

L'ART DEL PAGÉS

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRACTICA.

Empleo de la llet en la fabricació del pá.

Un agricultor francès ha dirigit á la Societat nacional d' Agricultura la següent comunicació:

Preocupat sempre en las cuestiones agrícolas, crech que un medi efícas de favorir lo desentrotllo del bestiar boví en Fransa, seria buscar una sortida fácil y segura á la llet.

«En los voltants de las grans poblacions, lo consum de la llet está assegurat; però cuan lo punt de producció está lluny, y son difícils las comunicacions y cars, per consegüent los transports, se dedica la llet á fabricar formatje. Però hi ha anys, y l' actual ha sigut un d' ells, en que 'l formatje 's ven 'ab dificultat, y los agricultors apenas cubreixen los gastos de fabricació.

»Ab aquest motiu se 'm va ocorre fa alguns mesos la idea d' emplear la llet en la fabricació del pá, com se emplea, desde temps immemorial, en la de pastas y pastels de totes classes; però hi ha la dificultat de que las materias grassas que conté la llet, impedingut que 'l llevat produheixi sos efectes, retrassan la fermentació y comunican á la pasta un gust particular, que seria suficient pera que 'l públich no l' acceptés.

»Pera evitar aqueix inconvenient, seria precis separar la nata ó flor de la llet immediatament després de munyida. Las descremadoras centrifugas han resolt lo problema, y s' ha probat la llet dolça, que no exerceix cap influencia perjudicial en la panificació. Los resultats han sigut completament satisfactoris, obtenintse un pá d' exquisit sabor y d' una blancor extraordinaria.

»Considerada la cuestió desde 'l punt de vista económic, aquest pá de luxu no li costa al forner ó flaqer mes que 'l que fabrica ab aygua sola; y com lo residuo de la llet aumenta un poch lo pés del pá, venut aqueix á 40 céntims lo kilo, l' augment de pés paga la llet á 10 céntims lo litre, que es ja un preu remunerador.

«Desde 'l punt de vista médic, sabut es actualment que l' ús de la llet en la nutrició produheix excel·lents efectes, com ho han reconegut los metjes, y millor encara quan se tracta de la llet privada de sa part indigesta, que son las materias grassas. L' aná·lisis quimich ha demostrat que 'l pá fabricat ab aquesta llet conté un 25 per 100 mes d' ázoe y un ters mes de fosfat que 'l pá fabricat ab aygua; de manera que 'l primer constituheix un aliment excel·lent pera combatre 'l raquitisme, mercés al ácit fosfóric assimilable que conté.

En resúm lo nou procediment té las ventatjas següents:

- 1.^a Donar, per lo mateix pés, un pá mes nutritiu y de millor gust.
- 2.^a Subministrar á la agricultura un medi de donar sortida á son producte.
- 3.^a Posar als flaquers en condicions de fer competencia al extranjer obtenint un pá d' una blancor verdaderament extraordinaria.»

Adulteracions de la fécula.

Es ben sabut que la fécula ó materia amilácea de las plantas no es altre cosa que lo que vulgarment s' anomena midó, y 's trova en las llevors, en las arrels y algunas vegadas en los tanys y en los fruyts de las plantas. Generalment está constituïda per gló·buls blanchs ó de colors molt clars, formats per grans mes ó menys voluminosos, pero qual diámetre no passa may d' alguns céntims de milimetre. Las formas son molt variadas en los diferents vegetals, pero sempre idénticas en la mateixa especie. En algunas féculas los grans presenten ratllas concéntricas que voltan un punt fosc anomenat fil, que unas vegadas es rodó y altres es-trellat.

Insípida, inalterable al contacte del ayre, insoluble en l' alcohol y en l' éter, inodora quan seca, la fécula té una olor especial.

quan se la fa bullir, insoluble en aygua freda, aumenta de volúmen per la hidratació de sos grans en aygua calenta, adquireix una consistència gelatinosa y forma lo que se 'n diu pastetas. Semblant es la acció que li fan los álcalis en fret, y precisament aquesta reacció que no es igual en totes las especies de fécula, serveix pera diferenciarlas, posat que 's poden comparar las modificaciones que experimentan los grans ab los de la mateixa especie que no hagin sigut alterats per lo reactiu. La distinció de las féculas comercials se consegueix fàcilment per medi del microscopi, lo qual nos dona á coneixe sas formas característiques. Naturalment que las observacions s' han de fer ab lo microscopi y 'l micrómetre segons los procediments ideyats per Barral, qual excelent article reproduhim á continuació, acompanyant la descripció ab los grabats publicats en lo mateix, y que representan los gránuls de fécula ab un diàmetre trescentas vegadas mes grossos que 'l real, puix pera regoneixer las mateixas materias amiláceas, res tant expressiu com la imatge mateixa dels gránuls quan ab la pràctica s' ha adquirit habilitat pera manejar lo microscopi. Payen habia fet ja estudis de válua sobre las féculas, pero sos dibuixos habian sigut presos en ocasions de granuls qual forma habia estat modificada per los reactius, y no donan á coneixe exactament sa naturalesa. Lo Dr. Saugerres representá únicament lo contorn especial de cada utricul, y suministra datos molt insuficients; pero un y altre desbrollaren indubtablement lo camí pera la intel·ligent y completa investigació de Barral.



Fig. 194.—Gránuls de blat.



Fig. 195.—Gránuls de ségol.

Diu aixís, aquest eminent agricultor: «La figura 194 representa los gránuls del blat; tenen una forma esférica, el·líptica ú ovòidea, segons la posició en que se 'ls examina ab lo microscopi; lo fil ó llombrigo es pocas vegadas aparent, y sas dimensions oscilan. se-

gons lo Dr. Saugerres, entre 33 y 56 miléssimas de milímetre pera 'l mes gran diàmetre y entre 16 y 28 pera 'l mes petit; en nostres observacions n' hèm trovat 40 pera 'l mes gran y 15 pera 'l mes petit.

Los granuls de sègol son, (figura 195) esfèrichs, elíptichs, naviculars y ab frecuencia tenen arrugas, essent opachs en lo centre, y finalment, estriats en la circumferencia. Lo fil ó llombrigo es moltas vegadas aparent. La mida de sos diàmetros nos ha donat 35 miléssimas de milímetre pera 'ls mes grans y 10 pera 'ls mes petits; es á dir, un xich menos que pera 'l blat. Segons lo Dr. Saugerres, aquestas dimensions están compresas entre 43 y 53 en lo mes gran, y entre 13 y 18 en lo mes petit.



Fig. 196.—Gránuls d' ordi.



Fig. 197.—Gránuls de cibada.

Los granels d' ordi se semblan molt als del blat, pero son mes petits (figura 196) y globulosos, presentantse algunas vegadas arrugats. Lo fil ó llombrigo es en alguns casos aparent. De nostres experiències resultan, que sas dimensions son 25 miléssimas de milímetre pera 'l diàmetre máxim y 10 pera 'l mínim. Segons lo Dr. Saugerres, lo diàmetre máxim té de 25 á 33, y 'l mínim de 10 á 13 miléssimas de milímetre.

En la cibada aquets gránuls (figura 197) son molt petits, tan aviat esfèrichs, ovóideos ó elíptichs, com semillunats o naviculars ofereixen á més ab frecuencia prominències ó bonys que 'ls fan semblar poliédrichs. Hem medít 10 miléssimas de milímetre en lo diàmetre major y 3 en lo menor; aquets números no 's separan molt dels del Dr. Saugerres, que senyala 'l diàmetre máxim 11, y el mínim 3 miléssimas de milímetre.

Los gránuls del arrós son la majoria dels casos poligonals y poliédrichs (figura 198) y raras vegadas esfèrichs ú ovóideos; sas di-

mensions son molt petites; los diàmetres mideixen 5 mil·lèsimas de mil·límetre 'l major y 2'5 lo menor. Lo Dr. Saugerres los calcula entre 5 y 8 com máxim, y sols en 3 com mínim. Lo fil ó llombrigo es visible en alguns.



Fig. 198.—Grànuls d'arrós.



Fig. 199.—Grànuls de blat de moro.

Lo blat-demoro ofereix grànuls generalment poligonals (figura 199), ab lo fil ó llombrigo molt visible, unas vegadas estrellat, altres cruciforme; algunas semillunat y ab frecuencia rodejat d'un círcul que sembli li serveix d'anell. La majoria tenen la forma exagonal, y 's reuneixen en alguns casos a manera de brescas. Nostres medicions han sigut 25 mil·lèsimas de mil·límetre com máxim y 13 com mínim. Lo Dr. Saugerres n' obtinguè 20 en lo major diàmetre y 13 en lo menor.

Los grànuls del fajol (figura 200), tenen una forma bastant irregular; y son en general poligonals, tan aviat esfèrichs y algunas vegadas ovóideos; lo llombrigo, alguna vegada estrellat, es la major part de las vegadas visible. Son molt petits. Son major diàmetre mideix 5 mil·lèsimas de mil·límetre, y 'l menor 2'5. Lo Doctor Saugerres assegura que 'l diàmetre major no té mes de 10 mil·lèsimas de mil·límetre, y 'l menor mes de 6, terme mitj.

(Continuará.)

SECCIÓ DE NOTICIAS AGRICOLAS.

Insecticida—petrolí.—Las orugas, caragols y llimachs destruheixen los fruyts de las hortas y fan malbé en los jardíns las plantas mes prenhadas.

Un periódich italiá preconisa l' empleo d' oli mineral empatat

en un drap cualsevol, pera destruir tant dolents hostes, no mes que esprementlo sobre 'ls nius dels mateixos ó ensopegantlos senzillament en son camí, morint á la poca estona á consecuencia, sens dubte de la mala otor que despedeix lo petroli.

Desde luego estava ja probat lo petroli com un excel·lent insecticida, donchs ab ell se combaten las formigas fins la filoxera, pero ab aqueix nou descobriment s'acredita d'excel·lent ausiliar pera 'l mellor conreu dels camps.

Vins enguixats.—Lo Govern francés ha suspés per altre any las disposicions que en lo present mes de Juliol anave á publicar contra 'ls vins enguixats, que continguessin mes de dos grams de sulfat de potasa per cent.

MERCATS FIRAS Y CULLITAS.

Banyolas.—Blat, á 17 pessetas la cuartera de 80 litres.—Ordi, á 8.—Cibada, á 8.—Vessas á 16'50.—Fabas, á 12.—Blatdemoro, á 11'50.—Mill, á 11'50.—Panis, á 10.—Fayol, á 11.—Ségol, á 15.—Llobins, á 10'50.—Fasols, á 19.—Ous, á 0'77 cèntims de pesseta la dotzena.—Oli, á 91'80 pessetas la carga.—Alls, á 0'90 cèntims de pesseta lo cent.

Gerona.—Blat á 17'50 pessetas la carga.—Mestall á 13'75.—Blatdemoro á 13'25.—Fasols á 17'75.—Fabas á 13'75.—Fajol á 13'25.—Cibada á 10'50.—Vessas á 16'25.—Ordi á 12.—Mill á 15.—Ségol á 16.—Patatas á 8.

Lleyda.—Segons noticias, los danys causats en las regions vinícolas de la provincia de Lleyda per los frets tardans permetrán que la cullita siga regular per lo general y bona en alguns punts.

Mercat universal.—Segueix la *baixa*, encara que molt lleugera en las cotisacions de la generalitat dels mercats de blats del mon, á pesar de que cada dia disminuheixen mes las existencias y podrà molt be succehir que s'haja acabat lo blat vell y lo de la nova cullita no haja arribat encara al mercat en cantitat suficient. La explicació d'aqueix fenómeno anormal, la trovém en part en que

la especulació es nominal en las llotjas de grans y en que los fabricantes de farinas donan esperansas als consumidors de que á la entrada de la tardor podran suministrarlosi las farinas mes baratas que ara, per cual motiu compran y produheixen poch.

A Inglaterra y á Fransa, que es ahont menos encara s' ha observat aquesta lleugera baixa, es precisament ahont mes desenganyys se tocarán, porque tindrán que donarse molta pressa al últim d' aquesta campanya en importar, á efecte de que, á pesar de ser la cullita passada molt mes escassa en comparació de la anterior, han importat aquestas duas naciones menos blat los cinch meses primers d' aqueixa campanya que en igual período de la campanya anterior.

Montblanch.—Las vinyas ajudadas de bon temps segueixen ufanas en sa vegetació ab mes ufana que rahims, haventhi algunas menas de ceps que presentan fruyt escás.

Per ara no s' han presentat maluras en aquestos vinyats, ni en los dels encontorns.

Olot.—Blat, de 15 á 16'50 pessetas la cuartera de 80 litres.—**Mestall,** de 13 á 14.—**Blatdemoro,** de 8'50 á 9'50.—**Fasols,** de 20 á 21.—**Fabas,** de 11 á 12.—**Fajol,** de 9 á 10.—**Cibada,** de 7 á 8.—**Vessas,** de 13 á 14.—**Ordi,** de 7 á 8.—**Mill,** de 6 á 7.—**Ségol,** de 11 á 12.—**Panis,** de 8 á 9'75.

Puigcerdá.—Després de las abundantas pluhas de la darrera quinzena de Juny y ab los ardorosos sols d' aquestos dias acabarán d' asahonarse los ségols, pera empendra la sega aviat en lo plá. Si bé aquestos no son prou alts á causa dels contratemps que experimentaren al naixer la primavera, en cambi 'ls blats tenen un complet desenrotllo, degut á la circunstancia de venir aquestos ab retrás, y per consegüent mes favorescuts en sa estació. D' análogas ventatjas aprofitan las patatas, quals sembrats, fins en las terras de secá, ofereixen per tot arreu admirable ufana: tot lo qual fa de bon pensar que la cullita de tardanerías, en la Cerdanya, será inmillorable.

Los preus del mercat son:

Blat, á 27 pessetas la carga.—Ségol, á 20.—Ordi, á 19.—Pata-

tas, á 9.—Moltó, á 2 pessetas la carnicera.—Badella, á 1.—Bou, á 1.—Porch sech, á 2.—Llonganissa seca, de 4 á 6.

Reus.—No tant desanimat com los últims estava lo mercat verificat lo dilluns en aquesta ciutat, donchs s' observava mes moviment en los carrers per esser bastant regular la afluencia da forasters: pero las operacions per aixó no tingueren cap importancia, dominant la calma en tots los fruyts.

Ripoll.—Las pluhas han aliviat als nostres pagesos que ja desesperavan del éxit de las cullitas vinentas.

Los preus del mercat, son:

Blat á 14 pessetas la cuartera de 70 litres.—Blatdemoro á 10.—Fasols á 12.—Fajol á 9'50 —Panís á 14 —Patatas, de 8 á 9.

Sant Sadurní de Noya.—De *El Defensor*: Vins.—Las pocas existencias d' aqueix caldo no per aixó fan aumentar son preu.—*Esperits*. N' han arribat algunas partidas de Noruega. Del pais nó n' hi ha existencias. Del de brisa pocas operacions —*Oli*. Ha minvat la baixa. Lo del pais segueix venentse a 120 pessetas los 124 litres.—*Ous*. Disminuheixen las arribadas y se nota en los preus una tendencia al alsa, venentse á principis de mes á 85 cén-tims la dotzena.—*Gallinas*. Escassas y preus de 4 á 5 pessetas.—*Cunill*. Continua la abundancia y baratura. Los mes grossos se pagan á 2'25 pessetas.

Tremp.—Las firas han sigut poch concorregudas.

Vich.—Afortunadament lo cel nos regalá á principis de setmana una pluja copiosa que ha posat en bon estat algunas de las tardanerias que s' acababan de perdre d' aixut segons diu nostre colega *La veu del Montserrat* del dia 2:

Los preus del mercat, son:

Xeixa á 14'75 pessetas la quartera.—Forment á 13'75.—Mestall á 11'75.—Ségol á 10'50.—Ordi á 7'25.—Cibada á 6.—Espelta á 5.—Blatdemoro á 9'25 —Fajol á 9.—Fabas á 10'50 —Llegum á 13.—Fasols á 10.—Mill á 9.—Ciurons á 12.

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