

L' ART DEL PAGÈS

LA MÁ NEGRA A CATALUNYA

Fa pochs dias que s' ha vist lo fallo del Tribunal Suprém per las cuestions de la má negra d' Andalucia, donchs á Catalunya existeix la mateixa associació, se veu pe 'ls seus fets, y aquestos acusan una semblant organisació.

A duas horas de Vilafranca del Panadés, en la carretera general de Barcelona á Valencia, hi ha un poble anomenat Sant Cugat Sasgarrigas y es ahont treballa ab molta regularitat la má negra. Sols se coneixen los fets, ningú sab qui son los autors.

Es cosa antiga que 'ls pobles de curt vehinat se divideixin en dos bandos per cuestions de saraus al principi y després segueix en tot lo demás, creantse un odi viu y un tan gran apassionament, que 'ls fa cometre tota classe de disbarats. Un cas d' aquestos vejerem no fa molts dias á Verdú, que portará sens dubte, dias de dol y la ruina á moltas familias.

A Sant Cugat Sasgarrigas estavan d' aquesta manera sis ó vuit anys enrera, quan á un de sos habitants li vingué la idea criminal d' assolar las tendras cullitas d' un que ell li professava rencúnia, y va ser tal lo pánich que ocasioná aquest fet als amennassats y tal la satisfacció dels autors, que desde aquella fetxa 's reproduheixen las mateixas escenas tots los anys, sempre ab major increment, que tenen la comarca escandalisada y tothom clama porque no 's castigan als culpables, pero sense que ningú s' atreveixi á corretgirho ni sisquera á indicarho, porque 'ls que tal fan son castigats per los de la má negra als pochs dias.

Ab la narració d' uns quants fets, se veurá la importancia de lo que passa en dit poble.

A un propietari anomenat Domingo, molt temerós per aquests fets, li enviaren un anónim dihentli que no farien cap mal á sa persona, pero 'l matarien á disgustos assolantli las cullitas cada any.

En va hi anavan la Guardia civil de Vilafranca y 'ls Mossos de la Escuadra de La Granada y may podian trobar als culpables, perque quan ells hi eran no succehia res; marxavan los Guardias y no tornavan al dia següent, donchs aquell dia ho assolavan tot.

Se quedavan molts dias seguits tancats en una casa y sortian á rondar de nit, may succehia res, pero 's retiravan á mitja nit per creure's que no hi havia cuidado, los criminals sortian á aprofitar l' altre tros pera ferho malbé tot.

May se pogueren trobar los autors, y per fi 'l Domingo mori fa un mes, de pesars com ells s' havian proposat, y fins en la comarca 's diu que després d' enterrat foren á insultarlo, que d' esser veritat fora l' últim grau del cinisme. Lo que diuen es veritat que á son fill li han enviat un misatge, dihentli que continuaran observant la mateixa conducta que ab lo seu pare.

Als demés propietaris los hi succeheix lo mateix ab mes ó menos escala, es á dir, que ningú té las cullitas salvadas: á un li tallan per la nit lo sembrat tendre, al altre li esbrollan la vinya y tothom té de mirarse 'ls desastres dels de la mà negra perque per ara no es possible saber qui son.

A dit poble no hi ha autoritat possible perque al quí intenti adoptar algun medi perque cessin tals abusos, lo primer dia es castigat tallantli tots los arbres.

Al dia de pendre possessió l' Alcalde actual se trobá un anónim á sota la porta, participantli que li farien malbé las cullitas en cástich d' haver dit que era fácil acabar ab aquestas cosas, y per cert que 's compleix al peu de la lletra, puig que al escriure aquestas ratllas ja 's té la noticia de haberli assolat totas las tendras cullitas en diferents dias.

Se creu que 'ls autors de semblants barbaritats tenen una complerta organisació com se veu ab los seus fets y com ho demostra en part lo següent cas:

Un dia 'ls mossos de la Escuadra trobaren á un subjecte al

moment d' assolar una vinya, pero resultá esser un boig que hi ha en la comarca. Se l' interrogá y afirmá que sempre que li tocava 'l torn anava á fer malbé lo que se li indicava; que hi havia anat ja moltes vegadas sempre ab companyia d'altres pero que may havia conegut á sos companys de treball, si bé podia assegurar que no sempre eran los mateixos.

Lo culpable era boig y la llei no castiga á aquestos desgraciats, pero en catalá tenim lo refran que «boigs fan vitllas» y podria molt ben ser que aquest cas donés la explicació de la organisió que tenen.

La veritat es que aquesta situació deu desapareixer y lo mes aviat millor, ja que ab sis ó vuit anys que dura ja n' hi ha massa, y tota vegada que no es possible corretgirho ningú de la comarca, perque ningú vol ser víctima com li succeheix al Alcalde actual. Sembla que lo mes indicat fora posarhi un Alcalde corretjidor, pagat ab fondos de son mateix municipi ab la seguretat que per aquest medi s' acabaria molt prompte. (*)

Aixó es una malaltia que s' encomana ab molta rapidés, y convé tallarli la arrel lo mes prompte possible.—R. F.

LOS VINS ESPANYOLS Á INGLATERRA.

Apropósit de la debatuda cuestió de nostres vins en Inglaterra, Mr. Cosens, competentissim en aquesta materia, ha escrit una carta al *Times*, que per sa importancia no dubtem en transcriurela integra:

«Los estats de la Junta de Comers á ultims de mars de 1883, nos donan en detall lo consum del vi en los Regnes Units, en lo primer trimestre del any. Lo total es de 3.506,732 gallons ab 3.553,116 en 1883 y 3.507,868 en

(*) Escritas las anteriores ratllas, lo diari *La Renaixensa* ha portat que en la montanya de Montjuich y á Sitjes s' havian esborronat vinyas. També digué que en lo terme de Subirats havian arrancat los arbres fruyters d' un propietari.

1883. L' augment, evident en la primavera de 1883 no s' ha mantingut.

Los vins espanyols son los mes perseguits, á causa de las negociacions del tractat ab Espanya, essent en tot aquest any las xifras: 1.075,980 gallons contra 1.130,874 en 1883 y 1.133,809 en 1882. Portugal, 720,277 gallons en 1884; 723,803 en 1883 y 672,850 en 1882.

En los vins blanchs francesos l' augment se manté ferm, semblant que 'l consum del Champagne creixerá constantment, á pesar de son elevat preu. En los vins negres hi ha variació, però la suma total es sempre molt elevada: 987,167 gallons en 1884; 977,178 en 1883 y 1.029,639 en 1882.

Los vins d' Italia, Holanda, Alemanya, Madera y d' altres països, com las possessions inglesas, figuren units en l' Estat del Govern, essent las xifras en 1884, 361,476 gallons, en 1883, 375,514 y en 1882, 338,801.

Espanya, Portugal y Fransa, monopolisan per tant dels 3.506,732 gallons, no res menos que 3.145,256 en la següent proporció: Fransa 1.348,999; Espanya 1.075,980 y Portugal, 720,277.

La declaració de Lord Edmond Fitzmaurice de que no hi havia cap negociació pendent ab Espanya, es probablement molt correcta y diplomática, encara que pugaverhi per las duas parts, *pou parlers* no oficials, tant mes quant que *La Epoca* de Madrid, l' organ del ministeri Cánovas, diu que las negociacions no han sigut impedidas.

Sens dubte M. Childers nos tranquilisarà cuan presenti son pressupost, y es d' esperar que pot haberhi algun fonament en lo rumor de que tindrán 30 graus per xelin;

33 per xelin y tres diners, 36 per xelin y sis diners, 39 per xelin y nou diners, y aixís successivament.

L' aplassament de las negociacions ab Espanya es tan desfavorable pera 'l tráfic com pera 'l Tresor. Sembla, no obstant, que solzament pot assegurar-se un resultat satisfactori, seguint l' exemple de Dinamarca, que acaba de terminar un tractat comercial ab Espanya, y d' altres Estats europeus que disfrutan del mercat espanyol fixant un dret moderat que comprega 'ls vins comercials d' Espanya, à saber: de mes de 36 graus.»

AGRICULTURA PRÁCTICA

CORRECCIÓ DELS AYGUARDENTS DOLENTS

Quan se vol treballar massa depressa en los alambins de destilació pera obtenir de las brisas molt ayguardent en poch temps, se perjudica molt la qualitat del producte, puix allavors no sols s' evapora y destila l' esperit, sino altres varias materias qual agror natural, augmentat per la acció del calor, comunica al ayguardent de brisas un gust fort y desagradable, un paladar ardent y molt mal olor. Los quimichs reconeixen ab bastanta facilitat en ayguardents d' aquesta classe l' alcohol amilich en molta proporció y altres materias mitjanament volàtils contingudas en la brisa, y que sols una destilació pausada y á fortas temperaturas ha pogut fer despendre, ja íntegras, ja descompostas parcialment.

Pera treure als ayguardents aixís obtinguts los defectes que tant los hi perjudican, es necessari sometre'ls á

una nova destilació fraccionada, rectificantlos cuydado-sament.

Ab aquet fi 's comensa per afegirse'ls aygua fins rebai-xarlos á 30 graus centessimals, y desseguida 's coloca 'l liquit en la caldera del alambí, rentada avans, aixís com las demes parts de la eyna, ab aygua calenta. Se proce-deix desseguida á la destilació ab foch suau, molt ben re-gulat, puix per punt general ha d' emplearse quatre ve-gadas mes temps que en la destilació del vi.

S' atendrá ab cuydado quan lo liquit esperitós comensa á destilar, y 'ls deu primers litres que s' obtingan deu-hen separarse del restant, porque van molt carregats de matérias etéreas de las que donan olors y gustos specials al ayguardent.

Sols deu recullirse com bon producte l-liquit alcohó-lich (esperitós) que destili després d' aquestos deu pri-mers litres, fins que 'l grau baixi á marcar 20 graus en l' alcohómetro centesimal.

Separada ja aquesta part del liquit destilat, se prosse-gueix la operació fins que 'ls liquits marquin 0 graus al alcohómetro. Los productes d' aquesta última part de la destilació se reuneixen als que s' apartaren al principi, y 's destilan de nou ab molt cuydado sempre ab la precau-ció d' apartar los primers y 'ls ultims productes que des-tilin. La part que haja destilat en mitx d' aquesta segona operació, se reuneix á la separada com bon producte en la primera, porque efectivament los dos liquits constitu-heixen ja un bon ayguardent, sense olors ni gustos ex-tranys, sense substancias danyosas, y per lo tant, molt apropiat pera 'l consum.

EXPLOTACIÓ DE LA BRISA

Darrerament s' ha trobat un procediment económic y senzill, mediant lo qual, las llavors del rahim que fins avuy s' empleavan á lo mes pera pinso de las aus de corral, poden produhir en abundancia un oli molt apropiat pera la lluminaria doméstica, en substitució á tots los olis empleats ab tal objecte, supost que l' oli de grans de rahim, per son económic preu, reuneix las ventatjas de produhir un flam molt clar y no dona mal olor.

Heus aquí 'l procediment pera extraure l' oli en qüestió:

Desseguida que s' ha verificat lo prempsat del rahim, s' esten la brisa en un lloch airejat, á fi de facilitar l' assecament: conseguit aixó, se garbella tot plegat pera separar las llevors ó grans, y deu tenirse en compte que 'ls que procedeixen de rahims negres, com diguerem ja en lo número 172, página 42 d' aquesta publicació, contenen major quantitat d' oli que 'ls de las blancas.

Importa molt pera 'l bon éxit de la operació que 'l granet estiga ben sech y lliure de tota substancia extranya.

En tal estat se mòlt en los molins usuals, però cuydant de que la mòlta siga perfecta y resulti una farina lo mes fina possible. Durant aquesta operació hi ha que tenir cuydado de tirar en lo molí al mateix temps que entra 'l grà, una petilíssima quantitat d' aygua y que 'l granet cayga entre las molas poch á poch.

La farina á mida que s' obtinga, se pasta ab un 30 per 100 de son pès, fins formar una pasta de la consistencia que 's dona á la massa empleada en la fabricació del pá.

Es de la major importancia que 'l pastat siga perfecte, puix d' aquest cuydado depen en gran part l' éxit de la operació.

Aquesta massa 's somet á una escalfor gradual, qual limit arriba fins que está cuyta, y desseguida 's porta á la prempsa, ahont se la exprem fortament. La pasta resultant se la somet á una segona pressió tan sols ab pastarla de nou ab una petita quantitat d' aygua calenta.

D' aquí en davant poden seguirse qualsevol dels procediments que s' emplean pera la extracció d' olis d' altres grans, podentse obtenir en cada 100 kilógrams de llevors de rahims 10 ó 12 kilógrams d' oli de bona qualitat.

Procedint del modo indicat se consegueix un oli de molt bon aspecte, y que sols costa 15 centims de pesseta 'l kilógram; de modo, que d' un producte que fins avuy s' ha mirat ab la major indiferencia, pot ferse objecte d' una industria nova de gran importancia, per estar al alcans de tothom.

VARIETATS

LA VIOLETA

La violeta ha sigut sempre estimada dels poetas, de las donas, de las noyas y no hi ha cap persona que no sia sensible á sa delicada hermosura.

Pera agradar á Vénus, Vulcano va coronarse de violetas.

Los antichs atribuian á la violeta un orígen marvellós. Los uns pretenian que Júpiter, havent metamorfossejat en badella á la hermosa Io, havia fet naixer la violeta pera procurarli una pastura digna d' ella. Segons los altres, Júpiter, visitant l' Ione, rebé de las mans d' una nimfa una violeta que li fou oferta com la flor mes estimada d' aquell país; d' aixó vé que se la tingués tan venerada entre 'ls Ateniensens, que 's creyan

descendents dels Ionesos. Ells se 'n voltaven lo cap en los festins creyent que lliurava de la borratxera. Virgili, quan plorà la mort de Daphnis, segons tenim entés, en lo dol de la naturalesa, la violeta reemplassà 'ls escardots y esbarzers. En la Edat mitja la violeta figurava entre las flors que Clemencia Isaura destinava als vencedors del Gay saber. En Alemania, encara avuy s' adorna de violetas lo féretre de las noyas, costum que ve dels Grechs y dels Celtas.

Aquesta flor expressa diferentas cosas. La blanca, vol dir ignocencia: la violeta groga, hermosura marcida; la doble, amistat recíproca. La violeta es sobre tot, l' emblema de la modestia.

La obscura violeta, que amant es de la molsa
als plors de la rosada junta sa flayra dolsa,
sembla que amagar vol ab sos mantells sortosos
de flaira delicada los tendres plers hermosos.
Es l' emblema d' un cor que prodiga en secret
sobre 'l dolor ocult modest favor complet.

La naturalesa ha esparramat la violeta per totas las regions del globo. Se la troba en las montanyas—nosaltres la havém vist en la gran Charteuse, sobre la neu, en ple mes de Mars quan los tronchs tenian sols un pam de llargaria,—en las valls, en Siberia, en lo cap de Bona-Esperanza, al mitj mateix de las lavas de Tenerife!

Diu que se 'n coneixen cent cinch especies; aquest número pot ser bon xich exagerat, de totas maneres, la mes flairosa es certament la violeta senzilla, aquella que 's troba en los petits camps entre las valls que vorejan lo camí de Monaco á Nisa. Beaulieu posseheix jardins enters de violetas.

(Per la traducció del francés)

S. ALSINA Y CLOS.

NOTICIAS

Reunió agrícola en Tarrassa.—L' Institut agrícola catalá de Sant Isidro, ha acordat definitivament la celebració d' una Reunió agrícola en Tarrassa, durant los dias 24, 25 y 26 d' Octubre del corrent any. Aquesta reunió se verificará ab las mateixas condicions ab que anys passats se celebraren altres iguals en Manresa, Reus, Figueras y Lleyda com centres importants de las quatre provincias catalanas.

En dita reunió s' exposarán las máquinas, eynas é instruments de pagés ab los quals s' hajan obtingut millors resultats; s' aquilatarán ab datos los avenços alcansats per los diversos sistemas empleats en la industria agrícola: se verificarán exercicis práctichs per brassers del camp; se

presentarán Memorias sobre cuestiones de marcada trascendencia para la propiedad agraria; se discutirán temas de reconocida utilidad; y como término de la serie de actos que constituirán la *reunión* se distribuirán recompensas a los que mejor se hayan distinguido en los concursos.

Sindicat anti-filoxèrich.—Sembla que dintre pocs dies la Comissió organitzadora del Sindicat de Vilanova y Geltrú per a la defensa contra la filoxera, convocarà als propietaris associats per a pendre importants acords y procedir al nomenament del personal necessari per a exercir la deguda vigilància en los vinyats del districte.

Sucre de remolatxa.—Segueixen ab bastanta activitat los treballs en la construcció de la fàbrica de sucre de remolatxa, situada aprop de la estació de Manlleu, de qual instal·lació tenen ja notícia 'ls lectors de *L'ART DEL PAGÉS*. Los fabricants tenen ja contractada ab una casa de Barcelona la màquina de vapor de deu caballs nominals de forsa, ab calderes de trenta, lo propi que 'ls demés aparells annexos a aquella indústria. Per tot lo mes d'Octubre pròxim ha de quedar llesta y montada dita fàbrica, a fi de comensar la primera campanya en lo següent mes de Novembre, època en que ja estaràn fetes y podràn collir-se las remoltxas sembrades en aquesta primavera; per consegüent, per los seus resultats pràctichs, molt prompte se sabrà si es susceptible d'introduhir alguna millora en la agricultura de la plana de Vich, per motiu d'aquesta indústria, que podriam dirli germana bessona de la agricultura, desconeguda y del tot nova en la inmensa majoria de las provincies d'Espanya. ¡Tan de bó que donés bons resultats! Prou que convindria, a fi de poguer substituir lo conreu dels blats, tan car avuy, y per consegüent tan poch productiu, que no hi ha medi de seguir mes ab ell.

Patatas grosses.—En lo concurs regional de Blois, un agricultor exposà una pila de patatas de volum excepcional, y al damunt un rótul ahont revelava 'l secret per a obtenir aquells magnífichs tubercles.

Lo procediment consisteix en suprimir, cuan las plantes tenen 10 ó 12 centímetres d'alsada (mitx palm), los brots petits del mitx que rodejan lo tronch ó los dos tanyes del centro, que son los mes vigorosos. D'aquest modo la vegetació del tubercle 's desentrotlla, aprofitant la eliminació d'aquells caps. Diu lo citat agricultor que aquests magnífichs tubercles donan de 30 a 35,000 kilògrams per hectàrea.

No creyém en tals produhits sino son favorecuts per gran quantitat de adobs.

FIRAS, MERCATS Y CULLITAS.

Berga.—Xeixa a 16'50 pesetas per quartera.—Forment a 15.—Segla a 11. id.—Segla xeixós 1.^a a 13 id.—Id. id 2.^a a 12'50. id.—Ordi a 10

id.—Cibada á 7'50.—Blatdemoro á 11'50. id.—Fabas á 15.—Fabons á 15'50 id.—Monjetas á 26 id.—Patatas inglesas á 6 id.—Id. blancas á 5 id.

Gerona.—Blat á 18'50 pessetas l' hectólitre.—Mestall á 16 id.—Ordi á 10 id.—Blatdemoro á 16'25 id.—Monjetas á 32 id.—Fabons á 15 id.—Mill á 18 id.—Cibada á 9'50.—Bessas á 16 id.—Ciurons á 31'25 id.—Patatas á 0'25 lo kilógram.—Oli á 9'50. lo decálitre.

Igualada.—Blat á 16 pessetas la quartera.—Ségol á 10.—Ordi á 8.—Blatdemoro á 11.—Ciurons á 22.—Monjetas á 24.—Vessas á 13.—Fabas á 11.—Fabons á 11'50 —Oli á 20 duros la carga.—Vi á 14 pessetas.—Ayguardent á 12 duros.—Carn de moltó á 24 quartos, sense dret.—Vaca á 16.—Porch á 25.—Carbó vegetal á 14 pessetas carga.—Llenya seca á 30 quartos quintá.—Pá de 2.^a á 5 quartos lliura.

Reus.—Las operaciones verificadas en lo mercat foren poch menos que nulas, degudas á la calma que ve dominant en la mayoría del articles que 's cotisan en aquella plassa.

Tarragona.—Continua la paralisació mercantil en nostre port, essent poch relativament los barcos que arriban en demanda de mercaderías, y encara aquestos quedan fondejats durant diferents dias esperant carga.

Tota aquesta paralisació obeheix á la depreciació que han tingut los vins, á consecuencia de las grans existencias depositadas en los principals ports francesos, inglesos y d' América.

Verdú.—La tan renombrada fira, promet ser de las millors que s' han celebrat d' alguns anys á aquesta part, puig segons escriuhen s' ha presentat un notable assortit de bestiar, que donada la animació que regna en lo país per lo bon aspecte que presenta la cullita d' aquest any, es de presumir se vendrá á bons preus.

Vich.—Xeixa á 14'75 pessetas quartera.—Forment á 13'50.—Mestall á 10.—Ségol á 9.—Ordi á 7'50.—Cibada á 6.—Espelta á 5.—Blatdemoro á 10.—Mill á 12.—Fajol á 9.—Fabas á 11.—Llegum á 11.—Fasols á 16'50.—Ciurons á 19.

VINS

No podém dir mes que lo que venim dihent d' algun temps en aquesta part ab respecte al negoci de vins catalans. Lo mercat ofereix un aspecte poch satisfactori, seguint la calma per no ser d' importancia las transaccions y ser poca la extracció, tant per mar com per terra. Las classes mitjanas abundan, però no aixís las bonas sobre las quals s' ha operat ab ferresa, fent aixó que vagin ja escassejant en los punts de producció, ahont no mes hi quedan las menos apropósit pera embarcar.

CALENDARI DEL PAGÈS

ABRIL



REFRANS D' AQUET MES

Pel Abril, cada gota 'n val mil.—Pel Abril, de fil en fil.—Pel Abril, no te 'n toquis fil; y pel Maig, si ho faig, no ho faig.—Fret pel Abril, no faltará pá, ni vi.—Per la Setmana Santa, si 'l cucut no canta ó es mort ó es dintre Fransa.—Al temps de la puput, al dematí pluja y á la tarde aixut.—Acabada la Quaresma, acabat lo bacallá.—No hi ha mes mala Quaresma, que de Pasqua á Cinquagesma.—Per Sant Jordi (23) espiga l' ordi.—Per Sant Jordi ves á veure 'l teu ordi; si veus espigueta ensá espigueta enllá, tornaten á casa que prou n' hi haurá.—Si no plou per Sant Jordi, tuturutut ordi.—Per Sant March (25), lo llop ja es nat.—Per Sant March espiga 'l blat.

En lo mes passat por afegirshi lo següent refrá: No hi ha lluna de Mars sense glas.

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