

L' ART DEL PAGÉS

Secció d' agricultura pràctica

Notas sobre nostres productors directes americans.

Ab carinyo, sempre creixent, hem seguit l' observació pràctica de las plantas americanas é híbrids francesos, que ja d' anys tenim en estudi, en lo terror de nostras propietats, y publicat sempre que ho hem cregut d' utilitat general en periódichs y revistas agricolas nostras particulars experiencias pràcticas sobre dits ceps á la mida de nostra humil voluntat y forsa, creguts de que avuy mes que may tots hem d' estudiar, cada qual en sa casa, lo que es de suma trascendencia pera salvar en lo que 's puga la gran crisis en que cau á passos de gegant nostra avants florida agricultura.

Aqueix á nostre humil entendre hauria d' esser lo móvil de tots los propietaris de nostra Catalunya, perque de las observacions y experiencias d' entre tots ne sortís la verdadera llum y forsa material y moral que deu fer frente al mal baf de la ruina de nostra producció vinícola y demés rams tant útils y lucratiu sino de tanta importancia y general trascendencia.

Deixant á part pus nostres divagacions apuntarém avuy las notas que portém recullidas sobre la colecció de productors directes que tenim en estudi esposantlas á la consideració de nostres lectors, com á simples notas y sense fer historia ni descriure los distintius de cada planta particular, materia que suposém sapiguda.

També dech fer constar que las observacions son fetas sobre las plantas tipos y no á la vista de cap hibridació de las mateixas y en lo mateix terror de la comarca.

Los productors directes que cultivém son: Jacquez, Herbemont, Noah, Salem, Black-July, Othello, Jorek-Madeira, Elvira y Sant-Salvador.

Jacquez.—Sis anys tenen nostres Jacquez. Los hem plantat sobre diferentas terras; pero sempre los fets en argila han dat resultats mes satisfactoris. Los hem empeltat sobre diferents peus y han agafat be sempre. Han sofert lo mildew. La producció comparada ab las varietats del pais (Sumoll Trebaró) no passa de regular, pero dintre los productors americáns es abundant y bona en calitat, pus lo rahim difícilment se pudreix. En terme mitx donan per cada 16 arrobas de rahim, 10 mesures de ví.

Lo ví gradúa de 13° á 15°. Lo color inmillorable. Lo Jacquez veritable de grá grós, fins avuy inspira apreci.

Herbemont.—Ceps de cinch anys. Es productor que per la seva poca vitalitat, la dificultat que té en portar los sarments y producció no molt abundant, no se fa estimar. Lo ví es de poch color; fi y de 10° á 13°. Los plantats en terra argilosa han probat. De l' Herbemont fins avuy no podém dirne ni gran bé ni gran mal.

Noah.—Cinch anys fá que 'l cultivém y com á productor es acceptable á pesar del seu gust prunenç. Com á porta empelt es de gran potencia. Se dona molt bé en los terrenos propis del Solonis. Lo rahim llensa 'ls grans al esser madur. Pot emplearse ab bon éxit com enredadora en los jardins.

Salem.—Aqueix productor lo comparém al Herbemont. Poch acceptable, ví de regular color, de gust prunenç.

Black-July.—Aqueix cep en aqueixa localitat ha dat probas d' esser tant bon productor y més que 'l Jacquez. Tots los que l' han vist en nostras plantaciós se 'ls ha fet simpátiç. Lo seu rahim es mes gros que lo del Jacquez y produeix una part mes de ví de bona classe si no de tant color ni grau. Recomaném lo seu estudi dadas las bonas circumstancias qu' ha desarrollat empeltat sobre Sant-Jaume. Empeltat sobre peus de potencia promet esser un bon productor. Resistent al mildew.

Othello.—Aqueix productor que alguns volen donar com á resistent á la filoxera, sembla no essho. La seva producció es abundant á tot serho, fins comparada á la dels ceps del pais. Lo seu ví es molt curt de grau y de gust especial. Fins avuy, d'ell hem palpat bons resultats.

Jork-Madeira.—Es cep á propósit per los terrers magres y de poch fondo. Producció escassa com lo Salem. Com á

porta empelt es recomanable. En terreno gravós hi ha provat. Vi regular.

Elvira.—Productor blanch. Regular producció. Rahim de bon tamany. Fins avuy de pocas aplicacions. Pot cultivar-se com á rahim de taula.

Sant-Salvador.—Productor directe que vingué precedit de gran fama. No madura ab regularitat. La producció es com la del Jacquez en quan á quantitat de rahim, si no qu'es de gra més gros y dona més vi. Se fa bastant recomanable. Es atacat per lo mildew en gran escala.

Aqueixos son los productors que per espay de quatre á sis anys hem pogut observar detingudament y ab escrupulositat deduint com á conclusións imparcials que los que nos han merescut y mereixen fins á la fetxa major confiança y garantia son lo Jacquez, Black-July y Othello pera deixarlos en nostres vinyas com á productors directes, aqueix últim empeltat, sobre peu resistent, y lo Noah y Jork-Madeira pera emplearlos com á peus si no s' estima la seva producció, lo primer en los terrenos de fondo com lo Solonis y lo segon en los terrenos magres propis del Rupestris.

Altres molts productors hi ha que mereixen al dir de molts, qu'els han cultivat, apreci y entre altres podem enumerar lo Secretary, Cunningham, Canadá, Antuchon, Pulliat, Rulander, etc., etc.

Tots los productors directes requereixen bon cultiu y poda llarga y en quan tingan fruyt apartarlos l' aygua de la soca.

També deu procurarse que las plantas procedeixin de criaders de confiança y no sigan producte de sarments de grana.

Fins á lo aquí dit apuntém tot lo que per avuy nos plau consignar sobre los productors directes y en altres articles esperém parlar dels peus é híbrids.

E. PASCUAL.

Travalls d' actualitat pera la millora dels vins.

Practicadas ja per tot arreu las operacions de la brema es l' hora de prodigar als vins novells alguns cuydados indispensables si 's vol que resultin tot lo bons possible, puix no basta haver cullit y trepitjat los rahims y deixar lo vi al cup ó á las botas pera que fassi son fet.

Tothom sap que la calitat del vi depen en primer lloch de la classe dels rahims; pero ningú dupta tampoch de la influencia que te sobre la bondat de dits caldos lo procedi-

ment d'elaboració, puix que ab la mateixa brema se fan mes ó menos bons segons la manera de treballarla, los cuydados que s' han tingut en la tria del fruyt, llimpiesa de las cynas y en totas y cada una de las operaci6ns que constituheixen l' art de fer los vins.

Admetent que totas las operacions fetas fins avuy, hagin sigut degudament practicadas, no per aixó s' ha acabat la tasca del vinicultor ni molt menos; convé, entre altres cosas, vigilar la fermentació lenta que continúa molt temps després de la forta ó *tumultuosa*, ja que durant la fermentació lenta es quan los vins poden experimentar grans milloras ó fortas alteracions que 'ls tirin á perdre resultant agres, florits ó ab mil regustos.

Durant aqueix temps de fermentació lenta es la ocasió mes oportuna pera combatre desde un principi, y per lo mateix ab mes facilitat, tota mena d' alteracions fins las que mes tart no podrian corretjirse.

Ara es bona ocasió pera procurar que 'ls vins que quedarian dolsos per haberse interromput la fermentació, ja sia per causa de una baixa de temperatura, ó per falta de ferment, mort per l' eccés d' ebullició del most, puguin continuar la fermentació que 'ls hi es necessaria per convertir lo sucre en esperit; pera revivar dita fermentació interrompuda ó apagada bastará la elevació de temperatura del local ó tant sols del líquit, la agitació del mateix per airejarlo y remoure lo p6sit que conté ferment, ó la adició de nou ferment del que 's disposa fàcilment en aqueix temps.

Es també d' actualitat la millora dels vins vells defectuosos, ja sian pobres de color, dolsos, térbols, ab regustos deguts á la mala brema, al cup, ó á las botas, ab tal que no sian agres. La major part poden corretjirse y ferse del tot bons tirantlos á la brisa d' aquest any despres de haberne separat lo vi novell y deixarlos fermentar per espay de mes ó menos dias, segons l' estat del vi y las circumstancias de la localitat.

Es operació que deu ferse desde ara, per mes que pot practicarse á tot temps ab tal que lo vi no siga ja alterat, la disolució de 1 $\frac{1}{2}$ á 2 onzas per carga del *Enosótero* á fi de assegurarla seva conservació y prompte clarificació y millora.

L' Enosótero es convenient á tota mena de vins principalment 'ls de poch grau á los corretjits y á los que per qualsevol motiu puguin alterar-se fàcilment.

La operació d' anar reomplint las botas cada pochs dias, segons vagi disminuint lo nivell del líquit, per la pèrdua del carbónich, l' evaporació, la baixa de temperatura y la cantitat que 's xucla la fusta, es operació que no 's practica gayre puix que com á tantas altres no hi dona prou importancia, sent aixís que es molt convenient y deu comensarse desde ara repetintla sovint fins y tant que la pèrdua sia poch notable, lo qual acostuma á ser á mitjans de Desembre.

Altre dels molts cuidados que deu tenirse presents es lo de no posar las botas plenas de ví novell en plena fermentació prop de las que continguin vins vells; aixís com es necessari no deixar eynas brutas ni gens de ví agre dins del celler.

Tenint presents las indicacions d' actualitat que acabém de fer y altres que á son temps farém, no hi ha dupte que 'ls vinicultors poden obtenir vins millors y de mes fácil conservació y veurán de sobras recompensats los petits gastos y molestias que tot lo dit puga ocasionárloshi.

D'altre modo, si no 's procura millorar nostres vins, dintre pochs anys no tindrán sortida y los preus que alcan-sarán no bastarán á cubrir los gastos, cada dia creixents, que ocasiona la obtenció dels mateixos.

F. B.

CORRESPONDENCIA

Zaragoza 21 Octubre 1890.

Sr. D. FRANCISCO X. TOBELLÀ.

Barcelona.

Molt Sr. meu: Confirmo la meua d' ahir.

Veliaquí la llista d' expositors en lo Concurs agrícola d' aquesta:

Albert Ahles, d' eixa; Comas Mayoral, Pere, de Premiá de Dalt; Granja Modelo d' aquesta; Lahuerta, de Sevilla; Lopez y Alsina, d' aquesta; Mercier, Ramon de id.; Sorrosal, Benet, de id.; y Vernet, Etienne, de Beziers.

La instalació mes important per la classe y número d' eynas presentadas, es la Vernet. Sens ella aquest Con-

curs hauria quedat reduhit á ben poca cosa. Aquí hi ha grans desitjos de veure funcionar lo bógit, que crech será, com á Badalona, la verdadera novetat y la nota mes sortint del Certámen.

Avuy s' han fet provas ab los rasclets, desterrassadors y 'ls escarificadors-extirpadors.

Demá confio enviarli nota exacte y detallada de tot lo exhibit per cada expositor.

Crech que la mellor ressenya del Certámen será la que publiqui en 1.^{er} Novembre la Revista Vinícola y de Agricultura, qual Director, don Andreu Rodujo, ha sigut qui ha fet venir á las casas Ahles y Miret.

La concurrencia escassa. Lo temps molt bó; sech y fresch.

Fins la próxima 's despedeix de V. son affm. S. S.

LO CORRESPONSAL.

San Cugat Sasgarrigas 26 Octubre 1890.

Sr. Director de «L' ART DEL PAGÉS».

Molt apreciable senyor: A son temps y ab condicions bastant favorables se practicaren las operacions de la brema habent donat per resultat una mitja cullita: quedant en aixó un poch defraudadas las esperansas de nostres pagesos, los quals presumian fer tres cuarts de cullita ordinaria. No obstant, se consideran bastant felissos; puix en qualitat, lo vires deixa que desitjar, prometent vendrel á un tipo relativament alt.

Dias passats feu una plujeta que encara que molt petita, ha disposat un poch la terra pera rebre la llevar: aixis es, que ara tots están atareats en la sembra, esperant que la Divina Providencia se digni enviar algunas pluhas que promoguin lo desenrotllo de la nova planta.

Per lo demés, apreciable Sr. Director, desde 'l vint y hu del present mes de Octubre los frets se han despertat bastant en termes que 'l termómetro, al aire lliure, marcaba dos graus centígrados sobre cero: be que entre dia se disfruta de una temperatura molt benigna.

Queda á sas ordres son affm. S. S. Q. B. S. M.

JOSEPH PADRÓ.

Sta. Bàrbara 27 Octubre de 1890.

Sr. Director de L' ART DEL PAGÈS. Barcelona.

Molt estimat Sr. meu: La present serveix per dirli que després de unas excessivas calors y per lo tant impropies del mes que atravessém; se ha verificat de cinch dias á aquesta part un cambi atmosfèrich tan brusco que pareix com si estiguessim ja al hivern.

Lo temps continua sech y per lo present propens á forts vents sense apareixer en l' horisont la menor senyal de pluja; pero ab tot los agricultors están ocupats actualment en sembrar nostres camps.

Jase vá arrematant la recolecció dels arrossos habent sigut la cullita bastant regular, pero los preus son excessivament baixos. Hi ha jornal de terra que ha donat 12, 14 y més quarters de la mencionada graminea, mentres que altrás no han donat tant y que molt se n' ha faltat y la causa es que la inmensa majoria no adoban las terras y com que tots los anys sembran las mateixas plantas, queda lo terreno estéril y per lo tant improductiu per faltarli los principals elements nutritius tals com l' amoniach, nitrógeno, potasio, fosfats, superfosfats, etc., etc. Hora seria que tots los pagesos obresin de altre modo al objecte de poder obtenir bonas cullitas, restituhint á sas terras los elements fertilisadors necessaris pera la complerta producció y corresponent fructificació dels vegetals.

La cullita del ví ha sigut mitjana á causa de haber transcorregut un estiu sense pluja; pero la qualitates excel·lent.

En quant á la de garrofas, ben regular; habentse presentat molts compradors, los que las han pagat á bon preu. Sento no poder dir del ví lo mateix, de aquí que tots los dias lo pregoner está fent cridas de ell.

Los preus de aquesta plassa son los següents:

Olis, pesetas 15'50 canti de á 15 litres; Arrossos ab closca, á ptas. 7'50 lo quintá de kilos 41'600; id sense closca, á ptas. 12'50; Alcohols de ví (sense existencia; id. de industria ptas. 10'50 lo decálitre; Ayguardents, de 6 á 8 pessetas decálitre; Garrofas, ptas. 3'60, quintá de kilos 41'600; Blats pera sembrar, de 16 á 18 ptas. cuartera de 70 litres; Blat de moro, ptas. 10 cuartera de á 70 litres; Fesols, ptas. á 18 cuartera de á 70 litres; Patatas, ptas. 5 quintá de kilos 41'600; Vins, de 17 ptas. á 20 carga de 120 líres.

Queda com sempre de V. aquet son affm. S. S. y S. M. B.

SEBASTIÀ MESTRES.

Secció de noticias agrícolas.

Excursió agrícola.—Previament convidats per lo «Foment de la Agricultura de Badalona», lo diumenje últim verificáren una inspecció á diferents vinyars del terme municipal de dita Vila, los Srs. Llofriu y Padilla, enginyers agrónomos, respectivament de la Junta Provincial d' Agricultura, Industria y Comers de Barcelona y de la Comissió docent de defensa contra la filoxera d' aquesta Província; lo Sr. Lozano, périt-ajudant de la mateixa y los Srs. Tobella germans (Joseph y Francisco), aquell en calitat de propietari vitícola en S. Pol de mar, ahont havian anat á visitarlo alguns individus del Foment y l' últim com á soci de mérit del mateix, acompanyats per lo President, vice-president y Secretari, Srs. Ventura, Costa y Pujol y los sócis Srs. Sunyol, Porta, Solá (Cabanyes) y Cui-xart.

Encara que ja estava tothom convensut de la prompte desaparició de la vinya europea y de la immediata substitució d' aquesta per la americana, se concretaren sobre 'l terreny las classes de ceps que mes hi convenían, donada la varietat d' aquell y la munió d' aquestas; ab lo qual van refermarse las opinions emesas en las «Conversas vitícolas» del Concurs celebrat per lo Foment de Badalona, en Mars prop-passat, publicadas en L' ART DEL PAGÉS oportunament.

A ellas, donchs, remetém á nostres abonats. Als que no ho sigan, podrán dirigirse á la Secretaria del Foment, ahont los hi enterarán de tot lo referent á la visita d' inspecció practicada 'l diumenje últim per las personas indicadas avans á distintas vinyas filoxeradas.

Tots los invitats quedáren sumament complascuts y agra-hits de las probas d' atenció y deferencia de que foren objecte per part dels sócis del Foment, durant tota la jornada que permanesqueren en amigable consoci.

Per nostra part, y sense que creyém extralimitarnos, per la de tots los demés convidats, los hi doném las gracias mes espressivas.

ESTAMPA DE VÍCTOR BERDÓS Y FELIU, CARRER DE LAS MOLAS, NÚM. 31