

L' ART DEL PAGÉS

SECCIÓ AGRONÓMICA.

PER AHONT HA DE COMENSAR LO BON PAGÉS.

Tot home que cultiva las suas propietats ha de tenir un bon número de caps de bestiar proporcionat á la extensió de sas terras.

Lo bestiar dona fems, y los fems donan grá.

No consisteix tot en sembrar: pera cullir es necessari formar bé, cabar fondo, y traure las malas herbas.

La terra ben femada enriqueix al cultivador, y la que está mal femada l' arruina sens remey.

Si cal bestiar pera poder llaurar, també 'n cal pera poder femar.

Tal es lo femer tal es lo graner.

Ja may la terra es avara: sempre dóna segons lo que li donan; pero al qui no li dona res, lo paga ab la mateixa moneda.

Sapiau que lo mateix cultiu dessuca la terra.

De temps en temps convertiu la terra en prat, y després podréu estar segurs de tenirhi blat.

Aixís, dorchs, no es pas tot lo femar, sino que es precis lo cambiar.

Cambiar volém dir convertir en prat la terra de conreu, després d' un cert temps tornar á fer terra de conreu lo que era prat, y sempre així sembrant en los conreus plantas de varias especies fins á la fi del mon. Aquet es lo gran secret del cultiu y en aixó está reduhit.

La terra convertida en prat, reposa del blat y dóna després tres vegadas mes de lo que donaba.

Lo prat dóna farratge y alimenta al bestiar.

Lo bestiar dona fems y després pessetas.

Lo femer dona més abundancia de grá ab la cual s' alimenta la gent y s' ompla la butxaca.

Prats y bestiar, fems y forsa grá: així se enriqueix lo pagés.—X.

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA

APROFITAMENT DE LO QUE QUEDA DE LA FABRICACIÓ DEL VÍ.

L' agricultor, imitant lo que passa en la naturalesa, deu aprofitar totes las deixallas. Vejam donchs lo que ha de fer ab las materias que quedan de la fabricació del ví. Aquestas son: la brisa del rahim, los sarments, lo tartrá de las botas y las mares procedents de la clarificació, los pámpols y la grana ó pin-yolet.

Dita grana pot servir pera aliment dels porchs y traure 'n un oli que 'ls italians, per exemple, aplican á la il-luminació, obtenció de savons, etc.

La brisa del rahim y la fulla de tardor de la morera serveixen pera alimentar los moltons; així ho ha dit Mr. J. Hares després de las probas que feu en gran sobre la materia.

La brisa del rahim, á més de poder servir pera destilar, y com adob, si es molt prempsada serveix també pera obtenir lo *verdet* (acetat de coure), posant planxas de coure entre capa y capa de dita brisa. Lo coure s' oxida en part, y l' alcohol contingut en la brisa del rahim acetificantse, se combina ab l' oxit format, y constituheix lo *verdet*, que pot separarse del coure no oxidat, espolsantlo y rasantlo.

Los sarments poden servir com adob enterrantlos en la vin-ya, y com combustible, empleant desseguida las cendras pera adobar la terra, y pera obtenir llexius. Tot pagés que vulguia

conservar bè sa vinya, deu fer ús d' una de aquestas aplicacions, ab preferencia la primera.

Lo tartrá de las botas, que no es altra cosa que un depòsit cristallí d' una sal anomenada bitartrat de potasa, barrejada ab una materia colorant y cossos térreos, se extrau pera obtenir aqueixa sal. Deu advertirse que no es prudent ferho sino cuan las botas quedan inservibles, ó á lo més cuan están buydas per haverse venut lo vi que contenian perque lo tartrá tapant los poros de la fusta, impedeix la evaporació del caldo y per consegüent sa disminució, que en diferents cassos es una pérdua sensible al vinicultor; además, forrant enterament la bota, no permet que la fusta pugua comunicarli cap de sos principis y y li donguia mal gust. Lo tartrá se refina fentlo disoldre en aygua bullenta; se deixan posar las materias insolubles, se decanta, se descolora 'l liquit resultant mediant argila blanca y varias cristallisacions: sometent luego los últims cristalls á la acció del sol sobre telas, s' en acaba de traure 'l color. Aquestos cristalls prenen lo nom de bitartrat de potassa, tartrá brut, cristalls de tartrá, etc.

Lo pòsit que prové de la clarificació, com es rich en nitrogeno, serveix pera adob.

G. J. DE GUILLEN.

LABORATORI DEL PAGÉS.

RECONeixEMENT DE LAS ADULTERACIONS

EN L' OLI D' OLIVAS.

Sembla no acabarse may lo catálech dels procediments ideats pera reconeixer en l' oli d' olivas la presencia d' altres olis inferiors. Als medis ja coneguts hi ha que afegir los proposats per M. de la Souchère, director del laboratori agronómich de las Bocas del Ródano.

Los olis que mes s' emplean pera falsificar lo d' olivas, son lo

de cotó, lo de sésam y 'l de colza; aquest últim á l' estranjer, puig á Espanya sa producció es bastant reduhida.

Lo reconeixement d' oli de *colza*, com lo de tots los que provenen de llevors de crucíferas, estreba en caracterisar la presencia del sofre que dits olis contenen sempre. Pera aixó 's col·loca una mica del oli que 's tracta d' ensajar en una càpsula, s' hi afegeix una dissolució de potassa cáustica pura y 's formarà sabó. Se remena la massa ab una espátula ó cullereta de plata, y si aquesta s' ennegreix, es senyal de que existeix sofre en l' oli analisat, y per lo tant, que 's troba falsificat ab oli de colza.

Pera reconeixer l' oli de *sésam*, també en presència del d' olivas, se desfá un terrós de sucre en una mica d' àcid clorhidrich (sal fumant) de 30° Beaumé, y s' afegeix aquesta barreja á una quantitat igual del oli que 's tracta d' ensajar. Se remena lo tot fortament, y al menor indici d' oli de sésam surt lo color roig en lo líquit. Deixant aquest en repós, se formen dos capas: la superior oliosa y la inferior ácida tenyida de vermell.

Pera determinar la presencia del oli de *coló*, s' afegeix al oli que s' ha d' ensajar una part igual d' àcid nítrich (aygua-fort) de 49° Beaumé; se remena la barreja y pendrà un color de café mes ó menos pronunciat si hi ha oli de cotó falsificant al d' olivas.

Pera fixar quantitativament aquestas falsificacions, M. de la Souchère ha recorregut á la determinació de densitats, pero aixó, sobre ser á nostre entendre, no molt exacte, puig ab diferentas barrejas d' olis poden obtenirse líquits de las mateixas densitats, y un mateix oli la pot presentar distinta segons sa calitat y medis d' obtenció, ve á ser ja un treball exclusiu de laboratori pera 'l que 's necessitan eynas y práctica especials y per tant, no molt apropiat pera l' us dels culliters, negociants ó magatzemistas que vulgan coneixer per un medi breu y senzill la puresa d' un oli. Per aquest motiu no 'ns deturém á ressenyar aquesta part dels treballs de M. de la Souchère.

SECCIÓ DE VARIETATS

ELECCIÓ D' EYNAS Y UTENSILIS

DESTINATS A LA PREPARACIÓ Y CONSERVACIO

DE LAS SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS.

(Acabament) *

Las eynas de bona calitat poden esser sempre empleadas sense perill pera 'ls usos alimenticis, mentres se tingan molt netas y no s' hi deixi, sobre tot d' un dia pera l' altre, los menjars, en particular las substancias ácidas, saladas ó albuminosas. Ab frecuencia l' estany conté una proporció de plom que excedeix del límit legal, y allavors los utensilis construhits d' aquest metall obliga á cuydados de vigilancia molt minuciosos pera prevenir accidents.

Las eynas d' estany empleadas pera contenir, preparar ó mesurar las substancias alimenticias ó 'ls líquits no deuen contenir al máxim sino un 10 per 100 de plom ó dels altres metalls que ordinariament se trovan aleats ab l' estany del comers. Independentment del plom, l' estany del comers pot contenir ferro, coure ó arsénich.

Lo plom en l' aygua airejada y pura s' oxida rápidamente y 's converteix en hidrat y en carbonat de plom, sals molt danyinas.

Está probat pue la aygua de font molt pura que passa per canonada de plom se carrega d' una proporció de carbonat de plom bastant gran pera incomodar á las personas que 'n beuhen.

Es carbonat de plom la crosta blanca que apareix en las caras dels depósitos de plom que contenen aygua. D' aquets fets se 'n deduheix que ha d' evitarse aplicar als usos doméstichs l' aygua que ha estat en atuell de plom, porque pot ocasionar accidents graves.

Lo coure, lo mes usat dels metalls pera la fabricació de las eynas y utensilis de cuyna, es també 'l que dona lloch als accidents mes freqüents y mes graves, supost que l' atacan ab una facilitat tal l' aygua, l' ayre, l' escalfor, los cossos grassos, los ácits, lo vi, la sanch dels animals, la sal, etc., que l' oxit se forma casi inevitablement. Segon, l' anàlisis ha demostrat, tots los atuell preparats en atuell de coure contenen oxit en certa proporció que pot no produhir cap mal resultat en un gran número d' indi-

* Véjis lo número anterior.

viduos, però que pot ocasionarlos á algunas personas en virtud de ciertas disposicions individuals.

Pera impedir que aquest veneno 's formi en cantitat notable, es necessari que 'ls utensilis de coure estigan molt nets, que la escalfor dels menjars siga elevada promptement á la ebullició, que aquesta duri poch, y que 'ls menjars sigan mudats á una altre eyna bullint encara, supost que desde que la ebullició acaba, l'oxit se produheix bastant facilment pera que siga imprudent deixar que 'ls aliments se quedin en l'atuell mes d'un quart. Molta precaució 's requereix pera fer ús d'utensilis y eynas de coure; lo primer raig de vinagre, del vi, que surt de las botas per medi de claus ó aixetas de coure conté sempre mes ó menos cantitat de sal nociva; fins l'aygua freda ó calenta no 's queda impunement en un atuell de coure, perque contreu un gust metallich, y com baix sa influencia l'ayre oxida 'l metall, s'hi dissolt una mica de sal de coure.

Poden prevenirse los inconvenients del coure estanyantlo. Lo coure estanyat degudament ó ab estany fi es ignocent, però quan las eynas y 'ls utensilis son d'un ús habitual, es indispensable renovar, á lo menos tots los mesos, la estanyadura, perque la neteja, lo frech y 'ls ácits separan petitas porcions d'ella, y posan al descubert lo metall perillós, molt sovint en un tros bastant extens pera determinar accidents. May es prudent deixar estar aliments en las eynas y utensilis de coure, fins en los millor estanyats, perque hi ha certs condiments que poden atacar la estanyadura y 'l coure que está á sota.

Las precedents observacions son aplicables á las eynas de Melchior ó medcior (aleació de coure, de niquel y de zinc.) Las substancias ácidas y la sal que 's barrejan ab los aliments poden alterarlos, formant compostos de coure, que tots son venenosos.

Lo coure emplanxat de plata ó plaqué de plata no deu inspirar confiança sino cuan la capa es d'un gruix convenient y no apareix cap punt roig al interior de las eynas.

Lo zinch no deu emplearse pera la fabricació d'eynas y utensilis destinats á las substancias alimenticias, perque es un dels metalls mes atacables pe'ls ácits, fins pe'ls mes débils, y que 's dissol en casi tots, formant sals dotadas de propietats vomitives y purgantas que poden algunas vegadas donar lloch á accidents graves. La mateixa rahó deu fer retxassar l'ús de ferro galvanisat, es á dir, cubert ab zinch.

DR. KRANT Y MOLTÓ.

NOTICIAS AGRÍCOLAS

Prempsas pera vi.—Aquest any los que las necessitin están de enhorabona, puix los preus han baixat molt; tant es aixís, que en lo *Centre de gestions* establert en lo local del Institut agrícola catalá de Sant Isidro se proporcionan fins per 80 y 90 duros, las del sistema Mabilé.

Dret de cassa.—Com per ficció legal se consideran tancadas y acotadas totas las debesas, heretats y demás terras perteneixents al domini particular, d' aquí que ningú puga cassar en ellas encara que no ho estigan, sense permís escrit de sos duenyos. Aquet permís no será ab tot indispensable quan en ellas no estiguessen alsadas las cullitas.

Inútil es fins á cert punt afegir, que sense permís de sos duenyos, ningú pot cassar, en cap temps, en los terrenos material ó realment tancats, acotats ó fitats.

Lo cassador que desde un punt en que la cassa li siga permesa, fereixi una pessa de cassa menor que cau ó entra en propietat agena, té dret á ella; y podrá entrar á recullirla si 'l terreno en que caygué no estigués tancat materialment. En lo cas de que ho estigués, encara que no més lo tanqués tapia ó vallat, lo cassador necessita permís del duenyo pera entrar á recullirla, però aquet deurá donarli, ó en altre cas, entregarli la pessa ferida ó morta.

Quan un cassador fent ús del dret de que parlém en lo párrafo anterior, entres per sí mateix á recullir la cassa, será responsable dels danys que causi.

Certámen de Granollers.—Sabém que la *Associació rural del Vallés* ofertora de la joya de plata representant un grupo alegórich d' eynas de pagés está disposta á cedirlo pera cualsevol altre certímen ab lo mateix tema. L' únich treball que 's mencioná obtant á aquell premi y que no hi arribá á temps es degut á la ploma d' un de nostres redactors l' enginyer D. Joseph Bayer, qui 'ns l' ha cedit pera que 'l publiquessim en L' *ART DEL PAGÉS*. És molt d' aplaudir la conducta del Sr. Bayer, per quant á la simple indicació y á pesar de constarli lo avans dit, no ha volgut retrasarlo á la llum pública per lo que puga ser útil á la pagesía del Vallés.

Per nostra part li doném las més espressivas gracias y prometém complaure 'l desseguida.

Falset.—La cullita d' admetlla y avellena ha sigut molt escassa, y la gran majoría dels propietaris no n' ha tingut la quarta part del any pasat. Segons diuhén, se paga la quartera á 19 y 23 pessetas respectivament.

Sembla que la cullita de rahims será major, però la falta de pluja en aquest estiu farà que 'l vi porti molt esperit, segons se creu.

Las 10 arrobas de rahim que es la carga, se pagan á 22 y 24 pessetas.

A Bellmunt y Lloá algú ha comensat á bremar. A Falset encara tardarán uns quants dias.

Figueras.—En aquest mercat segeixen, per terme mitj, los preus següents:

Blat á 25 pessetas l' hectólitre.—Mestall á 20.—Ordi á 12'50.—Cibada á 11'25.—Blat de moro á 18'13.—Mill á 20.—Panís á 22'50.—Monjetas

á 30'63.—Ciurons á 37'50.—Fabas á 18'13.—Fabons á 18'75.—Vi á 38.—Ayguardent á 75.—Oli á 74'62.

Lleyda.—Comensa á notarse fluixetat en lo mercat de *blats*. Molts han omplert ja sos magatzems, altres se retrauen de comprar per l' alsat preu y esperan temps millors, es dir una próxima baixa. Nosaltres creyém com ells, que una vegada trascorregut aquet plasso d' aprovisionament, seguirán arrivant barcos del Orient ab cargament de blat y que estant allavors plens ja 'ls magatzems, haurá d' abaratirse son preu. Contra nostres previsions no obstant los comerciants en gran escala segueixen verificant importants compres y creuen en una próxima alsa. Però com la major part han omplert ja sos magatzems, d' aquí la calma que 's notá en lo mercat últim.

Los *olis* se sostenen á bon preu y encara que estiguén en la berema ja podém assegurar que 'l tindrán també 'ls vins nou. La falta de pluja ha ocasionat danys de consideració en un y altre fruyt. La cullita de vi será escassa y la d' oli dolenta si no plou dins d' aquet mes.

Los preus que hem pogut averiguar en lo mercat son los següents:

Blat, de 74 á 82 rals la quartera segons classe.—Ordi, de 26 á 29.—Fabons, de 38 á 40.—Oli, de 38 á 40 la arroba.

Tarragona.—En aquet mercat, si bé no 's fan moltes operacions, en cambi han sufert una favorable reacció 'ls preus dels ayguardents á causa de las demandas d' esperits pera mistelas, las pocas existencias de la plassa y las bonas noticias dels mercats estrangers.

Respecte als vins segueixen cotisantse als mateixos preus que continuém, fins que 's tinga una idea aproximada de la actual cullita.

Baix Priorat sech, de 48 á 51 pessetas los 120 litros, segons classe.—Id. dolsos, de 50 á 55.—Camp sech, de 20 á 25.—Vendrell, de 25 á 30.—Montblanch, de 18 á 25.—Priorat sech, de 50 á 55.—Id. dols, de 55 á 57'50.—Mistela blanca, de 37'50 á 45.—Id. negra, de 50 á 65.

Vilafranca del Panadés.—Los preus corrents del mercat, son:

Vi pera embarcar, de 120 á 130 rals la carga.—Id. blanch, de 90 á 100.—Id. pera taberna, de 90 á 100.—Id. pera cremar, 40 á 44.—Anissat de 30°, de 1.000 á 1.100 la xeressana.—Esperit de 35°, de 1.680 á 1.700.—Id. de brisa, de 1.280 á 1.300.

Vinaroz.—Están á punt d' acabarse las recoleccions de rahim y garrofas, quals cullitas, per lo que toca á aquest any han sigut bastant satisfactorias y superiors á las del passat. La arroba de rahim s' ha pagat á 10 y 11 rals, habentlo venut molts culliters en la mateixa heretat, lo qual los ha evitat los gastos que ocasiona 'l convertirlo en vi. Las garrofas novas se venen á 5 rals y mitx la arroba.

En cambi lo blat de moro está molt estropellat, á causa de las passadas ventadas, y poch ménos succeheix ab las monjetas, quals fruyts no rendirán los bons resultats que 's prometían los pagesos quan la cullita estaba una mica avansada.

Altre tant succeheix ab las olivas que comensan á despendre 's del arbre, lo qual es d' esperar influesca en los preus ab perjudici dels jornalers.

Errada.—En la línea 8.^a de la primera plana del número passat se lleix (caparrosa verda) essent aixís que deu dir *caparrosa blava*.