



PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN:
 ESPAÑA. un año, 5 pesetas.
 EXTRANJERO. » 6 »
 ANUNCIOS: Precios convencionales.
 Pago anticipado.

DIRECTOR
 D. LEOPOLDO BATLLE
 ABOGADO

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

LA AGRICULTURA ANTIGUA

Leyendo los autores antiguos de Economía Rural vemos á que grado de desarrollo llegó una arte tan interesante al mundo, en términos que no podemos menos que confesar, á pesar nuestro, que lo actualmente considerado como invento y progreso no es mas que un renacimiento de usos y métodos, practicados por generaciones que siglos ha pasaron.

No haremos, como fuera nuestro gusto, una relación de las prácticas seguidas por los Arabes, Celtas, Egipcios, Griegos, Godos, Germanos, Judios y Persas; sino que nos concretaremos á relatar á vuela pluma algo de lo practicado por un pueblo que en su tiempo dominó al mundo conocido: este es el pueblo Romano. Desde los primeros tiempos de Roma aparece constituida la propiedad, pues sabido es que Rómulo dió á cada Jefe de familia una extensión de tierra, llamada *yujerem*, que equivalía aproximadamente á una superficie de cincuenta metros de ancho por sesenta de largo; más tarde el Caballero Romano Spurius-Melius repartía también los territorios conquistados en tres partes, una á los vencedores, otra á los vencidos y la última, doble de las primeras, era vendida para con su importe satisfacer los gastos de guerra.

Las leyes romanas propendieron siempre á asegurar el dominio y derecho á la propiedad, en términos que nadie se atrevía á entrar en finca ajena, de modo que si un prado, por ejemplo, no era utilizado por su dueño, era tan respetado que solo lo utilizaba el que lo había arrendado, previas las formalidades de contratación establecidas entonces.

Los propietarios que descuidaban el cultivo de sus dominios, eran castigados severamente por los Censores, y era objeto de murmuración general el que se dedicaba á la construcción de edificios que no necesitaba; dirigía cada propietario por sí mismo todas las operaciones, y era tan considerado por el pueblo, que Catón dice que el mejor elogio que de un hombre puede hacerse es darle el calificativo de buen labrador.

La prueba mayor que puede darse para hacer comprender la consideración que se tenía á la Agricultura, es que en la toma de Cartago se repartieron todos los libros hallados, menos los de Magón, que por tratar de Agricultura, fueron trasladados á Roma y traducidos por orden expresa del Gobierno.

Los Romanos cultivaron la cebada, que en su principio era utilizada para amasar, mas después, al introducir el cultivo de la escarola, se destinó al alimento de los animales; hasta que fué introducido el cultivo del siligo (Candeal) amasaron la escarola.

El siligo tenía el gran inconveniente de no madurar por igual y de desgranarse en su madurez con mucha facilidad, pero en cambio tenía la ventaja de no ser tan perjudicado por el tizón.

También cultivaron el *triticum* (trigo común), y entre las varias clases, las conocidas por ellos con los nombres de *Robus*, *Sándala*, *Urinca* y *Alica*, (esta clase es la que llamamos nosotros *blat fort* comunmente hablando). Asimismo cultivaron el panizo, y el centeno, ya solo, ya mezclado con el trigo (mestall). La avena parece que no la cultivaron los Romanos anteriores á Columela, y puede que ni la conocían, pues el *infelix lolium et sterilis dominatur avena* de Catón, hace creer fundadamente que se refería al vallico, que tanto entonces como ahora crece en nuestros campos, causando perjuicios de consideración.

En leguminosas cultivaron, habas, lentejas, judías, guisantes, almortas, altramos, alverjas y yerros, ya para los hombres, ya para los animales.

En raíces cultivaron los rábanos y los nabos. Plinio es entre los economistas rurales antiguos quien nos explica más extensamente el modo como los usaban para el alimento de los ganados, en particular del bovino y de cerda; daban la preferencia á los de *Nurse* y los de *Alvide*.

En cuanto á prados, generalmente se utilizaban de los naturales, aún que solo por arriendo, pues éstos en su mayoría pertenecían al Estado y por los Censores eran adjudicados al mejor postor por un plazo determinado. Algunos ciudadanos cultivaron los prados artificiales, que entre otras plantas los formaban el *Foenum graecum*, la *medica* (auserda), y el *ocinum* (var. de esparceta).

Por lo que toca á la vid, si bien es cierto que en los primeros tiempos de Roma no se conoció, y que después de conocida, era objeto de escasa atención, á fin de estimular su cultivo, Numa estableció una ley por la cual se prohibía «ofrecer á los Dioses vino de cepas sin podar», la cual dió tan buen resultado, que en un período relativamente corto, de las setentiseis clases de cepas cultivadas en el mundo conocido, las dos terceras partes eran suministradas por el pueblo Romano. Las plantaciones las dividían en: plantas bajas, plantas rastreras, plantas en emparrado y plantas maridadas á otros árboles. Este último método era el más usado, y para ello ponían los árboles á una distancia de 10 metros en una dirección, y á 8 en la otra, plantaban las cepas (cinco en cada uno) alrededor del árbol y á un metro de distancia, y el espacio que quedaba libre lo utilizaban para sembrar el *Siligo*, de modo que en una misma extensión de tierra recolectaban trigo y vino, y cuando correspondía, maderas. Los vinos que más fama adquirieron, fueron los de Falernum, (los cuales, según Plinio, con solo acercarlos al fuego ardían), cuya villa era muy conocida por la excelencia de sus vinos. Entre los de preferencia, según Varron, elaboraban el *Passum*, (jugo de la uva secada al sol) el *Sappa*, (mosto hervido hasta reducirse á la tercera parte de su volumen) y el *Defrutum* (lo que el *Sappa*, pero reducido solo á la mitad).

Según nos dice Columela, también cultivaron

varias clases del olivo, entre otras las que conocieron con los nombres de *Alqina*, *Culminia*, *Circites*, *Liciniana*, *Murta*, *Ochis*, *Pausca*, *Beggia* y *Serggia*.
 J. NABOT.

(Concluirá.)

Notas sobre viticultura americana

Resumen de las contestaciones á las consultas dirigidas á la Ampelografía provincial de Figueras durante el pasado año económico de 1899 á 1900.

En el artículo anterior hablábamos de las plantas propias para terrenos que no contengan cal en una dosis mayor de 20 á 25 por ciento, grado que ya las pone en sufrimiento: falta decir algo para los terrenos en donde los carbonatos de cal aparecen en mayor cantidad.

Cuando el terreno entraña una dosis de cal mayor de 20 por ciento, en ningún caso se debe aconsejar el uso de Riparias con destino al ingerto. Las Riparias en estos terrenos han de sustituirse por los Riparia X Rupestris de Couderc y de Millardet, con preferencia los primeros, por ser más práctico el conocimiento de ellos. Los Riparia X Rupestris citados con la hibridación han recobrado la resistencia calcárea que en su país nativo se les conocía; es menor esa resistencia que la del Rupestris Lot y que la de algunos híbridos de Couderc, pero tienen la inmensa ventaja de no verse aniquilados por las persistentes sangrias causadas por los puñados de filoxeras que pululan en las raíces de los demás híbridos. Pero si son inmunes á la filoxera por lo que respecta á sus raíces, hay años en que les cae á puñados en las hojas, llegando casi á veces á destruir su parte foliolar. Esto no debe amedrentar porque es accidental; es frecuente que después de un año de mucha invasión, al siguiente, no aparezca ni una sola filoxera gálica en sus hojas. Además, ingertados que son, desapareciendo su parte aérea con la operación del ingerto, desaparece la causa de atracción. Conservan la facilidad de propagación de sus progenitores, desenvolviendo sus tallos, en iguales condiciones, con mayor rapidez, admitiendo perfectamente el ingerto, y conservando todas las cualidades de adaptación propias de los Riparias y Rupestris de que derivan. En el comercio se dá preferencia á tal ó cual de esos tipos; entiendan nuestros lectores que estas preferencias provienen, no de su bondad cultural respectiva, sino de la mayor cantidad de plantel que ofrecen.

De los diez ó doce tipos que ha creado el hibridador de Aubenás, dos son notables: llevan respectivamente los números 3306 y 3309 de su jardín botánico. El 3309 se emplea perfectamente en los terrenos donde se emplearían las Riparias Gran Glabre y Gloria, si un exceso de cal no lo impidiera; el 3306 en los terrenos donde la humedad sería obstáculo al desarrollo de la Riparia tomentosa, y la cal

al desarrollo del Solonís. Ambos son de desarrollo precoz, fáciles al ingerto y de fructificación pronta y buena.

Mr. Millardet entregó al comercio su número 101 en veintitres tipos distintos, con la particularidad de que la descripción que los acompaña es tan vaga que paga bien á todos; y de estos 23 tipos solo hay dos, el 101 y el 101 que reúnan condiciones calcícolas para ser adoptadas en terrenos de Riparia, cuya dosis de cal alcance el 30 ó 35 por ciento. Los demás no valen lo que vale una buena Riparia Gloria; por esto decíamos que debían preferirse los Riparia × Rupestris 3306 y 3309 por ser más práctico su conocimiento.

Los Rupestris, que hemos señalado antes, se sienten oprimidos en un terreno conteniendo más de un 25 por 100 de cal. En este caso han de desecharse y acudir á los híbridos cuya resistencia calcícola es doble por lo menos.

Los híbridos empleados en sustitución del Gausin, Martín, Forthworth y Metálica, son el llamado Rupestris del Lot, el Aramón × Rupestris Gausin, el Colombeau × Rupestris Martín, ó sea, Gamay Coudere n.º 3103 y en caso extraordinario, el Mourvedre × Rupestris y Bourrisquau × Rupestris 1202 y 1203 y 601 y 603 respectivamente del Jardín botánico del hibridador Coudere.

La aplicación de estas plantas es sencilla: el Lot para los terrenos pobres y medianos rayando á pobres; el Aramón × Rupestris y Gamay Coudere en los medianos y buenos, y el Mourvedre y el Bourrisquau para los terrenos en los cuales el tanto por ciento de cal pasa en los calcímetros del 40 al 45 por 100.

El Rupestris del Lot. (Rupestris Fenómeno, Rupestris Monticola, Reixter, Sitjas, Las Castelles, Gaillart, San Georges, etc.) acaso de las ampelidas importadas la más vivaz, tiene añición á los terrenos de miga y de sustancia, pero huyase de colocarlo en ellos, porque desesperaría al propietario con su esterilidad á menos que las destinara á forrajes.

Podemos suministrar un dato muy importante respecto al Rupestris Lot, que de resultar comprobado durante algunos años más, sería de gran valía en estos momentos de duda.

Se trata de una viña de Lots con ingertos de *garnacha roja*; es de cinco hojas, y en las tres últimas ha dado una regular producción, la cual comparada con el sistema de poda empleado por su propietario, que es mesuradísimo, puede asegurarse que es más que regular.

La *garnacha roja* en opinión de varias personas competentes es la verdadera *grenache* del Mediodía de Francia, mientras que la conocida por *garnacha negra* no es otra que el Alicante, tal vez, Tintilla Jerezana.

La *garnacha roja* muy escasa aun, dá un mosto aquí de 16° promedio, vinificado el cual, produce un vino dulce de color opalado con 15° promedio con un sabor agradabilísimo; en su origen ha dado nombre al vino claro del país llamado *garnacha*.

Tal vez elaborado, ya en frío, ya en caliente, podría competir con los vinos secos y dulces de la provincia de Cadiz, y para vino de comercio, adicionando una quinta parte de *Grand noir de la Calmette*, d' *Henri Bouschet* ó de *Teinturier d'agier*, se obtendría un caldo que no desmejoraría de los antiguos.

Nos proponemos hacer algún experimento sobre esto.

Enero de 1901.

PAPILL CAMPS.
(Continuará.)

EL REJUVENECIMIENTO DE LA TIERRA

III.

Aquellos polvos y peñascos cobijados bajo el techo de tan modesto pabellón, no son otra cosa que abonos. Pero no son abonos completos, como lo es el estiércol, que por lo mismo que es bueno para todo, no es especialmente bueno para nada; no,

los abonos químicos por ser muy diferentes los unos de los otros, y, precisamente por esto, aportan cada uno de por sí un alimento particular á la tierra. Así, cuando ésta carecerá de ácido fosfórico, echaremos mano de los fosfatos, que se lo ofrecerán solo y sin ir mezclado á un nitrógeno, que resultaría inútil. Si es este gas, el que hace falta, los nitratos de sosa lo darán á la tierra sin agregarle ácido fosfórico ó bien cal, de cuyas sustancias, ó cuerpos, está ella provista. Si es cuestión de restituir al suelo la potasa que las plantas habrán devorado preferentemente, la Kainita se cuidará de proporcionársela. Por lo que toca á la cal, además del yeso (sulfato de cal), están los fosfatos calizos para ceder, junto con la cal, el ácido fosfórico. De esta suerte el abono químico *restituye* exactamente á la tierra lo que le falta; y las cuatro provisiones de reserva: azoe, ácido fosfórico, potasa y cal, son renovadas por los nitratos, fosfatos, kainita y yeso.

No es, sin embargo, de ayer que se ha reconocido la utilidad de la cal como abono; ya sea bajo la forma de marga (carbonato de cal) ó de yeso. Ya en el siglo XVI, Bernardo Palissy, célebre artista en cerámica, preconizó el empleo de las margas, como abono, en las tierras de Saintonge, habiendo resultado ser, por tanto, el precursor de la Agronomía moderna. Más tarde, á mediados del siglo XVIII, se descubrió que podía doblarse la cosecha de trebol con solo espolvorearla de yeso. Esta verdad se demostró prácticamente trazando con polvos de yeso, en un campo sembrado de trebol, uvas grandes letras que decían: «esto ha sido enyesado.» A la época de la recolección estas palabras, constituidas por una yerba mucho más lozana y tupida que la del resto del campo, se destacaban en relieve haciéndose perfectamente legibles. Pero si el empleo de la cal era conocido de nuestros antepasados, no puede decirse lo propio por lo que respecta á otras materias que contienen elementos de vida vegetal.

¿De dónde vienen, pues, los otros abonos químicos? De una serie de materias, tiradas antes por sus propietarios como cosa inútil. Una de estas sustancias, ayer abandonada y aprovechada hoy, es el *negro animal*, ó sea el producto que resulta de la calcinación al abrigo del aire, en vasos cerrados, de los huesos de los animales. A esta materia negra, tan empleada en las refinerías de azúcar para blanquear el zumo de las remolachas, era echada á la calle cuando había perdido sus propiedades decolorantes, hasta que un día la casualidad, quiso que estas escorias se extendieran por un campo, en vez de amontonarse á las puertas de los ingenios, viéndose entonces que aquel campo pobre y extenuado antes, se cubría, como por encanto, de doradas mieses, cuyos erguidos tallos solo doblaban la cerviz al peso de las granadas espigas. Lo que faltaba á aquel campo era ácido fosfórico; ácido fosfórico que generosamente se lo cedieron aquellos detritus de deshecho, ricos en fosfato de cal.

Este es el origen del abono fosfatado llamado *negro animal*.

Otro abono famoso es el nitrato de sosa, que nos viene de Chile y del Perú, por proporcionarlo en abundancia prodigiosa las tierras de aquellas pampas abrasadas por un sol ardiente. Tierras que contienen nitrógeno bastante para proveer de él al mundo entero; tanto, que de la pampa de Tarapaca solo, son á millares las toneladas de salitre que se extraen y exportan á Europa.

Por último: otro abono químico muy apreciado por los resultados que de él se obtienen, son las *escorias* de desfosforación. El origen ó generis de este abono es el siguiente: en las fundiciones de acero se mezcla en el alto horno el hierro fundido con cal viva, al objeto de que esta se combine con el fósforo que aquel pueda contener, dejando así al mineral en fusión limpio de este cuerpo á medida que va formándose un compuesto que no es más que *fosfato de cal*, el cual presentándose en forma dura, seca y casi metálica, no tenía absolutamente ninguna aplicación, constituyendo otra materia

abandonada en montones junto á las mismas fundiciones, hasta al día que la Agricultura, haciéndose cargo de estas escorias, descubrió en ellas cualidades muy apreciables, constituyendo hoy este producto un abono de los más estimados.

Conocidos estos cuerpos y su procedencia, veamos ahora como funcionan; escudriñemos la que podríamos llamar su fisiología. Para esto podemos dividir los abonos en dos grupos: en el uno irán comprendidos todos los abonos que restituyen á la tierra lo que las plantas han chupado de ella: á estos abonos podemos llamarlos *proveedores* ó *abastecedores*; y en el segundo grupo se incluirán las sustancias que podríamos llamar abonos *cocineros*: porque, en realidad, su manera de obrar con respecto á ciertas materias que han de asimilar las plantas es muy semejante á la del cocinero que adoba y cuece las sustancias que han de servir para nuestra alimentación, sustancias que sin la preparación y transformaciones que sufren en la cocina no las asimilaríamos ni las apetecería nuestro paladar. Una cosa análoga pasa con las plantas. Efectivamente: para determinadas materias que la tierra posee es necesario que vayan en su ayuda los abonos cocineros, los que, transformando dichos elementos, los pondrán al alcance de las fuerzas digestivas y asimiladoras de la planta. Así, por ejemplo, puede darse el caso de que una pradera contenga azoe bastante para nutrir cien cosechas y que, sin embargo, la cosecha sea pobre per falta de nitrógeno. ¿Cómo explicar este misterio?... muy sencillamente: el azoe que contiene la tierra anda mezclado con otras materias imposibles de se asimiladas, no siendo, por lo tanto, comestibles en tales condiciones; como no son comestibles, de buenas á primeras, las chuletas ó las legumbres que se encuentran en las dispensas de nuestras casas. Unos y otros alimentos necesitan su preparación, un poco de cocina, para que ya nosotros, ya las plantas, puedan asimilarlos.

Ciertos abonos hacen este oficio. Así, si en aquella pradera naturalmente provista de azoe, pero incapaz de utilizar de por sí este cuerpo, echamos cal, enseguida el nitrógeno se desprenderá, y las plantas lo asimilarán. La alfalfa retoñara verde y tupida. La cal no ha añadido ni un átomo de azoe; no ha hecho más que preparar ó poner en condiciones de ser absorbido el que el suelo contenía ya. La cal, pues, ha obrado como abono cocinero.

Por el contrario, el ácido fosfórico es un abono proveedor, pero no todas las provisiones que aporta á la planta son, desde luego, muy digestivas. Así, el fosfato simple no es asimilado rápidamente por las plantas, siendo necesario, por lo mismo, estenderlo en el campo mucho antes de la cosecha y previamente cocinarlo un poco. A este objeto, se trata el sulfato por el ácido sulfúrico y se confecta, así, un nuevo alimento más accesible á la planta y se llama *superfosfato*. El fosfato es la carne cruda; el superfosfato es la misma carne cocida. La planta se lo asimila perfectamente, sobre todo, si el agua del campo está un poco cargada de ácido. El agua acidulada es una salsa que hace pasar mejor el fosfato en la alimentación de las plantas, por hacerlo más soluble. De ahí está llamada que se encuentra en los prospectos de ciertos abonos: *soluble en el citrato de amoniaco*.

Pero es necesario tener muy en cuenta que el nitrógeno que se gasta no es inagotable, y que el papel de la cal no es otro que el hacer asimilable el azoe que de mucho tiempo existe escondido en la tierra. Pedir otra cosa á la cal sería pedir imposibles, y redundaría ello en descrédito de la misma en el concepto de abono; como sucedería si olvidásemos que la cal solo es buena para guisar las reservas, no para reemplazarlas.

Es por estas razones que el sulfato de cal, llamado vulgarmente yeso, no es un abono abastecedor; y, no lo es, porque no proporciona á la tierra ningún elemento nuevo, y, también, por no ser su misión otra que la de *movilizar* la potasa contenida en el suelo. De inerte que era esta potasa se vuel-

ve activa, y, penetrando de este modo en las plantas, las fortifica. Poner sulfato de cal en un campo es dar á la planta, no sulfato de cal—del cual ella nada ha de hacer—sino potasa; que si bien la poseía ya, es como sino, puesto que no sabía servirse de ella.

El no hacer una completa distinción entre los abonos químicos *abastecedores* y los abonos químicos *cocineros*, ha sido causa de que por espacio de mucho tiempo los agricultores se hayan mostrado injustos y reacios con los abonos químicos en general, atribuyéndoles el *agotamiento* de las tierras, lo que en manera alguna es cierto si dichos abonos se aplican juiciosamente, y *jamás* solos los abonos cocineros.

(Continuará.)

PETICIÓN DENEGADA

Se ha recibido por esta Cámara Agrícola la siguiente Comunicación del Ayuntamiento de esta ciudad, en contestación á la solicitud pidiendo se llevara á cabo la proposición 3.^a de carácter local, votada en la reunión de viticultores celebrada el día 29 del pasado Noviembre:

Sr. Presidente de la Cámara Agrícola del Ampurdán.

El Ayuntamiento de mi presidencia, en sesión de 28 del corriente, tomó, entre otros, el siguiente acuerdo.—«Vista la instancia suscrita por D. Carlos Bosch y otros Sres. que forman la Ponencia nombrada en la reunión pública celebrada el día 22 del pasado mes de Noviembre en los locales del Centre Catalanista de esta ciudad por varios viticultores de la Comarca, solicitando que el Ayuntamiento modifique la tarifa del impuesto de consumos con sujeción á las siguientes bases: *primera*: el vino satisfará á su entrada en Figueras por derechos de consumos la mitad de lo que actualmente paga, siempre que su graduación alcohólica no sea mayor ni menor de quince grados centesimales; *segunda*: el vino cuya graduación alcohólica no llegue á los quince grados dichos, obtendrá rebaja en los derechos de consumos á razón de veinte céntimos de peseta por hectólitro por cada grado que le falte para llegar al indicado límite de quince grados; *tercera*: los vinos de graduación superior á quince grados pagarán, además de los derechos antes señalados á dicha graduación, los que tenga fijados el alcohol puro por hectólitro por cada grado que pase de quince hasta el límite máximo que las tarifas del vigente Reglamento de consumos permitan; entendiéndose que en ningún caso podrá ser menor el expresado recargo de una peseta cincuenta céntimos por hectólitro por cada grado que pase de quince.—Visto el oficio de la Cámara Agrícola del Ampurdán de fecha 4 del corriente, participando que la misma nombró una Comisión compuesta de los Sres. Don Bruno Neyra de Gorgot, D. Joaquín Vergés y D. José Gras para gestionar cerca del Ayuntamiento la mejor manera de llevar á cumplimiento la proposición 3.^a de carácter local aceptada por la Asamblea de viticultores del día 29 del pasado mes referente á la rebaja de los derechos de entrada de los vinos y á que éstos tributen según una escala alcohólica; y solicitando del Ayuntamiento aquello que sea más conveniente para aliviar la crisis vinícola de la Comarca, sin detrimento de los intereses de esta municipalidad;—Oída la Comisión de la Cámara Agrícola de que antes se hace mérito; y—Resultando que se adhieren á la instancia varios vecinos de algunos pueblos de este Partido judicial;—Considerando que el Ayuntamiento teniendo en cuenta su carácter popular y tutelar á la vez, ha procurado siempre en la recaudación de los tributos, causar las menos molestias posibles á los contribuyentes, beneficiando á éstos en todo aquello que ha sido compatible con sus deberes para con el Estado, y ha fijado especialmente su atención en todo cuanto se refiere al impuesto de consumos, procediendo á su recaudación sin violencias ni exageraciones, antes bien verificándola con extremada suavidad aun que sin debilidades que pudieran causar perjuicio á los intereses del Municipio y procurando armonizar, en lo posible, los de éste y del contribuyente, mediante cuyo procedimiento no se ha producido jamás la menor queja, ni presentado reclamación alguna, no ya contra el importe de los derechos fijado en las Tarifas, sino que tampoco contra la forma empleada en la exacción del impuesto;—Considerando que en la Tarifa general del impuesto de consumos y en el grupo de líquidos, figura la especie «Vinos de todas clases» y por consiguiente, el vino, sea cual fuere su procedencia y graduación alcohólica, tiene señalada por derechos de consumo para el Tesoro en poblaciones como Figueras, la cantidad de cinco pesetas los cien litros satisfaciendo en esta ciudad actualmente, con inclusión del recargo municipal y del diez por ciento de recargo transitorio siete pesetas, pudiéndose exigir la de once pesetas; y que si había de contribuir el vino por razón de su graduación alcohólica, resultaría que excediendo de

15 grados, habría de pagar, según la 3.^a de las bases propuestas, por cada grado de exceso, los derechos señalados al alcohol puro, sin que pudiese bajar de 150 pesetas por grado centesimal en hectólitro, cuando por el Reglamento solo tiene señalado 40 céntimos de peseta, lo cual es inadmisiblemente tanto porque quedaría desvirtuada la especie vino, dándole una calificación que no le corresponde, como por que se le haría contribuir por una cantidad que no tiene señalada en la tarifa;—Considerando que, dejando aparte el hacer mención del sinnúmero de inconvenientes que ofrecería el planteamiento y ejecución de las bases propuestas para la modificación del impuesto de consumos en esta ciudad, son de imposible realización los buenos deseos que animan á los recurrentes, que son los mismos de que se halla poseída la Corporación municipal en cuanto hubiesen de beneficiar los intereses de esta localidad y de la comarca en general, toda vez que á ello se opone el artículo 11 del Reglamento de consumos, al preceptuar que ni los Ayuntamientos, ni los arrendatarios pueden establecer reglas, procedimientos ni gravámenes distintos de los que para la recaudación del impuesto contiene el propio Reglamento; se acuerda, de conformidad con lo informado por la Comisión de Hacienda, no acceder á lo solicitado, por cuanto carece el Ayuntamiento de atribuciones para modificar las tarifas en la forma propuesta por los recurrentes.»

Lo que participo á V. para su conocimiento y en contestación á su atento escrito de cuatro del corriente.

Dios guarde á V. muchos años.—Figueras 31 Diciembre 1900.

El Alcalde.—JUAN M.^a BOFILL.

NOTICIAS

En la sesión celebrada el día 3 del actual por la Junta de la Cámara Agrícola del Ampurdán, se dió posesión de sus cargos á los miembros elegidos el día 21 del pasado mes. Para el presente año ha quedado constituida la Junta en la siguiente forma: Presidente, D. Eusebio de Puig; Vicepresidente, D. Carlos Bosch; Tesorero, D. Carlos Cusi; Contador, D. Juan Torres; Secretario general, D. Luis M.^a Jordi; Presidente Sección 1.^a, D. Romualdo de Alfaras; Secretario de la misma, D. José Gras; Presidente Sección 2.^a, D. Leopoldo Batlle; Secretario de la misma, D. Antonio Papell; Presidente Sección 3.^a, D. Miguel Coll y Caritg; Secretario de la misma, D. Salvador Bosch; Vocales, D. Luis de Pagés, D. Joaquín Bonal, D. Jaime Gorgot, D. Bruno Neyra de Gorgot, D. Francisco Turro y D. José Rodeja.

Durante la primera quincena del próximo febrero tendrá lugar en Roma una exposición internacional de aparatos contra el granizo, organizada por el Círculo Enológico Italiano, con el concurso del Ministerio de Agricultura de Italia. Al mismo tiempo se celebrará también la vigésima quinta feria-concurso nacional de vinos, aguardientes y aceites.

El programa de la exposición es el siguiente: Clase 1: Aparatos de tiro contra el granizo.—Clase 2: Materias explosivas y accesorias.—Clase 3: Sistemas y aparatos-para-granizos diferentes de los cañones de tiro.—Clase 4: Estaciones de tiro.—Clase 5: Instrumentos para determinar la potencia y la verdadera acción de los cañones.—Clase 6: Instrumentos meteorológicos para la previsión de las tempestades.—Clase 7: Sindicatos de defensa contra el pedrisco (estatutos y relación referente á su funcionamiento).—Clase 8: Obras que tratan del granizo y de los medios de evitarlo.

Las personas que deseen tomar parte en esta exposición deberán dirigir la declaración al Círculo Enológico Italiano de Roma.

La semilla del grano de la uva se utiliza en Italia para la extracción del aceite.

Después de prensada la pasta y extraído todo el líquido, se separa el granillo por medio de una zaranda ú otro aparato análogo, prensándolo y obteniendo así un aceite muy útil para el alumbrado.

Cien libras de semillas dan de 18 á 20 litros de aceite, y se ha observado que las de la uva blanca producen menos aceite que las de la negra, así como que las vides viejas dan menos que las jóvenes. El aceite presenta un hermoso color amarillo de oro, y por la refinación pierde un 25 por 100 de su peso.

Nuestro comercio agrícola con Francia durante el año 1900, sin ser para nosotros de los mejores, no resulta todo lo malo que podía esperarse, dadas las dos últimas cosechas de vinos franceses y las cotizaciones que en determinados momentos han dominado para algunos de nuestros productos.

Según el balance comercial que publica nuestra estación de Cette, durante el pasado año importamos tres millones de hectolitros de vinos contra cuatro millones que enviamos en 1899. La importación de nuestras frutas, dadas al consumo francés, asciende á 80 millones de kilogramos contra 92.891.900 que enviamos en 1899 y la de nuestras legumbres y hortalizas se eleva á más de 10 millones de kilogramos contra 7.367.700 en el año interior, lo que demuestra la estima que de ellas se hace en nuestro país ya que de día en día aumenta la importación de este artículo.

La impartación de aceite de oliva español no resulta menos satisfactoria, pues se eleva á más de 8.500.000 kilogramos contra 6.055.000 que enviamos en 1899.

MERCADOS

FIGUERAS 10 ENERO DE 1901.

Trigo, cuartera 80 litros, 17-50-18-50 pesetas.—Mezcladizo, 15-15-50.—Centeno, 15-50-16.—Cebada, 10-50-11.—Avena, 8-50-9.—Maiz, 13-50-15-00.—Mijo, 16-16-50.—Panizo, 13-14.—Habichuelas, 24-25.—Caragirates, 24-26.—Habas, 14-50-15.—Habones, 16-16-50.—Arbejas, 17-18.—Aceite nuevo, mayal, 12-50-13.—Aceite viejo, idem, 12-75-13-50.—Huevos docena, 1-40-1-50.—Gallinas 1.^a par, 7-8.—Gallinas 2.^a, idem, 5-50-7.—Pollos 1.^a par, 4-5-50.—Pollos 2.^a, idem, 2-4.—Conejos 1.^a par, 4-50-5.—Conejos 2.^a, idem, 2-3.—Gansos uno, 5-6.—Patos par, 3-4-50.—Tocino la carnicera, 1-75-2.—Lechones por cabeza, 14-20.—Corderos de un año, 17-18.—Ovejas, 18-20.—Paja quintal, 2-25-2-50.—Alfalfa quintal, 4-4-50.—Cebollas quintal 4-50-5.—Ajos ristra, 0-75-1-25.

BAÑOLAS 9 ENERO DE 1901.

Trigo cuartera de 80 litros, 17-17-50 Ptas.—Mezcladizo, 15-50-16.—Centeno, 14-50-15-50.—Cebada, 11-12.—Avena, 8-50-9.—Maiz, 13-14.—Mijo, 16-17.—Panizo, 15-16.—Habichuelas, 27-28.—Caragirates, 27-28.—Habas, 15-16.—Habones, 16-17.—Arbejas, 16-17.—Cebollas ristra, 0-20-0-25.—Ajos, 0-50-0-75.—Paja quintal, 2-25-2-50.—Alfalfa, 4-50-5.—Huevos docena, 1-40-1-45.—Gallinas 1.^a par, 8-9.—Idem 2.^a, 6-7.—Pollos 1.^a par, 4-5.—Idem 2.^a, 2-3.—Gansos par, 10-11.—Patos par, 3-50-4.—Tocino la carnicera, 2.

HOSTALRICH 8 ENERO DE 1901.

Trigo cuartera 80 litros, 16-18 pesetas.—Mezcladizo, 14-15.—Habas, 15-16.—Habichuelas, 00.—Maiz, 14-50-15.—Patatas 7-50 pias. 6 a.—Huevos docena, 1-40.

MERCADO DE ABONOS DE FIGUERAS

	100 KILOG.	
	Ptas.	Cts.
Sulfato amoníaco de 20 á 21 % Nitrogeno.	44	10
Nitrato sosa 16 % Nitrogeno.	33	10
Nitrato potasa 35 % pureza.	00	00
Sulfato potasa 48 % potasa.	42	10
Cloruro potasa 50 á 52 % potasa.	34	
Supertostato hueso 1 á 2 % amoníaco, 15 á 17 ácido fosfórico soluble.	14	70
Huesos al vapor 3 á 5 amoníaco, 50 á 55 fosfato.	15	30
Superfosfato orgánico, 4 á 5 amoníaco, 11 á 12 fosfatos solubles, 2 á 3 fosfatos insolubles asimilables, 1 á 2 sulfato potasa y 3 á 4 sulfato hierro.	12	10
Abonos para remolachas y patatas (extra).	13	10
Supertostato de cal, mineral, 16 á 18 % de ácido fosfórico soluble al agua y estrato.	12	10
Sulfato cobre garantido puro.	90	50
Guano cereales de 9 á 10 % amoníaco, 20 á 22 fosfato soluble y 3 á 4 sulfato potasa; los 70 kilogramos.	20	
Guano huertos 5 % amoníaco, 25 fosfato soluble y sulfato potasa; los 70 kilogramos.	19	
Guano viñas 20 % fosfato soluble, 5-50 amoníaco y de 8 á 10 potasa; los 70 kilogramos.	19	
Guano viñas americanas.	10	

Figueras 10 Enero de 1901.

ROSENDO MONTADA.

AVISOS

Segun previene el Reglamento General de la Cámara, durante el presente mes, todos los socios deben afectar el pago de su cuota anual.

Desde el numero próximo insertaremos gratuitamente, para los socios de esta Cámara, los anuncios que tengan á bien remitirnos sobre compras y ventas de ocasión, y sobre ofertas y demandas entre propietarios y colonos para el arriendo ó administración de heredades, ó simplemente de una ó varias fincas, en la forma siguiente: «Se vende á prueba una yegua de raza del país, muy buena para el tiro y la labranza. Razón, fulano de tal, Fortiá.» «Se necesita un mayordomo práctico en el cultivo de la viña, R. F. de T., Llansa, etc.»

Suplicamos á nuestros Corresponsales, manden á la Sección 2.^a de la Cámara notas referente al estado de los campos en su pueblo, y á la mayor ó menor salida que tengan los productos agrícolas de la anterior cosecha.

FIGUERAS.—Imprenta-Tarjetería de JOSÉ SERRA.

Estación Ampelográfica y Vivero de Cepas Americanas

de la Excm. Diputación de la provincia de Gerona

Establecida en FIGUERAS bajo la dirección del Perito Agrícola

D. Antonio Papell y Camps

Diputados-Delegados por la Excelentísima Diputación para la Inspección del establecimiento:

D. Enrique Casellas.

D. Jouquin Battle.

FIGUERAS.

NOTA. Las Provincias, Ayuntamientos y Agricultores que deseen obtener plantas, pondrán claramente cualquiera de estas tres direcciones.

PÍDANSE CATALOGOS.

Para las consultas y todo lo relacionado con la parte técnica, dirigirse al Perito Agrícola

D. ANTONIO PAPELL CAMPS

Subida al Castillo, 49

FIGUERAS (Gerona)

DISPONIBLE.

SALVADOR DALÍ Y CUSÍ

NOTARIO

SUCESOR DE DON JOSÉ CONTE LACOSTE

Monturiol, 20, bajos.-FIGUERAS

TONELERÍA

DE

JAIME ROSDEVALL

Calle de la Muralla, número 12

FIGUERAS

SE CONSTRUYEN CUBAS DE TODAS CLASES

REPARACIONES

TRABAJO GARANTIZADO

CASA L' ÀNIMA

FABRICA DE ALFARERIA

DE

BUENAVENTURA IMBERT

31.-Rambla.-31.-FIGUERAS

REPRESENTANTE DEL «GUANO ESTÉVE» (1)

La propia casa construye tubos, embocaderos, (canales) para la conducción de aguas, y azulejos para la construcción de depósitos para vinos y aceites, y existen infinidad de muestras de todas clases de las mejores fábricas de Valencia, mosaicos y objetos para edificaciones, etc., etc.

GRAN SURTIDO en Cristal, Loza, Porcelana, Lámparas eléctricas, (Luz triple), servicios completos para fondas y cafés y espitas de madera.

(1) Pídanse Catálogos.

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



IMPORTACIÓN — EXPORTACIÓN

ALMACÉN DE CEREALES

DEPÓSITO DE TODA CLASE DE GUANOS, AZUFRES Y SULFATOS GARANTIDOS PUROS

Precios de fábrica.

J. M. OLIVERAS

COMISIONISTA Y REPRESENTANTE

LA ESCALA

JOSÉ MONEGAL Y RAMIS

PROCURADOR DE LOS TRIBUNALES

DESPACHO:—Calle de San Pablo, núm. 16-1.º

FIGUERAS

GRANDES CRIADEROS

DE

CEPAS AMERICANAS

ESTAQUILLAS, BARBADOS, INGERTOS

Pedro Nadal Guardiola

FIGUERAS (Gerona)

Pídanse Catálogos

DISPONIBLE.

VIDES AMERICANAS

SELECCIONES PERFECTAS

* RIPARIA * RUPESTRIS *

⊗ ARAMON 1 Y 2 ⊗

Números 101" 3306-3309 420"-157"

PRECIOS MODICOS

JOSÉ SANS

Calle González de Soto

FIGUERAS (Gerona).