

llegums de las llegums y de las fruitas per medi de la cals.

Tenint patatas fortament atacadas per l'enfermetat que avuy tant s'ha desenvolupat y tants perjudicis reporta á la classe agricultora. las arrancá á tota pressa y ne posá una part en capas alternadas ab altres de cals en pols en un depòsit d'uns quatre metros cubichs de cabuda. Ab gran sorpresa seva, observá que la pell d'aquellas patatas no s'alterá en lo mes mínim per lo contacte seguit de la cals que durá uns catorze mesos. En quant á son gust, semblavan patatas arrencadas desde uns poch mesos tan sols. Las remolatxas y las pastanagas posadas entre la cals en Septiembre y tretas en primavera semblavan tan frescas com si s'acabessin de cullir.

Respecte á las fruitas lo Sr. Monclar ha obtingut los mateixos resultats. Los rehims *Aellade* y *CHasselas*, després de permaneixen set mesos y mitj en la cals, se trováren en un estat de frescor sorprenent ab relació al temps. Las peras d'hivern y los codonys, que fins are no podían conservarse mes que dos ó tres mesos, gracias á la cals, han pogut arribar á un estat de completa maduració.

Lo Sr. Monclar fá observar que la cals no poseheix cap propietat particular pera retardar lo térme de la evolució interior del fruit, és dir, que 's pudreixi. Aixís, no ha pogut conservar mes de un mes y mitj en la cals las peras *Duchesses*. Las classes tardanas son las úniques que 's conservan llarch temps.

La gran ventatja de la cals és que protegeix á las fruitas contra tota causa externa de alteració. Ab sa presencia no hi ha que temer la humitat ni 'ls microbis que deposita en la pell de las fruitas y que enjendran tans mals. Ademés las guarda del atáchs de las ratas y dels insectes.

Fins avuy sols se podían conservar las fruitas en llochs que tinguessin condicions especials. Are, per medi de la cals, se podrán conservar en cualsevol lloch. Será sempre preferible servirse del celler en lloch del graner.

Lo procediment exigeix poch gasto de ma d'obra. La cals se desfá ella mateixa exposada al aire, al abrigh de la humitat se reduheix á pols y se emplea en aqueix estat, cualsevulga que sia son grau de hidratació.

Després d'haber servit pera la conservació de fruitas no ha perdut cap de sas qualitats y se emplea pera la fabricació de compostos y pera encalar directament las terras.

Pera conservar fruitas y exhibirlas en Exposicions, és altre lo procediment.

Se trian las millors fruitas y se posan en pots, replens d'aygua saturada ab vapor de sofre, y prompte s'afegeix glicerina, que té per objecte aumentar la densitat del líquid pera evitar sa evaporissació y aumentar la refracció de la llum, pera que las fruitas semblin majors. Los taps dehuen ser esmerilats, y los pots han de conservarse en llochs frescos y ventilats.

A.

MERCATS

A *Castelló d'Ampuries* los grans s'han pagat als preus següents:

Blat fi, á 19 ptas.; Blat fort, á 18; Sibada, á 8'25; Ordi, á 8'75; Blat de moro de 10'25 á 10'75, segons clase; Fabas, á 13; Fabons, á 13'75 ptas. la quartera de 80 litros.

En lo darrer mercat no hi hagué cap ajust que tinga importancia esceptuant algun de blat de moro á 10'75 á entregar per tot lo mes vinent. Los demás grans estant encalmats y per forsa 'l blat que n'hi ha molt poch.

Per aquellas terras la cullita se presenta espléndida segons mostra de sembrats.



A *Figueras*, en lo darrer mercat s'han pagat los blats als preus següents:

Blat fi, á 18'50 ptas.; Blat fort, á 18'25; Mestall, 16'25; Sibada, á 8'50; Ordi, á 8'75 y á 9; Blat de moro superior, á 11; Blat de moro segona, á 10'50; Fabas, á 13 y Fabons, á 14 ptas. la quartera de 80 litros.

En lo mercat de grá los acaparadors han recullit de partida en partida tot lo blat fi y los demás grans han sigut poch sollicitats, observantse poch decisives las ofertas per ajustos de blat de moro.

Firas desde 'l dia 21 al 23 del corrent hasta 'l dia 3 de Janer de 1897

Dia 31.—Figueras.—Dia 1.—Arlés, Esquiv ol La Bisbal, Pons, Balsereny, Manlleu, Monclarré, Igualada.—Dia 3.—Banyolas.

Festas majors desde 'l dia 23 del corrent al dia 3 de Janer de 1897

Dia 31.—Sta. Coloma de Centellas y Sta. Coloma de Cervelló.