

L' ART DEL PAGÈS

SECCIÓ DOCTRINAL, AGRONÓMICA Y BIBLIOGRÁFICA.

Congrés de vinicultors á Madrid.

Temas que han de discutirse 'ls dias 7, 8,
9, 10 y 11 de Juny.

1.^{er} Procediments pràctichs que han d' emplearse pera arribar aviàt á obtenir una estadística vinícola. Quinas influencias legals han de posarse en joch pera 'l millor desentrotllament de la riquesa vinícola d' Espanya.

2.^{on} Medis de disminuir los preus de transport y de aumentar la exportació genéral de nostres vins. Conveniencia de celebrar nous tractats de comers: mercats nous que podran obrirse pera la colocació de nostres vins; creació de sindicats y agencias en los principals mercats extranjers; major intervenció dels agents consulars en las transaccions; novas líneas de vapors que podrian establirse, etc., etc.

3.^{er} Midas efficassas pera limitar la importació dels esperits (alcohols) industrials: ¿será possible y convenient la aplicació del sistema prohibitiu pera arribar á aquest fi? ¿Donaría mes resultat la destilació de las brisas?

4.^{rt} Disposicions que deuen adoptarse pera garantir en lo pais y en l' extranjer las marcas dels vins lligitims espanyols.

5.^{nt} Necessitat de fixar las zonas vinícoles y elecció dels ceps mes convenients á cada regió, baix diferents punts de vista.

6.^é Importancia dels adobs pera 'l cultiu mellorament y conservació dels ceps.

7.^é Variacions que convindrian fer en las prácticas de vinificació ab lo fi de mellorar la elaboració y posarla al nivell dels avensos d' altres nacions. Importancia de la adició de la glucosa al most pera aumentar la riquesa alcohólica dels vins y evitar lo seu encabessament.

8.^u Métodos de propagació de la ensenyansa vinícola. Estacions vitícoles, laboratoris, cartilla vinícola, etcétera, etc.

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRACTICA.

Cultiu del roldó (*Coriaria myrtifolia* L.)

Heus aquí estimats lectors de L' ART DEL PAGÉS una planta que encara que nó desconeguda, no se 'n fá l' us que deuria ferse 'n, atés los bons resultats que proporciona á qui se dedica á sa explotació, y que es d' extranyar no s' haja pensat en cultivarla pera obtindre majors rendiments.

Sapigut es que aquesta planta creix espontaneament en nostres boscos apareixent també en las margenadas y torrenteras entre mitx de variada vegetació, y sempre en las terras incultas.

No dubtém donchs que atesos los pochos travalls que requereix sa propagació podent aprofitar los terrenos mes estérils y abandonats, majors utilitats reportaria si fos objecte d' un cultiu poch mes esmerat que 'l que reb deixantlo creixer espontaneament.

Per aqueix motiu hem pensat ocuparnos de semblant planta donant á coneixer alguns detalls que no creyém sian inútils pels pagesos que constantment cercan nous cultius que explotar, de tant segurs rendiments com aquesta, avuy ab mes seguri-tat en rahó d' haber desaparegut de nostres montanyas la mu-nió d' hectáreas de boscos que avans eran lo criader d' aquesta planta, y que tal volta feya no tingués la estima que avuy té, á major abundament atés lo desenrotllo y extensió que de poch-s anys han pres las industrias de la tintorería y adobería de pells que fá que sos productes sian cada dia mes sollicitats y menor la producció.

Precís es donchs ocupar-se de sa propagació que tan pocas di-ficultats ofereix.

Lo roldó de fullas de múrtra (*coriaria myrtifolia* L.) pertany á un género de plantas poch numerós en especies, constituhint la familia de las *coriáceas*.

Es una mata ramósa d' un á dos metros d' alsada, de fullas oposadas, ovals-llanceoladas, punxagudas, llisas y de color vert pronunciat.

Lo roldó se dona en tots terrenos y exposicions, preferint no obstant las situacions cálidas, las terras fluixas y suficientment frescas, pero no excesivament humidas, essent inútil manifes-tar que produhirá sempre majors rendiments en tant quant mi-llores condicions obtinga son cultiu.

La propagació de la planta, pot ferse per medi de las llevors que 's produheixen en abundancia, sembrantlas de planter ó en criader pera trasplantarlas y colocarlas en lo lloch que 's vul-gan plantar, quan hajan adquirit lo desenrotllo suficient pera sufrir eixa operació. També poden sembrarse en lo lloch que 's vulga ocupen, si bé ab menos seguretat d' éxit, essént precis allavors emplear major cantitat de llevor.

En los criaders pot multiplicarse 'l roldó per medi d' un pro-cediment mes expedit y económic, que consisteix en separar los tanys ó rebrots que surten al voltant de las matas y plantar-los en los criaders á la distancia de 35 á 40 centímetros, qual operació se efectúa en la primavera quan los tanys comensan á desenrotllarse.

També poden reemplassarse 'ls renous ó rebrots per trossos de soca ó arrels, las quals casi sempre están provehidas d' alguns borrons que al desenrotllarse donan origen á novas plantas;

aqueixas poden replantarse d' assento en lloch definitiu desde l' any següent.

Lo roldó no requereix per dirho aixís cap treball especial de cultiu; no obstant, será bó en los primers anys practicar durant l' hivern, una lleugera cavada al voltant de las matas. Mes tart s' acotan á ran de terra, durant los 4 ó 5 anys primers, pera que rebroten ab mes vigor y s' extengan las molas pera poder obtenir mes producto.

Encara que ja hem dit que aquesta mata vegeta en quasi tots los climas y exposicions, es sapigut que la perjudica 'ls frets excessius, per lo tant si 'ls tanys morisen per causa d' un hivern rigurós, bastará tallarlos en la superficie de la terra pera que rebrotin de nou.

Insistim en que 'l roldó no necessita sometre 's á un método regular de cultiu, y per los pochs treballs que requereix sa conservació, sempre será ventatjós multiplicarlo pera formar bardissals y márges, pera poblar las torrenteras, bóras de rius y tota classe de terrenos incults y pendents, podent d' eixa manera ab pochs gastos aprofitar terras absolutament improductivas. A mes que ab las numerosas y entrecreuhadas brancas del roldó se podrian construir bonas tancas, y *alardons* pera oposarlos al ímpetu de las ayguas y retenir ab sa abundosa arrelamenta las terras exposadas y subjectes á esllabissarse.

Pot també plantarse lo roldó en los parchs y jardins, tant per sa rusticitat com per l' elegancia de son port y bellesa de son vert fullatje, obscur, lluent, molt compacte y persistent durant l' hivern; sas flors que apareixen al comens del istiu produhint molt d' efecte, aixís com los rahims de fruyts negres tot contribueix al agradable port del vegetal.

La recolecció del roldó se efectúa tallant los tanys en duas épocas y en dos intervals que no tenen regla fixa. Se fan assecar aquestos ab sas corresponents fullas que se separan després de secas junt ab las quas ó *peciolos* batentlas ó expolsantlas pera que 's desprengan de la llenya que se separa. Las fullas aixís aisladas se venen als negociants ó bé se molen entre duas pedras de molí y la pols resultant se expen al comers acondicionada en sachs.

Lo roldó es empleat pera la tintura en negre, servint sobre tot pera l' industria de la blanquería y adobar pells, especialment pera la fabricació de *tafilets* y *marroquins*.

La planta de roldó es apreciada pel tanino que conté, sobre tot las fullas.

Los fruyts enclohuen una pulpa llepissosa de gust agre-dols, que reté un principi venenós que M. Ribau ha anomenat *coriamyrtina*, essent molt semblants tals fruyts tant pel aspecte, olor y sabor á las moras d' esbarzer que poden ocasionar errors perillosos.

Manifestos son los casos de envenenament que poden citarse per haber menjat tals fruyts. L' historiador Pujadas diu, que durant las guerras d' Espanya, al principi d' aquest sigle, quinze soldats foren envenenats y tres d' ells sucumbiren per haberlos menjat en major quantitat. D' experiments fets ab varios animals se han acabat de dissipar tots los duptes que poden oferirse.

Las fullas tenen una acció menos enérgica y produheixen poch efecte, sobre tot quan son tendras que quasi son inofensivas, mes á mida que van desenrotllantse, adquireixen propietats danyinas progresivament mes pronunciadas.

Segons menciona un autor, tant los fruyts com las fullas en virtut del principi venenós y narcótich que tal volta s' absorbeix fins ab l' aire, ocasiona cert entorpiment de que solen veure 's afectats los traficants d' aquesta mercaderia y las personas que dormen sobre las fullas del roldó.

RICART G. RIERA.

Molins de Rey, Maig de 1886.

Aparell pera escalfar lo ví.

Aquest aparell s' emplea pera escalfar los vins al objecte de que 's conservin mellor. Lo Sr. Franz Thormann, de Wiesbaden, que es lo constructor é inventor del mateix, venia estudiantlo y perfeccionantlo desde fa molt temps; es molt convenient pera 'ls productors de vi y en general pera totas las personas que 's dedican á la venda d' aquest article; l' aparell pot desmontarse ab molta facilitat pera netejarlo; tot bon aparell d' escalfar vi deu reunir aquesta condició, además está construhit d' un modo tal, que las reparacions son molt fàcils de fer.

La disposició del aparell pot veure 's en la figura 175. Sa

construcció es la següent: en la part inferior hi ha un fogonet, la superior es un corró que s'apoya en lo cos inferior. Aquest serveix de receptacle pera la aygua y en son interior hi ha un altre corró en forma de colador que serveix pera caldejar lo vi.

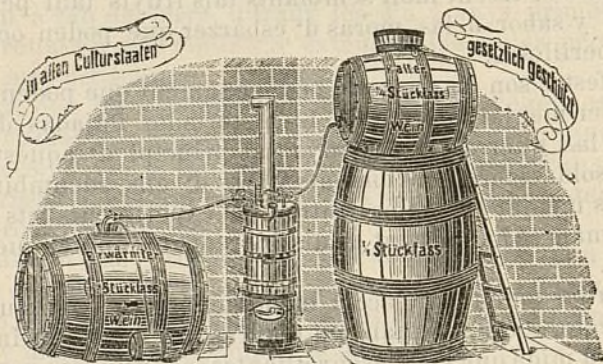


FIG. 175.—Aparell pera escalfar lo vi.

Lo corró interior destinat á donar sortida als gasos del fogonet y facilitar la circulació del aire en lo mateix, acaba per sa part superior, en una rebaba, á la que s'aplica la xemeneya, ademés en dita rebra s'apoya 'l registre, lo qual serveix pera regular lo foch del fogó en los casos que siga necessari son empleo. En la tapadora del aparell se trovan los canons d'entrada y sortida del vi, l'últim d'aquestos canóns está provehit d'una aixeta pera regular la sortida del liquit, y d'un termómetro pera midar la temperatura del vi escalfat. En un dels costats de la part superior, hi ha un embut pera omplir lo cilindre d'aygua y en la part inferior d'aquest s'hi trova una aixeta de descarga, la qual s'obra pera deixar escapar aquella, al acabar lo procediment. Lo restant del vi que queda en l'aparell, s'acaba de treure per medi d'una disposició sumament enginyosa. L'aparell porta per sa part exterior una camisa de fusta, sostinguda per diferents círcols de ferro.

La comunicació entre 'l depósit del liquit y l'aparell s'estableix ab molta facilitat, com pot veure 's en lo dibuix, de modo que aixó no ocasiona cap gasto.

La manera de funcionar es tan senzilla, que duas personas poden cuidar-lo facilment. Cuan l'aparell está plé d'aygua y vi, ab lo foch encés en lo fogonet, deu regularse al principi de

la operació la circulació del vi, aixó se consegueix ab la aixeta; després lo únich que deu observarse es mantenir un bon foch, d' aquest modo 's consegueix que l' aparell funcioni durant lo dia sense cap interrupció. Lo recipient d' aygua no necessita omplirse mes que una sola vegada al dia.

Lo constructor al entregar los aparells, los acompanya d' un prospecte, en lo que hi ha una descripció del aparell, modo de montarlo, desmontarlo y usarlo.

Las ventatjas que s' obtenen escalfant lo vi poden resumirse en las següents ratllas:

1.^a Escalfant convenientment lo vi, no 's torna agre, per los cambis de temperatura, ni per lo contacte ab l' ayre admosfèrich. Lo caldeig del vi, per lo tant, es indispensable pera 'ls vins d' exportació.

2.^a Los vins novells y aquells que estigan en fermentació ó bullint, ab lo caldeig quedan llestos pera posarlos en ampollas ó pera la exportació, sense por de que puga ocorre una segona bullida ó que 's tornin agres.

3.^a Los vins d' elaboració defectuosa ó malalts, exceptuat en lo cas en que la malaltia s' haja desenvolupat molt, se tornan á restablir escalfantlos convenientment.

4.^a Los vins que tenen mal gust, lo perden, en la majoria dels casos, practicant senzillament aquest procediment.

En una Memoria presentada á la Academia de Ciencias de París per l' inventor del sistema del caldeig del vi, l' eminent sabi M. Pasteur, llegí los següents párrafos sobre aquest procediment:

Materialitat del vi; conservació perfecta de son color; claretat brillant; ausencia de depósitos ó sediments adherents; superioritat constant del vi que ha sigut escalfat sobre 'l mateix vi que no ho ha sigut, fins en lo cas de que 'l vi no escalfat no haja suferit alteració, es inferior comparat ab lo que ho ha sigut; tals son las qualitats y perfeccionaments que han sigut proclamadas unaniment per los tastadors (de la comissió sindical de vins de París), que asseguran á la práctica del caldeig preliminar un éxit inmens, en tot lo concernent al comers y producció dels vins.

En Maanz, industriosa ciutat alemanya, se practicaren probas públicas ab aquest aparell y 'ls resultats obtinguts, segons una relació publicada en lo *Deutsche Weenzeitung*, foren molt

notables; ab un aparell petit s'escalfaban 600 litres de vi per hora. Son cost es molt reduït; creyem que 'ls productors de vi deurien adoptarlo.

SECCIÓ DE NOTICIAS AGRÍCOLAS.

Congrés de vinicultors.—Agrahim la invitació que per lo Ministeri de Foment ha sigut remesa á la direcció de **L' Art del Pagés**. En aquella s'encarrega als que hi assistescan, se serveixin manifestarho avans del dia 4 del vinent mes de Juny, á la Direcció general de Agricultura, Industria y Comers de la capital de la nació.

En lloch preferent d'aquest número hem transcrit los temas que s'ha dignat enviarnos la Comissió executiva de dit Congrés.

Instruccions y preceptes para anticipar y regularizar la fermentació tumultuosa en los vins.—Ab aquest títol l'enginyer químic D. Joseph Bayer y Bosch, habitant en lo carrer Major de Gracia, n.º 91, que desde fa temps ve dedicantse á la fabricació d'alcohols (esperits) de grans, fruytas, brisa, etc., ha format un petit quadern, qual contingut té per objecte reasumir en molt poch volúm y ab la major claretat los medis que deu emprar lo vinicultor pera obtenir caldos de bonas condicions, encara que 'l rahim siga un poch vert, com forsosament deu resultar en las vinyas atacadas per lo *mildiu*, quals regles, en mans dels propietaris, venen á suplir la instrucció que 's suposa al fabricant de vins que compra la berema en grans quantitats pera fabricarse 'l vi d'exportació, en lloch de comprar caldos elaborats, com comensan á practicarho algunas societats importants.

La Llum del Camp—Aixís s'anomena un periódich setmanal d'interessos rurals y de noticias, que comensa á veure la llum pública en Catalunya desde la primera setmana d'aquet mes y está escrita en catalá, com son nom ho indica.

Desitjém á nostre colega, *La Llum del Camp*, tota mena de prosperitats y sobre tot perque ve a ajudar á **L' Art del Pagés** en la fadigosa carga que comensá á imposarse fa 10 anys.

Mildiu.—Segons noticias, á instancia de D. Pere Rovira de la Foradada, avuy deuen verificarse á Sant Sadurn de Noya, diferents probas sobre 'ls ceps ab los aparells premiats á Italia pera combatre 'l *mildiu*, fentse aplicacions dels distints procediments preconisats pera atacar dita malura de la vinya.

Segons sembla, se tracta de donar á dit acte la major importancia possible, á qual objecte s'ha convidat á la pagesia dels encontorns de la citada vila.

IMPRENTA DE VÍCTOR BEROÓS Y FELIU, TAPINERÍA 17 —BARCELONA.