

L' ART DEL PAGÈS

SECCIÓ AGRONÓMICA.

COLONIA AGRÍCOLA D' ORFANS Y EXPÓSITS.

Diu *El Ancora* de Mallorca:

Ab aquest nom se tracta de fundar en aquesta isla un establiment caritatiu que tinga per objecte donar aculliment é instrucció agrícola á tants infelissos noys abandonats á la Inclusa y als no menos infelissos que tenen la desgracia de perdre prematurament á sos pares y quedar en la mes trista orfanesa, en combinació ab una Escola d' Agricultura teórich-práctica.

Inútil nos sembla encareixer la importancia de la obra que 's projecta realisar. L' estat de nostres Establiments de Beneficencia, la escassesa d' un personal sub-altern mes nombrós y competent que 'l que avuy dia disposan, demanan una institució que, com la *Colonia agrícola*, puga oferir als orfans y expósits una educació moral y religiosa mes complerta, y una professió que 'ls oferesca un pervenir mes segur y ventatjós que al que per lo comú pugan aspirar avuy dia sos infelissos acullits.

Sens ánimo d'exposar en aquest moment la organisació del Establiment de que parlém, puig en la circular que publicarem, s' explica extensament, no podém menos de fer observar la gran utilitat que, apart del bé que 's fá á sers desgraciats, ha de reportar á nostra isla.

Conegut es de tots l' estat de nostra agricultura, que si bé ha fet notables progressos d' algun temps en aques-

ta banda, no ha abandonat per complert la rutinaria via que li trassaren nostres avis. Fundar donchs una *Colonia agrícola*, ó siga una escola práctica d' agricultura, equival á inaugurar una nova época pera nostra riquesa territorial: y á despertar l' amor á una mena d' estudis poch menos que desconeeguts entre nosaltres.

Además ¿á qui no contrista l' espectacle que ofereix nostra jovenalla caminant sollicita en busca d' un empleo que ni ha de donarli honra, ni profit, ó perdent lo temps en las Universitats pera adquirir un títol que de poch ó res ha de servirli? Donchs bé, á destruir tants mals y á produhir tant bé se dirigeixen los intents dels iniciadors de la Colonia agrícola. Y ab tal motiu esperém que mereixerá universal aceptació no tan sols per las respectables personas que firman la circular que s' está ja repartint, sino pe'ls benéfichs resultats que indubtablement está cridada á produhir.

Fassis, donchs, un esforç: contribuescan á la fundació de la *Colonia* todas las personas que poden y deuhén contribuir: secundi Mallorca l' exemple d'un generós donant que ha ofert la respectable quantitat de 20.000 duros pera tan caritatiu objecte, y aviat podrém envaneixe'ns d' haber sigut los primers d' Espanya en establir una *Colonia agrícola d' orfans y expósitos*.

La circular y bases pera la constitució de la mateixa, son com segueix:

- 1.^a Se constituheix á Mallorca una Societat ab l' objecte de fundar una *Colonia agrícola d' expósitos y orfans pobres*, al nivell dels últims avenços en aquest ram.—2.^a Formará part integrant de la Colonia una *Escola d' Agricultura teórica y práctica*, de matrícula lliure y retribuïda. Aquesta escola s' organitzarà de modo que arribi á ser una *granja modelo* dels cultius que principalment interessan á Mallorca; y's completará ab la creació d' una *Estació agronómica*, institut que tan pode-

rosament contribuïx als avenços de la agricultura de las regions que las tenen establertes.—3.^a S'obra una subscripció voluntaria per accions pagadores en deu anys á rahó de vint y cinch pessetas anyals.—4.^a Assegurada que estigui, baix lo punt de vista económic, la fundació de la societat, se formarán los Estatuts y Reglaments corresponents que's sotmeterán á la aprobació de la Junta general d' associats; y desseguida's procedirà á la adquisició de terrenos y construcció d' edificis á fi de que la colonia quedi instalada dins d' un curt temps.

La circular vé suscrita pe 'ls Srs. Compte de Montenegro; Marqués de Campo Franco; Salvador Coll; Tomás Rullan; Vicari General; Anton Blanes; Guillem Puig, Canonje; Anton Bennasar; Joseph Monlau; Ramon Despuig; Marqués de Regner; Miquel Fluxá y Francisco Pavía.

No hi ha pera que dubtar que L' ART DEL PAGÉS s' associa de veras á tan lloable pensament, que desitja veure realisat lo mes prompte possible pera que servezca d' estímul á las demés provincias.

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA

¿QUÉ VAL MÉS, VENDRE Ó ENMANLLEVAR?

Lo pitjor de tots los mals, la plaga major pe 'l propietari de fincas rústicas ó urbanas es l' enmanllevar, y 'l dia en que l' amor propi exagerat ó l' erro al calcular las forsas propias, no ceguin al duenyo d' inmoables, acabará aquesta filoxera, pitjor encara que l' insecte destructor dels ceps, porque ataca á tota propietat arrel.

Suposém, que jo tinch una terra de valor 5,000 pessetas, que, pagats los gastos de conreu y la contribució, me dona una renda anyal líquida d' un 4 per 100.

Suposém també, que jo prenh sobre aquesta finca un enmanlleu de 2,500 pessetas per tres anys al interés anyal de 6 per 100.

Lo resultat será pera mí, y encara mermo la baixa:

Finca de 5,000 pessetas al 4 per 100 anyal me dona
una renda líquida de 200, ó siga en tres anys. . . 600

Per un enmanlleu de 2,500 pessetas al interés anyal	
del 6 per 100 he de pagar cada any 150 ó siga en	
tres anys..	450
Gastos d' escriptura y de cancelació unas.	70
Diferencia.	80

Resulta donchs, que prenent lo diner á enmanlleu, necessito casi 'l doble capital en fincas pera pagar los interessos, y si al venciment no verifico 'l pago, los gastos de execució importan altrás 500 pessetas.

Si en compte de demanar á enmanlleu hagués venut la meytat de la finca, sense més desmembració que 'l cost de la meytat d' escriptura matrís, puix los demás gastos quedan á cárrech del comprador; tindria en metálich 2,500 pessetas, més altrás 300 pessetas per la renda líquida de la altre meytat de finca pe 'ls tres anys.

La diferencia es notable y val la pena de que 'ls propietaris fixin sa atenció en ella, abandonant rancias preocupacions contra la venda, á que tart ó dejorn han de recorre despres de las dificultats ocasionadas pe 'l enmanlleu.—AGULLÓ.

APROFITAMENT DE LA GINESTA

La Ginesta usual, coneguda vulgarment ab lo nom de ginesta d' escombra, es una planta rústica que creix expontáneament en las planuras incultas y arenosas, en los arenals estérils, en los colls ahont no creixen lo líl y cánem.

Aquesta planta s' eleva á un ó dos metros d' alsada, y exten per tots costats sas nombrosas ramas, dretas, desfilatxadas y doblegadas, d' un vert fosch; sas fullas son petitas y disposas alternativament pe 'l llarch dels tanys; sas flors d' un groch bonich, grossas y lleugerament olorosas, adornan lo mes de Maig la part superior dels rams. Aquestas flors donan naixensa á una bejoca negra que conté en sa maduresa de 8 á 10 petits grans globulosos.

La Ginesta se sembra per ella mateixa al ruedo de las matas, quals grans cauhen á terra; lo moviment de torsió y elasticitat propia de sas vaynas, fan que de vegadas llensi la llevar á gran distancia.

Aquest arbret no exigeix cap conrreu, y es precis pera llimpiar los arenals estérils y las malesas arenosas, ahont dona á la terra més de lo que reb. Cremada en lo terreno, 'l fertilisa y 'l prepara pera excel·lentas cullitas.

Los bestiar se menjan sos tanys ab gust, los aucells buscan sos grans y las abellas sas flors. Suministra també son contingent á la medicina y als pelayres, un bonich color groch als tintorers y potassa als vidriers.

Pero sa major utilitat es donar una filassa que, no per esser menos bona que la del líl, deixa d'esser un gran recurs pera certs païssos, especialment pera aquells en que en las pendants peladas dels colls y malesas arenosas ahont neix perfectament la ginesta, no podrian utilisarse per altre mena de conreus.

Un altre classe més grossa, més bonica, més perfumada, la ginesta d'Espanya, indígena á la Espanya y á la Italia, y aclimatada fa dos sigles en los departaments meridionals de Fransa, ofereix totas las propietats de la ginesta usual.

En tot lo Languedoc y las Cevennes, aixís com á Espanya y Toscana, se 'n treu de la pell de la ginesta una filassa, de que 's fan fortas telas, cordas y paper de bona calitat. Seria molt de desitjar que aquest ram d'industria s'estengués.

Sols al tercer any arriban á ser bastant llargas las branques de la ginesta pera tallarse; de menor temps, sols cumplirian molt imperfectament l'objecte y sols serveixen pera 'l sosten del bestiar, sobre tot al hivern, en que es un aliment fresch que se 'ls pot procurar.

La tallada de la ginesta se fa comunment després de la sega, y quan los treballs del camp s'han acabat, s'elegeixen los tanys més bonichs, y s'trecan ab la mà després d'haberslos netejat dels borrons naixents que hi ha en ells; se posan al sol pera que s'assequin, y després se reuneixen á manadets ó feixos d'igual mida, se 'ls bat ab una massa de fusta pera facilitar la separació de la pell, se 'ls amara després en una bassa ó en aygua corrent, subjectantlos ab pedras porque la inmersió siga complerta, y se 'ls hi deixa 6 ó 7 horas. A la nit se treuhen y s'apilan. Al dia següent, la ginesta preparada d'aquest modo 's posa á capas separadas ab palla en un lloch aprop del aygua. Se tapa la pila ab boll ó gram y s'hi posan pedras á sobre, lo qual se 'n diu *posar á cubert*. La Ginesta permaneceix d'aquesta manera fins que acaba l'acte d'amarar, es dir, durant 8 ó 9 dias; basta solsament aquest entremix, y sense descobrirlo regar la pila una vegada cada dia ab l'aygua d'aprop. Al cap d'aquest temps, se treuhen los feixos y se 'ls renta ab mol-

ta aygua; la part verda de la planta ó la epidermis se despren allavors molt fàcilment de la part llenyosa y queda nua la fibrosa; se pren cada manat, l' un despres del altre, se 'ls bat y mulla sovint ab una pala y al damunt d' una pedra pera despendre tota la filassa. Després d' aquesta operació se deslligan los feixos y s' extenen pera que s' assequin. No deuen tallarse los tronquets sino quan ja no contenen humitat; se passa desseguida al pentinatje y 's posan á part las diferentes qualitats de filassas, que son totas filadas á torn: aquest treball se reserva generalment pera las vetllas d' hivern.

Lo fil que s' obté de la ginesta serveix pera fabricar telas propias pera diferents usos domèstichs. Aquest fil es de dos classes: lo de primera qualitat, lo mes fi, serveix pera fer llens bast. Los pagesos dels voltants de Lodeve y d' altres cantons del Herault y del Aveyron, de la Lorena, etc., que no posseheixen terras propias pe'l conreu del lli y del cánem, no coneixen altre fil que 'l de ginesta. Los llensos fabricats ab lo fil d' aquesta mata son de bon us, molt frescos en istiu y tan amanosos com las telas de cánem. Lo fil mes barato s' emplea pera fer cordills y llensos de sachs pera embalatjes.

SECCIÓ DE VARIETATS

MODO DE PREPARAR UN BON CAFÉ.

La primera condició pera obtenir un bon infús consisteix en comprar café bó, de primera qualitat, verdadera moca, no de Moka, que 's una ilusió del comprador, supost que no n' existeix en lo comers, sino de Puerto-Rico ó de Cuba. La segona condició es que al torrar no llensi á perdre lo que s' havia guanyat ab la bona elecció de la primera materia. Castany clar es lo color que deu tenir lo café pera estar degudament torrat. No 's deuria mav torrar-ne mes que pera tres dias. La tercera condició es que l' acte de moldre 'l café torrat se verifiqui mentres estiga escalfantse l' aygua porque la mes esmerada conservació del café molt no pot prevenir que perdi bastant de sa aroma. La quarta condició es que s' extrega tot lo que convé extreure 's y res mes. Pera lograr lo primer, hi ha que afegir al aygua una mica de bicarbonat de sosa ó espargirlo sobre la pols de café; mitx gram basta per 20 grams de café; y un dicilitre d' infús. En compte de bicarbonat se pot pendre també 'l biborat sodich. D' aquet modo s' extreu además dels principis aromátichs lo gluten, que 'l café conté en un 10 ó 12 per 100, y allavors lo café constituheix, no solzament una beguda de recreo, un simple excitant, sino que vé á ser un verdader aliment. Pera

no extraure las substancias amargants convé fer l' infús depressa, es á dir, fer un infús y no un decuit de café. Aquet últim pot ser bó pe 'ls turchs, que no saben fer lo café d' altre manera, y s' ho engulleixen tot, such y pols; però pera un paladar y ventrell ben acostumats, no serveix.

NOTICIAS AGRÍCOLAS

COLONIA AGRÍCOLA.—Per la de que parlém en altre lloch s' está organisant á Palma de Mallorca, sembla que un catalá ofereix 20.000 duros. Aquesta conducta es molt digne de tenir imitadors y no deixarà de contribuir en gran part á la realisació de tan benéfica obra.

NOVA PLANTA.—Pot donar un rendiment de mes de 50 hectolitres per hectárea, segons diu lo «Journal d' agriculture progressive;» son grá es mes rodó que 'l del candeal y dona una farina mes nutritiva que la del sígol, cibada y blat de moro, y qual tronch, alt y vigorós, proporciona un jas bonich y tou, podentsel utilizar á la vegada com combustible.

Sa vegetació soportará la sequera de major duració fins avuy coneguda.

Aquet cereal ha sigut importat, segons se creu, per uns emigrats procedents del Sur de Rusia y se l' ha cultivat per primera vegada en l' Arkan-sas; son descubridor li ha donat lo nom de *Blat-Arrós*.

EXPOSICIÓ DE FLORS Y PLANTAS.—En la que celebrará á Madrid la «Societat protectora d' animals y plantas» sembla que de Valencia hi acudirá molta cosa, segons diuhen los periódichs d' aquella localitat. La esposició tindrà lloch en la segona meytat del actual mes de Maig.

NOU PERIÓDIC.—Ab lo nom de «Noticia mensual de los vinos españoles en Francia» n' hem rebut un que 's publica á París lo dia 20 de cada mes. Com indica son titol s' ocupa exclusivament del comers de vins entre España y Fransa y baix aquet punt de vista es molt digne de ser aplaudida tan útil idea portada á cap per lo Sr. Utrillo paysá nostre. Desde luego li aceptém gustosos lo cambi, oferintli al mateix temps nostres serveys, si es que poden servirli d' alguna cosa y no cal dir que li dir que li desitjém molta suscripció y llarga vida, porque donadas las tendencias exposadas en lo número-mostra, mes de quatre vegadas farém us de son contingut.

REVISTA DE PRODUCTES.

ADMETLLAS.—Molt encalmadas cotisantse la Esperanza de 13 á 14 duros lo quintá, segons classe, y la de Mallorca de 13 á 13 y $\frac{1}{4}$.

ARRÓS.—Las existencias son una mica reduhidas y á Valencia 'ls preus tendeixen á la alsa. Lo de Tortosa 's fa de 18 á 18 y $\frac{1}{4}$ pessetas lo quintá.

BBAT DE MORO.—Los preus segueixen fluixos, pagantse lo de Tortosa de 9 y $\frac{1}{8}$ á 9 y $\frac{3}{8}$.—Lo d' Aragó, á 8 y $\frac{1}{2}$.—Lo de Sevilla, de 9 y $\frac{1}{2}$, á 10 pessetas la quartera de 70 litres.

BLATS.—Sembla que hi ha una lleugera tendencia á la alsa y per lo tant una mica mes d' animació en lo mercat, tal vegada ab motiu de faltarne del estranjer.

Lo del pays se fá de 16 á 16 y $\frac{1}{2}$ pessetas la quartera.—Lo d' Aragó, de 17 á 18.—Lo de Mahó, de 16 y $\frac{3}{4}$ á 17.—Lo d' Andalucia, de 16 á 16 y $\frac{1}{2}$.—Lo de la Mancha, de 17 á 17 y $\frac{1}{2}$.—Lo Candeal de Castilla, de 17 y $\frac{1}{4}$ á 17 $\frac{3}{4}$.

FABAS.—Se detallan de 9 y $\frac{1}{4}$ á 9 y $\frac{3}{4}$ pessetas la quartera.

FABONS.—Son preu al detall es de 10 á 10 y $\frac{1}{4}$ pessetas la quartera.

FASOLS.—No 's fa gayre gran cosa porque falta la demanda del consum y n' hi ha existencias.—Los de Valencia á 21 pessetas.—Los d' Ibraila de 13 á 13 $\frac{1}{2}$ pessetas la quartera de 70 litres.

GARROFAS.—Las de Vinaroz se detallan de 23 á 25 y $\frac{1}{2}$ rals lo quintá.—Las de Tortosa, de 21 á 22.—Las de Mallorca, de 19 á 21.—Las de Portugal, de 5'87 á 6 lo quintá de 41'60 kilógrams.

OLI D' OLIVAS.—Segueix aquest article ab pocas operacions, venentse las procedencias de Tortosa de 17 á 19 duros, y los d' Andalucia de 17 y $\frac{1}{2}$ á 18 y $\frac{1}{4}$ los 115 kilógrams. No hi ha demanda pera la exportació y 'l consum se serveix dels de las comarcas productoras.

ORDI.—No n' hi ha existencia del estranjer y 's cotisa 'l d' Aragó de 5 y $\frac{1}{4}$ á 6 pessetas los 70 litres.—Lo del pays de 6 y $\frac{3}{4}$ á 7 y $\frac{1}{2}$.

SEGÓNS—Lo segó se cotisa, de 8 á 9 rals la quartera.—Lo segonet, de 7 á 8.—Los prims, de 8 á 9.

SOFRE.—Encara que abundi la demanda, com que las existencias son crescudas, no 's paga á mes de 6'75 á 7 pessetas lo quintá de 41'60 kilógrams, indistintament pe 'l d' Aguilas é Italia.

TARONJA.—Segons diuhen de Valencia la última quinzena s' ha presentat una mica mes ferma. Las vendas á Inglaterra han sigut regulars, aixís en quantitat com en preu.

Los preus en aquellas comarcas se sostenen á 2 pessetas per arroba en los arbres de la Rivera y á 17'50 lo miller en la Plana, però las operacions son curtas. La causa consisteix en que, temerosos los confeccionadors del mal éxit de sas remesas, s' han retret bastant. Donadas las últimas noticias es probable s' animi la confecció y si 'ls embarchs s' efectuan en vapors de marxa rápida y directes al punt de consum, encara podrá recuperarse alguna cosa de las pérduas sufertas aquesta temporada.

VINS.—Las últimas noticias rebudas de nostres mercats vinícolas, aixís com las de Fransa, no senyalan cap mena de variació y continuan essent exactament iguals pe 'ls vins negres á las indicadas en nostras últimas revistas. A pesar d' aixó, sembla que darrerament s' ha notat una mica mes d' animació en los embarchs pera Ultramar, seguint fermos los preus en las classes de color y forsa y ab marcada depreciació las classes baixas.

De Tarragona diuhen que segueix encalmada sa exportació pera Ultramar, si bé que pera l' extranjer se manten regular.

Imprenta de «La Renaixensa», Xuclá, 13, baixos.