

AGRICULTURA.

EL BIEN DEL PAIS,

CONOCIMIENTOS
ÚTILES.

PERIÓDICO DE LAS SOCIEDADES ACADEMICA Y RECREATIVA DE FIGUERAS,

y de Agricultura del Ampurdan.

AGRICULTURA.

OCTUBRE.

En octubre el calor ha desaparecido de nuestro suelo. Si en alguno de los días de este mes se hace sentir, suele ser presagio de lluvia ó de tiempo borrascoso. Las noches algo largas pasan siempre frescas en octubre, y á fines de este mes comenzamos á experimentar las primeras escaichas en algunos años.

Labranza. Ahora se continua y termina en este mes la cosecha de los estivales, maíces, judías, patatas, remolachas, mijo, panizo etc.; es una temporada de mucho trabajo; hombres, mugeres, niños, para todos hay que hacer en los países cuya ocupacion principal es la Agricultura. La cosecha de los maíces es ciertamente como se dice la cosecha de los pobres en los países donde se cultiva un po-

co en larga escala; pues que ocupa mucha gente gran temporada, particularmente mugeres y niños, y cuando es abundante asegura el pan del invierno al jornalero.

En octubre se siembran todavía los forrages, mayormente si en setiembre la tierra no ha recibido el tempero ó sazon conveniente para verificar su siembra entonces. La mezcla de *bezas* y *avena (civada)* que en este país como en otros, se ha ensayado con buen éxito, se siembra por primera vez ahora, cuando no se ha podido echar antes á la tierra: por *vessana* son suficientes cuatro *cortanes* y medio; (1) uno y medio *beza* y tres *avena*: la *beza* es preferible, la que en el país se llama *vessa llarga*.

Puede tambien continuarse la siembra de los prados naturales y artificiales. La *esparceta* sola ó acompañada de una gramínea, y la *alfalfa* en las mismas circunstancias, no debe

(1) Tres cortanes del país corresponden á una fanega.

tardarse mas á sembrarse, si se tiene la tierra bien preparada para recibir su simiente: de otro modo seria menester aguardar la primavera próxima. La esparceta las mas de las veces va mejor sembrada en otoño; lo contrario sucede á la alfalfa, que mas veces se acierta sembrada en la primavera que en otoño: de todos modos siempre depende de conocer el tiempo oportuno y saber escogerlo. La esparceta no es comun sembrarla en la primavera; y tan solo se hace cuando tiene que quedar en la tierra tres, cuatro ó cinco y mas años.

Las leguminosas sembradas para abono de las tierras, enterrándolas cuando hayan crecido lo suficiente, tambien pueden sembrarse en este mes.

Los labradores que no han dado todavía todas las rejas convenientes á las tierras que deben sembrarse de trigo en la próxima sementera, dan á principios de este mes la última labor preparatoria de arado.

La sementera de los invernales comienza en octubre y puede durar hasta diciembre. Comunmente se sigue este orden en la siembra; *avena, centeno, mezcladizo, trigo, cebada* y legumbres.

La *avena* es planta preciosa que produce mucho sin esquilmar la tierra, y la deja limpia y apta para otras cosechas sucesivas: donde podria resultar una cuartera de trigo hay tres de *avena*. De aqui es que la siembra de *avenas* es muy ventajosa. Por *vessana* se echa de cinco á seis *cortanes* de simiente.

Del *centeno* siempre es convenien-

te no retardar su siembra, porque es de las primeras plantas que se adelantan en la primavera, y debe por esto en otoño tener tiempo para extender sus raíces y robustecer el tallo. El centeno utiliza los terrenos mas pobres y ligeros, y los areniscos en que no prosperaria ningun otro cereal. Esta planta pues es de importancia en Agricultura: comarcas enteras hay en que reemplaza al trigo. Los terrenos de centeno pueden hacerse muy productivos alternando con la *esparceta*: esta preciosa y tan buena planta para alimento de todo ganado, se cultiva ventajosamente en los mismos terrenos de centeno. Para la siembra de centeno basta de un *cortan* á *cortan* y medio por *vessana* de tierra.

La siembra del *mezcladizo* ó sea centeno y trigo juntos, parece que no puede ser muy ventajosa, atendiendo la diferencia que hay entre la época de sazon de estos granos: siempre hay pérdida en uno de los dos. Con todo, ciertos labradores aseguran que hay tierras que producen mas sembradas asi, que no producirian sembradas de un solo grano, centeno ó trigo. Y dicen que estas tierras son de tal naturaleza, que en años de mucha lluvia prospera mas el trigo, y que en años secos, el centeno; de modo que con la mezcla se asegura siempre una regular cosecha, y que del otro modo seria mas eventual. Sobre esto fuera conveniente hacer algunos ensayos decisivos.

El *trigo*, primero de los cereales en muchos países forma la base de la riqueza agrícola: en el nuestro entra

por una buena parte. Por cuantos medios sea posible deberian los labradores procurarse buena simiente: despues de bien preparado y abonado el terreno, de la simiente depende en gran parte la buena calidad de los trigos. La buena simiente debe ser limpia de malas granas, que no haya padecido enfermedad alguna, y que provenga de granas bien maduras en la planta misma.

Uno de los mejores medios para obtener buena simiente, y practicado en algunas comarcas, es sembrar una parte de las tierras destinando el resultado para simiente. Esta parte podria ser la sexta de las tierras que se cultivan. En este caso se escogen los campos que no sean ni pobres ni demasiado fértiles y que hayan purgado las malas yerbas; y se siembran de semilla ó grano escogido enteramente limpio de malas granas; y durante su vegetacion se cuida escrupulosamente, dejando madurar bien la espiga á su tiempo, y despues se siega seco y para trillararlo por separado. Asi se puede estar seguro de la bondad de la simiente.

La costumbre de cambiar de simiente cada tres ó cuatro años, tiene sus inconvenientes y requiere mucho tino: aunque con ello se logra alguna ventaja en ciertos casos, no conviene á todas las tierras.

Hay partidarios de la sementera tardía. La experiencia en todos los

países ha probado que las sementeras tempranas producen cuasi siempre cosechas mejores y mas abundantes que las tardías. La sementera pasada ultimamente puede servir de ejemplo concluyente. Con todo, debe siempre consultarse la temporada y atender á la calidad y exposicion de las tierras. No obstante, desde mediados de octubre podrian sembrarse los trigos sin reparo alguno en los años en que no sea conveniente adelantarse mas.

En este país se cuenta comunmente por cada *vessana* 3 *cortanes* de trigo. (1) Sin embargo esta cantidad varia algun tanto segun la bondad del terreno y tiempo de la sementera. Las tierras naturalmente ricas, las bien preparadas y abonadas regularmente, las sementeras tempranas y hechas en buena sazon ó tempero, necesitan menos simiente: necesitan mas, las tierras súcias, las mal preparadas, las pobres, las sementeras secas y las tardías.

El cultivo de la *cebada* ha disminuido considerablemente, y tan solo se siembra para pago de *censos*, y en las tierras que producirian poquísimo sembradas de otro grano. Las avenas han reemplazado las cebadas, y en esto hay mucha ventaja.

Ganadería. En este mes debe ponerse el mismo cuidado que en el anterior en no dejar pacer los ganados en los alfalfares antes de disiparse el rocío, y siempre que haya humedad

(1) En el Ampurdan hay dos especies de *vessanas*: una llamada *vessana real* que contiene 900 canas cuadradas; y otra solamente usada en todo el antiguo Condado de Ampurias, y por lo mismo dicha *vessana de Compte* que es de 1024 canas cuadradas. Nosotros contamos por estas últimas.

en las plantas. Lo mismo debemos decir de todos los prados, aunque no sea tan malo como en los alfalfares; pues que los ganados se hallan expuestos igualmente á las enfermedades indicadas en el mes de setiembre.

En octubre es tiempo muy á propósito y la mejor época del otoño para destetar potrillos: debe dejárselos una gran parte del día en los prados donde haya yerba tierna y buena; no solamente para que se alimenten bien, sino para que salten y brinquen, ó para proporcionarles mucho movimiento al aire libre, condicion indispensable para que se desarrollen bien. Nunca es bueno hacerlos salir antes de disiparse el rocío ó cuando hay humedad.

En todo este mes los ganados pueden alimentarse bien todavía fuera del establo: las dehesas, los prados, las closas bien manejadas y las viñas proporcionan pasto suficiente para mantenerlos en buen estado.

En octubre termina comunmente el tiempo bueno para poder abonar las tierras por medio del ganado lanar acorralado en el mismo campo toda la noche; lo que se dice entre nuestros pastores dormir en el *andá*. Este modo de utilizar los orines y la freza de las ovejas es muy ventajoso, y los campos abonados así producen buenas cosechas. En este país comienzan por marzo y continúan hasta ahora á dormir los rebaños en el campo, cambiando de lugar todas las noches: así pasan todo este tiempo menos los días bor-

rascosos y de lluvias que entran á dormir dejado cubierto.

Los rebaños de la montaña bajan á los llanos en este mes á invernar.

En octubre se procuran todos los medios posibles para engordar cerdos para la matanza próxima. Donde no hay bosques ni frutales para este objeto, sirven las patatas y el maíz; las primeras hacen mejor efecto cocidas y el maíz en harina escaldada. Se usan otros muchos medios, y tan solo diremos que las remolachas engordan perfectamente á los cerdos y hacen el tocino muy sabroso.

Continúa el tiempo de castrar toda clase de ganado.

Aves de corral. Va acercándose el tiempo en que las gallinas no hacen muchos huevos; y por lo mismo es conveniente tener presente la provision de huevos para el invierno. (1)

El cuidado que se tenga con las gallinas puede influir mucho en aumentar la postura y hacer que dure mas tiempo de lo regular, esto es en invierno.

El frio es la causa principal de no hacer huevos en invierno las gallinas; y por esto debe procurárseles un lugar abrigado y al medio día para gallinero, y darles de comer cosas calientes, si se quiere tener huevos en invierno. Para lograr esto debe dárseles ya desde ahora salvado escaldado, y á medida que entra el frio, añadir otras cosas cocidas y algunos ajos picados. Cuanto mejor alimentadas las gallinas mas ponen.

(1) Véase el número 8. Agosto. *Aves de corral.*

Insectos. En este mes como á fines del anterior se compran las colmenas y se trasladan de un lugar á otro. Quien compre colmenas debe colocarlas en parage distante de donde han estado hasta entonces, si no se quiere quedar sin enjambres.

A fines de octubre se comienza á preparar las colmenas para pasar el invierno. En esta estacion, si no se pueden tener en exposicion del mediodia que es lo mejor, deben abrigarse. Ahora tambien se puede castrar por última vez en los puntos abundantes de pasto para las abejas, dejando empero provision bastante para pasar el invierno.

Vinados. Este mes es el verdadero mes de la vendimia. En el Ampurdan esta tarea es de bastante consideracion y de tanta utilidad, que bien merece se ocupen de ella los hombres inteligentes del país.

Olivos. En este mes no necesitan ningun cuidado, y tan solo deben inspeccionarse para juzgar de la próxima cosecha, á fin de comenzar á preparar los utensilios para la extraccion del aceite.

El gusanillo (*corch*) continua mas que nunca á roer la aceituna en este mes, y causa grandes estragos en los mas de los años.

Arbolado silvestre. Ahora se recoge la *bellota*, el *fabuco*, la semilla del fresno y de otros árboles. Todo lo destinado para simiente debe extenderse con mucho cuidado en parage bien ventilado, pues que son semillas difíciles de conservarse. Asi es que conviene mas sembrarlas desde

luego sino hay fuertes obstáculos. Si esto no puede ser, despues de bien secas, deben ponerse por capas entre arena enjuta y en parage fresco para conservarlas hasta la próxima primavera.

Las piñas comienzan á madurar durante octubre.

Se continua abriendo hoyos para las próximas plantaciones; las que pueden practicarse en las montañas y lugares mas frios, de los árboles resinosos, como pinos etc.

Todos los demas trabajos de otoño deben activarse en este mes.

F. Sala.

Horticultura.—Siembras. Ensalada corta redonda, col de verano de todas calidades en particular la conocida en el país por el nombre de *col de Pineda*. En los parages mas abrigados de la huerta se siembra tambien la col de Génova, cuya semilla nos viene en efecto de varios puntos de Italia, habas tempranas, y se sigue aun sembrando guisantes.

Plantíos. Coles de invierno y lechuga de todas calidades.

El hortelano previsor debe empezar desde últimos de este mes, á reservar el estiércol de caballo, en las mismas cuadras sin removerlo, á fin de tenerlo en abundancia cuando sea tiempo de hacer las camas calientes para la siembra de tomates, pimientos y berengenas. Deben tambien regarse con alguna frecuencia las camas

calientes que sirvieron el año pasado, porque de este modo su estiércol queda reducido á verdadero mantillo (tarragadas) para la próxima siembra.

Jardinería. Se plantan los narcisos, tulipas, jacintos, tulipanes, francesillas ó marimoñas, anémones y toda clase de plantas de cabeza ó tubérculo.

En los jardines abrigados pueden sembrarse la mayor parte de plantas ánuas que fiorecen en la primavera.

En fin las labores generales de este mes se reducen á apisonar bien los caminos no enarenados, y quitar la arena de los que la tengan, á fin de que las fuertes lluvias no la arrastren dentro los cuadros ó dibujos.

A. de G.

TRASCOLAR. (1)

En cuanto al tiempo de extraer el vino del lagar que llaman unos *trascolar*, otros *trasmudar* y nosotros *colar*, no se observa aqui regla fija, pues unos lo hacen á los pocos dias, y otros retardan mucho mas: he ahí lo que previene acerca de esto Mr. Dombasle, uno de los mas ilustres agrónomos del siglo. — A medida que la fermentacion se opera, el peso ó densidad del mosto disminuye por grados, de manera que el mosto que tenia por ejemplo doce grados en el aereómetro de Baumé luego despues de la vendimia, marca de dia en dia algunos grados menos hasta que llega en el momento de la fermentacion á un término mas próximo al cero, que es el grado de la densi-

dad del agua. Al mismo tiempo el sabor del mosto cambia tambien considerablemente: de dulce y azucarado que era antes de la fermentacion, va haciéndose mas vinoso, tomando á mas del sabor del alcohol, un sabor picante que debe al ácido carbónico. Cuando la fermentacion es completa el paladar no distingue ya el sabor azucarado. La elevacion de la casca ó sombrero de la vendimia, es tambien un indicio del progreso de la fermentacion: se eleva mientras dura y no tarda en ahajarse tan pronto como ha cesado.

Estos son los tres indicios que se emplean ordinariamente para determinar el momento en que es mas conveniente verificar la extraccion del vino.

El que ofrece el aereómetro, es el mas cómodo y tal vez el mas seguro.

Es empero imposible fijar con exactitud el grado del aereómetro en que debe extraerse el vino, pues esto debe depender de muchas circunstancias y en particular de las cualidades que se quieren dar al mismo vino.

En los lagares descubiertos el extraer el vino antes de terminar la fermentacion, es una circunstancia bastante indiferente para la espirituosidad del vino, porque si se extrae antes que la fermentacion haya terminado, concluirá del mismo modo en los toneles; pero importa mucho verificar la extraccion tan pronto como la fermentacion ha terminado en los lagares que no están cubiertos, porque desde este momento el vino debe perder en espirituosidad por efecto de la evaporacion y de la fermentacion ácida que se manifiesta en el sombrero. Este accidente es mucho menos temible en los lagares cubiertos; en ellos puede retardarse la extraccion sin dañar mucho al vino en cuanto á la espirituosidad.

Pero la época de la extraccion tiene tambien grande influencia respecto á otras cualidades del vino, esto es sobre su color y sobre la cantidad del principio acerbo ó astringente que contiene.

Es sobre todo cuando el vino está hecho, es decir cuando contiene todo el al-

(1) Véase el número anterior.

cool que es posible formarse, cuando disuelve el principio colorante de las películas de la uva, y como en general se acostumbra que el color del vino sea lo mas subido posible, el retardar la extraccion contribuye á conseguirlo: pero atiéndase á que al mismo tiempo que el vino disuelve la materia colorante, disuelve tambien la materia astringente del escobajo, de manera que obteniéndose un vino mas subido en color, se saca tambien mas áspero, mas duro, de mas tura, pero menos agradable, ó que á lo menos exige se espere mas á usarle.

De ello resulta que quitando prudentemente el escobajo á cierta porcion de la vendimia, si es que se tema el sacar el vino demasiado áspero, y teniendo los lagares descubiertos, se puede retardar sin inconveniente la extraccion á fin de obtener el grado en el color que se desea.

Por lo demas nada se ganaria en cuanto á esto en retardar la extraccion para mucho despues que la fermentacion haya completamente terminado: y en la mayor parte de los casos es hácia esta época cuando conviene mas extraer, adelantándolo sin embargo, sino se han quitado los escobajos, y si se quiere lograr un vino suave aunque sea á costas del color. =

PRENSAR.

El vino que se obtiene de la prensa apretando en ella el orujo ó brisa que queda en el lagar es el mas colorado, sobre todo si se ha trascolado antes de terminarse la fermentacion; es tambien el mas áspero porque la prensa exprime cierta cantidad del jugo astringente. Se mezcla con el vino que se ha extraído del lagar, ó se conserva separado segun la calidad que quiere darse á la mayor parte del producto. Si se desea obtener un vino delicado y propio para consumirse luego, se tiene cuidado en no mezclarlo, sobre todo en los viñedos que dan por lo regular un vino áspero y que deba tardarse en usarle, y cuando no se ha quitado el escobajo. Por lo contrario sucede con frecuencia que el vino que da la prensa mejora toda la masa en los vidue-

ños en que el vino es naturalmente delicado y poco susceptible de conservarse.

Si se prensa el orujo no de una sola vez con toda la fuerza posible para que despida todo el licor como aqui se usa y censura el Sr. Quinto, si no en dos ó tres veces, se consigue separar la mejor parte que es la que sale á las primeras vueltas de la prensa.

VINO DE AGUAS.

Es empero ya una costumbre general entre los cultivadores del pais el hacer lo que llaman *vino de aguas*, que es una bebida económica, ligera y agradable que les sirve durante el invierno, pues no puede conservarse mas.

La obtienen del modo siguiente:

Extraído el vino del lagar y no quedando en este mas que el orujo ó brisa, se saca de ella toda su capa superficial en el grueso que es indispensable para que salga toda la parte que se ha acedado por estar en contacto con el aire, la cual se conserva para el vinagre.

Libre ya el lagar de toda la brisa de la superficie y no quedando en él mas que la que huele bien á vino, baja un hombre al lagar, y si no puede resistir en él, se echa sobre la brisa una portadera ó mas de agua para mitigarla. Este operario con una pala ó laya revuelve la brisa cuanto le es posible, y en seguida se echan sobre ella las portaderas de agua que se juzga prudente habida consideracion al grado que se quiere dar al vino.

Algunos labradores echan tambien en el lagar alguna cantidad de uvas pitadas debidamente, pero esto es solo cuando es tal la cantidad de agua que desea echar sobre la brisa, que no seria esta suficiente para darles un vino de aguas regular.

Hechas estas operaciones, se deja el lagar por espacio de cuarenta y ocho horas ó mas, teniendo empero cuidado de refrescar el lagar tres veces al dia, lo que consiste en abrir la geta, obtener dos portaderas del vino que sale, y volverlo al lagar derramándolo por sobre la brisa, lo cual se suele hacer de manera que quede bien

rociada toda la brisa superficial, operacion que tiene por objeto impedir que esta se acede.

Pasadas las cuarenta y ocho horas ó el tiempo que se tiene resuelto, se extrae el vino, y la brisa que queda en el lagar se prensa y á su producto se le llama *vi de aguas bernell*.

Otros hacen estas operaciones con menos cuidado pero tambien es menos ventajoso el resultado que obtienen.

(Se continuará.)

Narciso Fages de Romá.

PENSAMIENTOS Y MAXIMAS

DE VARIOS ESCRITORES.

Unos usan de modas elegantes, otros mas torpes abusan de ellas.

Olvidar las cosas torpemente hechas es de buenos, acordarse de ellas es de per-versos.

Los estúpidos solo admiran lo misterioso.

La juventud siempre tiene la ilusion por alimento.

Por valiente que sea el hombre se ve con placer fuera del peligro.

Hay hombres á quienes la fortuna no ensalza sino para hacerlos ridiculos.

El reinado de la virtud es de toda la vida.

Es tan vergonzoso saber ciertas cosas, como ignorar otras.

Sufrir por haber obrado bien, es una especie de recompensa.

Los juegos que necesitan mucho cuidado, no son juegos sino negocios.

El justo que distribuye sus bienes entre los pobres, construye un monumento para su gloria, que jamas será destruido.

PRECIOS DEL MERCADO.

LA CUARTERA. ptas.	LA CUARTERA. ptas.
Trigo ó Forment. . . 17½	Garbanzos ó Ciurons. 14
Mitadencó Mestall. 15	Habas ó Fabas. . . 11½
Centeno ó Segal. . . 14½	Guisantes ó Pesols. 12
Cebada ú Ordi. 9½	Arvejas ó Vessas. . 12
Avena ó Cibada. 6	Paja el Quintal. . . 1¼
Maíz ó Blat de moro. 8½	Arroz el Quintal. . 24
Mijo ó Mill. 8	Vino la Carga. . . . 28
Judías ó Monjetas. . 16	Aceite la Carga. . . 92½

Este periódico sale dos veces al mes. Se suscribe en Figueras en la Sociedad donde se halla establecida la redaccion, y en la Imprenta y Librería de Matas al precio de 12 rs. vn. por seis meses y 24 por un año franco de porte, y en los puntos siguientes: Barcelona Matas, Piferer: Certera Gasset: Gerona Figaró: La Bisbal Administracion de Correos: Lérida V. de Corominas: Manresa Roca: Mataró Abadal: Olot Doutrem: Reus V. de Angelon: Tarrasa Payeras: Tarragona Puigrubí, Mallol: Tortosa Miró: Vich Valls. En las demas ciudades en las principales librerías y por libranza contra correos á favor de la Sociedad Académica y Recreativa de Figueras.

Para los individuos de las Sociedades Académica y Recreativa ó de Agricultura, la suscripcion es de 8 reales por semestre.

Figueras: Imp. de GREGORIO MATAS Y DE BODALLÉS, calle de Gerona.