



Boletín DE LA CAMARA AGRICOLA DEL AMPURDÁN.

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.

ELABORACIÓN DEL VINO⁽¹⁾

(Conclusión.)

Estando bien dispuestas las bodegas para recibir las uvas, supongámonos en plena vendimia, en el momento en que la uva cogida á punto, el mosto tiene toda su riqueza en azúcar. La primera tarea es comprobar el escogimiento, el cual ha debido ya hacerse en la viña. El escogimiento evita los fermentos de las enfermedades, cuyo medio seguro de introducirlos sería el echar en la tina las uvas averiadas.

Llegamos ahora á la operación de comprimir la uva. Algunos, sin más ni más, y sin previo tratamiento, echan las uvas en la tina. Otros las hacen sufrir una trituración por medio de cilindros **apretados, combinados al efecto.** Nuestros antepasados no tenían otro medio que los pies para hacer salir el mosto. Este procedimiento tiene la ventaja de airear el mosto, pero es largo y bastante caro; solo puede emplearse en las pequeñas haciendas. Para las grandes y medianas se hace necesario el pisador mecánico.

Bajo dos puntos de vista es conveniente pisar la uva; pone en libertad el jugo de la uva, haciéndolo fácilmente atacable por los fermentos; permite airear el mosto, lo que facilita la fermentación, dando más vitalidad al fermento alcohólico. Podemos establecer el siguiente principio: cuanto más duradera ha sido la presión, más pronto se verificará la fermentación. Condenamos, pues, el procedimiento de echar enteras las uvas en las tinas.

Desgranamiento.

Hasta estos últimos tiempos solo se desgranaban las uvas para producir vinos generosos. Pero ahora se emplea este procedimiento en algunas grandes haciendas para la elaboración de los vinos comunes, sobre todo cuando la vendimia se verifica en malas condiciones. Esta operación, permite apartar las materias ajenas nocivas, que pueden dar mal gusto al vino, así como la mayor parte de malos fermentos, que pueden criar varias enfermedades.

Fermentación.

Cuando las uvas pisadas ó desgranadas están puestas en las tinas para fermentar, vale más que queden cerrados estos recipientes, pues con ello se alejará todo peligro de volverse agrio el contenido. Se concluye más pronto la fermentación en las tinas abiertas porque el oxígeno del aire hace más enérgico el fermento. Debe tenerse especial cuidado en no dejar demasiado tiempo las uvas en las tinas, pues terminada la fermentación alcohólica puede desarrollarse el fermento ascético.

(1) Conferencia dada por M. Jean Brial, Vice-presidente del Sindicato Agrícola de los Pirineos Orientales (Francia), en el salón de sesiones de la Cámara Agrícola del Ampurdán el día siete del pasado Mayo.

La capacidad de las cubas tiene grande influencia en la actividad de la fermentación. Cuando más grande sea el recipiente, más pronto crece la temperatura. En los climas calientes esta elevación puede alcanzar cuarenta y cinco, y hasta cuarenta y ocho grados, llegando á constituir un verdadero peligro para la buena fermentación. En los climas templados esto no es tan fácil. La rapidez de la fermentación alcohólica está en relación directa de la masa, de modo que en los recipientes grandes es más rápida la fermentación que en los pequeños. Creemos es conveniente quedarse en un término medio; no debe excederse de **treientos hectolitros** por cada tonel. La experiencia muestra que los toneles de ochenta á cien hectolitros de cabida son los que mejor proporcionan una buena fermentación y conservan perfectamente el vino. La cantidad de vendimia que puede encerrarse en un tonel es la correspondiente á los cuatro quintos de su capacidad.

Se obtiene vino de buena calidad y asiento, solo cuando posee dosis regulares de tanino y acidez. En vuestro clima, donde es muy elevada la temperatura y son alcohólicos los vinos, la acidez es insuficiente en la mayor parte. Como este principio desempeña un papel de los más importantes en la conservación, precisa restituirlo al vino si lo necesita. El mosto de uvas ordinarias ha de tener una acidez mínima de seis gramos por litro. Para los vinos alcohólicos y para los que proceden de los Bouchez precisan siete gramos, y ocho para los mostos procedentes del Jacquez.

Se aumenta el grado de acidez de los mostos ó vinos con la adición de ácido tártrico, de racimos verdes, y con mezclas hechas con cuidado de yeso y fosfatos. La adición de ácido tártrico activa la fermentación, hace más vivo el color y lo vuelve fijo, disuelve las materias colorantes, aumenta la acidez, desarrolla la fragancia, y dá frescura al vino. Puede adicionarse á la vendimia ó al vino.

Las dosis empleadas suelen variar de treinta á cien gramos; se llega hasta trescientos gramos para el Jacquez.

La adición se verifica del siguiente modo: se disuelve el ácido tártrico en agua ó vino, y con esa solución se riega la vendimia por capas sucesivas. Cuando se añade al vino, se hace disolver la dosis necesaria en una pequeña cantidad de este líquido y se echa la solución en el tonel. Puede también colocarse el ácido en una bolsa, que se suspende en medio del tonel; la disolución se efectúa por sí misma.

Puede también darse acidez al vino añadiendo á la vendimia racimos verdes. Siete kilogramos de racimos verdes añadidos á mil kilogramos de vendimia, aumentan la acidez en un gramo por litro. Conociendo, pues, la acidez de un mosto, se le corrige siguiendo las precedentes indicaciones.

El tanino así como la acidez es uno de los elementos constitutivos del vino, y por ende ha de

encontrarse en él en suficiente proporción para asegurar su buen asiento. Las dosis necesarias son bastante variables.

Admítase que los vinos tintos deben tener un minimum de 0'60 gramos, y un maximum de 1'80 gramos por litro. Una dosis de 0'70 basta para los vinos blancos. Con una ó varias encoladuras se logra tamizar los vinos que tienen demasiado tanino, y reducir su dosis. Tienen además la ventaja de corregir la aspereza y dureza de esos vinos, los vuelven más frescos, y menos pesados para el estómago. Se reconoce que falta tanino en un vino, por el gusto, y por el siguiente experimento: se toma un tubo de vidrio blanco ó un frasco largo, que se llena del vino que se quiere probar, se añaden unas cuantas gotas de clara de huevo, y se agita fuertemente, **dejándolo después dos ó tres horas en reposo; transcurrido ese tiempo se observa en el fondo del recipiente, ó bien una cantidad bastante regular de residuos depositados, á que estos son insignificantes: en el primer caso el vino tiene suficiente cantidad de tanino, en el segundo conviene añadirle.**

La adición de tanino puede hacerse en la vendimia ó en el vino. Recomendamos lo primero, por la propiedad que tiene el tanino de volver insolubles las materias azoadas. El tanino debe ser puro, y creemos sería conveniente el uso del *anotanino*, el cual, á la vez que proporciona al vino un gusto agradable, le dá una particular fragancia, que lo hace de mejor aprecio.

Luego que posee el vino cantidad suficiente de todos estos elementos no hay más que procurar que la fermentación se haga en buenas condiciones, para obtener buen vino. Para facilitar la multiplicación de los buenos fermentos y evitar la de los malos, es menester activar la fermentación y emplear las levaduras de solución. El hacendado puede por sí mismo preparar una levadura de buena calidad escogiendo dos ó tres días antes de la vendimia algunas cubas de uvas muy maduras y muy sanas, en las que se encuentre en gran cantidad el fermento alcohólico; aplastando dichas uvas, se verifica rápidamente la fermentación y se reproduce la levadura abundantemente. Basta introducir en la tina una parte de esa escogida levadura para promover el rápido desarrollo de los fermentos que transforman el azúcar en alcohol. Sábese que á la levadura le conviene una temperatura de treinta grados: preciso es, pues, elevar la temperatura del mosto cuando tiene temperatura inferior á veinte y cinco grados, y rebajarla cuando pase de treinta. En el primer caso ha de calentarse la bodega, ó bien una cantidad de mosto (hasta cuarenta y cinco grados), que se echará en el tonel. En el segundo caso, se añade mosto, ó se riega la parte exterior del tonel, ó se procura circule aire fresco por la bodega.

He aquí los procedimientos esenciales de una buena vinificación en lo que se refiere al mosto y á la fermentación alcohólica.

Podemos resumir esas observaciones diciendo, que un cuidadoso escogimiento de la vendimia siempre se impone, y que á menudo es menester darle acidez, y que una vez las uvas en la tina, debe procurarse que la fermentación empiece lo antes posible y que siga con toda normalidad.

Los procedimientos de conservación, y las medidas que se tomen para preservar el vino de cualquiera acometida han de ser objeto de otro particular estudio.

Límite aquí mi estudio sobre la elaboración de los vinos, y termino dando las más expresivas gracias á las personas que se han dignado escucharme, suplicándoles me dispensen si no he sabido expresarme como hubiera deseado en la hermosa lengua española.

Antes de concluir, permítame asegurar que me llevo de Figueras la más agradable impresión, y la persuasión de que los viticultores del Ampurdán pueden competir con los del Rosellón, tanto en la elaboración de los vinos, como en los sacrificios que han hecho para convertir la viticultura en uno de los elementos más importantes de la riqueza del país.

LA PESTE BOVINA

Hace tres meses que en esta provincia, y especialmente ahora en la Comarca ampurdanesa, ha ido desarrollándose libremente, con alarmante extensión y con temible gravedad, una dolencia infecciosa y contagiosa que, si juzgada con lijereza puede confundirse con la *Glosopeda*, estudiada con detención, no fiándose de síntomas exteriores siempre vagos, y buscando su verdadera filiación en las interioridades de los cuerpos, en la masa de los tejidos y en el fondo de los líquidos orgánicos, puede descubrirse la más temible enfermedad, mal bautizada con el nombre de PESTE BOVINA, y que allá, en las estepas de Rusia, empezó atacando al ganado vacuno, y más tarde, transportada á otras regiones y moviéndose en distintos medios, hizo presa de sus estragos á seres de razas diferentes como la vacuna, cabria, lanar y de cerda.

Con tal intensidad se ha desarrollado esta vez el mal aquí, que las pérdidas por él ocasionadas ya, y las presentadas para lo sucesivo, estienden por todas partes temores casi rayanos á la desesperación, y determinan los naturales abatimientos de una general desconfianza en el poder de la ciencia para curar, y de una mayor desconfianza aun en los recursos de los Poderes públicos para prevenir. Y no es extraño, porque quedar de esta suerte en peligro la vida de aquellos seres, elementos de trabajo y factores de producción, es lo mismo que dejar marcados los regueros de un penoso estado, que forzosamente dejará por largo tiempo agotadas las energías de nuestros agricultores, y con ello, y con los abandonos de la miseria, convertidos en eriales improductivos lo que fueron nuestras mejores tierras de cultivo.

Y, sin embargo, esto debe ser fatalmente, ya que por efectos de orden distinto, nos resulta siempre que, de preferencia á otros motivos, explotamos con atrevimiento las grandes calamidades públicas para fines egoístas, ó para probar á los que desde fuera nos miran, que la característica de nuestra raza sino la constituye un ridículo permanente, la sostiene una lijereza congénita, que lo mismo nos obliga á buscar en pueriles desahogos el remedio á nuestros males, como nos conduce á prematuros olvidos de responsabilidades condenables.

De otro modo, y en el presente caso, con una oportuna y bien dirigida intervención de las autoridades, ó se hubiera atajado en su origen el mal ó se hubiesen evitado, en gran parte, sus funestas consecuencias. Pero esto tampoco podía ser en estos momentos: porque ocupados en otras faenas de más positivo provecho particular, que el que buenamente puede esperarse de la fatigosa labor que exige la salvación de los intereses públicos, se sintió con desesperante impasibilidad la sjembra

criminal de gérmenes infectivos, desde Gerona á Figueras, y desde Figueras á Barcelona, dejando que los animales muertos cubrieran los caminos de sangre emponzoñada, y que libremente llegaran á las puertas de determinados Mataderos reses debilitadas por los desgastes de la fiebre ó peligrosas por los elementos de contagio que encerraban en sus enfermizos cuerpos. Y menos mal, si al fin, no pagamos con lágrimas de sangre y con quejidos de profundo dolor tanto abandono y tanta despreocupación.

**

Por un lamentable error de diagnóstico se creyó que la epizootia que con tales empujes se presentaba era debida únicamente á la *Glosopeda*. Lo sensible es que con este error se ha favorecido, tal vez, la espantosa difusión que el mal ha conseguido; porque, ó se ha vacilado en su tratamiento ó no se ha ido derecho, ni acudido á tiempo, á los medios capaces de atajarlo.

Es verdad que según la respetable opinión de un sabio Maestro en la Escuela veterinaria de Alfort, puede en determinados casos revestir la *Glosopeda* tan graves caracteres, puede provocar tan elevadas modificaciones de temperatura y producir tan profundas alteraciones anatómicas y funcionales, que ocasionen una muerte rápida y casi inexplicable. Pero también es cierto que esta alarmante y temible forma es muy excepcional en los bóvidos adultos, y que nunca pueden atribuirse con justicia estas muertes á la afección primitiva, si esta no persiste, sino se agravan los síntomas que la caracterizan y los desórdenes funcionales que le son propios, y sino se descubren en una autopsia atenta y juiciosamente practicada, las lesiones anatómicas y neoformaciones específicas.

Es cierto también que en determinados casos, aunque raros por lo común, y siempre en plena actividad infecciosa, pueden sobrevenir muertes rápidas, antes que hayan tenido tiempo de evidenciarse los síntomas externos que son propios de una enfermedad dada; antes de fijarse las modificaciones funcionales características, y de completarse los cambios de composición y de textura de los órganos. Pero si se buscan con detención las causas determinantes de aquellas muertes, tal vez se encontrarán en fenómenos independientes de la acción del germen infectivo, y en hechos accidentales que provocaron detenciones de función ó de movimiento en los órganos más esenciales á la vida. Aun en estos casos, aunque no podamos descubrir todas las minuciosidades del proceso infeccioso no debemos dudar de su especificidad, porque sabemos que las ocultaciones que nos resultan, son solo, y siempre, debidas á las deficiencias de nuestros recursos de investigación.

De aquí, que fundados en aquellas razones y eleccionados por la positiva verdad de los hechos, sostuvimos en el Congreso Agrícola, celebrado en esta Ciudad en los primeros días del pasado mes, que no era la *Glosopeda* la enfermedad que rápidamente se extendía por la provincia de Gerona y muy especialmente en el Ampurdán, sino la llamada *Peste bovina* ó mejor aun la *Fiebre tifódica*, con caracteres de intensidad profunda y con desenvolvimiento temible.

**

¿De dónde nos han venido los gérmenes de la enfermedad?

Si se tratara simplemente de la *Glosopeda*, fácil nos sería encontrar depósitos bien provistos de aquellos elementos, y, por lo mismo, no tendríamos necesidad de ir á buscar en otra parte lo que hace más de 50 años que, de una manera permanente, tenemos en nuestra propia casa.

Si averiguar debiéramos la procedencia de la *Fiebre tifódica*, tampoco tendríamos necesidad de traspasar los límites de nuestras fronteras para encontrar su punto de origen. Es producto de elaboración nacional, y ya modificado, en relación á las condiciones del medio en que se elabora.

En efecto, hace algunos años que sórdida y lentamente vejeta aquí el germen de aquella enfer-

medad temida; con hechos aislados se ha comprobado la realidad de su existencia, por más que haya pasado largos espacios de tiempo como inutilizado en el sosiego de una vida latente. En este estado hubiera permanecido, tal vez, por otro período de tiempo, si las influencias termométricas y telúricas no obraran hoy, de una manera escepcional, sobre aquella vitalidad.

Y como aquellas mismas influencias han provocado modificaciones profundas en las resistencias orgánicas de los seres, á quienes más directamente afectan aquellos gérmenes, es de aquí, que los empujes del nuevo despertar de estos, levanten general alarma y justifiquen los temores de nuestros agricultores.

De este hecho resulta que la casi totalidad de las reses de esta Comarca, y quizás de esta provincia, presentan, más ó menos desarrollada, una hidropesía hidrémica producida por la fluidez escesiva de la sangre y por la sucesiva alteración de las paredes arteriales, venosas y capilares.

Han constituido factores importantes para la presentación del proceso patológico, la escesiva agua de vejetación de los alimentos, la gran cantidad de este líquido á ellos pegado, por los efectos del rocío de la noche, y las malas condiciones higiénicas de las cuadras, en que se encierran á los ganados.

Y esta primera manifestación patológica, que empieza rompiendo la ordenada combinación de los componentes sanguíneos y acaba por diluir la materia colorante de la sangre, cambia así el color rojo oscuro que le es característico, en estado normal, en un tinte de rosa lívido y como lavado. Esta decoloración de la sangre va siempre acompañada de otro fenómeno importante: la carne, la grasa y todos los demás tejidos incluso los huesos se presentan como sumergidos en un líquido corrosivo, seroso, pegajoso y de un color más ó menos amarillo; líquido que reblandece la textura de la fibra muscular, debilita su coloración y extrae la mayor parte de sus principios nutritivos.

Estos trastornos, que son como la previa labor que se practica en las tierras antes de arrojar en ellas la semilla que ha de vejetar y crecer, exponen al cuerpo animal á todas las contingencias de un rápido desarrollo y multiplicación del germen infeccioso que en él entre.

Por de pronto, el cuerpo animal de aquella manera preparado, queda convertido en un organismo débil, sin energías y sin recursos para luchar, con ventaja, contra un enemigo en pleno goce de todas sus actividades. De aquí resulta, que cuando los animales nos acusan manifestaciones exteriores más ó menos típicas, como la exacerbación del pulco, la elevación de la temperatura, la sequedad del hocico, un babeo espumoso y glutinante, la mirada torba, el pelo herizado, la piel tersa, los lomos arqueados, la marcha vacilante y dolorosa, inapetencia absoluta, suspensión de la rumia, etc., que en la mayoría de las enfermedades son síntomas que nunca alarman, constituyen en la dolencia que nos ocupa, los precursores que anuncian la existencia segura de desórdenes orgánicos, que indefectiblemente comprometen la vida del enfermo, y que por la rapidez de su marcha hacen, en la mayoría de los casos, impotentes los recursos de la ciencia para corregirlos.

De todos modos, aunque la enfermedad es grave, aunque los estragos que ocasiona alcanzan desde los labios á la cola, hasta tal punto que de sus efectos no se escapan ni los labios, ni la lengua, ni el paladar, ni los pulmones, ni el corazón con sus envolturas, ni el hígado, ni el bazo, ni los riñones, ni los intestinos, ni las glándulas ni las membranas, ni la grasa, ni los huesos, ni los orines ni la bilis, no debemos por esto entregarnos á la desesperación de la impotencia, y ante la desgracia terrible que nos cerca y que rápidamente destroza la riqueza pecuaria del Ampurdán, debemos todos, autoridades, agricultores y hombres de ciencia, guardar la serenidad de espíritu tan necesaria para salvar los trances más difíciles, y sostener alien-

tos para que, en último término, podamos exigir la responsabilidad de sus actos á los que, por abandonos criminales ó por egoismos repulsivos, resulten los propulsores de tan desesperante situación.

JUAN ARDERIUS.

CUARTO CONGRESO AGRÍCOLA CATALÁN

Conclusiones aceptadas.—Tema 2.º—Elaboración de vinos tintos y blancos.

1.ª Cada comarca debe tener sus vinos especiales, debiendo los viticultores procurar elaborar sus vinos lo mejor posible, pero huyendo siempre de imitar vinos forasteros.

2.ª Conveniencia de que en Ampurdán se elaboren vinos blancos, teniendo en cuenta las variedades de sus cepas y las exigencias del mercado actual.

Tema 3.º—Crisis Vinícola.

Se aceptaron las conclusiones acordadas por la Federación Agrícola Catalana en sesión de 17 de Marzo del actual y además las siguientes:

1.ª Solicitar del Gobierno el exacto cumplimiento, y con intervención de las Cámaras Agrícolas oficiales, de la ley de 27 de Julio de 1895 sobre el vino artificial, y del R. D. de 23 de Diciembre del mismo año, referente á policía administrativa en esta materia, y la supresión de los epígrafes 227, 228 y 229, de la Tarifa 3.ª de la Contribución Industrial, en los que todavía figuran las industrias que por la referida ley fueron prohibidas con la sanción penal del artículo 356 del Código.

2.ª Dirigir una entusiasta felicitación al Alcalde Constitucional de Barcelona y al Ayuntamiento de su digna presidencia por su iniciativa en gestionar del Gobierno la autorización para percibir los derechos de consumos sobre el vino proporcionalmente á su graduación alcohólica.

3.ª Solicitar del Ministro de Hacienda la adición al artículo 12 del vigente Reglamento de Consumos de un párrafo 2.º que diga:

Las modificaciones á que se refiere el párrafo anterior en ningún caso podrán alterar la proporcionalidad establecida por las tarifas vigentes incluidas en la Ley de Presupuestos de 7 de Julio de 1888 entre los derechos á que se sujete el alcohol por grado y hectólitro y el impuesto á los vinos comunes hasta los 15º, de manera que resultasen gravados estos por una cantidad superior á lo que les corresponde por el volumen de alcohol que contengan y á razón de los derechos con que se le grave en virtud de la modificación.

4.ª Pedir al Ministro de Estado procure que Alemania no haga desaparecer la franquicia de que gozan los vinos españoles destinados al *coupage*, proyecto que parece acaricia aquella nación.

SECCIÓN OFICIAL

Sesión del día 23 de Mayo de 1901.

Que se reclame del Sr. Gobernador Civil, que dicte las siguientes disposiciones encaminadas á mitigar en parte, si cabe, los efectos desastrosos que causa al ganado, la enfermedad llamada *peste bovina*. 1.º Que los alcaldes señalen un camino especial, dentro su término municipal, por el cual deba circular el ganado trashumante. 2.º Prohibición de dejar circular el ganado de noche. 3.º Que en los embarques del ganado se exija certificado de su procedencia. 4.º Que no se permita desembarque de ganado sin previa autorización de un veterinario que declare no estén atacados de la enfermedad y 5.º Que todos los animales que mueran de la enfermedad se les entierren cubriéndolos con una capa de cal viva.

Sesión del día 30 Mayo de 1901.

Se nombra á los Sres. Arderius, Alfaras y Colls para que se constituyan en Comisión especial encargada de todo cuanto se refiera á las enfermedades llamadas *peste bovina* y *glosopeda*.

Pedir al Sr. Gobernador faculte á la referida comisión para poder hacer investigaciones en casa de los ganaderos y practicar las averiguaciones privadas que conviniere.

Figueras 1.º Junio 1901.—P. A. D. L. J. D.—El Secretario general, LUIS M.ª JORDI.

NOTICIAS

Convocada por el Centro de Labradores de Valladolid, se celebró el día 5 del pasado mes de Mayo una importante asamblea, en la que tomaron parte numerosos agricultores castellanos é importantes asociaciones agrícolas de aquella región, contando además con adhesiones de muchas entidades de otras regiones españolas. El objeto de la reunión era protestar enérgicamente contra la pretensión de algunos fabricantes de Barcelona y de Madrid de que el Gobierno permitiera la admisión temporal de trigos extranjeros, y de que rebajara los derechos arancelarios que estos devengan actualmente.

Con el mayor entusiasmo fueron aceptadas las proposiciones siguientes:

1.ª Solicitar del Gobierno que no autorice la admisión temporal de los trigos extranjeros.

2.ª Oponerse á la rebaja de los actuales derechos de importación sobre los trigos y demás cereales, sosteniendo la tarifa vigente en los tratados que de ahora en adelante se celebren.

3.ª Elevar una exposición razonada al Gobierno, haciendo constar la necesidad de que sean atendidas las bases anteriores.

Felicitemos sinceramente á los agricultores castellanos, y especialmente al celoso Centro de Labradores de Valladolid, por la energía que han demostrado al ver amenazados los intereses del país.

El Ayuntamiento de Pamplona ha organizado un concurso de ganados, que tendrá lugar en los días 12 y 13 de Julio próximo.

Se establecen premios en metálico para los mejores ejemplares que se presenten.

El Sr. Ministro de Agricultura ha presentado al Consejo de Ministros un proyecto referente á la replantación de los montes en las cuencas de los ríos y límites de nuestras fronteras, que, según aseguran personas inteligentes, merece los plácemes de cuantos se preocupan de los intereses del país.

Hacemos votos para que pueda llevarse pronto á la práctica.

La enfermedad reinante en el ganado de esta Provincia continua sus mortíferos estragos. A cada momento se reciben noticias de nuevas víctimas, que llevan la ruina y desolación á la gente del campo. La Comisión nombrada en el cuarto Congreso Agrícola Catalán no deja de la mano su cometido, y en este mismo número pueden ver nuestros lectores un trabajo del inteligente y celoso veterinario de esta, D. Juan Arderius, que hace mucha luz sobre la naturaleza de la enfermedad, caracteres que la distinguen, y medios preventivos y curativos.

Según las noticias que nos mandan los corresponsales, en todas las regiones de esta Provincia presentan las cosechas aspecto inmejorable. Desde hace muchos años no se habían visto los campos con tanta lozanía y tanta uniformidad en todos los cultivos. Cereales, legumbres, olivos y viñedos parece rivalizan en gallardía.

Por los periodicos y revistas agrícolas se ve que este estado de prosperidad agrícola es propio de todo España, y en general de todo el mundo. Debido á esto han sufrido disminución, aunque pequeña, el precio de los cereales y de otros productos.

La existencia del vino de la comarca, aunque no en grandes proporciones, va saliendo paulatinamente, de modo que es de esperar que en verano desaparecerá toda. No se desanimen, pues, los viticultores, que tal vez no resulte tan tremenda la crisis como se creyó en un principio.

El Algarrobo por D. G. Lleó Comín, Ingeniero de Montes. La acreditada Revista «La Agricultura Española» que bajo la dirección del Dr. B. Aliño se publica en Valencia, acaba de enriquecer su ya no-

table Biblioteca con la publicación de un nuevo volumen que trata sobre el algarrobo, cuyo cultivo tiene tanta importancia en el litoral mediterráneo. La obra que nos ocupa es un estudio completo de cuanto á dicho árbol se refiere y en ella demuestra su autor el ilustrado Ingeniero Sr. Lleó sus vastos conocimientos en el asunto. Todo lo relativo á labores, poda, abonos y enfermedades se halla tratado en este libro de un modo magistral, constituyendo el tratado más completo que sobre el algarrobo se ha publicado hasta la fecha, por lo que lo consideramos de grandísima utilidad para los agricultores que cultivan el indicado árbol. Puede adquirirse esta obra enviando en libranza del Giro Mútuo ó sellos 1.50 pesetas y 0.25 para el certificado, á la Administración de «La Agricultura Española», Plaza de Cajeros, 6, Valencia.

Hemos recibido el primer número de «La Protección Agraria» órgano de la Cámara Agrícola del Vendrell y su comarca. Contiene hermosos y bien pensados artículos sobre diversos ramos de la agricultura, y propósitos laudables, dignos del elogio de todas las personas honradas y amantes de su país.

Damos la más cariñosa bienvenida al nuevo colega, y establecemos gustosos el cambio, deseando que por medio de él se estrechen los lazos de unión entre la Cámara Agrícola del Vendrell y la del Ampurdán, como conviene á entidades hermanas, que persiguen el mismo objeto y tienen el mismo fin.

MERCADOS

FIGUERAS 30 MAYO DE 1901.

Trigo, (cuartera 80 litros), 17-18 pesetas.—Mezcladizo, 15-16.—Centeno, 15.—Cebada, 8-9.50.—Avena, 9-9.50.—Maiz, 15-16.50.—Mijo, 16-50.17.—Panizo, 13-14.—Habichuelas, 28-29.—Caragirates, 40-41.—Habas, 14.50-15.—Habones, 16-16.50.—Arbejas, 17-18.—Aceite nuevo, mayal, 13 14.50.—Aceite viejo, idem, 12 según clase.—Huevos docena, 0.80.—Garbanzos, 26-28.—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.—Ganado lanar 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, 16-18.—Patatas montaña, 25-27.

GERONA 1.º JUNIO DE 1901.

Trigo, cuartera 80 litros, 00-00 Ptas.—Mezcladizo, 00-00.—Centeno, 00-00.—Cebada, 00-00.—Avena, 00-00.—Maiz, 15.50.—Mijo, 14.—Panizo, 14.—Habichuelas, 30.—Id. negras, 27.—Habas, 16.—Habones, 17.50.—Mezcladizo, 16.—Galabars, 9.—Conejos, 4 par.—Pollos, 5.50 id.—Gallinas, 9 id.—Patos, 6.50 id.—Gansos, 6.50 id.—Huevos, 0.85 docena.—Corderos, 2 kilo.—Terneras, 1.87 id.—Bueyes, 1.87 id.

HOSTALRICH 28 MAYO DE 1901.

Trigo cuartera 80 litros, 18-18.50 pesetas.—Centeno, 15-16.—Habas, 16-16.50.—Habones, 16.50-17.—Maiz, 14.15.—Cebada, 11-12.—Avena, 9-10.—Huevos docena, 0.90.

INDUSTRIA CORCHERA

MERCADO DE CASSÀ

Debido á estarse ultimando las operaciones en el corcho del año pasado, hay muy poca animación en la plaza, de manera que no abundan las existencias, ni los compradores.

Se cotizan las respectivas clases á los siguientes precios:
24 líneas. Trefinos: de 50 á 60 ptas. millar.
Id. pequeños: clase extremadamente encalmada, apenas puede darse precios, pues no se realizan operaciones.

Medios largos: de 9.50 á 10.50 ptas. Tienen regular demanda.

20 líneas. Modelo: siguen los precios algo flojos que hacen pocas operaciones. Se cotizan de 15.50 á 17 ptas.

Segundos: Continúan siendo bastante solicitadas en los colibres de 10/11 y se venden á precios, que fluctúan desde 7 á 12 pesetas, según clase. Tienen igual demanda los tercetos á precio que varia entre 4.50 y 6 ptas.

18 líneas: Parece que ha disminuido algo la demanda de las clases finas de 10/11, que declinan en su precio. Se cotizan á ptas. 11.50 y 12.50.

Las clases flacas y calibres que bajan de 10, tienen poca demanda.

15 líneas. Las primeras de fábrica van vendiéndose con mucha lentitud y á precios flojos. Oscilan entre pesetas 14 á 15.

Los cuadros tanto en clase de segunda como de tercera, muy solicitados por la fabricación á máquina. Varían de precio, desde 0.80 á 4 ptas.

AVISO

Se pone en conocimiento de los Sres. socios de esta Cámara que el día 13 del actual á las dos de la tarde, tendrá lugar una *conferencia* sobre la plaga de la langosta. Se replica la asistencia.

FIGUERAS:—Imprenta-Tarjetería de José SERRA.

GRANJA PLAJA

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

| Raza | Huevos. | Polluelos. | Pollos de 3 meses. | Adultos. |
|-------------------|---------------|----------------|--------------------|-------------|
| Cochinchina | 8 pts. docena | 15 pts. docena | 3 pts. uno | 15 pts. uno |
| Langshan | 8 | 15 | 3 | 15 |
| Brahama | 8 | 15 | 3 | 15 |
| Faverolles | 6 | 1250 | 250 | 15 |
| Prat seleccionado | 6 | 1250 | 250 | 12 |
| Pais | 2 | 6 | 175 | 5 |

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

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

FIGUERAS

SOFRE



VINYATERS



SOFRE

No compreu 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 blanch, es segur, y en cambi el comprareu molt més BARATO qu' el SOFRE usual.

ÚNICH DIPÓSIT PER LA COMARCA

FILLS DE JOAN LLONCH Y PONS

MAGATZEM DE FERRO Y FERRETERIA

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 Ferelada, 97.-FIGUERAS

ARADA VINYERA ÚLTIM ADELANTO



ARADA de gran perfecció para mantener las vinyas y altres clases de plantacions netas d' hervas ab pochos trevalls y siguent son maneig de fácil entender y de pochos esfuerzos, alesa 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 trevallar 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.

DESPECHO:

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

DISPONIBLE

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, (conals) 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.

CALDO BORDELES CELESTE

preparat instantani

Contra 'l MILDIU



Pulverizadors VERMOREL

Manxas per ensofrar

Fills de Joan Llonch y Pous
FIGUERAS