

¡Axó sí, son mares
que á sos fills aprécian,
que á son ventre l's tornan
pera que no s'pérdian!
Per privar axó
molt menjar doneulas;
que anant ellas fartas
no es fácil se l's menjian.
Quant massa porquets
la truja paresquia
precis es llevarli
los sobrants depressa,
y sols los que pot
criar se li deixan:
la que es jove vuit
y deu la que es vella
diu poden criarne,
mes encara ensenyan
autors que he llegit
ser mala esta regla:
si la truja es grossa
jove y ben lletera
diu que á vuit li basta
donar la mamella,
y si no fos tal
á mitja dotsena;
anyadint encara
que si fos flaqueta
quatre bastarian
per la sua feina.
Los primers vuit dias
he se li conservan
tots los que ha parit
perque los alletia;
pero estos passats
posaréu en venda
tots los que li sobran
segons que dit queda.
No obstant també diuhen
autors, que no s'vengan

de tant poca edat,
y que axó se esperia
fins que tres semanas
ja tingan cumplertas.
Si acás teniu ruscós
hont crian abellas
darlos una vista
en est més es regla.
Atents repareu
si l's falta la teca
y deulas si acás
ab que se alimentian;
doneulas vi ab sucre
cuit que xarop sembla,
ó be mel ab most
cuit també en barreja,
que una part de mel
dos de most sen bega,
ab un poch de sal
que la dolsor templa.
Tot axó en un plat
planer se l's presenta
junt al rusch que hotrobian
á sa conveniencia,
y al traves del plat
algunas canyetas
desde ahont posadas
lo aliment se prengan.
Si no ho feu axis,
las pobres abellas
de fam moririan
y despues la bresca
menjar no podria
la tendre mestressa
regalant sa boca
si n'es llamenera,
ó si fos prenyada
satisfent la enveja.

Joaquim Ferrer.