

L' ART DEL PAGÉS

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRACTICA.

Adulteracions del pá.

(Continuació.)

Expontáneas.—Pá sech.

Las tacas de color roig de taronja están constituhidas per lo *Tamnidium* y per l' *Oidium aureum* (figuras 230, 231, 232, 233 y

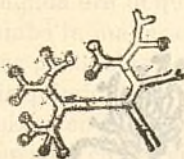


Fig. 230 .

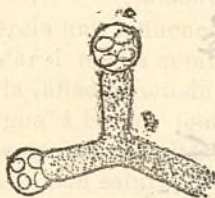


Fig 231
Tanys del TAMNIDIUM.

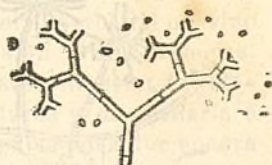


Fig. 232.



Fig. 233. OIDIUM AUREUM



Fig 234 Esporos del OIDIUM AUREUM.
VEGETACIONS CRIPTOGÁMICAS DEL PÁ.

234) Aquestas dos especies forman lo que 'ls autors han determinat ab lo nom de *Oidium aurantiacum*.

A més se troban algunes vegades en lo pá, particularment en lo de ségol lo *Penicillium glaucum* y l' *Aspergillus glaucus* que formen las tacas verdas ó blavas del pá (figuras 235, 236, 237 y 238).



Fig. 235. ASPERGILLUS GLAUCUS: aa, mycelium, bb, tanys.



Fig. 236. Eminencias del cap: gg, esporos de color vert blavós.



Fig. 237. PENICILLIUM GLUCUM Ó CORUMINUM VULGARE.



Fig. 238. Pinzell d' esporos en rosari

VEGETACIONES CRIPTOGÁMICAS DEL PÁ. RHYZOPUS NIGRICANS.

En algunas ocasiones s' ha observat també lo *Mycoderma cerevisiae*. En lo pá dur hi apareix un altre bolet de color groch clar, algunas vegadas en molta quantitat pera comunicar son color á algunas parts del pá.

Y ja que parlém del pá sech ó dur, digas com se vulla, aprofitarem la oportunitat pera donar á llum algunas consideracions sobre la naturalesa dels cambis qu' experimenta lo pá, á mida que passen dias, després d' haber sigut tret del forn.

Mentres lo pá es fresch, té la crosta dura, trencadissa y la molla tendre y elástica, de manera que per la masticació las dos s' im-

pregnan fàcilment de saliva. Despres d' algun temps lo pá sufreix



Fig. 239. Bolet que 's trova frecuentment en lo PÁ D'UR.

diferentas modificacions. La crosta trencadissa, s' ablanda, mentres que la molla pert sa elasticitat, se fá avans friable y granulosa y després dura y trencadissa. Alashoras es necessaria molta saliva pera impregnarla completament, lo que fá que, menjant tal pá se senti en la gorja una especie de sequedat. Aquestas transformacions designadas baix lo nom de *pá sech*, comensan tan mes aviat quant mes petit es lo pá. No essent lo pá massa vell, se 'l pot tornar á posar tou de nou ficantlo un ratet al forn. Los Srs. Bibro y Boussingault han observat, mercés á sos experiments, que en lo pá sech, no solament la quantitat d' aygua continguda era la que exercia una influencia en eix cambi del pá, sino també la manera d' estar l' aygua combinada ab altres materias. Las partícules de fécula infladas han de trobarse en estat de retenir químicament l' aygua á baixas temperaturas y de tornarla á deixar en llibertat á temperaturas altas. Lo pá se posa dur encara que se 'l conservi en un lloch saturat de humitat; solament se torna tou quan se 'l rescalfa suaument. Ab una temperatura de 70° á 80° centigrados n' hi ha prou pera l' objecte. Se necessita cert espay de temps pera que 'l calor penetri y d' aixó se 'n pot deduhir que en lo pá tou se trobi l' aygua en gran part á l' estat lliure; pero quan se conserva 'l pá se combina químicament.

Cada vegada que 's recalenta 'l pá, la quantitat d' aygua continguda disminueix, segons Boussingault, de 3'25 per 100; lo qual fa que 'l recuit pot repetir-se fins que la pérdua d' aygua es tan considerable que ab la quantitat d' aygua que queda no n' hi ha prou ja pera retornar al pá la elasticitat perduda. La circumstancia de que es necessari un temps determinat pera que 'l pá 's torni dur y que depen de la qualitat de la pasta, de la grandaria del pá, etc., explica 'l fet de que al estiu, quan necessita 'l pá mes temps pera refredarse, no estigui mes temps tou que al hivern. Se pot coneixe que 'l pá es recuit per sa crosta dura y forta.

(Acabard).

Ceps americans.

Del eminent enòlech D. Theodor Creus, acabém de rebre lo següent ben escrit article que 'ns apressém á publicar.

Sr Director de L' ART DEL PAGÉS.

Molt Sr. meu y amich: puig meresquè de V. la reproducció en la sua estimable REVISTA, lo modest *Estudi sobre la filoxera y los ceps americans* qu' antany vaig publicar en *La Renaixensa*, tinch lo gust de trasmétreli, per si'ls considera dignes de ocupar un petit lloch en la mateixa REVISTA, los següents nous datos obtinguts ab posterioritat, que han vingut á confirmar mes y mes los conceptes per mi assentats en lo dit *Estudi*, sobre tant important materia, y podrán servir pera il·lustrar la opinió de nostres culliters, objecte únich de mos desinteressats escrits.

L' eminent entomologista francès Mr. de Laliman en *Le Moniteur vinicole* del 29 del passat Abril, deya entre altres cosas. «Los »Americans, pera salvar llurs vinyas, m' han demanat certs y rars ceps americans resistents de que careixen ja, y han creat fábricas de sulfuro, lo que prova que las *Riparias* allí no valen »mes que las *Riparias* aquí, y que *tous les cepages americains sont loin de resister* »

«Lo no menys conegut entomologista de igual nació, Mr. Viala, comissionat per son govern pera crear en los Estats-Units una varietat de cep americá que visca en terrenos argilosos calcaris, hont han anat morint totes las varietats ensajadas, en carta que han reproduhit infinitat de publicacions, diu que en aquells vinyats hi ha trobat totes las plagas que assolan la vinya europea, com son: oidium, mildew, filoxera, black-rot, etc., etc.

La conciensuda y ben redactada revista *Los vinos y los aceites*, en son nombre 12 del corrent any diu lo següent:

«*O Comercio portuguez*, diari de Oporto, diu que mentres en aquella raconada s' está procedint á la plantació de ceps americans que 's suposan resistents á la filoxera y fan concebir als viticultors las mes falagueras esperansas relativament á la salvació de las cullitas, en la illa de *Madera* no creu ja ningú que 's puga confiar en tal resistencia ni en tal salvació »

«També *O Diario de Alentejo*, referintse á son corresponsal de la illa de *Madera* diu que molts viticultors han plantat ceps que se tenen per refractaris, pero que alguns d' ells se troban ja perduts del tot.»

«Fa deu anys, quan menys, que ha pogut veurerse com los ceps americans solament resisteixen per un temps llimitat, y que sottesmesos als procediments de conreu y poda com los indigenas, se

»dibilitan y arriban á perdre la resistència que tenien en lo estat »salvatge.»

»«*O Comercio portuguez* se plany de que los viticultors no 's de- »senganyin fins que veuen assecarse los ceps americans y morir, »hont se vulla que 'ls planten, lo que malhauradament costarà »molt car y augmentarà la desconfiansa y la incredulitat dels prác- »tichs contra tot lo que se presenta com resultat dels consells de la »ciencia.»

Per últim lo ex-ministre d' agricultura de Fransa y redactor del ans esmentat *Moniteur vinicole*, Mr. Ferrelles-Chenes en lo nombre 36 d' aquest any, diu també:

»«¿Qué es la vinya americana? En son origen es incontestable- »ment un cep en estat natural. En aytal estat aquell cep es resis- »tent á la filoxera, en divers grau, pero resistent al fi.»

»Y ¿qué es lo cep europeu mes que una planta á la qual se ha »inflingit desde segles un estat absolutament contrari á la natura- »lesa? Y aquest cep no resisteix á la filoxera.»

»Arrancar una planta de son medi original, de sas condicions »naturals de vida, mutilarla anyalment sens fré ni mida, imposarhi »un modo de producció y de reproducció forsats ¿no n' hi ha de so- »bras ab tot aixó pera entregarla sens defensa á tots sos ene- »michs?

»«¿Qué no s' admirí, donchs, ningú de veurer com declina, primer, »y desapareix, luego, la resistència de tants ceps americans pri- »merament resistents. De lo que haurian de sorprendre seria de »qué aixó aixi no succehis.»

»¿Quina confirmació mes complerta y explícita no han rebut ab aixó mos raciocinis en aquell dit mon *Estudi* consignats! ¿Quina conformitat mes absoluta entre mas fisiológicas deduccions y los de personas com las dalt esmentadas tant competents; y quina comprobació mes conclouenta de aquestas mateixas deduccions!

»Si 'm diguessen (permetesme recordar que deya allí) la filoxera »no 's posa en los ceps americans; la naturalesa d' aquestos es re- »fractaria completament á la permanencia en ells d' aquest insecte; »está be, diria: anem á veurer si logrem á forsa de travalls y »ensaigs fundar en peus d' aquella mena nostras vinyas per medi »del empelt, ja que per si mateixos res aquells valen pera la obten- »ció del vi. Pero, lluny d' aixó, nos han dit, y la experiencia ho »ha prou ben confirmat, que ab los ceps americans havia vingut la »terrible plaga; que ab todas las menas d' ells hi viu lo funest afi- »di; pero que per efecte de sa mes robusta constitució y d' algunas »substancias que entran en la confecció de sos teixits, resisteix »las picaduras d' aquell y viu mal grat sa presencia.

»Y jo 'm vaig preguntar tot seguit en vista d' aixó (continuava) »¿Quánt temps durará aquesta resistència merament relativa dels »ceps americans? Quánt farà alguns anys que viscan, en lloch del »estat salvatge en que en llur país vivian en lo estat pera dirho així

»civilisat que 'ls imposem á nostres ceps; disposant de menor espay
»pera vegetar; subjectantlos á una poda bárbara que cap mes ar-
»bust es sabut no resisteix; y en un *medi*, de segur, mes pobre que
»'ls terrenos poch menys que verjes del Nou mon ¿conservaran
»encare la mateixa resistencia? ¿Pot viurer indefnidament un in-
»dividuo qualsevol, del regne animal ni vegetal, subjecte á un para-
»sitisme constant y no deu en la lluyta sucumbir un ó altre, lo pa-
»rásit ó l' individuo?»

¿Y no es de mer sentit comú, afegeixo are, que la robustés de
constitució originaria que portan los ceps americans sortits dels
boscos verjes del Nou mon, y las substancias que entran en la confecció
dels teixits de llurs arrels, han de modificarse radicalment
al cap de algun temps de viurer en conreu intensiu, com podriam
dir, y en nostres terrenos de tan diferentas condicions, obligantlos
á major consum de forsas y sens trobar á llur alcans diposit algun
de aquellas substancias que donavan á aquellas arrels aquella su-
perioritat de resistencia?

¿No 's te per una veritat científica que ab lo decurs del temps se
cambia completament la materia de que 's troba format primiti-
vament tot individuo, fins al punt de ser, en lo material, periodi-
cament un individuo enterament diferent? ¿Hont serán donchs,
aquellas repetidas substancias al cap d' algun temps de viurer en-
tre nosaltres los ceps americans, y ahont, per consegüent, llur re-
sistencia als atachs de la filoxera?

No son, per lo tant, sino molt justificadas las veus d' alerta que
se creu en la obligació moral de donar á sos companys, lo culliter.

THEODOR CREUS.

Vilanova y Geltrú Agost de 1887.

SECCIÓ DE NOTICIAS AGRICOLAS.

Erratas.—En lo cuadro sobre alcohols publicat en lo n.º 285 co-
rresponent al 20 d' Agost prop-passat, s' hi cometeren dos erros
que nostres ilustrats lectors haurán ja esmenat.

En la reacció del sulfat de coure anhidro ab l' alcohol de brisa
diu *blanch brut*, habent de dir *blau fosch*; y la del mateix reactiu ab
l' alcohol de melassa diu *blanch pàlit*, habent de dir *blau pàlit*.

Falsificació de vins.—La *Gaceta* ha publicat una sentència del Tri-
bunal Suprém que té interés y oportunitat en aquestos moments.

L' Ajuntament de la ciutat de Balaguer, en Maig de 1886 acordá
que, en vista del extraordinari increment que la alteració y falsi-
ficació de vins havia pres, fossin delatats devan los tribunals de
justicia los espenedors de vi compost que contingués substancias
nocivas á la salut pública, aixis com desseguida s' executés aquest
acort contra un industrial de qui 's tenian sospitas de que 's dedi-
cava al tráfeh de vins artificials

Pera portar á efecte aquest acort se disposá l' adquisició d' una botella de ví en lo depòsit que d' aqueix líquit tenia dit industrial, com així se feu davant testimonis, essent portada immediatament al Alcalde, lo cual la presentá al jutjat pera que instruhís las oportunas diligencias.

Lo jutje acompanyat d' un metje forense y dos farmacéutichs, verificá un reconeixement en lo dipòsit de vins indicat, emportant sen mostrás dels diferents vins que hi havia en lo mateix y 's procedí per los facultatius á un anàlisis químic, donant per resultat que, si be tres d' ells no eran naturals, no tenian substancies nocivas á la salut, pero 'l que havia sigut comprat per ordre del Alcalde se trobava tintat ab 25 milígrams de fuxina per litre, y com aquesta substancia es considerada com tóxica, encara que no introduhíntse en l' organisme mes que la quantitat expresada no produhiria regularment alteració sensible en éll, no obstant, considerant que 'l ví es beguda molt usual y fins pera algunas personas mes que l' aygua, pot perfectament l' us seguit del espresat ví causar alteracions tal vegada graves en la salut pública; la Audiencia de Tremp declará que 'l fet constituheix lo delicté contra la salut pública que prevé y castiga l' art. 356 del Códich penal y que era autor d' aquest delicté lo propietari del establiment en que 's venia 'l ví adulterat á qui condempná á la pena d' un any y un dia de presó correccional, accessoris, multas y costas.

Contra aquesta sentència s' interposá á nom del processat recurs de casació davant lo Tribunal Suprém; pero aquest l' ha declarat inadmissible, quedant per lo tant ferma y executiva aquella.

La conducta del Ajuntament de Balaguer y 'l fallo de la Audiencia de Tremp constituheixen un exemple saludable, digne de ser imitat.

MERCATS FIRAS Y CULLITAS.

Benicarló.—S' han comensat á comprar beremas á sis rals la arroba.

Gerona.—Es tanta la abundancia de melons, que 's pagan á tres céntims y no 's coneix la baixa en lo número d' ells.

Lleyda.—En lo mercat passat s' hi vegeren molts aragonesos compradors de blats pera sembrar, fentse ab aquest motiu algunas operacions.

Masllorens.— De *La Llum del Camp*:

— Los rahims comensan ja á madurar en aquesta comarca, veyám cuants contratemps tindrán avans de la cullita.

Dias passats lo cel nos regalá una forta pedregada que gracias á Deu sols agafá una part del terme de Masarbonés, que ve á ser com un arrabal de aquet.

La cullita del ví sembla que será molt petita á causa del cuch que

ho ha invadit tot, y encara serà molt mes petita si no plou durant aquest mes, perquè los ceps y rahims ja comensan à ressentirse de la sequera.

Montroig.—Ja fá dias que están bremant Lo preu es variat; mes no tan baix com molts pensaban.

Perelló.—La cullita de las garrofas y atmetllas ha sigut de las mellors que s' habian vist en aquest poble, están per aquest motiu molt satisfets los pagesos.

Plá de Bages.—Lo *mildiu* está acabant ab la cullita de ví de aquest Plá.

Priorat.—La cullita de avellanas no ha sigut lo que s' esperaba havent ocasionat aixó alguns desenganys.

Reus.—Lo mercat estigué un poch mes animat que el de la última setmana, si bé las operacions foren de tant poca importancia que apenas mereixen donarlos hi publicitat.

Se reben molt malas noticias sobre la vinent cullita de la oliva; en la major part de las comarcas productoras los olivers se quedan sense fruyt.

Diu Lo Somatent.—«L' estat de las vinyas, en la major part de termes d' aquesta ciutat ve à presentarse bastant sá, mes no desgraciadament passa en tots lo mateix, puig que hi ha partidas en que lo *mildew* produheix algun mal.

En altres parts se nota que los rahims s' assecan, degut al *Blak-Rot* així com també moren bastants ceps, ignorantse la causa, que preocupa algun tant als pagesos.

Son tants los enemichs que te la vinya, que si no venen eficassos remeys preveyem moltas desgracias; especialment en nostre provincia cual planta se cultiva ab preferencia.»

Tortosa.—Los blats han sufert una baixa de una pesseta per quartera de 70 litres, quedant á 12 ptas ab poca demanda.

Ha comensat la recolecció de las garrofas, pagantse á un terme mitj de 75 céntims los 10 kilos.

Vilaseca.—Aqui están ja tots preparats pera la brema, esent probable que avuy hagin comensat ja á collir.

Zaragossa.—Los propietaris y agricultors de aquest camp comensan á prepararse pera portar á cap aviat los trevalls de la berema. En espectacio de la próxima cullita y en espera dels preus ab que s' obrirá la próxima campanya, s' efectuan escassas transaccions en vins.