

L' ART DEL PAGÉS

SECCIÓ DOCTRINAL

LAS OCULTACIONES DE RIQUEZA

Han sigut lo gran pretext pera pujar la contribució d' immobles desde 62 $\frac{1}{2}$, milions de pessetas que repartiren en 1848 fins 166 milions que figuran en los presupuestos, desde 1878-79.

En trenta anys un augment de 165'6 per cent.

La superficie total del territori, incluhint las Islas Canarias y las Balears, medeix geográficament 50.703,600 hectáreas; pero deduhint 1.768,200 per la área que ocupan Navarra y las altres tres provincias Vascongadas, quedan 48.935,300 En los amillaramientos del ministro d' Hisenda sols apareixen 28.607,900 (ó sigan 44.487,316 fanegas de march real de 6,439'57 metros quadrats); la diferencia es de hectáreas 20.327,460, ó siga un 71'05 per cada 100 amillarats. Pera contrarestar aquesta ocultació s' ha recarregat la contribució en 165'6, ó siga molt mes del doble de la riqueza que 's suposa ocultada; pero com los recárrechs s' han fet augmentant lo tipo ó tant per cent exigible, sempre queda en peu l' argument de l' ocultació, supost que la superficie amillurada conserva la mateixa proporció ab la geográfica.

En aquest concepte, si las 28.608,000 hectáreas al 21 per 100 donan los 166 milions de pesetas de contribució pressuposta, lo qual representa una riqueza imponible de 790 milions, las 48.935,000 hectáreas geográficas, als mateixos tipos, donarán una riqueza imponible de 1,352 milions, que al 21 per 100 de contribució rendirían uns 284 milions de pessetas.

De manera, que si prenent pretext de la ocultació, la Direccion de contribuciones volgués treure lo 21 efectiu de la total riqueza declarada, tindria que augmentarlo fins lo 36 per 100, lo qual seria una verdadera monstruositat.

Fransa ab 52.857,000 hectàreas de superfície, paga per contribució d' immobles 174.300,000 franchs, de qual suma corresponen proporcionalment á las 48.935,000 hectàreas de nostra superfície geogràfica, pessetas 161.360,000. Desde aquesta xifra á la de 284 milions que, segons los càlculs anteriors, deurian pagar al tipo de 21 per 100, va una diferencia de 123 milions: un absurdo inconcebible.

Hi há certament ocultació; pero no tanta com la diferencia entre la superfície amillurada y la geogràfica. Casi todas las cimas de nostras grans cadenas de montanyas, moltíssimas zonas pedregosas y enterament estérils, la àrea que ocupan los rius, etc., rebaixarán en bastants milions d' hectàreas aquesta diferencia. Per altra part las ocultacions de superfície tenen principalment lloch en las fincas molt extensas, en debesas, en grans explotacions agrícolas, ahont la rectificació per medi de medicions es difícil y cara: hi há moltíssimas fincas que essent colindants realenchs, de propis y mostrenchs, quals àreas no eran ben conegudas, los han anat usurpant lentament per la arada dels llauradors, ja apoderantse d' una vereda real. d' una canyada, d' una debesa del comú de vehins, etc. Aquestes usurpacions no constan en las escripturas, ni en los Registros de la Propietat, y molt menos se figuran en los amillaraments: lo mateix propietari que las cultiva y explota, nega que li pertenescan, y d' aquest modo, á títol provisional, y fentse compte de que mentres no 's rectifiqui la medició, continuarán beneficiant lo terreno agregat, si cultivan gran número d' hectàreas que no figuran en los amillaraments ni contribuheixen. Los interessats en aquestos abusos, solen esser personas d' influencia en cada localitat, mentres que 'ls propietaris en menor escala, que no tenen terrenos agregats per la arada, ni poden ocultar la cabuda de sos camps, resultan mes carregats ab la contribució.

Las oficinas d' Hisenda comparan, per exemple, l' àrea amillurada d' un terme municipal ab la que dona sa medició geogràfica, envian empleats á rectificar l' amillarament, y en compte de procedir á una operació catastral y parcelaria que es costosa y penosa, procuran obtenir del cabildo del poble que

admetia en sa riquesa imponible un augment prudencial fent los ulls grossos.

Lo capítol compost del Alcalde, del Secretari d' Ajuntament, dels regidors y d' algun altre propietari important, per evitar las molestias y gastos de la evaluació, consenten en cert augment y després tiran la carga sobre aquells contribuyents que tenen ben declarada sa riquesa y á quins lo nou augment abruma y arruina,

En 1855 á Fransa la riquesa inmoible imponible s' evaluá en 2,645 milions de franchs y la contribució resultava per terme mitx á un 6'06 per 100. No es possible equiparar nostra riquesa ab la francesa: allí tenen mes aygua, mes adobs, rotació de cullitas, una agricultura avensadíssima, servida per tota classe de comunicació. Per aquestas causas y per lo major número de fincas urbanas, cada metro cuadrat, val allí per terme mitx quatre ó cinch vegadas lo que val en Espanya, y no obstant, per igual número d' hectáreas que las nostras pagan 5 milions y pico de pessetas menos.

Busquéu en bon hora la riquesa oculta; però pera conseguir-ho comensém per rebaixar la contribució fins reduhirla gradualment á la meytat del tipo en aquellas fincas qual valor en renda estiga plena y legalment demostrat.

L. N. DE C.

SECCIÓ AGRONÓMICA.

LA FILOXERA AL MITJDIA DE FRANSA

Y MEDIS EMPLEATS PERA COMBATRELA

Ab motiu de ma última excursió pels departaments de las Bocas del Ródano, Herault. Aude y Pirineus orientals en lo Mitjdia de Fransa, ab l' objecte d' estudiar los procediments empleats pera combatre la filoxera y 'ls resultats obtinguts ab tots y cada un dels sistemas preconisats fins avuy dia, empen-guerem donchs la marxa, sortint de Barcelona en lo primer tren del dia 19, lo Sr. Mir, catedràtic d' historia natural del

Institut provincial, lo Sr. Casals, representant á Espanya del Oli-Roux y 'l que escriu aquestas ratllas, en representació de la Associació Rural del Vallés y altres, pera juntarnos á Figueras ab los Srs. Verges, viticultor, y 'l Sr. Arderius, abdos ben coneguts per sos estudis especials sobre la filoxera en aquella comarca del Ampurdá, completament invadida pel terrible insecte, que ha acabat ja ab moltes de sas vinyas, sense pararse en sa invasora marxa y sense que res l'aturi en sa tan vertiginosa com destructora carrera fins á juntarse ab la de Málaga.

Desde 'l moment que trepitjem terra francesa, se 'ns presenta á la vista 'l mateix quadro desgarrador que á l' altre banda dels Pirineus. En igual ocasió y ab lo mateix objecte, l' any passat no hi notavam res y avuy acaba de desapareixer la vinya fins ben prop de Perpinyá. Desde aquí á Narbona está millor, tornant á decaure d' aquest últim punt fins á Beziers, ahont no 's veuhen sino pilas de ceps y màquines pera arrancarlos, á pesar dels medis empleats pera combatre la filoxera, lo mateix la submersió, que las plantas americanas, sulfuro de potassio sulfocarbonat de potassa, injecció de sulfuro de carbono, cultiu en los arenals, etc. Algun que altre trosset de vinya 's veu en los inmensos terrenos salobres que atravessa 'l tren y qual monotonía treuhen las grans pilas de sal obtingudas per la evaporació d' aquellas ayguas, fins arribar als voltants de Montpeller replantats tots ab ceps americans, que barrejats ab los europeus continuan fins mes enllá de Cette. Desde aquí á Marsella va disminuhint lo cultiu de la vinya, á causa dels estragos causats per la filoxera, qual plantació en los voltants d' aquesta última població casi be ha desaparegut del tot, essent substituïda especialment per prats destinats á la producció de ferratjes, ab qual herba s' alimenta una munió de bestiers declinats á la producció de las carns.

Som al dia 20 y després de fer la visita d' atenció al senyor Marqués de Gonzalez, cónsul general d' Espanya en aquella plassa y á nostre amich lo Dr. Sicard, comensém nostras investigacions per la horta de Mr Besson, situada en Pont de Vivaux, pera seguir lo viatge á Luynes, ahont visitarem una vinya de M. Giraud y la de M. Lombard anomenada Bauchamp;

la de M. P. Roux á Pierrefeu; la propietat de M. Louis Falque, anomenada Valsec, districte de La Gavotte, poble de Pennes; la horta de M. Larose, poble de Saint Antoine; la propietat de Durrand en Aubagne; la de vinyas americanas de M. Blanch (François), anomenada La Madeleine, poble de Camp Major; las de M. Olive (Marius), anomenada Creissant, prop de la Penne; lo sulfuro de carbono en Cap Pinède; lo camp oficial d' experiencias de vinyas americanas; la propietat de M. Chini en Saint André; la de M. Roux (Pierre) en Saint Henri; la de M. Carvin fils; lo parral de M. Antoine Puget; la vinya de M. Pierre Guilles y la propietat de M. Clarius Puget.

Aquí debém fer un alto pera trascriure lo que de la excursió del 25 han dit nostres colegas extranjers, d'un dels quals la *Gazette du Midi*, ne traduhim lo següent:

«Lo 25 del corrent; una visita de las mes interessants s' ha fet á Saint-Henri per una comissió espanyola vinguda per segona vegada, pera jutjar dels progressos obtinguts per la aplicació del oli anti-filoxérich, del qual n' es inventor Mr. Alexis Roux.

Aquesta comissió 's componia dels Srs. D. Joseph Vergés y Almar, D. Joan Arderius y Barjol, D. Manel Mir y Navarro, D. Francisco X. Tobella y Argila.

Mr. Alexis Roux á fi de donar mes importancia á aquesta visita, havia invitat als Srs. Cónsul d'Espanya, marqués de Gonzalez, acompanyat de son fill; al Cónsul d'Austria; al de Rússia, qui li fou representat per son secretari; al canonge Tenougi, ex-president de la Societat d' Estadística de Marsella; al Dr. A. Sicard, vice-president honorari de dita societat; á Mr. Monges, secretari general de la mateixa; Allibert de Berthier, secretari honorari de la mateixa societat; Chini, propietari á Saint André; Antoine Besson, horticultor á Marsella; Astruc y Bigot, propietaris á Montpellier; Laport, propietari á Chamelet (Rhône); Chaumerie, propietari á Grans (Bouches du Rhône); Roux Jules, jutje del Tribunal de Comers de Marsella, propietari á Sausset; Gounelle, comerciant; Mimbelli, comerciant-armador; Belin, comerciant á Espanya y Mr. Louis Barbiér redactor de nostre colega *Le Petit Provençal* de Marsella.

Entre 'ls assistents se trovavan los Srs. Casals germans, re-

presentants del Oli-Roux á Espanya, als quals es deguda la idea de la visita de la Comissió Espanyola.

Las propietats visitadas, son las de Mr. Chini á Saint André, en las que s' ha pogut veure la diferencia de las vinyas tractadas por l' oli Roux, comparadas ab las del sulfuro de carbono. Tota la ventatja es pera las primeras, á pesar de la complerta ausencia d' adobs, després de la aplicació de dos anys, mentres que las segonas han sigut abundantment adobadas.

Desseguida las de M. M. Roux frères, y de Mr. Carvin á Saint Henri, en las quals las vinyas son cultivadas per Mr. Gignac, y Mr. Puget á l' Estaque.

L' exámen ha fet veure las vinyas molt vellas enterament retornadas á luxuriant vegetació després de 4 anys de tractament; sobre parrals, vinyas de 15, 10 y 8 anys, y sobre mallols de 2 anys, á casa Mr. Carvin, los quals al moment de sa plantació han sigut untats ab aquest oli á la llargada de tres centímetres á lo mes. Son magníficas y un las hi faria un any de mes. Mr. Gignac nos asegura que la cullita ha sigut de las mes abundants.

Pero es just fer constar que las vinyas de Mr. Puget á l' Estaque son las mes bonicas, y es verdaderament admirable contemplar sa potent vegetació, á pesar dels pochs cuydados que se 'ls hi han donat y de la ausencia completa d' adobs. La major part dels sarments tenen llargadas extraordinarias: 8, 10 y 12 metres, cuberts de pámpols d' un vert fosch que demostra la sanitat verdadera de las vinyas que 'ls han produhit. Donan cada any una cullita de las mes abundants després de la aplicació de 4 anys.

Y lo que hi ha de particular, es que aquest oli aplicat als arbres fruyters, oliveras, plátanos, etc., los hi dona una marcada potencia de vegetació.

En resúm, aquesta visita ha sigut de las mes concluent per la comissió espanyola y pera tots los assistents. Creyém que aquest procediment, es una preciosa invenció, cridada á preservar grans serveys á la viticultura, per la acció enérgica y fertilisante que procura als peus tractats.

Un esmorsar ofert per Mr. Roux ha terminat aquesta interessant visita. Molts discursos s' han pronunciat, per Mr. lo ca-

nonge Tenougi, lo Sr. Cónsul d' Espanya, los delegats espanyols y per altres dels assistents, que tots asseguravan ab convicció lo pervenir reservat á aquest preciós invent.»

Deixant á Marsella, nos trasladarem á la ciutat Montpeller, centre dels estudis francesos, en la que poguerem visitar detingudament la Escola d' agricultura, gracias á la amabilitat de son director Mr. Foex, del profesor de matemáticas y bibliotecari Mr. Chaveneix y del suplent de viticultura Mr. Viala.

Al dia següent (27) anarem á la propietat de Mr. Marés, vicepresidente de la Societat d' agricultors de Fransa y director del Mas de las Sorras, que visitarem també; aixís com los vinyats de Mr. Richard y Mr. Herraile.

A Narbona 'ns detinguerem en las vinyas del Comte de Bauxhostes y finalment á Perpinyá en las de Madama Trilha en Thuir, propietat anomenada La Comtesa; en las Mr. Brossa y de Mr. Justin Pepratx.

Encara que penso ocupar-me detingudament de nostra excursió, acabaré manifestant que de tots los procediments empleats á Fransa, fins avuy, pera combatre la filoxera y de que nosaltres poguerem enterarnos, per ma part dech apuntar que l' oli-Roux, me deixá molt satisfet, com tindré ocasió de demostrar als lectors de L' ART DEL PAGÉS en altre ocasió, mes a propòsit que aquesta, en la qual tan sols apunto impresions.

FRANCISCO X. TOBELLA.

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA

PRATICULTURA

CULTIU D' ALGUNAS PLANTAS FARRATGERAS.

Lo sorgho ensucrat (holcus saccharatus).

Es innegable que la experiencia y la práctica son los millors consellers en tots los rams del saber. Empero aquesta, necessita indubtablement esser comprobada per fets reals y positius, que conduhescan á felis terme las nostras empresas. No essent aixís

se cau moltes vegades en los errors propis de la rutina; los progressos s' estacionan y la decadencia aumenta quedant la agricultura en un estat de postració que indispensablement necessita poderosas palancas que remoguin sa base imprimintli un desarrollo progressiu.

No hi ha pas dubte que 'ls productes y beneficis de la agricultura son proporcionals á la quantitat d' adobs de que se disposa y de consegüent tenim, que pera produhir es precis destinar una part de terreno al cultiu d' aliments pera 'ls animals ó máquinas que dehuen fabricarlos; essent ja avuy dia un axioma la necessitat dels adobs en los cultius, per que sens ells no hi pot haver bonas cullitas.

Pera patentisar la importancia del cultiu de la plantas farratgeras pera aliment del bestiar que son los productors dels adobs, bastará citar algun fet históric que 'ns demostrará ab més solidés l' estat progressiu de la agricultura de un país.

Caton, lo célebre legislador Romá, dos sigles avans de la era Cristiana, no ignorant la benéfica importancia del cultiu dels prats y per consegüent de la ganadería y sa influencia en los cultius, responía á un amich que li demanava consell sobre la manera ab que podria millorar sa posició agrícola, dihentli textualment aquestas paraulas: *bené pascere*, cuydar bé 'l bestiar; *mediocriter pascere*, cuydarlo mitjanament; *male pascere*, cuydarlo malament.

Ab semblants arguments se aduheix ben bé que no hi ha pas agricultura racional sens adobs porque no hi ha terra capás de resistir á la sustracció contínua dels elements que constituïxen la fertilitat, si no li son retornats ab forma d' abono, y pera prepararlos se necessitan animals que digereixen y preparan ab las combinacions orgánicas, las sustancias sustretas de la terra en forma de planta.

Inútil creyém insistir en la necessitat del cultiu de plantas farratgeras pera la cria del bestiar com una de las palancas més poderosas pera remoure los obstacles de la prosperitat agrícola: tan trivial es aquesta necessitat y tan justa sa importancia que creyém poder entrar de plé en l' objecte principal que 'ns havem proposat describint lo cultiu y usos de algunas plantas farratgeras de suma utilitat pera 'l criador de bestiar.

Una de ellas es lo sorgho ensucrat (*holcus saccharatus*) ó de la Xina, que fou introduhit á Fransa en l' any 1853 per Montigny, cónsul en Xina, aclimatantse més tart en casi todas las provincias d' Espanya.

Es planta anual de la familia de las gramíneas, de fullas llargas, parescudas á las de canya, tany principal que se allarga fins á 14 pams avans de la primera segada y que disminueix en cada nova recolecció, surtint al voltant de cada mata, nous rebrots ó tanys en número de 6 á 24; y en cada una d' aquestas canyas se produheix una espiga ó panotxa que conté unas llevors negres, llustrosas y feculentas propias pera aliment de la viram y tocinos.

Necessita pera prosperar terrenos fértiles y de regadiu, preparantlos ab labors que la espongin bé, convenientment afemats per la senzilla rahó d' esser planta dissipadora, quedant de aquesta manera la terra en disposició de alternar ab los successius cultius de plantas económicas.

Disposat lo terreno, se sembra á aixam ó á solchs, á rahó de la meytat de llevar que se necessita pera la sembra del blat, de Mars á Juny, segons sia més ó ménos adelantada la estació. Si se posan en remull las llevors per espay de unas 20 á 24 horas se adelantan alguns dias la germinació y per consegüent sa naixensa que té lloch dels 6 als 12 dias de la sembra, si la temperatura regnant es favorable, puig que del contrari no neix fins que se desarrollan los primers calors, tota vegada que es planta sumament delicada dels frets.

Requereix aygua desde son naixement, repetintse las regadas sempre que sia convenient.

Quan las matas han alcantsat una altura de 6 á 8 pams que ja comensa á apuntar la espiga ó panotxa, es lo moment oportú pera fer la primera segada, puig de lo contrari esperant més tart, se endureixen los tanys y lo bestiar no l' apeteix tant per los molts rosegalls que necessita fer.

Poden ferse de 3 á 4 segadas segons lo clima y la promptitut en segar lo cada vegada, operació que se efectua ab volant y tot lo arran que sia possible, puig que no fentho aixís se pert á vegadas una décima part de la cullita, segant dos dits més

alt de lo que realment deuria ferse. A més hi ha l'inconvenient de que 'ls tronchs ó rostolls que quedan en la superfície de la terra, endurintse obligan als encarregats de segar-lo en la pròxima cullita á ferho mes alt produhint una pèrdua bastant considerable.

Per últim, despres de segat lo sorgho que no 's necessita de moment pera 'l bestiar, si no que vol destinarse á fenassa, se deixa assecar en lo mateix terreny conduhintlo despres á aixapluch pera ferne us sempre que sia menester.

Altres dels usos peculiars del sorgho ensucrat es la estracció ó fabricació de sucre y alcohol ó esperit de vi, donant utilitats molt apreciades als que 's dedican á tan útil y profitosa industria que no cap en los estrets límits del pagès cultivador.

RICART G. Y R.

Sant Julià d' Altura, Abril de 1881.

SECCIÓ DE VARIETATS

CUATRE PARAULAS

SOBRE 'LS BOLETS QUE CREIXEN EN NOSTRA COMARCA Y APLICACIÓ Y APROFITAMENT DELS MATEIXOS BAIX LO PUNT DE VISTA ALIMENTICI. (1)

Sembla propi de la temporada escriure un article sobre bolets; y útil á la majoria de nostres lectors donarlos-hi á coneixer lo mes notable de lo molt que s' ha escrit referent á aquest producte de la Naturalesa tan universalment extés en tots los encontorns de la terra, d' aplicació tan general y profitosa, usos doméstichs freqüents y variats, forma

(1) Traduhim de *El Palafrugellense* aquest article d' actualitat. A pesar d' havernos ocupat en altres ocasions d' aquesta qüestió; no estara de mes tot lo que digam sobre un que cada any ocasiona víctimas.

rara y notable, de generació al semblar espontánea, vida curta, y qual existencia y utilitat reconegueren y aprofitaren los antichs, com pot veure's en los escrits de Teofastre, Dioscórides, lo mateix Galeno, Plini, Horaci y Neron que 'ls anomenava *lo menjar dels deus*, ja perque realment los trovés delicats y apetitosos, ó millor y aixó es mes probable atés son carácter ferós y sanguinari, perque havian fet morir á son antecessor l'emperador Claudi, ab qual mort havia entrat á governar avans del temps regular y normal lo vast imperi romá.

Doném per sabut ó ignorat, ja que no vé al cas pera nostres propósits, quant se referesca al estudi y coneixement científich de las innumerables especies de la familia de las Criptógamas á que perteneixen los bolets; prescindim de sos caràcters organolèptichs y botànichs; composició química; aplicacions médicas, farmacológicas, económicas é industrials, y que son l'objectiu del botànich pera enriquir sas coleccions; del farmacèutich que 'ls converteix en medicaments; que aplica 'l metje pera contrarestar malattias; que s'aprofita la economía pera 'ls usos domèstichs; y que la industria ulilisa pera transformarlos ja en vestits útils valentse del *agárich llenyós*, ja en brillants colors blaus y groguenchs, ab lo *bolet pelós*; ó ja en los richs y gustosos ayguardents com fan los russos ab lo bolet anomenat *orella de Judas*.

Lo que 'ns proposém, com se despren del anunciat de nostre article, es fer un estudi dels bolets baix lo punt de vista alimentici, considerantlos com element nutritiu; y á aquest objecte los dividirém en dos grans grupos ó classes á saber: Bolets agradables y bons, y Bolets desagradables y perillosos. Pera coneixe 'ls y clasificarlos recurrirém tan sols á sos caràcters empirichs, pràctichs, vulgars, ó com vulga anomenarse 'ls, que encara que no sigan los mes indicats pera donarnos d' una manera absoluta coneixements exactes de sas qualitats bonas ó dolentas, serán suficientes á nostre modo de veure, pera que reconegám y utilisém las especies del primer grupo, y distingim las del segon pera despreciarlas; evitant en tot ó en part las frecuentes y molt sensibles desgracias que ocorren tots los anys en aquesta temporada de tardó, época en que 's desarrollan y recolectan la major part de las especies objecte de nostre estudi; y ab molta mes rahó aquest any que las pluhas han sigut tan generals y abundants en nostre comarca, lo que 'ns fa esperar bona cullita de bolets.

Perteneixerán com deyam al primer grupo: Los que presentin color blanch ó groguench; com rojenca ó blanca, consistent, trencadissa; olor agradable; gust casi sosso, semblant al de la avellana avans de torrarla; y 'ls que s'assequin avans que 's corrompin. Forman aquesta llista per ordre de sas bonas qualitats á saber:

Ous de reig ú Oriols, Reixus, Pinatells, ó Pinenchs, Rovellons ó Rovel·lats, Múrgulas ó Murgüelas, Muxins, Negrillos, Surenchs, Rossinyols, Girgolas. Peus de Rata, Dents de Rata, Tófulas, Barretets, Palomidas, Pamparols, Cama-sechs, Carnés, Bossas, Carlets grochs, Carlets vermells, Quixas bárbaras, Bolets de soca d' arbre blanch, d' alsina, de figuera, Lletarolas, Cualbres blancas, Tarlandosus, Sucarrats ó Sucarrells, Sabateras, Modaguins y Cugumellas.

Perteneixerán al segon grupo: Los que presentin color brillant, abigarrat; que son teixit ó contextura interior se colori, en contacte del aire, de vert ó negrós; dels de consistencia fluixa y trencadissa; que destitlan al arrancarlos ayguas blavas, verdas ó acafetadas; olor virós, fort y desagradable; gust agre, picant ó amarch; y 'ls que sigan generalment respectats per cuchs é insectes.

Forman aquesta llista, á saber:

Mata-parents, Pixacans, Bolets de soca de pi, d' olivera, d' aloch, Cabras, Pets de llop, Cuatbras vermellas, y altres que no conexém per son nom, pero que poden molt ben distingirse perque no figuran en la llista del primer grupo, ó siga la classe dels bons y agradables.

A pesar de las listas apuntadas, y de cuant hem dit y dirém, no es tan fácil, que no requeresca molt cuidado y atenció, lo saber distinguir las especies bonas de las dolentas; y nosaltres aconsellém á nostres lectors que sigan parcós, però molt parcós y rezelosos, en l' empleo d' aquesta sustancia alimenticia. A aquest efecte y pera major autoritat, creyém convenient y molt del cas recordar lo que diu Kirkerus: Que sempre tenen qualitats danyinas, y que encara que un desde luego no las advertesca, si 's menjan ab frecuencia traman secretament alguna cosa funesta en las entranyas. Plini exclama: ¿Se pot trovar tan gust en un menjar tan dubtós? ¿La vida es tan fastigosa pera voler acabarla per un aliment tan vil, y aixís convidar á la mort sempre disposta á venir?—*mors semper poscit*.

Se despren de lo dit y es cosa massa sabuda que 'ls bolets necessitan pera son desarrollo, en general la temporada de tardor, erials á propósit, boscos ombrívols, y terreno fosch y humit. Ab aquestas condicions no hi ha mes que sortir al camp y 's trovarán ab molta abundancia en casi tots los pobles de las cinch parts del mon, formant l' aliment casi exclusiu dels habitants pobres de la Siberia y altres punts; entrant ab frecuencia y abundancia en la taula de las classes menesterosas y acomodadas, y essent son menjar delicat y escullit que figura també, sino com aliment al menos com condiment operatiu, en los banquets del rich y del magnat. Se menjan crusos ab pá en certs punts de la Siberia y Alemanya, cuyts en diferentas salsas, se 'ls posa en los guisats, ó se 'ls fa rostir en

las grahellas, etc., afegintoshi sal, oli ó greix; també s' ascan pera l' hivern y en aquest últim estat apenas ofereixen cap perill perque 'ls verinosos hem dit que avans d' assecarse se corrompen entrant en putrefacció.

Pera terminar nostre treball, que va fentse potser pesat, y que sens dubte va sent molt mes llarch que de reglament, creyém oportú apuntar las precaucions y anti.lots usats pera reconeixer d' una manera práctica y admesa com á eficas per la experiencia, los bolets que poden considerarse com bons, y 'ls que deuhcn llensarse com perillosos.

Un metje francés, crech que Mr. Pallás, després de continuats experiments diu, que ha conseguit menjar gran porció de bolets verinosos sense sentir cap dany, quals experiments han fet tots los individus de sa familia, sense sentir tampoch consecuencias desagradables. La fórmula de que 's val es la següent: Cada 400 grams (una lliura) de bolets, tallats á trossos, necessitan igual cantitat d' aygua acidulada ab tres cullaradas de vinagre bó, y altrás tantas cullaradas de sal comuna. Se deixan en maceració ó en remull los bolets en aquest líquit per espay de duas horas, després de las quals se rentan bé, y 's posan á bullir. Al cap de vint ó trenta minuts d' ebullició se rentan de nou, s' escorran y 's preparan com se vulga. Aquest procediment nos sembla molt acceptable perque 'l vinagre y la sal ajudan á disoldre 'l principi verinós ó deleteri.

Altre: Se posan á bullir los bolets per espay de mitja hora en doble cantitat d' aygua salada á un 10 per 100, y després d' escorreguts y espremuts poden menjarse sense temor de que perjudiquin.

En Italia 's condimentan tots los bolets ab llimona que la consideran com son correctiu.

Hi ha personas que pretenen distingir los bons dels dolents posant una cullera de plata en la olla ahont se 'ls cou ab aygua clara, y si la cullera s' ennegreix, es proba de que son verinosos. Altres los bullan ab sebas, y si las sebas després de cuytas quedan negras proba també la malignitat dels bolets. Fullas de taronjer agre, cuas de pera y altrás moltíssimas sustancias podríam numerar empleadas á aquest mateix objecte, y que servirían únicament pera demostrar la tésis per nosaltres sostinguda, de que, deu posarse molt cuytado en l' empleo d' aquest vegetal, ja que no hi ha dubte que fins los reputats pels mes excelents, menjats ab frecuencia perjudican l' organisme alterant nostra salut.

Los síntomas y fenómenos á que donan lloch los envenenaments per medi dels bolets son generalment los següents: á las 6 ó 8 horas d' haverlos menjat, se presentan ganas de treure, desfalliments y vómits, als que segueix entorpiment y somnolencia; lo pols se posa petit é intermi-

tent, lo ventre s' estent, las estremitats quedan fredas, la pell morada, acabant ab la mort que 's presenta al cap de 36 ó 48 horas.

En tals casos é interinament se va en busca del metje que deu esser l' únich si es possible que intervingui en la curació ó tractament, pot ferse provocar lo vómit al pacient posantli 'ls dits al fons de la boca, ó per medi de passarli 'ls pels d' una ploma pel coll. Per lo demés lo metje ja cuydará d' administrarli diluyents, dulcificants, oliosos ó purgants segons siga la intensitat de la intoxicació ó envenenament y l' estat y gravetat del malalt.

Y aquí fem punt final. Si no hem estat encertats en lo desarrollo del tema que encabessa aquest article, culpa será de nostra insuficiencia, no de nostra voluntat y bons desitjos. Si ab las indicacions fetas logrem evitar algun accident, sempre dolorós y molt sensible, per l' ús ó abús d' aquest vegetal, donarém per molt ben empleat lo temps, y haurém prestat un servey á nostres lectors que de segur nos ho agrahirán, ja que aquest ha sigut l' únich móvil que 'ns ha impulsat á escriure quatre paraulas sobre 'ls bolets que creixen en nostra comarca, y aplicació y aprofitament dels mateixos baix lo punt de vista alimentici.— G.

NOTICIAS AGRÍCOLAS

La ramié.—La preocupació constant dels fabricants de robas de tota mena sembla ser la de buscar nous teixits. La alpaca qual regnat ha sigut lo mes estable durant lo sigle 19, se veu abandonada y per tot arreu se busca son reemplaás. La ramié de la India es la que sembla reunir totas las condicions de desitjar de bona venda y de duració pera las fábricas de llí y cánem, mes no pot aspirar ni á la elegancia ni á la solidesa de la alpaca. La ramié se treu d' una especie d' ortiga (*urtica tenuissima*), y 'l teixit té alguna cosa de la seda per sa finura y llustre, encara que al mateix temps presenta una superficie llanosa, y pot fabricarse ab las mateixas máquinas de teixir llana. Combinada ab lo cotó produheix una especie de roba bastant duradora. No hi há dubte, de que la aplica-

ció de la ramié per cordatjes se generalisarà tota vegada que resisteix á la acció de l'aygua del mar sense pudrirse com lo cánem.

Pot calcularse l'importancia que 'l comer de la India ha donat á la manufactura de robas de ramié pel sol fet de que 'l Govern indiá ofereix un premi de 5.000 lliuras esterlinas (uns 25.000 duros) al inventor de la máquina que 's creguí mes apropósit pera poderse fer los teixits d'aquesta fibra. Fins ara la concurrencia s' ha reduhit á dos máquinas enviadas d' Inglaterra, dos d' América, dos de Fransa, una de Java y tres altres construïdas per enginyers del país.

En Schorumpore es ahont s' han donat cita 'ls opositors, si bé es á Inglaterra ahont deurá pronunciarse 'l fallo. La dificultat consisteix en trovar lo modo de separar la fibra cuan la planta encara es verda, perque allavors es cuan son mes finas las fibras y mes lluhentas. Deixo á vostra consideració la emoció dels fabricants de Manchester y la emulació que s' ha produhit entre 'ls manufacturers que contan ab teixir la ramié y 'ls enginyers de Birmingham que buscan facilitarlos hi 'ls medis ab la invenció d' una máquina que puga esser apropósit pera aquest delicat teixit. Aixís ho diu la *Revista británica* en sa correspondencia de Londres.

Nova materia textil.—Diu *La industria progresiva*, que un dels membres de la Societat práctica d' aclimatació de Fransa, ha descubert en las costas orientals d' Africa un insecte, especie d' aranya, que sembla 's presenta com lo succedani del cuch de seda.

Segons s' expressa 'l citat membre, sembla sería molt fácil d' aclimatar á Fransa y ab major rahó á Espanya. Dit insecte produheix, baix la forma de tela, una seda de color groch, fina, llarga forta y de calitat tan notable com la coneguda del Bombyx.

Varias mostrars d' aquestas sedas han sigut sotmesas á la Cambra sindical de la Unió de fabricants de seda á Lyó, que han reconegut y apreciat las bonas cualitats del nou producte.

Segons los estudis y observacions per l' explorador de la Societat d' aclimatació, aquest animal produhiria per setmana 'l valor per lo menos d' un capoll de cuch de seda ordinari.

La aclimatació d' aquet nou productor sembla ser fácil, puix sotmés á

una temperatura relativament baixa (0° C.), l'insecte treballava millor y en millors condicions.

L'explorador de que's tracta se troba en la actualitat al Africa pera buscar los elements necessaris á la creació d' una casa d' educació en gran escala, tornant luego á París, ahont, baix los auspicis de la Societat d' aclimatació, farà una exposició completa de sa obra, que no deixarà d' esser interessant.

La seda produhida sembla que es magnífica, pero en cambi l'insecte es sumament lletx. Sas dimensions y corpulencia no recordan absolutament en res á un insecte delicat, es al contrari un animal molt robust y dócil al treball. En l'estat de creixensa mitja, medeix 5 pulgades de llargaria per una d' amplaria, y sas potes tenen de 6 á 7 pulgades.

REVISTA VINÍCOLA

Los vins negres segueixen sollicitats, especialment las classes vellas, á causa de la escassetat, tant per Fransa com per Ultramar.

La indeterminació que regna en los preus, es causa de que's verifiquin pocas operacions y per aixó deixém de senyalar tipos. Se creu no obstant, en atenció á la activa campanya que en caldos se prepara, que las marcas acreditadas obrirán desde luego als preus que regiren en la campanya anterior y que á no sobrevenir imprevistos aconxeixements las millorarán á mida que's conegan en los mercats de consum las excelents calitats de nostres vins. A última hora sabém, no obstant lo dit, que's cotisa 'l Priorat á 7 y 1½ duros la carga.—Classes baixas de id., de 5 y 1½ á 6 y 1½.—La mistela blanca de 7 á 7 y ¾.—Vendrell, á 6.—Vilafranca, á 6 y 1½.—Martorell, á 5.

Los vins blancs, encara que no tingan puja, no obstant de que la estracció ha registrat moltes més operacions pera embarch en aquesta quinzena que en la anterior, segueixen fermes y encara potser milloran en alguna mica 'ls preus.

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