



# Boletín

## DE LA

### CAMARA AGRICOLA DEL AMPURDAN.

#### REVISTA QUINCENAL

#### 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.

## TRATAMIENTO DEL OIDIUM

Las primeras enfermedades criptogámicas contra las cuales el viticultor debe luchar, son el *Oidium* y el *Mildew*.

Hace unos tres años que los ataques del *Oidium* se manifiestan de un modo tan alarmante que hace indispensable ocuparse seriamente de ello.

Según el eminente ampelógrafo de Aubenas, la principal causa de tal desarrollo estriba en la fecundación de sexos del *oidium*, la cual ocasiona una propagación muchísimo más rápida que la generación espontánea de otras veces.

M. Viala, en un discurso pronunciado en el Congreso vitícola internacional de París, atribuía este alarmante recrudecimiento á la negligencia del viticultor, diciendo que no se aplicaban los tratamientos de un modo uniforme, ni en tiempo oportuno. Esta opinión, según Mr. Couderc, debe de tenerse por errónea ya que precisamente en estos tres años últimos se luchó muchísimo más que los precedentes contra la enfermedad, y sin embargo ésta se agrava cada día más.

El *Oidium* es producido por un hongo muy pequeño, llamado *Erisiphe Tuckeri*, que vive en el exterior de los órganos de la planta que ataca, multiplicándose durante el período de vegetación de la viña mediante semillas, que reciben el nombre de esporas de verano, siendo las condiciones más favorables para su desenvolvimiento una temperatura de 25° á 35°, y la existencia en la planta de partes verdes poco desarrolladas, aumentando lentamente cuando la temperatura no pasa de 10°, y cesando de causar daño cuando los órganos de la planta adquieren su completo desarrollo y pierden el color verde.

Los órganos de las plantas sobre los cuales se presentan son los ramos, hojas, flores y racimos, apareciendo formando manchas constituidas por un polvo gris, muy suave al tacto, poco adherente, sin brillo y con olor á mohosidad, al desprenderse el cual deja una huella de color negro metálico, que no interesa nunca el tejido en los ramos, secando las hojas, marchitando las flores y resquebrajando los granos que se secan y caen.

En 1845 apareció por primera vez en Inglaterra, y en Francia á los dos años siguientes, extendiéndose con tal rapidez que en 1850 se notaron ya las primeras manchas en España, pasando luego á todas las Comarcas vitícolas.

Afortunadamente no se tardó mucho en reconocerse que la aplicación del azufre era un remedio radical para destruir el hongo de referencia, practicándose los primeros ensayos en 1853, que dieron resultados admirables.

No todas las cepas son atacadas con intensidad igual: las más resistentes son el Aramón, la Garnacha, el Mataró, el Petit Bouschet y el Morastel, y las que más sufren la Cariñana, el Moscatel, la

Picapolla, el Syra, los Terrets y el Cinsaut, esta última algo más resistente que las otras.

Generalmente se practican tres azufrados: el primero cuando los brotes tienen de 10 á 15 centímetros de longitud: el segundo poco antes ó en el momento de la floración, y el tercero cuando la uva ha alcanzado la mitad de su volumen.

En los parajes favorables al desenvolvimiento del hongo, precisa dar mayor número de azufradas, según la intensidad de la invasión.

La operación ha de tener lugar en épocas de buen tiempo y cuando no reinen vientos: si la temperatura es muy elevada la operación debe practicarse á las primeras horas de la mañana ó á últimas de la tarde.

La cantidad de azufre que se emplea en cada azufrada depende del desarrollo de las cepas, de la intensidad del mal, de la perfección de los instrumentos empleados y de la habilidad del operador.

Por término medio se calcula por hectárea.

Azufre triturado: primer tratamiento, 15 kilos: segundo id, de 45 á 50 kilos, y tercero, de 60 á 65 kilos.

Azufre sublimado: primer tratamiento, 15 kilos: segundo, de 30 á 35 kilos, y tercero, de 40 á 45 kilos.

Se entiende siempre si el azufre que se emplea es puro; para asegurarse de ello es menester si no se tiene completa confianza en la casa en que se adquiere, reconocer esta pureza, lo cual se logra: 1.º quemando una cierta cantidad, y si es puro no deja residuo: 2.º echando un poco en un vaso de agua y agitando esta, y si al observar el líquido, una vez reposado, el agua no queda muy clara, es señal de que el azufre no es puro.

El primer tratamiento puede darse con cualquiera de las cajas para azufrar, empleándose los fuelles para los últimos; siendo preferibles los que llevan un depósito que regula la cantidad de azufre que cae en el cañón del tubo, porque de este modo la difusión del azufre es completa.

Debe recordarse que el azufre no solo destruye el hongo del *Oidium* sino que dá más verdor á las hojas, más vigor á la planta y á los brotes, adelanta la madurez de las uvas, regulariza la producción y hace que el vino sea de conservación más segura y de color más estenso y más vivo.

El segundo azufrado es el más importante, porque se practica en la época en que el *oidium* se encuentra en condiciones más favorables para desarrollarse, siendo cuando se evita que los esporos se introduzcan en el ovario de las flores evitando el corrimiento.

Existen otros productos destinados á destruir el *oidium*, tales son, el sulfuro de potasa, el permanganato de potasa y el carburo de calcio.

Las fórmulas son las siguientes:

La de Dufour.

Sulfuro de potasa, 500 gramos.

Jabon negro de 500 » á 1 kilogramo.

Agua 100 litros.

El jabon se añade á fin de que la solución se adhiera á las plantas y se emplea valiéndose de un pulverizador.

La de Truchet.

Permanganato de potasa 125 gramos.

Agua. 100 litros.

Se emplea disolviendo el permanganato de potasa en 2 ó 3 litros de agua caliente, añadiendo luego la cantidad necesaria se agua fria hasta completar los cien litros y se aplica también valiéndose de un pulverizador.

Para emplear el carburo de calcio, recomendado por M. Uchet, es menester ante todo rociar las plantas con agua clara aplicando luego el carburo de calcio en polvo. El gas acetileno que se desprende desorganiza completamente el hongo del *oidium*.

Podrían los viticultores practicar ensayos en pequeña escala para deducir luego cual es el sistema más eficaz y económico.

Abril de 1901.

PAPELL CAMPS.

## CULTIVO DEL OLIVO

### SUS VARIETADES

El origen de variedades de olivo que actualmente se conocen da una idea de las dificultades con que se tropezaria para establecer la sinonimia de esta planta.

En la antigüedad, los griegos (Teofrasto) contaban siete variedades; no las conocemos por no haberlas dejado descritas.

Los latinos (Columela) distinguían trece variedades, de las cuales algunas como las *orchis* ú *orchitis*, la *pausia*, la *predudis*, y otras, daban aceites muy finos, mereciendo la preferencia de los agrónomos.

Los franceses (Tournefort) cuentan diez y ocho, absteniéndose de mencionarlas por su mucha extensión.

El abate Rosier, en su Dictionnaire de Agriculture, describe diez y seis variedades del olivo. P. Fr. Antonio Baeza, en una notable memoria sobre los olivos publicada en el tomo LVI del Semanario de Agricultura y Artes, dice que solamente en la provincia de Sevilla se cuentan más de catorce variedades.

Las variedades que más se cultivan en España son; Olivo hellotrido. Arbol frondoso, florece mucho y cuaja poco si no se le cuida con esmero. Sus caracteres extrínsecos son:

Hojas verdes en la parte superior y en la inferior verde sucio. El color de la pulpa en la parte externa es rojo oscuro, en el interior morado. Lleva cosechas muy cortas. Donde principalmente se encuentra es en la provincia de Jaén.

Olivo redondillo. Es de mediano porte. Cuando la planta está en sus condiciones naturales de suelo

y temperatura sus ramas son largas y abiertas, cortas y múltiples sino se cuidan y dirigen. Su tronco no es propenso á tener agallas. El color de las hojas en la parte superior verde claro y blanco, verdoso en la parte superior. Madura temprano. Exige inmejorable tierra, abonos y repetidas labores, que paga por su abundante producción.

Olivo doncel. Donde más se cultiva es en las provincias del Sud. Sus ramas tienen propensión á inclinarse por la gran cantidad de fruto que lleva ordinariamente. Sus hojas, color verde pardo en la parte superior, en la inferior blanco sucio.

Olivo empeltre. Según la autorizada opinión de D. Alberto Magino se obtiene esta variedad con el *royal* por ingerirlo al canutillo: de donde se deriva su nombre que significa ingerto.

Es de las más exigentes en riego, tierras sueltas y fértiles, abonos frecuentes y mucho cuidado: resiste mucho el frío, de aquí que se cultive en Navarra y Aragón.

Sus ramas son claras, corteza lisa, teniendo gran vigor para cicatrizar las heridas.

Olivo colchonudo. Es de grandes dimensiones, ramas numerosas, largas, y las secundarias y terciarias colgantes: ramas y semillas pobladas de hojas. Madera resistente: poco propenso á las enfermedades. Se cultiva aunque no en gran cantidad en Jaén.

También se halla en esta provincia y en la de Córdoba el *olivo madrileño*. Arbol pequeño pero de muy buen aspecto. Hojas blancas nácar en su parte inferior, y en la superior verde claro. Sus aceitunas son de las mejores para aderezar, tienen gran tamaño, piel muy lisa y fina.

Olivo Javalino. Este donde principalmente se cultiva es en nuestro país. Arbol de buen aspecto, ramas largas y encorvadas. Las hojas son grandes, su color verde pardo en la parte superior y blanco plata en la inferior.

Es tardío y da mucho y buen aceite para adobar.

Resiste el frío, aunque menos que los cornicabros. Los insectos la atacan con frecuencia, de aquí que sea una de las variedades más delicadas.

El Olivo picudo, y el Nevadillo negro se guardan mucha analogía. Árboles muy frondosos, ramas cortas y pobladas, por las secundarias y terciarias. El color de sus hojas verde pardo. Cultivados en Jaén.

RAMÓN BASSOLS.

(Continuará.)

## Efectos de la cal en las tierras de labor

La Comisión Consultora de las Estaciones y Laboratorios Agrícolas de los Estados Unidos, ha publicado los siguientes datos respecto á la influencia de la cal en la tierra arable.

La cantidad de cal que se necesita se debe considerar desde dos puntos de vista: primero, como fertilizante; segundo, como parte constituyente de la tierra misma, y que modifica sus propiedades físicas y químicas.

Desde el punto de vista de la alimentación de las plantas, una cantidad relativamente muy pequeña basta para cualquier terreno, y no necesita exceder mucho á la cantidad de potasa y ácido fosfórico. La cal es, como la potasa, una parte de los productos que en los vegetales sirven para forraje, y como no se disuelve, queda en los excrementos y vuelve á la tierra con el abono.

Pequeñas adiciones de ella bastan en cualquier caso para reponer toda la que las plantas extraen de la tierra.

Desde el punto de vista de las reacciones químicas, es necesario que haya en el suelo una cantidad considerable, á fin de que pueda actuar sobre las materias orgánicas. Las reacciones químicas son especialmente la combustión de dichas materias y la nitrificación y doble combinación con las sales de amoníaco y potasa, facilitando la absorción de estas substancias por el suelo.

Estas varias funciones que transforman continuamente la cal en bicarbonato, nitrato, sulfato y cloruro, requieren que haya en el suelo una cantidad considerable de materia calcárea, para que no llegué á escasear nunca.

La cantidad exacta que se necesita no se puede determinar, pero debe ser mayor cuanto más sea el abono orgánico que se emplee. Aun con estercoladuras moderadas, todos los años desaparecen cientos de toneladas de materia calcárea de cada acre de terreno.

Desde el punto de vista de la suavización de la tierra, la cal desempeña también un papel importante. Es bien sabido que la tierra arcillosa, sometida á cierta influencia, pierde su plasticidad y adquiere las cualidades de la capa arable. Si la cal escasea, no se efectúa esa transformación y la tierra continúa siendo plástica, poco permeable, no utiliza debidamente la materia orgánica y es más difícil de labrar. La cantidad de materias calcáreas que la tierra debe contener varía según la proporción de arcilla y la finura del carbonato. La presencia de materia arenosa, que tiende á aumentar la permeabilidad, puede hacer que baste una cantidad muy pequeña. Los terrenos muy arcillosos necesitan varios cientos de kilogramos de cal por cada acre, mientras que en las tierras ligeras se necesita mucho menos porque tienen toda la porosidad que pudiera desearse, mas siempre necesitan algo para combinarse con la materia orgánica y formar humato de calcio que corrige la porosidad si es excesiva. Los terrenos que son ricos en materias orgánicas deben contener una cantidad de cal suficiente para desdoblar por completo esas materias, sin lo cual no podrán ser aprovechadas por la vegetación.

Por lo dicho se comprende que es muy difícil determinar el límite á que puede reducirse la proporción de cal que la tierra contiene, pues que varía según la cantidad que haya de otras materias. En los terrenos ligeros hasta que haya 1 por 100 de materias calcáreas, mientras que los terrenos recios pueden necesitar el 5 por 100 ó más.

X.

## LOS PÁJAROS

### Utilidad que prestan á la Agricultura

Mr. Baexton, en su historia natural de la Pennsylvania, ha hecho ver con mucho acierto la utilidad de los pájaros del campo.

Hay algunos, si bien su número es muy limitado, que destruyen en los campos cultivados tantas semillas de yerbas dañosas como granos sembrados.

La arbela (pájaro acuático), ávido de abejas á las que acecha para cogerlas al paso cuando vuelven á la colmena cargadas de comida, es todavía considerada, con razón, como enemigo del labrador.

Tocante á los otros pájaros, un examen detenido demuestra la utilidad de algunas especies que solo podían considerarse á propósito para destruir.

Un pájaro visto á cierta distancia parece ocupado en devorar los granos de la espiga en la que se ceba dando grandes picotazos.

Y, sin embargo, no es el grano lo que busca; es, por el contrario, el insecto que corroe el grano.

Una observación superficial da lugar á creer que destruye la recolección precisamente en el momento en que la defiende de sus verdaderos enemigos.

Los pájaros cantadores y parleros pasan por enemigos de las cerezas y demás frutas coloradas; las pican, es cierto; pero, sin embargo, las orugas y las arañas constituyen su principal alimento.

Los pitirijos que penetran en nuestros emparados no van á buscar la uva, sino los mosquitos y las lombricillas.

La mayor parte de los pájaros pequeños pertenecientes á la especie de los gorriones, reclama bajo todos conceptos nuestra protección.

Varios de ellos son exclusivamente insectívoros; algunos comen á la vez semillas é insectos, y casi todos contribuyen á nuestro recreo con la melodía de su canto.

El perjuicio que nos causan es bien pequeño si se compara con la utilidad que nos producen.

Uno de los más útiles por los muchos insectos que destruye es el reyezuelo.

Este pajarito, lejos de temer la presencia del hombre, busca su compañía.

En varios estados de la América del Norte, de tal manera se ha observado la utilidad que se puede sacar de estos pájaros, que al lado de cada casa de campo colocan una cajita de madera suspendida en la extremidad de un palo, á fin de que en ella hagan su nido: como casi siempre sucede.

Cuando las crias han nacido, sus padres buscan cuidadosamente los insectos para alimentarlas.

Se ha contado atentamente el número de viajes hechos por un par de reyezuelos que anidan en estas cajas, y se ha visto que por término medio hacían cincuenta viajes por hora.

El número menor de viajes ha sido de cuarenta y mayor de sesenta.

Sólo una vez habian hecho en una hora sesenta y uno.

Este ejercicio dura sin cesar todo el día.

En doce horas, haciendo en cada una de ellas, como hemos dicho, cincuenta viajes por término medio, cada par de reyezuelos destruye cada día seiscientos orugas ó insectos.

Y esto dura hasta que las crias salen del nido.

Este cálculo está hecho en el supuesto de que en cada viaje no se lleven más que un insecto, pero muchas veces cogen dos y aun tres, en cuyo caso destruyen de mil doscientos á mil ochocientos insectos.

En las comarcas donde se cultivan las plantas del tabaco, se ve á los negros, hombres, mujeres y niños ocupados en mitad del día y con los ardores de un sol abrasador, en limpiar plantaciones de tabaco de veinticinco á treinta hectáreas de extensión, para preservar las hojas del daño de las orugas.

Algunas parejas de reyezuelos hubieran hecho gratuitamente el mismo servicio.

Aparte de esto: ¿Tan despreciable es su grata compañía y su ameno canto? Si después de esto pican las cerezas ú otras frutas, no debe el labrador llevarlo á mal, porque nada extraño es que reserven para sí una pequeña parte de los productos que con tanta asiduidad saben guardar.

La observación constante y detenida demuestra, pues, las ventajas de los pájaros del campo, y viene á destruir las preocupaciones de los labradores, que los ahuyentan por diferentes medios, cuando en realidad son los guardianes más fieles y seguros de la propiedad.

## CORRESPONDENCIA

Barcelona 19 de Abril de 1901.

Sr. Presidente de la Cámara Agrícola del Ampurdán.

Muy Sr. nuestro: Nos permitimos copiar á continuación lo escrito recientemente á algunos socios de ese Centro del cual es V. digno Presidente, y mucho le agradeceríamos se sirviera tener la amabilidad de darlo á conocer á los agricultores que crea les pueda interesar, á la par que hacérselo suyo.

«Debido á los bajos precios á que se venden los azúcares á causa del exceso de producción, nos hemos propuesto este año ceñirnos para las siembras de remolacha al radio de Vich y del Vallés y de ahí que no tenga esta fábrica representación en Figueras como la tenía el año pasado.

A pesar de lo expuesto, estamos interesados en que en esa comarca no se abandone por completo el cultivo de la remolacha, á fin de que si podemos reanudar las siembras en grande escala el año próximo, haya en el país varios agricultores que puedan dar fé de los buenos resultados de dicho cultivo.

Estamos pues dispuestos á remitirle la cantidad de semilla que estime conveniente para la extensión de terreno que resuelva sembrar y á quedarnos la remolacha que recoja. La semilla se la facturaremos á 10 reales kilo, puesta en esta estación y la remolacha se la pagaremos á razón de 37'50 pesetas tonelada puesta sobre vagón en

la estación de Vich, con arreglo á la riqueza azucarera que contenga tomando al 11 % de rendimiento como tipo. El peso y grado serán los que resulten en nuestra fábrica, teniendo V. la facultad de intervenir en la operación si lo cree conveniente.

Si no recordamos mal, los portes hasta Vich de la remolacha, ascenderán aproximadamente á ptas. 9 la tonelada; el precio neto, resulta pues bastante renumera-dor siempre que la remolacha sea rica en azúcar, porque el precio aumentará ptas. 3'40 tonelada por cada grado que exceda de 11 y el transporte será el mismo. Así por ejemplo. Una remolacha de 14 „, resultaría al agricultor á más de 38 pesetas en la estación de salida. La remolacha de baja graduación, por los mismos motivos apuntados, no convendría expedirla en manera alguna.»

En la seguridad de que será apoyado nuestro interés por V., le anticipamos las gracias, quedando á sus órdenes affmo. S. S. Q. B. S. M.—Por la Azucarera de Vich.—El Director de turno, ELVIRO SANS.

## SECCIÓN OFICIAL

En cumplimiento de lo acordado en sesión del día 21 de Febrero último, la Junta de esta Cámara Agrícola ha dirigido al Sr. Alcalde la siguiente solicitud:

### AL AYUNTAMIENTO.

La Cámara Agrícola del Ampurdán á V. S. atentamente expone:

Que atravesando el Ampurdán una terrible crisis vinícola que lleva la ruina á gran parte de la población rural, y considerando que uno de los medios que podrían aliviarla es el que el vino tribute á su entrada en Figueras, según su graduación alcohólica, para así disminuir el consumo de vino forastero, y teniendo en cuenta la comunicación dirigida á esta Cámara por V. S. con fecha 31 de Diciembre de 1900, é insertada en el número 23 del BOLETÍN de la misma, y lo que previene el artículo 11 del vigente Reglamento de Consumos, á V. S. suplica:

Se sirva solicitar del Gobierno facultad para modificar las actuales tarifas de consumos referentes al vino, para que este pueda tributar según su riqueza alcohólica, favor que por ser de justicia espera del recto proceder de V. S.

Figueras 18 Abril de 1901.—El Presidente, EUSEBIO DE PUIG.—El Secretario, —LUIS M.ª JORDI.

## NOTICIAS

Tenemos el sentimiento de participar á nuestros asociados el fallecimiento, ocurrido el día doce del pasado mes, del Presidente de la Sucursal que esta Cámara Agrícola tiene establecida en Hostalrich, D. Francisco Vandrell y Plana, distinguido agricultor de aquella Comarca, Alcalde de S. Feliu de Buxalleu, Cabo del Somatén del pueblo de Grions, etc., etc. Dicho Sr. ha muerto joven, pues solo contaba 47 años de edad y su muerte no solo será llorada por su familia (esposa é hijos) y por sus numerosos amigos, ya que amigos suyos eran todos los que le trataban una vez siquiera, sino que también será llorada y muy sentida por todas las personas desgraciadas de aquel país; pues en el noble y honrado corazón del Sr. Vandrell halló siempre eco la voz del necesitado.

Acompañamos á la distinguida familia del Señor Vandrell en el sentimiento por tan sensible pérdida.

Suponemos que todos los socios de la Cámara Agrícola del Ampurdán están ya enterados, por lo que se ha dicho en números anteriores de este BOLETÍN y por la convocatoria que se ha repartido, de que durante los días 4, 5 y 6 del actual, tendrá lugar en Figueras el cuarto Congreso Agrícola Catalán, en el que se desarrollarán temas en extremo interesantes para nuestra agricultura. Esperamos que todos se formarán cargo de la trascendencia que para el país puede tener dicho Congreso y contribuirán á su mejor éxito con su presencia y con sus conocimientos.

En algunos pueblos de esta provincia se ha desarrollado con gran intensidad la epidemia de la glosopeda, habiendo ya causado muchas víctimas. Dado el gran número de reses atacadas de esta enfermedad, se ha privado el consumo de carne de ganado vacuno en la capital de la Provincia y en

algunas poblaciones de menor importancia. Teniendo en cuenta las funestas consecuencias que puede reportar el consumo de carne infeccionada, llamamos la atención de todas las personas que deben velar por la salud pública para que tomen el mayor número de precauciones posibles. Procuraremos ocuparnos detenidamente de esta enfermedad, explicando su naturaleza y remedios preventivos y curativos.

Dice una revista agrícola francesa:

En Alemania se aplica con éxito á las patatas destinadas á la plantación, el procedimiento del sulfatado lo mismo que se practica con el trigo. Al efecto, se sumergen los tubérculos, durante veinticuatro horas, en una solución cúprica al dos por ciento; y luego se ponen, durante otras veinticuatro horas, en agua, dejándolas, finalmente, expuestas al aire hasta el momento de la siembra, aunque entre una y otra operación medien algunas semanas.

Los resultados son satisfactorios, tanto porque el sulfato defiende á las plantas de toda suerte de enfermedades, como por la abundancia de producción y mayor riqueza en fécula.

Según los datos del ministerio de Agricultura, Industria y Comercio de Italia, la producción de vinos durante el año de 1900 ha sido de 29,000,000 hectólitos, es decir, 1.800,000 hectólitos menos de la cosecha media, é inferior en 2.500,000 hectólitos, á la de 1899.

Aunque la cosecha de 1900 ha sido inferior á la de los años anteriores, resuelto mayor que los de 1896 y 1897.

En 1899 la producción fué de 32,500,000 hectólitos; en 1898, de 32,940,000; en 1897, de 28,350,000 y en 1896, de 28,600,000.

Resulta, por tanto, que la producción de vinos en Italia durante los cinco últimos años ha sido, por término medio de 30,458,000 hectólitos.

En la Coruña varias personas amantes del desarrollo y progreso de la agricultura se han reunido, y despues de cambiar impresiones, y animadas del mayor entusiasmo, acordaron organizar una Cámara Agrícola, nombrando al efecto una Junta gestora que sin levantar mano prepare los trabajos de organización, como reglamento, inscripciones, propaganda, etc.

Dentro de breve plazo se hará la convocatoria para constituir definitivamente la citada Cámara.

Según noticias de las comarcas en que abunda el almendro, han sido insignificantes los daños causados en esta planta por los últimos frios, por lo cual promete ser abundante la futura cosecha de almendra.

Dicen de Valencia que la brotación de las viñas ofrece por ahora buen aspecto, aunque su desarrollo se efectúa con alguna lentitud á causa de las bajas temperaturas.

Los parrales de *valensi* son los que van más adelantados, los cuales presentan una buena salida de uva.

La gran cantidad de abonos echados este año á las vides en aquella región y el fácil laboreo que ha permitido la suficiente sazón de la tierra, hacen abrigar la esperanza de una abundante cosecha si no sobreviene ninguna calamidad.

Se han recibido en el Ministerio de Agricultura telegramas de Gerona y Almería anunciando la presentación de nuevos focos de langosta.

Según todos los indicios, la invasión de la langosta ofrece este año caracteres muy graves, y, aunque se adoptan precauciones, se teme que la plaga produzca estragos.

Ha terminado en Salamanca la feria de ganados, que no se ha distinguido por la animación de

las transacciones, aunque haya sido mucho el ganado presentado, especialmente en reses vacunas.

Los precios de éstas han fluctuado entre 1.000 y 1.500 pesetas las parejas de bueyes; 500 á 600 los novillos; 250 á 300 las vacas, y 100 á 150 las terneras para el matadero.

En la raza caballar ha habido muy bonitos ejemplares, pero tampoco han sido muchas las ventas.

El ganado moreno se ha vendido á 300 reales próximamente los de ceba: 170 los camperos, y 60 á 70 al destete.

Con objeto de que se suprima el actual impuesto de consumos sobre los artículos de comer, beber y arder, se ha constituido en Barcelona una Sociedad que se propone dar varias sesiones semanales como preparación para un gran mitín que se celebrará muy en breve.

*Las hormigas en los frutales.*—Creemos, con Mr. Ouvray, que, con respecto á los frutales, les favorecen mucho más que les dañan, puesto que solo acuden á ellos en primavera ó en otoño para absorber la materia azucarada que segregan los pulgones, especialmente los del melocotonero.

Cuando escasea dicha materia, las hormigas les aprietan el abdomen con sus antenas, para aumentar la secreción. Para librar de hormigas á los melocotoneros, basta, pues, hacer desaparecer los pulgones.

En los nidos, se destruirán con soluciones al 10 por ciento, y en los árboles, por medio de cubetas al pié de cada uno, llenándolas de polvo de Lisol. Las hormigas no franquearán el obstáculo.

## MERCADOS

FIGUERAS 25 ABRIL DE 1901.

Trigo, (cuartera 80 litros), 18'50-19'00 pesetas.—Mezcladizo, 16-17'00.—Centeno, 15'50-16.—Cebada, 10'50-11.—Avena, 8'50-9'50.—Maiz, 15'00-16'00.—Mijo, 16-50'17.—Panizo, 13-14.—Habichuelas, 25-26.—Caragirates, 28-30.—Habas, 14'50-15.—Habones, 16-16'50.—Arbejas, 17-18.—Aceite nuevo, mayal, 13-14'00.—Aceite viejo, idem, 13-13'50.—Huevos docena, 0'80.—Garbanzos, 00-00.—Gallinas 1.ª, par, 7-8.—Gallinas, 2.ª idem, 5'50-7.—Pollos 1.ª, par, 4'50-5.—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, 1'75-2'10.—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 10-11.—Ajos ristra, 0'75-1'25.—Patatas llano, carga, 00-00.—Patatas montaña, 00-00.

Sta. COLOMA FARNÉS 29 ABRIL de 1901.

Blat, Mesure 80 litres 18-19 Ptas.—Mestall, 16-17.—Ordi, 12'5-13.—Segol, 15'5-16.—Civada, 9-10.—Bessas, 16-17.—Mill, 17-18.—Panis, 16-17.—Blat de moro, 15-15.—Llobins, 10'5-11.—Fabes, 15-16.—Fabóns, 15'5-16'5.—Fassols, 26-28.—Monjetes, 25-27.—Patatas, carga, 18.—Ous, dotsena, 0'90.—Castanyas, 100 litres, 00-00.—Avellanas, 33-35.—Rodella ó sescles, Rodas, carga, 10.—Satsens, 12.—Catursens, 12.—Sisens ó esquirois, 11.—Feixos ó estrats, 13.—Fusta de Castanyé, Post, 17'5.—Fonadura, 17.—Carratell, 16.—Barril 14.—Samalisa, 10 pessetas.

BAÑOLAS 24 ABRIL 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.—Patatas montaña, 00-00.

HOSTALRICH 23 ABRIL DE 1901.

Trigo cuartera 80 litros, 19-20 pesetas.—Mezcladizo, 16-17.—Habas, 16-00'00.—Habichuelas, 00-00.—Maiz, 13'50-14.—Caragirates, 00-00.—Cebada, 11-00'00.—Avena, 0-0'00.—Fajol, 00-00.—Patatas 8-10'00.—Huevos docena, 0'95.—Gallinas, par, 9-11.

## SECCIÓN DE OFERTAS Y DEMANDAS

### OFERTAS

Se venden estacas para viñas, de madera muy dura y á precios reducidos.—Depósito en esta Ciudad.—Subida al Castillo, n.º 49.

Se vende un toro de raza Auvernaise.—Dará razón la Sección 1.ª de la Cámara.

Se ofrecen colmenas superiores y á precios módicos.—Dirigirse á D. Juan Llosa (a) Moreu.—Darnius.

FIGUERAS.—Imprenta-Tarjetería de José SERRA.

# GRANJA PLAJA

Venta de polluelos y huevos para incubar de razas muy ponedoras y de gran tamaño.

	Huevos.	Polluelos.	Pollitos a lineas.	Adultos.
Raza Conchinciana	8 pts. docena	15 pts. docena	3 pts. uno	15 pts. uno
Langshan	8	15	3	15
Brahama	8	15	3	15
Faverolles	8	15	3	15
Prats	7	12	250	12
Pais seleccionado	2	6	175	5

Palomas Mensajeras, raza Belga. Pichones 2 pesetas par. Adultos 4 ptas. par.

Los pedidos deben dirigirse á D. JOSÉ MARÍA PLAJA, calle Nueva, n.º 74.

**FIGUERAS**

SOFRE



**VINYATERS:**



SOFRE

No compren el sofre per las vostres vinyas que no vos poseu avans al corrent de lo qu' es el

**SOFRE GRIS DE BIABAUX**

quin resultat contre l' OIDIUM ó *mal blanc*, es segur, y en cambi el comprareu molt més BARATO qu' el SOFRE usual.

ÚNIC DIPÓSIT PER LA COMARCA

**FILLS DE JOAN LLONCH Y PONS**

MAGATZÉM DE FERRO Y FERRETERÍA

SOFRE



Palau-Placeta, 13.-Figueras



SOFRE

**D. SALVADOR CANDAL Y COSTA**  
**NOTARIO**

Tiene abierto su despacho en la calle Nueva, núm. 18, piso 1.º, habiéndose hecho cargo de los protocolos del difunto D. FRANCISCO DE PAULA COMAS.

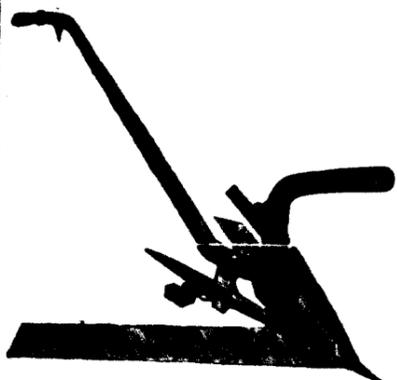
**FIGUERAS**



**FELIPE FAIG**

Calle Perelada, 97.-FIGUERAS

**ARADA VINYERA**  
**ÚLTIM ADELANTO**



ARADA de gran perfecció para mantenir las vinyas y altres classes de plantacions netas d' hervas ab pochis treballs y siguent son maneig de fácil entender y de pochis esfuerzos, atesa sa lleugeresa y perfeccionament.

En la mateixa casa s' hi trobarán asseguradas las altres ARADAS, las *mossas* y las de cultivar lo fals, com també tota mena d' heynas de treballar la terra, ahont se construeix tot cuydadosament y ab garantias.

— PREUS MÓDICHES —

**MIQUEL CLOTAS**

Carrer dels Arcs.—LA BISBAL

**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

FABRICA DE ALFARERÍA

DE

**BUENAVENTURA IMBERT**

31, Rambla, 31.-FIGUERAS

Se fabrican tubos, embocaderos, (canales) para la conducción de aguas, y azulejos para la construcción de depósitos para cinos 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.

**CALDO BORDELES CELESTE**

preparat instantani

**Contra 'l MILDIU**



Pulverisadors VERMOREL

Manxas per ensofrar

Fills de Joan Llonch y Pous  
**FIGUERAS**