

L' ART DEL PAGÉS

LA RIQUESA IMPONIBLE

Lo Congrés d' agricultors á Madrid ha votat las cinch conclusions, proposadas per la comissió ponent, relatives á la determinació de la riqueza imponible.

No todas son prácticas, algunas s' oponen á la realitat; però revelan bon desitj; la aspiració de que l' impost se reparteixi ab equitat y arribi á todas las manifestacions de la riqueza agrícola, urbana y pecuaria.

Las conclusiones son las següents:

1.^a Que atenen á la urgencia de reformar los amillaraments serveixin de base pera 'l present las cédulas preparatorias, que han prestat y deuen prestar los contribuyents, sempre que s' apliqui ab rigor la penalitat establerta en lo que s' amagui.

2.^a Que la aspiració definitiva pera la reforma en lo sistema tributari, per lo concepte de territorial, se dirigeix á la formació d' un catastro parcelari per termes municipals, quals travalls deuen comensarse desseguida.

3.^a Que 's procedeixi ab tota pressa á formar unas novas cartillas evaluatorias ab equitat y justicia, protestant de la limitació establerta al admetre sols tres calitats pera la classificació dels terrenos.

4.^a Que es urgent solicitar del ministeri d' Hisenda adoptar las midas convenientes pera que 's fassin los estudis agronó-

michs necessaris, á fi de formar una classificació científica dels terrenos agrícolas que serveixi de base racional y equitativa á la tributació.

5.ª Que 's gestioni pera que la contribució territorial s' imposi y se realisi per «cuota» com procediment que s' ajusta mes á la igualtat, y fa impossibles los abusos que origina la imposició al terme municipal d' una xifra excessiva com «cupo».

6.ª Que las cartillas evaluatorias se renovin cada dos anys.

Lo Congrés s' inclina á la contribució de cuota ab preferencia á la de cupo fixo, pera la riquesa territorial. Es dir, que sembla vol una «cuóta fixa» y un «cupo variable», desterrant lo procediment de «cupo fixo» y «cuota variable», á que la Administració s' inclina.

Son dos sistemas oposats; però lo primer es mes fácil y mes práctic, baix lo punt administratiu, que 'l segon.

LA AGRICULTURA CATALANA.

Potser may havia atravessat nostra agricultura un período tan crítich com lo que está atravessant en los moments actuals.

Si passém balans de lo que va d' any, nos trobarém ab que tinguérem bon comens d' hivern, mal seguiment de primavera y molt pitjor encara l' estiu que estém atravessant.

L' hivern la doná en plujas y neus, lo qual feya esperar abundanta anyada, si la primavera hagués correspost ab aygua y sol pera vivificar las plantas; però no fou aixís, per quant l' excés de plujas y tempestats privaren d' efectuar la granor dels cereals en las condicions apropósit pera obtenir una bona collita de grá y palla, donat lo tempir y bona sahó en que 's posaren las terras. Lo rovell y la podridura dels blats volcats foren causa de que no donessin, en quantitat y qualitat, los rendiments que d' ells podian esperarse en general.

La florida de la vinya s' efectuá també en molt malas condicions per l' estat del temps en la época oportuna, qual falta

de calor y excés d' humitats doná lloch y pen al desenrotllo del *mildiu*, malura nova ó floridura, que ab tanta intensitat y extensió s' ha deixat caure sobré nostres vinyats de la Costa de Llevant, alguns punts del Vallés, gran part del Panadés, del Camp de Tarragona y del Plá d' Urgel, deixant los ceps pelats de fullas y per consegüent sense rahims.

Lo retrás de la vegetació tota, ajuda á fer mes insoportable la situació agrícola actual de Catalunya, lo qual ha fet també que nostres fruyts hajan sigut tardans y no s' adineressin com altres anys, puig los mercats s' han vist provehits de productes de la terra d' altres localitats, ja de sí mes afavoridas per la Naturalesa que la nostra, pera la producció dels fruyts prime-renchs, per mes que totas las regions agrícolas del territori espanyol hajan suferit en general, de mes ó de menos, las conse-
qüências d' una anyada dolenta.

Si afegim á tot aixó la terrible plaga filoxérica que segueix sa progressiva y destructora marxa en nostras provincias de Gerona y Barcelona, ahont avuy per avuy, res se fa oficialment pera impedir sos estragos, puig ni senyal de vida donan las Juntas provincials de defensa contra la filoxera en sas respectivas demarcacions; las invasions d' orugas produhidas per las inmensas bandadas de papallonas que al comens del estiu recorregueren lo Plá del Llobregat, la comarca de Tarrassa, lo baix Ampurdá y altrás regions catalanas, quals productes de la terra han devorat; la podridura de las patatas, d' aquest pa dels pobres, que no ha deixat arribar cap tubercle á son complert desenrotllo, encarintse d' una manera extraordinaria; la malura dels tomátechs, foradats per la munió d' insectes que se n' han apoderat; la blima dels fruyts en general, especialment dels rahims, que s' han espolsat d' una manera gran; las continuas pedregadas que han assolat moltas comarcas vinícolas, emportantsen la major part de sa cullita predilecta en las de Mataró, Tarrassa, part del Vallés y algun altre; y finalment, l' hoste del Ganges, que es causa del baix preu en que persisteixen nostres caldos en la vehina República, per ahont la exportació de ví catalá ha disminuhit d' una manera notable, desde la invasió colérica en los mercats de la citada Nació; lo

qual ha fet també que ab las midas higiénicas preventivas presas per las Juntas de Sanitat, las fruytas sucosas hagin tingut necessariament de sufrir una sensible depreciació y gran disminució en lo consum públich.

Hi ha mes encara, y es tan com natural que aixís succehesca: ab lo cólera s' han esbullat molts projectes que s' havian iniciat, per mes que algun d' ells fos de difícil realisació en la práctica, referents á assumptos directament relacionats ab la pagesia catalana, que ha quedat abandonada á sas propias forsas.

No obstant y aixó, fa poch temps, que en vista de la persistencia de las pedregadas y de que 'ls aparells, pera aturar sos danys ó aminorarlos, colocats en los llochs mes proeminents de las montanyas que circundan á Sant Feliu del Pinyó ó de Codinas, havian donat resultats práctichs dignes de tenirse en compte, se reuniren en Congrés agrícola 'ls terra-tinents de la comarca de Tarrassa, acordant en principi la acceptació del indicat medi, á qual efecte nombraren una comissió especial que estudiés y entengués en l' assumpto, que desitjava la reunió tirar endevant.

Posteriorment, sembla que 'ls pagesos del Plá del Vallés han tractat també de posarse d' acort pera portar á cap la instalació dels para-pedregadas, que tan bons resultats venen donant al senyor Oliver en la provincia de Huesca desde bastants anys en aquesta part y darrerament á Sant Feliu, per mes que tant oposats parers hi haja, científicament parlant.

No som dels que creyém, que tot ho ha de fer l' Estat; moltes vegadas la iniciativa particular es la millor y 's fa necessaria en mes d' una ocasió; essent la actual situació agrícola de Catalunya, una de las que mes reclama 'l patriotisme de tots, si no 's vol deixar morir d' inanició la obra comensada per nostres pares, aixó es: la regeneració de la agricultura catalana; pera lo qual, no falta sino que 'ls Guberns ausilien mes la acció del país que paga y té dret á la vida.

Avans d' acabar, no volém deixar de dir, que 'l desequilibri en la vegetació que actualment se nota en nostre país ab la falta d' arbrat y excés de ceps, porta inevitablement lo de la

producció vinícola y la irregularitat de las ayguas, quals plujas torrencials, desbordantse, en compte de fecundar periòdicament la terra, que es la mare de las plantas, son un element de destrucció de las mateixas, com ho han probat totas las eminencias que consagran sa vida al bé general de la humanitat.

Confiaríam aixís, en que la regeneració de la agricultura catalana no faria esperar-se gayre. No obstant sabem, que alguns propietaris ja han fet arrencar sas vinyas del rost, plantanthi arbres, ab un sentit práctic digne de tenir molts imitadors.

Dels escarmentats, ne surten los avisats.—F. X. T. y A.

L' ALCOHOL

SA HISTORIA, SA PROPIETAT Y CARACTERS MES NOTABLES.

L' alcohol, anomenat vulgarment esperit de vi, es una de aqueixas produccions efímeras que prenen origen de la alteració de certs principis immediats, podent dir que la producció del alcohol, te lloch, quan naturalment, per desgarrament ó desorganisació dels teixits vegetals ó de propòsit ab lo fi de produhir dit esperit, se posa en contacte ab l' aygua ó ab algun ferment la substancia sucrada continguda en los fruyts, en las tijas ó en las arrels de certas plantas, verificantse 'l fenómeno de la fermentació alcohólica.

Casi tots los autors están avuy d' acort en que 'l descobriment del alcohol té son origen en los árabes, com ho indican mateix nom, que al principi s' escribía al-cohol, que vol dir cos molt sutil, molt dividit; aixís com també la paraula *alambré*, del mateix origen, y que 's veu usada en los escrits árabes anteriors al sígle x.

Está probat que, encare que 'ls grechs coneguén y empleáren alguns procediments pera destilar l' aygua, foren aquestos tan grullers que, no podent emplearse de cap modo á obtenir l' alcohol, no s' ha de pensar, fundantse en aquest fet, que d' ells fos coneguda la destilació del cos espirituós de que 'ns ocupem, essent igualment notori que 'ls romans tampoch

lo coneguéren; puig ni Plini, ni Galeno, ni Dioscórides fan menció del alcohol en sas obras.

Ja en lo sigle x Aben-sina (célebre philosoph y metje árabe) comparava 'l catarro á una destilació en la qual l' estómach era la retorta, lo cap la cúpula y 'l nas y la boca los conductes per hont destilavan los humors. Abul-Kasseu, célebre metje moro de Córdoba, del sigle xii, descriu també alguns procediments pera obtenir per destilació l' aroma de las plantas y Ramon Lull, célebre alquimista del sigle xiii, parla del ayguar-dent anomenantlo quinta essencia.

Després d' haber sigut aplicat l' alcohol en medicina per Arnau de Vilanova, á qui s' atribueix equivocadament son descubrimient, fou quan en 1387 produhí sa aplicació la mort de Carlos lo Dolent de Navarra, qui per reanimar son calor vital, perdut per son llibertinatje, se feu cubrir de draps impregnats de alcohol y lligats á son cos, produhintli la mort per haverse inflammat l' alcohol, al voler rompre las lligaduras, cremantlas ab una candela

Miquel Savonarola, publicá en lo sigle xv un tractat sobre la confecció del ayguar-dent: Porta, quimich napolitá del sigle xvii, publicá un notable tractat de destilació y Lefèbre á fi del mateix sigle doná al públich la descripció de un aparato per obtenir l' alcohol mes pur en una sola destilació, havent donat á coneixer poch despres Arnau de Lya las condicions ab arreglo á las quals deuria ferse la destilació pera que fos mes perfecta.

Robert Glaubert fou també en la mateixa época aproximadament lo qui proposá varios sistemas de destilació, en los que 's pot dir estan fundats molts dels mes perfeccionats aparatos destiladors de nostres dias, havent inventat posteriorment varios avensos en la destilació. Moises Charas en 1767 y Barchullen en lo sigle xviii, época en que realment s' obtingué l' alcohol comensant á sortir del atras en que fins llavors s' havia estat, essent Poissonnier lo qui en 1779 presentá lo primer aparato notablement perfeccionat.

Eduart Adam de Rouen, fou no obstant qui realisá una veritable revolució en la industria del alcohol, obtenint un privile-

gi de invenció, fundant son procediment, com lo compte de Rumford, en lo principi de la calefacció dels vapors, posant al efecte en ebullició una quantitat donada de vi per medi dels vapors produhits per aquell mateix líquit.

Mr. Adam, despres d' haver posat en práctica son procediment ab un éxit brillantíssim, fins al punt d' haver trobat desseguida capital, per establir en lo Mitjdia de Fransa 20 grans fassinas, fou, apesar d' aixó, víctima dels que inventant aparatos semblants als seus y perseguits devant los tribunals per ell conseguiren arruinarlo, y que un home que habia contribuït d' un modo tant poderós al enriqueiment del país en que vivia, morís pobre y abatut en 1807.

Lo descobriment de Mr. Adam fou despres perfeccionat en los detalls dels aparatos y en la marxa de la operació, per varios químichs.

Lo comers ve donant fa temps diferents noms al alcohol segons son grau de puresa, ó mes clar, segons la quantitat d' alcohol pur que conté, anomenantse ayguardent als productes de la primera destilació, que marcan de 16 á 20° en l' areometro Cartier, y particularment proba de Holanda ó ayguardent ordinari al que marca 19°, donant lo nom d' ayguardent fort al que 'n marca 21 ó 22.

Per sobre dels 22 reben lo nom d' esprits y la major ó menor quantitat d' aygua que contenen, s' expressa per medi de fraccions; aixís s' anomena esperit de $\frac{3}{5}$ al alcohol 29 graus y mitj, porque prenent tres volumens d' aquest alcohol y afeginthi dos volumens d' aygua s' obté ayguardent á 19°; espresant per lo tant la fracció $\frac{3}{5}$ que per obtenir l' alcohol á 19° ha sigut precis que entrin en 5 unitats volumétricas, tres d' alcohol á 29° $\frac{1}{2}$ y dos d' aygua.

S' anomena per últim esperit rectificat l' alcohol á 36° y alcohol absolut, al que faltat del tot d' aygua, químicament pur, marca en l' areómetro Cartier 44°19. L' alcohol es blanch, diáfano, dotat de un olor lleuger agradable, que 's va accentuant á mida que s' eleva la temperatura, lo sabor del alcohol es fort y desagradable, aixís com al contrari agrada y deleyta quan se 'l rebaixa diluhintlo en aygua. A volúmen igual d' alcohol y d'

aygua, pesa 'l primer poch menos dels $\frac{1}{5}$ del pes de la segona, y la destilació del alcohol exigeix apenas $\frac{6}{10}$ del combustible necessari pera la destilació del aygua.

Es per cert molt important la circumstancia que concorre en l' alcohol d' evaporarse y barrejar-se al ayre admosféric, á las temperaturas ordinarias constituhint fácilmente barrejas inflamables á la sola aproximació de una candela encesa, sobre tot si l' alcohol presenta gran superficie líquida esposada al ayre.

L' acció del alcohol sobre l' organisme animal es molt digne de tenir-se en compte, havent dit un notable químic francès, en qual pays se anomena al ayguardent «aygua de vida» que debia anomenarse 'l «aygua de mort» per los grans perjudicis que causa á la economia animal. En tot lo mon son innumerables las víctimas que ocasiona l' us exessiu de las begudas alcohólicas y particularment del ayguardent.

Baix la acció de las begudas espirituosas, s' excitan poderosamente las glándulas de la boca y de la mucosa del estómach, embotant-se la sensibilitat dels sentits fins al estrem de perdre 'l paladar; lo cervell y 'l sistema nerviós, quals ramificacions s' estenen per tot lo cos humá, se desorganisan y l' individuo queda reduhit á un estat morbós que ben aviat se fa crónich, essent aquí oportuna una frase de Liebig que diu: «L' alcohol per la seva acció sobre 'ls nirvis es pera l' obrer com un pagaré contra la seva salut, que 's veu obligat á renovar per falta de recursos pera pagarlo, realisant lo daltabaix de son cos »

En cambi son moltes las malalties pero las que l' alcohol está preconisat com un efícas remey, havent-se considerat com una panacea, en certas ocasions, que tenia la virtut fins de rejuvenir y allargar la vida, de lo qual procedeix son nom francès d' aygua de vida, aixís com lo nom de «pares de la vida» donat als jesuitas que utilisavan l' alcohol en gran escala en Italia pera la preparació dels medicaments que davan als pobres.

M. A.

VARIETATS

CENTRE AGRICOLA DEL PANADÉS

SUPLEMENT AL CARTELL DE LA DISTRIBUCIÓ DE PREMIS Á LA VIRTUT (*)

Premi ofert per la Excm. Diputació Provincial de Barcelona.—Serà adjudicarà altre premi que consisteix en la quantitat de doscentes cinquanta pessetes al masover ó mosso de pagés que essent natural y vehí de qualsevol dels pobles de la provincia de Barcelona, haja servit mes temps en una casa de camp de la mateixa provincia, y á la vegada que tingua donades mes mostres de fidelitat y d'abnegació á son principal y á la familia d'aqueix. Serà necessari que per lo menos vinga prestant sos serveys de 30 anys ensá. Serà també condició l'haber adelantat en medis de fortuna per sa intel·ligencia en lo conreu si l'aspirant es un masover.

Premi del Excm. é Il·lm. Sr. Bisbe de Barcelona, en quantitat de cent vint y cinch pessetes.—Donat ne serà al jornalier pagés (home ó dona) vehí del Bisbat de Barcelona, que ab son treball haja mantingut á sos pares vells, ó á órfens de la seva familia, procurantlos bona educació religiosa, fentse constar aquestas circumstancias.

Les sol·licituts optant á dit premi deurán ésser presentades en igual forma que la exigida en lo Cartell, y per tot lo dia 26 del corrent Agost.

Vilafranca 21 d'Agost de 1884.—P. A. de la J. D.—Lo President, *Anton Graells*.—Lo Secretari, *Joseph M.^a de Fàbregues*.

ADVERTENCIA IMPORTANT.—Lo premi ofert per lo Municipi d'aquesta vila, segons acort del mateix es de cent pessetes en lloch de les cinquanta consignades en lo cartell d'enguany á causa d'una equivocació involuntaria.

NOTICIAS

Adob fosfatat.—Es ja un fet incontestable que 'ls fosfats barrejats ab lo fems son mes assimilables pera las plantas que 'ls que 's distribuïxen directament al terreno. L'estat de divisió del adob fosfatat es per tal modo aumentat, y per consegüent, sa distribució, aixís com l'escam-

(*) Com en época oportuna publicarem lo *Cartell*; encara que fora de temps, hem de publicar aquest *Suplement* pera completar aquell.

pall en la terra de conreu, serán mes perfectes, supost que 's consegueix un contacte mes intim entre la materia mineral y la materia hùmica, l'àcit carbónich, etc. Pera conseguir tant important fi, bastará ab espolsar sobre l' adob, conforme se va apilant, ab lo fosfat ben pulverisat, variant la dosis, segons las cantitats que 's vulga portar á la terra. Per tal modo conseguirán los pagesos aumentar lo producte de las cullitas, en particular dels cereals y llegums, que son los que mes necessitan del àcit fósforich, pera la mellor nutrició de sos grans.

Conservació del vi.—Quan d'una bota s'extréu vi en diferentes vegadas, l'ayre que penetra á substituhir lo vi extret arrastra gèrmens que produheixen sa alteració y fermentació. Res més fácil l'evitarho empleant un senzill aparell al alcans de tots, y que consisteix en fer colar l'ayre per cotó en floca; lo qual se consegueix, colcant en un canó ó canya 'l cotó en floca. é introduhint aquest canó que entri forsat en l' oído ó respiraderos de la bota de que 's va á treure.

Ab aquesta senzilla disposició pot conservarse durant molts mesos intacte 'l vi que 's treu.

Contra las ratas.—Pera evitar que las ratas ataquín los planters de blat de moro, civada, etc., alguns cultivadors dels Estats-Units acostuman sembrar entre dits cereals algunas matas de pebre negre, á las que tenen las ratas molt marcada aversió. Quan recullan y guardan la cullita escampan en los graners unas quantas gotas de oli de pebre negre y 'l resultat es sctisfactori.

La gutaperxa.—En varias comarcas de la península Mal'aya, y en altres localitats, se cultiva l'arbre conegut en lo país ab lo nom *Tuban*, del qual s'extrau dit producte. Es un arbre regular: d'amples fullas, qual tronch adquireix una circumferencia de 10 peus, que creix ventatjosament en terrenos d'aluvió, y es de fructificació rara y poch frequent.

Los indígenas obtenen la gutaperxa d'arbres ben desentrotllats, en los quals practican entalladuras, per las quals raja un such que després clarifican en una caldera, adquirint la consistencia que presenta dit producte industrial.

Remey contra 'ls cuchs de terra.—En las hortas y jardins solen fer bastant dany los cuchs en las arrels de las plantas cuan se desentrotllan en grans proporcions.

Pera exterminar aquesta plaga, lo senyor Desbois recomana la aygua camforada com de millor resultats entre diferentes probas. Al efecte, se disol la cámbora en esperit de vi, y aquesta disolució se barreja en certa quantitat d'aygua, y després d'alguns dias se cola ab un cedás de seda. Cuan la planta es herbácea ó delicada, se prepara una disolució mes dé-

bil, y, de tots modes, regant al peu de la planta ab aquest líquit, se la preserva dels cuchs.

Sembra de nous.—Lo medi mes segur de tenir noguers es sembrar las nous en lo lloch mateix en que deurian permaneixer, perque son com los roures, de trasplantació difícil y perillosa, á causa de la delicadesa de sas arrels. Se sembran las nous en un terreno ben preparat avans de las grans geladas y 's cubreixen lleugerament. No convé taparlas molt perque necessitant bastant fret pera rompre l'esclofolla, ni plantar una lleuor sino varias en cada lloch ahont se desitji tenir un arbre, y si totes arrelan deu deixarse sols lo brot mes robust. Se marcan las fileras ahont pogan aquestos arbres cultivarse, y avans de que brotin las nous se neteja 'l terreno si es necessari. Se cultiva durant los primers anys lo terreno, ants de que 'ls arbres fassin ombra, plantant papas y sembrant grans entre las fileras.

Malalties dels tarongjers.—Cuan los arbres presentan senyals de malaltia, com son, entre altrás, cayguda anormal de las fullas, pérdua de son color, arrugament, dessecaments deis borrons, etc., se deu donar una prompta labor al terreno, fins descobrir somerament las arrels novas, deixantlos dos dias seguits ab una solució preparada de las següents proporcions:

Sal comuna.	1,520 grams.
Sulfat de ferro (caparrosa verda).	225 »
Alum.	530 »
Aygua.	40 »

Si passats alguns dias los arbres no presentan millora, deu prosseguir-se 'l tractament, regantlos una vegada al mes, fins que la malaltia desaparega.

SUROS

A jutjar per las transaccions efectuadas en l' article *taps* desde nostra última revista, devem dir, que 'l mercat ha tornat á son estat normal.

En efecte; s' han fet operacions casi en totes las classes que produheixen nostras fàbricas, y per aixó s' ha notat un moviment mes que regular de compradors, particularment durant los quinze dias últims.

Finalment devem congratularnos del moviment en general de nostre mercat de taps durant aquesta quinzena; podent afegir ab seguretat que s' han fet també algunas compres de suro del país á preus una mica mes baixos que 'ls anys anteriors.

De El Palafrugellense.

CALENDARI DEL PAGÈS

SETEMBRE



REFRANS D' AQUET MES

Setembre boyrós, graner polsós.—Per Sant Miquel, lo brenar se 'n puja al cel.—Pel Setembre, se caga sense espembre.

Trenta dias té Setembre, Abril, Juny, també Novembre, Febrer n' té vint y vuyt y 'ls altres set trenta hu —Dijous comensat, setmana acabada.—Lluna creixent, part diferent; lluna minvant, part semblant.—En lluna nova, veshi ab un cove; en lluna vella, veshi ab cistella.—No hi ha dissapte sense sol, ni viudeta sense dol, ni casada sense dolor, ni donze-zella sens aymador.—Despres del dilluns vé lo dimars.

NOTA.—Preguém á tots aquells que sápigán algun refrá que no vinga continuat en aquesta colecció per mesos, se servescan enviárnosel pera completarla. Com observarán nostres lectors, alguns dels mesos han quedat buyts per no haver trovat proverbis que s' hi referissen, motiu pel qual hi hem posat los generals ó que 's refereixen á tots los mesos.

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