

LA GRANJA,

REVISTA DE AGRICULTURA Y BIBLIOTECA RURAL,

Periódico de la Sociedad de agricultura
del Ampurdan.

*Nada mas útil que un periódico
de agricultura.*

[BUJAULT.]

VENDIMIA.

ELABORACION DE VINÓS. (1)

Acércase la época en que deberá darse mano á una de las mas principales tareas de nuestra agricultura, á la recoleccion de la uva y á la subsiguiente de la elaboracion del vino. Conceptuamos pues útil renovar algunos principios de reconocida práctica acerca ambas operaciones.

La excelencia, la buena calidad del vino depende en gran parte de la calidad de la vid y de ser recogida la uva en sazon; conviene pues no apresurarse en vendimiar. Con todo si corre adverso el tiempo, menos perjudicial será anticiparse. La madurez del fruto se anuncia mas pronto ó mas tarde segun corre la temperatura y es la naturaleza

(1) *Hubiéramos deseado insertar este artículo en el mes anterior, á fin de que se hubiese publicado antes de principiarse la vendimia, pero no habiendo sido posible conseguirlo, lo hacemos ahora en que sigue siendo sumamente oportuna su doctrina.*

del terreno. Una tierra pedregosa, arenisca ó expuesta á una mayor influencia del calor atmosférico, ofrece mas pronto una cosecha sazónada que otra fuerte ó fría. Da señal el fruto de haber alcanzado toda madurez cuando el pezon ó la *cola* del racimo toma un color oscuro; cuando la película del grano es ya delgada y su jugo sabroso, dulce, espeso y como glutinoso. Es muy conveniente no vendimiar las uvas negras ó coloradas hasta tanto que el sol ha absorbido el rocío, pues perjudica á los vinos el arrojar al lagar las uvas humedecidas.

El escobajo del racimo contiene un principio astringente y áspero que altera el sabor del vino; este principio á veces coincide á corregir la flojedad del mosto y á facilitar la fermentacion segun es la temperatura; pero, para la elaboracion de vinos de superior calidad importará desgranar la uva y no arrojar al lagar el escobajo.

En nuestro país comunmente se procede de un mismo modo para estrujar la vendimia; algunos hombres la cascan con los piés. Esta operacion tiene el inconveniente de que sea arrojada al lagar una gran cantidad de granos enteros, cuya película se rompe mas tarde por la fermentacion y estorba que esta marche de un modo uniforme, circunstancia muy acomodada para obtener buen vino. En otros, en que se procede con mayor inteligencia y algun esmero, se usa de un cajon que contiene dos cilindros de madera que giran en dos direcciones opuestas por medio de dos ruedecitas de dientes, y cuyo coste no excede de doce duros.

Las proporciones de este instrumento se determinan por la importancia de las cosechas. La operacion es ademas muy económica por no necesitar mas que de dos jornaleros, el uno para dar movimiento al mecanismo y el otro para arrojar la uva y extraer los escobajos, el líquido pasando al lagar con la película.

Los cosecheros cuidadosos se ocupan con anticipacion de tener en buen estado el lagar, y de bien preparar los cubos. Los que emplean la cal viva á fin de saturar el ácido que existe en el mosto, tal vez ignoran que las sales calcáreas que se forman con este procedimiento, disolviéndose en el vino, le comunican un gusto desagradable y propiedades muy dañosas á la salud.

Para que el vino sea de buena calidad es menester que la fermentacion se verifique prontamente, y como esto depende de la mayor ó menor sazon del fruto y de la temperatura, indicaremos cuales precauciones deben tomarse. La primera es llenar el lagar sin pérdida de tiempo y en un solo dia, si posible es, y no empezar esta operacion hasta las diez de la mañana á fin de que el calor del sol caliente el mosto. Para activar y mejorar la fermentacion se puede tomar un caldero de mosto hirviendo que se arroja al lagar. Una compuerta de este líquido para seis toneles de vino bastará. A este mosto se añadirá una proporcionada cantidad de azúcar en aquellos años en que una vária y fria temperatura no ha permitido que la uva abunde del principio meloso, y unos cuantos brotes tiernos de melocotonero que se dejarán asi mismo hervir con el mosto. Tambien da buenos resultados el saturar con ceniza el ácido del mosto que se hace hervir juntamente con el azúcar y los brotes de melocotonero hasta reducirle por el hervor á su mitad.

Para apreciar bien y mejor que con el gusto del paladar la parte integrante del principio azucarado que es el que hace la excelencia del vino, débese emplear el pesa mosto ó areómetro el que jamas induce á error. Un buen mosto marca 13 y 14 grados, el mediano 11; el mosto de menos de 10 es malo. El cosechero apreciando por este medio el mosto deberá determinar la cantidad de mosto hervido ó de azúcar que mejorarán el vino.

Los cubos ó *tinas* deben ser cerradas; lo esencial es que de un modo ú otro se deje una abertura por la que se evapore la fermentacion. Los cubos cerrados proporcionan que el vino no se altere ó vuelva agrio, que sea mas fuerte y que se pueda extraer mas pronto.

Varias son las prácticas y doctrinas acerca la eleccion del dia en que importa extraer el vino de los cubos y trasladarlo á los toneles. Hay quien decide la conveniencia de esta operacion por el descenso de la materia en fermentacion dentro del cubo, ó tomando del líquido en un vaso y observando si no presenta mosto á la superficie, ni glóbulos al derredor del vaso; otros se limitan á introducir un palo dentro el cubo y á recoger en un vaso el líquido que corre por él al extraerlo con presteza á fin

de observar si se le forma un collar de espuma; á observar si el líquido es caliente, cual es su color, y si es azucarado.

El principio generalmente reconocido es que el mosto debe permanecer en el cubo menos tiempo cuando la masa es muy voluminosa, la temperatura es la mas elevada y se trata de obtener un vino mas grato y perfumado; por el contrario la fermentacion deberá prolongarse si el principio azucarado es abundante, el mosto espeso y la temperatura algo baja. Si se lleva por objeto el obtener vino para la destilacion, débese sacrificar toda consideracion y aspirar unicamente á la formacion del alcohol, lo que se obtiene difiriendo la fermentacion. Asi mismo los vinos toman un color mas oscuro continuando por mas tiempo la fermentacion.

Estos son los principios mas acreditados: los cosecheros inteligentes los modificarán en la práctica combinando las especies de uvas con las calidades de los terrenos.

Nos permitiremos añadir á estos datos generales algunas observaciones. La fermentacion es mas activa en los primeros períodos que hácia su fin, y cesa cuando el mosto marca medio grado en el areómetro y algunas veces cero. Entonces es cuando importa extraer el vino que ya nada puede ganar permaneciendo en el cubo. La fermentacion que mas tarde se observa procede del principio espirituoso que se forma y del gas ácido carbónico que se desprende de los toneles, y asi es que importa no cerrar estos desde luego cuando están llenos.

Acontece que el vino ya dulce cuando se saca del cubo conserva una marcada dulzura en los toneles, y que por esto no puede convenientemente venderse. Existe un medio muy sencillo para remediar tal inconveniente; basta practicar un agujero en la parte superior y dejar salir una vez al dia, durante un ratito tan solo al gas, y continuar esta operacion hasta que no se oye el soplo que ocasiona. Se cierra el tal agujerito y el tonel, y pasados unos dias habrá desaparecido la dulzura que se habrá transformado en una mayor fuerza del vino.

Réstanos observar que antes de extraer el vino del lagar es indispensable no descuidar la separacion de la superficie de la *brisa* y extraerla hasta el punto en que ya no se observa la presencia del principio ácido. Esta ope-

racion se verifica con palas de madera y cuidando no introducir las mucho en la masa. La porcion de *brisa* extraída se dejará fermentar durante dos dias y servirá para obtener un excelente vinagre. Esta operacion que indicamos es importante, pues si la masa de *brisa* separada por agriarse con el contacto del aire se hunde dentro del cubo ó se mezcla con la restante masa, ciertamente todo el vino adquirirá un principio ácido.

Requiere esmerado cuidado la preparacion de los toneles.

Si estos son nuevos es bueno prepararlos con baños repetidos de agua hirviendo, agua de sal ó de mar, y finalmente con mosto hirviendo. Los toneles de roble dan al vino un gusto seco y agradable; los de cerezo bien pre-dispuestos y cuidados son excelentes para vinos finos y delicados. Es una buena práctica cuando se puede disponer de lagares espaciosos saturar los toneles nuevos dentro del cubo y durante la fermentacion.

Los toneles ya usados pero que se hallan en buen estado despues de quedar renovados y ajustados, se limpian con agua hirviendo é introduciendo en ellos una cadena de hierro con cuyo auxilio se arranca la capa de tártaro y el pósito adherente.

Cuando se observa han contraído un olor desagradable é insistente, es preciso resignarse á no servirse mas de ellos.

Los toneles ya llenos, queda en el cubo un residuo que contiene vino cuasi tan bueno como el que salió libremente. Este residuo se somete á la accion de una prensa. Comunmente se arroja una cierta cantidad de agua sobre este residuo antes ó despues de comprimido por la prensa á fin de obtener un vino flojo, ligero el que no se conserva y debe consumirse pronto.

El residuo este estrujado por la prensa sirve bien sea para la fabricacion del cardenillo (*verdet*), para alimento de ganados y palomas, cebadero de carneros y para abonar los viñedos. En fin la *brisa* sirve para confeccionar el alcalí.

El vino depositado ya en los toneles requiere varios procedimientos para su completa elaboracion. Permanece turbio y fermenta todavia durante un cierto período. Generalmente se acostumbra dejar abierto el agujero superior del tonel; esto tiene algunos inconvenientes. El vino se evapora y vuelve agrio si el tonel es seco, pues absorbe

la madera una parte del vino y queda un espacio vacío ocupado por el aire que ocasiona el agriarse. La mejor práctica es la de tapar el tonel así que está lleno y dejar al lado del tapon un pequeño respiradero que se abre todos los días y cierra.

Otra práctica es así común y consiste en dar á los toneles un vapor de azufre. Mézclanse con el azufre varios aromas, tales como polvos de clavel, canela, lirio de Florencia, nuez moscada, flores de orégano, de tomillo, etc. Se funde la mezcla que parece mejor dentro una cazuela con un fuego moderado, y cuando todo está derretido se bañan dentro la cazuela unas tiras de lienzo ó de algodón y se dejan secar. Hay quien tan solo emplea el azufre extendido sobre papel de estraza.

Estas mechas así impregnadas se suspenden al extremo de un alambre, se las pega fuego y así ardiendo se introducen dentro del tonel que se tapa durante la combustion y se llena después de vino. Este procedimiento vuelve de pronto al vino turbio y de feo color pero no tarda en volver á su estado natural; recibe alguna fuerza, se conserva mas y atenua el color de los vinos negros. Hay cosecheros que prefieren encabezar el vino con una cierta cantidad de aguardiente al que se pega fuego con la llama de una pajuela teniendo cuidado durante la combustion de tener el tapon del tonel un tanto entre abierto. Esta práctica es mas acomodada que la de mezclar con el vino una cantidad de aguardiente.

La clarificación de los vinos es una operacion esencial particularmente de aquellos que participan del ácido tár-taro. Esta operacion consiste en extraer el vino que es superior al pósito que se forma en la parte mas baja del tonel, y en despojarle de todos los principios que contiene en suspension ó poco disueltos á fin de obtener no mas que la porcion espirituosa é incorruptible. En cada país es vulgar verificar la traslacion de vinos en una época señalada. Unos la realizarán en Marzo y Setiembre, otros en 15 Octubre y Febrero y fines de Marzo. La práctica mas acreditada consigna el mes de Marzo en dia frio, seco, durante el viento del Norte si es posible. Los vientos del medio dia y levante enturbian los vinos y los agrian. Cuando se quiere clarificar el vino después de dejarlos cambiados de

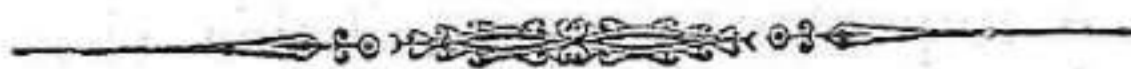
un tonel á otro se emplea la cola de pescado que se desarrolla con precaucion, se corta en pequeños pedacitos y se pone en remojo dentro de vino. Asi se pone esponjosa y convierte en un amasijo glutinoso que se arroja en el tonel, agítase fuertemente el vino y despues se deja en descanso, y cuando es claro se extrae. En temperaturas altas surte mejor efecto el uso de claras de huevos: 12 claras bastan para una carga. Se sacuden bien las claras con un poco de vino, y cuando se hallan muy espumosas se arrojan en el tonel y se agita el vino fuertemente con una vara de hierro á la que se colocan unas mechas de crin. Asi se deja descansar durante quince dias y se extrae el vino con viento de Norte si es posible. Asi mismo se puede emplear la goma arábica reducida á polvo.

Las enfermedades mas comunes del vino son de volverse agrio y perder su fluidez natural. Se vuelve agrio generalmente en épocas marcadas, por ejemplo cuando se anuncia la savia en los viñedos, y su florecencia. La influencia de vientos calientes y el hallarse en bodegas no frescas y convenientemente ventiladas le perjudican.

Produce buen efecto en dias en que rigen aires calurosos ó durante temporales levantar los taponos de las pipas. Asi lo practicaban con buenos resultados los *PP. Capuchinos* con vinos de mediana calidad. Los cosecheros en grande que experimentan la desgracia de agriarse sus vinos, nada pueden hacer mejor si no pueden destinarlos á la destilacion, que hacerlos pasar por la brisa en el lagar despues de la extraccion del mosto. Esta operacion los repone, pero es prudente venderlos en seguida y antes de poner brotes las viñas.

Cuando los vinos pierden su fluidez y forman *hilo* corriendo como el aceite, se corrigen exponiéndolos en una temperatura fria, y colocándolos con la cola de pescado y claras de huevos batidas juntamente.

M. de F.



Deseosos de complacer á la Comision directiva de la Sociedad de agricultura de la comarca de Olot digna de toda consideracion y aprecio por el celo que apenas nacida empieza á desplegar, insertamos á continuacion los siguientes documentos que le corresponden, y felicitamos al distinguido Sr. Mas de Xaxás digno Presidente de la misma y á todos los demas propietarios que la componen por las muestras que presentan de abrigar en sus pechos vivo amor á los progresos agrícolas. Sigán constantes por tan noble como útil senda, y no tardará la comarca de Olot en recoger los frutos de su laboriosidad y patriotismo.

Dicen asi dichos documentos.

Comision de agricultura de la comarca de Olot.=Por la copia que incluyo del acuerdo estendido por esta Sociedad en sesion del dia 22 del mes próximo pasado, se enterará V. S. del entusiasmo con que se prestan estos propietarios á secundar las necesarias é interesantes miras de V. S. en la fundacion de tales asociaciones.

Si fuere, pues, del agrado de V. S. ruégole tenga á bien mandar sea continuado el espresado acuerdo en las páginas de *La Granja*, para los efectos que la mayor publicidad reporta en materias de tanta importancia.

Dios guarde á V. S. muchos años. Olot 8 Agosto de 1850.=De acuerdo de la Comision directiva, Pedro Maciá y Closells, Secretario.=Sr. D. Narciso Fages de Romá. Figueras.

Comision de agricultura de la comarca de Olot.=En la Muy Leal Villa de Olot á los 22 de Julio de 1850; reunidos en una de las salas consistoriales de la misma los Sres. inscritos y que forman la Sociedad agrícola de la comarca de Olot, previo aviso, por disposicion del Sr. Presidente el Dr. D. José Mas de Xaxás delegado de la Junta Provincial de agricultura, dióse principio á la sesion haciendo este presente con la mas viva emocion que le cabia la satisfaccion de haber la Comision fundadora admitido varios individuos en esta Sociedad desde la última reunion; que se tienen ademas hechas no pocas invitaciones para dar á la misma mayor engrandecimiento é importancia, y que habia visto con placer y entusiasmo como todos intentan secundar y cooperar á la continuacion y mejora de una fundacion tan útil y necesaria.

Por último se dió cuenta de la aprobacion que Su Sria. el Ilustre Gobernador de la Provincia ha hecho con vivo aprecio de la instalacion de la Sociedad y del reglamento adoptado en los mismos términos que lo recomendó el Sr. D. Narciso Fages de Romá.

Y los Sres. presentes enterados tributaron las mas espresivas gracias al referido Sr. Presidente por su oficiosidad y filantrópicos sentimientos.

En seguida en presencia de los artículos que comprende el título 2.º de dicho reglamento conferenciaron dichos Sres. con la mayor detencion y madurez acerca el nombramiento de los individuos necesarios para formar la Comision directiva que ha de regir la Sociedad; y despues de discutido convenientemente tal asunto por unanimidad nombraron para

Presidente.

D. José Mas de Xaxás.

Vice-presidente 1.º

D. José Estorch y Siqués.

Vice-presidente 2.º

D. Narciso Conill.

Consiliarios.

D. Fidel Gelada.
D. Francisco Vayreda.
D. José Fábrega.
D. Miguel Ferrusola.
D. Eusebio Riba.
D. Juan Dorca.
D. José Bolós.
D. José Matabosch.

D. Mariano Cols.

D. Juan Plana de Cruañes.

D. Estevan Ferrer.

D. Cosme Riera.

D. José Agusti.

D. Ramon Calm.

Depositario 1.º

D. Francisco Vila.

Depositario 2.º

D. Miguel Cufí.

Secretario 1.º

D. Pedro Maciá y Closells.

Secretario 2.º

D. Jaime Calvó y Morató.

Y para que conste se mandó extender la presente de que certifico

Pedro Maciá y Closells, Secretario.

Ademas de los propietarios expresados en el documento que precede forman parte de la Sociedad de agricultura de la comarca de Olot los siguientes Señores.

D. Juan Bassols y Bassols.

Juan Bassols y Estolt.

José Serra y Matas.

Estevan Planas.

José Torá.

Luis Sayol.

Ignacio Sayol.

José Reixach.

Juan Quintana.

Juan Puigdevall.

Valentin Collell.

Ramon Feixas.

José Vergés.

Martin Vila.

Ignacio Pascual.

Ramon Soy.

Francisco Montaña.

Felipe Sargatal.

Jacinto de Cortada.

Juan Guardiola.

Pablo Casabona.

Joaquin de Trinxería.

Jaime Turrós.

Ramon Masegur.

Pablo Vilar.

Antonio Casabó.

Jaime Tarrus.

D. Ramon Sucarrats.

Salvador Callis.

Juan Cabrafiga.

Vicente Oliveras.

José Mata.

Francisco Puigdevall.

Pedro Rovira.

José Blanch.

Francisco Llongarriu.

Domingo Vallmajor.

Miguel Costa.

Juan Surribas.

José Plana.

Ramon Santaló.

Francisco Homs.

Sebastian Vila.

José Brangarí.

José Badía.

Salvador Manté.

José Fajeda.

Juan Coromina.

Martin Costa.

Rafael Soler.

N. Campderich.

José Carrera.

Juan Coll de Carrera.



DAÑOS CAUSADOS POR LOS RIOS.

Debemos escribir bajo el peso de tristísimas emociones, pues el terrible aguacero que se ha desplomado sobre nosotros desde nuestro último número ha dejado en pos de sí en todo el país desolacion y ruina. Todas las comarcas de la Provincia han sufrido y mucho, pero la parte baja de ella, aquella que se encuentra surcada por los rios despues de haber adquirido estos todo su crecimiento, ha sido víctima de males, que por largo tiempo se deberán llorar, y que no en todos los puntos serán suficientes á reparar ni el tiempo, ni la constancia, ni la adopcion de todos los medios propios al efecto.

No solamente se han visto los campos lavados de la tierra mu-llida por las labores preparatorias de la siembra, y de consiguiente mas rica de fertilidad, mas impregnada de sucos nutritivos, sino que muchos de ellos han sido convertidos en canales de impetuosas corrientes, que han dejado estériles arenas allí donde se encontraba antes la mas fecunda tierra vegetal: no solo se han perdido campos; sino hasta heredades, hasta casas han sido arrebatadas, y hasta pueblos enteros se han visto amenazados de sumersion. Asi es que en algunos de ellos no ha habido habitante alguno que tras un dia angustioso haya podido entregarse á un sueño reparador. Se ha trabajado de dia, y no se ha trabajado menos de noche para impedir nuevos desbordamientos en los rios acudiendo á los puntos débiles, y reforzando en ellos cuanto permitia lo apurado de la situacion los diques que contenian la inñensa mole de las aguas y las llevaban aprisionadas á la mar.

Graves y de mucha trascendencia han sido, pues, los males sufridos; pero podían serlo inmensamente mas, y sentimos intenso dolor en que tras el daño sufrido deba hacerse oír lúgubre nuestra voz para predecir nuevas y mayores desgracias para lo sucesivo.

Sí, estas desgracias son inminentes, las vemos suspendidas sobre nuestras cabezas, y no hay medio de evitarlas si no cambia el país de ideas, si se insiste en la indolencia con que hasta el presente se ha mirado un asunto de tan inmensa importancia, si en muchos puntos no se varía de sistema respecto al de defensa adoptado hasta el dia.

Sabe Dios cuanto nos pesa tener que usar este language, sobre todo cuando se halla el país abrumado bajo el peso de una terrible calamidad: pero ya que nuestra voz amiga no ha sido oída cuando en tantas otras ocasiones la hemos levantado para hacer

presente, que el daño que hemos sufrido nos estaba amenazando, ya que nuestros repetidos artículos insertados en *El Bien del País* acerca la materia no han producido efecto alguno, quizás porque leídos en días de calma no se pensaba en los de tribulación; seríamos altamente culpables si guardando ahora consideraciones funestas fuésemos mudos testigos del dolor, y nos limitásemos á devorar el que comprime nuestros pechos por el mal que hemos sufrido en nuestras haciendas y por el general que ha caído sobre todos.

No: nosotros comprendemos de distinta manera los deberes de la mision que movidos por el amor que profesamos á nuestro país hemos tomado sobre nosotros; consideramos que no es ocasion de llorar cual otro Boabdil como débiles niños ó flacas mugeres sobre los males del país cuando estos han tenido ya lugar; sino que mas bien deben estos predecirse antes de tener efecto con la esforzada voz de Cassandra, ó con las proféticas lamentaciones de Jeremías. ¡Ay de Troya! ¡*Væ tibi Jerusalem!* decian la hija de Priamo y el sagrado Profeta; y ¡ay del Ampurdan! decimos nosotros, si de una manera séria y decisiva no se acude á enfrenar los rios.

Ya hemos dicho otras veces que esta preciosa llanura, delicia de sus habitantes y de cuantos la conocen, estaba amenazada de verse convertida en vasta region de pantanos inhabitable para los hombres. Inmensas lagunas se conocen hoy en el mundo moderno, que en otros tiempos fueron regiones habitadas por pueblos que han desaparecido porque las aguas han tomado posesion del suelo que las mantenía. El Ampurdan está amenazado de tan inmenso daño. Despertad pues ó pueblos que le habitais, y prevenid antes no tengais que perder toda esperanza.

Quien esto escribe tiene llenados ya todos sus deberes acerca la materia, los deberes que le impone su posicion oficial, y los que le cumplen tambien como ciudadano poseído de ardiente amor al suelo en que nació. Ha advertido no una vez sola á sus conciudadanos lo grave del peligro, y les ha conjurado á que acudiesen al remedio: su voz se ha levantado tan persuasiva y enérgica como le ha sido posible usarla. Si no ha sido atendida, á la humildad de su posicion y á lo escaso de su valía, que no á falta de buena voluntad y de celo, debe atribuirse; ha acudido ademas al Gobierno supremo haciendo presente con respeto, pero con vehemencia la inmensidad del mismo peligro, y hasta se ha adelantado á explanar los medios que consideraba mas propios para prevenirle. Su informe concienzudo, ya que no digno de la honrosa

calificación con que ha sido acogido por el Ilmo. Sr. Director general de agricultura, está pendiente de resolución, y no debe dudarse de que será esta acertada y tan eficaz cual cumple á los intereses públicos. En tal situación bien podría tranquilo en su conciencia decir «por mi parte he cumplido:» pero no lo hará así, y redoblará su celo y hará que se multipliquen sus escasos medios, no descansando hasta que el país logre ver abatida la espada de Damocles suspendida sobre su cabeza. ¡Así le ayude el mismo país, que entonces no serian infructuosos sus esfuerzos, entonces seria segura la salvacion de este!

La junta provincial de agricultura va á ver llamada su atencion acerca tan importante materia: las asociaciones agrícolas de comarca deben ocuparse de la misma, algunas de ellas ven ligada la suerte de sus respectivas regiones con la cuestion que se debate y de consiguiente de esperar es que su celo las haga distinguir. Los ayuntamientos, la Diputacion provincial, la Administracion pública en fin deben mostrarse prontos á la reparacion y dispuestos á promover el remedio decisivo.

No lloremos, repetimos otra vez, como niños sobre los males pasados, obremos como hombres para precaver los venideros. Si así no lo hacemos ¡ay del país cuando vuelvan á abrirse las cataratas del cielo!

Narciso Fages de Romá.



BARATURA DE LOS FRUTOS DEL PAIS.

Nuestra correspondencia particular nos hace ver que en todas las comarcas se lamenta la agricultura del bajo precio de sus frutos. En algunos puntos los granos no tienen salida por mas que los abandonen sus dueños, y de ahí la sospecha que se va generalizando de que hay importaciones fraudulentas. Lo hacemos así presente ansiosos de que tenga remedio la angustiosa situacion en que se encuentra el labrador cuando no puede sacar de sus cosechas el dinero que debe aprontar para pago de contribuciones y para hacer frente á las necesidades de su familia. Si el mal consiste realmente en el contrabando de granos y harinas es mas urgente ocurrir á él, y conjuramos á nuestras autoridades á que así lo hagan cual cumple á los intereses del país y lo exigen los deberes que las mismas están llamadas á llenar.

CALENDARI DEL PAGES.

MES DE OCTUBRE.

¿Olagermans! ¿qué ostornau ximples?
 ¿Ahont anau tan bigorrats?
 ¿Quína locura vos ataca?
 ¿Per qué veniu enmascarats?
 Y no penseu,
 Que una galan bravada
 Vos acompanya á fé de Neu. (1)
 De carnestoltes, jo diria,
 Que pensau ser massa aviat;
 Que es tan extranya vostra fatxa
 Com si os haguesseu disfrassat;
 Y ab vostres crits
 Y cansons destempladas,
 Mohins deixau tots mos sentits.
 Ab eixas camas, cara y brassos
 Pintats, rajant de vermell such,
 Visions semblau espantadoras
 Que vomitá l' infernal buch;
 Escabellats,
 De mánigas y calsas
 Fins dalt de tot arremangats.
 Y l' samaler alsant en l' aire
 Be pensaria qualsevol
 Que á la diabólica quadrilla
 Vostre capricho imitar vol,
 Que va á furgar,
 Ab ruenta forqueta,
 Lo foch cansát ja de cremar.
 Axis corréu de un cap al altre
 Que m' pareixéu esperitats;
 Y al veure' os prop, los infants fugen
 Cap á sas mares espantats.

Ni un sol instant
 Reposa vostra boca;
 Sempre cantant, sempre cridant.

¿Y qué diré, quant vos contemplo
 Dalt de una tina estar ballant,
 O ficats dins la portadora
 A salts la brema trepitjant?
 ¿Qué hé vos sap,
 Dels rahims quant se esclafan
 Per fer de música, l' *xap xap!*

Qui no sabés que axó es la veima
 Ab que l' *Octubre* comensau,
 Ben segur es que pensaria
 Que sens cap dubte os alocau;
 Mes no hi fa res;
 Seguiu vostra tarea,
 Que per fer vi, axis precis es.

Los estivatges que en Setembre
 Diguí debiau replegar,
 Si no l's teniu ja tots á casa,
 No vulgau mes fé l's esperar.
 També l' fajol
 Sortir de la inclemencia
 Y recullirse en est més vol.

Segueix dels prats est més la sembra
 Y si l's ferratges no s' pogué
 Lo més passat sembrar com deya,
 Dárvoshi pressa vos convé.
 Fals y esparcet,
 Si no s' sembra en Octubre
 Se esperarà á passat lo fret.

(1) Cuidado ab esta N, porque «lo segon no jurarás» etc.

A fi de est més, la sementera
Vé del blat, ségol y mestall;
Que envers tots Sants, en esta terra,
Es de sembrar temps á tot tall.

Sempre n's digué
Una vulgar sentència;
Qui dejorn sembra, sembra bé.

De esbargonar llinet y cánem
La feina os déu també ocupar,
Y de arrancar los blede-rabas
Com en Abril vas explicar.

Alerta anéu,
Que no l's fassau cap nafra
Quant de la terra los trauréu.

Assahonadas las carbassas
Son buch rodó os oferirán;
Y en ser ben secas, de botellas
Per portar vi vos servirán:

Mes per axó,
Com que son mes portatils,
Las de formatge busco jo.

Si per salar voleu olivas
Cullirlas ara ho será;
Y fer los sols hont se detingan
Las que lo vent caurer farà.

Que prevenir
Convé ja lo que importa
Per las que caigan recullir.

Qui castanyers, noguers, alsinas,
Róurers y suros fer voldrá,
Las nous, las glans y las castanyas
Ara en Octubre sembrará.

Pinyons també,
Quant vulga fer pineda,
En la terra ara l's colgaré.

De madurar las grossas pinyas
Comensan dalt del robust pí,
Y á ferlas guerra se apressura
Lo esquirolelet ab dentat fi;
Lleuger saltant,
De branch en branch se llansa
Com si ausell fos que vá volant.

Lo qui de glans tinga cullita,
En replegarlas pensia já:
Dels faigs, dels freixas y altres arbres
Grana cullir també s' podrá;
Que per l' engreix
Dels fartaners tocinos,
Tot, ab ventatje, axó serveix.

Déu al Setembre una mirada
Los qui vulgau arbres plantar;
Que lo que alli os encomanaba,
Si os ha escapat, cal recobrar.
Anéu seguint
Per cada arbre, en son puesto
A son plansó lo clot obrint.

Lo que alli os deya de las bestias,
Que humit no fos lo seu pasquer,
Dech repetirvos en Octubre;
Que igual dany ara los pot fer.
Per desmamar
Los fills de las caballas,
Millor temps que ara no s' pot dar.

Continuen fent bona vida
Als tocínets que están de engreix;
Que portará, per la matansa,
Molt millor carn qui millor peix.
No repareu
En caponar las bestias
Antes que l' fret se posia greu.

Se os despondrán las gallinetas
Y ous no farán durant lo fret;
Cal pues guardar los que ara fassan
Y no volerne l' dineret:

O sino, fer
La truita no podriau
Quant vos arriba un foraster.

Axó no obstant, la sua posta
Pot, ab cuidado diligent,
Mes temps durar del que acostuma
Segons lo abrich y lo aliment.

Déulas persó
Una estada calenta,
Calents menjars, bona racció.

Y per guardar los ous que fassan,
Al més de Agost vos remetré
Ahont l' enginy de conservarlos
Sens cost, ma pluma os descrigué.

Altres n' hi ha;
Mes jo lo mes barato
Volguí posarvos en la má.

Que lo sensill en totas cosas
Y mes barato buscaré,
Mentres lo sólido y estable
Ab lo barato vinga bé:

Y axis es clar
Que cosas intrincadas
Y de mér luxo, m' fan rabiari.

¡Oh! ¡Quánt aqui en est punt diria
Si l' fil que porto ho consentís!
Dels mals que fa l' luxo y la moda,
No n' hi ha cap que no sortís.

Arguments forts
De tal modo l's faria,
Que l's deixaria com draps torts.

Mes no es aqui l' camp de batalla;
Perque aqui sols es mon intent
Recopilar campestres feinas
Per la sensilla y brava gent,
Que de aquest mal
No pateix, per sa ditxa,
Ans lo aborreix ab cor cabal.

Persó, tornant á mon propósit,
Passo de abellas á parlar;
Que es ara l' temps que están de venda
Si vos convé sos buchs comprar.

Los que compréu,
De lluny vos cal portarlos
Si que sen' tornian no voléu.

Als que ja mel y cera os donan
L' ultim tribut podeu cobrar;
Que per est any, esta vegada
Tant sols vos queda per brescar.
No tant arreu
Debeu desocuparlos
Que per lo ivern res los deixéu.

Durant lo fret, no surten ellas
Per buscar son manteniment;
Y persó mel convé las quedia
Perque no morian de talent:

Ja en lo Febrer,
Per si menjar las falta,
Vos expliquí l' que habeu de fer.

Aqui l' Deu quart ma pluma os dona;
Que de aquest més ja n' tenim prou:
Engeguéu prest blat á la terra
També si plou com si no plou,
Mentres que jo,
Al venir lo Novembre
Cantarvos penso altre cansó.

Joaquim Ferrer.