

L' ART DEL PAGÉS

SECCIÓ AGRONÓMICA.

PRODUCCIÓ VINÍCOLA D' ESPANYA.

Lo periodich *La Girona* publica un extens article sobre la producció vinicola de Espanya que per sas dimensions no podem insertarlo integro, pero del qual preném los punts mes importants.

L' articulista li dona comensament consignant nostre territori per arribar á la deducció de que lo vi es avuy lo principal producte de Espanya, y la font de sa fortuna.

Lo vinyat Espanyol, diu lo articulista era de 1.200.000 hectareas, produhint per terme mitx 20.814,740 hectolitres de vi, representant un valor de 450.000,000 de pessetas, quarta part de sa producció agricola.

La producció mitja anyal es de 123 litres de vi per habitant, producció que en Fransa es de 133 y en Portugal de 100. Espanya 'ns alcansará fàcilment si continua sas plantacions.

L' espanyol beu poch. Mentres que 'l consum mitx per habitant es de 115 litros en França y de 74 en Portugal, sols alcansa 65 litros en la Península.

La exportació de vins Espanyols es pròximament de 8 millons d' hectolitres, que representan un valor de 250 millons de pessetas.

Fransa está en primera linea en los paissos que importan, é Inglaterra ocupa lo mateix lloch en la exportació. Los vins espanyols ocupan també honrós lloch en los mercats d' America del Sud, principalment Buenos-Aires, Montevideo y Chile.

Nostra importació de vins en Espanya s' elevá en l' any 1881 á

2.121,627 hectólitos, representant en valor 57.284,029 franchs.

Espanya está amplia y dignament representada en la exposició de Burdeos. Vintyuna provincias han enviat tipos complerts de sos vins admirables de Jeréz, Deliciós, Pajarete, Malaga, Pedro Gimenez, Moscatell, Malvasia, Montilla, Manzanilla de un gust y un perfum exquisits. Pero 'ls vins de barreja, 'ls vins que alimentan lo consum corrent y venen en ausili de nostre comers, deuen cridar nostra atenció.

La mes hermosa y complerta colecció d'aqueixos vins ha sigut exposada per Navarra: conta mes de 1,200 tipos diferents. Los vins de Navarra de hermós color, son molt buscats per las barrejas. Se distingeixen també per sa elevada riquesa alcohólica.

Al O. de Navarra 's trova una regió rica, fértil y essencialment vinicola desde l'antigüetat, la doble Rioja, alavesa y castellana. La superficie de las provincias d'Alava y Logronyo compren en conjunt 815,000 hectareas, gran part plantadas de vinyas. Person clima, menos cálit que 'l d'altres provincias, la Rioja está en excelents condicions pera produhir vins lleugers, de hermos color roig viu, d'una riquesa alcohólica de 11 á 13 graus, excelents per las barrejas.

Aragó y Catalunya, encara que per lo caracter de la terra diferescan, son tambe aproposit pera 'l cultiu de las vinyas, y las ricas planuras de Huesca, Barbastro y Saragossa produheixen vins en abundancia. Citarém en primer lloch los vins del Priorat y Carinyena.

Los de Tarragona son lleugers y agradables.

En Castella la Vella, 'ls de Leon y Búrgos. Los vins de Rivera poch coneguts per son escás color, poca riquesa alcohólica.

En Valladolid, los de la Nava, 's trovan vins blanchs que al esser vells se semblan als de Jerez.

En Toro y Zamora 's cullen vins roigs, sechs y agradables de 11 á 13.

En Orense los de Baldeorras y riberas del Minyo,

En Castella la Nova los vins de Cuenca.

En las provincias de Madrid y Guadalajara 's cullen mes de un milló d'hectolitres de vi lleuger neutre, de bonich color y riquesa alcohólica de 11 á 13.

Vins de Valdepenyas en la Manxa. Sa reputació considerable y ben sentada. En lo Tomelloso vins blancs que produheixen molt bons ayguardents.

En Cáceres y Badajoz, en la vall del Tajo's cullen vins blancs y rojos.

Lo Mitjdia de la Peninsula, Murcia, Andalucia y Alicant. En las comarcas exposadas als ardors del sol y refrescadas raras vegadas per las plujas, los vins han d'esser dolsos y molt alcoholichs; allí's trovan ls famosos vins de Jerez, Málaga y Alicant.

Al Oest vins blancs de Cadiz y Huelva.

Los vinyats de Jerez ocupan una superficie de 6.000 hectáreas y sa producció s'eleva á 100.000 hectòlitres. La provincia de Cádiz cull 1.287,840 hectòlitres y Huelva 500.000.

Gran part dels vinyats de Jerez perteneixen á propietaris inglesos, negociants y preparadors de la mateixa nació que s'ocupan en las barrejas dels vins ab los plens de Chiclana, de Rota y de Sanlúcar. Certs vins de primer ordre, lo tintillo de Rota, lo Manzanilla y lo Pajarete, fabricat ab rahim que's fa assecar avants d'enviarlo á la prempsa, constitueixen un verdader monopoli en mans de alguns propietaris.

La gran exportació del Mitjdia de Espanya té son centre en Alicant y Valencia. Alicant es lo port que acostia mes á Madrid del mar. Los vins d'aqueixa provincia tenen qualitats de primer ordre que ls recomana á la atenció del comers. Son neutres, gustosos, plens, ben colorats, richs en alcohol y per consegüent fàcils de conservar.

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA

UTILISACIÓ DE LA SANCH.

Aquesta industria, completament desconeguda en Espanya, es á Fransa explotada d' un modo tan convenient com ventatjós. Recull aquesta industria la sanch de mes de 500.000 bous, la dels porchs, 100 000 vacas ó badellas y de mes de tres milions de moltons, qual total puja aproximadament á 16 milions de litres d' un liquit que, llensat avans per las clavegueras, rius ó rechs, podia

ser nociu á la salut pública, y per lo tant digne de la atenció dels sabis y economistas que's desvetllan pera' l foment de las ciencias aplicadas, tant á la higiene com á la industria.

Comensá la explotació d'aquesta industria en 1852, empleantse de moment sols procediments del tot elementals, ó siga rudimentaris, fins que fou secundada per l' intel·ligent M. Burgeois, que, armat d'una paciència y coneixements poch usuals, ha dotat sas fàbricas de tots los útils necessaris y de gran precisió.

Aquesta industria elabora quatre classes de productes, tots convenientes, ó millor dit, necessaris. Es lo primer preparar la sanch líquida pera' l consum de las fàbricas de refinar sucre á Paris y sos voltants, aixís com convertirla en massa sòlida, pera las mateixas fàbricas de provincias y pera la exportació; segon, la albúmina de sanch pera la tintorería y teixits pintats; tercer, las despullas dels citats productes, convertits també en massa sòlida, á fi d'emplearla pera' ls pellaires ó adobarías; y últimament, la inferior á las anteriors convertida en pols y emulsionada ab altres substancias animals, s'aplica també com adob pera las terras.

Desde'ls temps mes antichs s'emplea la sanch pera la refinació del sucre, y en major abundament ab lo destinat als aixarops. Alguns han ensajat altres sistemas ó composicions químicas, que han tingut d'abandonar, tornant al ús de la sanch.

La preparació d'aquesta, ó siga la líquida pera' l consum de París y sos voltants, es sumament fácil, puix que sols requereix una mica de cuydado, y com es natural, molta netedat; però pera la exportació, particularment á las Antillas, es precis ser molt intel·ligent; molts han ensajat diferents procediments, però sols Mr. Burgeois ha arribat á donar á la sanch una forma concreta; la per ell preparada, conserva totas sas propietats. Las fàbricas de refinar del país y del extrnjer la consumeixen ab preferència: aquestas últimas la disolen, y ab 15 ó 16 Kilos d'ella disolts ab 92 littos d'aygua, obtenen 100 litres de sanch líquida.

La albúmina pera tintorería y pintats s'obté del modo següent: en el moment de saltar la sanch de la ferida feta al animal, se deixa pendre, formant una massa gelatinosa, que's va disolent á mida de que's va prenent, deixant escapar un liquit una mica groch, ó siga serositat, lo qual es recullit ab cuydado pe'ls operaris dels tallers establerts en los mateixos escorxadors y enviat després á las

fábricas, ahont dita serositat se coloca en uns canóns especials que, posats á la acció del caliu y á vegadas tan sols al calor del sol queda en lo fons del canó una capa prima y transparent, que es la nombrada albúmina.

Durant aquets últims anys ha sigut aquesta molt mes apreciada, supost que la Química ha progressat d' un modo tan admirable, que ha arribat á dotar á la tintorería y pintats de colors extrets del carbó de pedra tan clars, vius y bonichs com los raigs del sol cuan eu bella alborada estripan los capritxosos núvols.

La albúmina, una vegada fabricada, es blanquinosa, y per lo tant incolora, y emulsionada ab los colors, no sols no 'ls esmortueix, sino que sosté son brill y fixesa, fentlos casi inalterables al sol y á la humitat, y les molt millor que la clara d' ou.

Lo descobriment de la albúmina de sanch es equivalent á una gran ventatja económica, tant per lo diferent de son cost com per que retorna á la alimentació moltíssims milions d' ous, que avans s' empleavan en la fabricació de la albúmina incolora.

Actualment s' expenen molts milers de toneladas de sanch com adob pera las terras, lo qual explica la preferencia que 'ls agricultors extranjers donan á aquesta especialitat d' adobs. La sanch analisada s' assimila al nitrat de sosa y al sulfat amoních, y tots los agricultors que la emplean afirman que obtenen resultats molt satisfactoris.

En resúm: de la sanch dels escorxadors, los francesos extrauen ó aplican dos productes á la industria, que son la sanch líquida y sólida pera las fábricas de refinar lo sucre, y la albúmina pera la tintorería y teixits pintats; y un, però en dos formas distintas, pera la Agricultura. —C. de la I.

PRATICULTURA

ESPARCET Ó TREPADELLÁ

(*Hedisarum onobrychis*)

Pocas de las plantas ferratgeras conegudas, tenen l' importancia de la trepadella, tant mes en quant té la ventatja de poder viure en los terrenos estérils, sechs y pedregosos, ahont hi resisteix tota altre vegetació. Podem dir que es una provi-

dencia pera 'ls terrenos calissos ahont creix expontáneament; y es molt buscada dita herba per lo bestiar que 'l preferix á qualsevol altre. No es de estranyar donchs que tinga reconeguda importancia pera la formació de prats artificials; y de desitjar fora que nostres pagesos se esmeressin sembrant tan preciosa planta ferratgera.

La trepadella es planta vividora que abunda en nostres climas de Espanya; si bé se cria en totas las temperaturas, tem un xich los frets molt intensos en son primer desenvolupament; empero habém observat que 'ls suporta després de nascudas las plantas. Per consegüent no hi ha pas cap dubte que cap son cultiu en totas las regions y en tots los terrenos, vegetant en preferencia en los sechs y calcáreos, que en los argilosos y humits que no 'ls proba; aixis com tampoch en los de sub-sol impermeable.

La época mes á proposit pera la sembra, es quan se verifica la dels grans d' espiga, ab los quals se asocia las mes de las vegadas, podent també ferse aquesta operació en la primavera. Se prepara la terra lo mateix que pera la sembra del aafals, encara que sas arrels no profundisan tant com aqueixa planta, es molt convenient donar á la terra las labors preparatorias propias pera garantir sa bona vegetació.

La sembra pot ferse de distintas maneras segons las condicions del terreno, á solchs, á aixam ó volea y á motas. Com á planta vividora, es preferible sembrarla á aixam, ja perque no exigeix tantas labors de conservació, com perque deu desenvolupar molts arrels que s' encrehuan de mil maneras. Generalment se sembra associada ab la cibada.

La millor manera de assegurar la naixensa d' aquesta planta es posar en remull sas llevors per espay de 10 ó 12 horas; y després d' aixuta barrejarla ab terra fina que faciliti l' acte de la sembra que deu quedar espessa y á rahó de doble quantitat de llevor de la que 's necessita pera la sembra del blat.

Pochs son los treballs de conservació que requereix, á no ser lo de aixercollarla oportunament.

L' época de segar la trepadella varia segons las circunstancias y animals que dehuen menjarla. Se sega quan comensa á florir si se destina pera lo bestiar de llana; si pera lo boví, se sega al secarse las primeras flors; si deuen menjarlo los caballs ó mulas etc. se sega quan las llevors están mitx granadas, y allavors es quan, després de deixarla assecar se recull y se destina pera fenassa.

Es molt prudent no deixar pastar la trepadella en lo primer any de vegetació, puig lo bestiar lo arrana de tal modo menjantse lo coll de la planta, que després, si bé rebrota en los dos

ó tres anys, lo debilita de tal manera en lo primer, que lo aclareix y dificulta sa bona marxa vegetativa.

La duració de un prat de trepadella, com tota mena de cultius de plantas de llarga durada, dependeix de varias circumstancies, assignantli per terme mitx de 6 fins á 10 anys. Tan prompte com se vehuen desapareixer las motas y comensa lo prat á ser invadit per las herbas dolentas, no deu demorar-se lo rompre lo prat pera reemplaçar-lo ab altre cultiu; tota vegada que la terra estarà favorablement disposada, puig que essent la trepadella planta que podem dir que viu essencialment de las capas interiors del terreno y dels gasos atmosféricos, en lloch de dissiparlo lo millora ab los restos ó detritus de sas numerosas fullas y la descomposició de sas arrels.

Lo ferratge que ab aquesta planta se obté, es sumament nutritiu pera lo bestiar, contenint 6,75 per 100 de potassa, 20,33 de sosa, 8,57 de magnesia y 54,89 de fosat de cals, tenint la bona circumstancia de que no se 'ls indigesti com l' aufals, dona molta forsa als animals de tiro; aumenta la quantitat y calitat de la llet á las cabras y vacas; aixís com las llevors que son molt nutritivas, serveixen pera la viram, que 'ls excita maravillosament lo pondre. Las flors que 's desenvolran primerencas, produheixen molt bona mel á las abellas, y segons diu Lecog, la bona calitat de la mel de alguns punts de Fransa, es deguda á la abundancia ab que se sembra aquesta planta ferratgera tan útil é interessant als criadors de tota classe de bestiar.

Ricart G. y R.

S. Pere de Tarrassa, Setembre de 1882.

SECCIÓ DE VARIETATS

LOS FRUYTERS EN LA TAULA.

Se cultivan los arbres fruyters á Inglaterra en floreros ó vasos de Xina... y també en un senzill test de terra. Y aquets arbres no sols creixen á maravella, sino que donan bonichs y exel-lents fruyts. Se tenen presseguers, abercoquers, cirerers de saló de cinquanta y de cent e entimetres, arbres nanos quals fruyts se cullen á la altura dels llabis. 'l arbre está en una jardinera: se sent lo perfum de sas flors, y dos mesos despres se cullen sos gustosos fruyts. A París hi ha encara en alguns ceps, dos ó tres rahims que se 'ns serveixen en los menjars de janer y febrer. A Londres fa dos anys se menjan alberges y albercochs cullits del arbre en test.

Aquestos encantadors arbrets, diu Mr. T. River, que es lo principal promotor d'aquest gènere de cultiu, están destinats á ocupar lo primer lloch en nostres postres. ¿Quí s'atrevirá servir en plats los préssecs, las cireras y altres, cuan poden pendre's en l'arbre mateix?

¡L'arbre es tan petit y tan carregat de fruyts! Se podrà colocar aprop de cada convidat un presseguer, un albercoquer, d'una alsada apenas de vint y cinch á trenta centímetres, portant per terme mitj de tres a cinch fruyts.

Servir la fruyta ab l'arbre constituheix una idea seductiva, que será molt apreciada per tots. Per altre part; los eficionats veurán cada dia desentrotllarse'l fruyt á sos ulls, y aquest cultiu no deixarà de divertir als desocupats.

En quant al secret dels arbres fruyters nanos, es fácil revelar-lo. Basta plantar en un test un arbre jove, desembrassantlo de sas arrels grossas; la cabelluda alimenta la planta y la nudreix, y en un test, encara que siga reduhit, hi ha bastanta terra pera facilitar lo desentrotll del arbre. La poda de la arrel apressura la fructificació y desentrotlla la fertilitat del arbre. Mr. Igram, jardiner en gefe de la reyna d'Inglaterra ha obtingut fins sis rahims en un dels ceps cultivats en test y apenas de divuyt mesos d'edat.

Lo nou cultiu se defineix en tres paraulas: prompte, bó y fácil. Tothom podrà tenir d'avuy en davant un jardí fruyter, y cultivar, fins á sota cubert, las pereras, etc. *Utili dulci*: al costat del test de flors del terrat ó balcó, lo test de fruytas. Aixó devia venir algun dia.

En lo curs de nostra publicació, los lectors haurán pogut veure en *L'art del Pagés*, los medis pera conservar los rahims en lo sarment y citat lo nom del Sr. Llampallas del Masnou, suscriptor nostre, per haverlos obtingut d'una manera perfecta. No cal mes que recordar lo magnífich cep que presentá dit senyor en la Exposició de la Universitat, cuan la vinguda del Rey á Barcelona.

REVISTA VINÍCOLA

En lo que respecta á vins negres, si bé no ha seguit lo negoci ab tota la empena presa en la quinzena anterior, se mantenen molt ferms sos preus en los mercats productors, y si bé no ho son tant los de las classes baixas, en res pot aixó influhir sobre 'ls preparats pera embarch ab destino á Ultramar, puig aquestos continúan sol·licitats ab bons preus y ab tendencia á millorarlos.

En todas las comarcas vinícolas de Catalunya es bastant actiu lo negoci, mereixent especial menció lo mercat de Tarragona, de qual port surtan cada dia vapors carregats de vi pera Fransa.

CORRESPONDENCIA.

Han satisfet la suscripció per tot lo present any los Srs: J. R. V. de Rubí.—S. P. P. de La Bisbal.—J. M. de Manresa.—P. S. V., J. P. de Artés.—V. C. de Molins de Rey.—R. C., J. P. de P. de Lleyda.—S. V. de Llíssá de Vall.—J. M. de Montnegre.—M. M. de Vilanova y Geltrú.—P. P. de la S. de Vallgorguina.—E. M. de Olsinellas.—E. V., P. M. de Granollers.—S. B., J. de R. de La Garriga.—J. T. H. de Prats de Rey.—J. C. de Tarrassa.—P. V. C. de Vilar de Castellvell.—J. S. de Mataró.—P. C. J. de Camarassa.—P. A. de Vilanova de la Sal.—S. B. de Santa Coloma de Farnés.—J. D. de la Admetlla

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