

L' ART DEL PAGÉS

Foment de la Agricultura, de Badalona. (*)

Concurs vitícola de 1890.

MES ADHESIÓNS

Maquinaria é instruments de viticultura.—Ramón Pere-lló. S. Boy de Llobregat.—Japy frères. Beaucourt (Haut Rhin.) Successors de Amador Pfeiffer. Barcelona.—Jaume Fló. Hostalets de Pierola.—Francisco Martorano. Sallent.—Llorens Daunis y fill. Sabadell.—Juliá Graells. Esparraguera.—Bonaventura García. Reus.—Agustí Trinxé. Barcelona.—Valls germans. Barcelona.

Anti-criptogámichs é insecticidas y adobs.—A. Lavergne. Aiguillon. (Fransa.)

Secció d' agricultura práctica

Principals procediments pera la millora y conservació dels vins.

No hem de tractar de totas las operacions que contribu-
heixen á obtenir los vins bons; puix que la bondat de dits
caldos depen en primer lloch de la classe del rahim, grau
de maduració, tria del mateix, netedat dels utensilis, co-

* Vegis lo número anterior.

rrrecció del most y demés cuydados que seria llarch enumerar y que tampoch es del cas parlarne avuy, que totas aquellas operacions están ja practicadas y no hi cab esmenarlas, si s' han fet malament. De lo que aném á ocupar-nos es tan sols de lo que pot y deu ferse ab los vins, tals com son ara resultants, de las indicadas operacions ben ó mal practicadas á son temps, ó siga del vi que avuy queda en los cellers; quin vi, per regla general ha resultat, aquest any mes que altres, pobre d' esperit, baix de color, de gust vert ó ácit, sens aroma y en condicions las mes abonadas pera tornarse agre al arribar las primeras calors.

Los procediments á seguir pera la millora y conservació dels vins son aplicables tots los anys d' una manera general, pero en lo present que 'l *mildiu* no solsament ha fet perdre quatre quintas parts de la cullita, sino que lo poch que s' ha fet es de classe inferior ó dolent, es indispensable fer tot lo possible pera millorarlo y conservarlo. Pér aqueix motiu indicarem los medis mes apropiats pera conseguirho.

En primer lloch, deu indicarse la conveniencia y fins necessitat de trasvalsarlos ó siga cambiarlos de la bota ó dipòsit ahont han estat fins ara á un altre de ben neta y ensofrada, cremanthi *lluquet*. Aquesta operació té per objecte, separar lo pósit que s' hagi format y que conté, entre altras cosas, ferment mort y altre que está en estat de poder revifarse en quant l' augment de temperatura li siga favorable, produhint en aquest cas la alteració del líquit. Lo trasvals del vi té ademés per objecte facilitar la seva formació y millora, mediant lo contacte ab l' aire; element que quan es pur, afavoreix molt la seva *criansa* y enranciament, però que no sentho pot ser causa de la alteració ó pérdua. Per aixó es necessari escullir un dia fret y seré, sense preocuparse de si es lluna vella ó nova. Y es tan important dita operació que en los payssos ahont saben fer millor lo vi, repeteixen dos ó tres vegadas lo trasvals durant lo primer y segon anys. Aixís logran los francesos que vins petits de 8 ó 9 graus se 'ls conservin bé fins experimentant

cambis de temperatura. Es á dir, la conservació y millora dels vins dependeix principalment de la netedat en tots los utenselis y operacions que 's practican desde bon principi.

Mes com generalment no 's dona gran importancia á la netedat de las eynas ó atuellis, á la tria dels rahims ni á altres cosas que realment la tenen, resulta que nostres vins se tornan fàcilment ágres y pera evitarho hi ha que recorre á alguns del següents medis: *Pasteurisació* ó escalfament dels caldos; adició d' esperit de ví; privarlo del ayre, mitjansant una capa d' oli; barrejarhi Enosótero, etc.

La pasteurisació ó escalfament del ví fins los 65° graus en determinats casos ó sia cuan s' ha de vendre á ampolles, es un bon procediment porque una vegada mort lo ferment per medi del calor, ja no pot fermentar mes porque no hi ha contacte ab l' ayre, mes cuan lo ví ha de tornar á posarse en contacte ab l' aygua la pasteurisació es temps perdut. Té ademés l' inconvenient de que per escalfar dits líquits se necessita una máquina expressa que no tothom pot comprar.

L' adició d' esperit, cuan es en petitas quantitats lo que hi falta, es un gran recurs; mes si la quantitat es molta per que lo ví es de poca graduació, ni es molt convenient per millorar la classe, ni es gota económic, de manera que no surt á compte als preus que están l' esperit y los vins.

La conservació del ví posanthi una capa d' oli á sobre, es convenient, fentho de certa manera ó siga afegint sobre la bota y en lo mateix forat un canó ample que ha de ser lo que contingui l' oli á fi de que quant convingui se pugui separar fàcilment.

Mentres lo ví estigui cubert per l' oli no hi ha por de que 's torni agre, però tampoch pot millorar gayre, porque se trova privat de la acció del ayre. Axis donchs aquest procediment es mes de conservació que de millora.

Lo procediment d' afegir al ví uns 50 grams d' Enosótero per cada carga, disolentlo ab un poch del mateix ví, ofereix las ventatjas de ser molt económic; conservar los

vins de cualsevol graduació aixís los blanchs com los negres, no ser perjudicial y poder emplearse á tot temps.

Per sa manera d' obrar sobre los ferments, evita las malas fermentacions, sense privar la propia del vi ó siga la fermentació alcohólica lenta que tant contribuheix á sa millora, de manera que, per la doble acció de millorar y conservar los vins, l' ús del Enosótero, per exemple, es lo procediment que pot aconsellarse.—F. B.

Secció de varietats.

Lo couscous dels alarbs.

En la Algeria los árabes han resolt lo problema d' extraure económicament del blat, la mes gran proporció de materia nutritiva y la mes convenient pera las provisions de viatge.

A fi de Agost se verifica la cullita, reunint lo blat en lloch descubert y ben assoleyat, lo mullan y l' apilotan, cubrintlo ab draps ben humits, extenentlo á la acció de sol al haber transcorregut algunas horas, en que 'l blat se ha inflat.

Al ser lo blat ja casi sech, se passa entre dos lleujeras molas de pedra, mogudas la superior per forsa humana, y 'ls grans son contundits al grossor d' un grá de mill.

S' acaba de practicar la dessecació al sol, ventantlo després, á fi de separar las pelotas, que representan un pés de 5 á 6 per 100 del grá, mentres que 'l segó estret del blat pera obtindre la farina blanca forma 'l 25 per 100.

La conservació d' aqueix couscous, es indefinida y poden ferse varias preparacions alimenticias, essent la mes senzilla la que consisteix en ferlo bullir en aygua, ab llart, sal y pebre; altres voltas s' hi afeigeix carn, obtenint un potatje mes substancios; altres se determina sa cocció, exposantlo á la acció del vapor del caldo bullint.

Lo gust d' aqueixa especie de sémola, no es tan bó com lo de nostres pastas, però en cambi es mes substancios, y mes fácil d' operar.

JOSEPH SEGALÁ.

Secció de noticias agricolas.



Camp Experimental.—Diu nostre colega la *Revista de Sabadell*:

«Lo diumenje prop-passat en lo Camp Experimental del Foment Mercantil, Industrial y Agrícola d' aquesta ciutat se verificàren las probas de máquinas de diferents sistemas pera sulfatar. La máquina sistema Daunis cridá la atenció dels concurrents per las modificacions que en ellas ha introduhit, ab las quals pot lo mateix obrer netejar las válvulas y sobre tot perque per medi d' un senzill mecanisme 'l líquit está en continuo moviment, rajant per consegüent igual cantitat de la barreja. Lo preu de las máquinas, lo mes barato, es lo del mateix sistema Daunis. Felicitém á dit industrial perque ab sa constancia ha vingut á mellorar una máquina ab la qual nos sustréu del jou del extranjer.»

Cartillas evaluatorias.—Diuhén de Olot, que una respectable Comissió de propietaris, ha passat á Girona á fi d' apoyar personalment devant de la Excmá. Diputació provincial lo recurs fet y firmat per los principals Contribuyents d' aquella terra, en contra de las cartillas evaluatorias proposadas per la Administració d' Hisenda de la Provincia que, sens mes rahó que la de qui governa mana, pretén imposarlos, havent rebutjat las donadas per los pobles degudament defensadas y justificadas ad datos irrefutables d' acort ab las instruccions generals estudiadas ab tota detenció.

No faltaria mes pera endogalar á aquells pagesos, que la major part llensarian las eynas si sabían de quin altre modo guanyar un rosegó de pá pera sas familias, que doblarlos hi la contribució que avuy ja no saben com pagar sino trayentsho de la boca.

Ceps americanos.—Diu *La veu del Camp*, periòdic quinzenal de la Associació Catalanista de Reus:

«Havent adquirit la Societat una important cantitat de

mallols de ceps americans, pera distribuirlos gratuïtament als senyors socis, se prega als que 'n desitjin adquirir se serveixin inscriure's en la llista que en lo local de dita societat està de manifest y consignarhi lo número que necessitin.»

Concurs vitícola de 1890 —L' Excm. Ajuntament de Badalona, per unanimitat ha concedit 500 pesetas al Foment de la Agricultura pera ajudar als gastos que ocasioni dit Concurs-exhibició que deu celebrarse desde 'ls dias 2 al 9 inclusius, en lo Teatro Espanyol de dita Vila; fundant son dictamen favorable, la Comissió de Hisenda y Pressupostos, en que l' acte projectat afecta á la riquesa vinícola, en la qual s' hi trovan interessats moltíssims que viuen d' ella y estar persuadida de que ab aixó pot contribuir al bé general.

Es la millor interpretació que podia donar á la petició del «Foment.»

Fira de Berga —Avuy y demá hi ha fira en aquesta ciutat, la qual, segons notícies, promet estar animada.

Rectificació.—L' autor del *Comunicat* que varem publicar en lo número anterior, nos fa notar duas erradas, que fàcilment corretgiria 'l bon sentit de nostres lectors.

En la plana 54, ratlla 3.^{ra}, diu *certificacions*, devent dir *rectificacions*.

En la plana 55, ratlla 26, diu *vengui*, devent dir *venia*.

Reunió en el I A. C. de S. Isidro.—Pera tractar de las cuestions contingudas en un interrogatori sobre tractats de comers, los sócis del Institut agrícola catalá se reuniren en el local de dita Societat, lo dijous passat, dia 20 del mes que som.

Altre dia donarém compte de las conclusions acordadas per la sobredita Associació Barcelonina.

Tractats comercials.—La societat d' agricultors francesos, després de llarchs debats, ha acordat proposar la denuncia de tots los tractats comercials.

Ha redactat ademés un projecte de tarifa general en lo que se fixan crescuts drets d'importació pera molts productes y entre aquestos los següents:

Vins, fins los 15 graus d'alcoholisació en botas, 12 franchs per hectólitre; en ampollas, 60 franchs.

Per los alcohols (esperits), ayguardents y licors, s' haurán de satisfer 150 franchs de drets d' aduana per hectólitre; per las pansas, 20 franchs per quintá; per los olis de oliva, 15.

Lo blatdemoro ó morésch, l' ordi, la civada y lo ségol ne pagarán 3 per hectólitre y l' arrós 8.

També proposa la societat citada que s' imposin dobles drets sobre 'ls productes de las nacions que adoptin revenjas.

Per altra part, lo sindicat dels comerciants de vins al en grós de Cette, ha dirigit al ministre d' Hisenda, Mr. Rouvier, una petició pera que concedeixi, entre altrás cosas, una prima de sis franchs per hectólitro als destinats á la exportació, á fi de poder competir en los mercats americans ab los caldos espanyols.

Aixó si que es saberse entendre. ¿Y nosaltres que fém?

Veda.—Lo periodo de la veda de tota classe d' aus de cassa va comensar lo dia 15 y durará fins al 15 d' Agost próxim, excepte la de coloms, tórtolas y guatllas, que podrán cassarse desde 'l primer del citat mes d' Agost en los predis ahont se trobí alsada la cullita y la de ánechs silvestres, que podrán realisarse en las albuferas y onas fins lo dia 31 de mars próxim.

Queda per tant prohibida en absolut la circulació y venda de cassa y muixóns morts durant la temporada de veda.

CALENDARI PATOLOGICH-AGRÍCOLA.

FEBRER.

Antracnosis —A pesar de que aquesta malura de la vinya no té lo carácter fulminant del *mildiu* y no pot com ell destruir en alguns dias la cullita de tota una comarca, sos danys son graves en certas condicions particulars. Lo dany causat per dita malura, tenint per causa un bolet mi-

croscópic, los mateixos remeys ó remeys semblants als empleats contra 'l *mildiu*, han donat resultats satisfactoris.

L' *antracnosis*, anomenat també *carbó*, *cremadura*, etc. ataca tots los organs verts del cep, particularment las fullas y sarments, prenent diferents noms, segons la forma que té. Unas vegadas, las fullas y brots són acribillats per petits punts negrenchs y las vinyas atacadas creixen en bola y moren cremadas. Altres son una especie de cranchs, los quals á primera vista recordan sovint lo copejat per la pedregada, assecantse 'l cep y atacant no sols á las fullas, sino també las flors y fruyts, acasionant l' assecament y cayguda del rahim.

Y per últim, la tercera forma ab que 's presenta la malura consisteix en torsarse las fullas, doblegarse y perdre la seva forma y al mateix temps lo cep s' aclapara y los sarments creixen torsuts.

Las tres formas d' *antracnosis* apareixen algunas vegadas al borronar la vinya, però en Juny y Juliol es cuan los estragos son mes grans; afavorint sa propagació lo calor y la humitat.

Com pera 'l *mildiu*, los tractaments ó remeys preventius son los únichs que produheixen efecte; convenint operar avans de borronar, y lo mateix que pera la *Peronóspora viticola* se deu observar que dos tractaments á tres setmanas de diferencia (primers dias de Febrer y primers de Mars) son preferibles á un sol.

Tractament: Pera combatre aquesta malura de la vinya, proposa Mr. Marius Thomas, viticultor del mitxdia de Fransa, empastifar los ceps, en aquesta época, ab la següent barreja: aygua, 100 litres; sulfat de coure, 14 kilógrams; sulfat de ferro, 20; cals grassa, 12.

Desde fa alguns anys s' usa en altres departaments francesos una solució preconizada per Mr. Orillard, y que se compon de: aygua, 100 litres; sulfat de coure, 14 kilógrams; sulfat de ferro, 25.

Mr. Millardet recomana una pasta formada per certa cantitat de cals ab 10 kilógrams de sulfat de coure y altre tant de sulfat de ferro per 100 litres d' aygua.

En la primavera se pot fer altre segona pintada ab una barreja formada de 6 kilógrams de sulfat de coure y 10 de cals per 100 litres d' aygua, ab lo qual se completa 'l tractament efectuat en hivern.