

L'ART DEL PAGÉS

Secció doctrinal, agronómica y bibliográfica.

Camps pera 'ls pagesos vells.

La industria agrícola es la base de nostre estat social económic. S' ha dit ab veritat: «que ella decideix de la prosperitat dels Estats y del benestar de las nacions».

La industria agrícola es la que ocupa mes brassos, y la que representa al mateix temps, los interessos majors y mes diversos; y per una singular anomalia, la classe de treballadors que 's consagran als camps, es la que menos s' ocupan d' ella.

L' aïslament en lo qual viuen y son apegos a la tradició, es la traba que s' oposa a la propaganda de las ideas subversivas y revolucionarias. Pot dirse que 'ls obrers agrícoles constitueixen lo contrapés seriós y mes durable, a las masses industrials, tan fàcils, per desgracia, de arrastrarlas, y no solament los homes que 's dedican a la agricultura, mantenen las sanas ideas, sino que com ho ha fet ben constar la *Información sobre las clases peligrosas de New-Yorck*; «la terra té 'l dó de purificar las sustancias mal sanas y los espèrits nocius».

¿Pero es aixó una rahó pera no ocuparse dels obrers agrícoles? No som de aquest parer. Seria just com prudent de pendre totas las mesures necessaries pera resoldre la qüestió obrera, abans que ella vinga a imposarse als propietaris y als arrendataris.

En una publicació recient, la Associació libre de cultiva-

dors, s'ha desvetllat en demostrar los perills de la *despoblació dels camps*, y la urgencia que hi havia de pendre mesures en conjunt, pera retenir als camps los treballadors agrícoles, tan tentats d'anar á viure als grans centres de població, plens de atractius desmoralisants.

Casas pera obrers, habitacions reunint las condicions mes complertas d'higiene y comoditat, de un lloguer de un franch per semana, compres en éll un hort de 15 áreas, es un dels medis que se han preconisat y quals resultats no se farán esperar.

Peró després de ocupar-se dels treballadors, importa igualment no abandonar la vellesa del obrer que no pot suportar pesats treballs, lo que te lloch al veurers vell, y te dret á certs favors. Aquestos inválits del treball, mereixen de la mateixa manera que los inválits de la guerra, nostres cuydados.

La creació per los propietaris, de horts junt als pobles destinats á aquestos inválits del treball de abdós sexes, als quals sé 'ls donarian gratuïtament, es una mesura essencialment pràctica. L'obrer dels camps quant acaba de pendre part activa en los treballs de la terra, queda encara capás de cultivar un hort que li puga donar los productes agrícoles necessaris al gasto de casa seva, y de sos corrals. Se ha vist bé que lo pagés quant ya no serveix pel treball, desitja consagrar encara lo temps á éll. Donarli un hortet, es ferli dolsa la vellesa en recompensa de sa laboriositat, y es posarlo en situació de poder cubrir la major part de las sevas necessitats, logrant aixís, que no siga una carga pera la beneficencia, la qual pot guardar lo seus recursos pera los malalts é impeditos. Los horts aplicats á las escolas y als orfelinats, han donat grans resultats en Alemania. Creyém que aquesta mesura aplicada als obrers agrícoles que han de retirar-se del treball, es encara un dels medis poderosos per combatre la despoblació de nostres camps.

Es necessari donchs que se estengui als altres pobles rurals lo projecte que se ha realisat á Ghisteltes, hont la Aso-ciació libre de cultivadors acaba de fer una propaganda activa en favor de una institució que tindrà pera las classes obreras agrícoles, la mes salutífera influencia.

V. Bortier y F. Vandekerckhove.

(De la Gazette du village.)

Secció d' agricultura práctica

La Espampolada

Si l' operació de l' espampolar practicada ab mida alguns dias avans de la cullita pot esser ventatjosa, practica da avans de son degut temps es funesta sempre.

Fins y á tant que la fusta no es ben madura, ben apostada com se sol dir, la major part del midó que fabrica la fulla serveix pera transformar lo serment vert en serment madur; podentse assegurar, que lo midó que se transforma després en sucre no s' encamina al rahim, fins que está assegurada la vegetació y fructificació de l' any següent. Lo sucre que es qui dona l' alcohol al ví, prové donchs en definitiva de la fulla, y treure aquesta avans d' hora, es privar al rahim de la font que proporciona 'l sucre que ha de fer després sas qualitats.

Per regla general, la operació del espampolar al objecte d' apressar la maduració del rahim, es mes dolenta que bona, y ho es tant mes, quan la transformació del midó en sucre dintre del grá del rahim, no 's fá en un moment. Pera assegurarsen, basta cullir cada dia un grá de un mateix rahim en la época que comensan á madurar, qu' es quan comensa també la transformació del midó en sucre. Tasantse ab cuidado, s' observa que 'l sucre va guanyant cada dia terreno de la pell á la grana, y que no es completa la maduració fins que la moca que envolta aquella no es ensucrada. Per lo bon bremador, aquell es lo moment precis de cullir. D' altre part, lo midó no 's reparteix tot per un igual en la fulla, ahont mes particularment s' acumula es en tota la llargada dels nervis de aquélla, per lo que si 's creu necessari espampolar, lo millor es seguir l' exemple dels culliters francesos de la Borgonya, que ab estisoras tallan lo ters inferior de la fulla, reservant aixís al fruyt bona provisió de midó. dantli també pera aquest procediment ayre y llum.

La creencia de que l' espampolada adelanta la maduració del fruyt, no es certa en lo sentit de que afavoreix la

transformació del midó del grà ensucrer, puix per lo contrari privantli l' origen, queda aquell disminuït. Una experiència senzillíssima permet convercers d' aqueixa veritat. Un cep de dos caps, un s' espampola y l' altre no, y se espera que arribi la época en que hagin madurat completament los rahims que portin cada un d' aquells, los rahims del que no s' hagi espampolat, retardarán dos ó tres días mes que los altres, pero tindrán una riquesa en sucre á la que no arribarán may á alcansar los primers.

Si 's vol espampolar fassis després de haber verolat los rahims, y lo mes tart possible, no en un sol cop, sino en diferents vegadas y ab molta moderació; lo sistema dels de Borgonya es preferible; pero millor que tallar las fullas es, doblegar aquellas que fan sombra directa als rahims é impedeixen la reverberació del sol. Un grau alcohólich sempre es de molt valor.

F. V.

De (*La Comarca del Noya.*)

Una millora en nostra producció vinícola.

(*Continuació.*) (1)

Espanya que podria contar ab tres tipus de vi de classe excelent que son lo generós, lo d' exportació y 'l que podriam anomenar de taula, conta tan sols ab un d' importancia que es lo d' exportació ó sia 'l que considerém com á primera materia; lo generós tan sols lo cultiva en escala convenient la regió andalusa. En Catalunya nostra costa de llevant podria arribar á ser un centre de producció d' aquesta classe de vins que podrian molt bé compararse ab los de Xerés y Málaga, pero aquí no 's coneix la criansa d' aquets vins y si 's coneix no 's practica y per lo tant no son objecte de comers: es molt cert que aquets vins son molt richs pero 'ls passa lo que al diamant en brut que no te casi valor ó no se l' aprecia, fins que la industria s' encarrega de descobrir sa brillantó. Ab ocasió, fá ya alguns anys, de voler fer un bon regalo á una casa belga va tenirse la idea d' enviarhi un petit assortit d' aquets vins y en aquella data poguerem apreciar lo escullit d' alguns d'.

(1) Véigis lo n.º 441.

ells que no coneixian altra elaboració sino la de tenir alguns anys. No som partidaris dels vins generosos pero compreném son valor y mérit, y que aprofitant las qualitats naturals tant per lo que respecta á eixas terras privilegiadas com als seus ceps, podrian treurers d' aquets vins grans y valiosos resultats, y sinó comparis lo resultat obtingut ab los de Xéres y Málaga y végis los que s' obtindrian, si fossin trevallats convenientment ab los cuydados d' una bona elaboració y 'l trascurs de temps necessari.

La producció mes important no sols del resto d' Espanya sino de Catalunya, es en vins comuns, d' exportació ó com á primera matèria, es á dir los vins negres y 'ls blanchs que s' obtenen sense cap mena de cuydados y que elaborats ab los procediments y prácticas mes rutinarias, surten com surten y son venuts desseguida ó á lo mes dintre l' any. Aquets vins, com dihém, son los que mes abundan y per aquets temém.

Quan á Espanya y en particular á Catalunya hi havia la fabricació d' esperits una gran part dels vins, sobretot los de poca forsa ó que tenian algun defecte, eran destinats á la fascina y d' aixó 'n resultaban dos ventatjas, la una que dits esperits servian pera encabezar nostres vins d' exportació y reforzar los débils y l' altre era que dits vins tenian ya sortida y no venian á fer competencia en lo mercat dels altres mellors.

No volém entrar en la qüestió, que á primera vista sembla resolta, que podria 'l govern al finir los tractats, que avuy 'ns ofegan, favorir la vinicultura, pujant los drets d' entrada als alcohols extranjers pera obtindre las ventatjas ya ditas. Havém de fernos cárrech que 'ls nostres governs se preocupan molt poch de la nostra producció general, no podem contar mes que ab la activitat individual y en aixó sembla que vol darnos una prova de lo molt que valém y suposar que som un poble que porta la devantera en la civilisació y avensos; y lo que realment passa es que 'ns te completament abandonats y tan sols se recorda de nosaltres pera treurens l' últim céntim de la butxaca: havém, donchs, de contar unicament ab nostras propias forsas, pero es necessari que aquestos esforços sían dirigits pera obtindre lo verdader avens. Si en nostra industria manufacturera la activitat individual l' ha portada al grau de perfecció que te avuy, en la industria de la vinificació ha passat tot al re-

vés, s' ha desviat del ver camí y ha anat á parar á la falsificació y á l' adulteració de sos mateixos vins.

Comprenem perfectament que 'ls vins comuns ó 'ls que anomenem primera materia son susceptibles de pochs avenços, puix qu' están subjectes al negoci y fins del exportador per ser qui s' encarrega de ferlos acceptables als mercats.

Prescindirém, donchs, dels vins comuns pera donar una ullada á la classe que havém dit podriam anomenar de *taula*.

En l' art de la vinificació havém de reconeixre que hi estém al comensament, en moltes comarcas vinícoles ni tan sols se coneix, puix son molts los productors que 's venen los rahims sens tenir ni 'ls primers útils pera la vinificació, en la major part tan sols tenen los indispensables; ab tals medis no 's poden esperar mes que vins comuns bons ó dolents, segons sian las condicions del terror, clima y temps en que s' ha beremat; no podem menys de confessar nostre atrás, pero en cambi havém de reconeixre l' avens dels francesos que en la classe de vins anomenats per nosaltres, de *taula*, están en l' últim graó de la perfecció: élls no tenen vins generosos ó 'ls tenen en molt poca quantitat y no perque 'ls falti iniciativa ó estudi; han comprés que en aquesta classe de vins sempre serán vensuts per los payssos mes meridionals y per aixó no se n' han preocupat; sols han dirigit sos esforços á las altres duas classes de vins pera ensenyorirse de casi tots los mercats estrangers. Si 'ns fixém ab los vins fins de *taula* y de luxo tots nosaltres sabém que fins en nostra Espanya y en nostra mateixa Catalunya en los dinars oficials y en las *taulas* dels richs hi ocupan lo principal lloch: en tots los *menús* s' hi llegeixen sempre los noms de *Médoc*, *Saint Julien*, *Saint Emilion*, *Château Lafitte*, *Château Iquen* y molts d' altres, aixís com los noms dels fabricants dels vins escumosos de la *Champany*. Espanya, lo pays vinícola per excelencia, com alguns l' anomenan per adularla, 's veu subjugada per lo mercat francès, y de moda sos vins de *taula*: élls han tingut lo talent de fer que sos vins fossin acceptats com los mellors, tenint per consumidors no sols lo mercat interior sino lo restant d' Europa y las Américas: no dirém que en aixó no hi hagi influït molt sa importancia política y la moda, pero també havém de ser franchs, hi ha entrat per molt, y tal volta ha sigut lo factor de mes forsa, la bona y esquisida elaboració de sos vins.

M. E.

(Continuará)

Secció de varietats.

Contra 'l tifus.

Lo doctor Chamberland, un dels auxiliars del doctor Pasteur, y 'ls doctors Menier y Cadeac, acaban de fer un importantíssim descobriment.

Dits doctors han observat que la essencia de canyella esparramada en la habitació d'un malalt de febre tifóidea mata 'ls bacteris de dita malaltia en 12 horas é impideix la propagació de la mateixa.

Los gossos rabiosos.

Llegim en un colega que hi há un procediment molt senzill pera conèixer si un gos mort estava rabiós ó nó. Se li fregan fortament la boca, las dents y las genivas del animal ab un tros de carn bullida ó rostida y se li dona á un altre gos sá. Si aquest se la menja, 'l primer no estava rabiós, pero si no la accepta y 's retira lladrant, es segur de que 'l gos en qüestió estava rabiós.

Sent aixó cert, ab tan senzill procediment, podria tornar-seli la tranquil·litat á una familia alarmada per haver sigut mossegat algún de sos individus per un gos al que 's cregués rabiós.

Pena justa.

Lo Somatent de Reus porta lo següent sueltó que 'ns fem nostre per ésser en un tot conforme á nostre opinió.

«Lo tribunal de Lucerna ha condemnat á sis mesos de presó á un individu per haver proferit renechs en publich.

Com se veu lo códic suís, d'aquella nació modeló de llibertats, castiga com á delictes lo que 'l códic espanyol considera simple falta y que ni com á tal es castigada, perque en realitat la llibertat de renegar es en nostre pays y particularment en nostra ciutat absoluta; y tothom pot parlar tan asquerosament com li sembli, ferint las orellas de las personas delicadas sense por de que 's vegi corretgit per las autoritats, que en aquest punt, com en molts altres, mostran una tolerancia casi criminal.

Res contribuheix á rebaixar tan nostre poble als ulls del estranger y del foraster que 'l visitan, acostumats á mes educació y á mes cultura, com lo parlar brut de gent sense vergonya y sense educació á qui s' hauria de fer entendre que 'l públich y 'ls particulars que s' están tranquilament á casa, tenen dret á no ser molestats per paraulas malsonants.

¿Las autoritats de Reus en compliment del seu deber no podrian intentar res contra un vici que degrada á nostra població?»

Y las autoritats de molts poblacions de Catalunya no podrian fer lo mateix?

Secció de noticias agrícolas.

Aument de bestiar.—Es assombrós lo augment del bestiar en la República Argentina. Segons los últims datos que tenim, hi ha en aquell pays 66.613,816 caps de bestiar de llana, 20.902,110 de boví, 3.189,050 cavalls y eugas, 393,758 tocinos, 1.895,300 cabras, 253,411 burros y matxos 40,092.

Cuchs de seda.—Diu un colega de Barcelona: Un conegut industrial de aquesta ciutat ha presentat al Ajuntament un projecte, qual objecte es instalar ab poch cost, en los jardins del Parch, un criader de cuchs de seda, per dos procediments diferents, un dels quals, invenció de D. Joaquim Rovira, es superior al sistema Pasteur. Aixís podria obrir una nova font de riquesa, y ab ella auxiliar considerablement á la classe agrícola, evitant ademés que siguem tributaris del extranger en la producció de la seda. La instalació dels dos criaders que 's proposa, sols ha de costar 1,000 pessetas; y la gratificació de 500 pessetas anuals per sols dos anys, pera dirigir y ensenyar aquesta industria als que volguessen instruirshi. Recomanem aquest assumpto á la comissió encarregada de la conservació dels edificis del Parch, perque algun d' ells podria servir per aquest objecte.

Vins enguixats —Lo govern de la vehina república ha prorrogat per un any lo plasso pera la admissió á Fransa dels vins espanyols enguixats. Dit plasso acabarà en 1.^{er} de Septembre próxim y aquesta concessió ha sigut feta á instancias del embaixador d' Espanya á París.