

L' ART DEL PAGÉS

LO GUIX EN LOS VINS

L' empleo del guix en las elaboraciones dels vins, adoptat en Espanya desde temps inmemorial, está essent objecte de la preocupació de moltes personas, que no poden veure ab indiferència 'ls mals que á la salut pública ocasiona, si no l' ús, l' abús d' aquest procediment. Empleat, com avans, en quantitat molt petita, pogué no ésser perjudicial; però aumentada la quantitat en aquests últims anys, per efecte, potser de la inferior qualitat dels mostos, á ffí d' encubrir, dissimular ó contrarestar la aspror dels vins flachs, agrenchs y d' arriscada conservació, arriba aquest abús en escàndol, y es molt fàcil que, com opinan persones competents, siga 'l guix la causa productora d' infinitas irritacions y malaltias gastro-intestinals.

Nostres lectors saben fins á quin punt ha ocupat l' empleo del guix en los vins, la atenció del Gobern francés, ja tractant de prohibir en absolut la venda dels enguixats, ja ordenant la aplicació de diverses penas, segons las lleys de falsificació y adulteració de substàncias alimenticias, als importadors de vins que continguessen més de dos grams en cada litre. ¡Llástima que á Espanya, ahont tant mitjà ó dolent s' imita lo de nostres vehins, no s' adoptin rigurosas midas en aquest punt sisquera en

nom de la higiene pública, ó per lo prestigi, al menos dels vins del país, que avuy constitueixen potser lo principal element de riquesa!

Pero, com apesar de totas aquestas consideracions, es probable que ni Gobern ni autoritats s' ocupin d' aquest vital assumpto, bó es que espolsi sa apatia 'l mateix consumidor. Pera coneixer la existencia del guix, hi ha un procediment senzill y eficás; basta posar en una copa de vi una petita quantitat d' una disolució de *cloruro de barri*, que en qualsevol farmacia s' adquireix. Si 'l vi té guix immediatament s' enterbola, y al poch temps se deposita en lo fons un sediment de *sulfat de barita*, producte de la descomposició del guix disolt en lo vi.

Hi ha altres medis més exàctes y més científichs; però cap tan breu com aquest, ni tant al alcans de qualsevol profá. Comensi 'l mateix públich á analisar lo vi que consum y á rebutjar lo que estiga enguixat, que es sense disputa danyós á la salut, y no tardará l' expendededor en rebutjar també lo vi abusivament enguixat per los culliters. No hi ha millor correctiu que 'l mateix públich, qual acció no s' amaga tan fàcilment com la vigilancia de la autoritat més gelosa, quan n' hi haja; y si á totas las substancies alimenticias pogués aplicarse 'l mateix exàmen, allre cosa seria del consumidor y dels que no miran en sacrificar la salut y la vida d' infinitat de gent á la cobdicia especuladora.

DESTILACIÓ DE LA BRISA DE RAHIMS

L' aparell ordinariament destinat á aquesta operació, es un alambí usual ab lleugeras modificacions, consistint

aquestas en que l' cos del alambí ó caldera té un doble ó fals fons movable, colocat horitzontalment á trenta y tres centímetres del verdader. Per sobre de dit fals fons hi ha un forat pera carregar l' aparell, y qual tapadora està subjecta ab pinsas, caragols ó xavetas.

La tapadora d' aquest alambí es mes baixa que en los usuals, y en cambí l' coll que posa á aquesta en comunicació ab lo refredador, en compte de tenir inclinació cap aquest, la té en sentit contrari, aixó es, cap á la caldera, ab lo qual se consegueix que ls vapors aquosos se condensin avans d' arribar al serpentí y tornan á la caldera.

La operació se verifica omplint d' aygua la caldera fins l' alsada del fals fons, tirant sobre d' aquest la brisa, tapant lo forat, encenent desseguida l' foch y procedint després com en la destilació ordinaria.

Las deixas obtingudas d' aquesta destilació son molt nutritivas, y s' aprofitan pera l' bestiar, puix la cuya que sufreixen ditas deixas las fá molt assimilables ó propias pera la alimentació del mateix.

Los productes que resultan de la destilació de la brisa del rahim son d' inferior calitat, puix sempre van carregats d' olis essencials y d' altres substancies.

Se perfeccionan, no obstant, molt los esperits de brisa, per lo procediment Lavalle, que consisteix en lo següent:

Se posa la brisa en una bota, se liafegeix un hectólitre y mitx d' aygua á 40° per cada hectólitre de brisa, se remena tot bé y s' deixa reposar durant dotze horas; després se somet la brisa á la prempsa ben carregada d' aygua y aquesta s' escorra, portant en sí l' esperit contingut en la brisa.

Lo such resultant se somet á la destilació en los aparatos ordinaris.

CULTIVADORS AMERICANS

Aqueixos instruments, anomenats també *bínadors*, son molt aproposit per donar á las vinyas las labors lleugeras d' estiu. Serveixen també pera l' conreu del blat demoro, patatas, remolatjas y altres.

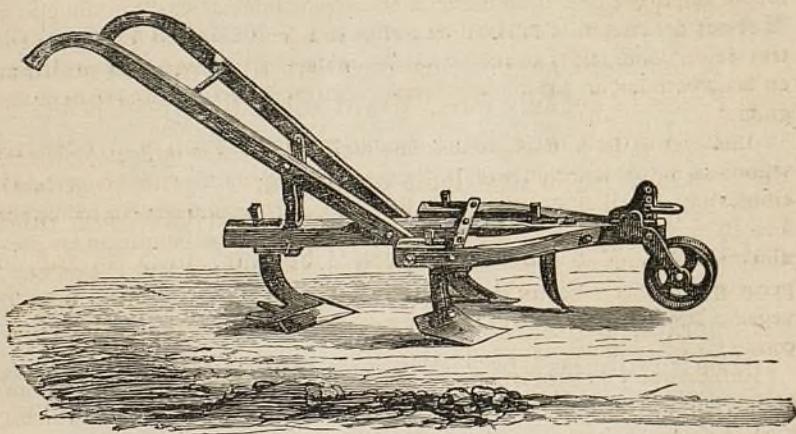


Fig. 148.—Cultivador americá.

Profundisan de 8 á 10 centímetros, segons los terrenos. Moguts per un caball y manejats per un home fan sense fatiga una y mitja hectárea cada dia en terrenos ordinaris.

A casa Pfeiffer se trovan al preu de 17 duros y mitx.

VARIETATS

DIFERENCIAS ENTRE LAS AYGUAS DE FONT, RIU Y POU.

Las ayguas de font son molt bonas, en general, distingintse per sa frescor y trasparencia, si bé solen esser inferiors á las de riu.

Las de riu están mes remogudas, contenen mes aire atmosféric y tinen menos sals que las altras. En quant á la temperatura, participan, com es natural, de la del aire ambient, essent per aixó fredas en hivern y calentes en estiu. A aquest inconvenient hi ha que afegir lo de la major ó menor impuresa que 'ls comunican las ayguas infectas, las inmundicias y 'ls restos del rentat de robes que en ellas se solen llenar en los grans centres de població, aixís com l' excés de materials terrosos que arrastran en las crescudas, lo qual fa necessaria sa filtració avans d' usarse pera beguda.

Las ayguas de pou, lo mateix que las de font, son millors ó pitjors, segons sa naturalesa mineral. De tots modos, convé revestir las perforacions ab pedra silifcea, millor que ab calissa, perque aquesta contribueix á la alteració del aygua. Hi ha que cuidar molt també de que en las proximitats dels pous no hi ha ja depòsits d'inmundicias, femers, bassas, etc., perque 'ls líquits infectes que 's desprenen d' aquests depòsits, solen á vegadas colarse per lo terreno y anar á parar als pous, alterant molt las condicions higièniques del aygua.

En general, y sempre que 's tracti de conduccions subterràneas, deu tenirse present aixís mateix, que 'ls millors materials pera conduhirles son las pessas de terra cuyata ó las canonadas de ferro. Certas canonadas metàlicas, y sobre tot las de plom que tant s' usan, poden comunicar al aygua qualitats verinosas, com freqüentment succeheix.

NOTICIAS

Oli-Roux.—Instalada ja en la ciutat de Figueras la fàbrica d' Oli Anti-filoxérich Roux y haventse conseguit ab aixó algunes economías en la confecció del producte, s' ha obtingut dels Srs. Casals germans, únichs representants á Espanya del mateix, que d' avuy en devant quedí rebaixat d' un *vint per cent* solire 'l preu que fins ara ha regit. Aixís ho expressa la Revista que ab lo títol de *El aceite Roux* publican á Figueras los señyors D. Joseph Vergés y Almar y D. Joan Arderius Banjol, dedicada á la propaganda y defensa del citat producte.

Adulteració del pebre vermell.—Los periódichs de Múrcia parlan aquests días d' haver sigut descuberta en aquella ciutat la adulteració del pebre vermell, que consistia en afegir al pebre de baix preu certa cantitat de fuxina pera ferlo semblar al anomenat de *cascarilla*, que es lo de més preu.

Los comerciants de bona fé en dit ram de Valencia, al saber tals notícias, y disposats á perseguir lo punible frau que s' fa contra son crèdit y la salut pública, han denunciat á la autoritat respectiva que havia arribat á dita ciutat una partida del citat género falsificat.

Segons notícias, una petita cantitat ha sigut venuda á Valencia, y la major part ha sigut consignada á Barcelona.

Vinyats á California.—Los vinyats á California, en poch temps han adquirit un gran increment, en termes que avans un vinyat de 200 acres se considerava com important, y ara abundan los de 600 acres, per amunt. En quatre anys s' han creat vinyats en una estensió de mes de 100.000 acres. Lo vi que s' obté se ven, lo blanch y negre, de 20 á 50 céntims lo galó, (4 litres y $\frac{1}{2}$) y 'l dols de 55 á 75 céntims igual mesura. L' últim any s' han obtingut nou milions de galons de vi.

Oli dels grans de rahim.—L' oli extret dels grans de rahim s' emplea en Italia pera la lluminaria, especialment á Mòdena, que es ahont está mes desentrollada sa extracció; usantse també fa molt temps, y pera l' mateix objecte, en Alemanya y altres punts.

Los grans de rahims blancks donan menos oli que 'ls dels rahims de color; y 'ls dels rahims procedents de vinyas vellas menos que 'ls de rahim de vinyas novas, podentse calcular la producció mitjana en tres litres y mitx d' oli per cada 15 kilògrams de grans. Aquest oli pert aprop d' un 25 per 100 en sa purificació,

Sindicat anti-filoxérichr.—Sembla que la Comissió del Sindicat de defensa contra la filoxera de Vilanova y Geltrú va á organizar aviat una brigada pera la vigilancia dels vinyats d' aquell partit judicial, al objecte de que puga verificar los deguts reconeixements al comensar la brotada dels céps.

Elaboració de mostos.—Per Mr. Guillard s' ha donat comens á Porrera á las obras pera la construcció d' un gran edifici al peu de la població, apropi de la carretera, ahont se proposa dit senyor fabricar los valiosos mostos del Priorat per los procediments empleats en algunes comarcas francesas, quals richs vins han obtingut una fama universal.

Cereals.—La puja de preus dels cereals s' han accentuat en tots los mercats. A Navarra y la Rioja los preus son de 5, 6 y 7 rals mes alts per fanega que en lo mes de desembre. A l' Andalucía y la Mancha, l' augment ha sigut de 2 á 3 rals. A Castilla la Vella: de 1 á 2.

La filoxera á Portugal.—Las últimas notícias dels creixents estragos que fa la filoxera en Portugal, son desconsoladoras. Personas competents calculan que la producció de vins en la regió del Duero ha disminuit l' últim any en unes 40 000 pipas. Culliters que n' solian obtenir de 100 á 150, no n' culliters mes que una ó dos en la darrera berema. Molts habitants de las comarcas filoxeradas han emigrat especialment al Brasil.

FIRAS, MERCATS Y CULLITAS.

Alcira.—En lo mercat que setmanalment se celebra tots los dimecres en aquesta població, van obtenint gran importància las transaccions en arbres fruyters. En lo de la setmana anterior foren molts los milers venuts, logrant preferencia las pomeras. Los preus de taronjers empeltats pera plantar son tan demanats y escassos, que no se'n trovan sino á 7 y 8 rals l' arbre. Los agres pera planters se venen de 100 á 400 rals miler, segons classe.

Gandia.—Lo temps favoreix las feynas agrícoles en aquesta hòrta, ahont los pagesos se dedican en la actualitat als planters de tomátechs y pebroteras. Si'l temps continués essent bò, fins podrian desapareixer los danys que causaren en aquellas cullitas las plujas y frets de principis d'hivern.

Valencia.—Ab la benigna temperatura de la setmana anterior, s'iniciá ja en los arbres lo moviment de la sava, veientse floridas moltas bresquilleras, y apuntant ja 'ls tendres tanys ó brots dels taronjers en molts horts d'aquesta costa.

Vall d' Uxó.—La cullita de las taronjas ha sigut bastant bona y s'ha venut á preus regulars, y avuy s'está venent la de cap de brot á 10 pessetas lo centenar ab bastanta demanda; no succeix aixis ab las garrofas, que si bé alcansan un bon preu que es á 7 rals arroba, hi ha molt poca demanda, encara que las existencias son també curtas y ab pocas esperansas en la nova cullita á causa dels frets y glassadas la major part.

TARONJA.

Las últimas notícias que sobre taronja, segons un colega d' Alcira, arriban dels mercats d' Inglaterra, no son tan desastrosas com las anteriors, però encara deixan bastant que desitjar pera que resulti beneficiosa la esportació. Continua per lo tant la paralisió en aquet centro productor, ahont son pochs los magatzems que confeccionan caixas, y encara en petitas proporcions.

«Las remesas en orri, diu lo colega, ab destí al interior y á la vèhina República, son ura mica mes activas, però es sensible que s'ensopegin en la estació del ferro-carril d' aquella ciutat ab lo gran inconvenient de que 's trobi descubert l' anden per ahont se carregá, y sufrint en conseqüència la fruya 'ls perjudicis que li ocasiona l' estar un ó mes días á la intemperie.

Las compras de taronja sobre 'ls arbres no revesteixen importància en aquests dies, y sols tenim notícias d' algunes que s'han efectuat de 4

y 1/2 á 5 rals arroba en la horta, y fins 6 en los horts. Lo rebuig dels magatzems y la cayguda, molt escassa y solicitada per 3 ó 4 rals arroba.

A Cullera 's pagan á 30 rals lo miler la taronja de 'n terra, que equival á una mica mes de 3 rals per arroba.

A Gandia 's paga á 5 rals la arroba. La panxa, encara que paralizada sa venda, obté un preu de 15 á 20 pessetas lo quintá.

Finalment, á la Plana 's sostenen los preus ab tendencia al alta, haventse pagat moltes partidas á 20 pessetas lo miler.

OLIS.

Valencia.—Durant lo curs de la quinzena 's nota un moviment d' alsas en totas las classes, que fa presumir, que durant l' any actual, los olis tindrán un valor relatiu á la escassa recollecció de la present cullita.

Los olis nous superiors apena han entrat en aquell mercat, porque dels pobles de producció ja surten ab desfí pera 'ls mercats extranjers, ahont consegueixen preus remuneratius en mérit á la bondat y bonas condicions.

Segons los informes dels compradors d' aquest delicat article, en la Serra d' Espadán alcansen aquests olis l' elevat preu de 60 rals arroba de primer cost, que ab los gastos de mesura, ports y demés, y en nostre mercat no 's poden donar á menos de 60 rals los 10 kilos.

Los de Tortosa segueixen sa marxa progressiva d' alsa.

Los vells superiors se venen de 45 á 46 rals los 10 kilos, y 'ls de la nova cullita de 43 á 44 rals, ab tendencias á valdre més.

Los d' Andalucía nous que en aquell mercat tenen una regular acceptació pera 'l consum, alcansen bons preus, pagantse de 39 á 40 rals los 10 kilos, y 'ls que 's destinan pera las fàbricas de 37 á 38 rals, segons qualitat ó procedencia.

Lo de maní ó cacahuet sens operacions.

VINS

Continua la calma en la venda de nostres caldos, sense qu 's noti tendencia á millorar los preus.

Segons notícies directas rebudas de París, los vins espanyols experimentaren ultimament en aquell mercat nna considerable depreciació. Algunas partidas de dits caldos, procedents d' Aragó, que s' han enviat á la veïna República directament, s' han realissat ab grans pèrduas. Ho advertim á nostres culliters pera que s' abstingan d' enviar ara partidas per son compte.

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