

---

# L'ART DEL PAGÈS

---

SECCIÓ DOCTRINAL, AGRONÒMICA Y BIBLIOGRÀFICA.

---

## Los vins alcoholisats

---

Han pretengut alguns negar que la última circular del Govern francès sobre vins alcoholisats que s' introduheixin en la nació vehina, entrega al comerç á mercè de las instruccions reservadas que 's donguin als empleats, ó lo que encara podria ser pitjor, á mercè del capritxo de dits empleats. Desde 'l moment en que 's regoneix que no hi ha un procediment químic segur pera comprovar si un ví está alcoholisat y s' apela á la degustació dels périts, res mes fácil que crear trabas, dificultats y entorpiments al comerç, presentant com sospitosos de alcoholisació tota partida de vi que 's vulga perjudicar, detenint-la y sometent-la á un expedient en que 'ls últims jutjes han de ser los périts degustadors, sens mes norma á que enmotllar son criteri que la opinió vaga que 'ls fassi formar sa degustació.

Aquesta circular no deu comensar á aplicarse, segons s' ha dit, fins á primer d' Abril; pero, á jutjar per lo que en la mateixa premsa francesa llegim, s' ha posat ja en práctica. Veyém sinó lo que diu la *Feuille vinicole de la Gironde*.

«Sabém que molts lots de vins exòtics de diferentas procedencias han sigut detinguts fa alguns dias per la Aduana de Burdeos, baix pretext d' alcoholisació. Com últim recurs, la administració, d' acort ab los interessats, ha enviat mostres de

aquestos vins á París, pera sométrels al exámen de périts degustadors.

Tenim á la vista 'l certificat de análsis d' una d' aquestas partidas de vi, expedida per un dels mes coneguts químichs de Burdeos, en la qual fa constar que 'l vi es mitjanament equilibrat, sa y venedor. Es de suposar que 'l parer dels périts estarà conforme ab aquest análsis.

Pero 'l rigor de las midas de precaució que 's preparan á consecuencia de las instruccions rebudas de la administració superior, constituheix un perill pera 'l comers d' importació; si aquestas precaucions passen los límits naturals, voldriam, com ho hem demanat ja moltes vegadas, que 's fes responsable á la administració de la Aduana dels gastos y pérduas ocasionadas al destinatari d' una mercadería detinguda sens motiu justificat. Lo comers no pot viurer á mercé d' una administració, que si be está animada de las millors intencions, no está al abrich d' una equivocació.

Tingui, donchs, cada qual sa responsabilitat.»

Los párrafos que traduhim de la *Feuille vinicole de la Gironde*, demostran que comensan ja en la Aduana de Burdeos las dificultats y entorpiments posats al comers de bona fé, baix pretext de ser los vins alcoholisats, y aixó succeheix quinze dias avants de aplicarse la última circular. Jutjis per aixó lo que succehirá després. Tot comerciant estarà exposat á que un empleat d' Aduana cregui trovar alcohol adicionat á son vi, y 'l detinga, y formi expedient, qual resultat podrà ser favorable, pero que ocasionará demoras y gastos, que fassin ruinós lo negoci millor calculat. Aixó es lo que veyém en lo pervenir, á pesar del optimisme del senyor Moret; pero 'ls fets s' han anticipat, y 'ls mateixos periódichs francesos se queixan ja d' un sistema, que no li ha semblat mal al ministre espanyol. Aixís va en l' extranger la defensa de nostres interessos.

## Los vins italians en Fransa.

Las midas extremadas que ha adoptat lo govern francés contra 'ls vins italians sometentlos á un dret aranzelari de 20 franchs per hectólitre, sembla que tampoch satisfán á las personas reflexivas y prácticas en los negocis, y de sos rahona-

ments se fa resó lo *Moniteur vinicole*. Desde 'l moment en que 'ls vins espanyols pagan en Fransa dos franchs, y 'ls italians vint, assaltà la idea de que aquestos últims buscarian la via d' Espanya, pera sortir de nostres ports ab caràcter de vins espanyols y adeutar com tals en las aduanas francesas. Han suposat alguns que aixó no podria ferse, per lo sobrecoast que resultaria pera 'ls vins d' Italia, pero contra aquesta opinió sémbla que hi están los fets; puix en veu baixa 's parla de carregaments de vi italiá arribats á ports d' aquest litoral, y ningú creu que vingan á Espanya, pera ser aqui venuts y consumits.

Se dirá que 'ls certificats d' origen fan impossible aquesta mistificació; pero si aixó 's pot sostenir en la regió dels principis, los que viuhen la vida práctica dels negocis contestan ab expresiva rialla d' incredulitat, y cap persona formal s' atrevirá á afirmar que 'l certificat d' origen es garantía segura de la procedencia del vi, puix l' interés per una part y la debilitat de caràcter per altra, conspiran contra la puresa de certas operacions.

Aixó no s' escapa al bon sentit de la gent de negocis en la nació vehina, de quals càlculs se fa resó, com avans dihém, lo *Moniteur vinicole* en los següents termes.

«Los fletes no están avuy dia molt alts, y per lo tant los importadors poden trasportar sos vins de Génova á Barcelona ab un cost de tres ó quatre franchs per hectólitre; de modo que 'ls vins italians serán *necessariamente* admesos en Fransa, pagant sols lo dret de dos franchs, com si fossin de procedencia espanyola. Hi ha, per lo tant, un gasto de sis franchs per hectólitre entre 'l trasport y 'ls drets d' Aduana.

Si aquestos drets s' haguessin fixat en sis franchs y no en vint, los vins d' Italia arribarian directament á nostres ports, conduhits en gran part per nostres mateixos barcos, mentres que ara serém tributaris del cabotatge espanyol é italiá. Nostra administració d' aduanas hagués percebut sis franchs en lloch de cobrarne dos per hectólitre y admetent una importació de tres milions d' hectólitres, ingressaría en las caixas del Tesor una suplementaria de dotze milions anyals.

De modo que 'l dret de vint franchs no aprofitará en res á nostra viticultura. Tot lo mes molestará algunas vegadas á nostre comers, per la volta que tindrán de fer los vins; y nostra

marina 's veurá privada de fletes que avans tenia, y que anirán á beneficiar lo cabotatge espanyol é italiá.»

No 's pot negar que 'l *Moniteur vinicole* veu ab claretat l' assumpto y l' exposa ab franquesa. Lo lógich, lo natural es que 'ls vins italians vinguin als ports d' aquest litoral, pera pendrer de qualsevol modo carta de naturalesa, y entrar á Fransa ab lo dret de dos franchs. Y com lo que es lógich, succeheix, se parla ja de carregaments que estant donant aquesta volta. ¿Podém evitarho en Espanya? No ho trobém fácil, y 'l govern francés no deu queixarse de nosaltres, sino de la seva torpesa. Sentiriam que pera rompre aquesta volta ab los vins italians, s' imposessin novas trabas y dificultats á las procedencias espanyolas, ja bastant exposadas á contrarietats per la circular sobre 'ls vins alcoholisats.

---

#### SECCIO D' AGRICULTURA PRACTICA.

---

### Utilitat de la sal en lo pá.

Lo Dr. Lehmann, professor del laboratori d' economia política de Weidnitz, prop de Bantzen, ha resolt l' important problema de fer pá ab farina de grá grillat. Havent rebut l' encárrech del ministre del Interior del regne de Saxonia d' analizar químicament las sustancias alimentosas, ha donat luminosos informes, entre 'ls quals trovém los següents datos.

Los grans de blat, de ségol, etc., sofreixen al grillar cambis que consisteixen principalment en que 'l glúten lliure se torni friable en lo centre á consecuencia de la formació de diastasa, la qual se transforma en sucre (glucosa) y dextrina y aquell en dextrina. Probas ulteriors han establert que aqueix glúten desfet se torna á refer per medi de la adició de sal comú ó de cuyna, recobrant sa elasticitat y fent possible 'l pastat.

Fundantse en aqueixos experiments se feren las primeras investigacions en la fleca del Sr. Ochernal, en Pechrit quan, á consecuencia de las plujas persistents durant la cullita una gran quantitat de blat havia grillat; y com aquestas probas donaren bon resultat, han sigut continuadas mes tart ab auto-

risació del ministre de la guerra en las factorías militars Per aixó s' havia escullit ségol que havia tret completament grill, y fou mólt espressament ab aqueix y 160 lliuras d' aquest ségol donaren 102 lliuras de farina 17 lliuras de remolta, 15 y  $\frac{1}{4}$ , lliuras de farina morena, 16 y  $\frac{1}{2}$  lliuras de segó, no deixant, donchs, mes que una pérdua de 9 lliuras. S' afegí á 40 lliuras d' aqueixa farina 31 lliuras d' aygua y quantitat suficient de llevát, y 's pastá segons lo procediment y manera ordinaria, prenent d' aqueixa pasta la quantitat de pans que devian servir pera la proba.

Lo pá aixís obtingut, sens afegirhi de cap altre sustancia, s' havia aplanat, semblant una coca, la crosta s' havia desengaxat y 's veyá una esquerda blavenca; en una paraula, lo pá era impropí pera 'l consum.

La adició de 5 grans de sal á 3 lliuras de farina doná un pá visiblement mellor; conservá sa forma deguda, pero la crosta se desengaxava també y 's veyá encara una petita esquerda.

Era per lo tant encara aqueix pá poch á propósit pera ser consumit.

S' afegí desseguida 20 grans de sal per las mateixas 3 lliures de farina, y s' obtingué un resultat favorable en tots sentits; lo pá era lleuger, sech y sabrós, sense cap esquerda.

La operació es tan senzilla com imaginarse puga S' hi afegeix avans de comensar lo pastat, la sal disolta en aygua, y 's procedeix com de costum.

Una proba feta ab farina de blat, comensada al mateix temps, no ha donat resultat tan favorable; no obstant, se comensará de nou y 's continuará fins obtenirlo

Gracias á la adició de sal comú, lo ségol grillat pot aprofitarse donant quasi tan bona pasta com lo no grillat; y ademes la sal te encara altres propietats notables: á part de que facilita la digestió complerta de totas las sustancias protéicas que 's trovan en lo pá, impedeix que 's floreixi ó que s' hi posi la floridura. En las probas de que acabém de parlar no s' ha observat que cap pá dels salats s' hagi florit, ni fins mesos després de sortir del forn, al pas que 'l cuyt sense sal se li trobava al cap de alguns dias. En fi, la afegidura de sal al pá lo fa sortir mes blanch.

Per lo vist, lo posar sal al pá no es sols cosa de rutina ni de paladar solament, sino de gran utilitat.

SECCIO DE VARIETATS.

Los vinyats del Vaticá.

Nostre S. Pare lo Papa Lleó XIII, que segueix atentment los progressos de la agricultura, ha disposat fa poch temps la plantació d' arbres fruyters y de ceps en los jardins del Vaticá. La cullita obtinguda en l' últim any ha sigut regular á pesar de que 'ls ceps tenen sols tres ó quatre anys.

Nostre Santíssim Pare, coneixedor dels métodos y sistemas moderns sobre vinicultura y enología, visita diariament aquells històrichs jardins en certas épocas del any pera observar personalment si 's compleixen ab exactitut sas ordres y l' estat dels cultius. Aquest es un gran exemple que deuria esser imitat per molts propietaris espanyols.

---

SECCIO DE NOTICIAS AGRICOLAS.

**La caparrosa en las plantas.**—En altre ocasió diguerem que un cultivador francés havia observat que regant las llegums y los arbres fruyters ab una solució de sulfat de ferro (caparrosa verda), s' obtenen resultats maravellosos en la vegetació. Los fasols guanyan en pés y en volúm prop d' un 60 per 100, y lo que es mellor encara, guanyan també en lo gust.

Avuy hem de afegir que entre 'ls arbres fruyters, la perera es quina mes se beneficia ab aquesta regor.

Lo solfat de ferro ó caparrosa costa á 25 céntims lo kilógram ó siga á 10 rals la arroba.

També s' obtenen molts bons resultats, posant en l' aygua de rego, óxit de ferro (rovell), lo qual s' obté tenint lo ferro ó llauna á trosos molt petits dins d' aygua ó mellor en ácit sulfúrich (oli de vidriol), que costa á 63 céntims lo kilógram del industrial y á 2 pessetas lo superior

En los safareigs ó depósitos dels horts, deuria haverhi una capa de ferro ó llauna y aixís obtindriam barato 'l rovell.

**La ruda contra las ratas.**—Pera obtenir un excel·lent preser-

vatiu contra las ratas aconsella un periódich inglés l' empleo d' aquesta planta vulgar.

Dessecant las matas de ruda al ombra, donchs al sol perden un poch de la materia essencial que es característica á aquesta planta. Basta colocar una mata de ruda en ditas condicions y á la entrada mateixa per ahont se crega que serveix de pas á las ratas, pera que se preservi un graner, rebost, etc., de tal invasió, podéntse observar que alguns de dits animals quedan morts sobre 'l fullám de dita planta.

Com se vulla que 'l remey es fácil y económic, deu posarse en práctica, ja que tantas seguretats dona de sa eficacia lo periódich d' ahont preném la noticia.

**Plaga filoxérica.**—En carta que 'ns escriu D. Joseph Camp Pradell de Llinás diu lo següent:»

«Mos pronóstichs foren veritat. La filoxera se trobá en mas vinyas.

Lo divendres passat 16 del corrent, foren inspeccionadas per lo Sr. Enginyer agrónomo de la provincia, D. Mariano Llofriu, ausiliat per lo senyor D. Joan Espi Rumbado, perit agrícola, assistint al acte los senyors Alcalde, Jutje, un y altre propietaris.

Se trová un foco de una cinquanta d' áreas en las vinyas dels parcers ó rabassaires Francisco Arenas, y Joseph Prat, que alcansa per meytat á cada hú. Se inspeccioná una de meva. ceps y terra, que no se trobá, pero ab indicis que feren sospitar si n' hi habia també, pero que degut á un hivern tant moll y que ara se troba en un estat de adormiment que es difícil veurela.

Lo mencionat foco se troba á uns tres kilómetros de distancia del poble en direcció de S. E. y paratje conegut per la Roureda den Mora.

Se regoneixeren tres ó quatre vinyas mes y res s' hi trobá pero després se 'ns donaren noticias, que es cuasi segur n' hi haja en altres vinyas.

Pensant ab los treballs de camp que per lo mal temps no poden ferse me habia distret de escriure avans

Molts frets, ants de ahir nevá y lo temps continua fret y humit, avuy pot dirse ha nevat tot lo dia al Monseny.»

MERCATS FIRAS Y CULLITAS.

**Banyolas.**—*Lo mercat del Ram*, com aquí s' anomena, se vegé bastant concorregut si 's té en compte las condicions del dia que fou plujós. Al cap-vespre, se feu un pregó anunciant que lo divendres vinent hi hauria mercat.

**Berga.**—Xeixa, á 19'25 pessetas l' hectólitre --Forment, á 18'50. —Segla, á 15 —Ordi, 11'25, —Cibada, á 8. —Blat-de-moro, á 12'25. —Garroffins, á 19 —Fabas, á 17. —Monjetas, á 20. —Patatas, á 8 pessetas lo quintá métrich.

Los tocinos foren venuts als següents preus: —Los de 50 carniceras, á 1 pta. 47. —Los de 60, á 1'50 ptas —De 70, á 1'50. —De 80, á 1'50. —De 90, á 1'59. —De 100, á 1'56.

**La Bisbal.**—Blat, á 16 pessetas la quartera de 80 litres. —Ordi, á 7. —Civada, á 6. —Ciurons, de 15 á 30. —Vessas, á 13'50. —Llobins, á 8. —Fabas, á 11 —Blat-de-moro, á 11'50. —Mill, á 12. —Monjetas, á 21. —Panís, á 10.

**Puigcerdá.** — Blat, á 25 pessetas la carga —Ordi, á 17. —Patatas, á 7. —Moltó, á 1'75 ptas. la carnicera. —Badella, á 1'25. —Bou, á 1'25. —Tocino, á 3. —Tosino sech, á 2. —Llangonissa seca, de 4 á 6.

**Tremp.**—Blat, de 16'25 á 17 pessetas. —Ordi, de 8 á 8'50. —Blat de moro, á 9 —Patatas, de 6'50 á 7. —Monjetas, de 17 á 18. —Vi, de 7 á 8. —Oli de 10'50 á 11.

**Vich.**—*Diu La Veu del Montserrat.*

—Lo mercat de las Palmas ha cridat gran afluencia de gent en nostra Plaça y Ramblas, afavorintla lo temps, que va present, be que poch á poch, un carácter propi de l' estació. Las tranzaccions en lo ram de bestiar, no obstant, no creyem que hajan pogut ésser moltas, (ni gayre falagueras en la part económica,) ja que fa tant temps que la classe pagesa te que deplorar, encara mes que las altras, un malestar que no hi ha pas, per ara, síntomas de que 's millore

Los preus del mercat son los següents:

Xexa, á 14 pessetas quartera. —Forment, á 13. —Mestall, á 11. —Ségol, á 9'50. —Ordi, á 7. —Cibada, á 6. —Espelta, á 5. —Blat-demoro, á 9'50. —Fajol, á 9. —Fabas, á 10'50 —Llegum, á 12'50. —Fasols, á 14. — Mill, á 10. —Ciurons, á 14.

IMPRENTA DE VÍCTOR BERDÓS Y FELIU, MOLAS, 31. —BARCELONA.