

L'ART DEL PAGÈS

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRACTICA.

Medis pera millorar los vins de rahims atacats per lo mildiu.

Desde 'ls experiments efectuats per lo sabi Mr. Pasteur la calefacció fins uns 60° és lo mèdi que en alguns casos s' ha empleat pera la conservació de vins fluixos generalment sempre ab bon resultat. Però aquest és un medi no per millorar un vi, sino solament per conservar-lo.

Avuy á causa de la malura que pateix lo cep, coneguda ab lo nom de mildiu, 'ls pobres agricultors, á part de la poca venta que troban per un caldo que podria ser son principal recurs, topan ab los defectes de aquest, que son de ser molt fluix y poch acceptable per son gust, color, etc. ¿Poden remediarse semblants inconvenients, obtinguent de rahims dolents vins relativament bons? Nosaltres creyém que sí, per lo menys en gran part.

Si tractabam de fer vins de fruyts per consumirlos com á beguda ó per destinari'ls á la fabricació d'esperits, veuriam que encara son mes las dificultats que poden ócorrer, sempre que dits fruyts no s'ian completament madurs en qual cas es difícil obtenir una bona fermentació alcohólica, desarrollantse en cambil fácilmente la láctica, butírica, etc., lo mateix que succeheix en part ab los rahims atacats per lo mildiu. Semblant inconvenient se

pot corretgir de dos maneres: 's pot sometre 'ls fruyts á la dessecació artificial á 60 ó 70 graus de calor en forns ó estufas tal com avuy dia 's fa per ajudar la acció del sol en temps de plujas ab alguns fruyts com son especialment las figas, prunas, pomas, peras, etc., que s' exposan en los forns de courer pa, una vegada tret aquest. En fábricas ahont hi hagués generador de vapor aprofitant lo calor dels productos de la combustió, que van als fumerals podrian ferse bonas estufas que no gastarian combustible de cap mena. Lo most obtingut de fruyts aixís tractats es molt mes rich en sucre y fermenta ab mes facilitat.

Tractanse de rahims es encara mes factible un altre medi, cual es fer bullir lo most y refredarlo despres rapidament fins á 18 ó 20 graus avans de passar á la fermentació.

Pero aquest medi per lo cual se logra obtenir bonas fermentacions y per lo tant la millora de totas las classes de vins, pot tenir un inconvenient per los nostres pagesos cual es la falta d' aparells apropiats. De moment creyém que al efecte podrian servir las calderas que tenen pera lo ús doméstich.

Tot lo que acabém de proposar, no obstant sa facilitat, pot ser que sols en cassos contats s' apliqui per que 'ls nostres pagesos aviat se cansan de tot. Per lo mateix podria fer bons negocis per poca venta que hi hagués qualsavulla societat ó agrupació de propietaris que 's dediqués á la compra de rahim, sometent sos mostos a la ebullició, per que una societat aixís establerta podria tenir medi per comprar dos ó tres calderas de bastants graus, aparells per refredar lo most, y sobre tot podria conduhir be sa fermentació que en alguns cassos per si sola millora notablement las condiciones de tota classe de caldos.

JOSEPH BAYER Y BOSCH.

Cultiu del sumach (roldó) en Sicília.

(Extracte d' un estudi de Mr. Giuseppe Juzenga)

V.

Relació del primer any.—Diferents sistemes de recolecció pera los anys successius.—Recurs pera remediare los perills de las pluhas d' estiu.

(Continuació)

Las garbas se procurará colocarlas en lo sentit del vent que de ordinari regne ó imperi en la encontrada en aquella época, pera que las fullas trobantse en contra del sentit ó direcció d' aquell estigan menos expuestas á trencarse y perdres.

Despres de tallat y agarberat lo sumach, quedan al entorn de sos peus ó de las plantas, una cantitat variable de tanyes ó brots que trahuen sas arrels, los quals no se desenrotllan sinó lentament y de 'ls que no poden recolectarse sas fullas fins á vint dias ó un mes després. Aquestas fullas se recullen pel sistema ó método del desfullament, deixant aixís intactas las vergas ó varetas en tota sa longitud atenent á que aquestas sían las destinadas pera servir de branca en l' any següent pera fer la propagació de la especie si aixís se desitja.

La recolecció per desfullament, que s' ha denominat recolecció racional, consisteix en cullir ab la mà la fulla á mida que vá essent madura, á comens del peu de la planta fins á l' extremitat de sas branques.

Aquesta recolecció se fá en tres épocas successivas; la primera en Maig, la segona entre Juriol y Agost y la tercera en Setembre. Además la extremitat de las branques se somet á la mateixa operació que pera 'l sumach d' un any, es dir que 's trenquen sens arrancar ó despendre enterament las extremitats de las branques com ja se digué.

Ab aquest sistema, la poda de la planta es una operació independent que s' efectúa en Desembre ó Janer al mateix temps que 's dona la primera labor á la terra.

La diferencia entre 'ls dos métodos consisteix en que pel primer la mà d' obra es molt mes expedita, però la planta podada en mitj del estiu sofreix bastant y progressivament disminueix sa producció anyal, mentres que pel segon método la mà d' obra es mes cara, pero la poda se fá racionalment durant l' hivern, la planta dura mes y produheix majors rendiments en los anys successius.

Lo sumach recolectat durant l'estiu y que deu secarse per alguns dias, está exposat á las contrarietats y perills de las pluhas, y si aquestas lo sorprenen acabat de cullir y encara vert lo perjudici es insignificant, basta remoure la fulla pera ferlo secar, però si la pluja cau sobre una recolecció ja seca, aquesta disminuheix notablement de pes y pert en calitat per pérdua de una part de son tanino, fentse extensivas també aquestas pérduas al aroma y color que disminuheixen molt sensiblement. Un negociant d'aquest género, no es fácil se equivoqui, coneixentho per de prompte.

Farém un càlcul bastant aproximat á la veritat, sobre los perjudicis que una forta pluja continuada per algun temps causaria á una cullita de sumach.

Suposém tenir sobre 'l camp, á l'intempérie, cent quintás de sumach sech preparat pera amagatzemarho, y qual valor suposarém de 2,500 pessetas ó sigan 25 lo quintar segons los preus corrents del mercat; donchs bé aquestos cent quintás al mullarse com s'ha dit, sufriran la pérdua següent:

1.^{er} En pes lo 20 per 100 ó sian 20 quintás que valen 500 pessetas.

2.^{on} Com á calitat, los 80 quintás que restan no valen ja mes que 20 pessetas cada un, per lo que'n perden 400, resultant una pérdua total de 900 pessetas. Veurém per aixó una pérdua desastrosa de un 36 p. % que una sola forta pluja repentina, origina al cultivador.

S'ha probat de prevenir eixos desastres y s'ha trobat, que l'sumach mullat quan no está en contacte directe ab la terra ahont las ayguas podrian alcansarlo per sobre y per sota, sinó que reb la pluja en una disposició y paratje en que pot airejar-se bé, experimenta una pérdua y depreciació menor, quan se disposa de matas ó arbres en la proximitat y se pot estendre lo sumach sobre sas branques. Los cultivadors de Palermo utilisan ab aquest fi las plantas de las figueras d'Indias.

Ab lo sistema de recolecció per desfullament com que la fulla tan sols es arrancada poch á poch y en tres cullitas desde Maig á Setembre, en lloch de ferla secar damunt lo sol ó terra, se la pot recullir en feixos y suspendrela de la branca central del arbre; ab aqueixa disposició y apartada del contacte de la terra se secará millor, protegida contra las ayguas del cel per los tanyes mateixos de que la planta continua vestida. Eixa proporció es un motiu mes en favor del método denominat racional.

VI.

Assecament y transport.

Lo sumach recolectat per desfullament se fá assecar damunt la propia planta com acabam de dir y se traslada tot seguit al era pera batre-lo ó expolsar las fullas, aixís se troban en las millors condicions de calitat y no exigeix altres cuydados.

També pot esser conduhit á l' era, vert, y allavors reclama altre tractament

Deu extendrers en capas prou gruixudas y remourho ab la forza tres ó quatre vegadas al dia, operació que per mes que sembla minuciosa es indispensable.

En efecte, la dessecació ó assecament te necessitat de ferse lentament y en conjunt; las parts del sumach que se assequen sin d' una vegada per un fort asoleyament se cremarian y reduhirian á una pols blanquinósa; aquest polvo barrejat ab lo restant de la cullita li pendria ab son color una part de son preu.

Entre 'l método pel qual se seca la fulla sobre la mateixa planta y 'l de traslladarlo vert á l' era es per regla general mes acceptable 'l primer. No obstant en los terrenos molt exposats á vents com per exemple los de montanyas, es mes procedent seguir lo segon.

Lo transport de las fullas á l' era, si son verdas s' efectúa ab cistells y en sachs quan ja están secas.

Siga sobre 'l terreno, siga sobre l' era, en quatre ó cinch dias de calor y sechs son suficientes, pera que l' assecament sia perfecte.

En la recolecció práctica ó empírica, per la poda de la planta en mitj del estiu, las brancas del sumach secadas damunt la terra y disposadas en garbas com ja s' ha dit, se secan simultáneament y juntas las brancas y las fullas. Alguns remohuen estas garbas una vegada pera apresurar la dessecació, però independentment del gasto de la má d' obra, no cab dubte, que per lo que ja habem fet observar sobre 'ls perjudicis que 's causan al sumach pels forts asoleyaments, al regirar un feix ja averiat per sa part superior es aumentar sa depreciació.

La major part dels cultivadors saben donchs per experiència, que una vegada tirats á terra es preferible no tornar á tocar la recolecció del sumach fins á sa completa dessecació, que

exigeix, y de ordinariament se verifica en 6 ó 7 dias. Una vegada sech, pera que res se perdi pel camí, se transporta 'T sumach en sachs ó en llensols que están en us en la campinya de Palermo y que anomenan *Tenda*.

La *Tenda* es un quadrat de tela de cánem de próximament 1 m. 70 de costat; tres de sas extremitats se troban provistas d'anells de fusta torsada al foch, y la quarta porta una corda destinada á tancar lo fardo quan está plé, pasantla per las anellas que portan los altres tres. Un home lo porta en la espatlla com si portés un sach. Son pes mitx varia entre 70 y 100 kilos. En tan que sia posible convé evitar los dias de molt vent pera fer lo transport del sumach, puix que del contrari podrian perdrers una considerable quantitat de fullas, y per la mateixa rahó es precis escullir en quan se puga, dias de gran calor y las horas del matí ó de la tarde durant las quals las fullas están menos secas y per lo tan menos trencadisas.

Per la traducció: RICART GINEBREDÀ Y RIERA.

SECCIO DE VARIETATS.

A María Inmaculada (1)

Los ulls á Vos aixecan, oh santa Mare mia,
en lo sagrat misteri de vostra Concepció,
los vostres fills que esperan de Vos en aqueix dia
dolcíssima mirada de tendre protecció.

Los anys avuy cümpleixen que allá en la augusta Roma,
un Sant vellet proclama la vostra dignitat,
la dignitat inmensa, la mes gentil corona,
que resplandent ne brilla en vostre front sagrat.

Potent la veu de Pio ressona per la terra,
omplint de goig puríssim lo cor dels espanyols,

(1) *Concessió de indulgencias feta per nostre benivolgut Prelat L' Excm. è Illm. Sr. Dr. D. Joseph Morgades y Gili.*

"Santa visita de Sallent, 24 de Novembre de 1881

"Concedim quaranta dias de indulgencia als fidels que recitin ú sentin recitar ab devoció cada una de las estrofas de la present poesia, dedicada á la

"Verge Santíssima y resin despres de ella una Ave Maria, pregant per las necessitats de la Iglesia.

"JOSEPH, Bisbe de Vich.,

que avans que us proclamassen, del plà fins á la serra,
sens màcula us cantavan en festes y condols.

Que á vostre amor de mare se deu que nostra Espanya,
en mil y mil victories cantés vostre poder,
cantés les nobles gestes que fins en terra extranya,
la patria benvolguda tan gran debía fer.

Ben clar, ben clar ho diuen ab notes armonioses,
los cims de Covadonga, les aygues de Lepant,
de Roncesvalls les timbes y selves misterioses,
y 'ls echos que retornan de Sant Quinti y d' Orán.

Vos fóreu Capitana de totes les empreses,
qu' en vostre nom guanyava lo rey Ferrant tercer,
deixant regions y viles retudes y solmeses,
y á vostres peus posantne son ceptre y son poder.

També dels reys Catòlics, guiáreu les banderes,
quan als alarbs rendian, quan son poder caygué,
y véren admirades Granada y ses palmeres
fugir la Mitja-lluna, florintne Santa-Fè.

Per Vos en nostre segle la patria 's mostrá ardida,
y ab son etern murmuri ho conta 'l Llobregat,
quan l' Aliga francesa de mort caygué ferida,
al peu dels aspres singles de vostre Montserrat.

— Cantáu les seves glories, poetes de ma terra,
polsáu-ne vostres lires omplint lo cor d' esplay,
y de les valls de Nuria al Cap de Finisterre
d' amor un crit unànim ressona per l' espay.

Son Nom puríssim cantan los Angels en l' altura,
los homens en la terra, dels Mons la immensitat,—
que Déu vos ha fet Reyna de tota la natura,
Sagrari al escullirvos s' augusta Humanitat.

Sou Lliri de puresa, de Jericó la Rosa,
la mes gentil Palmera, la Estrella de Israel,
sou l' Arca d' aliansa ahont l' Etern reposa,
florit Verger que omplena de dols perfúm lo Cel.

Vos sou pels fills d' Espanya, font pura d' armonies,
los campanars vos cantan tres voltas cada jorn,
y en totes las cabanyes, vilatjes y masies,
veneran vostre Imatge postrats á son entorn.

Tot canta vostres glories en eixa gran diada,
retrunyen tots los bronzes, ne vibran tots los cors,
y baix de vostra sombra, la nostra pátria aymada
veurém florir com arbre cubert de fruyts y flors

Consol Valls y Riera.

SECCIÓ DE NOTICIAS AGRICOLAS.

Lliga agraria.—Prévia convocatoria 's reuniren gran número d' agricultors é industrials en lo Saló del Gremi de Revenedors de aquesta Ciutat, al' objecte de constituhir interinament la Lliga Agraria de Barcelona, y designar la persona que debia representarla en lo Congrés que inaugurarà lo dia 6 la Lliga Agraria de Madrid.

Tots los allí reunits varen estar d' acort en treballar, unint sos esforços al de las demés corporacions análogas, en pró de la agricultura y de la industria.

Després d' haverse pronunciat nobles paraulas, se procedí al nombrament de la junta, en la següent forma.

President, don Ramon Catá de la Torre. — Vice-presidents don Joseph H. Monfredi y don Joseph Camp — Vocals, don Francisco X. Tobella, don Joseph Anton de Magarola, don Epifani de Fortuny y de Carpi, don Anton Llibre y Mora y don Geroni Buxó. — Secretari don Jaume Andreu.

Lo dilluns se nombrá pera representar á la Lliga Agraria de Barcelona lo Sr. D. Joseph Maluquer fill del senador del mateix nom com á delegat en las sessions que celebri la de Madrid.

Reunions importants.— Ab numerosa concurrencia tingué lloch lo diumenge prop-passat, en l' Institut Agrícola Catalá de Sant Isidro, la anunciada reunió de socis y agricultors al objecte de conjurar la crisis agrícola que desgraciadament afligeix al país. En ella s' acordá á proposta de la Junta Directiva y per aclamació, l' nombrament de comissions que dintre poch sortiran ab lo mateix fi, á recorrer varias comarcas de Catalunya; y 's firmá la exposició que l' Institut eleva al Govern de S. M. adherintse á ella 'ls representants de moltas Subdelegacions y Centres Agrícolas, exposició que quedarà durant alguns dias en la Secretaría de la mencionada Corporació al objecte de que puguin suscriurerla totas aquellas personas que en aixó tinguin interés.

Aixís mateix s' efectuá lo dilluns en dit Institut altra reunió ab assistencia de comissionats de gran part dels pobles de Catalunya, en la que 's tractá de la no menos trascendental cuestió que perjudica á la confecció de cartillas evaluatorias; acordantse al terminar, la remisió d' un telégrama al E. S. Ministre d' Hisenda demanant prórroga pera la presentació de las mateixas.

IMPRENTA DE VÍCTOR BERRÓS Y FELLIU, MOLAS, 31.—BARCELONA.