

# L' ART DEL PAGÈS

SECCIÓ DOCTRINAL, AGRONÓMICA Y BIBLIOGRÀFICA.

## LAS CUATRE ESTACIONES DEL ANY

SEGONS LLURS PLANTAS É INSECTES MÉS CARACTERÍSTICHES  
EN LA BAIXA CATALUNYA.

(Continuació.)

L'estiu es l'època del descans intel·lectual, puig lo calor convida al home d'estudi y de bufet à suspendre son treball y à buscar en la naturalesa, en la vida del camp, elements vivificants ab los quals regenerar y robustir sa salut pera adquirir novas forses à fi de poder emprendre després ab més bríos sa interrompuda tarea.

Ja que l'estiu nos brinda, acudim diligents à sa crida y no menyspreuèhm las riquesas y beneficis que 'ns proporciona; son inmensos, inagotables, no solament ab relació al cós, si que també al esperit; pero vol concedirnos sos mellors y principals dons al ayre lliure, lluny de las ciutats, en las verdas valls, sota dels arbres dels boscos y en los cims de las montanyas; allí nos té preparats un ayre pur y oxigenat que respirar; un' aygua fresca y cristallina ab la que apagar nostra set; perfums balsàmichs y [fortificants que aspirar y fruytas sucosas ab que recrear lo paladar.

En aquesta estació la naturalesa s' mostra sumament pròdiga; aixís es que al pintor li ofereix paisatges que copiar; al arquitecte y al tallista modelos de capitells y motlluras; al músich



lo cant dels aucells, lo soroll de l' aygua que salta per las rieras y brolla de las fonts y l' brugit del vent confonentse ab encisadora armonia; y del conjunt de totas estas bellas trau lo poeta sas inspiracions.

Al estiu segueix la tardor, y encara que sembla que vulga imitar á la primavera, no pot amagar lo trist aspecte que dona caràcter als mesos d' Octubre y Novembre y tingas' en compte que no es per faltarli condicions agradables, com son una temperatura benigna, lo apacible de mols de sos jorns, cel clar y seré ab sol radiant. La tardor sembla imatge de la dona munda-na, que desenganyada de la pompa y vanitat, plora sos desordres y s' desfá de sas galas.

En esta estació se veuen pocas flors: las fullas dels arbres pérden lo color vert, se tornan grogas, s' assecan y cauhen; móren un derrera l' altre la major part dels insectes; las llestas y útils aurenetas volan ab llur habitual lleugeresa, fugint del hivern, aixís com las demás aus emigrants, que á vols segueixen la costa, buscant un punt ventatjós pera atravesar lo Mediterrá y pasar á l' Africa, mentres los reptils y demás animals de sanch freda, s' amagan en lloch calent y resguardat, hont poder permanéixer durant los rigorosos mesos que s' acostan.

Algunas plantas floréixen en aquest temps. Las gatasas (*Ulex parviflorus* Pourr.) cobréixen las flors grogas collets enters; en las montanyas, los bruchs, (*Ericas*), sobre-ixen ab llurs plumalls blanquinosos; lo ayrós arbós (*Arbutus unedo* L.), recrea la vista y mou la gana ab sas rojas y gustosas bayas; en los sitis frescos y ubagosos náixen entremitj del detritus vegetal los bolets de capritxosas cúpulas aparasoladas; las sarriacas (*Arum*), descobréixen llurs tristos y lúgubres espádices; al aromátich romani (*Rosmarinus officinale* L.) acudéixen solícitas las activas é industriosas abellas, puig jamay las hi nega lo dols such de sas corolas; l' olivarda (*Cupularia viscosa* Godr. et Gr.) fa 'ls honors de la tardor en los terrenos árits, y l' fajol (*Polygonum fagopyrum* L.) regna sens competidor en certs camps de cultiu, y ab sas petites floretas blancas simula llensols extesos, sobre los quals y com si fós un oássis ó refugi, van las papallonas y altres insectes á volar y susurrar, com si donguéssen l' «á Deu siáu» als pétals y al sol, avans de caure morts; en las verdissas, la enfiladissa viadella (*Clematis*), coberta de plumosos aquenis, s' abraza ab los entronquets del arinjol (*Smilax aspera* L.), dels



quals penjan rehíms de globulosos fruyts vermells; y 'ls vulgars xenixells (*Senecio*), que 's troban quasi per tot arreu, abandonan á mercé del vent llurs lleugeras llavors sedosas.

(*Acabará.*)

---

## SECCIÓ D' AGRICULTURA PRACTICA

---

### Millora dels vins ab la glucosa y modo d' obtenirla.

---

Es indubtable que la qualitat dels vins varia per moltes circumstancias naturals, conegudas algunas d' ellas per tot vinitor intel·ligent.

Aixís veyém que si en l' época de la recolecció dels rahims plou en desmasia lo most resultant necessariament ha de ser de inferior qualitat perque contenint aquestos un excés d' aygua de vegetació, desmereix en riquesa ensucrada, no tenint la suficient pera desenrotllar per medi de la fermentació l' alcohol que necessita 'l vi pera que no 's alteri, y d' aquí donchs la necessitat de corretgir aquest excés d' aygua pera millor assegurar la conservació dels vins.

Emperó, no necessitan tan sols millorar-se los mostos que resultin d' un any excessiu en plujas, si no que es precis ferho també en aquells que, ja per sa mateixa naturalesa no tingan los elements de conservació indispensables, ja 'ls que procedescan de la mala calitat del terreno, ja per las condicions climatològicas de cada regió, ja per efectuarse la maduresa ab desfavorables condicions; sia per efecte de las enfermetats parasitarias que neutralisan la riquesa ensucrada, sia per la desigualtat ab que maduran los rahims, impedingint efectuar una esmerada fabricació.

En resúm, la principal operació pera la fabricació del vi, deu dirigir-se á millorar las condicions del most, adicionantli la materia ensucrada que necessiti pera posarlo en estat de conservació.

Essent com acabám de dir l' operació del ensucrat, una de las mes indispensables pera millorar la qualitat del most, quan aquest continga la materia ensucrada en cantitat insuficient



pera produhir l' alcohol que necessita un vi pera sa fácil conservació; es precis se anyadescan en aquestos mostos la quantitat de sucre necessari pera que 's transforme en l' alcohol que 's desitje tinga 'l vi, y allavors es evident que 'l most sufrirà una fermentació mes complerta que 'l que ha sigut fabricat sens aquesta adició, tenint en compte que la fermentació alcohólica es ni mes ni menos que la transformació del sucre en alcohol y ácit carbónich que ab l' aygua constituheixen los tres principals elements del vi.

La fermentació alcohólica exigeix pera produhirse las condicions següents:

- 1.<sup>er</sup> Sucre ó materia ensucrada.
- 2.<sup>on</sup> Una quantitat d' aygua 8 ó 10 vegadas major que la del sucre.
- 3.<sup>er</sup> Lo contacte del ayre.
- 4.<sup>rt</sup> Ferment ó materia fermentable.
- 5.<sup>nt</sup> Una temperatura de  $+ 20$  á  $25^{\circ}$  C, atenent que quant mes baixa es la temperatura, es mes lenta la fermentació y vice-versa.

Aquestas condicions reunidas produheixen la fermentació alcohólica, desenrotllantse com ja habém indicat, alcohol y ácit carbónich del sucre ó materia ensucrada en proporció en cada 100 parts de 51, 11 d' alcohol y 48, 89 d' ácit carbónich.

En virtut de lo exposat tenim també la possibilitat d' obtenir major cantitat de vi ab igual quantitat de rahims, ab l' adició en la brema ó most, d' aygua y sucre, procediment Petiot que 's troba descrit en lo n.º 162 de L' ART DEL PAGÉS corresponent al any de 1883.

Sabém que 'l terme mitj alcohólich dels vins de nostre pais se troba comprés entre 8 y 15 per 100, podent d' eixa manera apreciarse fácilmente la cantitat de sucre que deurá emplearse pera obtindre un vi de graduació determinada.

Lo primer que precisa, al vinicultor que desitje elevar la graduació d' un vi fins á un número determinat, es saber la *glucosa* ó sucre de rahims que conté 'l most, pera lo qual deu emplear los procediments que la química nos ensenya. Sapigut aixó poden deduhir aproximadament la quantitat máxima que 'l vi obtingut ab aquest procediment pot arribar á tenir.

Sabent luego per càlculs que no son d' aquest lloch, que 100 parts en pes de sucre de rahims ó glucosa produhexen 51, 11



d' alcohol, lo problema està reduhit á dir: si 100 parts de sucre de rahims produheixen 51, 11, la quantitat de glucosa que continga un litre de most, ¿quant alcohol podrà produhir suposant que tota se transformi en alcohol?

Si volém que 'l vi de nostra cullita continga per exemple lo 14 per 100 d' alcohol y sabém per los càlculs que acabém de operar que no pot tenir mes que 'l 11 per 100, estém en lo cas de anyadirli aquest 3 per 100 que li falta per medi del sucre ó millor ab la glucosa obtinguda ab la fécula y l' ácit sulfúrich que es lo sucre mes idéntich al de rahims, y lo mes ventatjós d' emplear pera millorar los vins.

La *Glucosa* pot obtenirse en gran ab lo procediment que anem á descriur.

Se necesita un cubell de cabuda de 25 á 30 hectólitros, pera operar ab 500 kilógramos de fécula. En lo cubell s' hi posan 1250 litres d' aygua y 11'5 kilógramos de ácit sulfúrich á 66° Baumé, qual barreja se fa entrar en ebullició per medi d' un tubo de vapor. En aquest punt s' hi tiran los 500 kilógramos de fécula en porcions de 25 kilógramos á la vegada deixetats ab 25 ó 30 litres d' aygua freda. Es precis mantenir constantment lo líquit en ebullició, puig del contrari, la fécula formaria grumolls ab lo líquit que entorpiria la operació fentla mes llarga.

Ordinariament la transformació de la fécula en glucosa se completa als 30 ó 40 minuts després de la darrera adició de fécula; n' obstant pera procedir ab mes certitut, se pren de tan en tan una petita quantitat de licor en un tubo d' ensaig, anyadinthi algunas gotas de tintura ó disolucio de yodo. Si tota la fécula s' ha transformat en glucosa no deu produhir cap clase de precipitat ó coloració, si, al contrari, lo líquit se colora de roig vinós, deu allavors continuarse la operació fins y á tan que un nou ensaig pel yodo, deixi lo líquit ensucrat sense color.

Obtingut aquest resultat se para de introduir lo vapor en lo cubell; se deixa refredar lo líquit durant algunas horas, pera procedir desseguida á la saturació del ácit que conté.

La saturació ó separació dels 11'5 kilógramos de ácit sulfúrich empleat exigeixen de 21 á 23 kilógramos de cals cáustica, creta ó marmol en polvo.

Pera procedir á aquesta operació, s' introduheix en lo líquit



que ha de neutralisarse, lo carbonat de cals ó la creta en petites porcions agitant la masa contínuament per que sens aquestes precaucions la efervescencia produhida pel desprendiment del ácid carbónich del carbonat faria sobreixir lo líquit.

Quan se ha introduhit tota la creta, y lo líquit no fá ja efervescencia al anyadirli de nou se fá l' ensaig ab paper de tornasol, essent completa la saturació quan lo líquit no fá enrojir l' esmentat papé blau.

En aquest punt, se deixa reposar lo cubell unas 12 ó 15 horas, á fi de que 'l sulfat de cals que resulta combinantse l' ácid sulfúrich ab la cals del carbonat se depositi: allavors s' extrau lo líquit ensucrat y se filtra pel negre animal en grans, que lo descoloreix y acaba de apoderarse al mateix temps de la petita quantitat de ácid sulfúrich que pot retenir; poseint allavors un gust ensucrat molt pronunciat, però com que sols marca de 15 á 16° Baumé, es precis concentrarlo fins á 27° fentlo bullir en un gran perol y millor calentantlo per medi del vapor.

Quan lo xarop alcanza lo grau indicat, se 'l deixa reposar durant unas 36 horas, se 'l filtra novament després de fret sobre 'l negre animal, y s' embarrila pera destinarla al comers.

Procedint de la manera que acabem d' indicar 500 kilógramos de fécula produheixen 450 kilógramos de glucosa á 33° del areómetro de Baumé.

La cantitat de glucosa que deu anyadirse al most pera millorar-lo ó augmentar la graduació alcohólica dependeix del major ó menor grau de riquesa ensucrada que continga, senyalantse per terme mitj uns 8 kilógramos per cada carga de rahims.

En la práctica s' evalua que 3 kilógramos de glucosa poden desenrotllar 2 per 100 de alcohol en un hectólitre de most.

Es per demés donchs enumerar las ventatjes del empleo de la glucosa pera la millora de nostres vins, procediment que s' obté ab tanta economia que 's fá precis estudiarlo pera convencers de sos bons resultats y generalisarla en benefici de la vinicultura que es avuy un dels principals elements de riquesa y que per lo tant deu mereixer tota l' atenció de qui puga portar una idea lluminosa y de profit que contribueixi al desenrotllo material de tan important industria.

RICART G. RIERA.

*Molins de Rey, Agost de 1886.*



## SECCIÓ DE NOTICIAS AGRÍCOLAS.

Inauguració de la primera fàbrica de desfibrar *rami* en espanya, á Torroella de Montgrí.

Causas imprevistas nos han privat, ab moltíssim greu, d'assistir á la inauguració de la primera fàbrica de desfibrar Ramí en Espanya que tingué lloch á Torruella de Montgrí lo di-vendres prop-passat: pera lo cual forem galantment invitats.

Pera no privar á nostres lectors, de tant interessant acon-teixeixement publiquem á continuació lo que diu de dita festa lo co-responsal de nostre apreciable colega «La Renaixensa».

TORROELLA DE MONTGRÍ, 27 d' Agost. — A corre-cuyta per aprofitar l'únic correu que surt d'aquesta, y solzament per fervos saber nostra arribada, escrich quatre ratllas avans de comensar la festa de la inauguració de la primera màquina desfibradora de ramí que s' haurá instalat en Espanya

En la estació del ferro-carril de Fransa nos reunirem los representants de la premsa diària d'aquesta y corresponsals artístichs de *La Ilustración Ibérica* y *La Ilustración*, senyors Serra y Pausas y Gomez Soler, tro-banthi representats també en la persona del senyor Alivo, lo Foment del Treball Nacional, lo senyor Roig y Torres, l' Institut Agrícola Catalá de Sant Isidro y altres, y algun representant de periódichs de Madrid.

Lo viatge á aquesta població que 's fa ab lo tren fins á la estació de Flassá, s' ha de continuar després ab cotxe ó tartanà per una carretera dolenta, verdaderament torrentera que desviantse de la de La Bisbal, baixa al límit d'aquesta part del Ampurdá, separada del que s' anomena Alt Ampurdá per lo turó de Montgrí coronat ab un antich castell de imponent efecte.

Lo paisatge, pintoresch, y hermós com tot lo d'aquesta provincia, va pre-sentantse variat sempre; la fertilitat que escampan arreu las ayguas del Ter, la atmósfera sanejada per la tramontana, lo march superbiós del Piri-neu, la Mare de Deu del Mont que s' alsa magestuosa, los Angels, incitant á escalar las alturas pera dominar tan rich panorama, los poblets, no visto-sos y alegres com los de la costa, sino negres y antichs, mostrant entre tos-cas construccions vestigis de hermós gòtich, ayrosos finestrals, superbas fàbricas, defensa un temps de la comarca, los tonts variats dels boscos, lo vert del pi apareixent per entre lo negrench fullatge del roure ó 'l trist y cambiat de la olivera, tot plegat fa que un se olvidi dels perills que corre gracias al descuyt ab que la Diputació provincial te la carretera que porta fins á aquesta vila, y 's fassin menos pesadas las duas horas llargas que 's triga en lo trajecte. Per fi 's passa 'l Ter, que corre vora Torroella, ample y magestuós, fins á trobar un tros mes lluny las onadas que 'l reben, carinyo-sas y s' entra á Torroella.

Torroella, vila bella, dihuen per aquí y dihuen molt be: es una població completament diferenta de las demés de la provincia, per son aspecte sen-yorial, sos carrers rectes, iguals, ab casas que totes se semblan, ab sas por-



taladas xatas y rodonas, sas finestras cuadradas y balcones de ferros entortolligats; porxos baixos y feixuchs, y aquí y allá algun casal palau de severa construcció y ampla escalinata vistosa, que orgullós s' aixeca puant més que las altres. L' aspecte general de la població es trist; sembla que perduda la esperansa de progresar, la vila dormi ensopida y endolada al peu del espadat Montgrí.

Al saltar del cotxe varem ser rebuts per don Baldomero Mascort, á qui tant deurá Torroella, si com sembla y tothom espera 'l cultiu y explotació de la rami li porta la vida perduda. Va presentarnos tot seguit al senyor president de la societat *La Ramié Francaise*, de la que tindré ocasió de parlar, lo doctor Mr. Tardié, el inventor de la máquina desfibradora, l' enginyer Mr. Faviér y demás representants de la Companyia, al jove enginyer Don Domingo Call, que tants treballs porta publicats sobre 'l cultiu y aprofitament industrial de la rami, lo primer plantador avuy d' aquest vegetal á Espanya, passant tots plegats á casa del senyor Mascort, ahont forem obsequiats ab un espléndit sepear, fent los honors de la casa ab esquisida galanteria y finura sa simpática esposa donya Agata Galiborn.

Lo carácter trist de la població no 's comunica per cert á sos habitants franchs y alegres, com bons ampurdanesos senten sempre lo que duhen y avuy dihen que la explotació agrícola é industrial de la rami, ha de ser la regeneració de las malmesas agricultura é industria d' Espanya y ningú pot fer tant be las cosas com un ampurdanés entusiasmat: per aixó avuy te ja Torroella á son entorn mes de duas centas vessanas de plantació de rami, per aixó veu aixecarse la primera fàbrica de desfibració, y á no tarda' gaire lo Ter que tantas rodas veu parar cada dia y tantas turbinas que avans feya moure, veu avuy paradas, donará la forsa pera fer funcionar los telers que al peu mateix d' ahont creix la planta la llessarán teixida en llargas pessas.

Altrament y prometenvos ocupar-me ab la extensió deguda de tot lo referent á la rami, la festa major d' aquésta está molt animada y anit los balls dels Cassinos Coll y Torroellense, estavan molt concorreguts, presentant ab bella confusió lo brillant aplech de ampurdanesas mes tentador que vos pogueu imaginar.

Fins á demá donchs, que va á marxar lo correu — F. AGULLÓ

#### TORROELLA DE MONTGRÍ, 28 d' Agost

Avans que tot, deixeume cumplir ab ma conciencia, donant desde las columnas del diari las mercés mes corals als Torroellenses per las distincions de que hem sigut objecte, ni ab mes esplendides ni ab mes galanteria, ni ab mes finura 's pbt tractar als hostes de lo que 'ns han tractat á tots; lo carácter franch y obsequiós dels ampurdanesos lo tenen fins al extrém los bons torroellenses; per tot hem trobat amichs complerts, que volian esser servidors, per tot arreu lo mes petit desitj, la mes insignificant insinuació s' ha vist complerta, mercés á tots donchs, y en primer terme á don Baldomero Mascort, y á sa bella esposa doña Agna Galibern, qui multiplcantse arreu, ha sabut portarse ab sos hostes com no 'ns merexíam.

Complert aquest deber, entrém en la descripció de las festas que s' han celebrat avuy y á cual objecte tinch lo gust d' estar en Torroella de Montgrí



Lo primer que s'acut á cualsevol, es si veraderament tenen las festas, ó millor dit l'acte de la inauguració de la fábica desfibradora la importancia que se li dona, y cualsevol que hagi vist las plantacions de rami, la desfibració de sos tronchs, y las mostras de sos filats y teixits, contestará que aquest acte te per Catalunya y per Espanya en general, una importancia tant trascendental y manifesta, com mes no la puga tenir, ja que la rami, sens dubte, ve á salvar la morta agricultura y la industria que agonitza.

Perduda la vinya per la filoxera y altrás plagas; mort lo conreu dels cereals per la ruïnosa competencia de l'América, á punt de desapareixer lo cànem per no poder sostenir la lluyta ab l'estranger y perdut completament lo lli, ¿quina salvació li queda á la agricultura? Los culliters de Torroella tenen lo convenciment de que la rami ha de salvarla, y no fora res d'estrany: cap mes nació té las condicions de la nostra pera son desenrotll segons veureu mes endavant, y demostrat ja per la práctica 'l bon resultat que dona al culliter, las ventatjas que com á textil la distingeixen, qui sab si un dia será la Cort de nostra terra, á no venir, com sempre, á destorbar son curs las exigencias y per qué no dirho, la ignorancia de la centralisació que 'ns agarrota? Com á primer fet, y estemne orgullosos, Catalunya ha tingut de ser qui ha portat la devantera; Catalunya vegé náixer la primera planta, es lo punt ahont se cull mes rami, y avuy he vist sortir bonicas y netas las fortas fibras, de la máquina enginyosa de M. Favier. Deu vulla que aviat la nostra industria se 'n apoderi y nos las donga peladas y teixidas, y siga per ellas lo que seria á no venir á destruhirla 'ls ruïnosos tractats que Madrit imposa, ja que, segons Mærmann, lo poble que posseheix las materias de sa industria, posseheix dos cops

Y deixeu-me comensar ara á explicar las festas d'avuy, que acabo d'escríure aquesta á las primeras horas de la matinada y no podria, si l'allargués massa, agafar lo correu. En altrás cartas allargaré una mica la cuestió, donant tots los detalls que he pogut recullir.

A mitj mati, malgrat la calda que 'ns ofegava y 'l sol ruhent que omplia de llum los magnífecs camps de Torroella y son cel blau y hermós, hem anat á recorre algunas plantacions de rami.

L'hem vist creixer exhuberant y ufana, ab sas fullas de forma de cor, dentadas y d'un vert clar preciós, cubrint, com bella catifa, las vessanas que fertilisa l'aygua del Ter; tallada fa poch, no té com es natural l'alsada á que arriba, y que sol ser de set á deu pams: donava goig veure la satisfacció pintada en la cara dels culliters al explicarnos lo conreu, satisfacció nascuda del convenciment d'haver trobat la sort de la comarca y son profit.

Perteneix la rami, á la familia de las *urticeas* y se 'n coneixen diferents varietats; la *nivea*, la *caudicans*, la *utilia*, etc., y arriba en Europa á viurer fins á trenta anys, permetent fer duas talladas anyals, una en Mars ó Abril y altra en Juny ó Juliol com succeheix en Torroella, poguent en climas com Andalusia, sufrir una tercera tallada. L'època de la plantació es en Mars ó Abril, y requereix en lo primer any una regada bona cada vuit dias. Torroella té avuy duascentas vessanas plantadas, d'aquí quatre mesos se n'hi afegirán cent cinquanta més, y dintre tres ó quatre anys se creu arribarán á mil que donarán als agricultors un benefici de 30,000 duros anyals, al preu de 10 pessetas los 100 kilos á que avuy se compra la *ramie française*, y que ha de pujar á no duptarho, lo dia que altrás máquinas, sen-se la de M. Favier, vingan á desfibrar la rami.



La ramí, procedent de la Xina, fa ja mitj sigle que 's conreuha en Europa, mes fins al any 1882 no va comensar á tenir importancia, puix no tenia cap utilitat, tota vegada que no s' havia trobat lo medi d' extreure dels tronchs la resistent y fina fibra que tantas aplicacions te avuy en dia. A entorn de Mr. Favier, inventor de la máquina desfibradora millor que 's coneix, se formá la societat *La ramie française* ab un capital de 3 361,000 francs, pera la explotació en gran escala de la mateixa.

En Torroella fa setze anys que 's coneix la ramí; lo bon catalá don Agustí Robert, de San Feliu de Guixols, fou qui, coneixedor de la planta, confiá á las expertas mans del apotecari y agricultor don Baldomero Mascort la nova textil y treballant aquest sens repós y á cost d' innumerables sacrificis, avuy ha vist premiats després de tants anys y tants entorpiments, sos esforços pera la aclimatació de la ramí, ab los aplaudiments de tots, ab la eterna gratitut de tot un poble, que posará son nom ab lletres d' or unit sempre ab lo de la ramí.

Lo ex-senador y gran propietari de Torroella don Agustí Negre, coneixedor de la existencia de las máquinas Favier, incitá al senyor Mascort á entrarhi en tractes; se vegeren, se avingueren y avuy treballan ja units, avuy es ja 'l senyor Mascort lo delegat en Espanya de *La ramie française*.

A las tres de la tarde comensá la sessió preparatoria de la inauguració de las máquinas. L' espayós saló-teatro adossat al Casino Torroellense 's vegé completament ple de lo mes distingit de la societat de aquesta vila. Ocupaba la Presidencia un delegat del senyor Gobernador civil de la provincia, tenint á sa dreta al del Bisbe de la diócesis y autoritat militar, y á sa esquerra las locals y representació d' associacions y de *La Ramie Française*. Lo jove enginyer agrónomo don Domingo Coll y Morros llegí una extensa y ben feta memoria sobre 'l passat, present y pervenir agrícola é industrial de la ramí: d' ella son la majoria de apuntes que 'm serveixen pera aquestas cartas. Don Primitiu Artigas, profesor de la escola d' Enginyers de boscos, lo seguí després ab un treball semblant, y don Domingo Coll, advocat, va llegirne un altre sobre la necessitat de la protecció á l' agricultura por medi de canals, rebaixas d' impostos, Banchs agrícolas, etc., plena de ciencia y observacions curiosas que, com las altres fou rebuda ab llarchs picaments de mans. Lo senyor Roig y Torres, en catalá, demaná per 'l senyor Mascort la recompensa que, á proposta, segons se 'ns ha dit, del diputat pel districte, lo Govern ha recompensat á Mrs. Tardieux y Favier; aquestos senyors s'aixecaren á fer vots per la aliansa de la rassa llatina pera resistir la supremacia de la del Nort, y sobre tot per la d' Espanya y Fransa; lo senyor Mascort, en catalá, doná gracias á tots per los elogis que se li havian tributat, y 'l president doná per acabat l' acte.

Tot seguit passarem en vistosa professó á inagurar la fàbrica que, á cosa d' un kilómetro de la vila, aixeca s' ayrosa xameneya. En la carta de demá continuaré la ressenya que tinch encomanada, y podré afegirhi, com á complement, algunas noticias ben desconsoladoras per cert, del estat d' aquesta comarca, dominada y tiranizada per lo caciquisme polítich, que mata tot lo bo y noble que del carácter ampurdanés se pot esperar. ¡Desgraciad país lo nostre, que al voler saber la posició d' una persona en una població y sos medis pera tirar avant una idea salvadora s' ha de preguntar: ¿de quin partit es?

F. AGULLÓ.





### MERCATS, FIRAS Y CULLITAS.

**Aytona.**—La acreditada fira d' aquesta vila, que venia celebrantse lo dia 2 de Setembre, se verificará aquest any y següents en los dias 31 d' Agost y 1 y 2 de Setembre.

**Bell-lloch.**—Aquesta setmana es probable comensi la brema en aquest punt: Los rahims se presentan be y la cullita será molt mes que regular.

**Berdún.**—En aquesta vila (provincia de Huesca) y en los dias 8, 9 y 10 del próxim Setembre, tindrà lloch la fira anyal de tota classe de bestiar, quincalla y teixits, pera qual venda l' Ajuntament no exigirá cap impost.

**Cuenca.**—Los desperfectes causats per la llagosta en aquesta provincia, constitueixen una verdadera plaga, puix los pagesos que recolectaban 3,000 fanegas d' ordi, n' han cullit solzament 60 y á mes las fincas embargadas per l' Estat per falta de pago de la contribució passen de 70,000, de manera que molts pobladors se veurán obligats á emigrar al arribar l' hivern.

**Espluga de Francolí.**—La cullita 's presenta bé, las vinyas están carregadas de rahims y las oliveras tenen molta flor.

**Falset.**—La cullita del vi será aquest any de pochis resultats satisfactoris, puix per efecte de la gran seca experimentada, los vinyats no 's presentan be, habent quedat los rahims petits. Las transaccions son pocas, especialment ab lo vi, que casi es la principal riqueza de la comarca.

**Jaen.**—En lo terme d' Alcalá d' aquesta provincia, van á vendrers en pública subasta la friolera de 970 fincas que han sigut embargadas als contribuyents per no haber pogut pagar las contribucions. Aixó es lo que 'ns espera á tots, mes aviat ó mes tart, si Deu no hi posa remey deturant la desatentada marxa de la política madrilenya.

**Lleyda.**—Las noticias que 's van rebent dels centres vinaters, son bastant bonas. Los vinyats en general se troban en molt millor estat de lo que s' esperaba; sinó 's desenrotlla cap malaltia y no sobrevé cap pedregada ni temporal, la cullita d' aquest any será fins abundant. Apesar de que 'l negoci dels vins pera la esportació, está completament paralisat, los preus se sostenen, creyentse que la nova campanya obrirá sos preus ab fermesa.

Blat, de 14 y 1/2 á 16 pessetas.—Ordi, de 8 á 8'50.—Fabons, de 10 á 10'50.—Fabas, de 10 á 10'50.—Monjetas, de 18 á 20.

**Reus.**—Blat d' Urgell, de 58 á 70 rals quartera; blat extranger, de 64 á 66; blat candeal, de 70 á 72.—Farinas, de 1.<sup>a</sup>, de 17 á 17 y 1/2; de 2.<sup>a</sup>, de 15 á 15 y 1/2; de 3.<sup>a</sup>, de 12 y 1/2 á 13.—Arrós, número 1 baix, á 18 1/2 pessetas los 41'600



ks ; número 1 bó, á 19; núm. 2, á 20; número 3, á 20 y 1/2; número 5, á 21 y 1/2; número 7, á 22 y 1/2.—Matafaluga, á 9 duros los 41'600 ks —Atmetlla esperansa, á 7 duros y 1/2 los 41'600 ks —Avellanas, de 1.<sup>a</sup>, á 14; de 2.<sup>a</sup>, á 13 —Sabó dur, á 25 pessetas los 40 ks ; id, fluix, á 20.—Palla llarga, de 13 á 14 rals quintá; id. curta, de 11 á 12 —Carbó, de 16 á 17 rals. quintá.

**Sagarra.**—En aquesta comarca per ara no 's veu cap sintoma de Mildiu. La palla 's ven aquest any á 10 rals lo quintá, es adir, á un preu molt major que 'ls altres anys.

**Sanahuja.**—Dihuen de aquesta població que la setmana passada plogué bastant presentant are los camps un molt bonich aspecte

**San Marti de Provencals.**—L' Ajuntament de aquest poble ha acordat celebrar dos dias de fira durant la festa major.

**Torregrossa.**—Encara que no ha plogut los vinyats se presenten be y sino hi ha contrarietats tindrem bona cullita.

**Tremp.**—La cullita del ví se presenta bé en la conca.

**Valencia.**—En lo poble de Enguera la cullita de rahims será aquest any, sino tecap contra, abundantissima molt superior á las ordinarias y molt productiva. Los comissionats de compras pagan ja lo rahim á 6 rals la arroba, pero 'ls propietaris no volen vendre gayre esperant que pujará molt mes lo preu.

**Valls.**—Vi blanch de 1.<sup>a</sup>, á 20 ptas. la carga; de 2.<sup>a</sup>, á 10.—Vi negre de 1.<sup>a</sup>, á 28; de 2.<sup>a</sup>, á 18; de 3.<sup>a</sup>, á 8.—Blat d' Aragó, de 15 á 16 ptas. cuartera —Ordi, de 7 á 7 1/2 —Monjetas del pinet, de 14 á 15.—Fabons, á 10. —Vessas, á 11 1/2. —Sagó, á 5 ptas. cuartera dobla —Farinas, de 1.<sup>a</sup>, á 17 rals la arroba; de 2.<sup>a</sup>, de 15 á 15 1/2; de 3.<sup>a</sup> de 13 á 13 1/2. —Oli de Oliva, de 12 á 13 1/2 rals cuartá. —Sabó blanch, á 27 ptas quintá; groch, á 26; de oliva, á 25; de 2.<sup>a</sup> classe, á 23. —Garrofas, á 6 1/3 ptas quintá.

**Vich.**—Després de las últimas plujas que havian refrescat extraordinariament la temperatura, lo temps s' ha posat altre vegada com li pertoca per l' estació. Los blats-de-moro que no estavan del tot esgarrats, s' han refet y no 's presenta pas malament la cullita de la tardor.

Xexa, á 13'50 ptas cuartera.—Forment, á 12'50.—Mestall, 10'50 —Ségol, á 10. —Ordi, á 7. —Cibada, á 6. —Espelta, á 5. —Blat-de-moro, á 9'50.—Mill, á 10 —Fajol, á 9.—Fabas, á 10 50.—Llegum, á 12'50 —Fasols, á 12 —Ciurons, á 14.