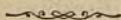


# L' ART DEL PAGÉS



## AGRICULTURA PRÁCTICA

### PROCEDIMENT PERA CORRETJIR LA VERDOR DELS VINS

Com aquest any la cullita dels vins no tan sols serà escassa per tot arreu, y mes en Catalunya ahont no arribará á la terceaa part, sino que serà de mala calitat per haver quedat en molts punts lo rahim vert á consecuen- cia del *Mildiu*, que va ocasionar la caiguda de la fulla, creyém que may fora mes oportú que ara parlar del *Procediment pera corretjir la verdor dels vins*; y mes cuan tots los dias sentim á dir lo que han fet ó pensan fer molts culliters á fi de lograrho y millorar lo poch ó molt que tenen. Per aixó uns pensan tirarhi cendra, altres potasa ó sosa y la major part intentan esmenar l' agror per medi de las melassas.

Tots aquets y mil altres ingredients molt pitjors que 'ls mentats no sols no bastan sino que poden produhir un efecte diametralment oposat al que 's proposan, tota vegada que desitjant millorar los vins los poden fer malbé y desnaturalisarlos per complert.

Molt millor que tot aixó es lo neutralisar l' agror per



medi del carbonat de cals (*polvos de marbre*), per que forma ab l' ácit tartarich del vi un tartrat de cals insoluble que 's deposita al fons y queda separat del vi, lo que no 's verifica cuan se ha fet us de la sosa, la polasa, la cendra ó altres alcalins, en quin cas los tartrats que 's forman com son solubles quedan disolts en lo vi y l' hi cambian lo gust y fins lo color, per poch excés que hi hagi del ingredient.

Es donchs molt preferible neutralisar la verdor afegint als vins lo marbre, en cantitat major ó menor segons lo vi, lo cual se podrà coneixer per un tanteig en una petita cantitat tota vegada que no tothom está en disposició de poder fer una proba acedimétrica pera venir en coneixement del tant per cent d' ácit que te lo seu vi.

Feta la operació de tirar lo marbre de mica en mica y remenar á fi de que 's barregi be y surti l' ácit carbónich de poch en poch y no tot de cop, puix que 's perdria molt vi, deixis un ó dos dias en repós sens apretar gayre lo tap. Ab aqueixas operacions se logra *matar la verdor* mes los vins quedan fluixos y esposats á tornarse agres y á contraure totas las malalties y fins á podrirse si están en malas condicions, puix que 'ls hi falta una cantitat d' esperit per que pugan conservar-se.

Es donchs necessari preservarlos de tota alteració, y pera lograrho hi ha dos procediments principals; reforsarlos molt ab l' alcohol (esperit), lo cual no surt á compte cuan se tracta de certs vins, ó afegirhi 40 ó 50 grams de *Enosotero*, per exemple, per cada carga de vi, lo cual es molt económic y además de conservarlos los millora notablement.

Lo tirarhi melassas, ja siga ab l' objecte de que fermentant donguin graus al vi, ja siga pera disimular la verdor,



no pot admetres y molt menos aconsellarse perque la melassa te poch sucre y moltes materias extranyas que no tan sols donan mal gust al vi sino que 'l disposan á alterar-se y contraure tota mena de malalties. May un vi que tingui melassas será un vi fi: en lloch de melassa ó extret de regalessia afegeixiselhi sucre al temps de fermentar y allavors s' obtindrà lo resultat que 's desitja.

Mes com la major part dels culliters ja no son á temps á posar lo marbre y sucre al cup, no 'ls queda mes recurs pera treure bon partit de la collita d'enguany que fer lo indicat; tirar lo marbre al vi pera disminuir la verdor y al cap de dos ó tres dias afegirhi los 40 ó 50 grams del *Enosotero* ab quin producte s' assegura la conservació de tot vi per fluix que siga y se millora moltíssim segons hem tingut ocasió de comprobar tots los anys y ab nosaltres molts culliters entesos.

FREDERICH BENESSAT.

## DESTRUCCIÓ DEL OU FILOXÉRICH.

La destrucció dels ous de filoxera ha sigut sempre una de las cuestiones que més preocupan als que estudian la manera d' impedir lo desenrotllo del funest paràssit.

M. Balbiani, professor del Colegi de Fransa, ha dirigit al ministre d' Agricultura un informe sobre aquesta cuestió.

M. Balbiani, cita tres medis principals pera destruhir aqueixos ous: primer; la destrucció mecànica dels ous, descrostissant las vinyas; segon, l' empleo del calor baix la forma d' aygua bullenta; tercer; tirant per las vinyas disolucions de sustancias propias pera destruhir l' ou.

Lo primer procediment, fa temps ensajat per un viticultor de la Gironda consisteix en despullar á las vinyas de sa crosta fregant ab las mans embolicadas en guants de malla d' acer.



Lo procediment es ràpit, pero es incomplert; solzament los tronchs vells poden descrotissarse per aquest medi.

L'aplicació del calor per l'aygua bullenta seria d'excelents resultats, si no fos exposat á inconvenients de procediment que anulan sos efectes.

Lo bany dels ceps ab una barreja composta de nou parts de coaltar y una d' oli, presentava un inconvenient, y es: la consistencia espessa que pren lo coaltar ab la influencia del fret, y que no permet extendre la barreja ab lo pinzell. No obstant, salvant aquest inconvenient y sostenint la dissolució á bona temperatura, la operació se fa y produheix resultats satisfactoris.

En la práctica te també altre inconvenient lo procediment, y es sa lentitut; per lo qual ascendeix á molt l' import de la ma d' obra.

També s' ensajá, pera fer més útil aquest recurs del untament, lo licuar la barreja de coaltar y oli ab una adició de 15 per 100 de trementina es inofensiva pera la vinya y efícas contra l' ou de filoxera, ab trementina ataca y corca 'l sarment.

M. Balbiani, en son informe, proposa també al ministre l' empleo d' una barreja d' oli de naftalina, cals viva y aygua.

Los experiments d' aquesta barreja s' han fet en Lot et-Garonne y en Lot et-Cher, haventse comprovat sa acció inofensiva pera la vinya y destructora pera l' ou filoxérich. L' experimentador estima que aquest remey ve á costar 40 franchs per cada 5,000 ceps.

M. Balbiani termina preguntant al ministre si en vista de tot aixó no 's deu prescriure aquestos untaments com á complement dels tractats oficials de las malalties de las vinyas.

## LOS ADOBS

DEDICAT A MON PARTICULAR AMICH LO PERIT AGRÓNOMO SR. TOBELLA

Idea antiga y desprovehida d'rahó, es la de que tots los adobs artificials sigan danyins, en compte de esser favorables á la agricultura.



La química, en sos grans descobriments, nos revela secrets de la naturalesa, tan grans com son á no duptar la composició exacta dels vegetals, las sustancias que necessitan pera son desenrotllo, lo que 'ns dona llum per estudiar ab quins medis aixó debém practicar, y establir reglas y sentar bases més ó menos ben fundadas pera lograr la conservació, desenrotllo y fins modificació en algun carácter, de la planta subjecte á nostre esperit experimentador y explotador dels secrets que sols de mica en mica 'ns deixa gosar lo Creador.

De aquí, donchs, que 'ls adobs se prestin á aquest fi y constituheixin junt ab altres medis, un recurs que pot disposar l' agricultor pera obtenir la major ganancia de sas propietats.

Mes ants de tot, dividim los adobs en duas grans classes ó grupos, essent l' un lo d' adobs naturals ú obtinguts per medi del gran laboratori de la naturalesa; y artificials ó fàbricats, compostos ú obtinguts per divers medi y ab distintas sustancias.

Los primers, com lo *guano*, excrements d' aucells, que 's troban en las islas del sud, constituhiarian un bon adobs pera determinadas plantas, á no ser objecte de la sofisticació ab que 'ns ve avuy lo dia.

Los artificials, se sub-divideixen en *artificials químichs*, que son los obtinguts per medi de compostos químichs y son generalment residuos de grans laboratoris, y en *artificials-naturals*, que son los adobs obtinguts per medi de la putrefacció en diposits al efecte construhits de grans quantitats de sustancias orgánicas, ab la adició d' inorgánicas y en las proporcions que deu fixar un estudi propi y peculiar del assumpto de que 's tracta.

Poden aquets compararse ab los que procedeixen dels femers de nostres propias casas y que tan bons resultats donan, apesar de ser sa composició completament vária.

En resum, estich segur que dirán nostres pagesos; ¿quin adobs es lo millor? ¿quin mereix son consell?

Ab qual pregunta y ab la bona fé que 'ns caracteriza contestaria:

Lo natural es bó, ab l' inconvenient de no poguersel usar per lo sofisticat que 'ns vé.



L' artificial químic, no deixa de prestar bons serveys, pero necessita cert tino y coneixements en son us, que no sempre té, per desgracia l' agricultor.

Y per fi donchs, crech que l' artificial-natural com l' hem batejat, ó adobs complerts com altres diuhen, son los que mereixen nostra predilecció, y 'ls que no podém menos que recomenar á nostres agricultors ab la seguretat de que ab son ús, obtindrán economia, y bons resultats.

¿Mes, que hem fet? Estich veyent que hem fugit del punt principal d' aquest article que era demostrar lo no esser perjudicials á la agricultura los adobs artificials.

Altre dia, d' aixó 'ns ocuparém, basta saber per avuy, que son los adobs á las plantas lo que 'l aliment y l' oli de bacallá á las personas, es dir, las conservan y robusteixen.

JOSEPH SEGALÁ.

Setembre 1884.

---

## NOTICIAS

---

**Fábrica d' esperit.**—Va á montarsen una á Vinaróz d' esperit de 40 graus mínim, empleantse per aixó llevors, per l' estil de lo que 's fa en altres establiments extranjers y alguna del país, que ja coneixen nostres lectors.

**Vi.**—Ha arribat á tal punt y extrem la sofisticació del vins, que s' emplean anyalment molts y molts quintás de salicilat de sosa pera l' objecte, utilisant pera 'enganyar á la gent lo gust dolset y com un xich picant que té aquesta sal que es molt activa.

Hi ha culliters que ho tiran ja en lo cup, fentli suplir á certa cantitat d' esperit, altres ho barrejan en lo vi, ja en los magatzems y revenderias d' aquest caldo.

Convé que las autoritats fagin analizar los vins, la química té ja mes dis fàcils de reconeixer en ells aquest engany, com lo del marbre ó carbonat de cals y la del carbonat de plom.

Tots aquestos y altres frauds, converteixen los vins y líquits vinosos en sustancias tan danyosas com los venenos, y molts diarreas alarmants é irritacions de ventrell y budells que 's pateixen, tenen per causa 'ls vins falsificats d' aquestas ó d' altrás maneras, totas perjudicials y dignes de cástich.

**Suro.**—D' una nova aplicació del suro tenim que dar compte á nostres



lectors. Nos referim á la fabricació de planxas pera paviments que sustitueixen ab gran ventatja al millor dels enrajolats. Lo suro ó millor dit las deixallas d' aquesta materia s' esmicolan fins convertirlas en petites partícules, que juntadas per medi d' una substancia gomosa y fortament premsadas ó abatanadas sobre una senzilla arpillera, per sas caras superior é inferior, forman una planxa primeta, homogénea y doblegadissa de gran consistencia que pot usarse y s' usa ab molt bon resultat, pera 'ls sostres de las habitacions. Excusat es dir que aquestas planxas á las quepoden donárselshi las dimensions que 's desitji, se recobreixen de barnís, estampant en las mateixas los més variats dibuixos de tots colors. Lo preu es relativament económic y donada aquesta circumstancia y lo elegant y cómodo de la manufacturera, no dubtém tindrà gran aceptació y se farán numerosas demandas á Inglaterra nació ahont se fabrica.

Las mostras que nosaltres hem vist, diu *El Palafrugellense*, los hi han sigut facilitadas per los aventatjats mestres de casas d' aquella vila coneguts ab lo nom de «Los Barcelonins».

---

#### FIRAS, MERCATS Y CULLITAS

**Ampurdá.**—Hi ha pocas esperansas de fer una regular cullita de vi. Als torts temporals y á la filoxera es degut aixó; tementse que la referida plaga acabarà pera fer desapareixer tots los vinyats de la comarca ampurdanesa, en vista del increment que ha prés.

**Figueras.**—La fira de Sant Lluch fou molt concorreguda. Las transaccions no foren molt numerosas á pesar d' haveise notat alguna baixa en lo preu del bestiar, especialment del mular.

**Lleyda.**—Las operaciones de la berema no han donat lo resultat que s' esperava, á causa de las variacions admosféricas durant l' últim mes.

**Maella.**—Aquesta vila ha sortit una mica ben lliurada en la última cullita de cereals, si bé del preu que varia entre 28 y 30 pessetas lo cahiz se deduheix que en tot Aragó ha sigut la cullita ben regular.

Ja han comensat á funcionar los molins d' oli d' aquet poble; puix com á causa de las últimas pluhas ha caygut tanta oliva verda, los culliters las fan recullir encara que no donguin mes que un producte de dobles gastos, ja que en partidas de 40 moladas que hi ha contribuyent que reunirá, pujará á una suma no despreciable son impost.

S' ha verificat la sembra de cereals á satisfacció dels pagesos, de manera que l' any vinent hi ha probabilitat de que siga millor que 'l passat, aixis en cereals com en oli.

Enguany la cullita de figa, que de tant interés es en aquesta vila, será completament nula; y molt mitjana la del vi, per l' excés d' humitat.

**Manresa.**—La cullita del rahim no ha resultat tan curta com se creya. En los pobles de Sant Salvador, Guardiola, Salellas, Castellfullit y Mayans, ha pogut beremarse sense pluja, havent resultat la cullita bastant bona y en igual cantitat. á poca diferencia, de la del any passat.



**Palafrugell** —La berema en aquesta comarca ha donat un resultat molt poch satisfactori, tota vegada que no s'ha recolectat, en general, mes que una tercera part de fruyt, y aquest de classe inferior.

**Sabadell**.—Continuan regint baixos preus en lo blat, notantse alguna lleugera alsa en los del ordi.

Los pagesos están poch satisfets aquest any del resultat obtingut en la cullita de cereals.

La de vi es molt curta, puix á causa de las pedregadas, mildiu y altrás plagas, apenas se recullirá la sexta part de lo que dona una cullita mitjana.

**Vilanova y Geltrú** —La cullita de la garofa d'aquest any en aquest terme municipal ha sigut tan escassa que pot donarse per nula.

### TARONJAS

Ja ha comensat á arribar á Liverpool la taronja d'Espanya, y aquest any Málaga s'ha anticipat á Valencia. Lo vapor *Francoli* portá las primeras 500 mitjas caixas malaguenyas, que 's vengueren de 6'6 á 7'3 y lo dia 17 se 'n presentaren de nou algunas mitjas caixas arrivadas por lo vapor *Pinzon*, que obtingueren de 6'9 á 7 schelins.

Lo Brasil está enviant també sa taronja á Inglaterra, pero no obté tan bons preus ni es tan buscada con la valenciana. En la anterior setmana portá lo vapor *Bernard* 7,196 caixas, que 's pagaren de 5'6 á 11 schelins, pero las noticias d'aquell imperi afirman que la cullita brasilenya está acabant.

En cambi comensan á rebres en Liverpool, al mateix temps que la taronja de Valencia, la de Palermo, de la que n'hi han arribat 2,000 caixas, y la del districte de Jaffa, de las que també n'hi arribaren mes de mil mitjas caixas, que alcansaren en subasta de 6'6 á 7 schelins.

Sembla que Nova-York s'está assortint actualment de taronja de Jamaica, y que en la Florida se presenta bona cullita, lo qual disminuirá las demandas á Europa.

Ja veuen nostres culliters que aquest fruyt té bastants d'altres que li fan la competencia, además del de Valencia y per lo tant es precis que si disminuheix lo mercat de la vehina República Francesa, procuri entendre son negoci per la nostra Península ó bé dedicar la taronja á altres usos, d'algun dels quals nos hem ocupat ja en altre ocasió.

### OLIS.

No es estrany que s'experimenti variació de preus en los mercats d'oli, per quan la cullita de Tortosa, Urgell, Valencia, Maestrat, Murcia, Andalucía y en tot Espanya en general, se presenta bona y abundant.

### VINS

La cullita de vi en Italia resultarà aquest any molt inferior á la obtinguda en l'últim.

---

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