET MES

De Santa Llucia á Nadal, tretze dias per igual.—Santa Llucia de la Bisbal, tretze dias d'aquí á Nadal.—Quan lo dia creix, lo fret neix.—Per Santa Llucia, un pas de pussa.—Per Nadal, un pas de pardal.—Per Sant Esteve, un pas de llebre.—Per Sant Tomás, témporas davant y témporas detrás.—Molta pluja avans de Nadal, mitja pedregada val.—Per Sant Tomás, agafarém lo porch pel nas.—Per Sant Tomás, á qui no porti llenya li cremarém lo nas.—Per Pasqua y per Nadal, cada ovella á son corral.—Qui per Nadal s'assoleya, per Pasqua s'atorreya.—Per Nadal, lo porch en sal.—Castanyas per Nadal, saben bé y's parteixen mal.—Per Nadal al joch y per pasqua al foch.—Sant Silvestre es lo darrer, vespre.—Per Sant Silvestre, surt per la porta ó per la finestra.

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