

L' ART DEL PAGÉS

LLEGISLACIÓ DE BOSCOS

La *Gaceta* del 18, publica una Real Ordre de Foment aclaratoria, y que, al mateix temps, amplia las conclusions del Real Decret de 8 de maig últim, qu' establi regles fixas y concretas sobre 'l modo y forma d' instruhir los expedients, y de sustanciar los procediments originats per infraccions forestals.

En la Real Ordre qu' examiném, se mana als Governadors civils que no donguin curs á sollicituts de condonació de las multas, per contravenció á las disposicions de boscos, sino en casos molt excepcionals é imprevistos, y en los quals concorrin circunstancias tan atenuants de la falta qu' aconsellin alguna gracia; divent además los interessats fer previament efectiu lo valor dels danys causats y dels productes aprofitats y las quatre quintas parts de la multa.

Los expedients de denuncias per infraccions de la legislació de boscos comesas ab anterioritat al Decret de 8 de maig últim, se tramitin y resolguin ab subjecció á las disposicions que allavors regeixin, condonantse per gracia especial als interessats en dits expedients, las quatre quintas parts de las multas que s' imposin y de las

qu'encara no s' hajan fet efectivas en expedients de pastoreig abusin de bestiar, y las duas terceras parts en las motivadas per altrás infraccions forestals no constitutivas de delictes, corresponents á la citada época; debent los interessats fer efectiva en lo plasso d' un mes la part restant, y lo valor, segons tassació dels danys causats y de las pasturas consumidas ó productes aprofitats.

¿SERÁ UN FET?

En diferentes ocasions s' ha observat lo fet notable de que las vinyas atacadas de la filoxera han recobrat de repent son vigor y ufana després de molts anys de trobarse en un lamentable estat de decadencia.

«Aixó succehí avans d' ara en las comarcas del Mediterrani, diu lo *Moniteur Vinicole*: aquest any succeheix en diferents punts de la comarca de Burdeos. Hem procurat adquirir datos sobre 'l particular, y hem averiguat que en tots los casos las vinyas milloradas de improvis estavan admirablement cuydadas y rebian bons adobs. Fácil es compendre la importancia de aquesta observació, que aclareix molt tot lo relatiu á la invasió de la filoxera.

De alguns anys á aquesta part no hem cessat de repetir que la principal causa de la propagació de la plaga era la debilitat de nostres vinyats; en diferents punts s' havian forsat las vinyas pera que donessin major producte del que poden donar, sense que al mateix temps se cuydés de reparar ab abundants adobs sos elements de fecunditat. Los cepes han arribat d' aquest modo á [contraure un estat de anemia, y 'l dia en que s' ha presentat la filoxe-

ra han estat faltats de forsas pera resistir á aquest assot.»

Un vilicultor de Burdeos, Mr. Grousset, propietari de Saint-Pierre-de-Bat, en lo departamen de Gironda, ha dirigit las següents ratllas á un periódich de agricultura del Miljdia:

«Las vinyas atacadas de la filoxera s' han reconstituït en sa major part; los pámpols han adquirit una crescuda extraordinaria y son d' un hermós vert fósch. Hi ha propietaris que 's crehuen ja en vigílias del renaiement dels bons dias de la viticultura.»

AGRICULTURA PRÁCTICA

CAUSA DE LA POBRESA AGRÍCOLA EN NOSTRE PAIS

Los productos de origen animal que tant han disminuït en Espanya desde fá alguns anys, son la causa de la riqueza d' altres païssos, que han comprés bé que sens' ells lo terreno va empobrintse y que seguint sempre aquest camí d' abandono arribaría un dia en que sos productos serian tan escassos, que 's veurian aquestos abandonats per lo cultivador.

Si lo terreno s' empobreix degut es á la falta d' animals, que porta per consecuencia la falta de adobs; la proba d' aixó la tenim á Espanya.

Ab lo modo de cultivar que aném seguint, sens' unir la producció d' animals á la Agricultura, comensém per cultivar y acabar las planuras y las valls; després, creixent las necessitats despullém nostras montanyas dels boscos que contenen, comensant per la part inferior y acabant per la superior, mes ¡ay! que descubrint nostres boscos y despullant nostre país, la naturalesa 'ns castiga, fent que las pluhas sigan més escassas y més fortas. D' aquí la falta d' ayguas d' una part y las inundacions d' altre, que estant arruinant algunas comarcas espanyolas. Heus aquí lo resultat final y las consecuencias sucesivas d' un cultiu mal entés.

Y estenentnos ara en nostra tasca y ficsantnos en las malas consecuencias de no comprendre la necessitat del bestiar y dels adobs pera 'l bon cultiu, dirém:

Se sab avuy que lo bestiar transforma los forratjes en forsas animals, en elements de producció especial de una realisació fácil y regular en los mercats, y al mateix temps en adobs. Lo bestiar té una tan gran importancia en la agricultura, que 's judica molt sovint de la riquesa d' un país per lo número de bestiar que aquest alimenta, y aixó es causa de la cantidad d' adobs produhida. Efectivament; un animal consumeix cada dia pera son aliment á prop de 3 á 3'33 per cent de son pés, ó lo que es igual son pés durant un mes y per lo tant 12 vegadas son pés al fi del any. S' admet ademés, que 'l pés dels fems produhits, es 2 vegadas ó 2'50 lo pés del aliment consumit; per consegüent, un cap de bestiar donará de 20 á 25 vegadas son pés en fems, al fi del any.

Aquestos datos obtinguts de Mr. Couvert en son curs de «Economía Rural», nos ensenyan quant important es aquesta producció en un país, al mateix temps que marcan la cantitat d' adobs de que pot disposar una propietat, segons lo número de animals que alimenta.

En los païssos de terras sembradoras, ahont la renda es de 40 á 50 per cent, lo pés del bestiar per hectárea es de 150 kilógrams y lo dels adobs será 20 ó 25 vegadas major, ó siga de 3000 á 3750 kilóg. En los païssos del Nort de Fransa, lo pés del bestiar s' eleva á 400 kilóg. per hectárea per consegüent lo dels adobs será de 7000 á 8000 kilóg. per hectarea. De una manera general los païssos més richs son los que tenen més bestiar, puig que tenen tota classe de ventatjas pera la alimentació del mateix, y molts païssos pecan per lo gran número d' animals que están obligats á alimentar malament.

Aixís donchs, los adobs son l' únich medi de conservar la riquesa de nostres terrenos; facil es á un propietari que 's trobi en l' estat que requereix aquesta producció procurar-se 'ls, unint á sos cultius la producció d' animals en proporció als forratjes de que pot disposar.

F. MARISTANY.

LOS SALZERS

(SALIX.)

Lo cultiu dels arbres es y será sempre de importancia absoluta, ja per los pingües rendiments que d'ells s'obtenen, com també per los inmensos beneficis que prestan á la economía baix lo punt de vista hígiénich.

No hi ha dubte que ab los vegetals llenyosos com lo que 'ns ocupa, poden utilisarse molts terrenos d'altre modo poch aprofitables per diversas causas que no enumerém; essent per altre part de importancia inmensa son cultiu, tant per los productos economichs que 'ns proporcionan, com per la propietat que tenen de afermar la terra ahont se desentrotllan, posantlas á cubert de las devastacions de las ayguas, y subministrarlhi ab sas despullas una cantitat de *humus* pera fertilisar constantment la capa vegetal, millorant sempre las qualitats físicas de las terras.

Per lo cultiu dels salzers com tothom sab, se emplea generalment los terrenos abandonats per las corrents d'aygua, servint al propi temps de fortificació pera preservar las terras velhinas dels desbordaments dels llits de rius y rieras, convertint en pochs anys, lo que avans eran estérils arenals, en fértils terrenos propis pera qualsevol vegetació.

Varias son las especies que del género *Salix* se troban en las salzaredas; entre ellas hi há:

Lo *salzer blanch* (*S. alba*) de port elevat, originari del Assia y del mitjorn del África, que 's cria expontáni en Europa. S'emplea ab bon éxit com á tónich y febrifugo en medicina y veterinaria, per la *Salicina* que conté. Las vergas ó tanys s'usan comunment pera fabricar objectes de cistaller y la fusta per cadires.

La *vimetera* (*S. viminalis*) de port mes petit que l'anterior, de vergas molt flexibles, originari de las regions septentrionals del Assia. Lo caracteriza lo guist amarch que 's troba en sa pell, degut probablement á la salicina, y s'utilisan sas vergas que 's tallan cada any pera destinarlas á la construcció de covas y cistells.

Lo *salzer groch* (S. vitallina) que 's distingeix pel color groch de sas brancas y fullas, y de iguals aplicacions que 'ls anteriors.

Lo *salzer roig* (S. purpúrea) y 'l *salzer blau* ó *sarga* (S. elix) propis ab dos dels llochs pantanosos y humits, ahont s' hi troba en abundancia, y de análogas aplicacions que 'ls descrits.

Lo *salzer desmay* (S. Babylonica), que constituheix uns dels adornos mes característichs pera jardins, fonts y paratjes fúnebres y religiosos.

En todas las terras vegetaban los salzers; ja sigan sorrenchs, pedregosos, humits y embassats; en las boras ó marges de rius, rieras y torrents, es á dir que es tan poch exigent que á todas menas de terra se reproduheix.

La multiplació dels salzers se fá pel Febrer y per estacas que 's plantan definitivament en lo terreno, valentse per aixó de un parpal, introduhint en lo forat obert, lo tros ó varios trossos de brancas ó estacas. fortament apretadas en la terra.

Las estacas son de dos classes; ó be son brancas joves y vigorosas que 's tallan á trossos d' uns 40 centímetros de llargaria, ó bé son tanys groixuts y afilats per la punta per ahont deu clavarse.

Casi sempre se plantan los salzers en rengleras pera formar arbredas ó *arenys*, á un metro de distancia de rengla á rengla y á 25 ó 30 centímetros d' estaca á estaca, que s' enterran generalment dos tersos de sa llargada. En lo primer any no produheixen mes que petites vergas de poca utilitat y á fi de que s' en desentrotllint de novas ab mes vigor se tallan al cap del any á ran de terra ó bé del tronch ó estaca, de las quals brotan novas vergas ó tanys que poden ja utilisarse, fentse molt mes productius d' any en any.

Lo mes de Febrer ó Mars lo mes tart es la epoca mes á propósit pera tallar los vimets y fer la verga com se diu, que allavors alcansan comunment uns 2 ó 3 metros de llargada.

Ja mes amunt habem fet una somera descripció dels usos del salzer que son prou coneguts pera que deixém de enumerarlos novament. Réstans tant sols dir que las vergas ó tanys del salzer groch (S. vitallina) y 'l roig (S. purpúrea) s' emplean

comunment ab la pell que li dona mes consistència. Aquestes dos espècies son d' us general en la economia domèstica y en l' agricultura; puig que serveixen pera fer tota classe de lligadas rústicas, construcció de cistells, paners, canyisos, etc., etc. Lo salzer groch, lo fan servir los boters partit en tres brins pera las lligadas de 'ls cercols de fusta. Pera las feynas mes pulidas de cisteller se serveixen del salzer blanch sense pell y de la vimetera que desentrotlla en son tronch mes cantitat de tanys ó vimets.

Lo millor temps pera tallar los vimets es per allà 'ls darrers del mes d' Agost, quan la fulla 'ls comensa á caure, que allavors ab facilitat se 'ls despren la pell que es quan mes se aprecian.

A la vimetera se l' hi dona ab lo cultiu, molt fàcilment per sa flexibilitat, bonicas y variadas formas, que donan pler veure tant mes quant mes abundor de vimets se li poden tallar en la época á próposit.—R. G. y R.

Molins de Rey Setembre de 1884.

MOLTÓ TARRAGONÍ

Si s' aproba 'l dictàmen que ha donat la Comissió del Excel·lentíssim Ajuntament de Barcelona nombrada en consistori de 12 d' Agost pera estudiar lo medi de corretgir los elevats preus que pesan sobre 'ls articles de primera necessitat, portará 'l renaixement de la rassa del moltó tarragoní, rassa purament catalana com ho indica son mateix nom y que es la que dona la millor carn, per qual causa gosa de justa celebritat á Catalunya.

Es cosa sapiguda que 'ls moltons donan la bondat de sa carn en rahó inversa de la bondat de sa llana; un moltó de llana dona carn dolenta, un de llana dolenta carn bona. Lo tarragoní quan está gras ab prou feynas te llana y per aquest motiu te la carn mes fina y mes bona que 's coneix. Podrá 'l moltó no reunir las condicions de grans talladas que necessita per ferse aquest sens número de menjars estranys que porta la

llista d'un restaurant y per qual cas se recorre á la badella, pero la finesa y bon gust del tarragoní no hi ha badella que l'iguali.

Aquest moltó 's trobava avans en tota la provincia de Tarragona com ja ho indica son nom, á la Segarra ahont encara avuy hi te son bressol fins al peu de la alta montanya y part de la provincia de Barcelona fins al Vallés. Avans menjavan de sa carn totas las poblacions, pero avuy que la tributació y reglament d'escorxadors li han tret tota protecció, sols la tenim en nostra benvolguda vila de Sant Sadurní de Noya, en qual població 's consumeixen tots los moltons que produheix Catalunya, y encara no n'hi ha prou ja que per falta de bestiar d'aquesta rassa fa quatre anys s'han vist obligats á posar altra classe de bestiar pera poder donar l'abast.

Cansats los propietaris d'aquesta vila de menjar carn dolenta se juntaren en societat á l'any 1866 y desde aquella fetxa 's menja aquí 'l moltó tarragoní y es fama per ningú desmentida que nosaltres menjém la millor carn d'Espanya, y aixó es lo que tindria Barcelona aprobant las bases 5 y 7 del dictámen.

Consumint tots los moltons que produheix Catalunya 's matan aquí uns 600, y fa pochs dias que parlant ab lo tesorero de la companyia 'm deya que aquest any no podrian arribar al fi porque no sabian en tot Catalunya un ramat á causa de desaparèixe dita rassa de una manera alarmant.

Un moltó tarragoní pesa per terme mitj uns 30 kilos, y un d'aquets que 's matan á Barcelona ab prou feynas arriba á pesarne 15; con la tributació es á tant lo kilo, d'aquí ve que 'ls negociants ó abasteixedors lo seu interés está en matar bestiar petit, porque aixís ab lo mateix pés y la mateixa tributació tenen doble número de pells y doble número de menuts, apart que las pells encara que mes petites son mes estimadas que las del bestiar gros porque tenen mes llana. En cambi com la carn del tarragoní es la mes bona son molt buscats los anyells d'aquesta rassa y d'aquí explicat com no poden produhirse ni 'ls 600 moltons que necessita 'l costúm de tarragoní de Sant Sadurní de Noya.

Molts se creurán que la carn aixís en tan bonas condicions,

sols podria menjar-se per las personas acomodadas, y aixó fora pensar una equivocació, porque prácticament se veu en nostra vila que tothom menja 'l tarragoní y es de tothom sapigut que las familias menos acomodadas ab vuit ó deu quartos d' aquesta carn fan una molt bona escudella per tota sa numerosa familia; (perque ja es sapigut que sempre sont molts) y van ben alimentats, y aixó mateix succehiria á Barcelona lo dia que ab la aprobació de las bases 5 y 7 del dictámen tingués aquest bestiar en son mercat. Es un adagi en economía doméstica, «que 'l bó sempre es bó».

Hi ha 'l bestiar de la Manxa que es moltó gros de bona carn. lo segon en bondat, y d' aquesta rassa se provehirá Barcelona, si per medi del dictámen se protegeix lo bestiar gros y mentrestant se farà 'l renaixement del tarragoní, porque aixó no es cosa de quatre ni cinch anys.

Se dirá que la propagació del tarragoní avuy no es possible porque Catalunya te 'l cultiu cambiat que no li permet la recría del bestiar, y aixó fora una equivocació com ho demostran los propietaris de Sant Sadurní, que tenen la recría tot l' any y sos terrenos son tot vinya. Lo tarragoní es fill de la terra y li proba son clima y sa propia alimentació, essent molt estrany veure en lo tarragoní totas aquellas malalties que te 'l bestiar que pertany d' altrás terras, y no dubto en afirmar que Catalunya tindria á satisfacció y gran gloria tornar á veure son bonich tarragoní en sos corrals.

Lo dictámen de la comissió será combatut per los abasteixedors de carn que de cap manera convé á sos interessos, inventarán molts inconvenients pera provehir á Barcelona, es fácil que fins fassin *huelga* per sortir ab la seva, pero opino que si l' Excm. Ajuntament manté 'l dictámen en práctica y resol tots aquets inconvenients que li presentarán aquestas societats y particulars que tot ho agavellan en perjudici del consumidor com ha dit molt sábiament la comissió, dintre poch's anys será Barcelona la població mes ben alimentada y mes barato, tota vegada que podran acudir á son mercat tots los que avuy no poden ferho sens caure en mans d' aquestos que tot ho explotan.

PERE ROVIRA DE LA FORADADA.

VARIETATS

CONSERVAS ALIMENTICIAS

Fundantse en lo método d' Appert, se consegueixen avuy la infinitat de conservas alimenticias que 's venen en totas parts tan sanas, frescas y nutritivas com si estiguessen acabadas de prepará.

Francisco Appert, que nasqué en París per los anys 1780, era un humil confiter establert en lo carrer dels Lombardos d' aquella gran població; probablement no possehia coneixements de química, y son invent fou degut á una série de probas, perseguint tal vegada algun altre fi, pero 'l resultat fou, que avansantse á las últimas deduccions de la química moderna, creá 'l sistema millor pera la conservació d' aliments entre tots los que 's coneixen fins al dia.

Lo método consisteix en coure las sustancias alimenticias, y per lo tant, d' aquesta manera 's destrubeixen, no sols los gèrmens orgánichs, que al morir l' animal ó 'l vegetal comensan la putrefacció, sino que, disolguentse també 'ls líquits que tan la favoreixen, s' extrauen així del organisme, trayentse 'ls dos elements més perillosos que determinan tota descomposició.

Antigament no 's coneixian altres medís que l' empleo dels antisséptichs com la sal comuna, 'l sucre y altres diferents, fundat sempre 'l sistema en la adició d' elements extranyes que alteravan, perjudicant altrés vegadas lo gust dels aliments, quan no perjudicant sas condicions higiénicas. Avuy la qüestió queda reduhida á rentar be la substancia que 's desitja conservar pera cóurela desseguida prudentment, de modo que no s' alteri ni sa forma, ni sa naturalesa, y sens que 's cremi ó 's fumi; després s' aixuga be y 's fica en una capsa de llauna ben tancada, de modo que la última obertura 's soldi quan encara, calenta la substancia que s'fa, manifesti una sortida de vapor, senyal segura de que no hi ha aire dintre del recipient aixís disposat pera la conservació.

Aquestas industrias sobre conservas alimenticias tenen extraordinari pervenir en Espanya, tant, que no 'ns expliquém cóm, á la vegada que 'ls vins y altrás fabricacions més ó ménos lucratives, no 's desentrotllan en major escala, puig donadá la riquesa extraordinaria que en calitat ofereix nostra producció hortícola, y fins de carns y peixos, podrian ser motiu de pingües ganancias en tot lo territori.

No obstant, en Bilbao y algun altre punt de la costa cantàbrica, com en la Rioja, hi ha fàbriques notables, que poden servir de punt de partida pera 'l desentrotlló d' aquestes indústries, que entranyan per sa importància, no sols un problema de luxe com fins fa pocs anys, sino altre social de gran importància pera facilitar aliments sans, baratos y abundants á las classes menesterosas.

FIRAS, MERCATS Y CULLITAS.

La cullita de tardaneries en alguns punts del Principat ha rebut danys que acabarán de gravar la situació de nostres agricultors, ja molt aflictiva per la mala anyada de blat. La del ví será també molt escassa y de mala qualitat.

Agramunt.—La abundància de plujas ha revivat la animació d' aquest país que considerava perduda la cullita del ví, que si no es molt abundant, pot calificar-se de bona.

Alcover (Tarragona).—La cullita aquest any, encara que ab suficient aygua, es bastant escassa, puig d' avellanas se 'n han trovat molt pocas; la de garrofas surt mes curta de lo que en un principi 's creya. La berema mal, puig mentres uns rahims se pudreixen de madurs, altres están enterament verts, lo qual farà que 'ls vins no surtin molt bons.

Berga.—Xexa á 16 pessetas la quartera.—Forment á 14'50.—Segla á 10.—Segla xexós de primera classe, á 12.—Id. de seguna, á 11.—Ordi á 9.—Cibada á 7'50.—Blatdemoro á 13.—Garrofins á 14'50.—Fabas á 15.—Fabons á 15'50.—Monjetas á 26.—Patatas á 7.

Cubellas.—Alguns propietaris y parcers de vinyats que radican en aquest terme municipal, á duras penas se rescabalarán, ab lo preu que obtingan de la venda del ví recolectat, dels gastos y desembolsos practicats pera 'l conreu de la terra, per esser molt reduhida la cullita d' enguany.

Falset—La cullita de las avellanas ha sigut de unas tres quartas parts de la que ordinariament se recull.

Lo preu corrent á que 's paga la cuartera de dit fruyt, es á vint pessetas y son escassíssimas las que s' han venut, ja per no tenirlas netas. ja per veure si alcansarán lo preu del passat any que 's pagaren á cinch duros, y aixís, al menos se rescabalarán de la pèrdia de las que l' aygua s' emportá.

La cullita no ha sigut mes que regular, unas pocas mes que l' any anterior y moltas menos que las que 's recolectaren lo penúltim any.

Igualada.—Blat, de 14 á 16 pessetas los 70 litres.—Ordi, de 7 á 8.—Fabas, de 10 á 11.—Fabons, de 10 á 11.—Guixas, á 11.—Pedrol, á 10.—Bessas, á 10.—Fasols, á 24.—Ciurons, á 25.—Farina de 1.^a, á 38.—Idem de 2.^a, á 36.—Carbó d' alsina, á 14 pessetas la carga.

Puigcerdá.—Blat á 24 pessetas la carga.—Ségol á 15.—Ordi á 14.—Patatas á 9.

Reus.—Los propietarios se queixan del mal estat de la berema, puig á causa del temps encalmat que en lo período de sa maduració ha regnat y de la excesiva aygua que han tingut en alguns punts ha sigut podrida y en altres ha necessitat molts dias pera madurar.

Tarragona.—Al Vendrell, Arbós y altres pobles comarcans, los culliters no volen cedir lo vi d' aquesta cullita á menos de 30 pessetas la carga.

S' afegeix que á aquest mateix preu, s' han fet algunas compras de consideració.

Tortosa.—La cullita de vi en aquesta comarca 's calcula en una meytat escassa menos que l' any passat.

Valls.—Lo resultat de la recolecció de rahims, sembla que no arribará á la tercera part d' una cullita regular, ni será de molt la calitat tan bona com en la generalitat dels anys s' obté en aquest terme municipal.

Vich.—Xexa á 14 pessetas la quartera.—Forment á 13.—Mestall á 10'50.—Ségol á 9.—Ordi á 7'50.—Cibada á 6.—Espelta á 5.—Blatdemo-ro á 11'40.—Mill á 12.—Fajol á 10.—Fabas á 11.—Llegum á 11'50.—Fasols á 16'50.—Ciurons á 9.

SUROS.

Desde nostra última revista, poca variació hi ha hagut en lo mercat de taps de Catalunya, encara que seguint en lo mateix satisfactori estat dels 15 dias anteriors; però si devém consignar lo moviment hagut en las vendas de suro del pais, particularment en lo terme de Tossa y de Lloret de Mar, d' ahont escriuhen á *El Palafrugellense*, que s' ha venut tot.

Segons correspondencias y per noticias rebudas, los fabricants de taps poden estar satisfets del resultat del mercat de la quinzena última.

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