



Boletín DE LA CÁMARA AGRÍCOLA DEL AMPURDÁN.

REVISTA QUINCENAL

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN:

ESPAÑA. un año, 5 pesetas.
 ENTRANJERO. » 6 »

ANUNCIOS: Precios convencionales.
 Pago anticipado.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN:

Calle de la Barceloneta, núm. 6, 1.º

Toda la correspondencia deberá dirigirse al Director.

LOS TIROS CONTRA EL GRANIZO

Está en camino de encontrarse el medio, sino se ha encontrado ya, de evitar el granizo, ese terrible fenómeno atmosférico que tantos perjuicios causa á la agricultura, y contra el cual parecía hasta ahora impotente la fuerza del hombre.

Este medio consiste en las descargas de artillería contra las nubes cargadas de pedrisco. La idea debe ser muy antigua, puesto que es tradicional en nuestra comarca, y también en otras muchas, la costumbre de disparar armas de fuego los días de tempestad. Sin embargo, de ella no se habían sacado resultados verdaderamente prácticos hasta últimos de este siglo, en que en la Stiria (Austria), región muy castigada por los pedriscos, se ensayó con buen resultado para combatirlos, el tiro de cañón. En estos últimos tiempos este procedimiento ha adquirido gran desarrollo, sobre todo en Italia, y especialmente en la Lombardía, habiéndose celebrado el año pasado un gran Congreso en Casale para estudiar esta interesante cuestión. Dicho Congreso estuvo muy concurrido, no solo por agrónomos del país, sino también por muchas eminencias extranjeras, y aunque en él no se llegó á conclusiones definitivas, se hizo mucha luz sobre el asunto, quedando demostrada la eficacia del procedimiento para la generalidad de los casos.

No se conoce todavía de una manera exacta la formación del granizo en el seno de la atmósfera. Lo que si se sabe es que toma gran parte en esta formación, si no es principal causa, la electricidad, la cual obrando en un estado de calma atmosférica produce el fenómeno. Por consiguiente, cualquier causa que destruya este estado de calma en la zona donde se forma la tempestad, puede perfectamente evitarla, y esto es lo que se consigue con el tiro, el cual produce conmociones en las capas atmosféricas, llegando hasta aquellas en que se forma el pedrisco, las cuales nunca alcanzan grande altura, oscilando entre 1.500 y 3000 metros.

Con los disparos de cañón, no solo se evita el granizo, sino que son muchas las veces que el vapor de agua condensado en la atmósfera y que estaba destinado á producirlo, se convierte en bienhechora lluvia.

Para conseguir buen resultado deben distribuirse los cañones en número suficiente y forma adecuada, procurando que las líneas de las estaciones sean paralelas á la que acostumbran á seguir las tempestades. Cuanto más abierta sea la boca del cañón mayor será la conmoción producida en la atmósfera; por lo cual es conveniente añadirle un apéndice de madera, ó de hoja de lata, en forma de embudo ó de cono truncado. Hasta ahora se habían usado los cañones viejos é inútiles de los parques de artillería, pero en la actualidad existen ya constructores especiales para tales artefactos, los cuales

tienen precios bastante módicos, al alcance de cualquier fortuna.

En la región de Denicé (Francia), acaba de constituirse un Sindicato de defensa contra el pedrisco. Debido á la iniciativa de un entusiasta viticultor, M. Guinand, y protegido por unas cuantas asociaciones agrícolas y por el mismo ministro de Agricultura, cuenta con 52 estaciones de tiro que protegen una extensión de 1.000 hectáreas. Los cañones están colocados á una distancia de 800 metros y de una manera simétrica, protegiendo cada uno unas 25 hectáreas. Iniciada la tempestad, se dan aviso las estaciones por medio de señales, empezando los disparos, que continúan de una manera sistemática, hasta conseguir deshacer la nube tempestuosa.

El Ampurdán, que por estar debajo del Pirineo, es víctima frecuente de los pedriscos debería también, protegido por la Cámara Agrícola y por las entidades directivas, organizar un Sindicato de defensa. Adquiriendo cada pueblo algunos cañones, más ó menos según la extensión de su término municipal, que bien podrían ser los inútiles que hay en los fuertes y parques de artillería, cedidos por el ministerio de la Guerra, conforme indica un colaborador de este BOLETÍN en su número anterior, podría formarse una combinación de estaciones, suficientes para salvar este país de tan terrible accidente. Los gastos serían relativamente insignificantes, sobre todo si se los compara con los beneficios.

La inteligencia humana en su marcha constante y progresiva, va penetrando en las profundidades de la Naturaleza, robándole sus secretos y descubriendo sus misterios. Así como un día pudo el hombre dominar al rayo sujetándolo al imperio de su voluntad, podrá hoy reducir á la impotencia aquellas tremendas tempestades de verano, que llevaban el espanto á nuestro ánimo, aquellas nubes sombrías, preñadas de tormenta, que en poco tiempo asolaban comarcas enteras, haciendo inútiles los afanes y los sudores de tantos hombres.

L. B.

LAS ENFERMEDADES CARBUNCOSAS

III

Los microbios como origen de las enfermedades.

Es hoy una verdad evidente y demostrada que los microbios son seres que pueden pasar la vida parasitaria en las interioridades de los organismos superiores, y que son al mismo tiempo, muchos de ellos, agentes vivos que provocan en estos organismos desórdenes morbosos más ó menos graves.

Afortunadamente, puede decirse que se descubrieron á tiempo estos microscópicos seres, porque de no haber sido así, quizás hubiera llegado el día en que fuera preciso suponerlos: el progreso que

van alcanzando todas las manifestaciones de la inteligencia humana, no cabía ya en ese caos de dudas y de nebulosidades en que se envolvían las ciencias médicas cuando se pretendía investigar el origen, la causa determinante de ese gran número de afecciones especiales, que unas veces perturbaban la ordenada marcha de la máquina animal ocasionando enfermedades graves, y otras detienen en absoluto sus movimientos provocando la muerte. Pero no, los microbios no son seres que haya creado un genio superior obligado á darse cuenta de fenómenos incomprensibles: ya sean animales, ya sean plantas, los microbios tienen un origen igual al de los seres superiores; como estos, son organismos que proceden de individuos iguales á ellos mismos; viven, crecen, se reproducen y mueren como todos los cuerpos del Universo; su vida se sostiene á expensas de los mismos elementos que gastan los animales y los vegetales superiores; y, como todos, necesitan el auxilio vivificador del aire, la luz, la humedad y el calor. Su primer estado, forma celular, el esporo, no es más que la semilla que se transforma más tarde en corpulento árbol, es el huevo, verdadera concentración de la vida posterior del ave.

¿Cómo se descubrieron los microbios? En la agitación convulsiva que se opera en el seno de un líquido azucarado en presencia de un fermento ó levadura; en los efectos de este movimiento; en la transformación del azúcar en alcohol. puede decirse que se encierra todo un mundo de vastísimos estudios y un manantial inagotable de sorpresas que, bien emprendidos los primeros y sabiamente escudriñadas las segundas, permitieron, que pudiera Mr. Pasteur en 1857, con motivo de la fermentación láctea, sentar el principio general de que «la causa de las fermentaciones debía atribuirse á seres extremadamente pequeños, visibles solo con el auxilio del microscópio, y que á cada fermentación correspondía un ser diferente.

La algarada que se levantó al solo anuncio de la existencia de aquellos pequeñísimos seres, y el atrevimiento que suponía el considerarles la causa única de las fermentaciones, hubiera quedado sofocada en sus primeras manifestaciones, y hubiera labrado el descrédito del atrevido que tal supuesto afirmaba, á no haber sido este el gran Pasteur, el gran revolucionario de nuestros tiempos.

En efecto, á Pasteur no le arredraron ni las más apasionadas críticas, ni las más sistemáticas oposiciones; y tras la causa de la fermentación láctea, fijó la de la fermentación butírica, y á una y á otra les asignó organismos específicos con caracteres diferentes y necesidades distintas, probando, que mientras el microbio ocasional de la primera fermentación necesita el aire como elemento esencial de su existencia, el agente que provoca la segunda fermentación, se halla tan bien sin el acompañamiento constante de aquel elemento, que sin él crece, se desarrolla y termina su misión en los medios

en que vive. Estudió después la fermentación acética y demostró que la determina siempre una pequeña planta que tiene las mismas necesidades que los vegetales superiores.

Con todo esto, no era preciso ir más allá para dejar demostrada la acción de los micro-organismos en los trascendentales fenómenos de la fermentación, pero, no quedaba asegurado el dominio de una doctrina que con tan poderosos empujes había nacido, y que encarnaba todas las esperanzas de un halagüeño porvenir para las ciencias médicas. Para robustecer aquel dominio vino Pasteur descubriendo el microbio específico que ocasiona la *pebrina* en los gusanos de la seda, y terminando el estudio del bastoncito encontrado por Rayer y Davaine en la sangre de los animales muertos de carbunco.



Fig. 1. Fracción de una gota de sangre de un Carnero muerto de Bacera. Preparación y dibujo de J. Arderius. Las pequeñas rayas que se encuentran diseminadas en el campo de la preparación son las bacterias descubiertas por M. Davaine; lo demás son elementos globulares de la sangre.

Los estudios que realizaron primero Pasteur y después Koch sobre el microbio del carbunco, demostraron de evidente manera que una *bacteridia* era la causa única y constante de una enfermedad tan temible y tan mortífera; podía llegarse á creer en la virtualidad de la nueva doctrina, cuando sus primeros artículos aclaraban todas las oscuridades de un proceso patológico que cuanto más se estudiaba menos se comprendía; pero quedaban sin resolver variados é importantísimos problemas.

Debía explicarse bien, la verdadera etiología de la enfermedad carbuncosa, fijando sus incidentes y caracteres constantes.

Debía determinarse la manera como se realiza el contagio habitual en los animales; como se propaga la enfermedad y como pasa de un establo á otro establo, de una comarca á otra comarca, y todo esto se ha demostrado hasta dejar bien probado, que el parasitismo, que los microbios, como agentes ocasionales de la casi totalidad de las enfermedades que el hombre y los animales sufren, es moneda que no puede rechazar por falsa, ningún médico ni veterinario.

Figueras 7 Junio 1900.

J. ARDERIUS.

PÁGINAS DE VITICULTURA MODERNA

V

Ahora que ya nos hemos ocupado de las cepas de los terrenos llanos y frescos vamos á estudiar las destinadas á poblar los terrenos pendientes y secos. Las cepas que convienen á estos terrenos, como ya hemos dicho anteriormente, son las franco-americanas.

Entre estas vides citaremos como más notables las siguientes:

1.ª El Aramón \times Rupestris n.º 1. Esta cepa, muy vigorosa en sus primeros años, es poco resistente á la Filoxera, por lo que no podemos aprovecharla con buen resultado en la reconstitución de nuestros viñedos.

2.ª El Aramón \times Rupestris n.º 2. Aunque es más resistente á la Filoxera que la anterior, sin embargo no se recomienda por sus buenas condiciones.

3.ª El Bourrisquou \times Rupestris n.º 601. Resiste bastante la Filoxera, pero parece que no tiene bastante resistencia para alimentar nuestros ingertos.

1.ª El Murviedro \times Rupestris n.º 1202. Esta cepa, aceptable en todas condiciones, es de las mejores de las franco-americanas; muy conocida, lo suficiente para que en ella podamos tener confianza, no es tan resistente á la Filoxera como la americana y americano-americana, pues la sangre de V. Vinífera que lleva, hace que no sea tan resistente como su padre el Rupestris, sin embargo lo es suficiente para poderlo emplear en la reconstitución de nuestros viñedos con buenos resultados. Si al Murviedro debe el que sea menos resistente á la Filoxera que el Rupestris, á aquel debe en cambio, el tener sus raicillas más duras que las raíces, y por lo tanto el que pueda servirnos para aquellos terrenos en que la sequía causa tan desastrosos efectos en las especies americanas puras. Como los efectos de la sequía solo se hacen palpables, de ordinario, en terrenos muy secos ó en viñedos mal roturados, solo para estos debemos emplear el 1202, puesto que para los demás son preferibles las vides americanas por su mayor resistencia á la Filoxera.

Las raíces del 1202 tienen muchas de las buenas cualidades que tenían las de las cepas que poblaban nuestros antiguos viñedos. No es el 1202 una cepa *señora* como las americanas. Sus sarmientos son muy parecidos á los de la Vinífera, arraiga más fondo y se extiende más que las vides americanas, y sus raíces largas y gruesas, no son tan numerosas como en las plantas americanas, por todo lo cual nos viene como de molde para poblar de hermosas cepas las laderas de nuestras montañas, en donde han fracasado tantas veces las vides americanas puras. Sirve también para los terrenos calcáreos, puesto que resiste hasta un 50 p. $\%$ de carbonato de cal, y para los terrenos llanos muy secos, los cuales plantados de vides americanas necesitan trabajos muy costosos para salvarlas de la sequía, como la apertura de zanjas p. e. de que ya hemos hecho mención.

Los efectos de la sequía descrita por M. Couderc y explicadas también por nosotros, se refieren á terrenos excesivamente secos, como son los de Montflemy, pero como estas, seguramente no las hay en el Ampurdán, de modo que aquí no tiene que asustarnos la sequía, sobre todo si se tiene cuidado de plantar en cada terreno las cepas que á él son más adecuadas. Al plantarse un viñedo deben tenerse, pues en cuenta: primero, el grado de sequedad del terreno, segundo, la cantidad de carbonato de cal, y tercero, la clase de cepa que adaptándose á su naturaleza produzca mayores beneficios.

VI

De todo lo que llevamos dicho respecto á esta materia se deduce que las variedades de cepas más indicadas para la replantación de nuestros viñedos son las siguientes:

1.º Para terrenos frescos que no tengan más de un 19 p. $\%$ de caliza, la Riparia y el Riparia \times Rupestris.

2.º Para terrenos igualmente frescos y que contengan hasta un 35 p. $\%$ de cal, el Riparia \times Rupestris.

3.º Para terrenos que contengan más de un 35 p. $\%$ de carbonato de cal, el Murviedro \times Rupestris 1202, el Berlandjere y sus híbridos.

4.º Para las laderas y terrenos secos, el Murviedro \times Rupestris 1202.

San Lorenzo de la Muga.

ROSENDO MONTADA

Perito Agrícola.

MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LAS FRUTAS

En todo es bueno conocer la razón de las cosas; y este principio que constituye la mejor regla de conducta, se aplica muy particularmente á la maduración y conservación de las frutas.

Generalmente no se sabe cogerlas á tiempo, ni conservarlas una vez cogidas, porque se ignoran los principios que presiden á estos dos fenómenos: la maduración y la conservación.

La madurez es un acto de oxidación; es el oxí-

geno que poco á poco reemplaza en las frutas el tanino, del ácido málico y del ácido carbónico; trabajo tanto más activo cuando más calientes y luminosos son los rayos solares.

Según este principio, parece á primera vista que hay interés en dejar las frutas el mayor tiempo posible en el árbol antes de cogerlas; así es efectivamente para las de invierno, mas no para las de verano y otoño, porque llegando pronto á la madurez, las primeras especialmente pierden pronto, bajo la acción del calor, sus diferentes ácidos y principalmente su tanino. Hay que saber, pues, que si el tanino es lo que conserva los vinos, también lo hace con las frutas, á las que preserva del ablandamiento, principio de la fermentación alcohólica que constituye el punto de partida de la descomposición y de la podridura.

Tomemos por ejemplo una pera mantecosa Giffard, de Amanlis ó William; si las dejamos en el árbol hasta la madurez, cojeremos solamente unas frutas sosas, sin ácidos, y que se ablandarán y pasarán algunos días después.

Si al contrario las cogemos con ocho ó diez días de anticipación y las dejamos sazonar lentamente al abrigo de la acción solar, tendrán todo su perfume distintivo y conservarán bastantes ácidos, de tanino sobre todo, para defenderse contra la fermentación y el ablandamiento.

En cuanto á las frutas de invierno, ya es otra cosa, pues al final de la estación el sol tiene mucho menos influjo y la oxidación es mucho más débil. Conviene, pues, cogerlas lo más tarde posible y dejarlas aprovechar los últimos calores; de todos modos tendrán bastantes ácidos y tanino.

Colocadas ya en el frutero, ¿cómo retardar la madurez? Muy sencillamente contrariando la oxidación lo más posible.

Los tres agentes de la oxidación son: el aire, el calor y la luz.

El *aire*, porque proporciona el oxígeno; y fácil es comprender que cuanto más se renueve el aire, más se reanima y aumenta el oxígeno.

El *calor*, porque concurre á la vez á la formación de la glucosa, azúcar de las frutas, y á la evaporación de los diferentes ácidos.

La *luz*, porque ejerce una acción directa sobre la película del fruto.

Un frutero, será pues, tanto más favorable á la conservación de las frutas, sean peras, manzanas ó uvas, cuanto menos se renueve el aire en él, menos alumbrado esté y no pasando la temperatura de cinco ó seis grados. Las cuevas en la roca reúnen maravillosamente estas condiciones de conservación.

En los fruterios establecidos en aposentos, es difícil conservar un grado de calor siempre igual. A pesar de todas las precauciones, el frutero sufre más ó menos, la temperatura del exterior y esto constituye ya un inconveniente; pero el más grave es la humedad, que favorece y enjendra el enmohecimiento. Creemos mejor combatirlo por medio del cloruro de calcio, ó simplemente por algunas piedras de cal, que no por la renovación del aire.

En cuanto á los miasmas interiores, el mejor antiséptico es el alcohol en platos, que se evapora pronto y purifica el aire.

Muchas personas, para obviar al propio tiempo los inconvenientes del frío, del aire y de la luz emplean una cortina acolchada que corren ante los aparadores de sus fruterios; esto constituye una buena práctica. Otras envuelven las frutas en papel de seda, lo cual es poco práctico cuando hay muchas de aquellas, pero recomendable para las más hermosas y para todas las de calidad y valor.

E. OUVREY.

EN PRO DE LA VITIVINICULTURA

He aquí las conclusiones votadas por el Congreso Agrícola de Murcia referente al tema de viticultura:

«1.º La riqueza creada en España con el culti-

vo de la vid, es una de las que representan mayor riqueza agrícola nacional.

2.ª La concesión por el Estado de primas de exportación y transporte de nuestros vinos á los mercados extranjeros, y el concierto de nuevos tratados de comercio, son medidas necesarias á la solución de nuestro problema vitivinícola.

3.ª La supresión de todo impuesto al consumo de nuestros vinos, ó cuando menos, la reducción del actual al 5 por 100 del valor del producto, principalmente en las grandes poblaciones, aumentaría el consumo interior.

4.ª La creación por el Estado de Escuelas enológicas en los centros productores, y la concesión de premios y distinciones honoríficas, determinarían el mejoramiento en el cultivo de la vid y elaboración del producto. Al Estado corresponde también establecer la enseñanza nómada vitivinícola, así como fomentar la creación de bodegas sociales.

5.ª Mientras no se encuentre aplicación más beneficiosa al sobrante de nuestra producción y consumo de vinos, debe protegerse la destilación de este producto en España como industria absolutamente necesaria hoy en la vida de la viticultura.

6.ª El estado actual de nuestra producción y consumo de vinos, exige no tribute el alcohol vinico mayor cantidad de 5 pesetas por hectólitro; debiendo protegerse este producto, eminentemente nacional, de la competencia de sus similares, con un margen diferencial de 35 pesetas como minimum.

7.ª La viña, convirtiendo al bracero en propietario, ha prestado un gran servicio á la causa de la transformación social y económica de España.

8.ª Repartida la riqueza vitícola española en todas las clases sociales, las medidas legislativas y de gobierno que directa ó indirectamente atentan á la vida de la viticultura, serán otros tantos peligros para el orden público.

Las referentes al de viticultura, son las siguientes:

1.ª En la región cálida de nuestra Península, las labores de invierno en el viñedo deben ser profundas, y las de verano muy superficiales y repetidas.

2.ª La humedad es uno de los factores que más influyen en el cultivo intensivo de la vid, y, por lo tanto, es muy conveniente el establecimiento de viñedos que puedan regarse dos veces durante el verano, cuando menos.

3.ª A medida que el cultivo gana en intensidad, la poda debe ser más larga.

4.ª Debe desecharse el uso de los abonos confeccionados por el comercio, porque, en general, no obedecen en la actualidad á una fórmula racional. El agricultor debe solamente comprar al comercio las primeras materias, para, con arreglo al dictamen de persona perita, confeccionar por sí mismo el abono, atendiendo á su suelo y al estado del viñedo.

5.ª En los países cálidos, la dominante en las fórmulas de abonos para el viñedo, debe ser el nitrógeno, siguiéndole la potasa en importancia, y, en último término, el ácido fosfórico.

6.ª Los abonos químicos racionalmente empleados, á la par que aumentan la producción, no disminuyen la riqueza en azúcar del mosto.

7.ª El cultivo intensivo, si bien aumenta la producción, lo hace abaratando el coste del hectólitro de vino, y en este sentido debe difundirse por todos los medios posibles, como uno de los factores que más pueden influir en la solución de esta actual crisis vinícola

CORRESPONDENCIA

Armadas 29 Junio de 1900.

Sr. Director del BOLETÍN.

Muy Sr. mío: Como socio y corresponsal de la Cámara Agrícola del Ampurdán, paso á darle una sucinta relación de la cosecha de este pueblo y comarca. Concluida la siega de cereales, los trigos, una parte de ellos pueden dar regular cantidad de grano y otra parte muy poco, (y

estos son los que estaban en campos abonados), debido tal vez á la sequía que sufrieron cuando estaban en yerba; las cebadas y avenas prometen tener bastante grano, pero todos ellos darán muy poca paja. Las habas y arvejas poco darán, en general, este año, siempre han presentado mal aspecto. Los olivares, no tienen aceitunas las plantas lozanas y jóvenes, y las demás poca cosa tendrán. Los viñedos presentan buen aspecto, con una muy regular cantidad de uvas, encontrándose muy limpias las que han sido tratadas bien con dos sulfatados y dos azufrados; las que han sido descuidadas, ya recogen las consecuencias, tanto por el oidium, como por el mildiu que están ya muy apegados en ellas.

Sin más se ofrece este su afectísimo S. S.

J. C.

NOTICIAS

La langosta, que tantos extragos está causando en muchas provincias españolas, amenaza invadir también nuestro país. Según noticias, se presenta en proporciones alarmantes en muchas regiones de esta Comarca, especialmente en la de Castelló de Ampurias, destruyendo toda clase de forrajes y legumbres, y constituyendo una verdadera amenaza para el porvenir.

La Cámara Agrícola, en vista de la gravedad del mal, ha solicitado del Sr. Ministro de Agricultura la adopción de las medidas necesarias para combatirla, pues, de tomarse pronto, puede extirparse con facilidad, mientras que después sería muy difícil sino imposible. También ha nombrado una Comisión encargada de estudiar el asunto y de ponerse en relación con las autoridades de los pueblos invadidos.

Las últimas estadísticas hacen ascender el planío del olivar en España á 1,152,637 hectáreas de tierra.

La producción es de 2,975,384 hectólitros.

Comparado con el extranjero, España es el país del mundo que produce más aceite de olivo.

Mientras en Francia solo obtienen una cosecha de 300,000 hectólitros, y en Italia un millón, poco más ó menos, nuestro suelo rinde en un año normal tres millones de hectólitros.

Durante el primer trimestre del año actual, se importaron en Suiza 316,431 hectólitros de vino, procedentes de los siguientes países; de España 153,158 hectólitros; de Italia 103,000, y 26,000 de Francia.

Como se vé, en dicho movimiento, figuran los vinos españoles por la mitad, proximamente, de la importación total.

Desde que empezó la guerra anglo-boer, ha comprado Inglaterra á España, para el ejército de Africa, muy cerca de 40,000 mulos y mulas, calculándose un ingreso en nuestra patria por venta de este ganado, de unos cinco millones de pesetas. Otro tanto se cree que habrán percibido los vendedores de reses vacunas.

Andalucía y Extremadura son las regiones que más se han beneficiado con la venta de mulas, y Galicia con la de vacas y carnes en conserva. La última remesa que se embarcó en Gibraltar ascendía á 11,000 cabezas.

La Comisión provincial de Palencia ha tomado el acuerdo de dirigirse al gobierno para exponerle que ha llegado el caso de que haga uso el ministro de Hacienda de la autorización que le conceden las disposiciones vigentes para elevar los derechos arancelarios sobre importación de trigos, porque ha descendido de 22 pesetas los 100 kilogramos en el precio del trigo en los mercados nacionales, y es de esperar mayor baja para cuando se haya hecho la recolección de la cosecha actual. La Comisión de Palencia tiene el propósito de poner el acuerdo en conocimiento de las Diputaciones castellanas para que secunden sus gestiones.

La importación de cereales extranjeros durante el mes de mayo ha sido muy considerable; el trigo se aproxima á 6 millones de kilogramos, una casi igual cantidad de maiz, y de cebada 638,000 kilos. Aunque esta estadística representa un gran benefi-

cio para el Estado, no deja, sin embargo de ser muy triste para nuestra agricultura.

En el Ministerio de Agricultura se ha verificado una reunión del Sindicato de vinos con objeto de impulsar más el cometido que tienen y de que la exportación á las Repúblicas americanas se active considerablemente, estando todos animados del mejor deseo para conseguir los mejores resultados.

De las noticias que llegan de las diversas partes de la Provincia se deduce que la cosecha de cereales ha sido bastante regular, y que la de uva promete ser abundante. Respecto á la aceituna, si bien los olivos presentan hermoso aspecto, llevan muy poco fruto, sobre todo los que habían cargado mucho en la anterior cosecha. En cuanto á los productos de verano y de otoño, en las comarcas que ha llovido poco, como el Ampurdán, empiezan á resentirse de la sequía y de los escesivos vientos que reinan desde hace mucho tiempo.

El ministro de Agricultura de Francia aconseja á los agricultores que mantengan las semillas destinadas á la siembra en una disolución de sulfato de cobre al 5 por 100, y que una vez escurridas, las espolvoreen con cal apagada, procediendo á la siembra cuando estén secas.

Las plantas con tal procedimiento brotan más vigorosas, y se defienden de las plagas á que, más ó menos, están expuestas. Como esto conviene á todo género de semillas de cereales y legumbres, lo trasladamos á nuestros agricultores.

MERCADOS

FIGUERAS 12 JULIO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), nuevo, 14'50-15 Ptas.—Mezcladizo, 00-00.—Centeno, 00-00.—Cebada, 7'25-7'75.—Avena, 7'50-7'75.—Maiz, 13-13'50.—Mijo, 14.—Panizo, 15.—Habichuelas, 00-00.—Caragirates, 00-00.—Habas, 13-13'50.—Habones, 13'50-14.—Arvejas, 13'50-14.—Aceite nuevo, mayal, 9'50-10'50.—Huevos docena, 1-1'05.—Gallinas par, 1.ª, 8-10.—Idem 2.ª, 7-8.—Pollos par, 1.ª, 5-6.—Idem 2.ª, 2'50-4.—Conejos par, 1.ª, 3'50-4'50.—Idem 2.ª, 2'50-3'50.—Gansos uno, 2-4'50.—Patos par, 3'50-3'75.—Pavos uno, 3-5.—Tocino la carnicera, 0'00.—Lechones por cabeza, 8-14.—Corderos de un año, 17-19.—Ovejas con su corderito, 25-28.—Ovejas sin corderito, 18-20.—Paja quintal, 1'50-1'75.—Alfalfa idem, 3'50-3'75.—Aceite viejo, 12.—Cebollas quintal, 00-00.—Ajos ristra, 0-00.

GERONA 14 JULIO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), nuevo, 14'25-14'75 Ptas.—Mezcladizo, 13-13'50.—Centeno, 12-13.—Cebada, 7'50-7'75.—Avena, 7'50-8.—Maiz, 13-13'50.—Mijo, 13-13'50.—Panizo, 14-14'50.—Habichuelas, 100 kilos, 37-37'50.—Caragirates, 00-00.—Habas nuevas, 13-13'50.—Habones nuevos, 14.—Arvejas nuevas, 14.—Cebollas quintal, 00-00.—Ajos ristra, 1'50-1'75.—Paja quintal, 2-2'50.—Alfalfa idem, 3'50-3'75.—Aceite nuevo, mayal, 10-11.—Idem viejo, 12-15.—Gallinas 1.ª, par, 10-12.—Idem 2.ª, 7-8.—Pollos 1.ª, par, 4'50-6.—Idem 2.ª, 2'50-4.—Conejos 1.ª, par, 4-4'50.—Idem 2.ª, 2'50-4.—Gansos uno, 4-4'50.—Patos par, 3'50-3'75.—Pavos uno, 3-5.—Tocino la carnicera, 00.—Lechones por cabeza, 7-12.—Corderos de un año, 17-19.—Ovejas con su corderito, 25-28.—Ovejas sin corderito, 18-20.—Huevos docena, 1'05-1'10.

LA BISBAL 13 JULIO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), nuevo, 14-14'50 Ptas.—Mezcladizo, 00-00.—Centeno, 00-00.—Cebada nueva, 7'50-8.—Avena nueva, 7'50-8.—Maiz, 13-13'50.—Mijo, 14-14.—Panizo, 14-15.—Habichuelas 100 kilos, 38.—Caragirates, 00-00.—Habas nuevas, 13'50-14.—Habones nuevos, 14-14'50.—Arvejas nuevas, 14.—Cebollas quintal, 00.—Ajos ristra, 00.—Paja quintal, 1'75-2.—Alfalfa idem, 3'75-4.—Aceite nuevo, mayal, 10-11.—Idem viejo, 13-15.—Gallinas 1.ª, par, 9-12.—Idem 2.ª, 7-8.—Pollos 1.ª, par, 5-6.—Idem 2.ª, 2'56-4.—Conejos 1.ª, par, 4-5.—Idem 2.ª, 2'50-4.—Gansos uno, 4-4'50.—Patos par, 3'50-3'75.—Pavos uno, 4-5.—Tocino la carnicera, 00.—Lechones por cabeza, 10-13.—Corderos de un año, 16-19.—Ovejas con su corderito, 26-28.—Ovejas sin corderito, 19-22.—Huevos docena, 1-1'05.

OLOT 13 JULIO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 16'50 Ptas.—Mezcladizo 15.—Maiz, 13'50.—Mijo, 14.—Panizo, 14.—Habichuelas, 24.—Habas, 15.—Patatas carga, 8.—Huevos docena, 0'80.

NOTA.—Los mercados de Bañolas y Sta. Coloma de Farnes, no los insertamos por no haberlos recibido. Suplicamos á los señores socios corresponsales su envío.

AVISOS

El plazo que se había señalado para que los contratistas de obras presentaran proposiciones para la construcción del edificio de esta Cámara, queda prorrogado por quince días más, á partir desde la fecha, de este Boletín, á fin de que puedan estudiarse con más detenimiento los planos y presupuesto de la obra.

Suplicamos á nuestros asociados nos manden muestras de los productos de la actual cosecha de cereales, para así ir formando el Museo ó Exposición permanente de la Cámara.

FIGUERAS.—Imprenta-Tarjetería de José SERRA.



CONTRA 'L MILDIU.

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

CALDO BORDELES CELESTE

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

No embossa 'ls pulverisadors

No crema las fullas

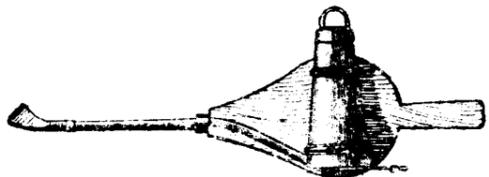
S' agafa més que 'l sulfat y cals

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 desconvenient. S' aplica ab manxas, ensofradoras, ó bé ab l'aparatu TORPEDO mes avall descrit.



PULVERISADORS VERMOREL

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

MANXAS de má.

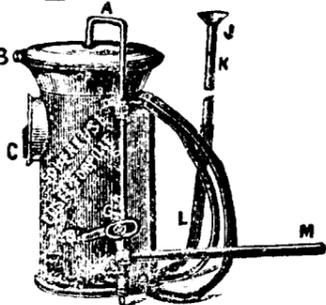
GANIVETS per empeltar.

ESTISORAS de podar.

RAPIA

Fills de Joan Llonch y Pous

Plasseta, 13.—FIGUERAS.



SELVICULTURA GRAS

Grandes Criaderos de Arboles Maderables

PARA PLANTACIONES DE BOSQUES Y RIBERALES

Camino antiguo de Vilatenim.—FIGUERAS.

DESPECHO:

6, Plaza del Grano, 6.

ESPECIALIDAD

EN PLANTELES

CENTRO VITÍCOLA AMPURDANÉS

VIVEROS Y PLANTACIONES

Cepas Americanas

LOS MÁS IMPORTANTES DE ESPAÑA

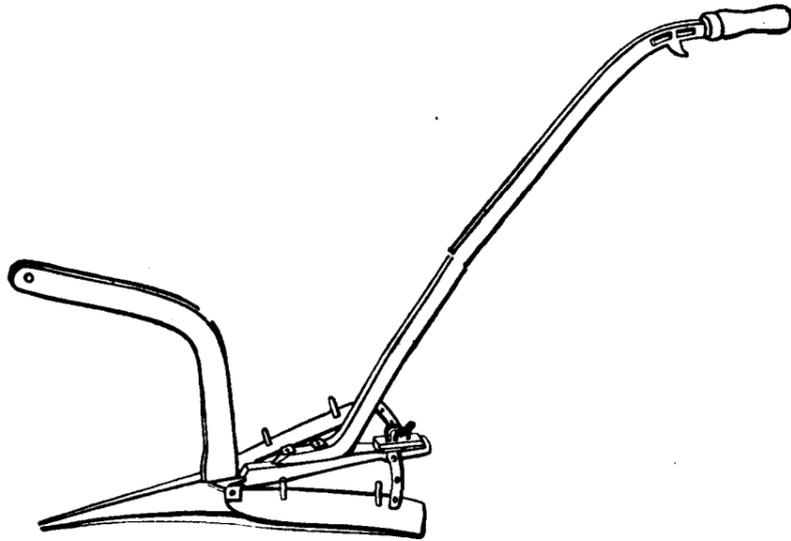
* Malleu, Barneda y Llonch *

FIGUERAS (Gerona)

Fidase el catálogo y folleto descriptivo Dirección telegrafica LLONCH-FIGUERAS

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

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

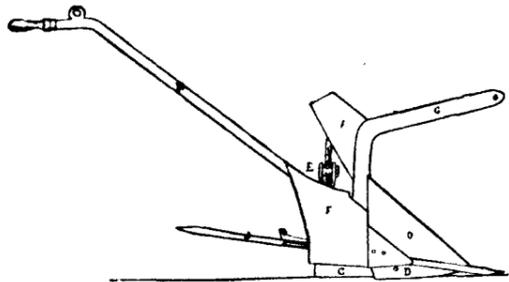


Se construyen Arados de Desfons para dos ó tres pares y de Subsol.

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.

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 DELAS, 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.



GRANDES CRIADEROS

DE

CEPAS AMERICANAS

ESTAQUILLAS, BARBADOS, INGERTOS

Pedro Nadal Guardiola

FIGUERAS (Gerona)

Pidanse Catálogos.

GUANO ESTÉVE

PREMIAT ab Medalla de plata

Altament recomenat per la triplicació de la cullita.

ÚNICH REPRESENTANT A CATALUNYA

BONAVENTURA YMBERT

RAMBLA, 31. - FIGUERAS

A la mateixa casa trovarán canons y canals para la conducció d' ayguas. Rajola barnisada 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 detalls del Guano, podran dirigirse á la Cambra Agrícola, primera Secció.

VIDES AMERICANAS

SELECCIONES PERFECTAS

* RIPARIA * RUPESTRIS *

⊗ ARAMON 1 Y 2 ⊗

Números 101¹¹ 3306-3309 420^A-157¹¹

PRECIOS MODICOS

JOSÉ SANS

Calle González de Soto

FIGUERAS (Gerona).

del hombre y de los animales, y como causa determinante de las afecciones que más en peligro ponen la existencia de los organismos superiores.

Y gracias al descubrimiento de los microbios y á los profundos estudios que sobre ellos se han hecho en estos últimos tiempos se ha visto que la *Bacera* era una enfermedad provocada por una *Bacteridia* y que el *Carbón* era debido á una *Bacteria*.

Con esta diferenciación morfológica de estos dos procesos, se evitan al higienista los fracasos que muchas veces han tenido los procedimientos preventivos del desarrollo de estas enfermedades y se dán al patólogo mayores facilidades para darse cuenta de los variados desórdenes que cada una de aquellas formas provocan en el organismo enfermo.

De lo anteriormente expuesto sacaremos en conclusión por hoy lo siguiente:

1.º Que el *Carbunco* es una de las enfermedades que de más antiguo se conocen.

2.º Que desde que se descubrió hasta nuestros días, se la ha creído una enfermedad ocasionada por influencias higrométricas, térmicas y geológicas, ú ocasionadas por la acción que en el organismo ejercen los alimentos averiados.

3.º Que en nuestros días se ha descubierto que la causa única del mal era un organismo vivo, una *Bacteridia*, estableciéndose con esto la unidad morfológica para todos los procesos carbuncosos.

Y 4.º Que aquella unidad morfológica se ha destruido, demostrándose la existencia de un organismo específico, de una *Bacteridia*, para la *Bacera* y de una *Bacteria* para el *Carbón*, y ya veremos en otros artículos cuan trascendental ha sido para los intereses de la agricultura y de la ganadería esta última diferenciación.

Figueras 27 Marzo 1900.

J. ARBERIUS.

Observaciones sobre el cultivo de los cereales

M. P. Duchein en un hermoso artículo sobre el cultivo de los cereales, insertado en el *Progreso Agrícola* de Montpellier, des-

pués de unas cuantas consideraciones de carácter general, dice lo siguiente:

Si es verdad que en agricultura, más que en ninguna otra industria, uno se encuentra constantemente en presencia de casos particulares, no es menos cierto que la verdadera solución depende del conocimiento más ó menos exacto que se tenga de las leyes generales á que cada cultivo está sujeto. Estas leyes no son aun completamente conocidas, y, si en lo que á ellas se refiere, se poseen un cierto número de hechos respecto de las cuales todo el mundo está conforme, hay, en cambio, otros que necesitan ser precisados.

Para algunos de estos últimos es que nosotros vamos á resumir lo más brevemente posible los resultados de nuestras observaciones:

1.° Las semillas que tienen más densidad y más volumen son generalmente las mejores.

2.° Una gran densidad es casi siempre preferible á un gran volumen.

3.° Las variedades más productivas son aquellas que dan menos tallos; pero, dentro de una variedad dada, la fuerza y el rendimiento de la planta son generalmente proporcionales al número de tallos.

4.° La cantidad de semilla que ha de repartirse por hectárea es muy variable, dependiendo de las *clases*, *época de siembra*, *clima*, etc., pero siempre debe hacerse de manera que haya, á lo menos, 300 espigas por metro cuadrado. Este resultado se obtendrá aproximadamente con 120 litros de semilla por hectárea, admitiendo que no haya faltas, y que cada semilla no dé más que una espiga.

5.° Queriendo obtener 300 espigas por metro cuadrado se corre el peligro de que el trigo se vuelque, pero obteniendo menos se disminuye el rendimiento. Además, si la siembra es muy clara, se favorece el desarrollo de tallos tardíos, siempre perjudiciales á la producción.

6.° Las siembras muy primerizas ó muy tardías son las más expuestas á sufrir los rigores del invierno. Los cereales sembrados muy tarde, se resienten siempre de las malas condiciones en que se ha verificado la germinación, á menos que se tome la precaución de aumentar la cantidad de semilla y de estimular la vegetación por medio de abonos apropiados.

7.º La semilla debe enterrarse uniformemente y lo menos fonda posible, más ó menos, sin embargo, según las circunstancias, porque es de capital importancia el que la humedad necesaria á la buena y pronta germinación no les haga falta.

8.º Las siembras en línea son las únicas que permiten enterrar las semillas de una manera uniforme y económica; de aquí su superioridad sobre las siembras al voleo.

9.º Nosotros hemos obtenido siempre los mayores rendimientos con una separación de líneas de 0^m 14 á 0^m 18; 14 céntimos para las siembras tardías, 18 c. para las primerizas. Si, aplicando estos datos, nos ha sido permitido obtener con los trigos de Burdeos y de Noé, durante muchos años seguidos, rendimientos constantes de 35 ó 55 hectólitros por hectárea en medios poco favorables á este cultivo, no se sigue que sea imposible en otras regiones obtener resultados idénticos y hasta superiores, dando, por ejemplo, mucho más espesor á las líneas; pero nada prueba, bien al contrario, que la cosa puede ser ventajosamente generalizada.

10. El cultivo en mezcla de trigo y de avena dá lugar á observaciones muy interesantes; se vé de una manera clara que tal mezcla produce la disminución del vigor en las plantas asociadas, de modo que esta operación no es ventajosa si no allí en donde haya peligro de que las espigas se vuelquen.

* * *

Estrecha relación con lo anteriormente dicho tienen otras observaciones hechas por el Sr. Aducco, profesor de Ferrara, que copiamos del *Mundo Agrícola*, respecto á la conveniencia de dar solo á la tierra las semillas de trigo más pesadas:

«A las pruebas efectuadas en pleno campo, ha juntado el señor Aducco las hechas en recipientes de madera. Despues de llenar dos artesas de la misma tierra, sembró en una 60 granos, que juntos pesaban 3'80 gramos, y en la otra 60 granos no seleccionados, que solo pesaban 2'70 gramos. Desde el principio se observó gran diferencia en la vegetación de las plantas nacidas de la semilla seleccionada respecto á las de semilla común. Las primeras tenían hojas más largas y verdes que las segundas.

Hecha la recolección en 2 de julio, se obtuvieron de los 60 granos seleccionados 643 de productos vegetales, en junto; y solo 476 de los no seleccionados.

En la primera artesa las espigas eran en número de 205 y solo 123 en la segunda; en aquella, la longitud media de las hojas era de 13'6 centímetros y en esta última de 7'2; el peso total de los granos recogidas fué de 252 gramos y 187 respectivamente, y el de la paja 391 y 289.

Además, observando las plantas con el microscopio, el señor Aducco ha comprobado que los tallos de semillas de trigo seleccionadas tienen más robusta estructura, presentando elementos más pequeños, con paredes más fuertes y compactas y tejidos más vigorosos. Esta observación es de suma importancia, sobre todo para el trigo que tan amenudo se tiende sobre la tierra.»

De todo estas observaciones se deduce la importancia capital que para obtener buena cosecha de cereales tiene la elección de la semilla. Debe procurarse que el grano sea lo más pesado y voluminoso posible, lo cual se consigue fácilmente por medio de cribas apropiado y pesándolo convenientemente.

R.

SECCIÓN OFICIAL

JUNTA DIRECTIVA.—ACUERDOS

Sesión del día 11 de Marzo 1900.

Nombramiento de los Corresponsales siguientes:—D. Joaquín Vergés, para Capmany; D. Fernando Torró, para Fonteta y D. José Castelló, para Rabós.

Dar las más expresivas gracias al Excmo. Sr. D. Tomás Roger, Senador del Reino, por un donativo á la CÁMARA de 500 pesetas.

Sesión del día 18 de Marzo de 1900.

Nombrar á los Sres. D. Romualdo Alfaras, D. Carlos Fages y D. Leopoldo Batlle, para que se constituyan en Comisión encargada de todos los asuntos referentes al Canal denominado *Riegos del Ampurdán*.

Nombramiento de los Corresponsales siguientes:—D. Juan Albert, para Cistella y D. Ambrosio Coderch, para Vilopriu.

Figueras 25 Marzo de 1900.—P. A. D. L. J. D.—El Secretario general,

Luis M.^o JORDI.

SECCIÓN 1.^a

Tenemos el gusto de poner en conocimiento de los Sres. asociados que ha entrado en los almacenes de esta CÁMARA el Azufre correspondiente al primer pedido, y habiendo sido cumplidos los requisitos que previene el

Reglamento general, como son los de análisis de la partida conforme las muestras presentadas, ha sido esta aceptada y por lo tanto á disposición de los asociados que hayan hecho pedido de dicha mercancía, que podrán retirar desde el jueves próximo.

Figueras 30 Marzo 1900 —El Secretario, J. GRAS.

SECCIÓN COMERCIAL

MERCADO DE FIGUERAS

Ninguna variación notable podemos consignar en nuestro mercado, continuando en el mismo estado que en la última *Revisista*. Los precios que han regido son:

Trigo, (cuartera 80 litros), 16—17'50 Ptas.—*Mezcladizo*, 0—0.
Centeno, 00—00.—*Cebada*, 8'50—9.—*Avena*, 7'25—8.—*Maiz*, 13—13'50.—*Mijo*, 13'50—14.—*Panizo*, 14—15.—*Habichuelas*, 24—25.—*Caragirates*, 25—24.—*Habas*, 13'50—14.—*Habones*, 14'50—15.—*Arbejas*, 11'75—12.—*Garbanzos*, 21—22.—*Patatas*, (carga), montaña, 15—16'50.—*Patatas*, (carga) llano, 12—14.—*Aceite*, (mayal) nuevo, 9'50—11.—*Aceite*, (mayal) viejo, 11'75—12.—*Huevos*, (docena), 0'80—0'85.—*Gallinas*, (par), 1.^a 7—8.—*Gallinas*, (par), 2.^a 5—6.—*Pollos*, (par), 4—5'50.—*Concejos*, (par), 2'25—5.—*Gansos*, (par), 0'00—0'00.—*Patos*, (par), 0'00—0'00.—*Cerdos cebados*, peso vivo, 12'50—12'75 los 10 kilos —*Lechones*, (por cabeza), 23 á 28.—*Ganado lanar*, corderos de un peso 10 kilos, 17—18.—*Ovejas*, con un corderito de teta, 24—27.—*Tacuno*, (por cabeza), 00'00—00'00.—*Paja*, (quintal), 1'25—1'50.—*Alfalfa*, (quintal), 4'25—4'75.—*Cebollas*, ristra), 0'05—0'20—*Ajos*, (ristra), 0'40—1'15.

MERCADO DE GERONA

Poca ó ninguna variación podemos consignar en este mercado desde nuestro último *BOLETIN*, siendo los precios estacionarios:

Trigo, (cuartera 80 litros), 16'50—17'50 Ptas.—*Mezcladizo*, 14—15.—*Centeno*, 13—14.—*Cebada*, 8—8'50.—*Avena*, 8'00—0'00.—*Maiz*, 12'75—13'25—*Mijo*, 13'50—13'75.—*Panizo*, 15—00'00.—*Habichuelas*, 23.—*Caragirates*, 25'00—0'00—*Habas*, 13'50—00'00.—*Habones*, 14'50—00.—*Arbejas*, 13'50—00'00.—*Garbanzos*, 24—00.—*Patatas*, (carga), montaña, 16—18.—*Patatas*, (carga), llano, 13—14.—*Aceite*, (mayal), 00—00.—*Huevos*, (docena), 0'85—0'90.—*Gallinas*, (par), 1.^a 6—8.—*Gallinas*, (par), 2.^a 5—6.—*Pollos*, (par), 4—5.—*Concejos*, (par), 2'50—5.

MERCADO DE LA BISBAL

Desde nuestra última *Revista* solo ha subido una pequeña mejora el trigo, conservando sus demás artículos su pesadez. El mai

apesar de acusar alza todos los mercados de la provincia y el de Barcelona, no ha sufrido en este variación:

Trigo, (cuartera 80 litros), 17'50—19 Ptas.—*Mezcladizo*, 15'50—16'50.—*Centeno*, 00'00—00'00.—*Cebada*, 8'50—*Avena*, 7'50.—*Mais*, 12'00—12'50.—*Mijo*, 13—13'50.—*Panizo*, 15.—*Habichuelas*, 22—23'50.—*Caragirales*, 22—24.—*Habas*, 14.—*Habones*, 15.—*Arbejas*, 12—12'50.—*Garbanzos*, 18—20.—*Patatas*, (carga), 17—18.—*Aceite*, (mayal), 12—12'50.—*Huevos*, (docena), 0'85—0'00.—*Gallinas*, (par), 6'50.—*Pollos*, (par), 3'50.—*Conejos*, (par), 2'00—0.—*Gansos*, (par), 0'00—0'00.—*Patos*, (par), 3'50—0'00.—*Tocino*, (la carnicera), 2'00.—*Lechones*, (por cabeza), 00—00.—*Ganado lanar de un año*, (por cabeza), 12—00.—*Ovejas*, (por cabeza), 20—00.—*Vacuno*, (por cabeza), 00—00.—*Paja*, (quintal), 2'75.—*Alfalfa*, (quintal), 4—4'50.—*Cebollas*, (ristra), 0'20—0'00.—*Ajos*, 1'25—0'0.

VARIEDADES

La reunión del Canal.

El jueves día 22 del pasado mes, á las dos de la tarde, tuvo lugar la reunión convocada por la Junta Directiva de la CÁMARA AGRÍCOLA DEL AMPURDÁN, para tratar del Canal conocido con el nombre de «*Riegos del Ampurdán.*» Hermoso aspecto presentaba aquel día el local de la CÁMARA, por la grandísima concurrencia que en él había. El salón de conferencias, que fué en donde tuvo lugar la reunión, estaba lleno de bote en bote, viéndose en él representadas todas las clases sociales, desde el colono y pequeño propietario hasta el grande terrateniente.

El representante de la compañía francesa constructora del Canal, M. Fort, presidía la reunión, teniendo á la derecha al Sr. Pinilla, concesionario del Canal, y á la izquierda al Sr. Gorgot, el cual actuaba de presidente de la CÁMARA por ausencia del presidente y vice-presidente.

El Sr. Gorgot hizo la presentación de los Sres. Pinilla y Fort, y manifestó que la CAMARA patrocinaba esta obra, por considerarla sumamente útil para el país, y, que en su consecuencia, aconsejaba á los asociados interesados que la secundaran con todas sus fuerzas. El Sr. Pinilla dijo que sentía mucho no poderse expresar en catalán, por no serle familiar este idioma, y que delegaba al señor Secretario de la CAMARA para que expusiera el objeto de la reunión.

El Sr. Jordi con la elocuencia y claridad que le distingue, ex-

puso el objeto de la reunión explicando las inmensas ventajas que el Canal reportaría al Ampurdán, los beneficios que proporcionaría á los propietarios interesados, los cuales triplicarían el valor de sus fincas, y la gloria que sería para todo el país. En brillantes párrafos hizo ver la necesidad que tenía el agricultor español, sino quería sucumbir en la concurrencia, dados los grandes adelantos del comercio y de la industria, de buscar por todos los medios posibles el aumento en la producción de sus tierras. Dijo que se necesitaría tener muy poco criterio para no ver la inmensa superioridad que el terreno de regadío tiene sobre el de seco, y que en su consecuencia, y dadas las buenas condiciones con que la empresa ofrece el riego, esperaba que todos los interesados suscribirían sus fincas. El discurso fué muy aplaudido.

Después se repartieron á todos los concurrentes papeletas de suscripción, en las cuales constan las bases principales en que deberán verificarse el riego. Fueron muchos los que en aquella misma tarde suscribieron sus fincas, llegando á 4.000 vesanas el terreno suscrito.

Continua abierta la suscripción en el local de la CAMARA. Los que tengan alguna duda pueden dirigirse á la Comisión todos los días de 2 á 4 de la tarde.

Agradable visita.

El pasado jueves recibimos la visita de los Sres. Falgás, de Lladó; Vidal, de Llagostera; Roca, de Sta. Cristina de Haro; Salvador, de Cassá de la Selva; Domenech, de Llagostera y Rodriguez de Celis, ingeniero agrónomo de esta provincia, los cuales vinieron á esta para gestionar cerca de la Junta Directiva de la CAMARA AGRÍCOLA DEL AMPURDAN la fundación de una Delegación de dicha asociación en la ciudad de Gerona. Quedaron muy satisfechos de la marcha de la CAMARA, así como de la acogida de que fueron objeto por parte de la Junta. Se sentaron las principales bases en que deberá fundarse la Delegación, conviniéndose en que esta gozará de la mayor autonomía posible dentro la unidad general de la Cámara. En la comida se brindó por la prosperidad de la *Cámara Agrícola del Ampurdán*, y para que dentro poco tiempo sea ella la gérmina representación de la agricultura de toda la Provincia. Dado el arraigo, inteligencia y actividad que distinguen á los fundadores de la Delegación, esperamos que pronto tendrá esta vida próspera y flore-

ciente. El día que esto sea, se habrá cumplido en gran parte la idea capital de los iniciadores de nuestra *Cámara*, las cuales al fundarla, no se propusieron la creación de un centro agrícola circunscrito á esta comarca, sino de una poderosa asociación, que abarcando todas las fuerzas agrícolas de la Provincia, pudiese regenerar nuestra agricultura y servir de fuerte salvaguardia á sus legítimos intereses.

Enviamos la más entusiasta felicitación á los iniciadores de la Delegación de nuestra *Cámara Agrícola* en Gerona y les deseamos el éxito más completo en su empresa, digna del mayor elogio.

Conferencia próxima.

El próximo viernes, día 6 del corriente, la Junta Directiva de la *Cámara Agrícola del Ampurdán* dará una conferencia en La Bisbal, con el fin de obtener la cooperación de aquella región. Dada la simpatía, homogeneidad de naturaleza é identidad de intereses que existe entre las dos comarcas, es de esperar que nuestra *Cámara Agrícola* encontrará allí buena acogida y poderosos elementos para la mejor realización de su fin.

Obra recibida.

El distinguido ingeniero agrónomo de esta provincia, D. Enrique R. de Celis, ha tenido la galantería de remitirnos un ejemplar de la obra que acaba de publicar, intitulada «La Remolache azucarera.»

La premura del tiempo nos impide tratar de la obra cual ella merece, lo que haremos en el próximo número.

Reciba el donante las más expresivas gracias, en nombre de la Junta, por su regalo. Recomendamos á los agricultores su adquisición, pues es trabajo de suma utilidad y mérito.

El precio de la obra es de una peseta y se vende en casa del autor, Rambla de Alvarez, n.º 12, principal, Gerona y en esta *Cámara*.

Donativo.

Damos las más expresivas gracias á los Sres. Folch y Albiñana de Barcelona, por el regalo que han hecho al museo de la *CÁMARA* de algunas interesantes muestras de cereales y legumbres.

OBSERVATORIO DEL INSTITUTO

DATOS METEOROLÓGICOS DEL MES DE MARZO

DIA	despejados 7;	cubiertos 8;	nubosos 8;	celajes 5.
	de lluvia 7;	llovizna 2;	nieve	granizo
	de calma	viento fuerte 5;	moderado 9;	suave 14.
	temp.º max.º 1;	aproxim.º 12;	min.º 4;	aproxm.º 9.

Temperatura max.º 17º min.º 0º Presión max.º 769; min.º 751.

Vientos reinantes N., S. y SE. Agua en mm. 12'85.
