

L' ART DEL PAGÈS

MALALTÍAS DE LA VINYA

Efecte, sens dubte, de las persistents plujas d'enguany, en que l'excés d'humitat ha sigut molt considerable, han aparegut en los ceps una porció de plagas, sobre las quals s'ha parlat de distintas maneres.

A nostre modo de veure, la causa principal de totas ellas ha sigut la falta de sol, puix en la época de la florida va ser quan menos ne van tenir y era quan mes se necessitava 'l calor natural pera la bona fecundació dels rahims.

De Vilanova y Geltrú diuhen, que la malaltia coneguda en aquella comarca ab lo nom de *socarell*, s'ha ensenyorit en l'any present en lo citat terme municipal ab tal violencia, que la vinenta cullita de vi será tan curta com no ho ha sigut d'alguns anys en aquesta part. La majoria dels ceps en compte de ostentar rahims ben nutrits, sols presentan l'escanyolit copoll ab escassíssims grans fecundats enganxats al mateix.

Generalment se creu que la causa del assot es deguda á la ratxada de vent que hi regná després de la última Pasqua, época en que 'l cep estava en plena florida, havent al dia següent desaparegut gran part de las flors sense que 'l *polen* las hagués fecundat.

Del terme de Cubellas manifestan que hi ha una vinya quals ceps estavan atacats per la *peronóspora*, segons

dictámen de persona facultativa que ha examinat diferents pàmpols.

Si bé de moment dita malaltia no presentava caràcter alarmant, no deixa de ser temible, donats los estragos que l' any passat ocasioná en los vinyats del mitj dia de Fransa, impedint que 'l fruyt arribés á sa completa maduració.

Un de nostres subscriptors, Don Salvador Rovira, de Vallirana, en carta de 26 de Juny nos diu lo següent:

«Lo temps y la práctica han confirmat plenament lo que vosté me va dir lo dia 20 del present sobre la malaltia que acaba de apareixer en las vinyas. Descuberts los ceps una xich més de lo que era costúm fer, los hi he tirat sofre y en tres ó quatre dias, lo sol y l' ayre penetrant fàcilment per entre 'ls brots dels ceps, han assecat las tacas blancas dels pàmpols y los grans atacats dels rahims, de modo, que avuy no obstant de quedar clars de grans en alguns reclots, per havershi fixat mes dita malaltia, en general, per aquí los rahims presentan bon aspecte y la cosa no ha sigut res de lo que 'ns pensavam. D' alguns pobles vehins, ahont lo mal havia prés mes increment que en aquest terme, també diuhen que de tres ó quatre dias en aquesta part experimentan millora.»

Per l' interés que puga tenir pera 'ls propietaris de vinyas, en lo número vinent reproduhirém lo lluminós informe que sobre 'l particular ha emés la Subdelegació del Institut Agrícola Catalá de Sant Isidro establerta á Vilanova y Geltrú, en la consulta á la mateixa dirigida per alguns de sos sócis dels districtes de Cubellas, Sant Pere de Ribas y Canyellas, quals vinyats se trovan atacats d' algunas malalties que fins ara eran desoonegadas per ells.

La falta d' espay nos priva de ferho en aquest número, com hauria sigut nostre desitj y hauriam fet, á no trovarse la vegetació del cep en lo estat en que 's troba avuy dia.—T.

VINI-VITÍCOLA

Ab aquest nom s' obriren al públich, en la diada de Sant Joan, los grandiosos magatzéms, que pera la elaboració y preparació de vins pera las Américas, posseheix D. Francisco de P. Maristany entre 'l Fort-Pio y 'l Clot.

En la mateixa carretera de Barcelona á Ribas, davant lo conegut Molí Carbonell y dintre la gran extensió de 320,000 pams de terreno, majestuós s' aixeca l' edifici verdaderament modelo, com no podrà deixar de serho ab la práctica y bon gust del senyor Maristany.

L' edifici está dividit en tres parts com son: cos general d' edifici pera magatzéms, coberts pera piperia y quadras pera carros de trasport.

Lo cos general de magatzéms está dividit en tres seccions, essent la primera que dona á la carretera, composta de baixos y entressols, destinadas aquestas habitacions al majordom y alguns empleats de la casa y los baixos á depósit de pipas y bo-coys. Segueix després un elegant pati destinat á operacions d' acarreg; á la dreta lo magatzem d' entrega de vins ja elaborats pera la exportació, y á l' esquerra lo magatzem destinat pera la rebuda dels vins procedents de la cullita, en lo qual hi ha instalada una máquina de vapor que fa anar quatre bombas: aquestas conduheixen lo vi desde 'ls depósits á las tinas dels demás magatzems pera la deguda preparació ans d' esser embarcats pera Ultramar. Cada un d' aquestos magatzems de forma rectangular mideix 195 metres quadrats y lo pati central 270.

Aquest pati presenta un bonich cop de vista per la elegancia de sa construcció, fet de mahons al descobert y combinats los diferents colors que presenta 'l mahó segons lo grau de cuyt que tinga. Al parlar d' aquest bonich pati devém fer menció del distintiu ó escut de la casa esculpit en pedra, que colocat en la part alta del edifici d' entrada y demunt la porta que dona als magatzems, per si sol ja dona al visitant una idea clara de la importancia del establiment.

Aquest distintiu ó escut figura una áncora de grans dimensions guarnida de pámpols y raims, aquestos enrotllan varis atributs de la industria, agricultura y comers, llegintse al centre aquesta inscripció: «Vini-Vitícola de Francisco P. Maristany, Pere-Grau»; dessota, á la dreta hi ha la fetxa de la fundació

1865, y á l'esquerra l'any en que comensá á alsarse lo nou edifici 1882, al centre de quals fetxas per peu del escut hi destaquen majestuosas las quatre barras catalanas.

Sobre las portas laterals d'aquest pati hi van colocadas duas pinturas al oli, que simbolisan ben bé la historia d'aquest establiment: á la dreta una barca anomenada Virgen del Càrmen, pera recordar lo comensament de la casa Maristany ab un comers en petit. A la esquerra una pollacra anomenada Lince, que fou pot dirse lo segon pas donat cap al comers en gran escala. Avuy la casa Maristany conta ab cinch barcos que fan la carrera del Rio de la Plata, y son la «Isabelita», «Maristany», «Antonieta», «Eduvigis» y «Prim.»

Com hem dit, dessota l'escut hi ha la porta que dona entrada als magatzems: aquestos ocupan una extensió de terren de 1806 metres quadrats y están dividits en tres grans naus en sentit transversal, duas d'ellas iguals entre si.

Contenen aquestos grandiosos magatzems 43 cups-tinas, duas de las quals son las més grans que 's coneixen avuy, y tenen de cabuda 3,000 cargas cada una, 16 de 800 cargas, 5 de 300 y 20 grans botas de 80 cargas cada una, podent en un moment donat proporcionar dits magatzems 21,900 cargas de vi para la exportació.

Darrera d'aquestos y completament separats hi ha los tallers de piperia que ocupan un espai de 368 metres superficials; es d'advertir que en l'actualitat treballan pera la «Vini-Vitícola» 40 tallers de boters solament en aquella localitat, sense contar los diferents encàrrechs que 's veu obligat á fer en altrs poblacions, entre ellas Gracia, Arenys de Mar, Arenys de Munt, Malgrat, etc., calculantse en més de 400 los fadrins boters empleats per la casa.

L'establiment conta ademés ab grans quadras y porxos que ocupan un lloch de prop de 500 metres superficials, quedant lliure al voltant del edifici 5,457 metres quadrats.

La «Vini-Vitícola» conta ab una sucursal á Cervera qual magatzem semblant á aquest conté grans cups, prempsas, etcetra, pera la elaboració de las bremas; disposant al mateix temps d'extensos terrenos plantats de vinya en los termes municipals de Masnou, Alella, Tiana, Premiá, Cervera y en diferents punts del Panadés.

L'enrajolat dels magatzems está disposat ab una lleugera pendent ab canonadas conductoras á cups subterranis, á fi d'evitar que 's fassi malbé ni una gota de vi en lo cas fortuït de reventarse alguna de las tinas.

A la entrada del edifici, á ma esquerra, hi ha un petit pero complet laboratori químic, pera l'oportú anàlisis dels vins

que entran y surten del establiment, y aparells-registres, per medi dels quals, se sab ab certesa la quantitat de vi que conté cada una de las tinas del magatzém. Aquestos hidrómetres qual aplicació en la industria vitícola es deguda al senyor Maristany son d' una precisió y exactitut recomanables.

A Catalunya tenim, además, com saben ja nostres lectors, Societats com «La Vitícola» de la Corona d' Aragó, que venen dedicantse al negoci de vins y al conre de las vinyas pera produhirlos; á Navarra hi ha la «Societat vinicola», que com la «Viti-vinicola» de Sagunto, tenen per objecte la elaboració de vins del país y actualment s' está treballant pera formarne una en Barcelona, al objecte d' estudiar los caldos de nostras comarcas catalanas y fer un tipo de vi, en color y forsa, sempre igual pera ls diferents mercats del mon, que aixís ho reclaman. D' altra manera, se faria impossible la competencia, disminuhint la exportació.—T.

AGRICULTURA PRÁCTICA

ESPERIT DE BRISA

Tot quant se referesca á la fabricació d' esperits es cuestió d' actualitat en nostre país, importantne dit producte en quantitats crescutissimas, essent lo particular del cas que nostre clima y terreny reuneixen condicions ventatjossissimas, fins per assortir en part los mercats estrangers.

Entre altres assumptos referents á la fabricació d' esperits de que venen ocupantse las revistas científicas, figura en primer terme la extracció del esperit de brisa dels rahims, qual deixalla, després de la separació de la llevor, se tirava al fons, y encara segueix sens aprofitarse d' altre manera en algunas comarcas d' Espanya. ahont hi hauria un bon negoci que fer, tenint, empero, en compte que deuria establirse ab las degudas condicions.

En los últims números de la *Gaceta Industrial*, que's publica á Madrid, trovém insert un article ó noticia traduïda del

periódich francés *La Gazette du Midi vinicole*, transcribint alguns datos comunicats per Mr. F. Clamageran, vis-cònsul de Fransa á Rosas, al ministre de Comers de la vehina República sobre 'ls datos obtinguts d' un aparell importat por Mr. Jacques Aubrespy, pera la extracció del esperit de brisa en la citada vila de Rosas, en qual comaca avans era desconeguda aquesta industria. Contesta en la mateixa *Gaceta Industrial* al citat article fent una critica del mateix, lo senyor Chenot, persona bastant coneguda en la premsa francesa, afirmant que 'l rendiment máxim probable de 6'42 litres per cent que, segons los datos del Sr. Clamageran, s' obtingué ab l' aparell usat per Mr. Aubrespy, es molt dolent, fundantse en que 100 kilograms de brisa fresca, segons diu, contenen terme mitx 75 litres de vi, que donarian lo 8'55 per cent d' esperit solsament, essent aixís que 'ls vins espanyols usuals contenen 13 á 14 per cent. Suposant al senyor Chenot molt enterat de la industria en cuestión, supost que segons veyém per los escrits al mateix referents, está probant en los voltants de Paris un aparell de sa invenció, extranyém diga que de 100 kilógrams de brisa fresca 's poden obtenir 75 litres de vi. No diu lo senyor Chenot si dits 75 litres de vi resultan de la brisa fresca ja prempsada, ó avans de prempsarla: si aixó deu entendres després de prempsada, segurament dit senyor está en una equivocació, que salta á la vista del menos enterat de lo que es la brisa; si avans de prempsar nos sorpren igualment que 'l senyor Chenot estiga en la convicció de que las brisas s' emplehin d' aquesta manera en Espanya, supost que no deu ignorar que l' esperit de brisa es molt inferior al que dona 'l vi de prempsat. Aixís es que en totes parts creyém que 's prempsan las brisas, destilant lo such resultant que dona un esperit qual valor varia després de refinat, de 90 á 100 ó mes pessetas hectólitre; entenentse per esperit de brisa l' obtingut d' aquesta deixalla prempsada y extret per medi d' ayguadas fredas ó calentas ó per sa destilació directa en aparells tancats. Lo que 's fabrica ab ayguadas es molt millor que 'l resultant de la destilació directa molt carregat d' aldehyda y materia oleaginosa, obtenintse, no obstant, d' aquest molt bon produhit cuan se disposa de molt bons aparells de refinació com son los de la *Sociedad agricola de Manacor* (Islas Balears), y altras destilerias modernas, haventse venut l' any passat á 89 pessetas hectólitre ab casco. Ab los aparells de las petitas destilerias solen obtenirse de condicions molt mitjanas. Per medi del procediment d' ayguadas l' aixugament de la brisa no es tan complert, y además no s' extrau d' ell lo tartrá que es un valió recurs en dita industria, y sobre 'l qual veyém que no fan apenas referencia los escrits pu-

blicats; de tal manera que sense son benefici deixaria de tenir lo procediment per destilació directa de la brisa, per lo menos en alguns casos, la preponderancia de que sobre l' altre gosa.

Al tractarse de beneficiar la industria d' esperit de brisa, es necessari, además del rendiment, tenir en compte altres factors si ha de resistir ventatjosament la competencia d' altres fabricants, segons en la majoria dels casos probablement sucsehirá, com son: la utilisació de la brisa aixugada pera fems, lo de la llevar (granet) extreta de la mateixa, y sobre tot, la má d' obra necessaria en lo procediment adoptat. Sobre tot aixó podria escriures molt, supost que seria necessari fer aplicació á diierents casos particulars.

Tocant al rendiment de la brisa, segons nostras propias experiencias y las d' otras personas mes prácticas, creyém que 'l resultat pot variar molt segons la comarca de que 's tracti, segons los anys, varietat de ceps conresats, edat d' aquestos, etcétera. Y no obstant de que no tenim tantas experiencias fetas com seria necessari pera fixar lo rendiment en cada cas creyém que 'l de 6'42 litres no es tant dolent com suposa 'l senyor Chenot, tota vegada que aquest any en Mallorca sols s' obté lo 4 per cent poch mes ó menos, empleant lo procediment de destilació directa. Bé es veritat que en la comarca de Manacor los vins son de poca graduació, y enguany mes fluixos de lo que en general solen ser. La graduació alcohólica dels vins es de 9 á 10 per cent, la dels prempsats de 7 á 8; de lo que resulta que 'l tant per cent d' esperit obtingut de la brisa per destilacio directa es aprop de la meytat del tant per cent de la graduació alcohólica dels prempsats. Los vins de Mallorca y de moltras comarcas de la peninsula normalment solen marcar de 11 á 12 per cent; la dels prempsats será de 9 á 10, y lo tant per cent en alcohol absolut de la brisa 'l 5. No podém assegurar si á mida que puja la graduació dels vins, augmentará també, segons aquesta lley, lo tant per cent obtingut de la brisa, arribant fins lo 10 ó 12 per cent, però creyém que no, y per lo tant, que pot considerarse com bó lo rendiment de la brisa arribant á 6 ó 8 per cent; Sé enten havent sigut aquesta previament prempsada. Además, se deu advertir, que las brisas se treballan una gran part després d' haver estat tres ó quatre mesos ensitjadas durant qual período, encara sent ben conservadas, perden alguna cantitat d' esperit, desmereixent igualment las condiciones y cantitat del tartrá que d' ellas s' extrau.

Algunas vegadas s' obtindrà de la brisa menos del 4 per cent y en aquest cas es necessari, encara que 's compri á baix preu, veure de reduhir lo cost de la má d' obra y transports de la brisa. Encara contant ab brisas bonas, es recomanable l'

ús d' aparells locomòvils que vajan d' un poble al altre á utilisar las brisas al peu de las sitjas ahont s' amagatzeman essent també d' aquesta manera mes fácil vendre la brisa aixuta, tota vegada que estant aquesta reunida en grans quantitats en un lloch determinat, moltes vegades fins se malven y poden utilisarla sols los agricultors vehins; perque, ¿qui ha d' anar per un cárrech d' una deixalla que costará de l'50 á duas pessetas, important son acarreg igual ó doble quantitat? Extrayent l' esperit en la mateixa localitat dels culliters, la majoria 's presta-ria per una quantitat rahonable, per lo menos haventhi un sol fabricant, á que s' extragués l' esperit de la brisa sabent que després també los hi ha de servir per adob, podent aixís mateix utilisar la llevor pera son bestiar. Encara que hem vist recomanat l' ús d' aparells fixos, no son, segons nostre modo d' entendre, los mes acceptables pera treballar en regular escala. A fi de no extendrens massa sobre lo molt que podria dirse tocant á aparells, sols afegirém que en ells es molt útil la columna rectificadora pera conseguir un produhit mes concentrat, y per lo tant, menos costós de trasportar á las refineries.

Sabent la valiosa ajuda que es lo tartrá en aquesta industria, majorment entrant en lo terreno de la competencia, sols empleariam aparells á propòsit pera sa obtenció, al mateix temps que destilessin l' esperit. Si primer s' ha d' extraure l' esperit y després en altres aparells lo tartrá, estaria la industria en molt malas condicions, ó per lo menos distaria molt d' explotarse ab las majors ventatjas posibles; y en aquest cas, si 's disposava d' ayguas calentas sobreras, de forsa mecànica pera 'ls traféchs y envasos á propòsit com hi ha en las grans destilerias: creyém molt mes convenient lo procediment de maceració, tota vegada que ab ell, queda reduhida al minim la considerable má d' obra que 's necessari invertir en l' ensitjament de las brisas pera sa bona conservació; tot aixó treballant degudament com creyém fácilmente de fer.

Es cert, en resúm, que en aquesta com en totas las industrias, entra l' estalvi de combustible com factor molt atendible, però tampoch creyém que ho sigan menos la má d' obra y l' aprofitament dels productes secundaris de la mateixa resultan-

JOSEPH BAYER Y BOSCH.

VARIETATS

DECÁLECH DEL PARE.

Baix aquest epígrafe poden donarse á tot home honrat los següents preceptes:

I. Constituhirás una familia ab amor, la sostindrás ab ton treball, y la regirás ab bondadosa energía.

II. Serás prudent en los negocis, pródich en las ensenyansas, zelós en mantenir la autoritat materna, tart en decidir, pero irrevocable en tas decisions.

III. Tindrás pera ta esposa inacabable apoyo moral buscant en ella consol, sense desohir son consell.

IV. Destruhirás tot erro doméstich, tota preocupació y tot desordre en quant aprecies en la llar.

V. Tractarás de que existesca sempre un *superabi* en los efectes y en los interessos.

VI. Fes entre 'ls teus que tos fills veja en tu, cuan noys, una forsa que ampara; cuan adolescents, una intelligencia que ensenya; cuan homes, un amich que aconsella.

VII. No cometerás may la torpesa de presentar en oposició ó lluyta 'l poder matern ab lo patern.

VIII. Tracta de que tos fills conegan lo camí sisquera de la escola de la desgracia y del dolor, y sapigan sobreportar ab virilitat los mals y maldats de la vida.

IX. Estudiarás detingudament las actituts de ton fill, no li farás compendre que pot ser mes que tú, posal silenciosament en camí de serho.

X. Cuidarás siga tan robust de cos, com sá d' intelligencia. Feslo bó, avans de ferlo *sabi*.

NOTICIAS

Bandadas de papallonas.—Además de las de que hem donat compte en números anteriors, sabém d' altres punts que n' hi han aparegut també en gran abundancia.

La setmana passada 'ls arbres de nostre Parch, especialment los teys del passeig, davant del Museu-Martorell, estavan completament invadits per gran número de papallonas formant un estens núvol que tapava 'l sol.

De Palafrugell nos diuen també, que inmensas bandadas de papallonas han invadit aquell terme. Algunas d' ellas, los pescadors las han vist en alta mar.

D' altres llochs nos participan lo mateix.

No es estrany donchs, que á Cunit lo diumenje últim aparesquessen en diferents punts d' aquell terme municipal uns cuchs de regulars dimensions, los quals atacan notablement los vinyats, menjantse 'ls pám-pols y 'ls rahims.

Se suposa que la aparició d' aquestos cuchs es deguda á la abundancia de papallonas que aquestos dias han passat per aquell poble de la comarca de Vilanova y Geltrú, segons diuen d' allá.

Duas centas varietats de patata.—Lo distingit agrónomo don Lluís Alvarez Alvistur, ha publicat un llibre notable y utilíssim que tracta del cultiu de duas centas varietats de patata, qual estudi ha fet en lo Jardí de Flora de Leganés. Es l' únich treball en sa classe que s' ha publicat en Espanya, y tal vegada en Europa, y en cuant á la importancia que enclou, bastará dir. considerant que dit tubercle es la base de nostra alimentació, que las llissons y la esperiencia del senyor Alvistur poden resoldre segurament lo problema fonamental del equilibri entre la població y la producció, problema que tan preocupats porta á tots los homes pensadors.

E. P. D.—Tenim lo sentiment de participar á nostres lectors, la sensible mort de dos de nostres subscriptors. Un d' ells; es, D. Joseph Anton Buxeres y Abad, colaborador de nostre periódich y distingit agricultor: l' altre es, D. Claudi Arañó y Arañó, dedicat en plé, darrerament, á la explotació de la terra.

A un y altre L' ART DEL PAGÉS, los hi desitja un bon cel.
¡Deu los haja perdonat!

FIRAS, MERCATS Y CULLITAS.

Blats africans.—Diu un periódich que promet ser tan abundant la cullita de cereals en lo vehí imperi marróch. que 'ls preus d' ells decreixen d' una manera fabulosa.

Los representats d' algunas potencias europeas aprop de S. M. She-riffiana, en vista de la abundancia de grá que en aquell país existeix, treballan per conseguir autorisació pera la exportació de blats, fins ara totalment prohibida.

Si, com es d' esperar, los representants europeos conseguixen son

objecte, los preus dels cereals baixarán, y en Espanya, per sa major proximitat al imperi, haurán de notarse mes aviat y ab mes intensitat las consecuencias.

Capell de seda.—Lo mercat del capell d' Alcira, tant floreixent altres anys, ha entrat en un decaiment que s' escasseja mes cada any. Com lo present ha disminuït una quarta part ab respecte al any últim, á pesar que 'l preu que obté lo cuarteró, de 13 pessetas, es relativament pujat al preu de la seda en Assia é India.

També tenim notícies de que 'ls jornals del camp obtenen lo pujat preu de 16 rals pera segar blat, y 10 pera altres treballs lleugers. S' atribueix la falta de brassos, que motiva aquesta puja de preus, á la nova plantada de arrós destruït per las últimas ayguas é inundació del Júcar.

Fruytas y verduras primerencas.—Segons lo periódich setmanal que 's publica en Gandía, los preus á que quedavan en aquell mercat, en la setmana anterior, las fruytas y verduras d' esportació, foren los següents:

Bajoca á 7 rals la arroba; aubercachs á 14 rals; cireras á 8; sebas á 3; tomatechs á 12; patatas á 7; pebrots á 74.

Durant la citada setmana s' esportaren de Gandía las següents quantitats:

Bajoca 12.125 kilógrams; tomatechs 218.250; seba 46.500; patatas 30.750; pebrots 1.625; cireras 1.150.

Firas de Valls y Mora d' Ebro.—Los darrers temporals han sigut causa de que 's notés poca concurrència de forasters en las citadas firas.

Berga.—La cullita vé molt tardana, aixís es que encara no ha comensat la sega. Altres anys, en aquestos dias, estavam en plena época d' ella. Se presenta hermosíssima.

Las contínuas y abundants plujas que han durat, casi sense interrupció tres mesos, son causa indubtable d' aixó.

Igualada.—Blat, á 16 pessetas la quartera.—Ségol, á 10.—Ordi, á 8.—Blatdemoro, á 11'50.—Ciurons, á 16.—Arrós, á 36 l' hectólitre (70 litres).—Monjetas, á 34'50.—Vessas, á 18'70.—Fabas, á 15'10.—Fabons, á 15'82.—Oli, á 8'03 lo decálitre.—Vi, á 1'20.—Ayguardent, á 4'70.—Palla de blat, á 0'08 lo kilógram.—D' ordi, á 0'07.—Carn de moltó, á 1'75.—De vaca, á 1'17.—De porch, á 1'80.—Carbó vegetal, á 0'11.—Llenya seca, á 0'03.—Pá de 2.^a, á 0'37.—Farina de 1.^a, á 38 los 100 kilógrams.—Id. de 2.^a, á 34.

Navarra.—En la Ribera baixa de Navarra las vendas de vins s' han animat; en la alta 's realisan també algunas transaccions. En las duas presentan molt bon aspecte, tant las cullitas de cereals com los vinyats y

oliverars, que 's beneficiaren ab las abundants plujas dels mesos últims.

En la comarca de Pamplona totas las cullitas en terra, caminan á son complert desentrotllament en las mellors condicions, exceptuant alguns faberars en que s' ha difundit bastant lo pugó; lo blat de ⁴moro, lo ciuró y altres llegums prometen bons rendiments á jutjar per la ufana ab que creixen; las patatas están molt ben floridas; las vinyas brotadas ab gran forsa ostentan en sos rebrots abundant mostra de fruyt; y lo bestiar se conserva en bon estat, mercés als abundants forratjes que pasturan.

Reus.—En lo mercat se verificaren pocas tranzaccions en fruyts del país; los preus dels vins encalmats, y las demandas, casi nulas; las garrofas en alsa y solicitadas haventse venut á 32 rals lo quintá, los cereals de la actual cullita, pagantse á preus relativament baixos

Tortosa.—La cullita de blat, en nostra horta, que no comensá baix molt bons auspicis, ve produhint molt poch resultats: la de garrofas es de presumir siga també escasa aquest any en nostre país, però se creu que recuperará aquestas disminucions la recolecció d' oli, puig los oliverars, ufanosos y ab molta flor, prometen excelents rendiments pera la vinenta cullita.

Tant de bó succehesca, y no 's vejan aquestas fundadas esperansas, contrariadas per la mala influéncia d' algun incident imprevist.

Valls.—Las notieias que hem abquirit dels pobles riberenys al Ebro perteneixents á la provincia de Tarragona, se prometen abundant cullita de vi y oli á no presentarse cap accident imprevist.

Vich.—No molt alegres poden ser aquest any las festas de Vich, puig una gran part de nostres pagesos están afligits per la tremenda pedregada que caygué 'l diumenge passat á la tarde, emportantse en un moment l' anyada que prometia ser mes que regular. Tot lo que se diu Parroquia baixa, y los termes de Malla, part de Sentloras, Balenyá, Taradell, Hostalets fins á Centellas han perdut la cullita, y en alguns indrets presentavan los camps xafats l' aspecte més desolador. Sería cosa de pensar á veure com se alivia un poch á tantas familias necessitadas.

Aixís ho diu *La Veu del Montserrat*.

TAPS DE SURO

Desde la anterior revista las tranzaccions en taps han seguit son curs regular, debent fer constar no obstant que molt lluny de succehir lo que en anys passats en aquesta mateixa época; lo que s' atribueix per los negociants, de Palafrugell, á la falta de calor actualment en los paissos de més ó menos consum de nostre article. En confirmació de lo que prece-deix hi ha noticias anunciant que durant la passada setmana nevá encara ab abundancia en lo Sud d' Alemanyá.

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