

L'ART DEL PAGÈS

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRACTICA.

Adulteracions de la fécula.

(Acabament.)

A mes de la adulteració de las féculas ab la barreja d' altres d' inferior calitat, se las *humiteja* pera aumentar son pes. Pera reconeixre la proporció d' aygua que conté se 'n pren una quantitat dada y se fá assecar á 110 ° fins que no perdi res de son pes. La fécula seca del comers no ha de tenir mes enllá del 16 al 18 per 100; per consegüent si la pérdua ha sigut major, se coneixerá la porció de aygua afegida. També se recorra pera determinar lo valor real de la fécula del comers al anomenat *feculómetro* de Bloch (figura 222), que consisteix en un tubo de vidre format per dos parts de diferent diámetro. La inferior de 220 milímetros de llargaria per 16 milímetros de diámetro, está tancada per son extremitat y té una escala graduada; la part superior de 180 milímetros de llargaria per 28 de diámetro, serveix d' embut y se tapa ab un tap de vidre esmerilat. Se pren un pés donat de fécula,



Fig. 222
Feculómetro
de Bloch.

y se determina per dessecació la quantitat d' aygua que conté; se pesan després 10 grams d' aquesta fécula, y se la fica en lo tubo barrejada ab aygua potable; se remena y se deixa reposar; quan tota la fécula s' hagi posat, se llegeix lo número de divisions que ocupala fécula hidratada. Si aquest número es igual á 76, per exemple, indica que son grau es de 0'76, ó lo qu' es lo mateix, que conté 24 per 100 d' aygua. Una fécula perfectament seca ocuparia tota la llargaria de la escala graduada, es á dir,

17.567 centímetres cúbichs: pero com la llargaria del tubo que correspon à aquest volúm està dividida en 100 parts iguals, cada divisió representa un centèssim de fécula seca. La fécula averiada ó falsificada no deixa may un depòsit regular, y alashoras l' instrument no pot indicar la proporció d' aygua, pero dona á conèixer desde luego que lo producto ensajat està impur ó alterat.

Exámen del blat ó de la farina.

Lo blat conté de 85 á 88 parts de farina; quantitat que 's reduheix á 70 ó 74 parts després de la mólta y cedás, resultant de 14 á 15 parts de segó. De un mateix blat se obtenen varias clases de farina, segons que sigui mes ó ménos tancat lo cedás empleat, y aixís s' obté farina de *primera classe*, rica en midó y en glúten, de color molt blanch, que resulta de la primera mólta; la farina de *segona classe* s' obté molent lo residuo que deixa lo cedás de la anterior, y la de *tercera classe* molent lo residuo de la segona y conté una considerable proporció de segó.

Lo glúten de las farinas s' altera ab la humitat, lo mateix que 'l glúten del blat, y experimenta igual transformació que ab la influencia de la humitat la que sofreix ab la calor produhida ab lo moviment de la mola. Aquestas farinas alteradas per la humitat ó per lo escalfament, son blancas-rojencas; senten á florit; de gust acre-amarch y un poch picant, formantse á voltas unas espórulas de bolets que després se desenrotllan en lo pá.

Dependint la alteració de las farinas de la alteració del glúten, aixís com de la quantitat d' aygua que contingan, pera poguer apreciar lo valor y estat de aquellas será necessari determinar la qualitat y quantitat del glúten, la del aygua que continga la farina, y la de altres substancias ab que s' trobi barrejada, sigan ó no minerals.

Com lo glúten deu á la farina la propietat de formar pasta elástica y coherent cuant se barreja ab aygua, y no s' efectúa aixó cuan se troba alterat lo glúten, l' ensaig se reduhirá á formar una pasta ab una petita quantitat de farina y una quantitat d' aygua igual en pes. Si la elasticitat de la pasta es poca, podrà atribuhirse ó be á la alteració del glúten, ó be á la adició de farinas que com la de sègol, son menos elásticas, ó be á la incorporació d' al-

tres substancies que es necessari descobrir per escarment de falsificadors.

Pera determinar d' una manera segura la qualitat del glúten M. Boland inventá un aparato, lo *aleurómetro* ó mesura de farinas, representat en las figuras 223 y 224. Se compón d' un cilindre de

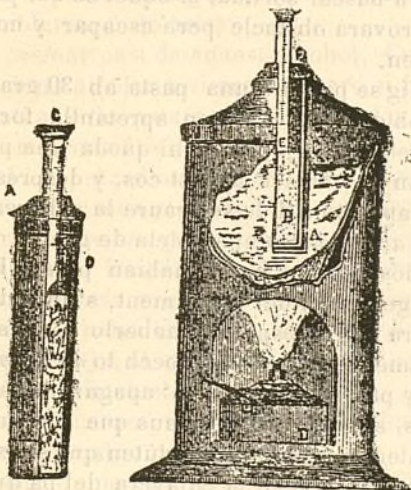


Fig. 223.

Fig. 224.

Aleurómetro de Boland.

coure D, de 15 centímetros de llarch, ab una cápsula en sa part inferior, la cual s' enrosca á la part A. Al través d' aquesta entra un pistó, subjecte á un pal C, acabat per la part superior en una placa circular; aquet pal ó émbol está dividit en 25°, contant desde 25 á 50. Porta lo número 25 la primera de las divisions, porque entre la cápsula inferior y l' émbol hi há precisament una distancia igual á la que ocupan las 25 divisions; de manera que la llargaria total del interior del instrument es igual á la de 50 divisions de la varilla.

Cuan s' han de practicar ensaigs, se posa lo *aleurómetro* en un bany d' oli, disposat en una estufa ó fornillo com lo que representa la figura 224. Lo bany es de coure y en la part superior hi há una tapadora á la qual vá soldat un tubo cilíndrich A. G, també de coure. Posat lo bany en lo fornillo, s' escalfa ab una lámpara d' alcohol D, introduhint avans de la operació un termómetro en lo tubo de coure, que s' traurá cuan la temperatura hagi pujat á 150°

centigrados pera substituirlo per lo *aleurómetro* després d' haber tirat lo glúten en la capsoleta. Las aplicacions del aparato dimanan en la propietat que te 'l glúten d' aumentar tant mes son volúm quant millor es sa qualitat, mitjansant la acció del calor, y mercés á que la humitat interposada en aquell se convertirá en vapor y empeny lo glúten á buscar sortida, si aquét es bó, porque si es dol len l' aygua no trovará obstacle pera escapar y no aumenta tant lo volúm del glúten.

Pera fer l' ensaig se prepara una pasta ab 30 grams de farina y 15 d' aygua y s' obté de ella 'l glúten apretantla fort pera traureli l' aygua, líquit del que sempre n' hi queda una petita quantitat (0, 66). Se pesarán 7 grams d' aquest cos, y després de fregar ab oli las parets del aparato á fi de sustraure la adherencia, se posará en la cápsula del *aleurómetro* una boleta de glúten cubierta ab midó y formada ab los 7 grams que s' habian pesat. Enroscada després la part A (figura 223) del instrument, s' introduhirá aquet en lo tubo A C (figura 224), després d' haberlo escalfat fins als 150°. Se mantindrà sotmés á l' acció del focch lo *aleurómetro* per espay de deu minuts, y passats aquestos s' apagará la lámpara; passats altres deu minuts, s' anotarán los graus que marquí la varilla E, y s' traurá lo glúten. Lo cilindro de glúten que s' extraurá del aparato representarà exactament la calavera del pá que podría ferse. Cuan lo glúten no fá pujá l' émbol y no l' obliga á marcar mes de 25°, será impropí pera la panificació. Per bo que siga no marca may la varilla mes enllá de 50°, y n' hi ha prou que 'n marquí 30°, pera que siga possible la panificació, sempre que l' glúten presenti bons caràcters.

Reconeixement de la classe d' alcohol, que ha servit pera encabessar un vi.

Aquest reconeixement es molt difícil de fer á no ser que siga gran la cantitat de alcohol afegit ó que aquest siga mol brut ó impur, en cual cas es més fácil.

Lo primer que deu fer un químic, es extraure 'l alcohol del vi que se reconeix obtenintlo á 75 ó 80 graus. Aixó se obté primera-

ment destilant una porció del vi que se experimenta ab lo aparato Salleron, ó l' alambich Savall: aquest donant un alcohol mes fort, es preferible. Luego se torna á destilar aquest alcohol per obtenir-ne de 75 ó 80 graus. Sobre aquest alcohol se fan los ensaigs.

Saborejant ó probant l' alcohol obtingut ya fret, el que tinga la costum de probarlo podrà en alguns casos saber si hi ha alcohol de grans, de remolatxa, ó de brisa.

Després se fa cremar part de aquest alcohol. Cuan l' alcohol es pur ó sia de vi, dona un olor á vi cremat, pero si hi ha alcohols de grans, de remolatxa, ó de patata, (cuan no están ben rectificats), donan una olor empireumátich.

Diu M. Viard: Lo procediment Usson per lo nitrat de plata en dissolució, no pot servir en aquet cas. Tots los vins contenen aldeida, sobre tot si son vells, y aquet cos se barreja ab l' alcohol obtingut per la destilació. Després, l' aldeida reduëix enérgicamen las sals de plata, luego un vi acabat de destilar reduhirá lo nitrat de plata; que es lo que passa sempre; puix l' alcohol del vi pur sortint del alambich barrejat al millesim ab la solució de nitrat de plata la reduëix immediatament.

«Lo procediment Husson per l' éter, y lo de Steia per lo cloruro de calcio, podan donar algunas indicacions.

«Lo procediment Molner, per la potassa y l' ácid sulfúrich, dona una bona reacció, pero delicada porque es menester sebra be la olor característica dels vapors: es precis además usar reactius ben purs.

«Lo procediment Riche y Bardy es molt bó pera buscar los alcohols que contenen l' alcohol metilich.

«Lo procediment Jorisen, pot emplearse ab resultat, per cuan hi ha alcohol amilich en lo vi.

«Tots los altres procediments no tenen cap valor baix lo punt de vista del alcohol barrejat ab lo vi».

En altres articles nos ocuparem dels procediments citats, donant á conèixer avans los cossos que impurifican los alcohols d' industria.

G. J. DE GUILLEN-GARCÍA

SECCIO DE VARIETATS.

DE BON MATI

¡Que bonich, que deliciós,
que poètic y que grat
es veurer neixe lo dia;
res hi ha 'l mon mes bell y grant.

Veure aixecarse lo sol
apoch apoquet, llensant
raig d' or, que no tardan gayre
à iluminar tot l' espay.

Senti 'l gall qu' alegre entona,
encar que ronch, cant lleal,
per saludar lo nou dia
que vida al mon va donant.

Senti y veure mil aucells
de fi y colorit plomall,
trinà y saltà entre 'l brancatje
ells ab ells enjuguessats.

Atmirar lo manso riu
que serpenteija pe 'l prat,

d' aygua cristalina y pura
que pot servi de mirall.

Respirar la fresca brisa
que passa 'l temps mormurant;
flayrar de las flors l' aroma
que creixen entre l' herbàn;

Trovarse humit de rosada,
contemplanre lo cel blau...
¡que bonich que deliciós,
que poètic, y que grant!

Entenemnos: tot aixó
jono ho he vist; m' hohan contat;
puig jo tots los dias dormo
fins dos cuarts d' onze tocats.

Lluís Millà.

Puigcerdá, Juliol de 1887.

SECCIO DE NOTICIAS AGRICOLAS.

Procediment Pineda pera bregar lo ramí.—Lo dia 5 del actual tingué lloch devant una nombrosa y escullida concurrencia en casa de son inventor Sr. Pineda, la proba de un nou procediment pera bregar lo ramí.

Aquest consisteix en donar un bany quimich y calent als tronchs del ramí que d' aquesta manera quedan molt ben estobats y al estar al punt convenient se separa perfectament á má la part fibrosa del tronch que deixantla assecar pot ja entregarse á la industria pera 'l desgomat y demés operacions.

Segons datos que habèm pogut adquirir poden prepararse 150 kilos de *lanières* al dia tenint ocupats á 6 noys de 8 á 12 anys.

Aquest procediment te moltes ventatjas, segons nostre modo de veure, á tots los probats fins avuy, puix ab molts poch coneixements técnichs pot emplearse, necessitantse solament una caldera ahont hi càpigan los tronchs de dita textil y llenya pera mantenir la fogayna tot lo qual està ben al alcans del pagès que generalment té y usa caldera, pera moltes operacions agrícolas especialment durant la berema pera millorar sos vins y fer arròps; pòguent per altra part donar feyna als mossos, que en los dias de pluja ó de molt fret durant las vetlladas llargas del hivern moltes vegadas no sap que ferlos fer, aprofitant d' aquesta manera los jornals.

Per lo senzill y económich que á nosaltres nos sembla aquet procediment creyém ser adoptat per molts, que no podent ferse ab una bona màquina mecànica, que son generalment tots los cultivadors en petit, l' emplearán; puix per altre part ho poden aprofitar tot servint los tronchs, ja despullats de la fibra, com á un magnífich combustible pera alimentar la caldera y las cèndras resultants un magnífich adob pera la mateixa planta.

Molt nos plau poder consignar ser degut aquest procediment á un bon catalá lo Sr. Pineda á qui coralmènt felicitem per sos treballs á que vé dedicantse ja fa molts anys, desitjant que li sian coronats per lo mellor éxit obtenint aixis honra y profit.

MERCATS FIRAS Y CULLITAS.

Banyolas.—Blat nou, á 15 pessetas quartera de 80 litres.—Blat vell, á 16.—Ordi á 7'50.—Cibada, á 6'50.—Vessas, á 16'50.—Fabas, á 11.—Blat de moro, á 11'50.—Mill, á 11,50.—Panís, á 10.—Fajol, á 11.—Monjetas, á 24.—Ous, á 0'88 pessetas la dotzena.—Oli, á 91'80 la carga.—Alls, á 0'85 lo cent

Gerona.—Blat, á 17'50 pessetas carga.—Blat de moro, á 13'25.—Monjetas, 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.—Patatas, á 8.

Granollers.—Blat xeixa, 15'00 á 15'25 pessetas quartera.—Mestall, 12'00 á 12,25.—Ordi, 7'25 á 7'50.—Monjetas paretanas, 20'00 á 20'50.—Id. manresanas, 20'50 á 21'00.—Id. catalanas, 15'50 á 16'00.—Ganxets, 26'00 á 26'50.—Blat de moro, 9'75 á 10'75.—Fabons, 10'50 á 11'50.—Fabas, 10'00 á 10'50.—Vessas, 12'50 á 13'00.—Patatas del pais, 3'25 á 3'70 idem quintá.—Cànem bregat, 36 á 39'50.—Vi regular, 21 á 22'50 Id. carga.

Lo Mercat regular.

La Bisbal.—Blat, á 15 ptas, cnartera de 80 litres.—Ordi, á 7.—Cibada, á 6.—Vessas, á 12.—Fabas á 10'50.—Blat de moro, á 12.—Mill, á 12.—Panís, á 8.

Montblanch.—Dihuen d' aquesta població que las pedregadas han deixat molt mal paradas las cullitas en alguns punts d' aquesta Comarca. Blancafort y altrás pobles de la Segarra han sigut molt castigats. En los termes de Montblanch y poblacions vehinas, las vinyas están molt be, prometentse una cullita bastant regular sols contrariada per la esterilitat d' alguns, molt poch ceps de rahims blanchs qu' están aquí en minoria.

Olot.—Blat, de 15 á 16'50 pessetas quartera de 80 litres.—Blat de moro, de 8'50 á 9'50.—Monjetas, 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.—Panís, de 8 á 9'75.

Puigcerdá.—Blat, á 26 pessetas la carga.—Ordi, á 19.—Patatas, á 9.—Moltó, á 2 pessetas carnicera.—Badella, á 1.—Bou, á 1.—Porch sech, á 2.—Llangonissa seca, de 4 á 6.

Ripoll.—Blat, á 14 pessetas quartera de 70 litres.—Blat de moro, á 10.—Monjetas, á 12.—Fajol, á 9'50.—Panís, á 14.—Patatas, de 8 á 9.

S. Sadurní de Noya.—Vins: continúa la calma de demandas y son raras las operaciones que s' efectúan á consecuencia de que 'ls comerciants ofereixen uns preus molt baixos á que 'ls vinicultors no volen cedir.—Oli; aumenta son preu cotisantse lo del pays á 125 pessetas los 124 litres.—Ous; son preu ha suferit un aument considerable pagantse á 1'12 pessetas la dotzena.—Alls; existencia regular y preus de 4 á 6 pessetas la dotzena de manats.—Gallinas; segueix la escassetat y no se 'n ven cap á ménos de 4'50 pessetas.—Conills; preus sostinguts de 2 á 2'50 pessetas.

Vich.—Xexa, 14'50 pessetas quartera.—Forment, 13'50.—Mestall, 11'50.—Ségol, 10'50.—Ordi, 7.—Cibada, 6.—Espelta, 5.—Blat de moro, 9'25.—Fajol, 10.—Fabas, 10'50.—Llegúm, 14.—Fasols, 10.—Mill, 9'50.—Ciurons, 12.

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