



Boletín

DE LA

CÁMARA AGRÍCOLA DEL AMPURDÁN.

REVISTA QUINCENAL

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN:
 ESPAÑA. un año, 5 pesetas.
 ENTRANJERO. " " " " " " " "
 ANUNCIOS: Precios convencionales.
 Pago anticipado.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN:
 Calle de la Barceloneta, núm. 6, 1.
 Toda la correspondencia deberá dirigirse al Director.

AGRICULTURA CATALANA

II

En el temple de Delfos hi havia una inscripció que deya: *noce te ipsum*. Ella, donchs, servirà de lema á nostres propòsits, comensant per coneixe'ns á nosaltres mateixos; y com la caritat ben entesa diuhen comensa per casa, d' aquí que doném principi á nostra tasca parlant del Ampurdá, é intímém ab la comarca de Figueras, en general, sense devallar á detalls que podrien ferir inconscientment susceptibilitats, de las que está en nostre ánim apartarnos per complert, ni son de la índole que 'ns proposém seguir en el trascurs de nostres escrits, exemps de cap mena de pretensió baix tots conceptes.

Al emprendre nostre comés, hem de recordar que entre las diferentes vegadas que hem visitat als figuerenchs, distintas son las impresions rebudas; però, com la de la nostra introduccio, cap d' altre, per la diversitat d' agradables emocions experimentadas.

Yo no sé lo que passará als demés. Recordo, que quand en ma juvenesa vaig hostatjar-me per primera vegada en la capital del Ampurdá, fou sensacional ma entrada en la Rambla. No mes que un ex-ministre de la República Espanyola m' acompanyava en ma excursió, ab lo qual está dit que totas las portas y tots los cors se m' obriren de bat á bat y qu' en poch temps pogué fer molta y bona feyna y afegir valiosos amichs en la llista de mas relacions íntimas. Per primera vegada vaig embadalirme agradabilíssimament devant d' un *pou artesiá* de gran capdal d' aygua, rajant sens interrupció en la finca del Sr. Tutau, qui se 'n beneficiava pera regarla sobradament, en paga d' haverlo descubert, rompent la crosta impermeable que la esclavitzava empresonada sota terra, privantli la llibertat de manifestarse á la superficie, y en senyal d' agrahiment per haverla deslliurada de semblant opressió, que la impossibilitava de ser útil á la vida tan necessitada d' un dels elements mes principals pera la dels animals y plantas. Diguintho, sos camps d' userda y sos fruyterers y demés produccions de regadiu.

Desde molt temps data la preponderancia agrícola de la comarca ampurdanesa que 'ns ocupa, donchs ja fa molts anys que la construcció d' eynas pera 'l conreu de la terra li es familiar y fins ha donat nom al mes important dels utensilis, com ho es la harada batejada ab lo de *mossa de Figueras*, de la que se n' exportan fins al extranger, tal es la bondat de sa elaboració. Altre de las ferramentas d' utilitat pera la remoció de terras, referintnos á la *cullera ampurdanesa*, ha sigut també de bon comer per 'ls que l' han construïda, completant la colecció d' eynas ab totas aquellas mes indispensables, y darrerament ab las aradas de subsol y de desfons, que la agricultura moderna ha fet d' absoluta necessitat. En aquest ram de construc-

ció, Figueras ocupa un lloch preeminent en nostre Catalunya, y per lo que toca al restant d' Espanya, encara mes. El dia que 'l *Canal del Ampurdá* fecundisi sas terras, cambiará la sort de la pagesia comarcal.

Creyém que diversas circumstancias han influhit en que la capitalitat ampurdanesa fos l' empori de la agricultura de son pays; no essentli indiferent la proximitat ab Fransa, ab quina República está en immediat contacte; aixís com á haver albergat en son sí á la *Escola d' Agricultura de Fortianell*, algunas dotzenas d' anys enrera, y á la constancia d' alguns de sos fills predilectes, no olvidantnos del malaguanyat Sr. Fages de Romá, en propagar los coneixements agrícolos ó bé difundint algunas prácticas rurals, com per exemple, lo Sr. Compte de Zavellá, en Perelada.

Ahont ha demostrat Figueras que portaba la devantera, ha sigut en la replantació de la vinya americana, creant al propi temps un nou comer á Espanya ab sos vivers de ceps americans pera substituir als europeus devastats per la plaga filoxérica, que desgraciadament aparagué en la Península per primera vegada al poble de Rabós, enclavat en la regió ampurdanesa. Si l' atach fou inusitat, la defensa ha sigut desesperada, coronantli l' exit, en recompensa al desvetllament operat entre 'ls interessats en conservar la primera riqueza rural de son pays.

Ab la *Reunió Agrícola* d' anys enrera, tinguda baix las auspícis del Institut Catalá de Sant Isidro, ab altres actes posteriors, y molt especialment ab la *Exposició* del any passat, de la que brotá tan ufanosa la *Cambra Agrícola del Ampurdá*, ben merescut té que l' any vinen siga Figueras la població ahont se localisi 'l *quart Congrés Agrícola*, segons acort prés en el tercer, que acaba de celebrarse á Lleyda.

Los figuerenchs correspondrán ab escrieix á sa realisació práctica.

22 Maig 1900.

FRANCISCO X. TOBELLA.

NOTAS SOBRE VITICULTURA AMERICANA

Se quejan algunos viticultores de que se les mueren muchisimas cepas al primer ó primeros años de ingerto, con tanta mayor extrañeza, cuanto ven el magnífico desarrollo que tenia el pié y lo perfectamente soldado que estaba el ingerto.

Son varias las causas que contribuyen á ello, siendo una de las más importantes, el poco cuidado que se tiene en cubrir el ingerto. Durante el primer invierno, y mejor durante los dos primeros inviernos, las cepas ingertadas deben cubrirse con una capa de tierra bastante á impedir que las heladas destruyan las soldaduras recientes. En los locales de la Cámara Agrícola del Ampurdán encontrarán nuestros asociados magníficos ejemplares, que sucumbieron por tal causa, ejemplares presentados por el inteligente propietario viticultor, Don

Antonio Casamor, quién nos manifiesta, que el daño que causa esta falta de precaución es tan grande, que en una viña en que se ingertaron de cuatro á cinco mil pies, murieron unos ochocientos, quedando algunos otros en muy mal estado. Otra de las causas que contribuye en gran manera á que se pierdan muchos ingertos, es la falta de los tratamientos indispensables para combatir el Oidium y el Mildiu, pues muchos se figuran que durante los primeros años no son tan necesarias dichas operaciones, siendo asi que es todo lo contrario, puesto que en los primeros años de brote es cuando precisa aplicarles los tratamientos con más frecuencia, en particular durante los meses de Agosto y Septiembre. En los alrededores de esta Ciudad existe una viña, en la que se perdieron más de la mitad de las plantas ingertadas, por no haberse aplicado el sulfato correspondiente.

Otra de las faltas que frecuentemente se observa en este país y que desgraciadamente se extiende tanto, que es preciso se llame la atención sobre ella, es la no supresión de las raíces de la púa del ingerto, las cuales si no se cortan oportunamente, no solo se desarrollan en perjuicio de la vegetación ulterior del ingerto, retrasando la formación de la soldadura é impidiendo que esta se opere en buenas condiciones, sinó que engaña al descuidado viticultor, que creyéndose poseer una perfecta plantación, se queda á los pocos años sin viña, puesto que perjudicadas las raíces de la púa por la filoxera y por la sequia, y asfixiado el patrón por haber cesado la circulación que se había establecido entre dicho patrón y la púa, muere la planta entera. Así pues, es preciso que la supresión de dichas raíces no la descuide ningún viticultor, efectuando dicho trabajo en varias veces, y á medida que vayan desarrollándose en los piés ingertados, en particular durante los meses de Junio á Julio y de Septiembre á Octubre, y con los cuidados que la operación requiere.

Es también muy importante, especialmente en esta comarca tan expuesta á vientos fuertes, no descuidar la colocación de tutores al lado de cada planta ingertada, pues no solo sirve para señalar el sitio donde se halla la planta, sinó que dá buena dirección á la cepa, salvando á los brotes en su desarrollo, ya que encontrándose sin protección alguna se rompen con mucha frecuencia, perdiéndose, no solo el fruto que pueden llevar, sino muchas veces también el ingerto, teniendo en este caso necesidad de ingertar de nuevo, si por casualidad no muere el pié.

Otra observación vamos á hacer, y es tal vez la que más detención y estudio debe merecer á los viticultores.

La naturaleza de las plantas americanas no es idéntica á la de la vitis europea. Aparte de que esta tiene necesidades culturales distintas según sea ella, puesto que si las varias vides, por ejemplo, que en el Ampurdán se cultivan, se avienen bien á la poda corta, otras forasteras hay, que con-

ducidas con ese género de poda, no rendirían fruto y acaso se extinguirían, en general podemos decir que no es de índole expansiva, cualidad que ordinariamente distingue á las cepas americanas, las cuales reclaman, por consiguiente, poda larga. Reduciendo el desarrollo de la planta de pié americano á los moldes de nuestras antiguas cepas, es posible y casi seguro, que se contraría su manera de ser, puesto que siendo de naturaleza expansiva, con la poda corta se la estrangula.

Así la vid americana sosteniendo ingerto que durante tres, cuatro, cinco años se viene estrechando en el circo de nuestra poda habitual, sufre, y en ciertos momentos, por causa accidental no definida todavía, la planta perece. Los casos mas frecuentes que hemos visto de esas muertas apopléticas han sido, de *Mataró* sobre *Riparia* y de *Moscatel* sobre *Jacquez*. Poseemos ejemplares á disposición de quién quiera observarlos.

Estudien esta cuestión los viticultores; destinen algunas docenas de pies de sus viñas á ensayos de poda, y tal vez como resultando de este estudio encontrarán la clave de muchas bajas que en sus viñedos se señalan anualmente, sin causa visible conocida.

De todo lo dicho se desprende la exactitud de lo repetido ya por varios sabios ampelógrafos, que para poseer perfectas viñas de cepas americanas, no se necesitan tantos esfuerzos y sacrificios como algunos pregonan, lo que si es menester es más cuidado del que muchos tienen.

PAPELL CAMPS.

1.º Junio 1900.

TRATAMIENTO DEL MILDIU

Y

PREPARACIÓN DE LOS CALDOS CÚPRICOS

(Continuación.)

Caldo bordelés básico.—A menos que la cal sea de muy mala calidad, bastarán 500 gramos de cal por un kilo de sulfato de cobre para obtener un caldo completamente básico. Se preparará con las cantidades siguientes:

	Para el mildiu y para las regiones secas.
Sulfato de cobre.	1 k. 500
Cal grasa en piedras.	0 k. 750
Agua.	100 litros.
	Para el black rot y para las regiones húmedas.
Sulfato de cobre.	2 k.
Cal grasa en piedras.	1 k.
Agua.	100 litros.

Caldo bordelés neutro.—Para obtener un caldo completamente neutro con la cal ordinaria, es necesario operar con el papel de tornasol en la mano.

Después de haber disuelto un kilo y medio ó dos kilos de sulfato de cobre en 50 litros de agua, se añade poco á poco la lechada de cal, agitando constantemente la mezcla, parando cuando el papel de tornasol pase del rojo al azul, señal de que el caldo está suficientemente preparado.

En defecto de papeles sensibles, que no se tienen siempre á mano, es muy fácil, por un simple exámen, asegurarse de que el caldo no es ácido.

Basta para esto colocar en un recipiente de vidrio un poco ancho, una porción del líquido claro de la superficie, cuando el caldo ha empezado á depositarse.

Si este líquido claro, examinado delante de una pared blanca ó de una hoja de papel del mismo color, no presenta coloración azulada ó verdosa, puede estarse seguro de que el caldo no contiene cobre libre en cantidad notable, y de que no hay peligro de quemar las cepas.

También con un poco de paciencia puede conocerse si el caldo es básico. En efecto, si lo es, se forma en la superficie del líquido, sobre todo si se sopla en el vaso, una delgada película de carbonato de cal.

Si estos procedimientos de comprobación resultan demasiado delicados ó demasiado largos, se puede, para simplificar, hacer uso de las cales dosificadas, que se encuentran en el comercio. Conviene asegurarse, una vez al menos, de la exactitud en las dosis de estas cales.

Caldo bordelés ácido.—Se prepara primero un caldo neutro, como queda ya explicado, y se añaden por hectolitro 200 ó 250 gramos de sulfato de cobre, disueltos aparte. (Procedimiento de Bacón de Lavergne).

Caldo borgoñés ó del finés.

Caldo borgoñés básico.—En principio no debe aceptarse este caldo. Resulta de una repartición muy desigual y se convierte en seguida en pesado.

Caldo borgoñés neutro.—Se prepara haciendo desleir por separado, en disoluciones poco concentradas, como lo indicaba más arriba para el caldo bordelés, los compuestos siguientes:

	Para el mildiu y para las regiones secas.
Sulfato de cobre.	1 k. 500
Carbonato de sosa á 90° (Selvey).	0 k. 675
Agua.	100 litros.
	Para el black rot y para las regiones húmedas.
Sulfato de cobre.	2 k.
Carbonato de sosa á 90° (Selvey).	0 k. 900
Agua.	100 litros.

Estas cantidades son solo aproximadas, pues los productos del comercio, tanto el sulfato de cobre, como el carbonato de sosa, no son nunca químicamente puros.

Basándose en las fórmulas de productos puros, hace muy justamente observar el abate Senderens, que empleando un kilo de carbonato de sosa por dos kilos de sulfato de cobre, como estaba indicado hasta ahora, se obtendrá forzosamente un caldo básico. Bastan, en efecto, 425 gramos de carbonato de sosa, para neutralizar un kilo de sulfato de cobre puro.

Pero teniendo en cuenta que el sulfato de cobre tiene 98 á 99 % de pureza, y que el carbonato de sosa tiene por término medio 90 % solamente, con 425 gramos de carbonato de sosa ha de resultar un caldo ácido.

En defecto de un análisis exacto de los dos productos, nos acercaremos bastante á la completa neutralización empleando 450 gramos de carbonato de sosa por un kilo de sulfato de cobre.

Caldo borgoñés ácido.—Para que queden sin combinar unos 200 gramos de sulfato de cobre, se tomarán:

	Para el mildiu y para las regiones secas.
Sulfato de cobre.	1 k. 500
Carbonato de sosa á 90°.	0 k. 640
	Para el black rot y para las regiones húmedas.
Sulfato de cobre.	2 k.
Carbonato de sosa á 90°.	0 k. 850

El caldo borgoñés, sea cual fuere su fórmula, no debe prepararse hasta el día mismo de su empleo. En efecto, al cabo de 24 horas, como máximun, de preparado, el compuesto de carbonato de cobre viene muy pesado, cristalino y arenoso, al mismo tiempo que su color se convierte en verde oscuro. En este estado, es muy difícil tenerlo en suspensión en el líquido, el caldo pierde mucho de su adherencia, y su eficacia resulta dudosa.

Aconsejamos el empleo de carbonato de sosa refinado de 90°, excluyendo los cristales de sosa comunes, cuya composición es tan variable que no pueden utilizarse sin mucho cuidado.

Caldos con jabón.

Los caldos con jabón han sido recomendados por su gran adherencia, que parece, en efecto, ser superior á la de los caldos bordelés y borgoñés. Tal vez se ha sufrido en un principio la equivocación de querer reducir demasiado la dosis de cobre en estos caldos. Aconsejamos adoptar, á título de experiencia, las siguientes dosis:

	Para el mildiu y para las regiones secas.
Sulfato de cobre.	1 k. 500
Jabón en polvo.	1 k. 500
Agua.	100 litros.
	Para el black rot y para las regiones húmedas.
Sulfato de cobre.	2 k.
Jabón en polvo.	2 k.
Agua.	100 litros.

Se pueden preparar estos caldos echando el jabón en polvo en la solución de sulfato de cobre, cuidando de agitar el líquido para que se disuelva el jabón, lo que se verifica pronto. Pero creemos es preferible hacer dos soluciones separadas, como en los otros caldos, echando la solución de jabón

en la de sulfato de cobre. Procúrese evitar el empleo de aguas muy calcáreas, que podrían formar aglomeración, y obstruir los pulverizadores.

Se encuentran en el comercio caldos con jabón preparados en polvo, que se emplearán siguiendo los preceptos de los fabricantes, pero cuidando de no reducir demasiado la dosis de cobre que acabamos de indicar,

Verdetes.

El verdete gris no se disuelve en el agua, se diluye solamente. Es necesario tenerlo en agua dos días antes, agitándolo de cuando en cuando. Para facilitar la preparación puede hacerse una solución concentrada, que se diluye en la cantidad de agua necesaria, en el momento de su empleo. El verdete se conserva largo tiempo en el agua sin que pierda su ligueza, ni su propiedad de gran adherencia.

El verdete neutro es soluble en el agua. Se prepara, pues, es muy fácil, y casi instantánea.

Las verdetes son más ricas en cobre que el sulfato de cobre, y además, la acción de la sal cúprica no es retardada por su combinación con una base. Bastan, pues, dosis menores para obtener el mismo resultado. Sin embargo, no pueden reducirse mucho estas dosis, si queremos colocarnos al abrigo de todo accidente.

Podrá emplearse por cada hectolitro de agua:

	Para el mildiu y para las regiones secas.
Verdete gris.	1 k.
Verdete neutro.	0 k. 800
	Para el black rot y para las regiones húmedas.
Verdete gris.	1 k. 500
Verdete neutro.	1 k. 200

El verdete no deja señal sobre las hojas, de modo que es necesario sulfatar con gran cuidado para no dejar parte de la viña sin hacerlo.

Soluciones simples de sulfato de cobre.

Recuérdase la campaña hecha el año pasado en favor de las soluciones simples de sulfato de cobre, con el fin de luchar contra los exagerados precios de este producto.

Numerosos ensayos se hicieron en todas partes, pero como el mildiu no atacó con violencia, los resultados obtenidos no permiten afirmar sean de eficacia suficiente las soluciones simples de sulfato de cobre cuando los ataques sean violentos.

Es por lo tanto todavía una cuestión en estudio. Recordemos de paso, que no debe pasarse de la dosis de 250 gramos de sulfato de cobre por 100 litros de agua antes de la florescencia, pudiéndose emplear para los tratamientos sucesivos 300 ó 350.

Caldos del comercio.

Si se prefiere emplear los caldos en polvo, es necesario seguir las indicaciones dadas por sus fabricantes.

Hay que reconocer que muchos de estos caldos están bien preparados. Regularmente dosificados, son generalmente un poco ácidos, conteniendo por consiguiente bastante cantidad de cobre en disolución, dándole esta acidez una ligueza que no tienen la mayor parte de los caldos preparados en las fincas, en los que, por falta de precaución en las dosis y también por sistema, domina marcadamente la base.

Los caldos del comercio (hablamos de los fabricados por casa seria, pnés en esto como en los abonos conviene ser desconfiado) no tienen más que un defecto, y es que resultan más caros que los que uno mismo se compone. La cuestión está en saber si al interesado le es preferible gastar algo más y ahorrarse en cambio la molestia que la preparación lleva consigo.

Caldos con permanguenato de potasa.

A varios observadores, al doctor Masson en 1897, y á los Sres. Truchet y Dussert en 1898, les ha dado buenos resultados la adición de permanguenato de potasa á los caldos bordelés y borgoñés.

Estos caldos se preparan absolutamente como de costumbre, siguiendo las indicaciones dadas más arriba. La única modificación consiste en añadirles, agitándolos bien, de 25 á 50 gramos de permanguenato de potasa disuelto en un litro de agua, por cada hectolitro de caldo.

Impresión del eclipse sobre las plantas.

Secundando el propósito del director del Jardín Botánico, señor Miguel Colmeiro, cooperador ilustre durante cerca de sesenta años de todos los adelantos modernos de la ciencia, el director interino de dicho establecimiento y catedrático de Antropología del Museo de Ciencias, D. Manuel Anton, dispuso que los jardineros y ayudantes se preparasen para hacer y consignar las observaciones de la impresión que sobre las plantas produjese los accidentes de la luz solar con motivo del eclipse del día 28.

Encargado de la distribución de los trabajos el jardinero primero, D. Luis Aterido, empleó convenientemente, así en las Escuelas y estufas, como en la siembra y jardines, al jardinero segundo D. Manuel Fraga y á los ayudantes D. Tomás Roldán, D. Manuel Pioz, D. Eliseo del Cota, D. Federico Ruiz, D. Francisco García y Don Juan José Aterido, reservándose él la inspección general de las observaciones de todos y contribuyendo á precisarlas.

Los resultados fueron los siguientes: Se han observado, durante el eclipse, movimientos de hojas y flores en la *Mimosa pudica* (sensitiva), á cuyas plantas se les plegaron enteramente las hojas, como igualmente las de la *Mimosa Denhartii*, aunque en esta no tanto, por tener menos sensibilidad.

El mismo fenómeno se observó con las plantas del género *Acacia*, de Nueva Holanda, contándose entre ellas las especies *Cavenia*, *Capensis*, *Hórrida* y *Obtusifolia*.

En el género *Cassia* se notó algún movimiento en sus foliolos.

El *Papaver orientale* (Amapola de Damasco) cerró su corola completamente. Esta misma impresión se produjo en la *Eschscholisia Californica*, *Glaucium lutum* y *rubrum*, *Bistula Monspeliensis* y *Helianthemum montanum*. También cerraron enteramente sus corolas, reconociendo sus pétalos, las tres especies del género *Nemophila oculata*, *atomaria* y *pedunculata*, las cuales, como es sabido, son plantas de adorno, de flores muy vistosas y de las más admitidas por la moda en todas las ornamentaciones de flores naturales.

El *Anagallis arvensis* y *phoenicea*, así como las *Galandrinia discolor* y *compressa* abrieron, en cambio, sus flores, que volvieron á cerrarse al terminar el eclipse.

En los *Mimulus* (*Mimulus luteus*) se notó algún movimiento en sus estigmas, abriéndose ó cerrándose con la mayor ó menor intensidad del eclipse.

La ciencia botánica, á la par de la astronómica, recoge estas observaciones, muy importantes bajo el punto de vista de la fisiología vegetal. Los fenómenos de la impresión del eclipse sobre las plantas dotadas de visible sensibilidad renueva el perpétuo problema físico de los vegetales, respecto á si esta acción de la luz sobre ellos es puramente mecánica, ó si la sensibilidad, como en el reino animal se entiende, es también un don de la vida de las plantas.

(De La Época.)

CORRESPONDENCIA

Pontós 6 Junio 1900.

Sr. Director del BOLETÍN.

Muy Sr. mío y de mi más distinguida consideración: A fin de coadyuvar á los propósitos de esta Cámara, es de mi deber darle una sucinta reseña de la manera como marchan las cosechas en este pueblo.

Las principales son tres, á saber: cereales, vino y aceite, que es la más importante.

Los cereales adquieren buena granazón, dado que las lluvias han sido por último abundantes, de modo que la cosecha puede calificarse de más de mediana, y hubiera sido buena, á no faltarle la lluvia en principio. Paja no habrá mucha.

En cuanto al vino, ¡Dios nos libre de pedriscos!, será regular, y si bien la gente pregona á derecha é izquierda, que han nacido muchísimos racimos, es esto falso, porque las más de las cepas no tienen más que uno y ninguno en muchos sarmientos. Siempre parece que hay bastantes, y cuando viene la cosecha, no hay muchos que digamos.

El aceite, que es la principal riqueza del país, parecía que los olivos habían de florecer mucho, ya que el año pasado, si bien hubo bastantes aceitunas, quedaron secas muy temprano, de manera que no inermaron la planta, y esto ha sido una decepción, ya que hay muchos olivares que no florecen, por lo cual puede augurarse una pequeña cosecha.

Hasta otras noticias que espero darle en su tiempo, me reitero de V. su afectísimo S. S.

Q. S. M. B.

MARTÍN CABALLÉ.

Vilanant 9 Junio 1900.

Sr. Director del BOLETÍN.

Debido á las lluvias de la primera quincena de Mayo, ha cambiado totalmente el aspecto de la cosecha de cereales, la cual, apesar de su relativa gallardía, no dejaba de inspirar serios temores dada la sequía, que empezaban á experimentar las plantas: actualmente, gracias á la in-

fluencia benéfica del agua, puede afirmarse que habra una cosecha inmejorable.

Los viñedos prometen también muy buen rendimiento, si como hasta hoy continúan sin ser atacados por las muchas enfermedades de que son susceptibles.

Los olivares van preparándose regularmente.

J. NABOT.

NOTICIAS

El estado de los viñedos españoles es muy satisfactorio. Debido á las últimas lluvias, que han sido generales, los brotes han adquirido gran desarrollo; la florecencia se ha hecho en muy buenas condiciones, y las enfermedades criptogámicas no ofrecen por ahora serio peligro, de modo que todo hace augurar una próxima cosecha de vino superior.

Las noticias que se reciben de Italia y de Francia acusan también un buen estado en sus viñedos.

Los de nuestra provincia, presentan hermoso aspecto, tanto por su desarrollo, como por el número de racimos que contienen. Si no ocurre ningún percance, á los que el agricultor está expuesto á cada momento, podemos confiar en una abundante cosecha.

En las viñas americanas del término de Manresa ha aparecido una plaga, que amenaza destruir los tiernos brotes y los racimos, los cuales se secan completamente á poco de haberse desarrollado.

Por la gran cantidad de potasa que contienen, resultan las cenizas un magnífico abono, de modo que aconsejamos á los agricultores que no la desperdicien. Dan muy buen resultado para el trigo, el maíz y la alfalfa.

Desde 1.º de Enero al 30 de Abril de este año, hemos importado en Francia 1.443.947 hectólitros de vino, 130.129 más que en igual período de tiempo del año anterior.

En los cuatro primeros meses de este año hemos dado al consumo en Francia 908.400 kilogramos de aceite, mientras que Italia no ha pasado de 455.000 kilogramos.

Por los datos anteriores y otros que no consignamos sobre exportación de frutas y legumbres, se vé claramente que sigue siendo satisfactorio la exportación de nuestros productos agrícolas á Francia. En todos los artículos superamos en mucho á Italia. En aceite de oliva la ventaja es notabilísima, y resulta mayor, si tenemos en cuenta que dicha nación al comprar en España muchos de nuestros aceites, los refina y arregla para enviarlos al mercado francés. Aun sin contar esta cantidad, que no es despreciable, hemos importado en los cuatro primeros meses del año unos 5 millones de kilogramos más que Italia. En vinos la diferencia á nuestro favor es inmensa, pues, en los cuatro meses mencionados, solo ha llevado á Francia la mencionada nación 61.000 hectólitros. En aceite y vinos nuestra exportación comparada con la de igual tiempo del año anterior, ha aumentado de una manera muy sensible.

Ha fallecido en Catania (Sicilia) M. A. Aloí, profesor de Agricultura, fundador y director de la revista *La Agricultura Calabro Siciliana*, autor de varias obras agrícolas, y el que más había contribuido al próspero estado en que se encuentra la olivicultura italiana.

Entre sus muchas obras, figura «El Olivo y El Aceite», muy conocida en nuestro país, traducida del italiano por D. José Abargues, y que contiene la última palabra de la ciencia y de la práctica en tan importante cuestión.

Para que puedan formarse cargo exacto del estado de atraso de nuestra agricultura aquellos que les parece que todos los lamentos y quejas son manifestaciones de almas pesimistas, copiamos el siguiente estado comparativo de la producción media del trigo por hectárea en las naciones europeas, sacado de la revista alemana *Los Cereales*:

	hectólitros por hectárea.
Inglaterra.	28
Alemania.	25
Rusia.	18
Francia.	17
Bélgica.	16
Servia.	15
Rumania.	15.25
Bulgaria.	13
Turquía.	7.80
España.	7

La causa principal de esta deficiencia en nuestra cosecha, no es otra que el lastimoso estado de atraso en nuestros procedimientos de cultivo, estado al que se ha llegado por una serie sucesiva de

causas y del que será muy difícil salir, mientras todas aquellas personas que por razón de sus cargos, por su posición social ó por su interés particular, tienen obligación de velar por la agricultura, no hagan todo lo posible dentro su esfera de acción para fomentarla y desarrollarla, creando el verdadero espíritu agrícola, que es lo que falta á nuestro país.

MERCADOS

FIGUERAS 14 JUNIO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 15.50-16 Ptas.—Mezcladizo, 00-00.—Centeno, 16-15.—Cebada, 9-8.50.—Avena, 8-7.50.—Maíz, 15-14.—Mijo, 15-14.—Panizo, 17-16.—Habichuelas, 26-25.—Caragirates, 28-27.—Habas, 15.50-15.—Habones, 16-15.50.—Arbejas, 13-12.—Garbanzos, 24-23.—Patatas, (carga) nuevas, 17-16.—Aceite (mayal), 12-11.50.—Huevos (docena), 1.05 1.—Gallinas (par), 7.50 6.—Pollos (par), 6-4.—Conejos (par), 4-3.50.—Gansos (par), 11-12.—Patos (par), 5 3.50.—Tocino (la carnícera), 2.25.—Lechones (por cabeza), 20-15.—Ganado lanar de un año, 00-00.—Ovejas, 00-00.—Ganado vacuno, 000-000.—Paja (quintal), 1.50.—Alfalfa nueva, 3-2.50.—Cebollas (ristra), 00-00.—Ajos, 1-0.50.—Vino Vilamaniscla, (pellejo), 13 12.—Vino Garriguella, 12-11.50.—Vino Puerto la Selva, 13-12.

GERONA 9 JUNIO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 15.50-16 Ptas.—Mezcladizo, 14.50-15.—Centeno, 00-00.—Cebada, 9-9.50.—Avena, 7.75-8.—Maíz, 13.50-14.—Mijo, 14-15.—Panizo, 14-15.—Habichuelas, 25-26.—Caragirates, 23-23.50.—Habas, 14-14.50.—Habones, 15-15.50.—Arbejas, 14.—Garbanzos, 23-25.—Patatas (carga), 20-22.—Aceite (mayal), 00-00.—Huevos (docena), 1-1.10.—Gallinas (par), 1.ª, 7-8.—Gallinas 2.ª, 5.50 7.—Pollos (par), 1.ª, 3.50-4.50.—Pollos 2.ª, 3-5.—Conejos (par), 1.ª, 2.50-5.—Conejos 2.ª, 2-3.—Gansos, 00-00.—Patos, 00-00.—Tocino, (la carnícera), 2.—Lechones, (por cabeza), 16-20.—Ganado lanar de un año, 00-00.—Ovejas, 00-00.—Ganado vacuno, 300-400.—Paja, (quintal), 3-3.50.—Alfalfa, 5-5.5.—Cebollas, (ristra), 0.00.—Ajos, 1-1.25.

OLOI 11 JUNIO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 15-16 Ptas.—Mezcladizo, 13.50-14.—Centeno, 13-14.—Cebada, 9.50-10.—Avena, 9-9.50.—Maíz, 13-14.—Mijo, 00-00.—Panizo, 00-00.—Habichuelas, 22-23.—Caragirates, 00-00.—Habas, 14-14.50.—Habones, 15-15.50.—Arbejas, 00-00.—Garbanzos, 00-00.—Patatas, (carga) montaña, 19-20.—Aceite, (mayal), 00-00.—Huevos, (docena), 1-1.05.—Gallinas, (par), 1.ª, 5-6.—Gallinas, 2.ª, 5-6.—Pollos, (par), 1.ª, 4-5.—Pollos, 2.ª, 3-4.—Conejos, (par), 1.ª, 4-4.50.—Conejos, 2.ª, 2-2.50.—Gansos, 00-00.—Patos, 00-00.—Tocino, (la carnícera), 2.—Lechones, (por cabeza), 14-18.—Ganado lanar de un año, 00-00.—Ovejas, 23-25.—Ganado vacuno, 00-00.—Paja, (quintal), 2-2.50.—Alfalfa, 00-00.—Cebollas, (ristra), 00-00.—Ajos, 0.00.

LA BISBAL 8 JUNIO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 16-16.50 Ptas.—Mezcladizo, 14-15.—Centeno, 00-00.—Cebada, 8.50-9.—Avena, 8-8.25.—Maíz, 14-14.25.—Mijo, 14-15.—Panizo, 15.—Habichuelas, 24-25.—Caragirates, 23-24.—Habas, 14-14.50.—Habones, 15-15.—Arbejas, 14.—Garbanzos, 00-00.—Patatas, (carga), 20-21.—Aceite, (mayal), 00-00.—Huevos, (docena), 1-1.10.—Gallinas, (par), 1.ª, 7-9.—Gallinas, 2.ª, 6-7.—Pollos, (par), 1.ª, 4-5.—Pollos, 2.ª, 3-4.—Conejos, (par), 1.ª, 4-5.—Conejos, 2.ª, 2-3.—Gansos, 00-00.—Patos, 00-00.—Tocino (la carnícera), 2.—Lechones, (por cabeza) 00-00.—Ganado lanar de un año, 00-00.—Ovejas, 00-00.—Ganado vacuno, 00-00.—Paja, (quintal), 2-2.25.—Alfalfa, 3-4.—Cebollas, (ristra), 0.00.—Ajos, 0.00.

STA. COLOMA DE FARNÉS 11 JUNIO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 15.50-16 Ptas.—Mezcladizo, 13-14.—Centeno, 00-00.—Cebada, 10-11.—Avena, 8-9.—Maíz, 13-13.50.—Mijo, 14-15.—Panizo, 16-17.—Habichuelas, 25-26.—Caragirates, 25-26.—Habas, 15.—Habones, 16.—Arbejas, 14-15.—Garbanzos, 00-00.—Patatas, (carga), montaña, 19-20.—Aceite, (mayal), 00-00.—Huevos, (docena), 1-1.05.—Gallinas, (par), 1.ª, 5-6.—Gallinas, 2.ª, 5-6.—Pollos, (par), 1.ª, 4-4.50.—Pollos, 2.ª, 2.50-3.—Conejos, (par), 1.ª, 3-4.—Conejos, 2.ª, 2-3.—Gansos, 00-00.—Patos, 00-00.—Tocino, (la carnícera), 2.—Lechones, (por cabeza), 15-19.—Ganado lanar de un año, 00-00.—Ovejas, 22-24.—Ganado vacuno, 00-00.—Paja, (quintal), 2-2.50.—Alfalfa, 00-00.—Cebollas, (ristra), 0.00.—Ajos, 0.00.

BAÑOLAS 13 JUNIO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 15-15.50 Ptas.—Mezcladizo, 14-14.50.—Centeno, 00-00.—Cebada, 9.50-10.—Avena, 8.50.—Maíz, 13-13.50.—Mijo, 15.—Panizo, 16.—Habichuelas, 26.—Caragirates 00.—Habas, 15.—Habones, 16.—Arbejas, 14.—Garbanzos, 21.—Patatas, (carga), 00.—Aceite (mayal), 10.50-11.—Huevos, (docena), 1.05-1.10.—Gallinas, (par), 5-6.50.—Pollos, 3.50-5.—Conejos, 3-4.—Gansos, 00-00.—Patos, 00-00.—Tocino, (la carnícera), 2.—Lechones, (por cabeza), 15-20.—Ganado lanar de un año, 00-00.—Ovejas, 22-24.—Ganado vacuno, 00-00.—Paja, (quintal), 3.—Alfalfa, 0.—Cebollas, (ristra), 0.00.—Ajos, 1.

AVISO

Autorizamos y agradecemos la reproducción de nuestros trabajos, siempre que se haga constar su procedencia y el nombre ó seudónimo del autor.

LA DIRECCIÓN.

FIGUERAS.—Imprenta-Tarjetería de JOSÉ SERRA.



CONTRA 'L MILDIU

LO MILLÓ QUE 'S CONEIX
Y LO QUE MES SE GASTA EN LOS
CENTRES AVANSATS

CALDO BORDELES CELESTE

Preparat en forma de pols, que sols te de tirar-se dintre l'aigua á la proporció de 2 kilos per 100 litres, sense afegiri cals ni altres materias.

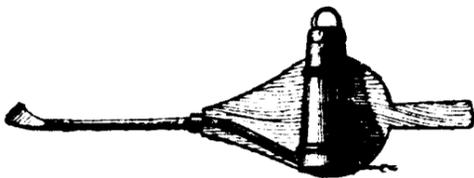
No embossa 'ls pulverisadors

No crema las fullas

S' agafa més que 'l sulfat y cals

resistent las més fortas plujas.

STEATITA AL HYDRAT DE COURE també contra 'l MILDIU, ANTRACNOSIS y altres malalties de la vinya.



Aquest preparat dona molt bons resultats aplicat en pols ahont no 's pugui fer us del CALDO BORDELES per falta d'aygua, ó aquesta sigui molt desconvienien. S' aplica ab manxas, ensotadoras, ó bé ab l'aparatu TORPEDO mes avall descrit.

PULVERISADORS VERMOREL TORPEDO, manxa de gran rendiment per l'aplicació de solres y preparats en pols. GRAN ECONOMIA. TRAVALL PERFECTE. FUNCIONA COM ELS PULVERISADORS.

MANXAS de má.

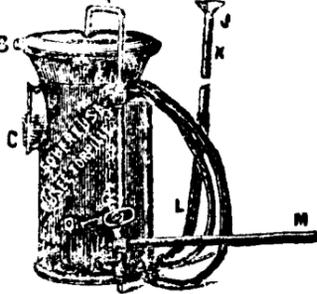
GANIVETS per empeltar.

ESTISORAS de podar.

RAPIA

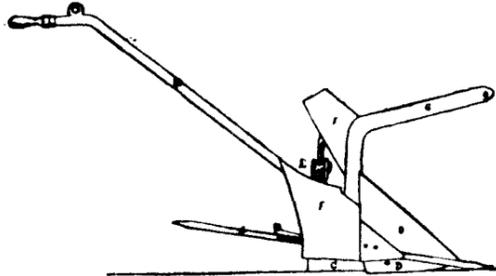
Fills de Joan Llonch y Pous

Plassetta, 13.—FIGUERAS.



Taller de construcción de aperos de labranza Y TODA CLASE DE CARRUAJES

ARADO GIRATORIO
especial para regadíos,
último modelo



PREMIADO
en exposiciones
y concursos agrícolas

RAMÓN PUIG MARGALL

NUEVA, 99.—FIGUERAS

Especialidad en ARADOS.

LA CATALANA

SOCIETAT DE SEGURS CONTRA INCENDIS Y EXPLOSIONS

ESTABLERTA A BARCELONA

Carrer del Dormitori de San Francesch, núm. 5

EDIFICI PROPIETAT DE LA COMPANYIA

GARANTIAS

CAPITAL SOCIAL VINT MILIONS
PRIMAS Y RESERVAS. QUARANTA MILIONS

President del Consell d' Administració: DON CASIMIRO GIRONA, hisendat y comerciant.

Director Gerent: DON FERRAN DE DELÁS, ex-diputat á Córts, advocat y propietari.

DELEGACIÓ DEL DISTRICTE

Don Salvador Bosch y Roig

(Perit-Professor Mercantil)

Carrer de la Muralla, núm. 7. pral.—FIGUERAS

Consultas y peritaciones mercantils y arreglos de llibres de comers.
Segurs contra incendis y explosions.
Segurs sobre la vida y rentas vitalicias.
Segurs agrícolas d' accidentes y per la mort del bestiar.

SELVICULTURA GRAS

Grandes Criaderos de Arboles Maderables

PARA PLANTACIONES DE BOSQUES Y RIBERALES

Camino antiguo de Vilatenim.—FIGUERAS.

DESPACHO:

6, Plaza del Grano, 6.



ESPECIALIDAD

EN PLANTELES

CENTRO VITÍCOLA AMPURDANÉS

VIVEROS Y PLANTACIONES

Cepas Americanas

LOS MÁS IMPORTANTES DE ESPAÑA

* Malleu, Barneda y Llonch *

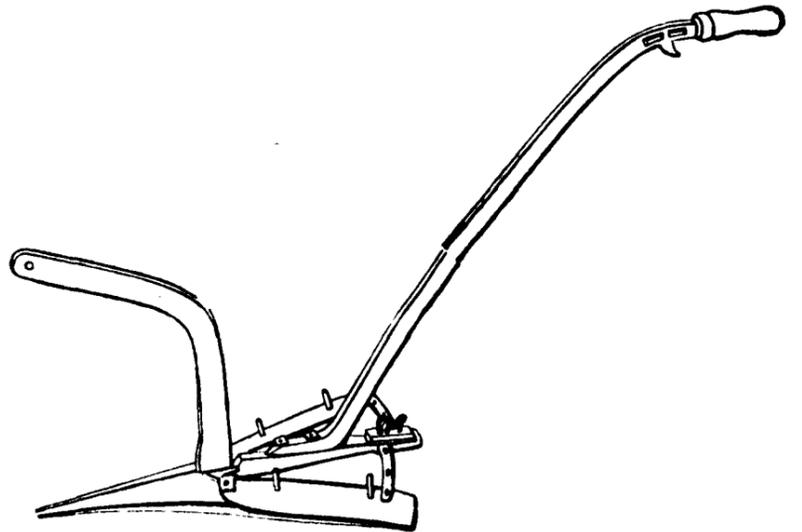
FIGUERAS (Gerona)

Pídanse el catálogo y folleto descriptivo

Dirección telegráfica: LLONCH-FIGUERAS

TALLER DE CONSTRUCCIÓN DE ARADOS DE HIERRO de Joaquin Esteba é hijo. - Figueras

Se construyén Arados de Desfons para dos ó tres pares y de Subsol.



Se construyen Arados de Desfons para dos ó tres pares y de Subsol.

Arado para cavar el maíz y habas sin causarles ningún perjuicio y para la siembra de toda clase de legumbres; es también especial para cavar la remolacha.

GRANDES CRIADEROS

DE

CEPAS AMERICANAS

ESTAQUILLAS, BARBADOS, INGERTOS

Pedro Nadal Guardiola

FIGUERAS (Gerona)

Pídanse Catálogos.

GUANO ESTÉVE

PREMIAT ab Medalla de plata

Altament recomenat per la triplicació de la cullita.

ÚNIC REPRESENTANT A CATALUNYA

BONAVENTURA YMBERT

RAMBLA, 31. - FIGUERAS

A la mateixa casa trovarán canons y canals para la conducció d' ayguas. Rajola bernieada para cups d' oli, com també cossis de gran cabuda. Rajola de Valencia de las millors fábricas.

MOSAICHS, en representació, de la casa ORSOLA Y SOLÁ de Barcelona.

NOTA. Para mes details del Guano, podrán dirigirse á la Cambra Agrícola, primera Secció.

VIDES AMERICANAS

SELECCIONES PERFECTAS

* RIPARIA * RUPESTRIS *

⊗ ARAMON 1 Y 2 ⊗

Números 101¹⁴ 3306-3309 420^A-157¹¹

PRECIOS MODICOS

JOSÉ SANS

Calle González de Soto

FIGUERAS (Gerona).