

L' ART DEL PAGÈS

SECCIÓ DOCTRINAL, AGRONÓMICA Y BIBLIOGRÀFICA.

Reunió agrícola.

A la que va celebrar-se en la tarda del diumenge prop-pasat en l' Institut agrícola català de Sant Isidro en Barcelona, á iniciativa de la «Associació rural del Vallés» establerta en Granollers, s' hi convidá á tots los socis del Institut; á las sub-delegacions del mateix y á las societats agrícoles de Catalunya: estanthi representadas las següents: Associació d' Agricultors de Manresa; Associació de propietaris rurals del Vallés; Associació de propietaris d' Igualada; Centro agrícola del Panadés; Foment de la agricultura de Badalona y las sub-delegacions del Institut agrícola en Tarragona, Vilanova y Geltrú, Tarrassa, Molins de Rey y Artés.

L' objecte de la reunió va ser «ocuparse novament en los medis de corretgir la incessant adulteració de nostres vins.» En un principi la discussió prengué un caràcter purament científich entre 'ls que defensavan l' alcohol d' industria y 'ls partidaris del esperit de vi pera refor-sar nostres caldos; lo qual doná lloch á que s' allargués massa dit assumpto, que sapigué encaminar lo president Sr. Marqués de Camps, posant terme al mateix una pro-

posició dels representants del Vallés en la qual se demana la prohibició absoluta de fabricar vins artificials y s' exposan los medis de portarla á cap.

Aquesta proposició fou presa en consideració per la reunió é immediatament suscrita per los representants del partit de Manresa, que s' hi adheriren incondicionalment. Després de discutida parcialment per articles y fetas algunas adicions y esmenas, fou aprobada per unanimitat; quedant en l' ànim de tots los presents lo desitj de que s' hi dongui curs lo més aviat possible, á fi de tocarne resultats pràctichs.

Dita proposició, es la següent:

1^{er}. Interessar á tots los representants en Corts per la regió catalana pera que se posin d' acort, al objecte de presentar un projecte de Lley, que deixant sens efecte las disposicions existents sobre la materia, prohibeixi en absolut la fabricació de ví que no siga exclusivament de rahims.

2.^a Que si per una excessiva tolerancia y per concessió á la llibertat d' industria vingués lo cas de permetre la obertura d' establiments que tingan per objecte la barreja y preparació de vins pera 'l comerç ó la imitació de vins y preparació d' altres begudes alcohólicas, deurán fixar en sos rótuls exteriors, portant los envasos, precisament, lo nom de la fàbrica y poble ahont dits establiments estigan situats, sense que may pugan expendre's dits productes ab lo nom *vi*.

3^r. Los productes de la anomenada fabricació de vins artificials deurán gravarse ab igual impost de consums que los naturals, imposant además á dita fabricació una tarifa especial per contribució d' industria, que compensi la molt crescuda que 'ls viticultors pagan per territorial, aixís com los gastos de cultiu y las contingencias á que se trovan exposats.

4^{rt}. Solicitar de las Diputacions Provincials catalanas son concurs efícas pera obtenir lo resultat desitjat.

5^{nt}. Dirigir una circular á tots los Centres agrícolas y de Foment, de interessos materials y á las Societats Económicas d' Espanya al objecte de obtenir son valió concurs pera 'l fi que se proposan.

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRACTICA.

Lo llargandaix.

Lo **llargandaix** (*Lucerta*) es un animal molt útil perquè s' alimenta d' insectes, als que fa una guerra activa desde la primavera á la tardó y durant tot l' hivern en los payssos calents. En los frets està amagat dessorra las pedras mitx ensopit, quedantse en la mateixa posició y com si fos mort mesos enters.

Lo **llargandaix** no es verinós y en alguns payssos menjant sa carn, que segons diuen, no deixa de ser gustosa.

També es molt conegut pera curar feridas, son oli.

En los payssos vinícolas se li fa una guerra á mort perquè en la época de verolar los rahims fa algun mal als vinyats.

Deu, donchs, respetarse 'l perquè si be fa un poch de mal, no es equivalent als serveys que presta á la agricultura.

EMILI PASCUAL.

Lo tap-filtre.

Nova aplicació de las teorías de M. Pasteur á la vinitura.

Desde que 'ls últims travalls de M. Pasteur en oposició á la teoria de M. Tyndall sobre la generació espontánea posaren fora de dubte la no existencia de la mateixa, grans han sigut los travalls fets pera venir en coneixement del origen ó causa de molts fenómens que no tenian explicació.

Moltas malalties parassitarias que afligeixen á la humanitat y demés sers organisats, lo mateix que las fermentacions y demés.

alteracions que experimentan los vins y altres líquits no han tingut explicació plausible fins y á tant que los estudis microbiològichs han vingut á demostrar la existencia de micro-organismes ó petits sers, verdader origen ó causa de las esmentadas malalties y alteracions.

Lo coneixement de dites causas es una gran conquesta científica, per quant pot l' home aprofitarse 'n tot sovint, evitant la producció de certs fenòmens, ó provocantlos quant li convé.

Inútil y fora de lloch seria demostrar quan fecunda en resultats pràctichs ha sigut la teoria *panspermista* pera la medicina y los beneficis que d' ella n' ha reportat y 'n reportará la humanitat.

Nostre objecte es ocuparnos avuy tant sols de la utilitat de dita teoria aplicada á la vinicultura, limitantnos á parlar del *Tap-filtre* estractant lo prospecte del nou aparato destinat á la prompte millora dels vins y á la conservació indefinida de las botas buydas sense necessitat d' ensofrarlas.

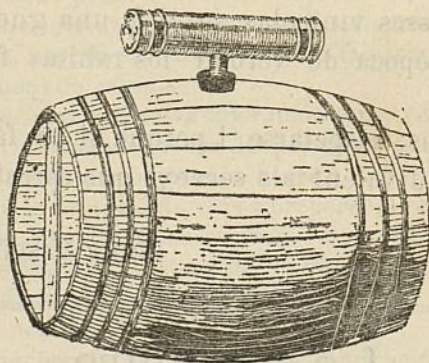


Fig. 184.—Tap-filtre.

Mr. Pasteur en una série d' experiencias molt curiosas y terminants, las que poden llegirse en sa obra *Etudes sur les vins*, ha demostrat d' una manera irrefutable entre altrás cosas, lo següent.

1.^{er} Que los gèrmens de alteració dels vins formen part casi sempre de l' ayre.

2.^{on} Que l' ayre pur y lliure de tals gèrmens no sols no es perjudicial al vi sino que li es necessari pera que millori mes depressa.

3.^{er} Que un vi en contacte directe ab l' ayre pur en gran quan-

titat pot adquirir las cualitats de ranci en poch temps, arrivant en pocas setmanas á simular ví de 6 á 10 anys.

4.^{rt} Que cada litre de vi absorbeix per terme mitj deu centímetres cúbichs d' oxigeno cada any, durant los tres primers.

5.^{nt} Que un ví no millora ó envelleix cuan se 'l conserva resguardat del ayre, en ampollas ó receptacles no porosos per mes temps que fassi; y al contrari, que millora molt aviat quan se li proporciona tot l' ayre pur que necessita. De manera que la millora dels vins no está en relació ab la edat ó sia ab lo temps; sino ab la cantitat de oxigeno que hagi prés del ayre, al cual se deu que no tingui lo gust amarch, se precipitin moltes materias y se desarrollin los éters.

6.^é Que en relació ab los vins l' ayre te dos elements: un dolent que son las impuresas y gèrmens de fermentacions dolentas, las quals donan origen á las malalties y alteracions que experimentan, y altre que es l' oxigeno, lo cual los hi es indispensable per quant á éll se deuen totas las bonas cualitats que van adquirint ab lo temps.

Tots los vinicultors observan que 'l ví en contacte ab l' ayre se pert molt fàcilment, pero lo que no se sap generalment es que si l' ayre al passar á las botas ó depòsits estigués purificat, no tan sols deixaria de alterarlos, sino que afavoriria sa composició y envelliment poguent tenirlos rancis en poch temps.

De manera que lo principal está en proporcionar-se molt d' ayre lo ví, pero ayre completament pur.

L' objecte del *Tap-filtre* no es altre que facilitar la entrada del ayre purificat mecànica y químicament en las botas y depòsits de ví pera procurar-se en poch temps la oxidació d' alguns elements del ví indispensable á sa millora, cual oxidació es molt llarga tenint las botas tapadas hermeticament com s' acostuma, á la vegada que se fá ab molta promptitut empleant lo *Tap-filtre*.

Aquest aparato posat en las botas després de treir lo ví, las conserva en millor estat indefnidament, evitant que s' agreixin, floreixin ó altres defectes, sense cap necessitat d' ensofrarlas.

Per lo dit se comprén la utilitat y trascendencia del nou invent y si los resultats corresponen á lo que teóricament es tant bonich y racional, no duptém que la casa Alomar y Uriach, depositaris en Espanya, mereixerán la confiança y gratitut del vinicultor per haber proporcionat un nou avens á la vinicultura espanyola.

SECCIÓ DE VARIETATS.

Curació de la difteria (*garrotillo*.)

Pera curar la difteria que tants estragos està causant en moltes poblacions, alguns metjes aconsellen un tractament que mereix ser conegut. Lo que indiquem es del doctor Cornilleau que 'l posà en pràctica per primera vegada en Angers, obtenint 17 curacions de 18 casos.

Lo tractament consisteix en administrar cada duas ó tres horas una collaredeta d' àcit oxalich dissolt en infusió de té vert y una tassa de tisana de fullas d' agrella cada hora.

FABULA.

Lo gat y 'l gos.

Un gat
qu' estava enfadat
ab un gos, l' esgarrapà;
y 'l gos,
tirantshi furiós,
à lo gat vā mossegá:
Lo gat, sol, curantse deya:
—Qu' hi torni, no ho farà, no;
en tant deya 'l gos llepantse:
—Ja tens gat bona llissó,
Pladejéu,
guanyant perdréu.

V. BROSA Y S.

SECCIÓ DE NOTICIAS AGRÍCOLAS.

Artés.—Gracias á Deu ja tenim fosa la neu y podém tornar á treballar.

Després de acabar de passar un hivern tan carregós á causa dels frets ja primerenchs, ja tardans, després que havent d' estar molts

pobres pagesos má sobre má per falta de feyna, després que molts d'aquets pagesos tant treballadors com menestrals estaven sense llenya pera fer foch, sense pá pera las criaturas, després de una situació tan crítica á causa dels molts crescuts pagos de govern ha tingut á be lo Ajuntament d'aquest poble fer un nou repartó pera subvenir á las sevas necessitats. Se anomena aquest repartó arbitre municipal haventse d'invertir pera reparació de camins.

D'aquesta manera havém tornat á carregar de nou los pagesos pobres que conrehuém las vinyas perdudas y paguém grans contribucions.

Los blats se presentan be per are si be s'han perdut en alguns claps per haber sembrat massa moll.

Obtenció de patatas grossas.—En lo concurs regional de Blois, un agricultor exposá una pila de patatas de volúm excepcional y al demunt un lletrero ahont revelava 'l medi pera obtenir aquells magnífichs tubercles.

Lo procediment consisteix en suprimir, quan las plantas tenen 10 ó 12 centímetres d'alt, los dos brins del mitx, que son los mes vigorosos.

D'aqueix modo la vegetació del tubercle se desentrotlla, aprofitant la eliminació d'aquells organs. Diu lo citat agricultor que aqueixos magnífichs tubercles donan de 30 á 35,000 kilógrams per hectárea.

La proba d'aqueix procediment es sumament senzilla, y nos alegríam que ho fés algún de nostres lectors participantnos lo resultat.

Pá de llentías.—Un forner inglés ha demanat privilegi d'una invenció seva referent á son ram:

Ha trovat lo medi de fer lo pá mes nutritiu y fins mes apetitós.

A dit fi ha fet una barreja composta de farina de llentías, de blat y d'oli d'admetllas dolsas. Se posa lo llevat á aquesta barreja y se cou lo pá de la manera ordinaria.

L'inventor proposa que s'anomeni aqueix pá *pá de llentías*.

¡Quins governants!—Diu *Lo Somatent* de Reus: La situació de Fraga es tristíssima. De 5000 fincas que figuran en lo catastro 3000 son já del Estat per falta de pago en las contribucions.

Y los catalans havem de fer lo mateix ab las fàbricas; en aquest

cas lo govern podrà invitarhi los diputats lliure-cambistas á ferlas marxar.

Allavors si qu' anirem bé.

Tot per l' Estat y tots empleats.

—«L' estat de cosas agrícolas, ha quedat lo que era en temps dels moros, perque ningú ha permanescut prou temps en lo poder pera realisar los progressos concebuts pels homens competents.»

Aqueixa es l' opinió manifestada per M. L. Grandeau en un article que referent á Espanya ha publicat en lo periódich parisench *Le Temps*.

Nosaltres respectém molt la opinió del distingit agronom francés y creyém ab ell que sols los governs duraders poden emprendre y portar á cap milloras d' importancia, pero devém ferli avinent que alguns governs espanyols han durat prou temps y no s' han recordat de la agricultura sino per los efectes del *liquido imponible*; y en lo tocant als homens competents, ha de sapiguer M. Grandeau, que aquí no hi ha hagut ningú que may se recordés d' ells, y que si allá á Fransa tenen per costum consultarlos tal vegada será perque no tenen la ventura que Deu ha donat als espanyols en forma de ministres universals, que tant se 'ls en dona ocupar lo ministeri de Foment com lo de la Guerra y los hi es igual cuidar de la Marina com de la Governació.

MERCATS FIRAS Y CULLITAS.

Banyolas.—Blat á 16'50 pessetas la quartera de 80 litres.—Ordi á 8'50.—Ségol, á 14.—Cibada á 7'50.—Vessas á 16.—Fabas á 12'50.—Blatdemoro á 12.—Mill á 12.—Panís á 7'50.—Fayol á 10'50.—Llobins, á 8.—Fasols á 17'50.—Ous á 0'70 la dotzena.—Oli á 85 la carga.—Alls á 0'74 lo cent.

Puigcerdá.—Blat á 24 pessetas la carga.—Ségol á 18.—Ordi a 16.—Patatas á 7.—Moltó á 1'50 pessetas la carnicera.—Badella á 1'25.—Bou á 1.—Porch fresch á 2'50.—Porch sech á 2.—Llango-nissa seca á 4.

Vich.—Xeixa á 14 pessetas la quartera.—Forment á 13.—Mestall á 11.—Ségol á 9'75.—Ordi á 7'50.—Cibada á 6.—Espelta á 5.—Blatdemoro á 9'50.—Fajol á 8.—Fabas á 11.—Llegum á 13.—Fasols á 12'50.—Mill á 9'50.—Ciurons a 14.

IMPRENTA DE VÍCTOR BERDÓS Y FELIU, TAPINERÍA, 17.—BARCELONA.