

arrels trobin la humitat que 'ls hi es indispensable pera la producció máxima á que aspiran els citats viti-viticultors. Cada 10 passadas n' hi ha una de doble amplada pera facilitar el transport d' adobs y la estracció de fruyts, además de las vías generals que atravessan la finca pera millor carregar ó descarregar per las affuents las mercaderías que s' hi portan ó se 'n trehuen pera conduhir las á la masía. Al larch de las rengleras de ceps hi ha estés un fil-ferro galvanisat, subjecte á estacas de fusta rústica, estrebadas en sos extrems per medi d' uns torna-puntas de la mateixa classe, pera que 'ls rahims s' assoleyin bè, madurin per un igual, no s' arrosseguin, ni portin terra al cup. Alterna ab la vinya en sa primera edat el conreu de moresch (blat de moro), safranaria (pastanaga) y remolatxa (bleda-rave), fins y á tant que 'ls ceps entran en plena producció; que alashoras se suprimeixen per complert els conreus exòtichs; quedant reduhits tots els cuydados al de la vinya desde aquell moment.»

Conservació dels ous

El procediment que 'l comers al engrós emplea pera conservar els ous, es el de l' aygua de cals, en preferencia al tractament de la vesalina, que 's molt llarch, y 'l del silicat de potasa, que fá que ls ous se rompin al posarlos al aygua bullenta per cóurels.

Pera conservar els ous per medi del aygua de cals s' agafan pots de terra, en quins s' hi posan els ous punta per vall, fins que quedi á mitj pam abans de esser plé. S' aboca aygua de cals, convenientment preparada, fins á quedar del tot coberts els ous. Cada pot se tapa ab un tap de fusta y 's colocan en un lloch fresch.

L' aygua se prepara, tirant demunt de l' aygua ordinaria alguns pessichs de cals viva en pols; se remena ben bè y 's deixa reposar per espay de 24 horas, passadas las quals se decanta l' aygua deixant separat el pòsit de la cals. L' aygua de cals preparada aixís conté un gr. 3 de cals per litre.

Contra la podridura gris dels raims

Mr. Zacharewicz ha publicado la siguiente nota en el *Progres Agricole et Viticole*.

«Nos fué dable hacer un experimento para combatir esta enfermedad, y logramos tan eficaces resultados, que creemos deber nuestro hacerlo conocer por nuestros viticultores para que puedan aprovecharlo.

»En 8 de Septiembre, es decir inmediatamente después de observar la enfermedad, hicimos arrancar las hojas de la base de los sarmientos y aplicar al propio tiempo la mezcla siguiente:

Yeso blanco cocido	60 kilos
Sulfosteatita al 20 por 100 de sulfato de cobre	40 kilos, ó sea un polvo cuya composición era:
Yeso	60 kilos
Talco	32 »
Sulfato de cobre	8 »

polvo que aun cuando llegara al lagar á causa de una próxima vendimia y de un tratamiento tardío, no contiene substancia alguna que pueda comprometer la cali-