

L'ART DEL PAGÈS

Estació ampelogràfica catalana de Tarrassa.

A dos quarts de deu del matí del dimecres prop-passat se reuniren varis propietaris rurals de la provincia entre ells los senyors marquès d' Aguilar, don March Mir, don Theodor Creus, don Carmelo Alvarez, senyor d' Emilio, don Joseph Campo, etc. en lo lloch hont está instalada la *Estació ampelogràfica* qual objecte es fer estudis sobre la adaptació dels ceps americans y pera combatre las malalties criptogàmicas del mateix.

Dits senyors foren invitats per lo Sr. Director de la dita Estació pera fersecárrech del estat enque'strovan aquellas vinyas y estudiar sobre 'l terrenó los resultats obtinguts.

La *Estació* conta ab 126 varietats de ceps americans y unas 150 d' europeus haventnhi mes de 40 de las primeras ab fruyt, entre ellas Jacquez y Saint-Sauveur ab magnífichs rahims. La terrible invasió del *mildew* en lo present any s' ha contrarrestat ab la aplicació de las sals de coure, n' obstant de trovarse lo camp d' experimentació rodejat de vinyas filxoredas y atacadas per l' *oidium*, *mildew*, *black-rot* y altres malalties semblants.

Dita *Estació* de creació particular, ha lograt en los pochos anys de sa existencia realisar estudis de verda-

ra importancia y projecta ya per l' any vinent fer algunes classes de vides plantacions: també en dit any se donarán varias reunions de viticultors en diferents èpocas del mateix, ab objecte de fer una especie de curs experimental del cultiu del cep.

SECCIO DOCTRINAL, AGRONOMICA Y BIBLIOGRAFICA.

Estadística Curiosa

Estats Units.

(Acabament)

Se produhien aquells 723 milions de hectòlitres de moresch, que dona un rendiment de 23·59 hectòlitres per hectàrea. La zona mes rica en moresch es atravesada pe'ls rius Ohio, Missouri y sos afluents. Las terras de aluvió abundan entre 'ls 160 y 300 metros d' alsada. Set estats, de Ohio al Nebraska, donan al comers tot lo blat de moro que aquest gira anyalment. La producció d' aquest cereal en 50 anys ha triplicat; de 215 milions que se 'n produhí en 1849 ha pujat la cullita de 1888 á 723 milions de hectòlitres. Casi tot aquest producte es consumit á América. Poch se 'n exporta encara, puix de 1869 á 1888, en promedi, se 'n tragué d' aquell pais 19 1/2 milions de hectòlitres. May ha passat del 4 per 100 lo blat de moro exportat. Lo bestiar de la República americana ha consumit lo restant.

La cibada també ha anat augmentant en producció. En 1859 se 'n culliren 62.755,800 de hectòlitres; 1879, 148.857,000 y en 1887, 239.771,000. Lo rendiment promedi ha sigut de 23·8 de hectòlitres per hectàrea. Tampoch s' exporta aquest cereal, cultivantlo sols per l' aliment del bestiar. La cibada va millor en las latituds septentrionals; puix al mitj dia hi han molts grants orbs. A mes, d' any en any pesa menos per unitat. Per aixó te que renovar-se contínuament la llevor. L' ordi, ségol, arrós y fajol ocupan menos extensió de conreu.

Pera completar aquestos datos de producció y comers de ce-

reals en los Estats Units, végis lo següent cuadro estadístich del valor de producció y exportació dels mateixos en l' any económic que termina en Juny de 1887.

CEREALS	Valor en la Hisenda		Exportació
	de la producció	de la exportació	de producció
	Frs.	Frs.	0/0
Moresch.	3,162.936,700	61.101,910	1.9
Blat.	1,628.476,349	454.343,727	27.9
Cibada.	964.659,822	1.781,013	0.2
Ordi.	165.013,443	3.585,300	2.2
Ségol.	68.302,243	1,024,513	1.5
Fajol.	33.505,484	»	»
Arrós	25.912,500	136,217	0.5
Totals.	6,048.816,541	521.972,680	8.6

SECCIO D' AGRICULTURA PRACTICA.

La máquina de vapor que tenim en la finca, gasta massa carbó, ¿com ho podrém fer porque 'n gastí menos? ⁽¹⁾

Lo que fá que una máquina de vapor gastí massa carbó, pot ser degut á estar mal construhida, á que tinga poca expansió ó li falti la condensació. Veyém com podrém lograr que 'n gastí menos:

I. Aumentant, si es posible, la pressió del vapor y donantli mes expansió, lograrém economisar combustible. En las máquinas que están en aquest cas, modificant lo calaxet de la distribució ó fentlo nou, se logra donar mes expansió al vapor.

II. Si no te condensació, se gastará menos carbó posantli un condensador Tangy ó parescut, que estiga aislat y la bomba vaija moguda per corretja. També se pot usar lo de Koerting que 's de fácil instalació. Si no 's té prou aygua, aquesta poca se coloca en un deposit del qual va al condensador y de aquí torna al depósit pera refredarse. Lo canó de aspiració arri-

(1) Empleantse muitas máquinas de vapor en las industrias agricolas, hem cregut d' utilitat escriure aquest article.

ba fins al fons d' ahont la trau y aquesta aigua deu renovar-se de quant en quant á fi de que siga neta. Se auxilia lo refredament per medi d' un refrigerant de faxinas.

III. Si la máquina no té condensació se disminuheix lo gasto de combustible escalfant l' aigua que deu alimentar la caldera per medi del vapor que surt del cilindro. Aquesta operació se logra de dos maneras: la mes fácil consisteix en fer anar lo vapor que surt del cilindro per medi de un canó al depòsit ó galleda que conté l' aigua que deu servir pera alimentar la caldera. Si be aquet procediment es molt senzill, en cambi te l' inconvenient que embruta de grassa l' aigua, grassa que vé del cilindro y que es arrastrada per lo vapor, y perjudicial á la planxa que forma la caldera.

Pera evitar aquest grave inconvenient, s' ha pensat en adoptar un serpentí ó série de canons col·locats dintre 'l depòsit de l' aigua de alimentació, per los quals circulés lo vapor que surt dels cilindros. Lo vapor condensat, 'l resto que no ho ha sigut y la grassa, surtan fora sense barrejar-se ab l' aigua de alimentació. També aixó té un inconvenient y es que formant-se incrustacions, arriba á que 'ls canons no condensan prou lo vapor. En vista de tot aixó l' aparato que s' adoptí deu reunir las següents condicions:

1.^a Que l' aigua de alimentació puga adquirir la major temperatura possible

2.^{na} Que en l' aigua de alimentació no hi hagi grassa, ni s' hi quedin las sals calcáreas que 's depositan ab la temperatura.

3.^a Que 'l montatge é inspecció del aparato aixís com los pòsits qu' es formin sigan de facil extracció

4.^a Que l' aparato funcioni bé sense la vigilancia del fogonista. Aquestas bonas condicions creuhen M. M. V. Vivet et fils, que las reuneix son aparato. Altres n' hi ha que ofereixen las mateixas ventatjas entre 'ls quals citarém el de Melbeern's

IV. Encare que en las calderas petites no té tanta importancia, debém dir que una caldera sense cubrir pert per irradiació segons M. Ed Dollfus-Flach, lo 4'96 per cent del calórich total produhit per lo combustible. Per lo tant si cubrim la caldera ab un cos mal conductor se disminuheix la pérdua.

La materia ó cos que escullim deu reunir las següents condicions: 1.^a ser de baix preu, 2.^{na} de fácil aplicació, 3.^a que no sia higrométrich, 4.^{ta} que sia incombustible, 5.^a que sia inalterable y 6.^a que sia indestructible en lo que cap.

V. En las máquinas d' alguna potencia en que el combustible empleat es lo carbó de pedra, inglés ó francés, s' obté gran economía empleant lo carbó menut de San Joan de las Abadesas, per lo cual se deu modificar lo engraellat y es precisadop-
tar lo tiro forsat ya sia ab l' aparato Koerting ó altre.

VI. Los escapes de vapor per lo pistó del cilindro motor y los espays inútils produheixen un excés de gasto en lo consúm de carbó. En aquet cas es precís fer petitas reparacions.

Altres causas poden aumentar lo gasto de combustible, pero com aquest article se va fent massa llarch y ja hem exposat las que poden remediarse fácilment, doném fi, advertint, no obstant, que de lo gasto de carbó en una máquina he influeix pero molt, la inteligencia del fagonista.

G. J. DE GUILLEN GARCÍA.

Impresions d' un viticultor del Panadés

DE BARCELONA Á MONTPELLER.

Benvolgut y cordialíssim amich:

A primers del passat juliol, lo tren que surt de Barcelona á las cinq del matí, me conduhía á Montpellier, capital del Herol, ahont anava atret per las relacions que había sentit fer y per las que había llegit tantas vegadas, respecte las vinyas mortas per la filoxera y reconstituhidas per los ceps americans; pero, á pesar de ma impaciencia per arribar á Fransa, había de transcorrer un bon trós de terra catalana, en la que la vin-
ya hi había també desaparecut per efecte d' aquest terrible puguó, que tants anys fá preocupa á tantas intel·ligencias y es causa de mes alarmas é inquietuts que no pas la trompeta del nunci quan pregona lo trimestre del territorial ó dels consums.

Yo no sé si vosté haurá fet lo viatge que pretench descriurer: pero á bon segur que si algú llegeix aquestas ratllas y ha passat en los mesos de primavera ó estiu per la línea del interior, haurá com jo gosat del variat y poétich pais que s' ofereix al viatjer. Aquellas hortas y maduixers en las planurias del Besós; aquells fruyterars, zalzaredas y boscos; aquells regadius

ab sos morescos y monjeteras, y en fi. los variats conreus que la vista contempla, amparats com son per las montanyas, que com á mantell teixit per los ferrenys pibens y altres arbres que de la base al cim las cubreixen, apart que los resguardin de tot perill. Y, en tant que lo tren avansa y entra al cor de la montanya, aquellas planas cubertas de restolls y arbredas entre mitj dels prats, ahont hi pasturan vacas ó caballs sobre la catifa del verdor de las esmeragdas; mes també impresionat, haurá contemplat. en mitx de tanta ufana y verdor, los senyals de sufriment de las pocas vinyas decrépitas y atropelladas que mostran lo signo de l' amenaza ab que la inexorable filoxera atenta sa vida y ab que lo terrible mildiu aumenta lo sufriment; y al arribar á l' Ampurdá, son cor s' haurá mes entristit devant d' aquells camps que eran vinyas com las nostras y que daban lo licor que refá al pobre pagés de las forsas que ha hagut de gastar pera fer arribar al celler lo such del treball de tot l' any.

Veritat es, que també una esperanza haurá entrevist entre mitj de tanta desgracia, y es la que li proporcionan algunas plantacions de ceps americans, que va veyent quant mes lo tren avansa, la majort part d' ellas de riparias, unas que ja llevan y altres que ho farán d' aquí un ó dos anys, empeltadas que siguin per los ceps del país. Quant mes s' haurá atansat á Fransa, mes vinyas americanas haurá vist, y arribant á Vilajuiga y Llansá, podrá haverse convensut de lo molt que s' ha fet, á pesar de eser moltíssim mes lo que resta. Las estribacions dels Pirineus si daban bons vins que eran la riqueza dels pobles que en sa falda s' hi assentan, exigeixen avuy á sos naturals pera refer lo perdut, una constancia y sacrificis de que nos dispensarán nostras terras. Quants son necessaris pera fer reverdir altra volta la vinya en las costeras escalonadas d' aquellas montanyas, que á la imaginació se presenta com gigantina calavera de monstruós paquiderm ó altra animalot antdiluviá.

La impresió y quadro trist que s' ha vist, s' oblida passada que 's la ratlla d' allí ahont dos germans se besan, lo Rosselló y Catalunya, quan las planurias de Urgellés, Elne y Perpinyá l' hi van mostrant la nova riqueza creada ab las novas plantacions de ceps americans. Ya en Rivesaltes, casi tot lo que 's veu es vinya nova, frondosa y bonica, encara que en alguns rotillos claps esgroguehits donguin senyals de cloróssis, y lo suquerrat

d' alguns pampols indiquin lo mildiu. En Leucate, avans d' arribar á Narbona, los restos de algunas antigas plantaci6ns, entre mitj de moltes de noves, proba ben bé á las claras, que la sanitat de aquestas es un dato que corrobora lo destí fatal que á aquellas espera. En la marxa del mon: los que no poden resistir desapareixen y la plassa que deixan no tardan en ocuparla altres individus mes resistents y millor conformats.

Abocat á la finestra del cotxe, anaba observant tot lo que passaba devant ma vista, y lo que 'm sorprengué, fou que en un extens vinyat, passat Narbona, una colla de treballadors provistos en una má d' una escombra y en l' altre d' una galleda, anaban sulfatisant los ceps; al veurer aquell cuadro vaig dir-me interiorment: vaja que 'ls pagesos de Fransa, no están á la altura dels de la meua terra, y 'm vaig d6ldrem que no coneuessin per allí los pulverisadors dels operaris de Sant Sadurní.

Fins á Montpeller la vinya domina, intercalada en camps de ufals, (luzerne, com per allí 'n diuhen), y es tota nova: molta de replantada sobre peus resistens y molta també en la que los Jacquez y Bouschets hi son en gran número. Encara que 's vehuen tacas de clor6ssis y mildiu, l' aspecte general es molt hermós.

A las sis de la tarde arribaba á Montpeller, y la primera diligencia que feya sortint de la fonda, era visitar al eminent y conegut viticultor y antich senador de Fransa Mr. Gaston Bazille, per qui tenia una carta que son representant en Espanya y nostre amich l' Almirall del Pla m' habia dat.

La visita á Mr. Bazille fou llarga y profitosa, sortint d' allí satisfet y esperensat, no sabent que mes admirar, si 'l tracte amable y exquisit del simpátich ex-president de la Societat d' Agricultura de Fransa ó be 'ls vastíssims coneixements que tantas vegadas los viticultors francesos han tingut ocasió de aplaudir.

En fi amich Director, lo que habia vist y lo que acabo de sentir de llavis tan autorisats en aquestos assumptos, me confirmaba las esperansas que los ceps americans m' habian fet concebir, y plé d' ilusions, ja tart me retiraba á la fonda pera descansar.

Un altre dia, ja que la present se faria massa llarga, tindré ocasió de ferli veurer fins ahont era justificat mon primer entussiasme. Son afectíssim amich,

De (La Comarca del Noya.)

RAFAEL MIR.

CALENDARI DEL VINICULTOR



AGOST. (Acabament)

Comensará per mirar si 'ls cups tenen alguna esquerda ó forat per hont lo ví podria escapar, defecte que ha de corretjir immediatament; desseguida los netejará ab una lletada de cals, acabada d' amamar es mellor, y als pochs dias los fará rascar y rentar fins que en las parets y fons no hi quedi gens de cals, qual presencia seria molt perjudicial al color.

Aixis mateix rentará ben be ab aygua bullenta y un respall fort ó escombra de bruch, totas las eynas que 's fan servir durant la berema, escombrará y rentará cuydadosament lo plá y parets hont s' apilotan y trepitjan los rahims. Respecte á las botas quedá ya indicat en lo mes de Janer.

Tot aixó pera evitar qualsevol mala olor, gust ó malaltía que pogués adquirir lo ví durant la berema y trepitx. Lo vinicultor no s' ha d' oblidar may que la netedat es lo primer element necessari pera una bona vinificació, obtenint ab ella un ví sá y de perfecta conservació y. que molts vegadas per estalviar un petit gasto ocasionat per las precaucións que tant recomaném, s' exposa á un gasto molt mes grós si després de fet lo ví, ha de corretjir los defectes adquirits durant sa fabricació, y á una gran pérdua si 'l ví surt molt defectuós.

No dirém res dels vins blanchs per ser sa fabricació tan variada que no 'ns permet descriure lo poch espay de que podém disposar.

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