

L' ART DEL PAGÉS

LO NOU TEXTIL RAMIÉ

Ab modestíssimas apariencias se prepara en un extrem de la provincia de Gerona, un aconxeixement que, sens cap dubte, podem afirmar que formarà época aixís en los anys de la industria, com en las de la agricultura espanyolas.

Desde 1871, l' actual Comissari Regi d' Agricultura D. Baldomero Mascort, ha vingut cultivant en Torroella de Montgrí lo preciós *textil ramié*; més preocupat, com tot coneixedor d' aquesta planta, per lo difícil problema de sa desfibració, son cultiu no havia passat dels limits d' un simple ensaig.

Mr. P. A. Javier de Avinyó en 1881, ab sa enginyosa màquina desfibradora, vencent la primordial dificultat, obrí, per dirho aixís, una nova era á la industria, que produhirá una revolució en la de teixits y una pródiga font de riquesa á la agricultura.

La seva invenzió fins avuy havia sigut un misteri, conegut tant sols de la societat LA RAMIÉ FRANÇAISE, mes avuy las gestions del Sr. Mascort han obtingut una gloria indestructible pera la petita vila de Torroella de

Montgri, que per primera vegada veurà funcionar públicament l' invent de Mr. Javier.

Pera avuy y 'l dia 30 del actual mes, per iniciativa de varios agricultors d' aquesta vila, secundada per l' Ajuntament tindrà lloch una petita *Exposició de ramie* en fibra, hermosa varietat de teixits y corderia; aixís com mostres de la mateixa fibra tractada per totes las màquines y procediments coneguts, pera comparar lo treball de la inventada per Mr. Favier, que, moguda á vapor, funcionarà devant lo numerós públich ab motiu de la festa major.

Cridem la atenció de nostres agricultors que poden aprofitar aquesta oportunitat pera ferse cárrech y conèixer de un modo positiu aixís las cualitats textils de la planta com son facil cultiu, presenciant la desfibració y recorreguent las plantacions de la *ramie*.

LA EXPORTACIÓ DE LA PANSA

En lo resúmen publicat recientemente de las revistas de exportació de pansa valenciana en la temporada de 1882, se troban interessants datos sobre del actiu comers de aquell article, posant de manifest las xifras contingudas en lo citat treball, la importancia que enclou la exportació de la pansa, á pesar de que las sumas estampadas en la relació no abrassan tota la zona productora.

El 25 de Juliol s' efectúa lo primer embarch en lo port de Dénia, y á bordo del vapor «Rivera,» carregant únicament 30 quintás de pansa ab destino á Liverpool.

Lo vapor «Joseph Riquett» fou 'l que, també en Dénia y pera 'l propi punt, verificá lo segon cargament, consistent en 510 quintás.

Ab destí á New-York se despacharen 14,900 quintás, essent aquest lo major cargament dut á cap durant lo mes d' Agost, per lo vapor «Alexandria.»

En lo següent mes de Setembre lo «Lizzie Englisg» carregá en Denia pera Boston, 21.291 quintás, qual cantitat fou la major exportació en lo mencionat mes.

Las sortidas del producte continuaren en partidas de consideració durant Octubre y Novembre següents, tenint lloch l' última expedició del any lo 24 de Desembre, en que 'l vapor «Admitié» embarcá pera Lóndres 5.602 quintás.

Los principals punts que alimentaren l' exportació de la pansa, fóren Denia, Jábea y Gandía, mereixent també especial menció las platjas de Oliva y Altea.

Unint al resúmen general del repetit any de 1882 lo total de las expedicions realizadas en los primeros dias del corrent, resultan produhits 746.325 quintás.

La producció y distribució de la pansa, durant l' últim bienio, está resumida en lo estat següent:

	1882.	1881.
	—	—
MERCATS.	QUINTÁS.	QUINTÁS.
Lóndres.	235.680	240.679
Liverpool.	67.983	62.587
Altres punts de Inglaterra.	18.753	21.447
Total.. . . .	322.416	324.713
Estats-Units.	154.178	330.239
Canadá.. . . .	27.658	55.305
Fransa y altres punts.. . . .	16.917	20.068
Existencia en lo país.	»	16.000
Total.. . . .	521.169	746.335

En lo deceni de 1871 á 1880 la producció oferí aquest resultat:

1871.	368.244 quintás.
1872.	405.954 »
1873.	289.295 »
1874.	293.497 »
1875.	395.067 »
1876.	395.265 »
1877.	405.343 »
1878.	554.536 »
1879.	466.964 »
1880.	410.351 »
<hr/>	
Total.	4.084.516 quintás.

Deu cridar la atenció que 'ls paissos que figuren en primer terme en l' exportació de la pansa, sian aquells ab los que no tenim celebrat tractat de comers, com passa ab Inglaterra y los Estats Units; essent per lo tant de esperar, que 'l dia en que tinguém los anhelats convenis mercantils ab tant importants nacions, y desapareixin ab ells las trabas y restriccions que existeixen, han de adquirir un notable desarrollo lo comers de la pansa valenciana, qual producte constituheix una verdadera riqueza pera aquella hermosa zona.

LO PREU DEL PA

¿Lo preu á que 's ven en la actualitat lo pá en Espanya es lo que naturalment deuría ser?—No; y aném á probarho.

Fa uns quants dias que la premsa ve ocupantse d' aquesta trascendentalíssima cuestió que tan directament afecta á totas las classes socials. A pesar de la cridoria, nostres governants no 's preocupan sino de la política, com si d' aquesta n' hagués de viure tothom y no hi viu ningú més que ells.

La justa queixa de que venen fentse *eco* 'ls diaris, está fundada en una rahó indiscutible. En la majoria de provincias espanyolas, per no dir en totas, la cullita de cereals es enguany inmillorable. De totas ellas, segons los partes oficiales del mi-

nisteri de Foment, se deduïeix que 'ls blats están en considerable baixa, y de cap se 'ns diu que 'l preu del pá hagi disminuït ni tan sols un céntim, no ja de son valor natural, si que tampoch del valor que mica mes ó menos se li ve donant desde fa alguns anys, entre 'ls que s' hi contan lo passat y l' anterior en que la sequera destruí 'ls sembrats anulant la cullita. En vá las provincias treballan pera obtenir la rebaixa, pero *vox clamantis in deserto*; tot es inútil y segueix venentse 'l pá al mateix preu.

Diuen alguns que 'ls agabelladors poden trobarse ab grans existencias de blat amagatzemat desde fa molt temps. Escusa es aquesta que 's desfá per ella mateixa. No hi ha cap comprador que aventuri un capital avans de la cullita, quan aquesta 's presenta bona com la d' enguany se presentá desde un principi. Ademés, si aixís fos, molta pressa 's donaria, perque temps li queda pera veurho venir, á treure 's una existencia que sap l' ha de perjudicar tenint lo capital mort ab probabilitats de pérdua y ab la seguretat de veure 'l mermar á cada instant, aixís com la mercadería en dipòsit. La recolecció depen de circunstancias admosféricas tan especials y anómalas de moment, que ningú pot preveure, ja que al home li está vedat anticiparlas. Hi ha més, raras vegadas afectan d' un plegat á totes las comarcas d' una nació productora de blat com la nostra, que per si sola 's basta casi sempre y en moltes ocasions fins exporta 'ls cereals de primera qualitat que produïeix. Una cullita no s' improvisa; 's veu venir de lluny.

Justificada donchs la baixa dels cereals en un any de tan bona recolecció en quantitat y qualitat, y per consegüent la de la farina que ab ells s' obté, perquè no 's rebaixa 'l preu del pá, essent aquest article alimentici de primera necessitat? Ja ho hem indicat avans: perque nostres governs no 's preocupan de la qüestió de subsistencias, sino quan la forsa de la necessitat los hi obliga, y encara, es á dir, quan no hi ha altre remey que sucumbir ó morir-se de fam.

Si comparém los preus dels blats y farinas dels últims anys, veurém que poch més ó menos han sigut los mateixos y que sas variacions, en lo sentit estricte de la paraula, no han sigut

molt notables. Lo mateix podém dir del pá, puig ben poch han influhit en son preu las pujas y baixas dels cereals.

En quasi tots los punts d' Aragó y gran part de Navarra la cullita de cereals ha sigut superior en los terrenos de regadiu y bona en los de secá; de las duas Castellas y la Rioja, que ha sigut una de las mes abundants del sigle actual, per qual motiu la fanega castellana que á primers del mes de Juny se venia á 38 y 40 rals havia baixat á 19. Respecte á Catalunya es inmillorable en quantitat y qualitat, confessant los mateixos agricultors, que desde feya molts anys no havian pogut alcan-sar una cullita de cereals tan bona y abundant, lo qual donava lloch á suposar influhiria en los preus elevats á que allavors se sostenia aquest article, poguent per lo tant esperar-se alguna re-baixa en lo preu á que s' espendia 'l pá. En Logronyo en los ter-renos de regadiu ha sigut excel·lent, aixís en quantitat com en qualitat y al secá deixava contents als pagesos, per qual motiu l' ordi havia baixat en una meytat y la fanega castellana de blat que avans se venia á 14 pessetas, s' havia posat á 10 y 11. De Vich se cita 'l cas d' alguna batuda d' ordi, que en 20 gar-beras hi ha hagut 50 quarteras de grá y de Teruel citan lo no-table cas de fertilitat d' una finca de secá que té de cabuda una *yugada* y tres quartas y ha donat noranta vuit fanegas d' d' ordi. Creyém que basta y sobra ab aquestos datos, sense molts altres que podriam citar-ne, pera convencer al mes llech de la excel·lent producció de cereals á Espanya en lo any ac-tual y com es consegüent de la baixa natural que aquestos han degut experimentar.

Ara bé: se 'ns ocorreix preguntar, ¿cóm es que quan puja 'l blat inmediateament aumenta 'l preu del pá y quan baixa 'l valor d' aquell, tarda tant á disminuhir 'l preu d' aquest? Sen-zillament perque, á nostre modo de veure, no s' estableix una competencia legal entre 'ls venedors; competencia que hem vist oficialment establerta en altres articles de primera neces-sitat, en benefici del públich, que es directament lo mes inte-resant en menjar lo pá barato, com aliment indispensable á la vida del individu.

En cas de que aquesta competencia no vingui espontanea-

ment, creyém que 'ls Municipis deurían esser los primers en promourela, facilitant llochs de venda en los mercats públichs ó prenent altrás providencias, dintre de las facultats que son carácter de Corporacions populars los hi dona.—T. A.

AGRICULTURA PRÁCTICA

LAS AUS DE CORRAL

En Espanya, ab tot y esser (al dir de nostres polítichs) un país *essencialment agrícola*, no tenim idea de la utilitat que prestan las aus de corral als pagesos en altres paisos, y son número deixa de satisfer las necessitats del consum, puig que tots los anys s' importan quantitats considerables d' ellas y d' ous, segons se veu per las estadísticas de nostre comers exterior.

La importancia d' aquest ram de la industria rural se compren fullejant las següents datos:

Segons lo cens fet en 1870, se contavan aproximadament en Fransa:

42.856,700 gallinas.
3 616,841 ánechs.
1.760,500 galls dindis.
3.885,577 ocas.

Actualment hi ha en Fransa uns 45.000,000 de gallinas, que al preu mitj de 2 fr. 50 valen 112 500,000 franchs.

D' aquestos 45 millions de gallinas se destina una quinta part al consum; lo qual dona un primer producte en carn de 22.500.000 franchs.

2 millions de galls y capons se destinan igualment al consum, lo mateix que las famellas, venentse per un valor mínim de 5 millions.

Dels 34 millions de gallinas ponedoras naixen anualment al menos 100 millions de polls dels quals convé separar 10 millions reproductors, destinats á reemplaçar los ascendents que han sigut sacrificats. Se rebaixan además altres 10 millions per cau-

sa d' accidents y malalties, y quedan 80 millions de polls, que venuts á l'50 la pessa, donan un tercer producte de 120 millions de franchs.

A las cifras anteriors hi ha que afegir, pera que 'l comte sigui just, lo major valor de capons y de las pollas cebats, que importan uns 6 millions.

Total 153.500,000 franchs.

Los 34 millions de gallinas ponen per terme mitj al any 90 ous cada una, lo que llessa un total de 3,600 millions de ous; los quals venut á 6 céntims (dos quartos cada ua, importan 183 millions. Si á aixó hi afegim uns 10 millions que poden valer las ocas, ánechs y galls dindis entregan anyalment al consum tindrém com producte:

En carn, 163.500,000 franchs.

En ous, 183.600,000 id.

Per consegüent, las aus de corral rendeixen al any en Fransa 347.100,000 franchs.

La cantitat es respectable, y no obstant, francesos ilustrats opinan que son país pot alimentar 150 millions de gallinas, las quals rendirian en carn y ous més de *mil millions* de franchs.

Aquestos datos son extractats d' una noticia publicada per *Le Poussin*, revista setmanal que dirigeix M. Lemoine.

NOU PROCEDIMENT PERA LA FABRICACIÓ DEL VÍ.

Segons veyém en la excelent publicació francesa *Revue des vins et liqueurs*, un químic alemany, (Mr. Adolfo Reihlen) ha fet importants modificacions en la fabricació de vins en Alemania, los quals procurarém ressenyar á continuació pera coneixement de nostres lectors.

Los travalls de Reihlen descansan sobre 'l descobriment que ha fet de una pròpietat molt important de la pellofa del rahím.

Segons aquest químic alemany, las células de la pell del rahím tenen propietats molt interessants, y que utilizadas ab cuydado son las que contribuheixen més que cap altra circums-

tancia á efectuar la fermentació en molt bonas condicions y á donar al vi cos y aroma, fent que 'l líquit resulti molt sa y agradable.

Partint d'aquest concepte, lo professor Reihlen procedeix á la fabricació del vi empleant most del qual ha reparat cuydament totas las materias albuminosas y nitrogenadas empleant solzament pera provocar la fermentació las películas dels grans de rahím després de ben netas y purificadas.

Es de notar que fins aquí s' ha cregut universalment que com ferment indispensable pera provocar la fermentació, se necesitavan indefectiblement ditas materias albuminosas, las quals per sa composició complexa se descomponen ab facilitat y originan la fermentació, ja perque comunican son mohiment de descomposició á las demás substancias que fermentan, segons la teoria de Liebig, ja perque facilitan lo desarrollo dels gèrmens que provocan y sostenen la fermentació, segons las teorías de Pasteur.

Donchs be; los travalls de Reihlen semblan demostrar lo fet important de que no son indispensables ditas materias albuminosas y nitrogenadas com ferment que provoqui la fermentació alcohólica en virtud de la qual lo most se transformi en vi, sino que n' hi ha prou pera conseguir tal resultat ab las pellofas del rahím puras y netas.

Lo procediment de fabricació que d' aquesta manera resulta te grandíssimas ventatjas.

En primer lloch si be es cert que las materias albuminosas que s' emplean comunment com á ferment contribuheixen ab molta eficacia á la fermentació, es aixís mateix sapigut que son causa permanent de moltas de las malalties y alteracions á que 'ls vins están subjectes avans de ferse ben vells. Are be, no donant entrada á ditas materias albuminosas en la elaboració del vi una vegada que 's demostra que no son necesarias pera la fermentació, se suprimeix una de las causas més importants de l' alteració del vins, ab lo qual aquestos resultan més fácil de conservar.

S' ha vist además que 'l vins negres fabricats per lo procediment Reihlen, resultan després de la fermentació molt més

richs en color que 'ls vins elaborats ab rahims de la mateixa classe per los procediments ordinaris. La declaració diu que l'augment de color era «dotze vegadas y quart» segons resultava de las medicions colorimétricas.

Los químichs y altres perits que han siguts testimonis d' alguns d' aquestos travalls y experiencias, afirman que 'ls vins fabricats per lo procediment Reihlen ab rahims de Italia tenen un color molt més pronunciat y més agradable, una brumera, un gust y una aroma molt més intensos y apreciables que 'ls dels vins fabricats per los medis ordinaris. Aquestas rahons, unidas á la circumstancia de que 'ls vins obtinguts per lo nou procediment son més purs si 's vol que 'ls actuals, y per lo tant més sans, no sent lo resultat de cap fabricació ni mistificació, fan que son valor intrínzech sia major que 'ls del vins ordinaris fabricats ab vins de la mateixa qualitat per los procediments fins ara empleats, per lo qual han alcansat en Alemania y en Italia un preu doble dels d' aquestos vins últimament referits.

Es mes: resulta d' algunas experiencias practicadas oficialmente, que desitjant corretjir alguns vins ordinaris ja alterats, se posaren á fermentar de nou, afegíntlos hi un poch de sucre blanch y pellosas de rahim ben netas.

Los líquits que resultaren d' aquest tractament tenían un color magnífich y havían millorat extraordinariament en aroma, gust y calitat, no descubrintse en ells indici de fermentació albuminosa; essent d' advertir que iguals resultats se conseguiren empleant pellosas de rains frescos, que de pansas que ja tenían alguns anys.

Tots aquestos fets apareixen de cop tan en contradicció ab totas las ideas generalment admesas sobre la fermentació del vi y modifícan tan fondament los principis de sa fabricació, que han tingut necessitat d' esser cuydadosament examinats, oficial y particularment per molts personas de competencia reconeguda per poder afirmar lo que hi hage de veritat en lo fet, y veure si en efecte debía aconsellarse la propagació del nou procediment de fabricació.

L' AYGUA SALADA Y LA FILOXERA

L' empleo de l' aygua salada pera combatre la filoxera ha produhit bons resultats en algunas comarcas vitícolas de Fran-sa segons veyém en los diaris d' aquesta nació. Com tot lo que 's refereix al terrible insecte y medis de destruhirlo nos sembla de primera oportunitat per poca que sia la seva importancia creyém que nostres lectors veurán ab gust los següents apuntes que respecte al citat empleo trovem en los periódichs francesos y que insertem per esser assumpto que tant interessa á nostres vinicultors.

Un propietari aveyronés assegura que ha conseguit de un modo complert y económic destruhir la filoxera de sos vi-nyats ruixant las arrels ab aygua salada en la proporció de un kilógram de sal per 15 litros d' aygua y afegeix que aquest tractament li ha donat excelents resultats pera la vegetació d' aquells despres de son empleo.

¿Quina es la acció de l' aygua salada sobre las materias ab que 's trova en contacte.

L' aygua salada exerceix una doble acció: es cáustica é ni-gromética, y baix aquestos dos punts de vista s' explican per-fectament los resultats obtinguts per Mr. Cambon que es lo propietari citat. Sens cap altra condició insecticida, sas solas propietats higrométicas bastarian pera recomanar son empleo en los tractaments antifiloxérichs, ja sola, ja barrejada ab al-tras substancias porque no es petita ventatja mantenir cons-tantment la humitat en las arrels ó en las fullas.

Pero á causa de sa *causticitat*, son empleo podria ser perju-dicial si no s' estudiés convenientment la proporció en que la sal deu entrar en la barreja, ja que l' aygua molt salada podria ocasionar 'l que las petites arrels y ceps molt jovens s' asse-quessen.

La proposició de 1115 indicada per Mr. Cambon, y felisment experimentada per ell, deu ser, donchs, considerada la millor en la generalitat de las circunstancias ordinarias.

En la Borgogne, Mr. de Lasternas emplea un específich en

que la sal desempeña 'l principal paper y que es sols una petita modificació del procediment Garrós, reduhida á reemplasar lo quitrá ab la rehina, productes los dos de un mateix vegetal, y que per tant no son mes que *formas modificadas* de la mateixa entitat química.

Heus aquí segons una carta de Mr. de Lasternas als periódichs la composició exacta de son específich antifiloxérich;

La barreja empleada varia segons la naturalesa del terreno y la edat de la vinya.

Las cantitats pera una vinya d' edat de deu á trenta anys, en terreno calcareo, poch fondo y ab 8,000 ceps proximament per hectárea son:

Guix (sulfat de cals.	1,700	kilógrams.
Sal marina (Cloruro de sodi).	2,000	»
Cals.	1,000	»
Rehina (hidro carburo) ben pulverisada.	300	»

Total. 5,000 kilógrams.

Pera la vinya de dos á cinch anys Mr. de Lasternas sols emplea la meytat de aquestas cantitats.

La barreja se prepara sobre 'l mateix terreno en que ha d' emplearse y despres de ben barrejadas las substancias, se las exten al peu dels ceps, tenint cuydado primer de descubrir perfectament aquestas recubrintlas despres al terra. Totas aquestas operacions deuen executarse de Octubre á Febrer, á fi d' aprofitar las ayguas d' hivern. No hi ha inconvenient de verificarho en Mars ó Abril, pero no despres, porque 'ls efectes cáustichs de dita barreja podrian perjudicar notablement la vegetació lo primer any si plou poch.

La cal magra, argilosa ó magnesiana deu emplearse en los terrenos calcáreos y la cal grassa en los argilosos,

Mr. de Lasternas no toca á aquest compost en alguns anys y creu que será convenient l' abono de las vinyas tres ó quatre anys despres de aquest tractament, pero de cap modo al mateix temps que aquest, puig l' abono sería complertament perdut.

Empleant aquest tractament en vinyas filoxeradas en 1881,

se tenen actualment sarments de l'50 metros, de un vert molt fosch y alguns ceps ab mes de trenta rahims.

Las anteriors noticias poden servir de guia exacta pera nostres viticultors, ja que 'l procediment es senzill y económic, y no pot perjudicar á las condicions del terreno ni dels productes. Per aixó no duptem en recomanar son ensaig, que tal volta, com s' assegura dongui bons resultats.

(De *Los Vinos y los Aceites*).

VARIETATS

LO CANARI.



Lo canari es, sens lo menor dupte, 'l mes intelligent dels aucells cantadors; entén al home perfectament, mostra grandíssima disposició pera aprendre lo que se li ensenya, y ve á esser pera l' home un company. Sols l' estornell pot competir ab ell en aquesta part.

Oriundo 'l canari del cel de las islas Canarias, descubreix després son origen; son temperament es completament africá; son valor es semblant al dels antichs Númidas, sos vehins; sa inteligencia es sempre meridional. Es una composició extraordinaria, y pertencix als cantors mes aventajats de son coro. En inteligencia competeix ab la cigonya; en iracundia ab l' oca, en capacitat pera aprendre ab lo gos d' ayguas. Sa actiut es bonica, sa veu forta, sos ullets cristallins, son capet ben format, com en tota sa classe. Hi ha en sa forma algo poétich; á ell se deu que poguém colocar los aucells al costat dels mamíferos; pero lo que es nosaltres no 'ls coloquém tan alt, puig los aucells no son tan inventors, y sols tenen molta mímica. Lo canari no inventa casi res.

Lo canari te 'ls cinch sentits molt desenrotllats; te bona memoria, forsa imaginativa y molta disposició musical, com que pot dirse que sols pera aixó existeix. Lo mascle aprén de son pare á cantar, y l' estraía ab gust; está molt atent quan sent á cantar altres canaris; se torna tot orellas quan sent veus estranyas, y també las estraía. Aquesta propietat del canari mogué á alguns aficionats á ensenyarli alguna cosa bonica y ordenada ab l' organillo, y l' ensaig sortí perfectament. Ab tot, es molt gran la diferencia que, respecte de la capacitat pera aprendre, se nota en los diferents individuos. Uns aprenen ab la major facilitat, altres ab molta

dificultat, altres no posan atenció, altres podrien aprendre y no volen. Aquest animallet es molt capritxós y voluntariós. Recorda molts compassos; los canta á vegadas á trossos, lo principi, lo mitj, lo fi, ó 'l principi y 'l fi; en una paraula, com se li antoixa. Dirian que está jugant ab lo que aprengué; no aprén ab la mateixa facilitat tot los tons. Uns expressan lo sentiment musical millor que altres, á uns los hi agrada certs tons, á altres altres tons.

En quant comencen á cantar, ó no mes que á piular, no be altre aucell com éll veu, s'alegra, y li contesta, com lo gall al apuntar lo dia. Si calla 'l altre, per exemple, un pinsá, lo crida repetidas vegadas. Si hi ha en son quarto altra gabiá ab uu aucell, comensa á mirarlo de reull; si aquest piula, li contesta al punt; pero si comensa á cantar, ho pren á mal, sobre tot, si observa que també sab alguna cosa, y comensa á cantar ab tosas forsas. Si 'l altre, provocat canta mes fort, s'esforsa aquell encara mes, sense donarse may per vensut. Si hi ha dos canaris en una mateixa pessa no poden veurers un á altre, y en quant se deixa sentir un dels dos, s'irrita l'altre, s'allargan lo bech un contra altre, y estarrufan lo cap com ansiosos de lluytar, y cuasi reventan d'ira y enveja. Sa veu es extraordinariament forta. Si las personas que hi ha en lo aposento comensan á xarrotejar, tractan ells de fer lo mateix, pero en veu mes alta, de modo que 'ls interlocutors ja no se senten uns á altres; si se 'ls hi mana que callin, callan per breus instants, y després tornan á cantar mes fort que avans. Pera las personas delicadas de nervis es un cant massa fort. Poden ensenyárseli al canari molts arts, tals com lo pujar una gallada petita ó didal lligat á un fil pera beure. Agafa 'l fil per lo bech y 'l tira cap dalt, y aguanta ab una poteta la part de fil que ha tirat, y aixís ho va repetint fins que ha pujat lo didal. Pero sempre 'l deixa anar de repent; puig no pot pensar en la possibilitat de que 's bessi 'l aygua ó de que 's trenqui 'l fil: de la experiencia no coneixen mes que las conseqüencias y res de sos efectes. Altres aucells cantors aprenen lo mateix; pero se li ensenya al canari també una cosa mes árdua, que ratlla en l'increhible y marvellós.

(Acabaré.)

NOTICIAS

Pedregadas.—Las pedregadas son accidentes dels mes perjudicials pera 'ls viuyats. No sols destruheixen la cullita del any, sino que poden comprometre la del següent, no deixant sarments bons pera fer la poda immediata.

M. Viala, professor de viticultura en la escola de Montpeller. senyala 'l procediment següent, que ell ha empleat pera posar remey en lo possible á aquell doble inconvenient:

«Caygué una pedregada sobre una gran vinya de ceps Jacquez que possehia á prop de Montpeller. Aixís que 'l mal fou ben precisat vaig tallá en vert tots los sarments perjudicats, no deixant d'aquestos sarments sinó los que no estavan malmesos per la pedregada. Quinze dias despres tots los sarments aixís tractats havian donat nous brots molt vigorosos, que sí no produheixen en gran cosa aquest any, donarán excelent fusta pera l' any vinent. Mentres que en altra part de la mateixa vinya que no vaig sometre á aquella operació, los nous brots produhits son raquitichs y poch vigorosos.

Edat dels caballs.—Sapigut es que examinant la boca de un caball se coneix perfectament la seva edat fins als vuit anys, pero despres es molt difícil determinarla, per práctic é ínteligent que 's sia; no obstant existeix un medi infalible pera saberla, medi que s' ha descubert are fa poch dias que consisteix en una arruga que 's forma en lo parpre superior del caball, que 's produheix anyalment.

Aixís es que tantas arrugas com hi haja, tants anys tindrà despres d' haver clos.

Un descubrimient d' aquesta especie aclareix molts duptes y burla los propósitos de alguns traficants y gitanos molt destres en l'art de desfigurar la marca del temps, fent passar per caballs jóves als que tenen molts anys.

Formigas.—Un periódich de Washington dona compte de que la secció d' agricultura d' aquella capital ha rebut un informe molt curiós de Canton (China) sobre l' empleo que 's dona en algunas regions d' aquell imperi á las formigas. Sembla que en varias provincias de la part meridional de Canton existeixen de temps inmemorial plantacions de taronjers, que eran destruhits per un insecte especial que peneirava en lo tronch y arrels assecan los arbres. En altrás immediatas á aquestas existeixen duas clases de formigas: vermellas y grogas que persegueixen als insectes destructors dels taronjers ab la mateixa tenacitat que 'l gat persegueix á la rata. Observat per los chinos aquest ínstint de las formigas ha donat lloch á un gran comers d' aquellas. Ditas formigas niuhan sobre dels arbres; aquestos nius se recullen cuydadosamenl en horas determinadas en que tot l' aixam está dintre y 's venen als propietaris dels taronjers, que 'ls colòcan sobre aquestos arbres, evitant aixís la seva destrucció y donant lloch á un gran comers que 's calcula en alguns millons anuals. L' empleo de las formigas com medi de preservar los taronjers dels insectes que 'ls destruheixen data de mes de dos sigles segons l' informe á que 'ns havem referit.

Gandia.—Lo setmanari *El Litoral*, diu: «Los pagesos d' aquesta comarca no recullen aquest any la recompensa á que son acreedors per sos desvetllaments y laboriositat.

Las verduras y hortalissas, á causa dels rigors de la estació, defraudan las esperansas dels masovers, porque si 'ls tomátechs y 'ls pebrots se sostingueren á bon preu, fou degut á la escassetat de la producció, però la bajoca tingue tan baix preu en nostre mercat, que deixá molt mal parats als productors.

La pansa, que augurava una reparació als descalabros suferts, vé també molt retrassada y ab escassetat, á causa de que en la florida predominaren las humitats, deixant los rahims molt clars.

Sembla que la patata, producció també d' importancia en aquesta horta, ha sigut atacada d' un microscòpich insecte que fentla nociva pera la salut, la inutilisa pera la venda.

La oruga causa estragos en las plantacions de blat de moro »

VINS.

En quant á vins negres no ha variat la situació del mercat desde nostra anterior revista, ja que 'l negoci pera Ultramar té actualment molt poca importancia per falta de demanda dels naviers compradors, los quals no 's decideixen á pagar los preus que actualment regeixen, insegurs del negoci que podrian verificar per las desfavorables noticias que arriban d' aquells mercats.

Per altre part, la extracció pera Fransa ha disminuït d' una manera notable porque no hi han ja classes superiors disponibles, però ab tot aixó, ni 'ls preus han desmillorat ni manifestat tendencia á verificarho, puix se sostenen ab fermesa los que fa temps regnan en lo mercat.

Contribueix en gran manera al augment de la calma, que en lo negoci regna, la noticia de que s' ha gravat ab un impòst molt crescut la entrada dels vins á Cuba, ab lo qual retrets com están ja 'ls exportadors per las desfavorables noves que de dita Antilla arriban, es dubtós s' atrevescan á emprendre negoci d' importancia en la mateixa per lo fundat temor de que 'l consum que está caí sempre en rahó directa ab la baratura, disminuirá considerablement per causa de dit impòst.

A pesar de la calma que 's nota y de la esperansa de que la cullita vinenta será molt bona, no decauen los preus, puig la falta d' existencias se deixa sentir per tot arreu.

Los vins blancs sechs segueixen sostinguts de preu y bastant sollicitats pera Ultramar.

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