

L' ART DEL PAGÉS

DIPUTACIÓ PROVINCIAL DE BARCELONA.

CIRCULAR.

De conformitat ab lo acordat per aquesta Corporació en sessió pública ordinària de 7 dels corrents, s' invita á las Corporacions y particulars de la provincia á que acudeixin devant de la Comissió especial nombrada per aquest Cos, per escrit, durant los quatre mesos de Juliol, Agost, Setembre y Octubre, y verbalment durant los dos últims en los dias y horas que oportunament se senyalarán, pera indicar los medis més adequats que, dintre de la esfera de sas atribucions y recursos, puga adoptar la Corporació per sí mateixa, ó be proposar al Govern pera sostenir la competencia ab productes industrials ó agrícoles similars estranjers, aixís com respecte á las gestions que convingan practicar aprop del Govern y de las Empresas de ferro-carrils pera obtenir considerable rebaixa en las tarifas de transports de mercaderies per las vias indicadas.

Al efecte, quantas personas desitjin concórrer á la informació aludida se servirán remetre sos escrits á la Secretaria de la Diputació dintre del plasso de que queda fet mérit.

Barcelona 14 de Juliol de 1882.—Lo President, Joseph Vilaseca y Mógas.

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA

RECOLECCIÓ DELS FRUYTS.

Essent aviat la estació de la cullita de la major part dels fruyts, produhits en las hortas, es molt interessant ferla ab sas precaucions convenients pera que 'ls fruyts se conservin per llarch temps, puig de lo contrari molts se passen y no duran pera l' hivern, que es cuan son mes estimats, perque no n' hi ha de frescos.

Per consegüent, aném á donar á coneixer las reglas mes elementals, que deuen observarse, cuan se desitja conservar los fruyts per tot lo temps que consent sa naturalesa.

Los fruyts pera conservar deuen cullirse en un temps sech, y sol ferse desde las deu del matí fins las tres de la tarde, ab lo fi de que s' haja evaporat la rosada que poden tenir al matí, y avans que l' aire 'ls carregui d' humitat á la tarde.

Los fruyts deuen recullirse cuan la madurésa está en son punt; ni molt tart ni molt aviat. Es una mica difícil designar lo punt convenient de maduresa; avans d' ell es molt aviat, y després massa tart En cas de dubte, es preferible que 'ls fruyts acabin de madurar en la fruytera, que no pas en l' arbre, perque aixís solen ser mes gustosos y mes ensucrats. De modo que tots los dias deuen cullirse 'ls fruyts que comensan á madurar y no fer d' una vegada la recolecció de cada arbre com sol ferse generalment.

Ordinariament acostuma haberhi de 8 á 15 dias entre la sahó dels primers y 'ls ultims fruyts d' un arbre, de

modo que poden estar passats los primers cuan maduran los segons.

Los fruyts de las ramas dels costats deuen cullirse avans que 'ls de las altas, es dir, los baixos avans que 'ls alts, perque la sava es mes rica en las primeras brancas del arbre.

Deu evitarse tot cop en los fruyts, ja al cullirlos, ja al col·locarlos al cistell. Se 'ls col·loca sobre capsas de palla ó molsa, sense que 's toquin, en un lloch fresch, sech y ventilat, ahont acaban de perdre sa aygua de vegetació. Al cap de vuyt ó deu dias, cuan ja están ben aixuts, se col·locan en la fruyteria, qual habitació deu també estar preservada de la humitat despres pe 'ls fruyts acabats de cullir, que perjudica molt als ja sechs ó aixuts.

MEDIS DE REEMPLASAR

L' ENGUIXAT EN LOS VINS.

Per efecte de la planta ó del terreno en bastant número de vinyats, se recolectan vins insípits y fluixos, revolts, deslluyts y privats de brill. perque contenen molt pochs àcits.

Un procediment tradicional consisteix en tirar guix en la tina ahont fermentan ó bullen los vins.

La reacció química s' opera y engendra bi-sulfat de potassa mes àcit que 'l bi-tratat ó cremor tártaro (tartrá.)

Tots los vins enguixats contenen de 6 á 8 grams de sulfat de potassa per litre; però sols son permesos 4 grams.

L' enguixament consisteix en barrejar ab lo most una substancia barata quals reaccions produheixen un principi àcit, capás de revivar lo color del ví, y de ferlo roig-cirera y brillant.

Apreciant l' enguixament del ví ab relació á la salut, lo sulfat de potassa de 4 á 8 grams es purgant y sa presencia en lo

vi no ofereix cap inconvenient pera un consum restringit y passatger. Altre cosa es cuan se tracta d' un consum diari. Se compren l' efecte perillós produhit á la llarga per un vi que en lloch de confortar l' organisme com aliment reparador, irrita cada dia 'l ventrell y 'l budell com purgant.

Las constitucions vigorosas dominarán aquesta inpresió; però en las personas delicadas, aquesta irritació repetida cada dia, deu ocasionar insensiblement la inflamació del tubo digestiu, alterar la nutrició y causár las malalties mes diversas. Semblants consecuencias autorisan pera demanar la prohibició del enguixament dels vins.

Peró la equitat imposa també 'l deber de pendre en consideració 'ls interessos sérios é importants del propietari.

La lley tolera l' enguixament, porque la esperiencia y la práctica han demostrat la necessitat d' introduhir en ells ácits; lo millorament aixís introduhit, permet als propietaris vendre millor sos productes.

Supost que certs vins reclaman ácits, se tracta de trovar procediments inofensius de naturalesa tal, que combinin los drets dels propietaris ab las exigencias de la salut.

A aquest fi proposo los medis següents destinats á recompensar l' enguixament dels vins:

1.^{er} La barreja dels vins ácits de poch color ab los de bon color y poch ácits.

2.^a En los paissos y climas temperats deurá ferse la brema cuan lo rahim comensa á ennegrir, al principi de la maduració.

3.^a Tres ó quatre setmanas avans de la brema cullir una quarta ó quinta part dels rahims encara verts, prempsarlos y reservar aquest such ácit pera tirar-lo en las tinas ó cups ab rahim en fermentació.

4.^{ta} Se pot afegir directament al vi l' ácit necessari pera realisarho.

Dech advertir que no's poden usar los ácits minerals (azótich, clorhídric y sulfúric), quals propietats corrossivas farian al vi perillós pera 'l consumidor.

En materia d' ácits vegetals s' elimina l' ácit oxálich, venenós en altas dosis.

Sols nos queda l' ácit tártrich; aquet existeix naturalment en

lo vi, en estat de bi-tartrat de potassa, d'ahont la industria 'l treu, porque no pot fabricarlo ella mateixa en gran quantitat.

L'empleo d'aquest ácit no ofereix cap dificultat legal; surt del vi; pot, donchs, tornar á entrar en ell.

L'únic inconvenient es son preu elevat.

Comunica al vi un gust agrech, fresch, agradable y favoreix la formació de la fragancia.

Aixís tractat lo vi 's farà potable y será ben admés en lo consum.

Los vins enguixats, aspres, desagradables, durs y pastosos no poden entrar en lo consum mes que per entremitj de las barrejas.

Afegintlos hi 'l valor de 4 á 8 rals d'ácid tártrich per cada hectólitre, lo propietari trovará un valor en son ví molt superior al gasto.

Si 'l propietari vol asegurar d'una manera certa la bona conservació de son ví, tirarà en ell per cada hectólitre (uns 100 porrons) un litre d'esperit que continga de 4 á 5 grams d'ácid salicilich y un litre ó dos del vi tanífero preparat ab la rapa y llevors, destinat á colorejar los vins.

Los vins, uns se presentan ó son amarchs, propietat de la velleja, y altres adquireixen lo gust amarch produhit per una descomposició pútrida. Aquesta es amargor per malaltía, y 'ls dos ácits mencionats, no sols los preservan d'aquesta malaltía, sino que 'ls curan están ab ella.

Los vins de terras molt lleugeras, al any solen ab frècuencia tornarse amarchs, y ab l'empleo del tanino 's restableixen perfectament.

«La naturalesa del remey indica la naturalesa del mal», diu un antich adagi molt conegut en medicina.

Aplicat á la práctica dels vins, proba que 'l tanino convé admirablement pera preservar ó restablir los vins molt lleugers, exposats á ferse malbé per la insuficiencia dels ácits, del tanino y dels elements conservadors.—F.

SECCIÓ DE VARIETATS

LO TELÉGRAFO Y 'LS ANIMALS

Lo doctor Nielsen, director de telégrafos de Noruega, acaba de publicar una disertació en un diari científich, sobre 'ls singulars fenòmens observats per ell respecte á la impressió que produheixen en certs animals las vibracions eléctricas. Desde luego pot assegurarse que no es fácil reconeixer la impressió que en los animals causa 'l telégrafo eléctrich, y per consegüent no pot assegurarse tampoch la influencia que sobre d' ells puga exercir aquesta moderna invenció.

Ningú nega que 'ls animals están dotats de certa inteligencia mes ó menos clara, manifesta per actes de repulsió ó d' atracció cuan se trovan en presencia de certs objectes ó de certs espectacles per los quals seria lícit suposar la classe de sos afectes.

Hi ha una especie d' aucells, diu lo sabi Nielsen, de plomatje verdinegre que 's nudreixen de certs insectes que 's desenvolpan en los arbres en putrefacció. Sense cap dubte, lo desarrollo orgánich d' aquets sers y sos mohiments produheixen un soroll sumament ténue que sols percebeixen ditas aus, soroll que deu ser idéntich al no menos leve de las vibracions dels pals telegráfichs cuan passa una corrent eléctrica. L' aucell s' obstina de tal modo en picotejar la fusta com si estigués podrida, que no cedeix als sorolls y crits dels pagesos que tractan d' espantarlo, conseguint en ocasions, á forsa de picotejar un día y altre, atravessar de part á part lo pal encara que siga de fusta molt dura y preservada de la corrupció per medis químichs de gran eficacia.

En ocasions la insistencia del aucell verdi-negre li costa la pérdua del bech. Cuan sent la vibració, observa que es mes intensa en l' aïslador de porcellana que sustenta 'ls fil-ferros y allí practica sas picadas, ab tal tenacitat que 's gasta ó destrossa la part córnea de que 's valen los aucells pera agafar los aliments. Altres vegadas pican en lo fil-ferro y cau aturdit ó mort segons la energia de la sotregada.

Lo desarrollo de la telegrafia eléctrica ha influït també, segon lo doctor Nielsen, en la presencia de llops en certas comarcas.

La colocació dels fils telegráfichs degué influir en los molts animals d' aquesta mena existents en las regions observadas. Degueren creure que 's tractava d' estendre 'ls una inmensa trampa, perque no d' altre manera 's compren la coincidencia d' establir-se allí 'ls telégrafos y desapareixer los llops que infestavan lo país.

NOTICIAS AGRÍCOLAS

Vilanova d' Escornalbou.—Es tanta la escassetat d' ayguas que 's nota en aquesta comarca que si no plou aviat desapareixerán alguns manantials y la cullita d' avellana será molt escassa.

Recepta pera 'ls vins.—Pera evitar que 'ls vins se piquin en sas fermentacions y pera prevenir las, bastan 10 grams d' *anosalicylique* per hectólitre y pera parar las fermentacions tumultuosas son necessaris de 10 á 12 grams també per hectólitre.

La farina al sol.—Segons un periódich moliner de Viena, quan la farina ha estat exposada als raigs solars, com succeheix sovint en los transports per vía-férrea, lo gluten experimenta una alteració que perjudica á la farina pera la panificació, com quan se mol ab pedras pe 'l sistema de moltura baixa.

Pedregada.—Mal, molt mal auguran los viticultors del resultat de la próxima brema en las vinyas del terme de Vilanova y Geltrú y del de Cubellas, que dias passat foren assotats per una pedregada, puig notan que fins los raïms que semblava no havían sofert cap dany, se van asseccant paulatinament, per lo que 's creu que en las referidas vinyas la cullita será completament nula.

CALENDARI DEL PAGÈS

AGOST



CUIDADOS DEL BESTIAR

Se ha de tenir cuydado ab ell, per motiu del gran calor que sol fer. Los caballs son propensos á inflamacions. Lo bestiar de llana y boví si beu acalorat, ó l' aygua es corrompuda, está subjecte al entecament y al mal de melsa. Los tocinos si beuen de dita aygua, no menjen aliments frescos y no tenen las corts netas, perillan de tornarse masells. Es bo tirar al oubi un raig de vinagre quant se 'ls dona calderada. Quant hi ha passa de malalties, es convenient posarhi antimoni ó flor de sofre.

Ja que lo bestiar á mes de donarnos las crias, llet, llana y altres varios productos, facilita las suas forsas per remourer la terra y fems per adobarla, val la pena que diguem quatre paraulas sobre aquets últims, puix á mes de escassejar molt en nostre país, se té poch cuydado en confitárlas y emplearlos degudament.

Tot pagés deu posar una especial mira en ferse á casa la major cantitat de fems, porque haventlos de comprar ja se li menjan gran part de la cullita. A dit fi no abandonará ni 'l bulló de l' era, ni los desperdicis del hort, ni las herbas dels camps, ni la fullaraca de las vinyas, ni las cendras de las bugadas y de las teularias, ni los sabatots, ni 'l llot de las bassas y cequias, ni las fustas podridas, ni las ayguas brutas del molí del oli y de las fascinas d' ayguardent, ni las pallas de llegums, ni las caramui-xas del cánem, etc., etc.; es á dir, que aprofitará tot resto ja sia vegetal ja sia animal.

A mesura, puix, que vagia reunint dits productos, los posará sota cubert y á ser possible en lloch ahont no hi toquia lo sol, ni lo vent, enrajolat ó empedrat é inclinat en vers un punt ahont hi hagia un pou ó una bassa. Allí formarà una ó mes pilas, segons ho permetia lo local, regant be aquellas substancias, lo mateix que 'l fem del estable, que hi mesclará ab ayguas brutas si pot ser, ó ab aygua clara en son defecte. Anirá pujant la pila ben recta mentres tingua medis, fins á la altura de deu pams sens remenarla may; pero sí regantla cada tres ó quatre dias durant lo estiu, y cada vuyt durant l' Ivern. Procedint de esta manera, cada tres mesos podrá tráurer de son femer una bona cantitat de fem, que li donará doble resultat que lo que 's fa comunament al descubert.

Agregant ara á lo dit que utilisés los ossos dels muladars y los animals morts tirantlos á dit pou perquè se consumissin, y tenintlo ben tapat per evitar la pérdua de gasos y lo mal olor; que ab aquesta aygua y per medi de bomba regués los fems conforme se ha dit antes, de modo que tot lo que se escoregués tornés al pou; que las pilas de fems se cubriessin ab una capa de un dit de carbó y guix, reduhits á pols; que al desfer las pilas, passats tres mesos, lo fem se conduhís y se coloqués tot seguit en las terras, es indubitable que lo pagés que conta ara ab vint carretadas de fem al any ne tindria quaranta, valent cada una de estas per tres de aquellas.

REVISTA VINÍCOLA

Poca cosa de nou podem dir respecte á preus dels vins, después de lo manifestat en nostra revista anterior.

No obstant, per mes que 'l mercat de Barcelona estiga encalmat, se nota certa animació, encara que no molta, en los demás mercats de Catalunya, á causa d' haber recorregut nostras comarcas vinícolas alguns compradors francesos en busca de las classes superiors en color y forsa, sense dir á penas res als vins fluixos y de poch color, que segueixen completament encalmats pera la estracció al en gros.

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