

La Junta, considerantse molt honrada ab tals visitas, ha procurat complaure tal com ha pogut als nostres confreres de las comarcas vehinas.

Alguns consocis nostres possehidors de canóns granifuchs ens preguntan si tenim més pólvora pera donalshi

Per ara no: y com podrá ser que ab el cambi de Govern esdevingut després d'enviada la Exposició que publiquem en altre lloch no fos contestada aquella Exposició-instancia, esperarém alguns días més, y si no rebém contesta del nou Ministre de la Guerra, li recordarém lo que 's demana en dita Exposició.

VARIETATS

Manera d' evitar que 's corquin las patatas

De uns quants anys en aquesta part, ve observantse que després de arrencadas y colocadas las patatas al lloch destinat á depòsit pe'l consum de durant l'any, móltas son las vegadas que 'n compte de trobarlas sanas y bonas es troban que totas ellas son un corch.

El procediment pera evitar aquesta plaga no pot esser més fácil ni més senzill.

Quan s' arrencan las patatas es necessari que aquestas tinguin tot el seu desenrotillo y si la terra es molt humida, es convenient deixarlas aixugar bè, procurant ferho á la ombra en cas de que 'l sol fos massa fort. Si 'l terreno es sech, es poden colocar de moment las patatas en portadoras ó coves, y no en sachs com s acostuma fer moltas vegadas, porque d' aquesta manera no se 'ls trenca la pell, no reben tants cops, quedan més bonicas y no es tan fácil que 's fassin malbè.

Las patatas poden depositarse en qualsevol lloch, tant tè que aquest sigui el celler com las golfas y que sigui gran com petit, porque poden colocarse en una pila, ja que haventhi més gruix es conservan millor.

Sempre que una pila de patatas es corca s' ha observat que las més perjudicadas son las de de nunt, y aixó es degut á que están en més contacte ab l ayre y la claror. Al objecte, donchs, d' evitar que s corquin, es convenient taparlas bè ab una capa de boll, ó bè sachs, y deixarlas com més tapadas es pugui; al mateix temps convé tancar el local á fi de que tampoch hi entri gens de claror.

Com el temps més perilós per corcarse las patatas es mentres dura la calor, no deuen destaparse fins al mes d' Octubre ó Novembre, segóns si 'l temps continúa ó no colurós, y si es més ó menos fresch el lloch ahont s' han colocat.

Alashoras, després de treurer tots els grills, deuen extendres ab tant poch gruix com es pugui y s conservarán sense corcarse.

La operació de trencar els grills deu ferse sempre, ni que vulguin destinarse las patatas per llevar, ja que 'n aquest cas, com els nous grills que trauhen son més groixuts, al sembrarlas no s trenquen tant y las patateras surten més dobles.