

# L' ART DEL PAGÉS

## IMPORTACIÓ DE CEREALS EN 1882-83

Segons las estadísticas publicadas per la Direcció d' Aduanas, la importació de blats estranjers á Espanya, durant l' any económic anterior, ó siga desde 1.<sup>er</sup> de Juliol de 1882 fins al 30 de Juny del any actual, ha sigut de 392 milions 577,096 kilógrams, equivalents á 9.461,108 fanegas castellanas de 90 lliuras.

Lo valor oficial de la cantitat de blat importada, segons las mateixas estadísticas, calculat á 27 pessetas los 100 kilógrams, puja á pessetas 106 milions 014,714, per los que s' han cobrat per drets d' Aranzel 17.888,866 pessetas que ab 5.888,656 á que pujan los drets extraordinaris, resulta una recaudació per la importació de blats de pessetas 22.777,222.

La importació de farina de blat durant lo mateix any económic, ha sigut de 30.378,863 kilógrams, per valor de pessetas 12.165,860, que han pagat per drets d' Aranzel y extraordinaris, 2.656,069 pessetas.

D' ordi, ségol y blat de moro s' han introduhit en lo mateix periodo 160 milions 077,771 kilógrams, per valor de 32 milions 002, 607 pessetas, satisfent per drets d' Aduanas 5.120,246 pessetas.

Per manera, que la deficiencia de la cullita de 1882 ha costat al poble espanyol, y aixó valorant los grans al tipo oficial de las épocas ordinarias, las següents cantitats:

	PESSETAS.
Valor oficial del blat importat. . . . .	106.014,714
Idem id. de la farina de blat id. . . . .	12.165,860
Idem id. ordi, ségol y blat de moro. . . . .	32.002,607
	<hr/>
	150.183,181



DRETS D' ADUANAS.

Blat. . . . .	22.777,222	} 30.549,537
Farina de id. . . . .	2.652,079	
Ordi, ségol y blat de moro. . . . .	5.120,246	
TOTAL PESSETAS. . . . .		180.732,718

Com se veu, puja á més de *cent vintidos milions de rals* la contribució *sobre la fam.*, imposada per los encomiadors del creixement de las rendas públicas en un any d' escassetat y miseria, sense contar ab la alsa artificial dels preus, produhida per los drets aranzelaris, sobre las existencias del país, en sa major part en mans dels agabelladors, y que naturalment ha encarít la subsistencia, fent quasi impossible la vida de las classes poch acomodadas.

Afortunadament, la cullita del any actual ha fet cambiar d' aspecte la cuestió, y ja en lo mes de Juliol acusa una baixa en la importació de cereals, que en lo blat es de 21.090,772 kilógrams, per valor de 5.694,508 pessetas en lo de 1882, á 7,558,540 kilógrams, per valor de 2.048,906 pessetas que ha sigut l' any present. Y los demás cereals que s' introduhiren en Juliol de 1882, en cantitat de 9.808,536 kilógrams, per valor de 1.960,708 pessetas, en lo de aquest any sols ha sigut de kilógrams 6.257,911, per valor de pessetas 1 milió 251,582.

La recaudació d' aduanas, per los dos conceptes, contant ab los drets extraordinaris sobre los blats, que en Juliol de 1882 se elevá á 1.541,194 pessetas, en Juliol de aquest any ha sigut de 637,550, pessetas, resultant una disminució, que será més important en los següents mesos, de 903,644 pessetas.

## AGRICULTURA PRÁCTICA

### ENSUCRAT DELS MOSTOS

Avans d' entrar en los pormenors del ensucrat dels mostos, creyém pertinent fer un rápit bosqueig dels treballs portats á terme per homes de ciencia que han demostrat, no sols la uti-



litat, sino la freqüent necessitat de practicar la referida operació.

L'ensucrat dels vins ha sigut estudiat y posat en obra per químichs y analistas dé reconeguda autoritat, y de sos escrits es d' ahont preném los datos convenientes, trayent d' ells las premisas y conseqüencias prácticas que poden interessar als viticultors.

La operació que avuy nos ocupa s' ha fet baix diversas formas desde temps antichs; pero avans de Chaptal, ó siga en los alhors del sigle present, no s' trobava encare subjecte á reglas concretas y precisas y aquell sabi tingué la honra de posarla en práctica y fins de donarli son nom. (1)

Chaptal recomanava expressament l' us del sucre de canya; no parlá del de remolatxa porque en son temps no figurava en los mercats; però tot lo mon sab que son idéntichs fins al punt de que en química portan un sol nom: *sucré cristallisable*.

S' ha reconegut per tots la necessitat de pujar la riquesa alcohólica de certs vins per medi del ensucrat ó del vinagre, y l' ensucrat no produheix solsament l' efecte d' augmentar lo generós del vi y de contribuir á que s' conservi mes temps en bon estat sinó que també disminuheix l' agror y l' enriqueix de color. Pot, donchs, assegurar-se, que 'l sucre generalment millora 'l vi en lo sentit absolut de la paraula.

La disminució del agror es facil de reconeixer puig que, á falta d' altre indici son sabor sol l' indicaria; pero no debem contentarnos ab apreciacions refutables quan la desaparició d' una part de la agror se fa sensible. La agror dominant en lo vi es l' agror tártrica combinada ab la potassa baix la forma de bitartrat; per tant, la solubilitat d' aqueixa sal en lo vi disminuheix á mida que augmenta la riquesa alcohólica; cada grau d' alcohol afegit provoca la precipitació de certa quantitat de tartrá, que s' veu anar depositantse en cristalls en las parets interiors de las botas.

La pujada del color s' explica també ab facilitat suma á la inversa de lo que succeheix ab los tartrats, las materias colorants del rahim son mes solubles en l' alcohol que en l' aygua;

---

(1) Chaptalisation á les vins.



es per lo tant, natural que tot augment d'alcohol enriqueixi 'l color del vi.

En principi poden y deuen admetre 's las ventatjas del ensucrat.

¿Pero quína classe d' ensucrat deu esser? nos preguntarán los vinicultors.

Aném á satisfacer sa oportuna pregunta.

No hi ha inconvenient en assegurar que, quant se vol enriqueir un most vinós, pobre de sustancias sacarinas es forsós afegir un sucre idéntich als que conté naturalment lo líquit en qüestió. D' aqueix modo 's te la certesa de que no s' alteran ni sas condicions ni sas propietats. En anys favorables, y tractant-se de bons ceps, los raigs del sol produheixen prou quantitat de sucre; pero quant la calor y la llum viva son escassas lo sucre falta y 'ls acits sobran.

Afeigir als mostos un sucre igual al que existeix en lo ram, es pura y simplement suplir la insuficiencia del sol y lo defectuós de la planta, es, ab una paraula, conrehuar lo vi com l' hortelá conrehua sos fruyts pera perfeccionar la calitat dels mateixos. Fentho així, lo viticultor neutralisarà los efectes de la inclemencia del temps y de la mala calitat de la terra, dependint de sa voluntat lo tenir bons vins y de llarga duració: Lo *boniquez* dels vins no prové directament de la riquesa ensucrada dels mostos, sinó de las reaccions dels acits del vi sobre l'alcohol, essent la intensitat d' aquell proporcionada á la quantitat y á la naturalesa de dits acits. Pero 's necessita que las proporcions relatives d' alcohol y d' acits sigan favorables al desenrotllo y conservació de dit *bouquet*. Lo sucre eleva 'l grau alcohólich de manera que las proporcions d' alcohol y d' acits sigan las dels anys bons.

Millorant los mostos ab sucre cristallísat pur, s' aumenta la riquesa d' ells ab un sucre que 's fa idéntich al que entra en constitució natural, fet de la major importancia, no suchcehint lo mateix ab sucres d' altres classes. La operació practicada aixís millora 'l vi sense perill y de cap manera pot considerarse com una falsificació.

La glucosa de fécula, ni per sas condicions, ni per los efec-



tes deficientes que produheix, ni per son cost, ni per res, convé emprarla per compte del sucre cristallinat. Ademés te impuresas á causa de sa fabricació y conté sempre major ó més petita cantitat de dextrina que perjudica en gran escala la conservació y 'l pervenir dels vins.

De la mateixa manera que las glucosas, deuen rebutjarse també altres productes com lo sucre de canya en brut, lo de remolatxa, las melassas, etc., etc., per que ab ells s' introduheixen sustancias extrañas danyosas al vi y que li comunican sabor especial. Lo sucre terciat que haja fermentat durant la travessia comunica al vi lo gust de dita fermentació y 'l sabor á rom que li es característich.

Després d' haver demostrat la ventatja d' ensucrar los mostos ab sucre blanch cristallinat, parlarém de la manera práctica de portar á cap la operació.

Ha d' haverhi sempre una proporció justa entre los acits, lo sucre y los ferments, sense que la cantitat d' aquella excedeixi de la potencia d' aquets últims ó que paralisi sa acció una cantitat gran d' alcohol.

Es impossible determinar *à priori* la porció de sucre que s' ha de tirar al most, porció que varia, segons los anys, la cullita, los ceps y las comarcas en que aquestos hagin donat fruyt.

Es precís, donchs, que cada viticultor, coneixent be la classe de vins que obté en los anys més favorables, aumenti la riquesa de sos mostos fins lo nivell que alcansin en los anys bons per medi d' una adició de sucre complementaria calculada cuidadosament. Ja havém dit, y repetím, que sols se tracta de millorar los mostos y res mes.

Lo viticultor pot elegir pera guiarse qualsevol de las duas indicacions que més li convinguin, ó la que regoneix per base la riquesa alcohólica que deuria tindre son vi ó la que 's fundi en la densidad que tenen los mostos. La riquesa alcohólica suposa un ensaig previ, mentres que la densitat pot servir de guia desde 'l moment que 's fassi la cullita, y baix aquet punt de vista deu esser preferida.

Fassis lo que 's fassi, determinarém la cantitat de sucre que s' ha d' emprar en los dos casos.



1.<sup>er</sup> Si en los millors anys te 'l vi una riquesa alcohólica de 10 per 100, per exemple, y en un any determinat no arriba més que á 7 ó 8° alcohólichs, será precis afegirhi tantas vegadas 1.700 grams de sucre per hectólitre de vi com graus alcohólichs li faltan. Si 'l vi te més de 7 graus, per exemple, s'afegirían 1.700 multiplicat per 3, ó sigan 5 kilos, 100 de sucre per hectólitre de most, á fi de que 'l vi arribi á 10 graus. Si 'l vi te 8, sols li fan falta 3 kilos 400 de sucre.

2.<sup>a</sup> Si lo viticultor prefereix basarse en la densitat del most, lo qual es més práctic, deurá afegir tantas vegadas dos kilógrams 600 grams próximament de sucre, per cada grau de densitat que li falti. Per exemple: si un most d' anys bons pesa 1.100 en densímetre (y no en l' areómetre Beaumé), ó sigui que arribi á 10 graus, parlant ab lo llenguatge usual, y si en un any mitjá sols arriba á 8, se li afegirán 2 kilos 600 multiplicat per 2=5 kilos 200 de sucre. Llavoras lo most pesarà 10 graus y sa riquesa alcohólica, després de fermentar, haurá augmentat prop de 3 graus. Aixó deurá ferse naturalment, després d' aixafat lo rahim y avans de que lo most fermenti.

Com se veu, es fácil de determinar la cantitat de sucre que 's necessita; pero no deu lo viticultor excedirse creyent que será millor perque s' exposaria á una fermentació prolongada exagerant la dosis de sucre necessaria.

Es convenient deixar que la fermentació se produhesca en lo most natural avans de tirarhi 'l sucre, y quan la fermentació tumultuosa s' ha verificat, se cubreix lo *sombrero* ab la cantitat de sucre que s' ha d' afegir, enfonzant lo sombrero en lo vi. Si la fermentació se fa en envasos tapats se disoldrà sempre 'l sucre en certa cantitat de vi procedent de la bota, tiranthi la dissolució en lo centre de dit envas.

## LA CRIA DE LAS GALLINAS

Mr. Mariot Didieu diu en sa admirable obra escrita en francés, y no sabém sia traduhida en castellá ni en catalá, que una masía sense aus de corral es com una casa sense mobles, y es aixís, puig lo dit bestiar es la alegria de la bona pagesa y la



gran utilitat de la casa, perque las ditas aus aprofitan en la casa tots los rebutjos de verdura, fruyta y grá que sens ellas no servirían mes que pera 'l femer.

¿Per qué en nostre país se mira ab indiferencia com á poch útil la cria de la virám? ¿per qué paguém á Fransa un tribut de mils y mils duros anyals, que ab los que surten solament del port de Barcelona n' hi hauria per enriquir contornadas enteras, per qué en nostra Espanya, la terra de promissió per son brillant sol y son bon clima, devém acudir á provehirnos en los mercats de Toulouse, Montaubant y altres del Mitjdia de Fransa, y no bastant eixos acudím fins á Italia per procurarnos la virám necessaria pera nostre consúm.

La rahó 's veu al moment: per ara nostre país dona de sobras ab sos caldos y ab sa industria, lo qual es mes fácil y no vol tant treball per sas necessitats, y no tan sols per sos habitants, sinó per los forasters que venen á establirse en ell, abandonant sos pobles y venint á ciutat, ahont ab menos treball troban més comoditats y es aixís com los pobles mimvan á mida que las ciutats creixen, haventhi en Espanya dos exemples, que son Madrid y Barcelona, que no hi ha cap dubte que han crescut á costas no tan sols de sa provincia, sino de la Nació entera, puig la vida del camp no te avuy per sos moradors l' atractiu de la vida de ciutat. Pero podria succehir que un dia ja plenas las grans poblacions per excés d' habitants y no trobant en ellas treball los que del camp venen, y en lloch de anarsen á passar la mar y ser verdaders esclaus blanchs en las inhospitalarias costas d' América, se podria aprofitar una riquesa inconeguda en nostre país y dedicarse á la cria de la virám, la que podria donar molt bons resultats quan hi hagi las comunicacions suficientes no tan sols en nostra Catalunya, sino en los antichs realmes de Aragó y las duas Castellas, ahont sembla que la terra es apropósit per sa producció granívora, sas planuras y son país més fértil que 'l nostre.

Molt se pert en Espanya que podria aprofitarse y ben portat nos veuríam los espanyols lliures del tribut que paguém á Fransa y á la Italia per causa de las aus de corral. Mallorca, la illa nostra germana, ja comensa á enténdreho y 'ns envia no tan sols porchs sino en abundancia virám y ous, lo que alegra, puig veyém que aspira al verdader progrés y Valencia comensa ja á seguirla y de totas maneras si nostra provincia no pot abastar á las necessitats que en aquest punt se senten en nostra capital, preferím mil vegadas que nostre diner vagi á Mallorca ó á Valencia, que no que surti d' Espanya pera Fransa ó Italia.

No duptém que si s' ensajés ab mes escala la cria de galli-



nas donaria bons resultats pero del modo viciós d' alimentar á las aus de corral fa que sa cria sia costosa y de cap profit.

Nostras pagesas ab raras excepciones ó fan patir fam á la virám ó li donan excessiu menjar, no tenint solta ab lo modo d' alimentarla.

Moltas vegadas he vist en masías pobres excés de volatería famolencia que crida y fins se menja los ous que fa pera poderse alimentar faltada de menjar y lo pitjor de beure, lo que fa que tingan la pepida. lo brom, mal d' ulls y la varola.

En moltas masías ricas he vist al revés; las aus de corral que per excés d' aliment trepitjan y embrutan lo blat de moro de que no fan cas y menjan ab poch appetit, rebutjan lo segó y demés aliments que se 'ls dona, y allavoras venen las indigestions del pap, las malalties de fetje y demés que tenen per rahó d' un mal sistema d' alimentació. Lo sistema mes profitós y ho dich per experiencia propia es:

Al matí se dona á la virám si pot esser una calderada de restos de verdura y fruytas rebutjadas per lo mercat, las que poden esser escarola, cols, sebas, carbassons, tomátechs, pomas, peras, pressechs, patatas, naps, pastanagas, carbassas y en fi. tots los rebutjos de la casa, lo que barrejat ab segó, y per aygua las rentaduras dels plats y quant hagi sobrat dels menjars de la casa, assahonat ab sal corresponent se 'n fa bullir una calderada que se 'ls dona al hivern calent y tebi al estiu fins que estigan del tot satisfetas, y si es en una masia se 'ls hi obra lo corral y se 'n van á campejar. Si es en una casa que no poden moure's de la eixida se 'ls retira lo menjar sobrant y fins al mitj dia no se 'ls dona res més.

Avans de las dotze se 'ls dona lo sobrant, alguns grapats de grá pot esser blat de moro, fajól, ordi, cibada ó espurgarias de blat ab algunas fullas de verdura tendre talladas petitas, perque no las arrosseguin y aprofitin los tronxos.

D' aixó fa que estigan satisfetas y després las sobras se retiran y al caure la tarde se 'ls dona altra racció y després van á dormir.

Tant ab lo grá que se 'ls dona com ab la calderada, se 'ls hi barrejan alguns grapats de sorra de mar ó de riu, lo que fa que las gallinas paheixin bé son aliment, puig com son bestias sense dentat necessitan un pés en los budells pera pahir son menjar y además contribuheix á que no fassin los ous sense closca y no 's tornin potras com succeheix á moltas.

Nostras pagesas están erradas,

Venen las gallinas al bo de pondre, puig la gallina pon mes y dona menos gasto quan ha complert l' any y además, sos ous son mes numerosos y grossos.



No deu vendre's la gallina fins als dos anys y mitj, als tres si es ponedora, si no mou rahons á las altres y no te altres vicis que obliguin á desferse d' ella.

Una bona pagesa observará sas gallinas y las poch ponedoras, las que 's menjan los ous y las de mal géni las vendrá y las sustituhirá ab pollas de las llocadas que posi y va alternant fins que compleixin los dos anys y mitj al ménos.

May guardará cap pollastre de casa per gall, sino que en un mercat lo mes lluny possible, comprará un pollastre no molt grós, baix de camas, crestut, ros, ó negre y ros, ab llargas barballeras, ample de pit, orelas ben blancas y grossas, camas negras y nuas sense plomas, y 'l guardará tres anys, al cap dels quals lo mudará comprantne un altre de semblant, pero may en la mateixa casa y si pot ser sí es al plá de Barcelona, que 'l gall sia del camp de Tarragona, de la plana de Vich ó del plá de Gerona, de Mallorca, Valencia, Castilla ó Fransa.

Fins á mitjans de nostre sigle, las gallinas mes bonas, mes ponedoras y de mes bon gust que 's coneixian erau las del plá de Barcelona y 'ls pobles del Prat, Hospitalet, Cornellá, Molins de Rey, Sant Just y Esplugas, possehian una rassa verdaderament envejable que feu dir á Mariot Didier qué la rassa espanyola, era la mellor gallina que 's coneixia, com á pondre ous grossos y blanchs y per la finesa de la carn y lo fácil d' alimentarla.

En mal hora nos portaren de Fransa aquesta casta de gallinas gánguils, altas de camas, petites de cresta, vestidas sas camas de plomas, uns verdaders sachs d' ossos que naixen despulladas, morint la meytat de fret al hivern y mes tart de calor al estiu, las quals entravessadas ab nostra rassa donaren la desgraciada virám d' avuy, que no te cap qualitat bona, puig sos ous son petits y roigs, sent poch abundants y la carn de la virám es magre y estellosa com la dels indiots, lo que fa que sia rebutjada en las bonas taulas y prefereixen la virám francesa per ser grassa y delicada.

Menester es que nostras pagesas fassin tot lo que puguin pera proporcionarse galls que se semblin á la antiga rassa de virám catalana, que guardin solas las pollas de potas negras, baixas y peladas, es á dir, que no sian sas camas cubertas de plomas, que tinguin la cresta grossa, orelas grossas y ben blancas y que la virám de camas altas, grogas ó verdas la venguin petita en los mercats per major y que no 'n reservin cap ni una, tan de pollas com de pollastres.

Ab virám gruixuda, de potas baixas y negra de plomatje, ros ó negrench, de cresta vermella y grossa, tindréu ous en abundancia, bonas aus de corral, alimentadas ab las reglas di-



tas y seguint lo que la experiencia propia ha motivat en petita escala aquest escrit. De lo contrari no vendrém mes que á perdua y deurém nosaltres pagar eternament lo tribut al extranjer.

FRANCISCO DE P. CAPELLA.

## VARIETATS

### UNA NOVA INDUSTRIA <sup>(1)</sup>

#### MAHONS DE SURO

No es la primera vegada que 'ns ocupém de la nova aplicació que 's dona al suro empleant sas desferras pera materials de construcció. Nos tres lectors recordarán que no fá gayre temps, deyam hi havian uns mahons fabricats per los Srs. Grünzweig y Hartmanm, de Sudwigshafen, compostos d' una barreja de trossets de suro, cals y argila assecats en motllos apropósit, molt lleugers y ab un coeficient de resistencia á la compresió d' aprop de 3 kilógrams per centímetre quadrat; de fácil unió per medi del morter ordinari, guix ó ciment y podentse cubrir ab facilitat son parament exterior per medi d' un arrebossat cualsevol.

Avuy torném á insistir sobre lo mateix ab motiu d' altrás novas mostres que la redacció de *El Palafrugellense* guarda pera ensenyarlas á quantas personas desitjin veurelas ó los hi puga interessar. y qual adquisició deu á la amabilitat de son benvolgut amich l' inteligent y actiu mestre d' obras Sr. Ferrer Bataller. Una de las mostres, á son modo de veure, la millor y més acabada, consisteix en un mahó de 26 centímetres de llargada, 12 d' amplada y 7 de gruix, procedent de la mentada casa alemana de Sudwigshafen; y altra en forma de rajoleta de 15 centímetres en quadro; de més pes, de contextura y aspecte mes fins però menos perfeccionada que la anterior, construhida per un paísá seu, l' incansable y enginyós taper D. Joseph Sendra.

Segons manifesta 'l mateix Sr. Ferrer Bataller, s' ha dirigit ja á la casa dels Srs. Grünzweig fentlos hi una demanda mostruari de mahons de la classe que hem descrit, pera emplearlos com ensaig, en la construcció d' embans. Nosaltres creyém que aquesta proba ha de donarli magnífichs resultats, per esser los mahons que 'ns ocupan molt menos pesats que 'ls ordinaris (duas terceras parts menos), fácils d' unir, resistents, mals conductors de la electricitat, del sonido y del calor, per quals circumstancias las habitacions que ab ells se construhescan han de reunir forsosament inmensas ventatjas sobre las demás; una de tantas la d' esser calentas en hivern y frescas en estiu. No es aixó sols: los mahons en qüestió poden serrarse, tallarse, ribotejarse y elaborarse, reunint en grau superlatiu dos ventatjosas y trascendentals condicions que 'ls fan molt apreciables; sa impermeabilitat é incombustibilitat; á semblansa dels que de serraduras de fusta y també de suro 's coneixen desde alguns anys en Amé-

(1) Vejis lo N.º 147 corresponent al 18 de Febrer d' aquest any.



rica, fabricats per la companyia nova-yorquina «Terra-Cotla-Lumbert,» á Pesth, en forma de grossos blochs que poden tallarse segons las necessitats.

Tindrem á nostres lectors al corrent del resultat que obtingan las probas que molt aviat va á practicar lo senyor Ferrer Bataller.

Y per lo que respecta al laboriós taper senyor Sendra, lo felicitém per son invent siga original, siga copiat, alentantlo pera que prossegueasca en sas investigacions y probas, oferintli nostres pochhs coneixements pera ajudarli á disminuir las moltras dificultats que indubtablement se li anirán presentant en lo curs de sas combinacions y las columnas de nostra humil revista pera donar publicitat á las mateixas y á tot quant crega convenient pera la consecució del noble y profitós objecte desitjat.

Estém íntimament persuadits, que aquesta nova aplicació del suro ha de tenir cabuda entre 'ls moderns materials de construcció; y en cap punt millor que en aquella comarca suro-tapera, que hi ha primera materia en abundancia, empleada avuy dia com á combustible, de poca estima y de cap valor, podia introduhirse é implantarse la nova industria de fabricació de mahons de suro, que suscintament hem donat á conèixer á nostres apreciables lectors.

---

## NOTICIAS

---

**Aucells de pas.**—Estém á la temporada en que entran las aus de pas y permaneixen alguns dias en nostre país pera trasladarse á principis d'ivern á paissos més cálits, lo qual en nostra comarca anomenan la *passa*.

Aquest any han entrat á milions y 'ls cassadors han agafat en sas telas totas las que han volgut, pero succeheix una raresa, y es que mentres abundan ab excés los passarells y cadarneras, escaseijan los verdums, que eran en los altres anys los que abundavan més.

No han aparegut encara 'ls llúes y trencapinyas los quals, segons parer dels cassadors de telas, anuncian un ivern rigurós. Lo llué cria á Russia á las casas, com nostre pardal y no cria regularment en nostre país, pero es l'aucell que s'aparella més fàcilment ab lo canari, donant per resultat de sas crias una rassa entravessada de molt bonich cant y un hermós color vert groguench, vivint ab més facilitat que 'ls canaris de casta, pero que, com tota encreuhament, no 's reproduheix.

**Arrós.**—D' Alcira diuhen que las vendas d' arrós han estat encalmadas durant la anterior setmana y aixó fá creure que, si la demanda no augmenta, deurán aviat cedir los preus.

Lo mateix succeheix ab las monjetas, puix paralisada la recolecció per efecte de las plujas, pujá lo preu de las partidas disponibles desde 18 rals á que avans del temporal se venian, fins 19 1/2 y 20 rals varxilla; pero havent pres posteriorment molta extensió la recolecció, s'oferian després de 18 1/2 á 19 rals y faltavan compradors.

La cullida del cacahuét, igualment per ditas circumstancias paralisada s' ha reanudat aquestos dias en gran escala, pero com encara no es molt lo que s' ofereix sech, gosa de bona demanda y val 9 fins 9 1/2 rals varxilla lo blanch de plassa.



**Garrofas.**—Diuen de Castelló de la Plana que son molt buscadas las garrofas de la última cullita, que en aquella ciutat se cotisan á cinch y mitj rals arroba ab tendencia al alsa, per qual rahó molts culliters se retrauen, esperant que aviat arrivarán á sis rals.

**Magranas.**—La recolecció de la magrana á Xátiva, que tant se cultiva en aquella horta, está ocupant á centenars de personas, essent á la vegada un negoci pera las moltas comissions que remeten tan delicada fruyta á varias provincias d' Espanya y fins al extranjer, ahont es molt sollicitada per sas ricas cualitats.

Las passadas pluhas perjudicaren algun tant la cullita, que ha sigut abundant, haventhi gran part d' ella, que 's destina al consúm de la comarca, en la impossibilitat de transportarla.

Lo preu de la superior, anomenada fina, es lo de 12 rals arroba.

**Melons**—L' embarch de melons pera Inglaterra ha pres aquest any en la ciutat de Valencia un desentrotllo bastant notable. Proba d'aixó que en la subasta celebrada 'l dia 12 en lo mercat de fruytas de Liverpool, se vengueren 233 caixas de melons de Valencia.

**Safrá.**—Ha comensat la recolecció del safrá en los centres productors, però per ara no 's pot apreciar son resultat; puix si be es veritat que la seba porta bastanta rosa, la dificultat está en que puga donarla tota ó no mes que part d' ella, puix com faltá l' aygua, no se sap si 'l tanyindrà forsa pera sortir. Los preus d' aquesta droga no s' han alterat y no se sap lo definitiu fins veure 'l resultat poch mes ó menos.

**Taronja.**—Los culliters de taronja de Valencia persisteixen en sos tretze; veuen la insistencia en las demandas del daurat fruyt y 's mantenen fermes en la confiansa de que ha d' esser pagat á millor preu. No obstant, van verificantse alguns embarchs d' importancia pera diferents punts del extranjer á 5 rals arroba.

## VINS.

Los cullitets se mostran bastant satisfets del resultat de la berema aixís en la cantitat com en la calitat, podentse presumir d'aixó que la campanya d' aquest any s' iniciará en millors condicions de lo que 's pogués creure, puix fins las classes mitjanas son de bastanta graduació y color. A Tarragona está lo negoci algun tant animat puix s' han fet ja alguns embarchs pera Fransa, pera qual punt se compra bastant, á Reus á 35 pessetas la carga de 121 litres, de 31 á 32 en Ulledecona y de 30 á 33 en la comarca del Camp.

Las classes bonas poch abundants son solicitadas en tot lo Principat per los comissionistas francesos, y respecte á vins pera Ultramar continuan los preus nominals pera las marcas acreditadas, senyalant com probables pera Cuba á tota venda de 34 á 35 duros y de 36 á 37 pera 'l Riu de la Plata, per pipa á la catalana ab casco á bordo.

Los vins blanchs segueixen sense variació en sos preus.

---

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