

L' ART DEL PAGÈS

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRACTICA.

Algunas reglas pera obtenir bon oli.

Pera lograr un bon caldo es precis: tenir bons oliverars; recolectar bé y á temps lo fruyt; possehir material adequat; y per últim, emplear un bon sistema d' elaboració y clarificació.

Veyám, encara que sia rápidament, las reglas principals que dehuen tenirse presents.

Recolecció.—La oliva en prenent lo color morat típich deu recolectarse, verificantse á ma sempre que ho permeten las oliveras ó el preu á que 's ven l' oli. Si la finca te dos classes de oliverars se recolectan primé las del que sian mes primarencas: ab aquet sistema se mol mes temps oliva fresca. En Andalucía hi ha la anomenada manzanilla que madura un mes avans que las altres.

Depósits.—Com que es molt difícil que se recolecti diariament la mateixa quantitat d' oliva que 's mol cada 24 horas, degut als accidents varios que poden presentarse, á las pluhas que deixan intransitables certa classe de terrenos, de aqui la necessitat de tenir sempre en la fàbrica alguna, encare que relativament poca existencia de oliva, y per lo tant depósits que las contingan. Si bé las olivas dehuen estar en aquestos depósits durant pochos dias, n' obstant, dehuen estar ben disposas á fi de que las olivas no 's mullin ni escalfin. Aixó 's logra tapant aquets depósits, y donant als mateixos las pendants necessarias pera que s' escorrin las murcas.

Transport.—Las olivas, en una fàbrica ben montada, han de ser transportadas de un siti al altre pér medi de vagonetas que

caminin sobre rails y en las elevacions deu ferse ab montagorgas de catúfols ó cinias.

Preparació.—Las olivas dehuen rentarse pera tráuraleshi la terra que portan agafada, y además las fullas y brots que van barrejadas. Si ab la rentada no surtan totas las fullas y brots, dehuen traures aquestas últimas á má: hi ha que separar las olivas dolentas quan se vol obtenir oli de primera calitat. Las máquinas empleadas pera rentar fan bon treball.

Molta.—Deu verificarse en molins de rulos y no de molas verticals porque la pressió es mes uniforme. Si bé los rulos de ferro tenen la ventatja de que poden graduarse la pressió, en cambi los de pedra poden repicarse y en molts casos sortirán á mellor preu. Hi ha molins de tres y quatre rulos; yo prefereixo los de tres que van á petita velocitat, á nou revolucions per minut, aixís la massa no s' escalfa, y los productes surten mellors.

Prèmpsats.—Lo prèmpsats de la massa, deu ser suau al principi, després deu aumentarse suaument arrivant á obtenir una gran pressió. Aixó, que deu verificarse en poch temps y ocupant poch espay, pera evitar grans edificis y número de prèmpsas, se logra empleant prèmpsas hidràulicas de inyecció continua, mógudas mecánicament.

Los bons olis deuen obtenirse en fret y sols podrá emplearse l' aygua calenta pera lo prèmpsats de las primeras pinyoladas desmentussadas, en lo aparell denominat desmunyecadora. La massa de oliva molta pasa del molí á la prempsa hidràulica que 's dedica al prèmpsats en fret; se la coloca en gran número de cofins, (70 de 0'90 de diámetro, en las de Pfeiffer,) posant en cada un, relativament poca pasta, per exemple, la massa de 10 litres d' olivas. Las cargas dehuen subjectarse á una gran pressió: en las construhidas en casa Pfeiffer arriban fins á 300 atmósferas que en ellas es la pressió de dos toneladas, per pulgada cuadrada.

L' oli mes las murcas que resulta de aquesta prempsada en fret passa á un pou especial, del qual per medi d' una petita bomba centrifuga va l' oli al aparell clarificador.

La pinyolada que s' obté d' aquesta prempsada en fret se tira á la *desmunyecadora* hont se desmenussan las cócas.

Lo que resulta serveix pera fer la carga de la altre prempsa, tiranli aygua bullenta en cada cofi després que se ha posat la

pinyolada á fi de que deixi aquesta l' oli que encare conté. L' oli y aygua confinada resultant va á un pou especial; l' oli se l' extrau per medi d' una bomba centrífuga y va als depòsits del magatzém que hi ha pera aquestos olis de classe inferior.

Aquesta pinyolada de segona premsada serveix com á combustible, part del que se crema en las llars dels generadors de vapor de la fàbrica.

Clarificació.—Los clarificadors en calent no son mes que lo que se coneix per bany-maria. Lo forman, los de casa Pfeiffer, un depòsit de planxa de ferro interiorment estanyat partit en tres compartimens d' hont se tira l' oli el cual inmergeix en altre que conté l' aygua la cual se la calenta á la temperatura de 30 á 35 graus per medi de canons foradats que hi ha en lo fondo y per hont surt vapor d' aygua. Com que cada dia per torn se buyda un d' aquestos compartiments y luego s' omple de aquest oli, l' oli permaneceix aixis tres dias subjecte á la temperatura de 30 á 35 graus, se forna mes fluit y per lo tant deposita ab prestesa l' aygua y los cossos sólits que tenian en suspensió, lograntse aixis que aquestos no están molt temps en contacte del oli, no li comuniquin mal gust ni faciliti l' enranciamment.

Magatzematge.—L' oli al sortir dels clarificadors deu anar com sempre, per medi de canons de llauna ben resistent y ben estanyats, al magatzém. Yo prefereixo que estigui voltat d' un gran depòsit, pou, que hi ha enterrat en lo pis del magatzém. Per medi d' una bomba portàtil se puja de aquet lloch als alts depòsits de *ferro estanyat* que deu contenir l' oli. Dehuen ser alts per que aixis se depura millor, son estanyats per que no puga alterarlos en lo mes mínim lo ferro y convé que tinguin claus á diferente alsada ab un canó vertical comú de sortida. En lo magatzém hi te d' haverhi una petita estufa á fi de que ja may se puga glassar l' oli, puix quan precipita la *margarina* y ocupant la part inferior dels depòsits tarda molt en redissoldres en la *oleïna*, de manera que permaneceix en aquell estat encare que puji bastant mes la temperatura á la que motiva la cristallisació, essent precis si 's vol lograr sa prompte redissolució remanar sovint la massa.

Resíduos.—La pinyolada serveix pera fer anar la máquina de vapor y produhir lo vapor necessari. En la fàbrica del Duch de Castro Enriquez montada ab tots los aparells perfeccionats,

se consumen 15 fanegas de pinyolada per 100 fanegas de olivas empleadas.

Las murcas deuen recullirse en depósitos, las quals ben fermentadas ab los fems de cuadra es un bon abono.

Forsa motriu y vapor.—En las fábricas ben instaladas, com que las últimas pinyoladas quedan casi inservibles per lo bestiar y per extraureli l' oli que encara contenen, per lo sulfuro de carbono, deuen destinarse á combustible y en aquest cas la instalació de la máquina y generadors, es necessaria constant molt poch la forsa motriu. En instalaciones petitas hi ha prempsas adequadas y l' aygua pera ruixar las cofinadas, y del *bany maria*, pot escalfarse en una caldera apart.

Alguns dirán que per clarificar l' oli hi ha molts procediments. Y jo diré que essent molt diferent la missió del industrial que la del agricultor, aquest no pot emplearlo puix que deu ferlo bó, no deu apariar com aquell, los olis que sian dolents ó mitjans. L' agricultor deu procurar produhir bon fruyt, elaborarlo bé, y obtenir la clarificació per lo repós, junt ab una temperatura moderadament calenta. Si aixís ho fa produhirá bon oli.

G. J. DE GUILLÉN GARCÍA.

SECCIÓ DE VARIETATS.

Contrást.

Sentiu dir á l' ignorant
que no sab l' A, B, C, D;
creyéntse ser un gegant,
¡tot ho sé!

Lo filósoph que trevalla
perque un dupte encara té
duptant pensa, pero calla...
¡no se ré!

1888

EMILI PASCUAL.

CORRESPONDENCIA.

Palma de Mallorca 11 Octubre —En casi todas las comarcas vitícolas de la Isla ha sigut abundant la cullita dels rahims y en alguna d'ellas com per exemple la de Porreas se pot dir que ha sigut abundantíssima. En altres, lo *mildiu* y l' *oidium* han mermat algun tant los esplets. En la població que he citat se conta que en un tros de terreno d' unas 56 áreas s' han cullit 436 quintars (*) de rahims, y semblants á n' aquest rendiment son los resultats obtinguts en alguns altres trossos de vinya qu' es precis fer constar están en terrenos de gran fondo y de la millor calitat. En aquella mateixa vila hi ha hagut propietari que ha veremat per espay de 35 dias consecutius sens parar sino los dias festius. Molts culliters s' han vist en la necessitat de buydar los cups als tres ó quatre dias de tancarlos per fer puesto ahont posar los rahims que 'ls hi quedavan y 'ls que aixó no han volgut fer han hagut de vendrel als comerciants acaparadors al preu que aquestos han volgut pagarne puix se n' han venut als preus infims de 50 y 75 céntims lo quintar. En varias poblacions productoras los preus mes alts han sigut per las classes millors del dit fruyt á 2 pessetas y á 2'10 pessetas.

Los vins tenen molt poch preu per mes que de Cette, qu' es lo mercat d' exportació dels d' aquesta Isla, hi ha bastanta demanda. He sentit á dir que 'ls vins de Manacor, descontats los gastos surten venuts en la citada població francesa de deu á onze franchs per hectólitre tenint en compte que 'ls que axis venen son propietaris que l' hi han enviat á son compte. Los preus que en Manacor ne pagan comissionistas francesos son á sis y á set franchs l' hectólitre. Los vins de prempsa, que se consumeixen tots en las destilerias, están á 2'75 y 3'25 pessetas lo hectólitre y fins se n' ha venut bastants no més que á 2'25.

Tots los fruyts de la terra valen molt poch aquest any; are las millors xexas se pagan á 15'50 y pocas á 16 pessetas la cuartera de 72 litres. Los preus que tenia mes alts fa dos y tres mesos eran á 12'50, á 12 las favas, los blats bons á 11'75 l' ordi á 6 y á 5 la civada. Fins las garrofas que 's pagavan anys há de 3'50 á 4 pessetas lo quintar, aquest ni casi se 'n pot obtenir lo preu de 2 á 2'50, y las ametllas que mes se pagan es á 14'50 y

(*) Lo quintá, en Mallorca, es de 42 kilógrams y 372 grams.

á 15 pessetas la cuartera. En camvi are fa quatre anys que 's venian á 25.

Los porchs, han anat malament. N' han sucumbit molts de la maluri y com las plujas primarencas han tirat á perdrer las figas no s' han pogut aprofitar gayre y no se n' ha assecada casi pot dirse cap

Si las cosas van seguint tan malament, es de temer que á las classes agrícolas que viuhén del jornal se 'ls espera una época d' escassés de feyna y de poch guany com fa uns deu anys que no s' ha vist aquí.

En camvi hi ha gent que entenen las cosas á sa manera y es tant lo frenesí que hi ha de passar á eixa capital que 's diu han hagut de tancar-se casas d' empenyo y un Monte-Pio per haver agotat los capitals y tenir las casas plenas d' efectes.

JOSEP M.^a CIRERA

Bruch 15 d' Octubre.—Despres d' algun temps de vagas, dech donarli noticias del resultat de las cullitas en los termes de Esparraguera, Collbató, Bruch y Pierola.

En los termes de Esparraguera y Pierola, s' ha fet en general bona calitat y bastanta quantitat de ví, sobre tot los que tingueren la sort de recullir la brema avans de las plujas. En los de Collbató y Bruch, ha sigut la cullita regular, si be més bó lo ví per haver cullit lo fruyt sech y estar molta part d' ell ja pansit.

En los termes de Esparraguera y Pierola trascolan ja, mes en los del Bruch y Collbató, no s' hi posarán fins la setmana próxima.

A consecuencia de las darreras plujas las vinyas no sulfatadas s' han cremat per complert y las tractadas per dit procediment conservan la fulla verda y tendre encara, y no crech que la perdin avans de que glassi.

La cullita del oli segueix per ara molt bé y en tots los termes se conta plena.

Aqueixas últimas frescas han fet que las olivas no 's corquin ni caiguin.

A Piera y Masquefa, diuhén haver pagat ví novell á 15 pessetas y alguna petita partida á 20 pessetas de lo mes superior.

Per ara no hi há moviment major en aqueix sentit.—EMILI P

VINS.

Encara que del tot no 's puga saber ab exactitut lo resultat de la actual cullita de ví en los diferents payssos productors, no obstant hi ha datos pera poguerse deduhir aproximadament l' estat actual de la mateixa.

Alger.—Te un ters mes de cullita que l' any passat; tenintse la confiança de que 'ls preus se sostindrán bé per causa de la tivantor de relacions comercials entre Fransa é Italia.

Espanya.—La cullita no será petita, encara que no molt abundant. En cuant á preus no hi ha perque queixarse per ara.

Andalucía.—La cullita, en general, será mitjana.

Aragó.—Casi pot dirse bona la cullita d' enguany, encara que no tan abundant com la del any passat.

Castillas.—Tant en la Vella com en la Nova 'ls resultats son bons.

Catalunya.—Generalment, en molts pobles es abundant y altres tenen una cullita extraordinaria; ben pochs, regular y alguns mala á causa dels contratemps suferts.

Algúns compradors han visitat la comarca de Sitges y han fet compras á 18 pessetas, 19'50 y 20'50 carga, segons classe.

A Torroja s' han vengut aqueixos dias algunas partidas de ví de la present cullita á 35 pessetas la carga.

Los vins de Tarragona han sufert una petita baixa en los Priorats, únichs ab los quals se fa alguna cosa. Vi negre, de 40 á 42 pessetas carga de 121'60 litros.—Baixos, de 36 á 38.—Del camp, de 18 á 20.—Del Vendrell, de 20 á 24.—De Montblanch, de 16 á 21.—De Benicarló, de 21 á 23.—Blanchs del Camp, de 16 á 18.—De la Conca, de 14 á 16.

Navarra.—No passará d' una cullita mitjana.

Rioja.—Hi ha pobles que no havian vist may una cullita tan abundant.

Valencia.—En algunas regions valencianas importants han recolectat poch fruyt y dolent: en cambi en altres provincias próximas, com Alicant, Albacete y Múrcia, obtindrán una cullita regular y en alguns punts, abundant.

A Benicarló y Vinaroz molt abundant.

Fransa.—Han minvat molt la cullita los ayguats del últim mes de Septiembre y las continuadas plujas que han impedit que 'l rahim pogués recullirse mitjanament bé.

Apesar de que alguns departaments se veyan lliures de maluras en los ceps, los contratemps han privat una bona recolecció, lo qual farà que las classes no sigan de bona qualitat; calculantse que la cullita será aproximadament igual á la del any anterior.

Hungría.—La cullita de ví es molt abundant.

Italia.—Té una cullita regular, encara que en total no sembla arribi á la quantitat recolectada l' any passat.

Portugal.—S' espera una bona cullita per haver millorat últimament los vinyats; haventhi comarcas que no saben ahont posar lo ví, tenint de valdres de tota mena d' envassos pera collocarlo: confirmantse la noticia de que desde que las vinyas comensaren á ser atacadas per la malura vella (*oidium*.) may la producció de ví fou igual á la de enguany.

Las continuadas plujas dels ultims de Septiembre prop-passat no han perjudicat tant los rahims com en altrás naciones, haventlos afavorit en la major part de comarcas vinícolas, sense que resultin aygualits.