

L' ART DEL PAGÈS

Secció d' agricultura pràctica

Cultiu de la patata.

En las últimas conferencias que tingueren lloch en l' Institut Agrícola Catalá, en las que se tractá dels cultius que poden entreposarse ab la vinya, tinguerm ocasió de fer notar lo resultat que se obtenia cultivant entre rengles de ceps, las patatas y especialment la varietat *Early-Rose*: conreuhant dit tubercle hem vist obtenir lo 43 per 1 en terreno secá de bona qüalitat, però á fi de fixar las ideas, nos limitarém á lo obtingut en lo present any que en nostra comarca (Panadés) lo temps no ha sigut favorable al desentrotllo de las plantas de que tractém y devém felicitar-nos d' aixó, puix precisament los hi han faltat las plujas que haurian perjudicat molt als ceps, contribuhint al desentrotllo del mildiu. De totas maneras y com creyém que en tota classe de conreu que podém entreposar entre 'ls ceps, lo que menys pot perjudicarlos, si es que 'ls perjudica, es lo cultiu de la patata, podem oferir á la consideració de nostres lectors lo resultat obtingut aquest any, prescindint dels anteriors que foren en general mes beneficiosos.

Havém sembrat en secá entre líneas de ceps y en regadiu també una petita part, pero que 'ns permet deduhir lo resultat pera major qüantitat, en qüal cas com es sabut, sempre 'ls gastos son menors. Partirém, donchs, nostre càlcul en la mateixa forma que ho havém fet al trevallar sobre la terra.

Secá.

Pesetas

<i>Gastos</i>	Fangar una hectárea, 35 jornals, á Pesetas 2'25 un.	78'75
	Fems, 11 carretadas á 10 ptas. una.	110'
	Sembrar 17 ½ jornals á Ptas. 2'25 un..	39'37 ½

	Pesetas
Llevar, á 17 ptas. los 40 kilos, 235 kilos.	99'87 $\frac{1}{4}$
Entrecavar 11 $\frac{1}{4}$ jornals á ptas. 2'25.	25'31 $\frac{1}{4}$
Arrancar 11 $\frac{1}{2}$ jornals á ptas. 2'25.	25'87 $\frac{1}{4}$
Suma gastos.	379'18 $\frac{3}{4}$
<i>Productes</i> 4700 kilos que á ptas. 5 los 40 kilos son.	587'50
Gastos.	379'18 $\frac{3}{4}$
Benefici obtingut.	208'31 $\frac{1}{4}$

Regadiu

<i>Gastos</i> : iguales que 'n secá suman.	379'18 $\frac{3}{4}$
<i>Productes</i> : 7050 kilos=30 per 1=que á 5 ptas. los 40 kilos suman.	881'25
Benefici obtingut.	502'06 $\frac{1}{4}$

Aquets dos estats nos permeten capitalisar lo valor de la terra, com valor relatiu: en efecte, si capitalisém al 5 % una y altres, trovarém; 1.^{er}; en secá, que á mes del producte de la vinya obtením per hectárea un benefici de 208'31 $\frac{1}{4}$ pessetas, lo que representa per sí sols un valor de la terra de pessetas 4166 y com hectárea de secá no podém oferirla en mes de 2000 pessetas, deduhim que l' interés obtingut mitjantsant lo cultiu exposat, es de 10'41 $\frac{1}{2}$ %. Si 'l mateix raciocini apliquém al regadiu, deduhirém que 'l valor d' una hectárea de regadiu son pessetas 10,041'25 y com creyém que son valor mitj no passa d' unas 5000 pessetas, l' interés obtingut es lo de 10'04 %. Al veure dits resultats sembla que s' obté mellor producte en terras de secá que en las de regadiu, pero hi ha que atendre á que després de cullida la patata, en regadiu podem obtenir, en la mateixa campanya, altres esplets y en secá no podém ferho.

La classe de patata que havém cultivat, y qual llevar renovém tots los anys, es la *Early-Rose* (Rosa primerenca) y realment ho es, de manera que convé cullirlas avans que las usuals del pays.

Creyém molt convenient que 'ls pagesos se fixin especialment en l' estudi de las llevors, puix en nostre humil concepte, molts cultius que 's consideran ruinosos podrian ser remuneratius si 's fessin degudament y buscant las mellors llevors en los llochs de condicions similars y mes convenients pera 'l desentrotllo del cultiu que volguém ensajar ó

que ya coneixém. Si Deu ho vol, l'any prop vinent podrém donar algun dato referent al cultiu del blat procedent d'Egipte y dels Estats-Units, que aquest any provém, rebut directament y de classe escullida entre las mellors dels ciutats paisos.

Plá del Panadés, Agost de 1890. La Aguilera.

JOAQUIM DE MIQUEL.

Una millora en nostra producció vinícola.

(Acabament) (1)

Observis que sos vins mes apreciats, marcan regions diferents, de manera que 'ls vins de la Gironda no 's poden confondre ab los de la antigua Borgonya ni ab los de la Champany y lo mes admirable es que cada tipo te sos caràcters especials y tots élls son vins de taula, tots élls son lleugers, digestius, y de un aroma especial. Quins vins tenim en Espanya y en Catalunya que sian verdaders vins de taula y que 's distingeixin en grans grupos com vins similars?

Nosaltres tenim tal y tanta varietat de tipos que es induplable que una bona elaboració podria agruparlos y venir á formar característichs vins de taula; no es que preconisém los vins francesos pero lo que si admirém es l'art que han tingut pera posarlos á tal altura; reconeixém que per molt hi han valgut sas condicions climatológicas, pero molt se deu també als ceps; tampoch ha sigut cosa de poch temps, es degut á molts anys y á la forsa de la experiencia clasificant y anant escullint los ceps que mes bons mostos produeixen y á forsa, donchs, de molt estudi han arribat á la selecció dels ceps mes convenientes á cada una de ditas comarcas, no escullint las de mes rendiment sino buscant la mellor classe en son producte; y aixís observém que mentres que en l'Alt Medoc y Gironda hi dominan los cabernets saussignon sobre tot, y en segon lloch lo carmenese, en lo Bourdelais y Côte d'Or hi dominan casi exclusivament los pineau negres y blancs y en lo Champany son lo pineau negre y 'l blanc en sas denominacions de vert y daurat: han comprés quan exacte es lo principi en vinicultura, que la fisonomia del ví consisteix en lo cep; pósintshi en cada una d'aquellas comarcas altres classes de ceps y veuréu

(1) Vegintse ls núms. 441 y 443.

que 'l valor y fama d' aquells vins va minvant en la mateixa proporció que van entrant en sos vinyats los altres ceps, menys apropiats á aquells terrers.

Si del estudi dels ceps passém á la vinificació veurém que practican uns mateixos procediments, sobre tot en la elaboració de vins negres y es porque en la vinificació hi ha mes art, aixís com la viticultura depén mes de las condicions del terrer, clima y plantas. Molts podrán creure que l' art de la vinificació y criansa dels vins es molt complicat, casualment se distingueix per sa senzillesa, tot se reduheix á la berema, temps y modo de ferla, dirigi bé la fermentació tumultuosa y després la lenta; seguint després los cuydados pera la criansa dels vins. En las regions francesas ya ditas se te gran cuydado al temps de la berema en escullir los rahims deixant los verts y dolents, beremant en lo major grau de maturitat possible: no es dir aixó que sos mostos hagin de marcar 14, ni 15 ni 16 graus en lo pesa-mostos, la humitat y fret de sos climas no 'ls ho permetan, y si 'ls ho permetia ya alashoras no obtindrian los tipos de ví que avuy tenen, obtindrian altre classe de vins que fácilmente se tornarian rancis, pero no es aixó, volem dir que procuran escullir lo millor grau de maturitat possible y com sos vinyats son molt ben cuydats, resulta que la majoria dels ceps tenen los rahims madurs al mateix temps, trovantse al cullirlos casi tots en lo mateix estat de maduració: procuran, després, que la fermentació tumultuosa sia lo mes rápida possible y per aixó omplan sos cups lo mes aviat, lo mes en un día, tenint la capacitat proporcionada á la qüantitat de rahims que poden cullir en un día: trafegan lo ví dels cups á las botas de conservació dintre los tres als vint días lo mes, á la fi de que la maceració massa llarga no embasti lo ví, porque s' han convenstut de que 'ls mostos que acaban sa fermentació en las botas de conservació, son mes brillants de color, mes nets y mes aromátichs, que aquells que acaban sa fermentació en los cups. Los envasos son botas d' uns 200 litres de cabuda y novas, rarament usan botas vellas y en aquest cás tenen un cuydado excessiu en la neteja y conservació de ditas botas, porque generalment es mes fácil donguin mal gust als vins que no que 'ls millorin, reomplan las botas molt sovint y colocan després lo ví ya fet en cellers frets d' una temperatura la mes constant possible y alli ab lo temps y las reaccions que 's van verificant en lo ví, 's desarrolla 'l bouquet

y adquireix la finor que tant bons y suaus son al béurelos.

Ab lo dit no preteném que s' imiten sos vins de taula; plantant en nostre país aquells ceps es segur que obtindriam vins molt distins d' aquells, lo que si volém dir, es que hi há en moltes comarcas espanyolas ceps quals productes donarian vins de taula, y que cuydats com se mereixen, foren excelents y veuriem augmentar nostra riquesa vinícola y ab ella lo benestar de sas encontradas, se lograria formar un tipo mes ó menys uniforme y treuriem de nostres taules y de las familias desde las mes modestas á las mes sumptuosas, aqueixos vins que no tenen ni caràcters propis, ni serveixen pera la alimentació y que en lloch d' esser estimulants ó digestius, no serveixen mes que pera donar pesadés al ventrell ó enterbolir lo cap per las barreges d' esperits exòtics que contenen.

Ab lo que acabém d' exposar no volém rebaixar los vins d' exportació, recordém que la riquesa vinícola d' Espanya y sobretot de Catalunya estriba en vins que avans servían pera la exportació á nostras Antillas y repúblicas americanas y avuy pera 'l mercat francés; á mes la riquesa agrícola del departament del Hérault en Fransa, depén de la gran producció de sos vins comuns, puix que ell sol constitueix la décima part de la producció francesa y per aixó los grans esforços que allí 's fán pera tornar á posarse en lo mateix punt que li feu perdre la filoxera.

Molt podria escriurers sobre las condicions dels vins de taula, però doném fi á aquest petit treball perque nostre objecte es tan sols despertar un estimul que creyém podria influir molt en la millora de nostres vins.

† M. E.

CORRESPONDENCIA

Arbós 8 de Septembre de 1890.

Sr. D. FRANCISCO X. TOBELL Y ARGILA.

Barcelona.

Molt Sr. meu: Seria faltar á la agricultura, sino atenia lo promés de donar á coneixe, á qui no ho conegui la manera que cada hu 's pot fabricar lo cardenillo, (acetat de coure) ó siga 'l verdet pur pera combatre 'l mildiu. Lo tractament del verdet no es solament un procediment dels mes eficassos, sinó també es económich, donchs que 'l seu ver-

dader preu fabricántsel un mateix no arriba sinó á 1'50 pessetas lo kilógram. Com que ningú ha de menester cardenillo que no tingui ceps, son los mateixos ceps que serveixen per fabricarlo, ab las condicions següents: 1.^a se compra arám en planxas novas, (comparemho en petita escala y cada hú ho podrá contar disminuhint ó multiplicant) 30 kilógrams. 2.^a: al prempsá la brisa dels cups ó tinas s' agafan 1 ó 2 prempsadas de brisa y s' en posa una capa á terra (buscant sempre lo lloch mes humit y retirat de la casa) de dos dits de gruix, á sobra 'l arám, y ab pisos aixís fins que las planxas se acabin y al demunt de tot, 4 dits de gruix. 3.^a: Si al comprar ó després de comprat l' arám es covert ó negrós, se frega ab un drap y vinagre fins que sigui lluent. 4.^a: Al cap de 25 ó 30 dias la brisa ja es ágre ó florida, se treu tot altre vegada y 's arruixa tot ab vinagre tornantho á colocar tot del mateix modo que la primera vegada y al Janer ó Febrer se trehuen las planxas, se pulverisan ab vinagre y 's rascan ab un tallánt ó gavinet á sobra una tela ó fusta ampla, y com lo verdet es mullat no fá pols y 's fan panets ó bolas y s' asseca. 5.^a: Dels 30 kilógrams se n' haurán oxidat 6 kilógrams y cada any fent la mateixa operació n' hi ha per 5 anys, fins que las planxas siguin reduhidas á rés. 6.^a: Al retirar las planxas rascadas se deixan arreconadas dretas al lloch mes humit y retirat y ja no 's fregan mes pera netejarlas. Lo verdet obtingut aixís es pur y cristallí, quant se aplica als ceps es lo mes eficás procediment que hi ha y si l' arám costant los 30 kilógrams 37'50 pessetas, per 5 rals per carga de líquit hi ha las vinyas salvadas del mildiu y los estrangers ya han acabat de xuclarnos los cuartos y alguns d' enganyarnos, al mateix temps que tot lo trevall que hi ha pera obtenirlo, nosaltres mateixos lo guanyém y tot queda á casa.

No hi ha dupte que 'ls preus dels aráms poden aumentar ó disminuhir, pero jo avuy lo conto á 5 rals en brut que ya es molt distint del arám trevallat, lo qual no hi entra cap operari per res, sinó la farga que 'l fabrica; sent aixís que tan en petita escala com en gran, sens mouers ningú de casa seva lo pot obtenir directament de la farga, que si no hi ha relacions antigüas ó de crédit á la casa que's tracti, avuy los ferros-carrils transportan per tot arreu los géneros á reembols y cada hú 'l pot pagá á la estació de destino.

Tant senzill com ho demostro crech que tothom ho pot entendre y si algú veu que m' hi deixat alguna cosa per dir, estimaria que ho donés á llum.

Es quan crech convenient dir, Sr. Director, y si V. te la amabilitat de insertarho, li agrahiré molt, com tenim obligació tots de mirar per nostre pays, y aixís tots portarém la pedreta per edificá la nostra casa enrunada y explotada per las farsas políticas.

Disposi del seu amich y S. S.

JOAN MIRAVENT Y COLOMER.

Ab fonda pena tenim d' anunciar la mort de nostre ben-volgut amich y distingit colaborador d' aquesta *Revista*, lo senyor don **Miquel Esquirol y Soler**, qui entregá son esperit á Deu lo dia 7 del present mes á Vilanova y Geltrú.

Aymant de tot lo que interessa á Catalunya y especialment dedicat á la agricultura, era inteligentíssim en lo conreu dels ceps y elaboració del vi, havent publicat varis articles y tractadets, un dels quals forma part, ab orgull, de la *Biblioteca agrícola catalana*, editada per L' ART DEL PAGÉS y que porta per títol *Elaboració dels vins escumosos*, en la qual era peritíssim.

¡Llástima que tots los treballs, vigílies, disgustos, viatges y dificultats que li costá arribar á la perfecció en aquesta classe de vins, altres d' imitació y fins, per una mala entesa moda 'ls hagués de vendre com á vins francesos y haguessin de passar per tals en nostres taulas catalanas essent fabricats per éll ab rahims procedents dels ceps cultivats y cullits en sas propietats!

En aquest mateix número hi vá l' acabament del ben pensat y per éll escrit article sobre *Una millora en nostra producció vinícola*, plé d' observacions y prácticich á tot serho que nostres suscriptors creyém haurán llegit ab gust.

Acompanyém á sa distingida familia en lo dol que la agobia en la dolorosa pèrdua que acaba de sufrir per la mort de son estimat gefe (R. I. P. A.)

Mercats, firas y cullitas.

La Bisbal.—La verema 's presenta en aquesta comarca mes abundant que 'ls altres anys, per lo que creyém que

‘l consúm dels rahims *forasters* disminuirá proporcionalment.

Plá de Báges.—A conseqüencia de la bona temperatura presentada desde son desentrotllo, y no olvidant la majoria dels viticultors, tots los procediments necessaris y ab l’ajuda de Deu, se podrá recullir lo esquisit fruyt, que dintre pochos dias se podrá fer la recolecció, la qual no será mes que mitjana y de bona condició.

A pesar de tots los procediments practicats y bons cultius que alguns propietaris no han deixat de practicar, observém que sofreixen una terrible malaltia, que han quedat los brots á dos pamets, los que avans ne tenian vinticinch.

Tarragona.—En alguns pobles d’aquesta provincia han comensat ja las operacions del veremar.

Tivisa.—Segons referencias exactas que tenim respecte á la campinya mol extensa de Tivisa y sa comarca, aquells agricultors y propietaris se prometen una regular cullita de rahims de molt bona calitat, que induptablement ha de compensarlos en part, dels escasissims rendiments que de l’atmetlla obté en lo present any, cual producció, per ser tant poca, casi pot calificarse de nula.

Tortosa.—Pera la present cullita de la verema, en la comarca de Tortosa s’han presentat compradors de rahim á 14 y 16 rals quintá, blanca y negra respectivament.

Vich.—En las darreras horas de la tarde del darrer diumenge, y durant la vetllada, caigué sobre aquesta ciutat y comarca una abundosa pluja, que ha acabat d’assahonar nostras terras disposantlas pera las operacions preparatorias de la sembra. Com que las tardanerías, y especialment los blatdemoros, venen enguany molt tardans, á fi de que arribessin á bé, y las fredoradas primerencas no ‘ls perjudicassen, convindria ara que la temperatura fos un xiquet alta, pera que s’afanyassen á acabar d’expletar y madurar. Alguns dias de aquesta setmana realment ha fet, en certas horas del dia, bastant calor, que, per lo dit, creyem molt oportú.