

L' ART DEL PAGÈS

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÀCTICA

CONSERVACIÓ DELS RAHIMS.

Son molts los métodos posats en pràctica pera conservar los rahims, y molt coneguts casi tots, però convé saber quins són los inconvenients que en tots ells deuen evitarse.

Siga cualesevulga 'l medi que 's tracti de seguir, es molt útil inspeccionar escrupulosament los rahims avans de posarlos á conservar, y ab unas estisoras anar tallant tots los grans que manifestan la mes petita senyal de ferse malbé. Aquesta operació deu repetir-se de cuan en cuan en las visitas de inspecció que 's fassin al local ahont se tingan colocats los rahims.

Es cert que aquestas manipulacions son molt minuciosas y resultan molt carass, però 'ls rendiments que s' obtenen sufragan ab excés los gastos ocasionats, puig se salva d' aquest modo major quantitat de rahim, y aquest resulta sempre de millor qualitat y pot vendres á millor preu.

En tot cas, deu utilisarse pera la instalació dels rahims un local poch humit, ab poca claror, y una temperatura constant y poch elevada, puig totas aquestas circumstancias deturan la marxa de cualevol alteració que en los rahims s' hagués iniciat.

Deu procurarse també cuydadosament que no 's toquin

los rahims uns ab altres, puig que sempre comensan á ferse malbé per ahont se tocan.

Per aixó un medi molt senzill de conservar dits rahims, es embolicar cada un en una paperina, després d' haver separat escrupulosament tots los grans que no estigan perfectament sans.

Poden colocarse també 'ls rahims estesos sobre empostissats cuberts de serraduras, de palla ó de sarments, en local que tinga las circunstancias avans mencionadas. Pera que aquesta disposició no ocupi molt espay, es convenient colocar los empostissats formant prestatjes. Es també costum molt seguida 'l penjar los rahims ja del sostre, ja de pals disposats á propósit. En aquest cas, los rahims deuen estar suspesos de modo que quedin los grans molt espayats, y. que dits rahims no 's toquin uns ab altres.

Altre procediment consisteix en colocar los rahims en caixas de llauna. Se posa primer una capa de retalls de paper; despres los rahims, de modo que no quedin uns grans sobre 'ls altres, sino que quedin estesos sense tocar-se y ben separats; se posa al demunt una altre capa de retalls de paper, altre de rahims y aixís sucesivament.

Un procediment molt distint dels anteriors es lo que se segueix pera conservar los rahims de Fontainebleau: se tallan sarments que portin tres ó quatre rahims, y 's fica l' extremitat inferior de cada sarment en un pot de vidre de boca ben ample y plé d' aygua. Á aquesta se li tira carbó en pols pera evitar la putrefacció, y de cuan en cuan s' hi afegeix aygua pera reemplaçar á la que per evaporació 's vaja perdent.

Aquests pots s' instal·lan en uns estants fixos ó portátiles; los segons son mes costosos que 'ls primers, y tot

aixó disposat en un local que no siga molt fret, puig l'aygua á una temperatura molt baixa perjudicaria 'ls rahims. Aquest procediment es lo mes costós, pero ab ell se consegueix conservar rahims molt frescos y durant molt temps.

PREMPAS PERA OLI

CONSTRUIDAS PER A. CALZONI DE BOLONIA.

Essent de gran ventatja pera la industria los aparatos senzills, baratos y de gran efecte útil, crech de interés donar á coneixer las prempas que pera oli construheix lo mencionat Calzoni. Aquest senyor ven dos clases de prempas: una anomenada de palanca múltiple y de pressió contínua, y altre de pressió hidráulica. La primera representada en la adjunta figura, te un

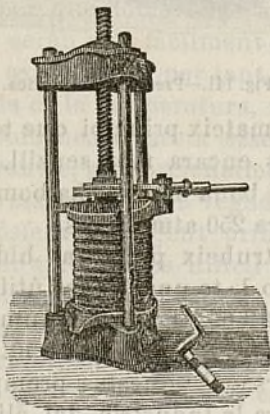


Fig 140.—Prempsa continuada de palanca múltiple.

armasó senzill de tres columnas, de gran estabilitat y base resistent; consta de un cargol de bonas dimensions, y de la coneguda palanca múltiple que tan bons resultats está donant en las prempas pera vi, arrivant á produhir un home ab un simple moviment de vá y vé una pressió de 100,000 kilógrams. Com se veu, no está subjecte á descomposicions, la instal·lació

es rápida, y exigeix molt poch puesto pera son maneig. N' hi ha de dos números: la de número 1, te 'l plat de 0^m 60 y pesa 1,100 kilos y la de número 2, lo te de 0^m 70 y pesa 1,400 Kilos.

La segona classe de prempsas pera oli es la hidráulica representada en la següent figura:

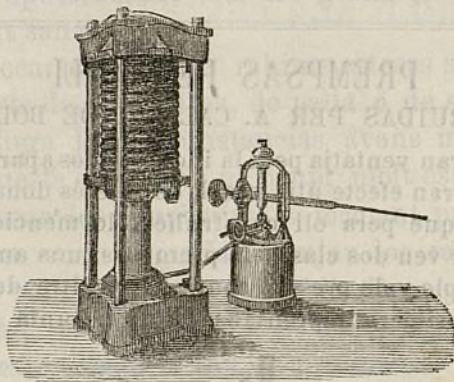


Fig. 141.—Prempsa hidráulica.

Está basada en lo mateix principi que totas las demás de sa classe: son armasó es encara més senzill, reunint las condicions de estabilitat y bona marxa. La bomba, que es de bronz, está calculada pera 250 atmósferas.

Lo Sr. Calzoni construheix prempsas hidráulicas de dos números: la de número 1, te una altura útil de 1^m 40, essent lo diámetro del plat de 0^m 60. En la de número 2, la altura útil es de 1^m 50 y lo diámetro del plat de 0^m 70.

En resúm: pot dirse d' aquestas prempsas que reuneixen grans condicions pera la industria del oli, puig ocupan poch puesto, son senzillas, baratas, difícil de espatllarse y donan gran pressió; tot lo que las fá molt á propósit pera la petita y mitjana industria del oli, que es la del nostre país.—G.

ENRANCIAMENT DEL OLI D' OLIVAS

La alteració més frequent que l'oli experimenta, y contra la que hi ha que estar constantment previnguts, es l'enranciamment. Moltes son las circunstancias que poden determinar aquesta malaltia ó alteració del oli; pero sigan qualsevols aquestas circunstancias, l'enranciamment es produhit per las modificacions que l'oli sofreix en contacte del ayre.

En efecte; quan toca l'ayre als olis, hi ha absorció d'oxígeno, desprendiment d'ácit carbónich, y quedan en llibertat alguns ácits, com l' son oleich, margárich y sebaci, als quals es degut lo gust agrech y picant, l'olor desagradable, y la alteració en lo color que caracterisan als olis rancis. Sabut en que consisteix la essencia del enranciamment, convé estudiar totas las circunstancias que facilitan las oxidacions, aixó es, la absorció del oxígeno, per que totas ellas activarán l'enranciamment y coneixentlas, serán més fácilmente evitarlas.

Lo calor accelera la oxidació, y per tant l'enranciamment del oli; quant més elevada es la temperatura, més rápida es la absorció del oxígeno. Comensa aquesta essent molt lenta, pero poch á poch va acelarantse, proporcionalment á la temperatura. Aixís es quan pot afirmarse que una vegada indicada la alteració 'l calor de la atmósfera es l'agent principal que determina la malaltia del oli. Per aixó es més difícil conservar aquest líquit, en los països càlits que en los frets. Hi ha que tenir en compte que la mateixa oxidació desarrolla en la massa líquida bastanta quantitat de calor; de modo que, si per alguna de las circunstancias de las que 's tractará més endavant, comensa á enranciar-se l'oli, no 's crega que aquest se conserva á la mateixa temperatura que 'l local, sino que estarà á major grau termomètrich. Circunstancia que haurá de tenir-se molt present pera no estar molt confiats en la frescura de la atmósfera, en los llocs que naturalment no sigan bastant frets.

La llum activa també la oxidació dels olis. Descartant totas las demás circunstancias, se nota que en la obscuritat completa l'enranciamment es apenas sensible, mentres que á la llum molt viva es bastant ràpit.

La presencia de materias parenquimatosas ó mucilaginosas procedents de la pasta de la oliva, es altre de las causas que fan que l' oli s' enrancie fàcilment. Ditas substancias, en efecte, s' oxidan ab molta més facilitat que l' oli pur, y fan que una vegada iniciada per ellas la oxidació, 's propagui á dit oli; además, los productos mateixos de la oxidació de dichas materias mucilaginosas son molt suficientes pera comunicar mal color y olor y gust desagradables als olis ahont se trobin.

Per aquesta circumstancia se compren que han de tenir molta influencia en la facilitat ó resistencia que l' oli presenti pera enranciarse, l' estat de la oliva en lo moment de la elaboració y lo procediment que pera aquesta elaboració se seguesca.

Los olis obtinguts d' olivas poch maduras se conservan més temps en bon estat que 'ls procedents d' olivas molt passadas. En aquest últim cas succeheix que l' enranciamient ha comen-sat ja en lo mateix fruyt, y durant las operaciones de la elaboración s' acelera, puig durant tot aquest temps l' oli 's trova en presencia de las substancias carnosas del fruyt, que ab sa oxidació, facilitan la alteració del oli. Convé advertir, no obstant, que no es menester que dichas materias mucilaginosas existescan pera que la malaltía del oli tinga lloch; en caldos perfectament clarificats y purgats de tota sustancia extranya, te lloch l' enranciamient, com succeheix també en los llarts y demás greixos animals; pero vol dir que en aquets últims cassos, aixó es, quant se tracta de productos purs, la alteració es molt més tardana y més lenta, podentse combatir per aixó més fàcilment.

De tot lo que queda dit se despren clarament quals son los cuydados que deuen tenirse pera evitar en lo possible la més frequent alteració del oli, qual es l' enranciamient.

Essent aquest originat per una oxidació, convindrà tenirlo al abrigh del ayre, aixó es, en atuells tancats y de modo que la superficie de nivell siga lo ménos extensa possible; deu evitarse així mateix la acció de la llum, y tenir las eynas en llochs frescos. Tampoch convé remenar ó remoure 'ls líquits.

Supost además, com está fora de dubte, que 'ls olis resistescan tant millor al enranciamient quant més purs son, será sumament ventatjós depurarlos perfectament avans del estiu, colantlos, siga clarificantlos per la adició de substancias que

separan per complert totas las materias llapissosas que constitueixen totas las impuresas del oli.

En lo cas de que á pesar de totas aquestas precaucions, ó bé perque no se 'n hagués pres cap, l' oli comensés á enranciarse, convé coneixe los medis que poden emplearse pera purificar ó corretjir l' oli.

Lo método més senzill es usar l' aygua pura. Se barrejan per aixó 25 parts d' oli ab 40 d' aygua á la temperatura de 30° centígraus. La massa 's remena y barreja bé durant un quart d' hora, y després se deixa en repós, descansant ó separant la capa oliosa de la acuosa. S' hi torna á afegir després aygua pura en la mateixa proporció, y s' opera d' igual modo, y aixís tres ó quatre vegadas, ab lo qual pert l' oli gran part de ranció. Los resultats son molt més marcats si s' afegeixen al aygua 12 parts de sal de cuyna, remenant y decantant despres conforme queda dit pera l' aygua pura.

Altre dels medis que poden emplearse pera corretgir l' enranciament, es lo tractament ab lo vinagre. Se barrejan 25 parts d' oli ab 5 de vinagre de primera; se barreja bé la massa, se deixa en repós y se separa 'l líquit ácit. Aquesta operació 's repeteix tres ó quatre vegadas, empleant vinagre nou en cada una, y l' oli queda bastant pur.

Dona també bon resultat barrejar cada 90 litres ab 10 d' alcohol (esperit) de bona qualitat. Se remena la massa durant mitja hora, se separa despres l' alcohol y 's repeteix la operació ab alcohol nou dos ó tres vegadas.

Lo procediment més racional de tots, consisteix en tractar los olis rancis ab la magnesia calcinada, que neutralisa la acidés dels olis alterats. Per aixó se posan cinch parts de magnesia calcinada en una mica d' aygua, s' afegeixen després 80 parts del oli ranci que 's tracta de purificar, y 's remena la massa tres ó quatre vegadas al dia y durant uns quinze minuts cada vegada. Als cinch ó sis dias se filtra l' oli. En compte de la magnesia, pot produhir un efecte análech una barreja feta en fret d' una part de cals, 3 de cendra de llenya y 100 d' aygua, lo qual s' afegeix á 200 d' oli, operant després com en lo cas anterior.

Convé advertir que 'ls olis aixís tractats deuenh utilisarse

desseguída perquè quedan ab gran tendència á enranciar-se de nou ab molta facilitat.—I. A.

SECCIÓ DE VARIETATS

LO FERRO.

Es ben coneguda la importància del paper que desempeña 'l ferro en la naturalesa, tant en lo regne mineral com en lo vegetal y l' animal.

¿Qué seria nostra sanch sense 'l ferro? Tots nostres òrgans contenen ferro; la sanch, la carn, lo servell, los nervis, los múscles, los ossos, las dents y fins los cabells, contenen ferro.

À Lémery, célebre químic de Rouen, correspon la gloria del descobriment del ferro en la sanch. La quantitat de ferro contingut en la massa de la sanch d' un home que pesi sobre 70 kilògrams, s' eleva segons Gorup Bizanez, á 307 grams.

La riquesa de la sanch en ferro està en rahó directa de la capacitat d' aquest precíós líquid pera atraure l' oxígen.

L' home té necessitat d' ingerir en sa economia prop de 60 mil·lígrams de ferro per dia, pera reparar las pèrduas que experimenta á causa de las contínues excrecions, lo qual pren dels aliments; supost que tots contenen ferro.

En efecte, las carns, los peixos, la llet, lo pá, l' arrós, las fabas, etcétera, contenen ferro en major ó menor proporció, com se veuen analisant las cendras de totes aquestas substancias.

Las cendras d' ordi, de blat, d' arrós, café, de cacao donan fins un 3 per 100 de ferro; en las prunas s' eleva á 3'2; en las maduixas á 5'89; en las grosellas verdas á 4'29, en lo té á 9'29 per 100.

Lo vi y particularment los vins de Bordeaux contenen lo ferro en una quantitat que excedeix en diferents cassos á moltes ayguas ferruginosas. Los vins de la Gironda, donan per terme mitx 63 mil·lígrams de ferro per litre, que excedeix á las famosas ayguas de Spa y altres tan ponderadas.

En general se pot admetre segons los minuciosos anàlisis de Leon Penier, que quatre decílits de Bordeaux contenen la mateixa quantitat de ferro que la major part de las fonts ferruginosas.

Los diferents òrgans del home y dels animals contenen quantitats variables de ferro.

En los ossos de las dents se trova 0'09 per 100; la bílis y la melsa se distingeixen baix aquest aspecte.

En la melsa dels cavalls vells s' ha trovat fins un 5 per 100 de ferro

pur; los pulmons del home y dels animals ne contenen fins un 8 per 100 d'aquest metall; en los ous, lo rovell es dos vegadas mes rich en ferro que la clara.

Deu tenir-se com á cert que sense ferro nostra vida seria imposible. Lo célebre químic Liebig diu que, sense 'l ferro la formació dels corpúsculs de la sanch no podria verificarse.

NOTICIAS AGRÍCOLAS

Oli Roux.—La comissió encarregada de verificar una excursió á Marsella ab l' objecte de veure 'ls efectes d'aquest producte, marxá lo dijous passat.

En temps oportú donarém compte del seu comés.

Escolas d' agricultura.—Á 43 ascendeixen las escolas d' agricultura práctica establertas por lo Govern d' Italia, mentres que á primers d' any sols se 'n contavan 30. Mentrestant, se prossegueix ab tota pressa á la fundació d' escolas especials d' agricultura y s' amplian los estudis agrícolas en la ensenyansa primaria.

Mírintse en aquest mirall la direcció general d' Instrucció pública espanyola y 'l Sr. Ministre de Foment. Vejan si en aixó tenen d' aprendre una mica los enemichs de la industria nacional.

Cartilla d' agricultura.—La del catedrático del Institut de 2.^a enseñanza de Murcia, D. Tomás Museros, ha sigut premiada ab la medalla de 1.^a classe en lo Congrés pedagógich, celebrat á Madrid.

Cambrils.—Las compras de rahim y most s' han fet aquest any en quantitats considerables y á bastants bons preus, la de garrofas ha sigut escassa, la del oli promet esser bastant regular si bé lo corch invadeix las oliveras de las terras de labor.

Falset.—Lo preu del rahim ha sigut á 18 pessetas la carga, que son 10 arrobas y 's diu que alguns l' han venut á 4 duros. La cullita ha sigut escassa, habentni molts que sols han obtingut una quarta part menos que l' any passat y com se vengué allavoras á 6 y 7 pesetas mes car que aquest any, d' aquí que han experimentat gran pérdua 'ls culliters.

La avellana 's pagá en un principi á quatre duros la cuartera, però ara sols se paga á 18 pesetas y $\frac{1}{2}$, essent sa calitat inmillorable.

Gandesa.—Los pagesos están poch contents de la quantitat de vi que ha sortit de la berema, degut á la continuada seca de tot l' estiu, que no ha deixat creixe 'ls rahims, quedantse molt petits y xuclats, puix las

últimas borrascas los trova tan avansats que de poch ó res lo hi ha servit.

Los preus de la berema han sigut de 40 á 50 rals carga de 10 arrobas; lo vi de 24 á 26 pessetas carga.

Tortosa.—Las garrofas se pagan á 16 rals quintá. Retrets los especuladors, esperant obtenir prens mes elevats, conservan sas existencias fins que en Barcelona paguin la nova de 19 á 20 rals quintá. La vella continua retreta á 20 rals quintá, oferintse no obstant, 19 rals quintá.

Faltant las classes bonas en los punts consumidores, es d' esperar que 'ls desitjos d' uns y altres, serán alcansats.

OLIS.

No podém senyalar cambis notables en lo referent als preus dels olis superiors. Aquestos continuan venentse als mateixos preus, á pesar de que la nova cullita 's presenta ab no gayre bonas condiciones pera produhir cantitat y calitat que sigan aceptables pera la exportació.

Semblava que las pluhas refrescarian mes la temperatura, y aquesta circunstancia milloraría una mica la cullita: però per desgracia no ha sigut aixís, puig á pesar de las pluhas, han sobrevingut días de bastanta calor, y d' aquí que 'l corch haja progressat, per qual rahó 's pot dir ab seguretat que la cullita no será molt bona per tots conceptes.

A Tortosa sembla que la nova cullita no presenta molt bon aspecte, degut á que 'l corch de la oliva fa progressos com en altres zonas, resultant en consecuencia la merma natural y la calitat en no molt bonas condiciones. Á pesar d' aixó, los preus segueixen en lo mercat de Valencia de 36 á 37 rals los 10 kilos, sense tendencia á valer mes, degut á que 'ls olis valencians superiors alcansan preus molt baixos.

En lo riu de Segorbe y serra d' Espadan per ara la oliva 's presenta sana y en bonas condiciones pera donar una cullita regular.

Lo mateix ó semblant succeheix en la provincia d' Alicante, de manera que únicament la zona valenciana es la que ha de lamentar la pérdua de mes de dos terceras parts d' aquesta important producció.

De Valencia diuen que tenen pocas existencias de classes bonas comestibles d' Andalucia, d' ahont sols hi arriban algunas partidas de classe inferior de las provincias de Málaga y Córdoba que 's venen pera las fábricas de savó á uns 33 rals 10 kilos. Las classes bonas no 's podrian cedir á menos de 35 á 36 rals los 10 kilos, però aquestos preus no donan lloch als especuladors pera fer bons negocis ab aquest article.

Del regne de Jaen diuen que á pesar d' esser la cullita dolenta baix tots conceptes, los olis no pujarán porque la falta de cereals fan que 'ls agricultors vengan las existencias que tenen, pera cubrir ab aixó sas mes apremiants necessitats.

En las provincias de Málaga y Córdoba se presenta la cullita en bonas condicions, però en aquesta zona las classes resultan casi sempre inferiors y poch acceptables pera la consumació.

REVISTA VINÍCOLA

Lo resultat satisfactori de la nova cullita de vi, feya esperar que 'ls preus no alcalsarian en la actual, l'alsa que fora de desitjar; però los inesperats temporals de casi tot Europa y especialment de bona part de Fransa y nort d' Italia, fan esperar que no sols se mantinguin sostinguts, si que també puga obtenirse algun favor, degut á la disminució de la cullita estrangera, tant en calitat com en cantitat y á las demandas y bona colocació de las classes superiors, que no deixan d' esse bastant sollicitadas.

De Catalunya, podém dir, en general, que ha sigut bastant regular en cantitat, si bé la calitat deixa que desitjar en algunas localitats.

En lo mercat de Reus se passen los preus següents:

Vi negre dols superior, de 7 y 1½ á 8 duros la carga.—Idem, idem, mitjá, de 6 y 1¼ á 6 ½.—Idem, sech superior, de 6 ¾ á 7.—Idem idem, mitjá, de 5 y 1½ á 6.—Idem, idem, fluix, de 4 á 4 y 1¼.—Blanch, de 3 y 1¼ á 3 y ¾.

En lo de Tarragona se fan: Baix Priorat sech, de 28 á 30 pessetas los 120 litros, segons classe.—Idem, dolsos, de 31 á 32.—Camp sech, de 21 á 24.—Vendrell, de 26 á 27.—Montblanch, de 18 á 22.—Priorat sech, de 34 á 36.—Idem, dols, de 36 á 38.

Las noticias de vins que tenim de Valencia, de la nova cullita, son tan satisfactorias que no será estrany que ben aviat sufrescan los preus una baixa que podria arribar á ser considerable en alguns punts. No obstant, las transaccions se sostenen. Ab algunas partidas de totas las procedencias de la nova cullita d' aquella provincia, se van practicant transaccions als preus següents:

De Requena, de 10 á 11 rals arroba.—De la Hoya de Buñol y Valle de Albaida, de 4 á 7 rals canti.—De Sagunto, de 5 á 8 rals canti. Las classes generalment molt superiors y abundantíssima per tot arreu la cullita, per lo que 's creu declinarán una mica 'ls preus.

Preus pera la exportació: á Fransa, de 20 á 25 franchs hectólitre.—A la Isla de Cuba, de 31 á 32 duros pipa.—Pera 'l Riu de la Plata, de 33 á 35 duros, segons marcas.

CALENDARI DEL PAGÉS

NOVEMBRE



CUIDADOS DEL BESTIAR

Atesa la dificultat que presenta la cria de las diferents especies de bestiar, en rahó dels cuydados y tractament especial que exigeixen los pares y las crias, se esplica bè que alguns pagesos, á pesar de veure los beneficios de aquesta industria, que es la primera y principal á que dónan lloch los cultius, se abstinguian de portarla á cap. No está en lo mateix cas la recria de certs caps, com la dels potros y potras, muletas y matxets, vaddells y vadellas, per exemple. los quals sobre no exigir ni molt saber, ni molts cuydados, se prestan al logro de atractius beneficis. Lo propietari rural que contia, donchs, ab algunas herbas ó ab facilitat de tenirlas, deuria pensar en ferse ganader, comensant per ensajar en petita escala la recria de aquells animals; y es casi cert que si ho feya cuydantlos com se deù, li vindrian ganas de aumentar lo negoci. Algun pagés coneixém que está prenat dels bons resultats de tant agradable entreteniment y que lluny de arrepentirse de sa empresa, pensa destinar á farratjes una bona part de las suas terras que li ocupan actualment los cereals, y donar majors proporcions á la recria de muletas sobre tot. Tant de bó fossen molts los que pensessin del mateix modo, porque quant menos logriariam no ser tributaris á la Fransa de tants mils y mils que surten cada any del país en cambi de las suas mulas, sobre tot de las que 'ns venen del Poitou.

Lo engreixar certs animals, com los bous, per exemple, podria ser també objecte de una bona especulació, en la que apenas pensan nostres pagesos, permetent que ho fassian los estrangers per tráurernos luego molts y molts quantos, que ab dificultat tórnan á veure lo sol de Espanya.

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