

# L' ART DEL PAGÉS

## SECCIÓ AGRONÓMICA.

### LO CONGRÉS D' AGRICULTORS DE VALENCIA

#### CULTIU D' HORTALISSAS Y FRUYTAS

En aquesta important reunió, de la que ja tenen coneixement nostres lectors, s' han votat las següents conclusions referents á n' aquest cultiu:

1.<sup>a</sup> Lo cultiu hortícola en las provincias de llevant, y en especial en la regió valenciana, se trova en un estat de verda-der progrés.

2.<sup>a</sup> Son desarrollo depen essencialment del establiment del crédit agrícola, organísat baix la garantia personal dels agri-cultors y ab l' apoyó dels grans propietaris.

3.<sup>a</sup> Aquesta organísació donará per resultat immediat que'ls arrendadors y petits propietaris adquiescan á interés infim las cantidades necessarias pera la explotació y pera anar introdu-hint las milloras indispensables.

4.<sup>a</sup> Convé que aquells terrenos que per sas condicions espe-cials no disposin de rego freqüent pera' l verdader cultiu d' horta, se destinin á fruyters, prenent per base las varietats mes escullidas de la regió y aquellas que d' altres comarcas pugan adaptarse á las condicions fisicas y económicas d' aques-ta regió.

5.<sup>a</sup> En los terrenos que disposin d' aygua abundant y segu-ra, convé fomentar lo cultiu d' hortalissas y llegums primeren-cas, pera satisfer las exigencias dels mercats nacionals y es-tranjers.

6.<sup>a</sup> Pera que la producció hortícola en aquesta regió com-plesca per complert son fi económic, es indispensable recabar de las companyas de ferro-carrils la organísació de serveys rápits y esmerats, y al mateix temps económichs, é hi ha ne-

cessitat de la unificació de tarifes, ab lo qual la exportació se realisaria en las necessarias condicions de seguretat y economia, que exigeixen los productos hortícolas.

7.<sup>a</sup> Per lo que la anterior conclusió afecta á la taronja, es necessari que la gestió se dirigisca á facilitar sa sortida als diferents centres consumidors d' Espanya y á crearli nous mercats al estranger.

### CULTIU DE CEREALS

La major part dels disertants convingueren en que no es convenient la gran extensió que se li dona en Espanya ahont se produheix poch grà y car: s' han votat las conclusions següents:

1.<sup>a</sup> En las condicions en que 's cultiva generalment lo blat á Espanya, aquesta producció es poch beneficiosa pera l' agricultor, tant en las terras de regadiu com en las de secá.

2.<sup>a</sup> En las terras de regadiu, y especialment en la horta de Valencia, lo cultiu es poch remunerador cuan no s' obté un rendiment de 35 á 40 hectólitres per hectárea.

3.<sup>a</sup> Ab aquets rendiments y ab la introducció y realisació de la maquinaria agrícola, que abaratés las operacions del cultiu, lo capital fixo y 'l d' explotació podrian obtenir un benefici sufficient.

4.<sup>a</sup> En las terras de secá, y ab particularitat en la meseta central d' Espanya, cuan aquellas tenen molt poch valor, lo cultiu extensiu y descuydat pot produhir un modest rendiment al capital.

5.<sup>a</sup> No obstant, en moltras comarcas del centro d' Espanya, ahont las terras alcansen major valor, aquest cultiu es poch remunerador, podent millorar molt sas condicions económicas perfeccionant, profundisant y abaratint las labors ab máquines apropiadas, y abonant d' un modo adequat á las contingencias de la pluja, si bé en tals circunstancias lo cultiu d' arbres y arbrets donará rendiments mes segurs.

6.<sup>a</sup> Pera adobar lo terreno de secá destinat al cultiu del blat, es convenient l' empleo dels superfosfats en la época de la sembra; y en la primera, *si plou*, repartir á aixam *adobs complets*,

intensius é immediatament solubles, adequats á n' aquest cultiu, com ho son los nitrats, sulfat d' amoniach, superfosfats, y en certas terras, las sals de potassa. Si las plujas faltessin, no 's deuen usar aquets abonos.

7.<sup>a</sup> Pera facilitar la explotació dels fosfats naturals, seria molt útil que per lo Cos d' Enginyers de Minas se publiqués un Mapa d' Espanya, senyalant tots los criaderos de fosfats que s' han descubert, indicat sa riquesa.

8.<sup>a</sup> Es urgent reclamar incessantment, de qui corresponga, la rebaixa de las tarifas dels ferro-carrils pera 'l transport d' abonos, y especialment pera 'ls fosfats, fins reduhirlas á quatre céntims de pesseta per tonelada y kilómetro.

9.<sup>a</sup> No es igualment reduhir los drets dels Aranzels d' Aduanas, concernents á la importació de primeras materias pera la fabricació d' adobs, com son lo sulfat d' amoniach y nitrato de sosa, als mateixos drets que pagan actualment los demás abonos.

Meditin nostres pagesos lo que acabem d' exposar y no dubtin que en casi tots los cassos son aplicables á las comarcas catalanas, generalment molt mes atrassadas que las valencianas en assumptos de tan vital interés pera totas ellas.—T.

---

## LA EXPOSICION REGIONAL DE VILANOVA Y GELTRÚ.

### SECCIO AGRÍCOLA

No hi ha pas cap dupte que aquesta secció es una de las mes nutridas d' aquest certámen. Y com no havia de esser aixís si la comarca es mes agrícola, que altra cosa, escepció feta de la mateixa població de Vilanova.

Per aixó y com era natural, aquesta regió havia d' estar interessada en demostrar son valer, per mes que no ho haja fet d' una manera tan complerta y evident com devia y podia esperar-se de sos productors. Pero tenint en compte, que la majoria dels agricultors estan mes ó menos retrets á aquesta classe de lluytas, per circunstancias que no es del cas indicar en aquest lloch, la agricultura regional no hi ha estat representada del modo complert com nosaltres hauríam volgut.

No obstant, acompanyada dels demés productes de la terra d' alguna altra regió y de las máquinas y aparells pera la pagesia y de las primeras materias transformadas per la industria, forma aquesta secció un conjunt digne d' estudi.

Comensant, donchs, per la secció de maquinaria y aparells agrícolas nos trobém ab que ja avans d' entrar en los salons de la Exposició, la coneguda casa de D. D. L. Dugrós de Barcelona, té sa instalació especial de prempsas pera vi y oli, bombas y trepitjadoras de rahims d' un sistema, quals corrons se poden acostar mes ó menos á voluntat per medi d' uns caragols de ferro, haventhi una molla pera evitar qualsevol incident que pogués sobrevenir á causa de la aglomeració de fruyt ó d' algun cos estrany que interrompís la marxa del aparell. La acreditada casa dels successors dels fills de D. Amador Pfeiffer, també d' aquesta capital, hi té una magnífica instalació de sas tan popularisadas com útils máquinas agrícolas, entre las quals son dignes de notarse las bombas pera 'l traféch dels vins, prempsas, bombas pera rego y rotativas, aradas, desgranadoras de blat de moro, talla-arrels y trepitjadoras de rahims separadoras de la rapa. Mereixen especial menció las prempsas pera vi y oli, de 2 y 4 columnas, caragols pera las mateixas, bombas y una prempsa portátil montada sobre rodas de la casa de Don Gaspar Quintana. Los senyors Roca, Simon, Oliva y Comp.<sup>a</sup> de Reus, una bonica prempsa pera vi; D. Marcell Salvatella de Rubí, una trepitjadora-separadora de la rapa; D. E. y V. Fornell de Barcelona, una colecció de bombas; D. Antoni Tomás de Vilanova, un aparell pera la incubació artificial del sistema d' aygua calenta periódica. Respecte á adops pera las terras, tan sols un expositor, lo quí escriu aquestas ratllas, ha presentat los productes elaborats en sa fàbrica del Hospitalet del Llobregat, consistents, en *adobs complets* pera tota mena de cultius y terrenos, y un abono que porta 'l seu nom; tot en una pila de sachs, que forma part de lo remés per lo Institut agrícola catalá de Sant Isidro, aixís com la colecció de llevors, grans, plantas farratjeras y capolls de cuchs de seda presentada en un cuadro per la Granja experimental de Barcelona.

En la secció segona, ó sia la de agricultura y bestiar, excepció feta dels vins y ayguardents, no es molt lo que hi ha expo-

sat. Hi tenen farinas los senyors Segú, Serra y Riba, Ferrer y Castellá de Valls, aquest últim també cereals. Los senyors Soteras y Comp.<sup>a</sup> de Vilanova y Geltrú, blat pulverisat y 'ls senyors Mérich y Comp.<sup>a</sup> de Sant Martí de Provencals, midó.

De llegums, tubercles y ferratjes, D. Antonio Ferrer de Valls, D. Andreu Sard de Barcelona y D. Theodor Creus de Vilanova, n' hi tenen diferents mostres, essent de notar las varietats de patatas Early-rosa, Halicot, Reine-Blanche, Van-der-ver y Redschined, cultivadas per l' últim de dits senyors. Los treballs en suro y 'ls capolls y llevor de cuch de seda, corresponen respectivament als senyors Font y Comp.<sup>a</sup> de Lloret de Mar y á D. Jaume Serra de Sant Vicents dels Horts.

En quant á fruyts secs, ademés de D. Andreu Sard, de Barcelona, que hi té avellanas exposadas; la Sub-delegació del Institut agrícola catalá de Sant Isidro, en Vilanova y Geltrú, presenta nous y diferents varietats de garrofas dels senyors Puig (D. Sebastiá), Romeu, Creus, Rosell, Ballester, Roig y Serra y Marrugat, ademés d' una bonica colecció de pàmpols y sarments y un quadro ab los diversos estats de la *Agrotis crassa*.

D' embutits, conservas y llangonissas, ne son expositors los senyors Torra y San, de Vich, ab preciosas mostres de sa gran fàbrica; aixís com d' olivas y anxovas, los senyors Carbó, germans y Comp.<sup>a</sup>, de Barcelona. Al Sr. D. Francisco Darder, també d' aquesta capital, perteneixen los dos porch sanglans vius exposats á fora de las salas de la exposició.

Expressament hem guardat per l' últim los vins, vinagres, aguardents, esperits y olis, ja que aquesta secció es la mes abundant y de mes importancia de las corresponents als productes de la terra ó empleats com á primera materia pera la elaboració dels avans mencionats. La sala destinada á n' aquest objecte presenta un magnífich cop de vista: tot en ella son instalacions cuydadosament arregladas y combinadas d' una manera á propósit pera que aixís succehesca; y si bé es veritat que las ampollas, qual transparencia deixa entreveure 'ls xispejants líquits continguts en ellas, coloquintse com se vulga, produheixen bon efecte, hem de confessar, que en general están presentadas, etiquetadas y tapadas convenientment; lo qual acaba

per formar un conjunt ben complert y agradable al visitador, encara que no sia intel·ligent en la matèria.

Las instalaciones del Institut agrícola de Sant Isidro, las de las Subdelegaciones del mateix en Sant Pere de Ribas y en Vilanova y Geltrú y diferentes dels particulars omplan perfectamente dit local, cridant especialment la atenció en ordre invers al expresat avans. La primera Societat té agrupats vins y productos de D. Felip Bertran de Barcelona, D. Baldiri Carreras, qui ha presentat vi de cep Iquem; D. Antoni Llampallas del Masnou, D. Joseph Creus, D. Joan Fornell, D. Joseph O. Doderro, D. Miquel Pascual, D. Bernardí Llopis, D. Joan Gatell d'Altafulla y D. Joseph Salabert ab los coneguts vins dels *Plans del Vallés*, dels cellers del senyor Mandri. Forma part de lo presentat per l'Institut agrícola, la instal·lació de D. Joseph Bonaventura Puig de Galup de Sitges ab la sens rival malvasía, moscatell, oli, vi negre y vinagre y 'l grandió grupo del creuher, perteneixent á D. Miquel Esquirol de Vilanova ab sos coneguts vins escumosos de cep Pineau, moscatell licorós, vi ranci y comú. Además de tots los aparells necessaris pera la elaboració dels vins escumosos, lo senyor Esquirol ha presentat unas *Memorias sobre conservació de vins aciduls y fabricació dels escumosos*.

La Subdelegació de Sant Pere de Ribas forma agrupació especial ab sos vins blancs y negres, garnatxas, Burdeos, d'embarch, dolsos y rancis, dels senyors Coll, Carbonell (Joséph), Giralt (Magí), Bertran, Raventós, Carbonell (Magí), Puig, Giralt (Cristófol), Massó, Cuadras, Roig, Montaner, Miret y Sardó, Girona (Cassimiro), Miret y Mata. La magnífica y ben combinada instal·lació de la Subdelegació de Vilanova y Geltrú está composta de productos dels socis senyors Figueras, Rosell, Romeu, Parés, Almirall (Joan), Roig, Vidal (Anton), Rosell, Arrufat, Almirall (Manel), Benach, Soler, Cusi, Vidal (Frederich), Masana, Baró, Puig (Sebastià), Puig de Galup (Dionís), Roig Serra, Puig (Enrich), Marqués, Rigual, Ballester y Creus, qual expositor se declara fora de concurs per rahó del càrrech que desempenya de president d'aquesta propia Subdelegació.

Las demás instalaciones son de particulares y en todas ellas se hi nota 'l bon gust en la colocació dels productos. Una de las que més crida la atenció per sa grandiositat y bon ordre, es la

de vins dels senyors Samà y C.<sup>a</sup> de Vilanova, acreditada casa exportadora.

Diferents fabricants d' ayguardent anissat se disputan la primacia de sos productes. Entre ells, quatre de Mataró: l' Anís catalá, de D. Antoni Gualba Subirá; lo de Colon, de la senyora Viuda de D. J. Martinez; lo del *Gorrion*, de D. Salvador Font y lo del Tigre de D. Pau Subirá: lo dels senyors Soler y Robleda de Barcelona ab lo nom d' anís de la Torre; altre de D. Francisco Vergés de Vich ab lo del Cassador; lo Mefistófeles dels senyors Pons, Domenech y C.<sup>a</sup> de Manresa; l' anissat refi de Don Joaquim Pedrosa d' Esparraguera; l' anís del *Mono* de D. Joseph Bosch y germá de Badalona, y per últim l' anís Mallorca y especialment l' *escumós* de D. T. Casals y Aragonés de Sant Martí de Provensals, qual industrial fa tastar á molta gent son producte, ab l' objecte de fer veure al públich la realitat de sa calificació, ja que al destaparse las ampollas produheix una explosió com las de vi escumós, guardant aquesta propietat per bona estona; lo que 'l fa agradable á la vista de tothom y adaptable al paladar mes delicat, puig no son molts graus que conta. Aquest mateix senyor es l' únich que té esposat esperit de vi.

Ab lo nom de licors han presentat productes los Srs. Font y C.<sup>a</sup>, Francisco Morel, Ignasi Torres, Genís Argentí y Joseph Crucet, de Barcelona; D. Joan Simeon, de Vilanova; D. Cassimir Vidal, del Vendrell, y 'l popular licor-Montserrat, de Don Joaquim Pedrosa, d' Esparraguera. Ab lo d' ayguardents y anissats, los Srs. Narcís Bonet y fill, de Figueras; D. Francisco Tarrés, de Valls; D. Joan Solá Sans, de Vilanova, y D. Cassimir Vidal, del Vendrell. Ab lo de Champagne hi ha hagut dos expositors, y son: D. Jaume Esteva, de Las Cabanyas, y D. N. Soler y Solá, d' Olot; y ab lo de Vermouth, un altre que es D. Salvador Sallés, de Sans, qual producte porta 'l seu nom. D' olis n' han presentat D. Manel Porcar, D. Tomas Forteza y D. Andreu Sard, de Barcelona; D. Joan B.<sup>a</sup> Simeon, de Vilanova; D. Joseph Claramunt, de Tarragona; D. Joan Gatell, d' Altafulla, y D. Ramon Coll, de Valls. D' expositors de vinagre sols n' hi figuran tres, y son: D.<sup>a</sup> Fe Coll, Viuda de Prats, de Valls; D. Bonaventura Puig de Galup, y D. Ramon de Dalmau, de Sitjes.

Finalment, ab los nòms de vi macabeo, garnatxa, generós, malvasía, vi blanch, ranci dols y sech, vi negre, moscatell, xarel·lo, sumoy sech, vi claret, vi comú, han presentat sos productes los Srs. D. Francisco Tarrés, D. Ramon Coll, D. Pau Pomes, Sra. viuda de Prats, y D. Joseph Güell, de Valls; D. Andreu Sard, de Barcelona; Sr. Compte de Torregrossa, de Lleyda; Don Joseph Sariol, D. Ramon de Dalmau y D. Felip Font, de Sitjes; D. Francisco Garriga, D. Joseph Ferrer y Riba, D. Antoni Marrugat y D. Enrich Puig, de Vilanova; aquest últim ab altres productes de sa cullita; D. Joseph Rovirosa, de Calafell; D. Joan Gatell, d' Altafulla; D. Joan Amat, de Gavá; D. Joaquim Pedrosa, d' Esparraguera; D. Miquel Riera, de Sitjes y D. Joseph Cruet, de Barcelona. De mistelas n' hi tenen D. Joaquim Pedrosa d' Esparraguera y D. Joan Cartañá, de Valls.

Devém fer especial menció del *vi vert* presentat per D. N. Soler y Solá, d' Olot; encara que no sia més que pe'ls antecedents que tenim. Aquest caldo, oriundo, segons tenim entés, dels terrenos volcánichs d' aquella localitat, reuneix á la circumstancia d' ésser fluix y fresch y de bon color y sabor, la de semblarse molt als vins de Bordeax, per qual motiu se fa recomanable, atesa la diferencia de preu que hi ha entre un y altre.

Com haurán notat los lectors, en lo curs de nostra ressenya 'ns hem limitat, expressament á donar compte dels productes evitant tot lo possible las calificaciones, ja que l' estudi del Jurat nombrat al efecte ha d' ésser lo que ha de donar per resultat las exactas apreciacions dels mateixos; dels quals es difícil formar-se 'n ben bé cárrech á lo ménos d' exposar judici verdader á cada un d' ells tenint la extensió convenient, cosa que 'ns es impossible, donadas las condicions especials ab que ho hem tingut de fer, y més especialment tenint en compte la índole de nostra publicació y 'l lloch de que podém disposarhi al efecte; per més que nostre plaher hauria sigut complert, si haguessim pogut dedicárlshi lo que mereixian cada un d' ells en particular.

Sentiriam vivament que algun descuyt ú omissió involuntaria pogués suposar én nosaltres un altre cosa. D' altre manera, estém disposats á ferlos constar, sempre y quan en lo catálech oficial hi estigan continuats, puig se 'n ha dit, que per la tar-

dor s'admeterán fruyts de la época, que diferents productors han sollicitat exposar.

Nos n'ocupariam de bona gana y desitjariam que aixís fos.

FRANCISCO X. TOBELLÀ.

## SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA

### ESPERITS DE VI (ALCOHOLS)

*Cultius que convé fomentar pera sa producció.*

Ab fundats motius las revistas agrícolas é industrials venen ocupantse de cuants avensos se donan á coneixer relatiu á la fabricació d' alcohols, demostrant al mateix temps lo favorable de nostre clima y terreno pera la obtenció d' un producte que s' importa del extranjer per valor de mes de trenta milions de pessetas al any, essent lo particular del cas, que primeras materias hi há en algunas de nostras provincias que son exportadas á Fransa, ahont se destinan á la mateixa fabricació. Si altre motiu no hi hagués pera tenir fé en aquesta industria, bastaria tan sols saber las cantitats que importan los transports, comisiones y pérduas de las figas usuals que compran los francesos en las islas Balears y en las provincias d' Almería, Alicante y Murcia, quals gastos no baixant d' una pesseta los 100 kilógrams, pujarian á 23.000 pessetas pera una fábrica que consumesca 2.300,000 kilos. Per las noticias que tenim de projectes de fábricas d' alcohols en las provincias avans mencionadas, se pot esperar que no solsament va á cessar en un breu plasso aquest inconcebible tráfech, sino que experimentarán un notable desarrollo los cultius de plantas sacarigenas, pera las quals existeix vast camp d' escupeculació en diferentas comarcas.

Creyém per lo tant que pot esser d' oportunitat la materia que forma l' objecte del present article, tractantse d' una industria quals condicions d' establiment dificilment poden copiar-se del estranjer, sino que deu estar basada en las especials del país, puig son bon resultat tan depen del acert ab que s' alsí l' establiment y classe d' aparells, com de la primera materia ó primeras materias que 's tractin d' emplear. Las condicions de producció y venda actual y probable en lo venider d'

aquestas primeras materias es lo primer sempre que deu estudiarse, y de las mateixas depen tant la importancia de la fàbrica com la classe d' aparells.

Desde 'l most del rahim que enmalalteix en lo celler del pagés, fins lo fem que 's recull en los carrers y plassas, hi ha un sens número de primeras materias que podrian servir pera fabricar esperits. Moltes d' aquestas primeras materias podran utilitzar-se á la vegada en una fàbrica ja en marxa desde algun temps; però fundar un establiment pera emplear alguna d' ellas exclusivament, pot ser que siga una errada; de la mateixa manera que 'l donarli mes importancia de la que son cultiu permet. Alguna d' ellas, com la patata, que s' emplea casi exclusivament en Alemania, no basta aquí pera 'l consum que d' ella 's fa com substancia alimenticia, sembla que son cultiu siga susceptible de molt major desarrollo, porque altres poden fomentar-se ab mes ventatjas.

Lo vi, que durant molts anys fou la única materia de que 's sabia fabricar ayguardent en Espanya, y que encara segueix empleant-se en las Islas Balears, en Catalunya, en Aragón y en la Manxa, es sens disputa la que deu mereixer la preferència; y si bé últimament á causa dels elevats preus que aquest caldo ha alcançat, sols s' han pogut destinar á aquesta fabricació lo que enmalaltia, lo pujat d' aquestos mateixos preus ha fet que 's fessen grans plantacions de ceps, de manera que dintre pocs anys probablement tornarà á fabricarse molt ayguardent de vi, atés l' augment que van esperimentant las cullitas en Fransa, ahont ara s' exporta aquest caldo á mida que las vinyas se reposan dels estragos que en ellas habia causat la filoxera. En moltes comarcas d' Aragón, especialment en la provincia de Teruel, tan faltada de comunicacions mentres no la creuhi 'l ferrocarril de Madrid á Barcelona, encara no s' utilizan las brisas, las quals, á causa de la falta de prensas de suficient potencia, tenen una cantitat considerable de most. Inaugurém, donchs, un bon pervenir pera cualsevol establiment que en ellas se construesca, pera aprofitar aquestas deixas, al mateix temps que de importancia suficient pera emplear lo vi que dintre de poch se cullirà en cantitats de consideració.

Lo most, que s' obté per la fermentació del caldo que dona 'l

fruyt de la figuera posat en maceració, es altre primera materia de la que s' obtenen alcohols fins, y, segons hem dit, tractan d' utilisarse ab ventatja en las provincias d' Alicante, Almería, Murcia y en las islas Balears. També en la part plana de Catalunya en los paratjes en que la filoxera haja destruhit los ceps, s' ha pensat en plantar figuerals ab destí á la producció d' alcohols y ayguardents. Lo fruyt d' aquesta planta dona próximament la mateixa quantitat d' esperit que 'l blat de moro del que aviat nos ocuparém, però es molt mes fácil y senzilla la elaboració, además de que un terreno plantat de certas classes de figueras pot en algun cas esser mes reproductiu que plantat de ceps y que si 's destinés al cultiu del blat de moro. Lo cultiu de la figuera pot ser ventatjós sobre 'l de la vinya en paratjes fondos y de bon fons de terra, majorment si 'l terreno es compacte per causa de predominar la argila; y será preferible al del blat de moro en los terrenos de secà y que no puguin adobarse suficientment.

Una figuera de bona qualitat y en paratge ahont trobi bon tou de terra pot donar fins 184 kilos de figas secas, segons tinguerem ocasió de observar en los figuerals de la horta de Murcia y com manifestarem als lectos de L' ART DEL PAGÉS en un dels números de l' any passat. Valent 6'25 pessetas los 46 kilos de figas de mitjana qualitat, per terme mitj, cada figuera pot produhir 25 pessetas anyals. La cullita d' aquest fruyt es además segura tots los anys. Admetent solament una producció de 46 kilos anyals per figuera, una hectárea d' aquest plantío, en la qual per lo menos caben 100 plantas, produhirá anyalment 625 pessetas. La isla de Mallorca, segons l' informe sobre l' estat de la agricultura d' aquella provincia, publicat en 1878 per l' il·lustrat Enginyer agrónomo D. Francisco Satorras, produheix anyalment 1.300.000 pessetas per la venda dels 8.400,000 kilos de figas secas que s' hi cullen, de las quals una part va á la península y al extranger com substancia alimenticia, y l' altre la compran los francesos pera sas destilerias, además de la molta que s' emplea pera l' engreix del bestiar porquí. Lo fruyt de la figuera, ó sigan las figas comunes secas, se transportan y conservan ab facilitat, de modo que aquesta es una primera materia que permet treballar tot l' any.

La marxa dels aparells d' una fàbrica no ofereix cap dificultat, aixís com sa instal·lació, pero no per aixó deixa tot de requerir la major intel·ligencia pera l' estalvi de ma d' obra y seguretat de poch cost de fabricació.

Lo blat de moro es la primera materia que avuy mes generalment s' emplea pera la fabricació d' esperits, ja siga 'l que 's cull en las provincias d' Andalucía, ja 'l que 'ns ve del extranjer. Però 'ls preus que aquest grá sol alcançar obligan al fabricant á fer grans provisions, pera lo qual se requereixen capitals de consideració. Però no tan solsament es aquest lo motiu que 'ns mou á tractar d' aquesta primera materia, baix lo punt de vista especial relacionat ab son cultiu, sino també las grans economías que resultarian pera una fabricació establerta en la mateixa hisenda del productor de blat de moro, com seria necessari pera una ventatjosa competencia ab los esperits que 'ns poden venir del estranjer. Lo fabricant d' esperits que posseheix al mateix temps la quantitat de terras necessaries pera la producció del blat de moro que consumezca en sa fàbrica, sempre obtindrà un estalvi del 20 per 100 además d' altres ventatjas, com seria la millor utilisació dels residuos pera la alimentació del bestiar, si en la fabricació s' emplea 'l procediment de sacarificació per lo *malte* y pera abono en los demás cassos. Además, se podria fer una ventatjosa combinació de la forsa motris de la fàbrica pera 'l rego de las terras de cultiu. L' establiment de la industria de que 'ns ocupém, ab aquestas condicions será ventatjós en extensions de terreno de 150 hectáreas, destinant cada any la meytat á la producció del blat de moro y 'l resto als demás cultius necessaris en la finca. Un establiment d' aquesta índole empleant lo método de sacrificació per lo *malte* pot alimentar á 250 caps de bestiar boví destinat al engreix.

Lo cost d' una fàbrica que elabori esperits de blat de moro es en tots los cassos major y 'ls aparells mes complicats que cuan se tracta d' obtenirlo del vi y de las figas usuals, no tan sols per la operació de la sacarificació, sino també per causa d' altres operacions prèvias á la mateixa y á las condicions especials dels aparells de destilació y de rectificació.

Sempre que 's tracti d' emplear lo blat de moro pera la fabri-

cació de que 'ns ocupem, es precis coneixer la composició de la classe escullida ó de la varietat que pera la mateixa 's pensi cultivar, ja que la proporció de sas parts components es molt variable y aixó influheix notablement en lo resultat. La cantitat de midó entre 40 y 67 per 100. La de dextrina entre 1'30 y 5'40 y la de sucre entre 1 y 14. Aixís s' esplica que mentres uns sols tenen 28 litres d' alcohol rectificat de 90° per 100 kilos de grans, altres arriban fins á 35 litres, además de que també influheixen notablement en aquestos resultats los procediments seguits en la fabricació y classe d' aparatos empleats.

En algunas localitats y cuan sols s' ha tractat d' explotar la industria de la fabricació d' esperits en petita escala, s' ha fabricat aquest producte ab altres fruyts que no son las figas usuals, mereixent citarse 'l fruyt del cirerer d' arbós, las figas de pala ó de moro, y també en alguns punts s' ha pensat en los melons y las carabassas. Totas aquestas materias sols permeten treballar durant una temporada del any, y per aixó fins ara no ha pogut emplearse grans capitals cuan s' ha tractat d' utilisar algun d' ells exclusivament, establintse solsament petites destilerias. De todas aquestas sustancias las figas de moro son las que preferentment mereixen cridar la atenció. Aquestas en efecte, s' emplean ab bons resultats en la provincia de Granada en paratjes distants de las poblacions, porque en la proximidad d' aquestas sempre 's venen á majors preus dels que permet son empleo pera aquesta industria á causa del gran concum que d' ells se fa com sustancia alimenticia. Atesa, no obstant, la facilitat ab que arrela y vegeta la palera en todas aquellas provincias meridionales fins en los terrenos mes pobres é incults que no escassejan, es possible esperar que arribi 'l dia en que aquestos terrenos se vejan cuberts d' una planta, cual cultiu no pot esser excessivament barato deixa d' esser reproductiu, puig fins cuan se planta en las mateixas rocas adquireix molta corpulencia, y allavors indubtablement aquest fruyt donará lloch á que puga emplearse com primera materia pera la fabrició d' alcohols y ayguardents en major escala.

Lo problema del cultiu ó cultius que hajan de suministrar las primeras materias, es, donchs, lo primer que deu resoldre qualsevol que haja de dedicarse á la fabricació d' alcohols, y després

de resolt aquest, no será difícil donar al establiment las condiciones mes ventatjosas pera son bon resultat.

JOSEPH BAYER *enginyer químic*.

## SECCIÓ DE VARIETATS

### LA VINYA DEL SENYOR

*Folium ejus non defluet.*

Miráula! allà al cim  
d' hermosa collada  
besantla 'l ruhim  
de fresca rosada,  
sas feixas floridas  
dauradas pel sol.

Rumbeja sas brancas  
com bosch de palmeras,  
guarneixen sas tancas  
llorers y oliveras  
y gronxa sos pámpols  
fo suau ventijol.

Sembrats sos camins  
de flors olorosas;  
uns de gessamins,  
los altres de rosas,  
y en sent qu' un hi passa  
¡quin' olor s' hi sent!

¡Quin' olor que vessa  
tot aquell paratge!  
¡qué dolça es la fressa  
que mou lo brancatge  
quan de las montanyas  
hi devalla 'l vent.!

La plantá 'l Senyor  
al cim de la serra  
perque nostre cor  
s' alsés de la terra,  
perque prop sentíssem  
los cántichs del cel.

De tórias dauradas  
sas valls ne son plenas,  
y totas regadas  
ab sanch de sas venas  
que bálsam degotan  
mes dols que la mel.

Per sos richs fondals  
set fonts hi devallan,  
set fonts celestials  
per los que hi treballan:  
las ayguas que hi vehuen  
son ayguas d' amor:

D' essencia divina  
que l' esprit renova  
que al cel encamina,  
y aquell que la proba  
maymes en la terra  
tindrà lo seu cor.

La vinya n' es gran,  
no hi faltan fatigas,  
uns arreballant  
altras fent artigas;  
aquí murgons plantan,  
allà van cullint.

Mes sempre hi oneja  
suavíssim oratge,  
que al hom que flaqueja  
li inspira coratge  
y als febles que dormen  
los va deixondint.

Baixan del Empir  
divinas ruixadas,  
y sempre á tempir  
sas terras preuhadas  
esclatan d' ufana  
de fruytas y flors.

Lo pler sempre 'hi nia,  
l' anyada may falla,  
¡ab quina alegria  
la gent hi treballa,  
quan veu sens mesura  
pagats los suors!

Al mitg d' un verger  
una creu s' hi ovira;  
quan lo jornalier  
treballant la mira  
¡qué dolsas las penas!  
¡qué dols lo plany seu!

A voltas la colla  
de lladres s' apinya,  
que com turba folla  
n' assalta la vinya;  
mes sempre recula  
devant de la creu.

Una ombra de pau  
la vinya 'n rodeja,  
y un ayre tan suau  
per tot remoreja  
que al' ánima dona  
suavíssim encant.

La llum de la aubada  
la vall il·lumina;  
sa flama daurada  
n' es senya divina  
del jorn de la gloria  
que va clarejant.

Ayl jo 'm sento al cor  
un cant que enamora;  
la veu del Senyor  
que 'm diu á tot' hora:  
—treballa en ma vinya  
treballa ab anhel.—

¡Oh feyna ditxosa!  
¡perqué donchs jo ploro?  
la vinya es hermosa!...  
mes sempre hi anyora  
ma patria nadiua  
¡la patria del cel!

JOAN PLANAS Y FELIU.

## NOTICIAS AGRÍCOLAS

**Lo rego en Urgell.**—Diuhén á *El País* de Lleyda en carta de las Borjas-blancas, que s' está donant lo trist cas de que las ayguas del canal d' Urgell no arriban sino una mica mes enllá de la meytat de sa extensió. Los afortunats regants de las primeras zonas regan á mes no poder, ab frecuencia y abundosament, mentres los de las Borjas-blancas, y entenguís aquí que son numerosas é importants poblacions las que en aquesta tristíssima condició se trovan, contemplan sechs y esberlats los llits de las acequias de rego. La secada es allí tan gran, que s' emprenen travalls pera 'l rego d' idéntica manca que si 'l Canal no existís: se netejan y renovan antichs pous ja cegats per innecesaris, se 'n obren y constituheixen altres de nous, y, en fi, s' intentan tots los estorsos imaginables pera veure de salvar sisquera en part la referida cullita de tardanías que pot donarse, com totalment perduda.

Aixís s' esplica 'l corresponsal respecte á aquest assumpto que califica de conflicte.

**Mercat de La Bisbal.**—Blat, de 19 á 21 pissetas los 80 litres.—Mestall, de 17 á 18.—Cibada, de 8 á 10.—Ordi, de 8 á 10.—Vessas de 17 á 18.—Fabas, de 13 á 14.—Llovins, de 8 á 9.—Blat de moro, de 16 á 17.

**Mercat de Palafrugell.**—Blat, de 19 á 20 pissetas los 80 litres.—Mestall, de 17 á 18.—Cibada, de 8 á 9.—Ordi, de 8 á 9.—Vessas de 17 á 18.—Fabas de 13 á 14.—Llovins, de 8 á 9.—Blat de moro, de 16 á 18.

**Mercat de Vich.**—Xexa vella, á 20 pissetas la quartera.—Id. novella, á 18'50.—Forment, á 17'50.—Mestall, á 14.—Ségol, á 13.—Ordi, á 9.—Cibada, á 7'50.—Espelta, á 6.—Blat de moro, á 13'50.—Mill, á 15.—Fajol, á 15.—Fabas, á 13.—Llegum, á 17.—Fasols, á 20.—Ciurons, á 20.

**Revista comercial de taps.**—De *El Palafrugellense* del 20:

Poch podem ategir á lo que exposarem en nostra revista de la setmana passada.

Los preus dels taps no han variat y continuan tendint á la baixa las classes bonas.—En algunas poblacions de La Selva, s' han venut partidas de trefins champagne á deu y fins vint rals per mil mes barato que l' any passat. En la frontera quedan moltes existencias y 's podrian cotisar ab una rebaixa de deu pessetas per mil.

En Darnius, La Junquera y Agullana s' han venut la major part de las grans existencias de curt modelo, habentse realisat á dos y tres rals per mil de rebaixa del preu de costum.

Ha arribat á Palamós, pera una casa d' aquesta, un cargament de suro de Portugal; y 'l diumenje passat en aquell mateix port s' embarcaren pera Cette, en lo vapor «Catalunya,» 717 balas taps baix la consignació dels Srs. Fills de G. Matas.

## CALENDARI DEL PAGÉS

SETEMBRE



### CUIDADOS DEL BESTIAR

Per regla general desde est mes fins al Novembre la cabra pot donarse al boch. Lo prenyat dura cinch mesos, y pareix al comensar lo sisé, debétseli donar antes y després d' est acte aliment bo y nutritiu.

Los cabrits se desmamarán als dos mesos aproximadament y se castran al mitx any.

Las qualitats que deuen reunir los pares son las següents: lo mascle cap petit, sens banyas si pot ser, orelles grans y caygudas, clatell curt y gros, cos ample, baix de lloms, camas grossas, barba llarga, pel llarch, llis, lluent y de un sol color. La cabra grossa de cos, ancas amplas, cuixas grossas, pas lleuger, mamellas grans, mugrons llarchs y pel suau y espés. Deuen posarse en cria als dos anys fins als sis ó set.

La cabra de llet déu ser gran, forta y lleugera, pel espés, mamellas grossas y mugrons llarchs. Se pot comensar á munyir als quinze dias de parida, repetintse esta operació, durant los quatre ó cinch mesos que té llet ab abundancia, una vegada al dematí y un' altra á la tarde.

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