

L' ART DEL PAGÉS

UN NOU CEREAL

Segons Pratt, agricultor de la Carolina meridional (Estats-Units) que estigué algun temps establert en Barranquilla en la América del Sud, existeix allí un cereal que s'anomena blat de moro ó moresch-mill (*millomais*) y que constitueix en aquella terra l'aliment principal de la població india y en general de la classe treballadora, que prefereixen uns y altres las cocas fetas d'aquest cereal al pá de ségol. L'análisis químic ha probat que la farina del moresch-mill conté mes substancia nutritiva que la del blat, mentres probas prácticas elevan lo rendiment per hectàrea de 110 á 220 hectólitres de grá. De la descripció que fa aquet senyor Pratt de la planta resulta ser aquesta una especie de sorgo (1). No deu, diu, sembrarse ahont se cultiva 'l sorgo, siga 'l comú ó 'l conegut per africá, porque s'entravessa ab ells y degenera. Lo grá es menor, però mes farinós que 'l del sorgo africá, mentres las panotxas son majors y menos espessas. Lo color del grá es d'un blanch de llet en lloch de vermell.

(1) Si aquesta especie tal vegada no era desconeguda en Botànica; sa novetat consisteix al menos en haverse fet lo descobriment de son ús vulgar com lo dels demes cereals.

Se destingueix lo moresch-mill del sorgo en que la substancia sacarina 's trasforma en la época de maduració en substancia farinosa, es dir en grá, de manera, que 'l cor de las canyas verdas es tan aixut y desassaborit com lo del blat de moro cuan comensa á secarse. Conta l' autor que sembrá aquest grá en lo seu hort á Barranquilla ahont la estació seca durá sens interrupció de 5 á 6 mesos, y que tallá la planta fins á ran de terra cuan havia cullit lo grá ben madur; donchs bé á pesar d' aixó y de tornarse en aquesta época la terra tan dura com pedra, tornaren á rebrotar las arrels y donaren á son temps una segona cullita de grá una mica menor que la primera. Li digueren en lo pais que fins poden traures tres cullitas consecutivas de grá perfectament desentrotllat y madur, lo qual deu fundarse en la absorció de la humitat de la admósfera molt saturada allá per la proximitat del mar, ja que 'l terreno 's desseca en tan gran manera.

Aquesta resistencia á la secada lo determiná á emportarsen llevar d' aquesta planta á son pais la Carolina ahont las secadas son tant usuals y perden tantas cullitas.

L' EUCALIPTUS.

Ara que hi ha tantas versions distintas sobre l' arbre magnífich que 's diu eucaliptus, que uns crehuen beneficiós y altres productiu d' un eueh pernicios, es oportú donar á coneixer la opinió dels homes de ciencia sobre 'l particular.

Un sabi sud-american, metje y botánich notable lo Dr. Joan Tavera, de Timja (Colombia), en una recent conferencia sobre l' assumpto s' expressá en los termes següents, segons llegim en un periódich d' aquell país.

No hi ha cap dubte de que 'ns ocupem del «Eucaliptus glóbulus,» que es la especie generalissada en América, qual *limbo* de cálzer permaneix tancat, y per aixó ha rebut lo nom que porta de «Eucaliptus,» qual paraula grega significa *jo cubreixo*, planta que en vuytanta anys alcanza á 100 metros d' elevació y 28 de circumferencia. Per sas bellas y numerosas fullas persistents, opostas y sentadas quan lo vegetal es jove, y que després se fan alternas y de peciolo llarch, llanceoladas y de figura de fals, que li donan al seu esbelt conjunt un aspecte tant elegant, be mereix lo nom de *joya de la vegetació* que se li ha donat, y mes si s' aten á la seva composició química.

Ricas son sas fullas en oli essencial, materia rehinosa, principi amarch, neutre, ácit galich, clorofila, sals calissas y carbonats alcalins, circunstancias que li donan tanta importancia com modificador dels teixits orgánichs y com desinfectant y purificador del aire. Lo terror que se apoderá de mi al llegar la terrible acusació contra 'l mes gallart y benéfich vegetal ha desaparegut ja al veure quan fácilment se pot defensar l' arbre en questió.

LAS CENDRAS COM ADOB PERA LA VINYA.

Sabut es que un dels principals elements que requereix la vinya es la potassa, y per aixó s' emplean ab tan excel·lent re-

sultat com adob las cendras de la llenya, de brisa, de sarments, etc., puig contenen gran cantitat de carbonat de potassa y una mica de sulfat.

Peró no totas las cendras tenen igual cantitat d' aquestas sals potásicas, y per lo tant es molt convenient coneixer la riquesa de las diversas classes de cendras en dits compostos; supost que axis se sabrá á ciencia certa las quantitats que convindrà tirar al peu del cep, segons las que s' emplehin.

En las cendras de las llars domésticas varia la quantitat de potassa, segons siga la classe de llenya que 's crema, trovantse ditas substancias en l' estat de carbonat. Las de faig contenen 11'72 per 100 de carbonat de potassa y 3'49 de sulfat de la mateixa base.

Los cendrots ó cendras que han servit pera 'ls lleixius de las bogadas, se trovan desprovehidas casi del tot del carbonat de potassa, porque aquesta sal es soluble en l' aygua del lleixiu; però tenen, no obstant, son valor agrícola, puig contenen fosfat de cals y algunas altres sals de menor importancia.

Convé tirar 500 grams (15 unsas) de cendras per cada cep; però hi ha que observar que si bé las sals de potassa son lo mes preciós element dels que 'l cep necessita, no es l' únich y per lo tant las cendras no constituheixen per si solas mes que un adob incomplert, porque careixen de nitrógeno, lo qual se pert en l' ayre juntament ab las demés sustancias volátiles, al cre-mar-se la llenya quedant sols los principis minerals formant nous compostos.

Per aixó mateix, y al propi temps que s' usan las cendras, convindria emplear un cos rich en nitrógeno, com, per exemple, la sanch dessecada, que 'l conté en la proporció de 13 per 100, ó 'l sulfat d' amoniach, en lo qual n' hi ha de 20 á 21 per 100.

LA FILOXERA EN ESPANYA.

La invasió d'aquest insecte deuria preocupar sériament á nostres viticultors que es á quins principalment interessa, y no deixar-lo tot á la inicitiativa y voluntat del Govern.

Desde 1863, en que feu sa aparició en Fransa aquest insecte, s'han deixat sentir sos perniciosos resultats en moltes nacions d'Europa, y ja Italia, Suïssa, Portugal y Austria-Hungria, tenen que deplorar los grans perjudicis que sa propagació significa.

En 1878 va apareixer aquesta plaga en Espanya, sent Málaga la primera provincia en que 's presentá. Avuy existeix, además, en las de Barcelona, Gerona, Orense y Granada.

Cinch son, pues, las provincias invadidas, y aixís com lo Govern, segons varem dir ahir, ha obert un crédit permanent de 500,000 pessetas á favor del ministeri de Foment pera subvenir als gastos generals d'extinció y defensa contra la filoxera, lo qual demostra l'interés y la atenció que consagra á aquest important ram de la agricultura, convenient seria que 'ls viticultors auxiliessin l'acció del Govern, pera que las medidas per aquest adoptadas fossin més bonas y de resultats més práctichs y beneficiosos.

Tant á las autoritats locals com á los agents encarregats de combátrer l'extinció, alcansan també nostras prevencions, perquè del contrari, los enérgichs procediments per lo Govern adoptats no servirán, no já per extingir la plaga, ni encara per contenir y localisar un mal quals efectes, de propagarse á altres provincias, serian desastrosos per la primera de nostras industrias agrícolas.

Veusaquí ara alguns datos relatius á l'invasió filoxérica en ditas provincias:

En la de Barcelona s'han presentat novas tacas, principalment en los termes de Palafolls y Malgrat, y lo procediment adoptat per l'enginyer agrónomo de la provincia es lo de tractar

los ceps filoxerats y sos immediats, en la zona que 's considera sospitosa, á altas dósís de *sulfuro de carbono* (300 á 400 grams per cep), procediment que resulta car, però 'l que dona millor resultat é impideix la propagació.

Tres brigadas, compostas de deu homes cada una, van reconeixent escrupulosament las viñas més exposadas al contagi de la plaga, y si desgraciadament, com succeheix ab freqüència, 's descubreix un nou centre d' infecció, es extingit sens pèrdua de temps per los més experts y acostumats de ditas brigadas, contribuint d' aquesta manera, si no á estirpar lo mal, quan ménos á retrasar l' accelerada marxa del invisible *pugó*, que causarà en breu temps la ruina de la viticultura catalana, com ha produhit ja la de la provincia de Gerona.

Segons las averiguacions fetas, la propagació de la plaga á la Alpujarra, distant 10 ú 11 lleguas dels focos de la provincia de Málaga, y habenthi per mitj obstáculos com la nevada Serra Tejea y la conca de Guadaljeo, 's déu probablement als obrers alpujarrenyos que passen á la vehina provincia á treballar en las vinyas, y que s' haurán emportat los gèrmens en la roba, calsat ó ferramentas.

Lo gobernador de la provincia ha disposat que 's practiquin minuciosos reconeixements en la zona sospitosa, pera poguer determinar ab exactitut l' extensió y posició de la plaga.

Los termes invadits en la provincia de Granada son los corresponents als pobles Giralda, essent en aquest punt los ceps principalment atacats los de *Pere Jimenez, Jaen, Rosece y Moscatell*; Lújar, que també te invadidas las vinyas mencionadas, y Albunol, qual part infestada es reduhida, si be 's sospita que hi ha major número de focos infestats.

Los extragos qu' el terrible insecte produheix son funestos, y per lo tant no 'ns cansarém d' advertir al Govern, á las autoritats locals, als ingenyers agrónomos y als viticultors mateixos, que 's tracta d' una qüestió de vida ó mort pera Espanya.

METODO MOLT ECONOMICH DE FER PA

DIRECTAMENT DEL GRÀ SENS MOLDRE AQUEST.

Diuen que la cutícula del grà de blat sols conté de 4 á 5 per 100 de materia no digestible. Lo restant del grà deu donar, donchs, millor pá que quan se panifica ab la cutícula. Sobre aquesta consideració 's basa la procediment de panificació usat fins avuy, es dir que á fi de separar la cutícula, se mol lo grà avans de panificarlo; y resulta que així donan 100 kilógrams de farina per terme medi 112 de pá cuyt. Donchs be, lo senyor Sezille pretén obtenir de la mateixa quantitat de farina 145 fins á 150 per 100 de pá, per un nou sistema que dispensa de moldrel; y que dona per consegüent 33 per 100 mes de pá que 'l sistema usat fins avuy, ab la economía que resulta de la supressió del moldrer. Ab tal benefici, suposa lo citat inventor, s' evitarán las crísis que resultan de las cullitas escassas.

Lo sistema de Sezille se divideix en las tres operacions següents:

1.^a Se cobreix lo blat que 's vulgui transformar en pá ab aygua abundant en una pastera ó bota segons sia la quantitat que 's travalia y 's renta remenantlo ab las mans ó ab una pala durant alguns minuts. Deixantlo reposar mitja hora, pujarán á la superficie los grans defectuosos y raquítics que 's separan de aquesta manera ab facilitat, lo mateix que la pols y demás impuresas, que se 'n van ab l' aygua que torna espessa y bruta per ben netejat y aventat que hagués estat lo grà. Ben rentat y aixugat que sia, se deixa escorre y 's fa passar per un cilindre reforsat de planxa de zinch, que ab sas asperesas interiors destrossa y despren dels grans, casi sense esforços, dos ó tres per cent de la epidermis ó segó, La cutícula ó pell interior, que á lo més constituheix en aquest estat dos per cent del pes del grà y que está mes adherida al grà, queda en la pasta y en lo pá en las operacions qun segueixen,

2.^a Lo blat rentat y despelloat en part s' introduheix en

una pastera ab bastanta aygua calentada de 20 fins á 25 graus centígrados, en la qual s' ha disolt préviament, per cada 200 kilógrams de blat que ha de remullar, 1 kilógram de llevadura mitj seca y 150 fins á 200 grams de glucosa. Aquesta aygua ha de cubrir abundantment lo grá que 's filtra poch á poch per ella junt ab los principis fermentadors que porta disolts. Al cab de 20 ó 24 horas segons la qualitat del blat y la temperatura, ha begut lo grá de 50 á 75 per cent d' aygua y 's troba en lo moment més favorable pera entrar en fermentació, per qual rahó 's llensa l' aygua que ara es vermella per alguna quantitat de materia colorant continguda en la epidérmis ó cutícula que 'l ferment ha disolt y qual eliminació contribuheix á fer lo pa més blanch; y 's procedeix á la operació tercera.

3.^a Després d' escorre 'l blat se tira en una tramuja que 'l fa caure gradualment entre dos parells de cilindros dels quals surt en estat de pasta espessa de la consistencia del formatje de Gruyera fresch (ó de Villalon, de Mahó, etc.), essent facil donarli després ab alguna adició d' aygua la consistencia habitual pera la fermentació y formació de pans.

En aquesta operació d' aplastament quedan també suficientment trinxadas las mentadas películes y en estat d' assimilarse per igual á la pasta farinosa sense poder distingirse. Jutjantse bastant treballada la pasta, s' introduheix en ella la sal necessaria y afegint la quantitat d' aygua se pasta, 's travalla y 's deixa fermentar com la pasta usual. Com lo blat, segons hem dit, se beu de 50 á 75 per cent d' aygua segons sa naturalesa y la temperatura, clar està que quan absorbeix 50 per cent no te la suficient pera la panificació, y que se li ha d' afegir d' un 15 á un 20 per cent més després d' haver reduhit lo grá á pasta durant lo pastat.

VARIETATS

CLASSIFICACIÓ

DE LAS FRUYTAS SEGONS SOS ELEMENTS CONSTITUTIVS.

Son las fruytas, com tots saben, molt numerosas y variadas. Totas ellas contenen en proporcions diverses sucre, goma, pectina, fécula, ácits, sals minerals, materias grassas, aromáticas, colorants, etc., y sempre molta aygua. Segons los elements que en ellas dominan, se poden considerar divididas en varís grupos. Un d'ells comprén los fruyts carnosos que contenen molta aygua, gran proporció de sucre, ácits lliures y una sustancia assoada fermentestible. Figuran en ell los melons, taronjas, anenas, maduixas, ribes, guindas, peras, pomas, raims, etc., que 's menjan cruas; y las carbassas, carbassons, cohombres y altres, que 's menjan cuyts ó en vinagre.

En lo grupo dels fruyts ensucrats no ácits, los quals casi careixen del tot d' ácit lliure, dominant lo sucre, se contenen las figas, las figas de moro, plátanos, guayabas, garrofa, los fruyts del arbre del pá, los cocos, etc. Son aquets fruyts méns aygualits que 'ls precedents y molt més nutritius.

Las castanyas comuns, las regoldonas y 'ls mangos, propis del grupo dels fruyts ensucrats y feculents, abundan molt en aquestas duas sustancias, essent per lo tant més nutritiu que 'ls anteriors.

Forman grupo apart los fruyts que en la atmetlla ó en lo pericarpí contenen molt oli, qual estracció 's verifica en alguns com objecte industrial. Corresponen á dita secció la atmetllas, nous, cacahuets, avellanas, olivas, etc.

Per últim, aquells fruyts rics en tanino y per lo tant amarchs al gust se separan també entre altre grupo, dintre del qual figuran los codonys nespras, serbas, cireras de árbos, etc.

Las fruytas agradables á casi tots los paladars deuen menjarse maduras, sens abusar de la cantitat, perquè l' exees fatiga las vias digestivas. Si 's menjan verbas son ocasionadas á diarreas y dissenterias. Si 's basa en ellas la alimentació, disminuheixen las forsas y debilitan la salut. Sol's deuen pèndrers com á complement del régimen alimentici.

NOTICIAS

Cullita de suro.—La recolecció del suro está ja acabantse, essen t pochos los propietaris que 'ls hi queda suro pera vendre, si bé sa venda ha sigut ab alguna rebaixa, motivada sens dubte, per l' estat d' abatiment en que 's trova nostra industria tapera.

Reforma de la llei filoxérica.—Fou rebuda per lo senyor ministre de Foment la comissió de senyors senadors y diptats catalans encarregats de presentarli una exposició del Institut agrícola de Sant Isidro, en la cual se manifesta estar completament d' acort ab las basses que pera la modificació de la llei filoxérica de Juliol del 78, acordaren per una nimitat tots los represent' nts que de las provincias vitícolas d' Espanya assistiren á tan important Congrés.

Los representants de Catalunya espressaren al senyor Gamazo lo apremiant que es, cada vegada mes, la reforma de la llei citada, deficient en alguns punts trascendentals pera que surta l' efecte que desitjan tots los que s' interessan en la salvació de la inmensa riquesa vitícola de nostre país.

Lo senyor ministre de Foment manifestá que no haventhi temps en aquesta legislatura pera discutir conciensudament una llei de tanta importancia, prometia presentarla al tornarse á reanudar las tascas parlamentarias.

Defensa contra la filoxera.—La Sub-delegació del Institut agrícola catalá de Sant Isidro en Tarragona, va á promoure una reunió de propietaris vitícolas á fi de proposarlosli la creació d' un Sindicat pera la organisació de travalls de defensa contra la filoxera, seguint l' exemple dels propietaris del partit judicial de Vilanova, que constituits ja eu tal Sindicat, publicaren sos Estatuts.

Nos diuhen que son varias las comarcas de Catalunya que 's preparan á seguir l' exemple de Vilanova y Tarrasa.

Albuñol (Valencia.)—Diuhen que la filoxera continúa sent estragos considerables en aquell terme, fins al punt de que la miseria cundeix per totas parts y la desanimació s' apodera d' aquells infelissos pagesos que 's veurán en la precisió d' enigrar á Alger si immediatament no 'l aten lo govern.

Fins á la fetxa s' han arrencat y cremat més de tres mil ceps.

Alguns propietaris entregaren canitats pels travalls d' extinció del insecte pero com la major part d' ells han perdut las cullitas, no poden atendre ab sos escassos recursos als indicais u avalls y tot ho esperan de

la iniciativa del govern, que encara no ha enviat las mil pessetas destinadas á aquell objecte, ni 'ls sulfuros, ni 'ls injectors, ni las instruccions necessaries.

Certámen agrícola.—Lo «Centre agrícola del Panadés» está activant los corresponents treballs pera celebrar los dias de la vinenta festa major son anyal certámen, qual cartell está ja redactantse y 's publicará á no haverhi obstacle que ho impedisca, en un dels últims dias del present any.

Aprofitament del suro.—Diu *El Palafrugellense*: «Hem tingut lo gust de veure y examinar una nova aplicació de las desferas de suro consistent en uns mahons pera materials de construcció que fabrican los senyors Grünzweig y Hartmann, de Ludwigshafen. Aquestos mahons compostos d' una barreja de petits trossos de suro, cals y argila, assecats en motllos apropósit, poden admetre totas las dimensions; son molt lleugers y tenen un coeficient de resistència á la compresió de prop de 3 kilógrams per centímetre quadrat. La traba ab ells se fá fàcilment, empleant lo morter ordinari ó 'l ciment, y son parament exterior pot cubrirse ab un tondit calsevol.

Entre 'ls importants serveys que poden prestar aquestos mahons, figura la construcció d' embans, que aixís resultarán mes lleugers que 'ls ordinaris: lo revestiment dels murs de las neveras, de las calderas de vapor y dels canons de conducció d' aygua calenta, y de totas aquellas superfícies que deuen preservar-se del calor en l' estiu y del fret en l' hivern, perque aquest material te la propietat de ser mal conductor.

Creym que las mostras que nosaltres hem pogut véure, eran procedents d' un dipòsit que existeix en Sant Feliu de Guixols.»

TAPS DE SURO

Novas baixas sufren las classes bonas de taps en plena estació d' estiu, quan regularment los demás anys las demandas eran tan activas, que 'ls espedi lors se trobavan en la impossibilitat de trobar en las fábricas suficient cantitat pera cubrir sos compromisos d' aquellas classes que avuy tant abundan per no trobar colocació.

Hi ha mercats consumidores que la primera tant en modelos com en tr-fins petits han experimentat tanta baixa, que sos preus han perdut un 15 per 100 y en Inglaterra no s' han reanimat las vendas sino solsament en aquellas mercaderias que s' emplean pera ayguas artificials que son classes inferiors y alguna partida pera la exportació de sas colonias.

En los principals centros consumidores hi ha acopis de taps pera no roderse consumir en lo trascurs del corrent any encare que no n' hi arribi una sola bala.

En las fábricas de la provincia de Gerona hi ha existencias per molt

temps, y per consegüent es d' esperar que aquesta situació encara que pasatjera, ofereixi molt interés y que 'l venedor deurá sometres á una baixa considerable.

Lo tráfech, donchs, está bastant paralisat y las classes bonas casi sense cotisar com ho demostra que algunas de las principals casas expendedoras s' han vist obligadas á despatxar operaris per falta de demandas, lo que no ha deixat de portar un pánich á la comarca de Palafrugell; no obstant queda 'l consol de que las demandas de classes inferiors se sostenen, y no deixan de tenir ocupats una infinitat de brassos; però aquestas classes com son de poch valor, no proporcionan fondos als fabricants y per lo tant no seria d' estranyar que 'l preu del suro de la cullita d' aquest any no conseqüesca 'l dels últims anys passats.

Las classes que conseguixen poca venda son los trefins petits, models y mitjas topetas.

Las classes solicitadas son los curts de totas classes, 18 líneas, triallas modelos y terceras mitx-llarchs.

VINS.

La estracció de vins negres pera Fransa ha disminuït bastant á causa del desnivell que 's nota entre 'ls preus que regeixen en los mercats de dita nació y 'ls que aquí privan en los centres de producció, degut també en part á la escassetat de classes bonas disponibles; però aixó no obstant se sosté la elevació de preus sense minvar en lo mes mínim la fermesa per part dels culliters, que coneixent las necessitats del *coram* confian en donar bona sortida no sols á las pocas classes superiors de que encara disposan, si que també á las regulars que naturalment abundan una mica mes que aquellas.

A no ser per la calma que sobre 'ls caldos pesa, motivat per la poca demanda pera Cuba y per la escassetat de transaccions pera la América del Sud, los preus pendrian un gran vol á causa de la decisió y ferma tendencia de que donan mostra 'ls negociants d' aquest article.

Causará, á no dubtar alguna influencia en los preus dels vins l' acort prés per la Companyia de ferro-carrils del Nord d' Espanya, per lo qual s' aumenta en quatre pessetas y pico per tonelada 'l transport de Cervera á aquesta capital, per afectar tal disposició á tots los culliters y negociants del Urgell, Ribera de Sió y Segarra, comarcas totas de gran importancia vinícola, supost que, segons calculs aproximats, lo mercat de Cervera solsament, que s' ha convertit en centro de las espressadas regions, embarcava anyalment en lo ferro-carril mes de 30.000 toneladas.

Respecte á la cullita pendent podém dir de la del ceps que ofereix esperansas d' abundant recolecció en las principals nacions d' Europa. En totas ellas ha passat sense contratemps l' época de la florescencia y apareixen las vinyas avuy en lo millor estat de ufana, feta excepció d' alguns punts perjudicats per las geladas, que no son bastants, no obstant, pera alterar la creencia de que, en general, será magnífica la cullita del present any, sobre tot en Italia, Hungria, Portugal y en una gran part de Fransa y Espanya.

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