

# L' ART DEL PAGÈS

SECCIÓ DOCTRINAL, AGRONÓMICA Y BIBLIOGRÁFICA.

## Lo descans de la terra.

La idea de suprimir lo descans de la terra, ha sigut sens dubte una de las primeras manifestacions del progrés agrícola en Europa; no obstant, si fos possible ressenyar los resultats d' aquestas tentativas, espantarian los desastres originats y las enormes sumas perdudas per voler variar sense criteri los sistemas de conreu. Perque, quan, com en Espanya succeheix, no hi han, lo capital, que es lo nervi poderós de tota industria, ni los adobs, que son á la vegada lo pá de la Agricultura; quan hi ha abundancia de terras y son valor es relativament petít; quan lo mercat se dificulta per falta de bonas condicions que abaratin los transports ó per la carencia d' industrias consumidoras dels productes agrícolas; quan hi ha falta de població, quan tot aixó succeheix, los cultius extensius tenen sa rahó de ser y lo descans de la terra té forsosament que preponderar. Veritat es que s' obté un mínim de producte brut, però en cambi se produheix lo que se pot consumir, empleant poch treball y poch capital.





Donada, donchs, la necessitat del descans de la terra, tot quant tendeixi á millorarlo ofereix una indisputable importancia.

En lo cultiu generalment practicat, la terra se divideix en dos trossos, dels quals se 'n sembra un, quedant l' altre sense sembrar fins lo següent any en que s' han verificat las labors necessarias pera preparar lo terreno.

Aquestas labors se executan ab la arada usual, que no llaura ni volteja la terra, sino que la esgarrapa; las herbas dolentas no poden ferse perdre ab facilitat, y sovint las rosellas y tota mena de vegetacions ó plantas estranyas á la cullita principal, robantli preciosos elements de nutrició, patentisan los efectos d' un cultiu descuydat.

Aquí, en Espanya, deuenh utilisarse cuantas materias fertilisants se trovin á disposició del agricultor, ab l' objecte de retornar al terreno los elements extrets per las cullitas, obehint d' aquesta manera á la lley de la restitució, fora de la qual no hi ha ni pot subsistir una agricultura próspera y floreixent.—E. C.

---

#### SECCIO D' AGRICULTURA PRACTICA.

### Cognac de rahim moscatell

En Italia s' ocupan actualment, governants y governats, en utilizar d' algún modo las cuantiosas existencias de ví, qual remisió á Fransa no es possible, á causa de la ruptura de relacions entre abdúas nacions. S' ha dictat una lley pera estimular y favorir la destilació dels vins, especialment en Sicilia, ahont n' hi ha molt sense vendre y grans cantitats exposadas á tornarse dolentas.



També podran utilitzar altres regions aquestas disposicions previsoras, y lo mateix Piamont, productor de vins fins y molt sollicitats, treurá partit de la destilació, en cas de que continue la guerra de tarifas y continue essent difícil son accés en los principals mercats d' Europa.

Lo professor Ottavi, en son *Diari Vinicola* ha publicat un article sobre de la manera d' utilitzar los moscatells blanchs de las comarcas de Asti y Langhe, ahont hi ha considerables existencias, á consecuencia de la crisis que atravessa la exportació de vins escumosos y vermouths. Entre 'ls procediments que 'l distingit professor indica pera reduhir aquestos moscatells comercials, figura lo de fabricar ab ells bons cognacs. Heus aquí lo que á est propòsit escriu l' ilustrat enòlech:

«Lo procediment que considerém millor pera utilitzar la superabundancia de moscatells, es lo d' utilitzarlos en la naixent industria dels cognacs, y parlém per esperiencia propia, supost que podém afirmar que ab lo vi moscatell s' obtenen cognacs finíssims, los quals, al ferse vells, superan als mes fins cognacs de Fransa. En l' establiment *Ottavi é Morbelli* de Casalmoferrato, se prepara fa dos anys, certa cantitat d' ayguardent de vi ab moscatells de Montferrato; aquest cognac, primerench encara, tendeix emperó á ulls vistos á ocupar lo primer lloch entre las varias marcas produhidas per l' establiment, y es fácil compendre que aixó dependeix de la finura del vi ó moscatell.

«Advertím, n' obstant, que, pera obtenir un bon cognac es necessari fabricar primer moscatell sech. Si se pretengués destilar vi dols, se produhiria un ayguardent de mal gust, porque lo sucre del vi que no está descompost, se cremará dins del alambí, passant al estat de caramelo. Pera fabricar un moscatell sech, es necessari que fermenti lo most ab la rapa, com se practica pera 'ls rahims negres; no es convenient la desecació del most, porque seria contraria al objecte que se persegueix, suposat que es precis deixar en lo líquit totas las sustancias albuminóideas, á fi de facilitar la descomposició de tot lo sucre. En resúm, se deu fabricar lo vi blanch en la mateixa forma en que se fabrica lo negre; se treu cuan lo líquit ha perdut la dolor; se tira en botas sens ensofrar, á fi de no entorpir la fermentació lenta; se fa en Desembre lo primer trasbals; lo segon en Janer ó Febrer, y estant alashoras ben clar lo vi, se destila ab



las eynas corresponents. L'ayguardent de uns 53 á 55 graus, aixís obtingut, se tira en botas de roure blanch, en las quals se perfecciona y pren color lleugerament per sí mateix, mentres la graduació se reduheix á 48 ó 50 graus poch mes ó menos. Lo cognac será tant mes fi quant mes temps se li dongui pera envellirse »

En quant á la part económica, ab un càlcul, demostra lo professor Ottavi que, per cada hectòlitre de ví moscatell sech que 's destili, s' obté un benefici net de 40 liras, aixó es, 1'50 liras per cada ampolla que 's vengui á 4 liras ó pessetas. Los expendedors ó comerciants conseguiran importants ganancias, tota vegada que podran posar á la venda un cognac fi á 5 ó més pessetas ampolla. Lo senyor Ottavi termina son article aconsellant que se formi en lo Piamont una associació pera explotar la industria del cognac, la qual donaria sortida al excedent de vins moscatells y emanciparía los mercats italians dels falsos cognacs que 'ls han invadit

Lo mateix podriam dir de nostres vins ab los quals se fabrican cognacs de primer ordre, com los que hem tingut ocasió d' apreciar en nostra Exposició Universal, fets ab moscatell de Valls, los quals han guanyat molt merescudament una medalla d' or.

---

#### SECCIÓ DE VARIETATS.

### BOTIQUÍ CASULÁ (\*)

É

instruccions pera son ús y bon régimen.

(Continuació.)

**Desfilas.** — Reben aqueix nom los fils de tela, destriats de son teixit de un en un

Poden ser *llargas y curtas*.—Las primeras tenen poch mes de un pam, y 's presentan, lligadas en dos trossos de beta de color, per los estrells, pentinadas y planxadas, lo que no succeheix á las segonas, que son curtas, y á munts, sens guardar cap simetria, que també 's diuhen regulars é irregulars.

Com las desfilas poden elaborarse en cada casa, donarem los procediments necessaris pera la obtenció en regla y en consecuencia, resultant bonas desfilas.

(\*) Vegis lo número 355, plana 408, corresponent al 2 de Desembre, de 1888.



Se recull drap de tela ben usat, se renta varias voltas y 's passa per bugada, tornantlo á rentar ab aygua ben clara, y quan es sech, se estiran un per un tots los fils que forman 'l teixit, los llarchs se separan, se pentinan, se apilotan, se tallan á una mateixa mida, y posanthi á son demunt un drap, se planxan á fi de que quedin ben llisos; los fils que 's trenquin ó sian curs constituheixen las desfilas curtas.

Modernament y sols per casos specials que no es fácil se ofereixin sovint, s' usan las *desfilas raspadas*, que consisteix en borrisol que s' obté raspan drap de tela.

No 'ns entretenim en donar mes explicacions per creure que fins per aquellas feridas que reclamin aqueixa classe de desfilas, se poden sustituir per de moment ab las curtas ben estisoradas.

Deuhen las desfilas, sian de la classe que vulgan, conservar-se en punt sech, y en pots \*de boca ampla, ben tapats á fi de que no se empolsin y no recullin de la atmosfera algun ferment que mes tart podria donar mals resultats al estar en contacte de la ferida.

Las desfilas *llargas* serveixen per extendre sobre ellas lo medicament y posarlo formant planxa sobre la ferida, las curtas pera fer pilots ó munyecas y mullar, aixugar, ó servir com per coixins.

**Venas.**—Reben aqueix nom, unas tiras de tela de dit á mitj pam ó mes de ample y de mes ó menos llargada, terminant, ab una beta ó lligam á cada extrem, sense bordons ó cusits á sos costats y sens afegits, ni surgits, destinadas á formar vendatjes ó lo que es igual, á cubrir ab ellas una part del cos, ja pera subjectarlo, ja pera impedir que fregui ab la roba, ó per altres fins. Las venas deuhen colocarse de tal modo que formin espiral y que la vora superior cubreixi la mitat de la vora inferior de part de vena que te en contacte, no deixant cap porció del cos ahont se aplica, en descubert, ni que formin bossas, lo qual se evitará invertint la marxa de la vena de modo que la vora superior passi inferior y al revés.

No parlém de 'ls procediments pera la aplicació de vendatjes mes complicats, per creure que no prestaria gran utilitat son coneixement á nostres llegidors

(Continuará)



## SECCIO DE NOTICIAS AGRÍCOLAS.

**Enginyer agrónomo.**—Está desempenyant aquest important càrrech de la Comissió docent ambulant de defensa contra la filoxera de la provincia de Barcelona, lo jove y distingit facultatiu, D. Miquel Padilla y Erruz. á qui doném la mes coral benvinguda.

**Estractor universal d' olis.**—Ab aquest nóm s' ha probat oficialment durant la última cullita de la oliva, en Castellar de Santisteban, provincia de Jaen, una máquina, invenció del enginyer francés M. Eugeni Masson de Lyon, que tant per sas condicions especiales com per la utilitat que pot reportar á la elaboració d' olis s' assegura ve á omplir un buyt y resol en part un dels principals problemas de la producció olivera.

La proba inaugural en Espanya de la máquina espressada, ha sigut dirigida per lo mateix inventor, fent funcionar un model instalat en la fábrica d' olis de Santa Casilda, quals resultats, segons noticias, han sigut bastant satisfactoris, donchs la quantitat extreta, varia entre 180 y 220 kilógrams, podent donar olis de 1.<sup>a</sup>, 2.<sup>a</sup> y 3.<sup>a</sup> calitat, segons la presió dels cilindres siga petita, mitjana ó major.

**Exposició espanyola á Lóndres.**—Sembla ja un fet que en plasso més ó menos breu tindrà lloch en Lóndres una Exposició espanyola, la qual, segons informes, sobrepujará en tots conceptes á la que celebraren fa poch temps los italians en aquella metròpoli.

La prioritat d' aquest pensament correspon, sens cap género de dupte, á la Cambra de Comers d' Espanya en aquella ciutat.

**La agricultura en Argelia.**—Argelia, que 57 anys enrera era un terreno inútil te avuy mes de 4.000,000 d' hectáreas cultivadas, de las quals unas 40,000 de vinya. Lo material agrícola en ús diariament se calcula que té un valor de 1.000,000 de lliuras esterlinas. Hi ha uns 220,000 francesos y altres tants europeos d' altres nacions, establerts en Tell; la exportació munta á 8.000,000 de lliures; hi ha un servey de vapors diaris ab Fransa y 1,250 millas de ferro-carrils.



**La llet en Suïssa.**—Suïssa produheix anyalment 410.000.000 de galons de llet per valor de 7.300.000 lliures esterlinas; producte de 662,336 vacas y 277,277 cabras. D' aquesta cantitat 39'6 per 100 s' emplea en fer fromatjes y llet condensada, 42'6 se gasta pera 'l consum ordinari, y 17'9 pera mantindre y engrair los animals del camp

**Meteorología y Agricultura populars.**—Ab aquest títol s' ha publicat un llibre, que quan l' haurém pogut fullejar, ne parlarém ab la estensió deguda, segons costum, á fi de que nostres lectors pugan ferse 'n càrrech per si 'ls hi convé adquirirlo

---

#### MERCATS, FIRAS Y CULLITAS.

---

**Banyolas.**—Blat á 15 pesetas la cuartera de 80 litres.—Ségol, á 12.—Ordi á 7.—Cibada á 6'50.—Blatdemoro á 9.—Fabas á 10'25.—Fabons á 11'50.—Llovins á 8.—Vessas á 12.—Fayol á 11.—Trepadella á 7'50.—Monjetas á 21.—Ciurons á 20.—Ous á 1 la dotzena.

**Berga.**—Xeixa á 14 pesetas la cuartera.—Forment á 13'75.—Segla á 11.—Segla xeixós de 1.<sup>a</sup> á 13'50.—Segla xeixós de 2.<sup>a</sup> á 12.—Ordi á 9.—Cibada á 7.—Blatdemoro á 10'75.—Garrofins á 14'50.—Fabas á 13'50.—Monjetas á 20.—Patatas á 4.

Porchs de 50 carniceras á 1 peseta 61 céntims —De 60 á 1'65 —De 70 á 1'70.—De 80 á 1'74.—De 90 á 1'75.—De 100 á 1'75.

**Cervera.**—La cullita d' olivas ha sigut abundant, haventse fet sa recolecció en molt bonas condicions y continuant la elaboració en gran escala.

L' oli se paga á 10 y 12 rals cuartá segons classe

**Figueras.**—Blat, de 15 á 17'50 pessetas la quartera de 80 litres.—Mestall, á 11.—Ségol, á 10.—Ordi, á 6'50.—Cibada, á 5'75.—Blat de moro, á 10'50.—Mill, á 11.—Panís, á 9.—Fasols, de 16'50 á 23'21.—Ciurons, á 24.—Fabas, á 10'50.—Fabons, á 11.—Vessas, á 12.—Fasolets, á 18'25.—Oli, á 9'25 los 13'4 litres.—Ous, á 0'90 pessetas la dotzena,



Puigcerdá. — Blat, á 24 pessetas los 145 litres ó la carga. — Ségol, á 17. — Ordi, á 16. — Patatas, á 7 los 124 kilógrams 800 grams ó carga. — Moltó, á 1'75 lo kilógram 200 grams ó carnicera. — Badella, á 1'75. — Bou, á 1. — Porch, á 2'25 — Porch sech, á 2. — Llangonissa seca, de 4 á 6 pessetas la carnicera.

Vich. — Xeixa, á 17'35 pessetas la quartera. — Forment, á 12'75 — Mestall, á 10'75 — Ségol, á 9'50. — Ordi, á 6'75. — Cibada, á 6. — Espelta, á 5. — Blat de moro, á 10. — Fajol, á 9. — Llegúm, á 12'50. — Fasols, á 18. — Mill, á 12. — Ciurons, á 15.

## CALENDARI DEL VINICULTOR



### FEBRER.

En aqueix mes los travalls del celler se reduheixen á reomplir las botas que contenen vi, donchs ben sabut es, la facilitat ab que 's captrenca aqueix caldo, quan esta sotmés massa temps á la acció del aire.

Aquesta operació deu ferse ab vi de la mateixa classe y del millor que hi haja en lo celler; además convé cambiar los draps dels taps, per altres de nets que no fassin cap mala olor, á qual fi es bo rentarlos y bullirlos en aygua clara, quan están bruts.

També convé donar sofri ó ensofrar las botas buydas per lo menos una vegada y millor cada 15 dias

Cuan los cellers son humits es necessari obrir las portas y finestras en los dias clars y sechs y durant las horas del sol.

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