

Si l'esperit de previsió no fos una qualitat de les que casi han desaparegut de nostra rassa, gracies al seu contacte y supeditació a la rassa més imprevisora de totes les que poblan l'univers, l'exemple d'alguns propietaris que sols venen y encara ab la deguda parsimonia les plantes grosses, deixant les petites que vagin cresquent y procurant encara esbarbissar els boscos de temps devastats, pera que 'ls rebrols pugin en bones condicions, seria seguit per tothom. Encara se podria fer més y seria rompre 'ls erms y fer grans sembrades d'agllans de roure y d'alsina, segons els terrers, retirant per uns quants anys els remats de bestiar, cabres sobre tot, que son els principals enemichs de la repoblació dels boscos y aixís encara podria entreveurers el renaixement d'una riquesa que dintre poch estarà reduhida a la nulitat. Desenganyintse 'ls propietaris, nostre país no es ni serà may d'oli, ni vi, ni de blat, ni de fruyta; es y pot esser solsament de industria pecuaria y sobre tot de riquesa forestal, tenint per ben entés que seguint pel camí del conreu dels boscos podria aquest país sino igualar a la Selva ab ses suredes, per lo menos sobrepujar en riquesa al Empordá ab sos vins y olis. Es indiscutible que 'ls productes forestals sempre pujaran de preu.

Pero qui 'ls hi fa entendre a certa gent. La repoblació dels boscos es cosa d'anys y sols pot aprofitar als nets, mentres que ara hi ha el carboner y el serrador que 'ls hi estiran la casaca, oferintlos hi un grapat de duros pera les alsines que quedan en peu. Ademés aquí 'ls assegura que avans que 'ls seus fills pugau aprofitarsen, el Govern no s'ho haurá dragat tot?

ISIDRO.

Conferencies intimes donades en la Secció de Lletres del Institut Olotí. Primera Conferencia, per don Esteve Cardelús; tema, Fermentacióris.

(Acabament.)

El fenomen que m'ocupa es conegut desde la més remota antiguitat. Per la mitologia, sabem que Baco coneixia els efectes de la fermentació y Moisés ens parla del llevat del pa. Pero si 'ls efectes son de molt temps coneguts, no 's pot dir altratant de les causes, puig fins al sigle XVII no veym que 'ls quimichs hi dediquessin seriament la atenció. Les conclusions no obstant son desencertades, lo qual no es de estranyar atés l'atrás en que estava l'estudi de tals materies. Alguns prenían per fermentació la putrefacció; altres, com Van Helmont, incluhian en les fermentacions, fenómens tant dístints com la formació de la sanch, el desprendiment d'un gas tractant un metall per un ácit, etc. Pera formarnos cárrech de lo equivocats que anavan, no hem de fer més que fixarnos en la clasificació que com a resumen dels travalls de la seva época, y ab el noble fi d'introduhir ordre en aquells estudis, ens presenta Becker. Dividia les fermentacions en Intumefaccions (dilatacions gaseosas del estomach), Fermentacions propiament dites (fermentació alcohólica) y Acetificacions, (vi que s'agreija.)

Més tart Hatal va senyalar que la fermentació era deguda a una substancia que estava dotada d'un moviment íntim. Lovoisier ens feu notar la relació que hi ha entre 'l pes de glucosa y d'alcohol y ácit carbónich formats.