

L' ART DEL PAGÉS

EXPOSICIÓ REGIONAL DE VILANOVA Y GELTRÚ

DICTÀMEN.

AGRICULTURA Y BESTIAR.

Lo Jurat de la Secció 2.ª, després de llargues horas em-pleadas en lo desempenyo de son comés, al qual feyan d' improbo treball lo número d' Expositors, la complexi-
tat y número, també, de sos productes, y la índole espe-
cial de la part principal dels mateixos, que, además del
empleo de la vista, fa necessari lo del gust y 'l del olfat,
y encara l' anàlissis químic en determinadas ocasions,
ha tingut la satisfacció de poder distingir entre 'ls 122 á
que alcansava 'l número de tals Expositors y 273 lo de
sos productes, ab los premis que més endevant se deta-
llarán.

En lo desempenyo de sa tasca y en lo que fa referencia
al important ram dels vins, ha cregut aquest Jurat con-
venient, no ja sols atendre al mérit absolut de las clas-
ses presentadas, sino pendre en compte las condicions
particulars de la localitat en que han sigut obtingudas;
puix ha estimat que podía haverhi alguns de tals vins
que encara que inferiors á altres similars, considerats
en absolut, reunissin en sí un mérit ó representessin un
progrés, donadas aquellas condicions particulars de lo-
calitat.

Aquest Jurat no pot prescindir de felicitar á tots los
expositors corresponents á sa Secció per l' esmero y bon
gust ab que han presentat sas respectivas instalacions,
en particular los de vins y licors, á qual galería principal
acabaren per donar una visualitat y elegancia que no
han pogut ménos de cridar la atenció dels visitants, que

à coro han manifestat *no* desmereixer en res comparadas ab las d' altres Exposicions de caràcter més general y encara portárlashi ventatja á algunas d' ellas.

Y se considera encara aquesta dita Secció obligada á fer més respecte dels Expositors y productes d' aquestas últimas classes; y es: deixar consignat que las apreciables qualitats que en ells ha reconegut, deuenh considerarse pujadas més y més de punt, si s' aten, com es degut, á que han degut permaneixen exposats molts mesos y durant las més fortes calors, no en aposentos subterranis, com haurían exigit sa millor conservació, sino en una galería de sostre poch elevat cubert de planxa metálica y de primas parets, que rebían, en moltas horas, reflexats y, en algunas, fins directes, los raigs del Sol. Circunstancia notabilíssima aquesta, no contant, com no contavan, molts de tals vins més que alguns mesos de edat, y debent efectuar en tal lloch, y subjectes á tals influencias, las delicadas evolucions que tan en perill posan moltas vegadas sa existencia com tals vins.

Vilanova y Geltrú 22 de Novembre de 1882.

THEODOR CREUS, *president*.—MARIANO MERCÉ.—ANTONI MUSSOLAS.—EUGENI POULET.—ISIDRO ROSET.—TOMÁS DE BALLESTER.—FÉLIX FERRRAN.—FRANCISCO X. TOBELL.—ENRICH PUIG, *secretari*.

PREMIS OTORGATS

Medallas de perfecció.

D. Joan Parera, de Barcelona, per sa colecció de licors y especialment pel Curaçao doble.—D. Joseph Bosch y germá, (marca «El Mono», de Badalona, per sa colecció de licors y anissats.—D. Joaquim Pedrosa, de Esparraguera, per son licor «Montserrat».—D. Salvador Font, de Mataró, per sos licors y anissats.—D. Joan Solá y Sans, de Vilanova y Geltrú, per son ayguardent anissat comú.—Srs. Soler y Robleda (marca «La Torra»), de Barcelona, per son anissat dols.—D. Joseph Bonaventura Puig de Galup, de Sitges, per sas malvasías.—D. Eduart Durant, de Sitges, per son vi moscatell y garnatxa tipo.—D. Joseph Oriol Dódero, de Badalona, per sa garnatxa pura.—D. Joan Rigual, de Vilanova, per sa garnatxa.—D. Manel Almirall, de Vilanova, per son ranci dols.—D. Ra-

mon Oliva, de Barcelona, per sas flors y plantas d' adorno y per lo gust demostrat en sa exhibició.—Srs. Torra y San, de Vich, per sa colecció d' embutits.—Srs. Fills de A. Pfeiffer, per sa colecció de màquines é instruments pera la agricultura.

Medalla de progrès.

D. Francisco Morel, de Barcelona, per sos licors.—Srs. Font y Comp.^{as}, de Barcelona, per son anissat de llimó.—D. Cassimir Vidal, de Vendrell, per sa colecció de licors.—D. Genís Argenti, de Barcelona, per sa colecció de licors.—D. Pau Subirà, de Mataró (marca «El Tigre»), per son anissat dols.—D. Miquel Riera y Matas, de Sitges, per sa malvasia y moscatell.—D. Francisco Roig, de S. Pere de Ribas, per las especials condicions de producció de son vi moscatell.—D. Felip Font, de Sitges, per son vi moscatell.—D. Joseph Soriol, de Sitges, per son moscatell.—D. Miquel Esquirol, de Vilanova, per son vi escumós.—D. Pau Soler y Solà, de Olot, per son vi titulat *Vert* procedent dels cràters d' Olot; producció y elaboració escepcionals en la comarca, havent donat l' exemplar del vi del any 11 graus y 1 del any passat 11 graus 8 dècims del ebulliòmetre.—D. Pau Pomés, de Valls, per sa garnatxa.—D. Joseph Creus y Rovira, del Bruch, per la perfecta elaboració de son ranci sech.—D. Francisco Farrés, de Valls, per son anissat sech.—Srs. Pons, Domenech y Comp.^{as}, de Manresa (marca «Mefistófeles»), per sos anissats.—Srs. T. Casals, Aragonés y Pons, de S. Martí de Provensals, per son anís espumós.—D. Narcís Bonet y fill, de Figueras, per sos anissats.—D. Manel Porcar y Tió, de Barcelona, per sos olis.—D. Tomás Forteza, de Olesa, per sos olis.—D. Joan Gatell, de Altatulla, per sos olis.—D. Ramon de Dalmau, de Sitges, per sa malvasia y moscatell.—D. Jaime Esteban de las Cabañas, per son champany.—D. Francisco Roig, de S. Pere de Ribas, per sa garnatxa y vinagres.—D. Joseph Puig, de San Pere de Ribas, per son vi garnatxa dols.—D. Francisco Garriga, de Vilanova, per la perfecta confecció de sos vins y conservas.—D. Joseph Oriol Doderó, de Badalona, per son vi sumoll sech.—D. Francisco de Sales Vidal, de Vilanova, per son macabeo.—D. Joseph Anton Benach, de Vilanova, per sos vins.—D. Joaquim Pedrosa, de Esparraguera, per son ranci dols.—D. Joan Roig, de S. Pere de Ribas, per son vi ranci.—D. Joan Serra y Totosaus, de Vilanova, per sa mistela.—D. Miquel Pascual, de Alella, per sos vins.—D. Anton Llampallas, del Masnou, per son vi generós del Masnou y bona elaboració.—D. Joseph Salabert, de Barcelona, per sos vins blanch y sech.—D. Baldiri Carreras, per lo bon Mongat cep de Yquem.—D. Melcior Masó, de S. Pere de Ribas, per son vi de taula.—D. Cassimir Girón, de S. Pere de Ribas, per son vi de taula.—Exm. Sr. Comte de Torregrossa, de Lleyda, per son vi de taula.—D. Geroni Marqués, de Vilanova, per son vi blanch sech molt ben elaborat.—D. Eduard Duran y Prat, per son ranci sech, de S. Vicents de Llavaneras.—D. N. Artís, de Puigcerdà, per sas peras y pomas.—D. Joseph Clausolles, de Barcelona, per sas peras.—Srs. Arrufat y Cruset, de Barcelona, per sas conservas.—Srs. Roca, Simon y Oliva, de Reus, per sas prempsas pera vi.—D. Marcell Salvatella, de Rubí, per sa màquina trepitadora.—D. Baldiri Raurich, de Barcelona, per sas bombas, especialment la destinada als arbres fruyters.

Medalla de mérit.

Srs. Soler y Robleda, per sos licors.—D. Ignasi Torras, de Barcelona, per sos licors y especialment per lo Chartreuse.—D. Joan Fornell, de Alella, per son vi ranci dols y ranci.—D. Miquel Esquirol, de Vilanova, per son vi ranci.—D. Joseph Ferrer y Ribas, de Vilanova, per son vi ranci y d'embarch.—D. Cristófol Montaner, de S. Pere de Ribas, per son vi pera embarch.—D. Magí Carbonell, D. Pere Miret y Mata y D. Joseph Carbonell y Raventós, de S. Pere de Ribas, per sos vins pera embarch.—D. Eduard Duran y Prat, de Sitges.—D. Joseph Bonaventura Puig de Galup, per son vi usual y moscatell.—D. Francisco X. Querol, de Sitges, per son vi usual.—D. Joseph Blat, de Castellet, per son vi negre pera embarch.—D. Dionís Puig de Galup, per sos vinagres y vi pera embarch.—D. Joan Ramon Coll, de Valls, per son vi de taula.—D. Joan Amat y Solá, de Gabá, per son vi de taula.—D. Joan Serra y Totosaus, de Vilanova, per son vi blanch de Vilafranca del Panadés.—D. Andreu Sard, per son vi Macon y bona elaboració de sos vins.—D. Manel Olive-lla y Samá, per son negre per embarch.—D. Magí Roig, D. Manel Almirall y D. Joseph Baró, de Vilanova, per son vi pera embarch.—D. Joan Almirall, de Vilanova, per son vi de taula.—Srs. Carbó germans y C.^a, de Barcelona, per sas olivas y anxovas.—D. L. Dugrós, de Barcelona, per sa colecció de màquines y aparatos agrícolas.—Srs. Valls y germans, de Barcelona, per sa premsa pera vi.

Diploma de menció honorífica.

Srs. T. Casals, Aragonés y Pons, per son anís Catalá.—D. Joaquim Pedrosa, de Esparraguera, per son titulat anís refí.—D. Cassimir Vidal, del Vendrell, per sos anissats.—D. Francisco Morel, per sos anissats.—D. Anton Gualba y Subirá, de Mataró, per son anís Catalá.—D. Genís Argentí, per sos anissats.—D. Francisco Vergés, de Vich (marca «Cazador»), per sos anissats.—Marca «las Ninfas», per sos anissats.—Sra. Viuda de J. Martínez (marca «Colon»), per son anís.—D. Francisco Roig, de S. Pere de Ribas, per son anissat.—D. Joan B. Simeon, de Vilanova, per son rom.—D. Joseph Planas y Roig, de Vilanova, per son rom conyach.—D. Francisco Figueras, de Vilanova, per son vi mistela.—D.^a Fé Coll Viuda de Prats, de Valls, per sos vinagres.—D. Sebastiá Puig, per sos vinagres.—D. Ramon de Dalmau, de Sitges, per sos vinagres.—D. Joseph Bonaventura Puig de Galup, de Sitges, per sos vinagres.—D. Joan Ramon Coll, de Valls, per sos vinagres.—D. Francisco X. Querol, de Si-ges, per sas malvasías.—D. Bernardino Llopis, de Sitges, per sa malvasia.—D. Felip Font, de Sitges, per sa malvasia.—D. Joan Gatell, de Altafulla, per sa malvasia y mistela.—D. Antoni Llampallas, per son vi moscatell.—D. Miquel Esquirol, de Vilanova, per son moscatell licorós y per sos vins, especialment per lo de cep Pineau.—D. Ramon de Dalmau, de Sitges, per sa garnatxa.—D. Francisco de S. Vidal, de Vilanova, per sa garnatxa y sumoll sech.—D.^a Fé Coll Viuda de Prat, per son calabre de garnatxa.—D. Francisco Masana, de Vilanova, per sa mistela.—D. Frederich Cusí, de Vilanova, per son vi negre clar.—D. Manel Olivella, de Vilanova, per son vi claret y colecció de productes agrícolas.—D. Joseph Baró, per la elaboració de sos vins.—D. Antoni Rosell, de Vilanova, per son vi ranci.—D. Joaquim Pedrosa, per sos vins sech y ranci, garnatxa y

varietat de vins.—D. Magí Carbonell, de S. Pere de Ribas, per son vi ranci.—D. Joseph Güell y Güell, de Valls, per son vi blanch.—D. Joan Coll, de S. Pere de Ribas, per son vi blanch.—D. Magí Gualt, D. Joseph Bertran, D. Joseph Raventós, D. Joseph Puig, D. Cristófol Giralt, D. Pere Cuadras, D. Joan Roig, D. Joseph Carbonell, D. Pere Miret y Sardá, de S. Pere de Ribas, pera sos vins negres pera embarch.—D. Felip Font, de Sitges, per son vi usual.—D. Bernardí Llopis, per son vi negre.—D. Jean Serra y Totosaús, per son vi negre.—D. Geroni Marqués, per sos vins claret y negre.—D. Antoni Marrugat, de Vilanova, per son vi claret.—D. Joan Rosell, D. Joseph Antoni Vidal, D. Francisco Masana y D. Joan Romeu, de Vilanova, per sos vins negres pera emborch.—Subdelegació del Institut agrícola catalá de S. Isidro, en S. Pere de Ribas, per la colecció de vins que ha presentat.—Idem, en Vilanova, per la colecció de vins y garrotas.—Institut agrícola catalá de S. Isidro, de Barcelona, per la colecció de vins.—Srs. Samá y Comp.^a, de Vilanova, per lo conjunt de sos caldos de exportació y barrejas.—D. Jaume Serra, de S. Vicens dels Horts, per sa colecció de capolls de seda.—Sra. Viuda Barata, per sos llegums y grans.—D. Antoni Ferrer, de Valls, per sas llegums.—Srs. Coll y Baldrich, de Valls, per sas nous.—D. Joan Parés, de S. Boy de Llobregat, per sos taronjers.—D. Andreu Sard, per sa colecció de productes agrícoles.—D. Antoni Tomás, de Vilanova, per sa incubadora.—D. Francisco de A. Darder, de Barcelona, per son parell de porchs espins.—D. Gaspar Quintana, de Barcelona, per sa colecció de màquines agrícoles.—D. E. Guibout, per sa colecció de utensilis pera la vinicultura.—D. Joseph Borrell, de Vilanova, per sas cubertas pera ampollas.

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA

LAS SITJAS

L' Agricultor suis Mr. Hood que ha visitat detingudament los Estats-Units, consigna en una memoria 'ls detalls del nou procediment que nosaltres designarém ab lo nom d' *ensitjament*.

«Estich maravillat, diu, per las excelencias d' aquest nou método del homes práctichs que treballan la terra per sí mateixos. L' *ensitjament* ha fet en los Estats-Units tal sensació, que á últims del any passat provocá la convocatòria d' un Congrés en Nova-York, en lo qual se votá, al cap de dos dias de sessió, lo següent acort: «Queda ja com fet, establert y demostrat per deu anys d' esperiments en América, esperiments repetits, per gran número d' agricultors, que 'l sistema del *ensit-*

jament es d' un interés considerable pera la agricultura y pera 'l ben estar de la humanitat en general.

Un ex-gobernador del Estat de Nova-Gersey, Monsieur Price, escribia al Congrés de Nova-York:

«Estich convensut de que l' *ensiljament* es lo gèrmen d' una inmensa riquesa nacional, que poch á poch será d' un ús general y que quadruplicará la producció y la renda de las masías. No s' explica com aquest método no s' haja conegut fins ara y que s' haja tardat tant temps pera trovarlo. Y no obstant, es aquest un benefici mes fecundo en resultats práctichs que tot quant s' ha inventat y descubert durant la era cristiana, y está destinat á enriquir á tot lo mon, tant al pobre com al rich. supost que l' augmentar la producció alimenticia, rebaixará lo preu de la alimentació.»

¿Pero qué es l' *ensiljament*? Cuan se fa secar lo ferratje, una gran part dels principis nitritius que enclou s' evaporan en l' ayre. y la fenassa no conserva més que una virtut molt inferior á la de la herba fresca. L' *ensiljament* procura precisament impedir aquesta perdua y si ho consegueix, com asseguran los agrónomos americans, tindrem un d' aquets descobriments que valen pera un pais tant com la conquesta d' un vast territori.

Aquesta important troballa se deu á dos nacions, la Fransa y 'ls Estats-units, que ho han fet al mateix temps. M. Goffart, en Sologne (Fransa), y M. Mills, en Promptown (Nova-York), arribaren á conseguir, sense coneixer's, resultants análechs. Lo cultiu y l' *ensiljament* del blat de moro, escribia en 1876 M. Goffart, están cridats á produhir una complerta revolució en la agricultura, y á doblar, en deu anys, lo bestiar alimentat en lo territori francès.»

Lo president del congrés de Nova-York, M. Frederich Morris, diu que habent llegit en un diari francès de 1876 lo relato dels descobriments de M. Goffart, s' apressurá á ensajar l' *ensiljament*. Avuy dia estableix en sos camps, á un preu casi nominal, unas sitjas en las quals, enclou sa recolecció de blat de moro segat en vert y reduhit á trossos menuts de mitja pulgada de llarch. Las sitjas son cuydadosament cubertas de terra pera impedir lo contacte ab l' oxígeno del aire, y aixís conserva 'l

blat de moro totas sas propietats nutritivas, tenint en quansevol moment en que s' emplehi, exactament lo mateix valor del millor ferratje.

Encara 's pot afegir un altre testimoni als que precedeixen. M. N. T. Spragne, president de la associació americana d'agricultura, s' expressa en aquestos termes respecte de la qüestió que 'ns ocupa:

«Los sabis podrán probar, ab arguments trets de la química teórica que l' *ensiljament* no té cap valor; però la experiència pràctica dels agricultors intelligents nos demostra, per medi de fets irrefutables, que 'l producte de nostre terreno pot ser, per l' empleo d' aquest método pera la conservació de las cullitas, aumentat en una porció superior á 600 per 100.

»L' establiment de las sitjas costa molt poch: tot lo que 's tracta de conseguir es un abrigh impenetrable al aygua, al ayre y á la gelada.

Per aixó poden emplearse la fusta, 'ls mahons ó la pedra. La experiència m' ha demostrat que no hi ha necessitat, com alguns han pretés, de que una sitja s' ompli en un, dos ó tres dias. Jo omplo las mevas, que tenen 50 peus de llarch per 15 d' ample. á rahó d' un peu d' alsada per dia, y durant tot ell está un home dins pera trepitjar la pila. Aixis tanco cada dia unas 15 toneladas y ara consumo una diaria, ab gran satisfacció de mon bestiar y de son propietari.»

Lo método que acaba de descriure's es un método natural, fundat en la observació de la naturalesa, y en conformitat ab sas eleccions; es senzillament beneficiarse del aire y del aygua y retenir, en compte de perdre'ls los principis essencials ocults en la planta.

Aquest procediment, que augmenta extraordinariament los recursos productius de la terra, es conegut desde las més remotas edats, y 'l capitá Burnaby ha vist en las montanyas de Khiva que l' únich aliment que 's donava á son caball se treya de las provisions apiladas en sitjas, al mitx del camp.

Fa 3 ó 4 anys que publicárem en L' ART DEL PAGÉS un article ab grabats, sobre tant trascendental qüestió; de quals resultats alguns propietaris ensajaren l' *ensiljament* del blat de moro y

altres ferratjes, ab molt bon éxit. En aquest moment recordém als Srs. Calaf al Urgell y á D. Pere Rovira de la Foradada á Sant Sadurní de Noya, qui presentá l' any passat un pané de blat de moro fermentat en un cup, al Institut agrícola catalá de Sant Isidro, pera que 'l distribuís, á fi de veure 'ls resultats en diferentas menas de bestiar. No n' hem sapigut res mes.

Darrerament, en nostra última excursió á Fransa, tinguerem ocasió de veure en la Escola d' agricultura de Montpeller, la aplicació del blat de moro fermentat pera la alimentació dels moltons, que 'l menjavan ab afany. Lo ferratje trossejat, estava colocat en una bassa oberta en lo terreno, formant una pila piramidal, voltada d' un rech pera escorre l' aygua de pluja. Desde la superfície del terreno fins al cim del curull, estava cuberta d' una capa de terra, sota de la qual, aixís com en lo fons de la bassa, n' hi havia un altra de fullaraca, brossa, boll, etc.; á fi d' evitar la humitat y que la terra exterior se barrejés ab lo ferratje, al fer las entalladas de la pila pera donarlo al bestiar, sempre y quan convingués.—T.

ESTRACTE DE LA CONFERENCIA AGRÍCOLA

donada 'l dia 24 en l' Institut agrícola catalá de Sant Isidro, per D. Francisco X. Tobella y Argila, sobre la excursió verificada últimament al Mitjdia de Fransa, al objecte de veure 'ls diferents procediments empleats pera combatre la filoxera y 'ls resultats obtinguts ab los mateixos, especialment ab l' oli-Roux.

Comensá fent una resenya de la plaga filoxérica desde l' Ampurdá fins á Marsella, passant pel Pirineus orientals, Perpinyá, Narbona, Beziers, Montpeller, y Cette.

Ocupantse de la *plantació de ceps en las arenas* digué que tan sols en las arenas marinas de mes d' un 60 per 100 de sílice, podia contarse ab una verdadera indemnitat y que 'l resultat favorable que s' atribuheix á las mateixas se creya degut á la proporció considerable d' un 6 per 100 d' ácid fósforich que generalment contenian. Que s' havia de tenir sempre gran cuydado en introduirhi adobs vegetats ó altres substancias que poguessen fer variar las condicions físicas del terreno, aixís

com indicá també la necessitat d'evitar las plantacions molt aprop del mar y de sos vents regnants y fora dels terrenos salats ó sino 's desenvolhan moltes malalties criptogámicas. Per últim que un sub-sol arenós bastava, per mes que las arrels de la capa laborable que no ho es, son atacadas per la filoxera.

Respecte á la *submersió de las vinyas*, manifestá que s' havia de tenir en compte la cantitat d'aygua necessaria pera verificarla y que la calitat de la mateixa havia de reunir en lo factible la circumstancia d'esser lo menos airejada possible; que 'l terreno havia d'esser á propòsit, es á dir, horizontal é impermeable ó poch menos y que moltes plantas no la resistian: que la época millor pera efectuarla era desde 'l 15 d' Abril al 15 d' Octubre, durant de 25 á 30 dias ó 35 á 40, segons los climas y en hivern de 40 á 50 ó 60 y á 0^m25 de gruix d'aygua cada any. Al mateix temps que s' havia de tenir en compte la edat de las vinyas, y que la varietat dels ceps siga la mateixa, evitant que las arrels passin al camp del vehí; indicant la necessitat de donarli adobs especials, puix s' hi desenvolha molt l' oidium y altres plagas, segons opinió de Mr. Faucon.

Sobre *plantas americanas* digué que entre las moltíssimas varietats, las mes acceptables eran: lo Jacquez, Herbemont, Cunningham, Riparia, Solonis, Taylor y Rupestris; que totes eran mes ó menos bonas pera patrons ó porta-empelts, donantse bé en los bons terrenos y fructificant en general malament, tenint necessitat d'arrancar las arrels del empelt desarrolladas en la part de cep europeu enterrat: que 'l Jacquez en la inflorescencia resisteix las baixas temperaturas, creyent que en Espanya, en general, se donaría bé en tots los terrenos, però que pera 'ls sechs serían més á propòsit la Solonis, Riparia y Rupestris, acabant per manifestar que no n' hi ha cap que resistezca absolutament la plaga, puix moren també á consecuencia d' ella.

Del *sulfuro de carbono* digué, que al principi ó de moment era útil, però no en los terrenos massa argilosos, ni tampoch en los massa arenosos, puix en los primers la difusió apenas tenia lloch, mentres que en los segons se feya massa ràpidament; que costava de 150 á 160 franchs per hectárea y que dit procediment s' havia abandonat ja en lo «Mas de las Sorras,» anava á abandonar-se en lo Cap Pinede y per molts particulars. Demostrá las di-

flcultats que oferia la aplicació en la pràctica lo *sulfocarbonat de potassa* y lo *sulfuro de potassi* per las cantitats d' aygua necessaries pera son empleo, esssent aquestas d' uns 30 litres per 60 grams en lo sulfocarbonat y altre tant pera 'l sulfuro, avans y després de son ús.

Darrerament s' ocupá del *Oli Roux* en Espanya y en Fransa, comensant per donar datos pràctichs del empleo, desde molt antich, dels olis en la vegetació á Catalunya y acabá per citar en corroboració dels bons efectes que com á regenerador produhia l' *Oli-Roux* á las vinyas, los ceps filoxerats de Mr. Chini á Marsella, dels quals, 230 han donat 300 kilógrams de rahims, corresponentne 180 kilógrams á 80 ceps untats ab lo dit oli y 'l resto als sulfurats; uns 20.000 mayols de 2.^a fulla de Mr. Herraille de Montpellier; 11.000 peus de 3 anys de Mr. lo Compte de Beauxhostes á Narbona; 350.000 ceps (unas 60 hectáreas) de Mad. Trilha á Perpinyá; uns 70.000 ceps de 18 á 20 anys de Mr. Brousse y unas 3 hectáreas de vinya de 3 anys y altres 3 de vella de Mr. Justin Pepratx, quals exemplars, digué, no deixavan lo menor dubte respecte á la eficacia del oli regenerador confeccionat per Mr. Roux.

SECCIÓ DE VARIETATS

DEL PA

LO MES NUTRITIU Y 'L MES ECONÓMICH.

Ab la denominació de pá's designa en general un producte farinaci de la cocció en forn que ha sigut fressat per medi de bombolas de gas (llevat) avans de la puja de la pasta.

Ab dir que 'l pá's confecciona ab farina, no queda dubte que ha de possehir propietats eminentment nutritivas.

Tot pá ben treballat presenta 'ls caràcters següents: Esponjós, lleuger en totes sas parts, es dir es gran en volúm; sa crosta es dura, trencadissa, molt semblant á un groch pujat, daurada ó fosca; son color y sabor son agradables y despertan l' apetit; sa molla es blanca y elástica. Al tallarse presenta munió d' ulls que augmentan de diàmetre de dalt á baix del pá.

Sa crosta conté á terme mitj 23 per 100 d' aygua y la molla 'l 46 per 100. Lo millor aliment farinaci es lo pá ben treballat y ben cuyt; de con-

següent lo que després de la cocció contingui menor quantitat d' aygua es lo més apreciable.

Al pá cru no poden atribuhírseli grans facultats perque, al suspéndreli la cocció quedan sustancias com glutinosas de llevat en lo pá fermentat de modo que menjantlo s' introduheixen en l' estómach organismes en vida que perjudican la digestió.

Lo pá vell pert després de quatre dias lo 10 per 100 y després de set dias lo 15 per 100 de son pes anterior; aquí 'ns permeterém combatre una preocupació vulgar respecte d' aquest pá. S' imaginan la generalitat de las familias treballadoras, que 'l pá, es tant més alimentici, quant més temps té. Dintre sempre de certs límits, la ventatja está en que 's menja méns quantitat, lo qual creuhen aquellas una economía. No deixa dubte que 's consumeix méns quantitat del sech que del tou, pero aixó consisteix únicament en que 'l primer es méns agradable que 'l segon; y per lo que toca á la economía es ilusoria, puig tota persona mal alimentada treballa méns temps y sa debilitat li fa 'l treball més costós.

A més lo pá es aliment de molt difícil conservació, alterantse tant més depressa quant més humit y calent se troba l' aire que 'l rodeja, en quals cassos se remulleix desarrollantse mls de criptógramas microscópicas que consegueixen alterar profundament sas propietats.

Hi ha cassos en que apesar d' estar així pot menjarse impunement, debentse á la diferencia de las especies criptográmicas, pero, es prudent abstenirse del us d' aquest comestible quan sufreixi aquest género d' alteracions.

Mr. Parmentier en sos análisis sobre 'l pá diu: «Es molt comú la opinió de que quant més compacte, pesant y moreno es lo pá, més alimentat, perque 's detura més temps en l' estómaeh; error: la experiencia 'ns demostra 'l contrari. Efectivament, los órgans digestius poden extraure més fácil y abundantment las partidas nutritivas del pá que presenta més superficie y ofereix més volúm y lleugeresa.»

Tot pá calent té sa molla encara mullada de la ebullició, es pesant y com glutinosa fentse difícil á la digestió.

Es una veritat que la observació 'ns confirma més tots los dias que 'l pá més ben fabricat, es lo més nutritiu y 'l més económic; puig, en sa voluminositat intervenen l' ayre y l' aygua en més gran quantitat.

La majoria de las alteracions que 'l pá pot tenir, provenen de las pocas ó malas propietats que tenen las farinas destinadas pera fabricarlo; que á vegadas derivan del descuyt dels cultivadors ó dels moliners.

Sent la panificació la que dona 'l primer nutritiu de que 's serveix l' home pera facultar sa economía, deu cridar ab preferencia la atenció. En las capitals extranjerias, las autoritats no permeten que ningú passi á

fabricar pera 'l públich aquest aliment, sense avans tenir probas que acreditin en l' industrial capacitat suficient pera aquest ofici y previs coneixements; encoratjant sempre als insdustrials aprofitats que presenten avensos en la fabricació.

Quanta més escrupulositat y rigor hi hagi en aprobar los aprenentatjes, més ben servit quedarà 'l públich, que podrà contar ab major número de mestres forners.

V. ROURA.

NOTICIAS AGRÍCOLAS

Lo betum empleat en Orient com insecticida.—A Siria com á Judea, los habitants recullen los trossos betuminosos de consistencia semi-dura que, destacantse del fondo ó de las boras del mar Mort, suran sobre la superficie. Aquets trossos exportats á diferents punts d' aquell país, s' enterran per fragments al peu de las vinyas y arbres, preservant aixís á aquestos dels atachs d' insectes subterranis, sense perjudicar en res á las plantas ni á sos fruyts.

Trayém aquesta curiosa noticia d' una correspondencia extranjera que la cita com un remey antich d' aquells paissos, per lo que pot contribuir á atacar aquesta maligna plaga d' insectes que devora nostres ceps, escullint los terrenos d' aquella composició ó que á ella s' assimilessin, pera verificar novas plantadas.

Taps de Palafrugell.—Las transaccions que hi ha hagut durant la setmana, poch han variat de la anterior; però podém afegir que s' ha realisat algunas partidas de segonas y terceras de curts modelo, y continuan sollicitats; com també la segona superior de modelo, calibres forts, de 10 y mitja fins 12 líneas.

Mercat de Vich.—Xexa á 18 pessetas la quartera.—Forment á 16'50.—Mestall á 12'50.—Ségol á 11.—Ordi á 9.—Cibada á 8.—Espelta á 6.—Blat de moro á 13'50.—Mill á 11'50.—Fajol á 12.—Fabas á 13.—Llegum 17.—Fasols á 20.—Ciurons á 20.

Tortosa.—*Olis.*—Pocas han sigut encara las entradas d' olis nous, particularment d' Andalucía. Los de Tortosa, dels que n' hi ha rebudas ja algunas partidas, se cotisan de 19 á 19 y 1/2 duros las classes corrents y de 20 á 20 y 1/2 las bonas y superiors. De Mallorca n' han entrat algunas partidas també classe baixa pera la fabricació, que ha sigut colocadas de 18 á 18 y 1/4 duros per carga de 115 kilos fora portas.

Garrofas.—Continúan detallantse las de Vinaroz á 4'75 pessetas; Tortosa, á 4'50; Mallorca, á 4'25, y las d' Ibiza, á 4'50 los 41'60 kilos.

Blat de moro.—De Tortosa, van arrivant alguns tipos, que 's detallan de 12'25 á 12'75 pessetas los 79 litros.

Mercat de Gerona.—Blat á 23'50 pessetas l' hectólitre.—Mestall á 20'50.—Ordi á 12.—Blat de moro á 17'25.—Monjetas á 32.—Fabas á 17'50.—Mill á 18.—Cibada á 11'25.—Vessas á 22.—Ciurons á 35.—Patatas á 0'18 lo kilógram.—Oli á 10 lo decálitre.

Valencia.—*Olis.*—A pesar del mal aspecto de la cullita, se continúan venent los olis superiors del any passat als preus de 40 y 41 rals los 10 kilos.

Las demandas pera l' exterior son molt limitadas, á pesar de que 'ls preus á que 's cotisan nostres olis en relació á altres anys, son molt arreglats, pero buscant l' origen de la fluixetat que 's nota en las demandas, resulta que la pesca en lo Nort ha sigut escassísima á causa dels temporals, fins al extrem que muchas fábricas de conservas apenas han treballat la tercera part que en altrás campánys.

Ja tením en nostre mercat olis superiors de la nova cullita procedents de la Serra de Espadan.

A pesar de que pels culliters se 'ns assegura que la oliva d' aquesta zona está completament sana, 'ls olis no resultan de tan bonas condiciones como los de la cullita anterior.

Las petites remesas que van arrivant á aquest mercat se colocan fácilmente pera 'l consum de 36 á 37 rals los 10 kilos.

Lo mercat tanca ferm ab tendencia á l' alsa.

Los nous de classe inferior y regular, oscilan entre 32 y 34 rals los 10 kilos, ab tendencia á valer algo més.

De Tortosa tením pocas existencias tant de nous com de vells, los quals segueixen venentse desde 33 á 37 rals los 10 kilos.

Dels d' Andalucía tením pocas existencias: la espantosa sequía porque atravessa la rica comarca andalusa fa que 'ls culliters retingan sos olis en las bodegas esperant l' alsa, tota vegada que la cullita actual es curta per tots conceptes.

Los preus á que 's coloca aquest oli varían entre 33 y 35 rals los 10 kilos.

Algunas fábricas d' oli de maní ó cacahuet s' acopian d' aquest grá, ab la esperansa de treballar d'urant la present campanya, ab l' objecte de que sos olis servescan pera millorar los molts olis d' oliva mitjans que arriban á nostre mercat.

Vins.—Se mantienen en l' interior los mateixos preus, pero han experimentat una petita baixa en l' exterior per trovarse ja massa assortits los mercats extranjers, lo qual fa esperar que s' inicia aviat la baixa en nostra plassa.

No obstant, continua per ara cotisantse aquell caldo 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 Isla de Cuba, de 31 á 32 duros pipa.—Pera Riu de la Plata, de 33 á 35 duros, segons marca.

Arguardents.—Essent indispensable que aquest article seguesca la marxa indicada per los mercats d' Alemanya, aquestos dias hon aumentat una mica 'ls preus dels esperits d' industria, succehint lo contrari en l' esperit de brisa, que per esser la cullita abundant, l' ofereixen á preus sumament reduhits.

Las últimas operaciones als preus següents:

Esperit de vi de 35 graus. No n' hi ha.—Alemany 1^a, de 33 1/2 á 34 rals.

Denia.—Ha sigut tan abundant la cullita de pansa, que encara están ocupats la major part dels magatzems ahont aquell fruyt s' empaqueta pera la exportació. La cullita sembla que passará de 700.000 quintás, puix fins ara van exportats 676.774 quintás, dels quals 312.215 han sigut remesos á Inglaterra y 'ls 364.561 restants als Estats-Units d' América.

Fa alguns anys que en América apenas se consumía la quarta part de la cullita, essent aquesta molt menor; avuy en aquella apartada regió se consum més pansa que en Inglaterra.

REVISTA VINÍCOLA

A pesar d' haver arribat la época del negoci del vi de la última cullita, son relativament pocas las operaciones que 's verifican, no porque 'ls cal-

dos no sigan sollicitats, sino per las exigencias dels culliters, que preveient los alsats tipos que alcanzarán se resisteixen á efectuar vendas que no cubrescan lo preu nominal que han assignat á sos vins, fent que perseverin en dita actitud las notícias que han circulat que dels principals mercats de Fransa han partit ordres de grans compras, que ha sigut corroborat per la presencia y proposicions de varis agents que en aquesta provincia y en la de Tarragona principalment, van molt solícits pera efectuar compras.

Aixó no vol dir, que no accentuï la importancia dels embarchs, no tan sols pera nostres possessions ultramarinas, si que també pera Fransa ahont sembla que serán en major consum aquest any nostres vins á consecuencia del déficit que hi ha hagut en bona part de sas comarcas vinícoles, sostenintse fermos los preus als tipos senyalats. A pesar de lo dit, no ha prés encara 'l negoci de vins sa natural extensió, degut una mica á las exageradas pretensions dels culliters, la qual es causa de que 'l comerç se mantinga en espectació avans de decidirse á operar en gran escala, conèixer exactament las necessitats dels mercats consumidors y 'l resultat de las cullitas en las comarcas productoras. Per lo indicat, donchs, ni 'ls mercats ofereixen una marxa segura, ni 'ls preus s' han determinat ab fixesa, ni fins á la fetxa s' han negociat ab la importancia deguda, quedant reduhidas las transaccions á las purament precisas pera 'l cumpliment de contractes pendants.

Las marcas acreditadas pera Cuba no poden obtenirse á ménos de 34 y 35 duros pipa pera Cuba y á 36 pera la América del Sud ab casco franch á bordo. Se paga 'l Priorat de 7 á 7 1/2 duros carga de 121'60 litros; Camp de 5 y 1/2 á 6; Panadés de 5 3/4 á 6, y mistela blanca de 6 3/4 á 7 3/4.

Ultimament s' ha robustit la consistencia dels preus, que han obtingut alguna millora, especialment los sechs imitant lo Jerez que pera 'ls Estats-Units s' han venut fins á 17 duros per barril de 120 litros á la jerezana. Las demes classes sostingudas als peus apuntats.

Molt bon aspecte presenta, donchs, lo negoci dels vins blancs, per la bona demanda que obté, tant pera 'l Nort, com pera 'l Sud d' América.

Si bé d' aquest port no han sigut grans las remesas, sabem per datos fidedignes que han sigut fletats pera distints punts alguns vapors del port de Tarragona.

Se cotisan actualment ab bona tendencia pera 'l Riu de la Plata de 12 á 13 y 1/3 duros quarterola y de 16 á 18 pera 'ls Estats-Units.

CALENDARI DEL PAGÈS

DESEMBRE



CUIDADOS DEL BESTIAR

Es molt cert que pera criar bestiar se necessitan farratges, y que en lo pais no n' hi ha. També es una veritat que escasseja l' aigua y que sens ella costa molt arregar herbas. A pesar de semblants inconvenients y de tenir en general un ayre sech, que acaba de ferhomes difícil, creyem que 's pot lograr alguna cosa canviant lo sistema de treballar la terra, y posant en cultiu certas plantas de secá, que son excel·lents farratges, y que se donan molt bé en nostre pais, á pesar de las grans secadas que en ell esperimentam.

Si las nostras reus, que generalment parlant, no fan mes que rallar los camps, penetressin á molta profunditat, junyintli dos parells si un sol no pogues móurerlas, es evident que al venir una pluja forta, la qual no falta cap any, per regla general, la terra s' empaparia d' aygua fins á gran distancia y la sahó duraría per molt temps. Per altra part, estovat lo terreno, las arrels anirian fondas fins á un punt en que l' acció del sol fora casi nula per fer fugir la humitat, y llavors aquellas podrien participarne per llarch temps, donant lloch, ab lo seu ausili, al desarrollo de la planta. Aquesta veritat pot tocarla qualsevol pagés, fent la proba de treballar á molta profunditat la mitat de un camp y á poca l' altra mitat; si en esta cull com á un, veurá que en l' altra cullirá com á tres, ó á lo menos com á dos.

Entre las plantas de secá, que podem recomenar á nostres pagesos, citarem la *trepadella*, la *pimpinella*, la *avena descollada*, la *dactilis conglomerat*, l' *amargall de Italia*, l' *aufals arbóreo*, l' *herba de Guinea*.

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