



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

DIRECTOR  
 D. LEOPOLDO BATLLE  
 ABOGADO

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN:  
 Placeta, número 3.  
 Toda la correspondencia deberá dirigirse al Director.

## LA CLOROSIS

La *clorosis*, llamada también *anemia y raquitismo*, enfermedad común á las plantas y á los animales, se distingue en las primeras por el color amarillento que toman las hojas, especialmente las de los extremos de los brotes, debido á la paralización en la producción de la clorófila. Sus causas son diversas, y podemos considerar como tales todas las que eminenen la normal y perfecta nutrición de la planta.

Esta enfermedad, á la que son muy propensas las vides americanas y sus híbridos, ha adquirido este año proporciones alarmantes en nuestro país, siendo muchos los viñedos, antes lozanos y completamente verdes, que se ven salpicados de grandes manchas amarillentas. La *clorosis*, no solo supone la pérdida de la cosecha, sino también la de las cepas, si el mal no se remedia á tiempo.

Entre las varias causas que producen la *clorosis* en la vid, citaremos como más importantes y más generalizadas las siguientes: la poca afinidad entre el patrón y el ingerto; la excesiva sequedad del suelo; y la falta de adaptación de la planta al terreno, debido principalmente al exceso de cal que este contiene.

Teniendo presente estas tres causas al plantar un viñedo, es muy fácil evitarle el que sea nunca víctima de la *clorosis*, escogiendo las variedades de cepas más adecuadas á la naturaleza del terreno, y al ingertarlo, aquellas que tengan más analogía en el porta-ingerto. Debido á los grandes estudios y observaciones que sobre el particular se han hecho, hoy se conoce bien el grado de resistencia á la sequía de las diversas clases de cepas que se cultivan y también su mayor ó menor resistencia al calcáreo, de modo que conociendo la calidad del terreno, puede perfectamente saberse las variedades que á él mejor le convienen.

Una vez desarrollada la *clorosis*, el remedio más indicado para combatirla, es el empleo del sulfato de hierro. El tratamiento puede hacerse de diversas maneras. Se coloca el sulfato de hierro, disuelto en una proporción de 500 gramos á un kilogramo por 10 litros de agua, al pié de cada cepa enferma cuando empieza la primavera, y también en cristales ó, pulverizado, si bien empleado en esta forma no resulta tan eficaz. Cuando la cepa está ya en vegetación puede emplearse rociando las hojas con una disolución en la proporción de 1 á 100. El Sr. Rossignier ha propuesto un método de aplicación del sulfato de hierro, que dá muy buenos resultados. Consiste en podar las cepas en la segunda quincena de Octubre, sin esperar la total caída de la hoja, y lavarlas inmediatamente con una brocha empapada en una disolución de sulfato de hierro en la proporción de 40 kilogramos por hectólitro de agua, principalmente las incisiones y secciones frescas. Este procedimiento es fácil de emplear, poco costoso y preventivo contra la antracnosis.

Recientemente se ha descubierto otro procedimiento que parece es de efecto decisivo contra la *clorosis*, y que aconsejamos á nuestros viticultores por su simplicidad y economía. Consiste en esparcir polvo de cal viva sobre las hojas de las cepas enfermas. La operación deberá verificarse por la mañana. El efecto es tan rápido como completo, pasando las cepas desde el amarillo al verde más perfecto en menos de 15 días, pulverizándolas solo dos veces.

L.

## DECADENCIA DE LA ALFALFA EN EL TÉRMINO DE CASTELLÓ DE AMPURIAS Y SUS CAUSAS

Indicamos en nuestra anterior relación, que una de las principales causas de la decadencia de la alfalfa en este término, eran las labores incompletas en la preparación del terreno en la siembra y resiembra de dicha leguminosa; y en la presente, vamos á exponer, que otra de las causas del retroceso de la alfalfa en nuestro suelo resulta de la composición geológica de este.

Antes del laboreo de las tierras llanas de nuestro término, se aprovecharon muchos años antes para dehesas los terrenos de mayor nivel, y se hallaban en completo abandono los más bajos, por dominarlos el agua en su mayor extensión; pero la mano del hombre, que poco á poco fué encausando las aguas que invadían superfines aprovechables, y las sedimentaciones de las aguas del río Muga, que en grandes avenidas cubría la mayor parte de este término, fueron dando forma y espesor al suelo, hasta alcanzar un nivel conveniente para librarse de la acción de las aguas y poder cultivarlo. Se rellenaron sucesivamente los innumerables charcos que existían en todas direcciones con la materia que se halló á mano, con turbas y tierras de limo, en algunos casos, y con arena en los más. Esa costumbre la observamos todavía hoy, cuando las aguas del Muga rompen algún terraplen en sus avenidas, y ahonda la superficie de algún campo; en ese caso, siempre la arena resulta ser el factor nivelador más importante. Rellenados ó nivelados los hoyos y vacíos, y cubiertos progresivamente por tierra vegetal, por las sedimentaciones de las aguas del Muga, resultaron aquellos terrenos con apariencia de tierra de primera clase; y cuando el espesor de la capa laborable fué bastante, no se descubrió en el cultivo de cereales las condiciones de su subsuelo; pero en el de la alfalfa, cuyas raíces tienden siempre á buscar el alimento y humedad que ven eliminarse del suelo en que radican, es cuando en su evolución señala el contorno de su árido subsuelo.

Sentados esos principios, y penetrados de la heterogeneidad del subsuelo de muchos de nuestros campos, se concibe que la alfalfa en su desarrollo

está en razón directa de la mayor homogeneidad de aquél, y en ello está el que guarda proporción su desarrollo en toda una superficie, pero eso no sucede en grandes extensiones de terreno, porque son de presumir las irregularidades que existían en la base de nuestros campos al formarse las primeras sedimentaciones y al nivelarse los hoyos cuando fueron puestos á cultivo.

Al penetrar las raíces de la alfalfa en la tierra, será obra de más ó menos tiempo, según la resistencia de las capas terreas que deben atravesar, y en esa circunstancia se basa la vida de un alfalfar, porque de dos raíces que vegetan en un mismo suelo, la que deba atravesar un bancal de arena, pronto habrá llegado al final de su evolución, y si en aquel límite no se le dán sustancias nitradas para su pronta reparación, perecen las plantas que allí vegetan; pero las raíces que en vez de arena atraviesan tierra vegetal, éstas subsistirán ó sobrevivirán á aquellas por muchos años, porque su avance será lento y productivo. Si el balcal de arena es reciente y no está abonado de antemano, no lo atraviesan las raíces apesar de su permeabilidad.

FULGENCIO VILA.

(Continuará).

## LOS VINOS EN ALEMANIA

El Reichstag ha votado casi por unanimidad el proyecto de ley referente á los vinos, cuyas principales disposiciones pueden resumirse así:

No se reputará como falsificación:

Las manipulaciones usuales en las bodegas.

La mezcla de un vino con otro; no obstante, después del 31 de Diciembre de 1903 no se autorizará la mezcla de un vino tinto con otro blanco.

La adición de azúcar ó agua azucarada con objeto de mejorar el vino, pero no para aumentar la cantidad. No podrá aumentarse más de un 25 por 100 el volumen del vino. Queda prohibido vender ó poner á la venta un vino con designación especial que pueda hacer formar la idea de que no se le ha hecho adición alguna, por ejemplo: «Natur-Wein» (vino natural).

Se prohíbe fabricar vino por medio de orujos, heces, pasas, ácidos, gomas, esencias y perfumes especiales.

Se prohíbe añadir al vino sales de alúmina (alún y análogos), sales de barita, de estronciana, de magnesia, ácido salicílico, glicerina, alcoholes impuros, colorantes, etc.

Se fijará el texto de la ley en todas las bodegas y almacenes donde se venda vino.

Hasta que salga una ley uniforme para todo el imperio que reglamente la vigilancia, los Gobiernos alemanes designarán los empleados y peritos que tengan derecho á inspeccionar las bodegas y libros de bodega de las personas ocupadas en la venta de vinos y toma de muestras.

El mismo Parlamento alemán borró de la orden

del día la discusión del proyecto de la Comisión, en el cual se proponía imponer en la futura tarifa de Aduanas, sobre los vinos extranjeros, derechos más elevados; aumentar los derechos sobre los vinos de muestra y sobre las uvas importadas del extranjero para la fabricación de vino.

Estos últimos puntos son de grande interés para nuestra viticultura, y la aprobación por parte de Alemania de una ley sobre los vinos que continúa permitiendo la entrada en aquel imperio de nuestras uvas al natural, y de los vinos á propósito para mezclas («*coupage*»), favorece á nuestra viticultura, que puede encontrar allí un naciente mercado para sus productos.

## ¿GLOSOPEDA Ó PESTE BOVINA?

Interesante en sumo grado fué la *conversa* celebrada el día doce del actual, á las dos de la tarde, en el salón de conferencias de la Cámara Agrícola del Ampurdán. El tema puesto á discusión era el siguiente: «Naturaleza de la enfermedad reinante en el ganado de la comarca.» Numerosa concurrencia llenaba el vasto local, deseosa de conocer la opinión de los facultativos en una materia tan trascendental para los agricultores. Al acto asistieron la generalidad de los veterinarios de la Provincia.

Hicieron uso de la palabra: el Sr. Arderius, veterinario de Figueras; el Sr. Colls, delegado de Veterinario de este partido judicial; el Sr. Gimbernat, inspector de Veterinaria de la Provincia; el Sr. Centena, veterinario de La Escala; el Sr. Feliu, delegado del partido judicial de La Bisbal; y el Sr. Pumarola, veterinario de Borrassá.

El Sr. Arderius empezó haciendo una sucinta y clara reseña de los estudios microbiológicos hasta la fecha, poniendo de manifiesto la naturaleza de los microbios, sus diversas clasificaciones y la manera como obran en el organismo. Expuso luego los caracteres distintivos de las enfermedades conocidas con los nombres de Fiebre Aftosa ó Glosopeda, y Peste Bovina ó Tifus Infeccioso, cuales enfermedades, dijo, son causadas por la invasión de microbios en el organismo animal, si bien hasta el presente no ha sido posible descubrir los productores de la primera de dichas enfermedades, por mas que todo hace suponer su existencia. Manifestó, que, en su concepto, la enfermedad que reinaba en el ganado de la comarca, la que tantas víctimas causaba, era la *peste bovina*, pues si bien existía también la *glosopeda*, esta no reviste generalmente gravedad y ya es enfermedad endémica en nuestro país. Hizo constar, sin embargo, que la *peste bovina* que nos azota, no se presenta tan terrible como en los países de donde es oriunda, debido, tal vez, á las condiciones climatológicas y naturaleza de los alimentos de esta comarca.

Combatió acerbamente el uso de específicos, diciendo que son solo un negocio para los que los fabrican, pues hasta el presente no se ha encontrado remedio curativo que sea eficaz. Aconsejó á los ganaderos mucha limpieza en los establos y mucho cuidado en la alimentación de los ganados, advirtiéndoles que en seguida que notasen elevación de temperatura en la boca llamasen al veterinario, pues es síntoma infalible de la enfermedad. Terminó recomendando para combatir la *fiebre aftosa* el uso del sulfato de hierro con preferencia á ninguna otra sustancia.

El Sr. Colls manifestó que discrepaba de la opinión del Sr. Arderius en cuanto á la naturaleza de la enfermedad reinante en la comarca, pues ésta, en su concepto, es *Glosopeda* sola, sin que en ningún caso haya presentado los síntomas de *Peste bovina*. Dijo que la *Glosopeda* que hay en el país presenta tres formas: leve, grave y complicada. La primera no ofrece gravedad alguna, y es la que de tiempo inmemorial existe en nuestra comarca, manifestándose por aftas ó ampollas en los espacios interdigitales, que se transmiten á la boca

y á otras partes del cuerpo, y para combatir á la cual no hay necesidad de veterinario, pues los mismos ganaderos conocen el tratamiento. La segunda causa numerosas víctimas, y no presenta aftas ni manifestaciones externas como la primera. Puede también presentarse complicada con tifus, en cual caso ofrece caracteres parecidos á los de la *peste bovina*. Compara la *glosopeda* á las demás enfermedades eruptivas, en las que, cuando el virus ha salido al exterior, desaparece toda gravedad, revistiendo, en cambio, caracter maligno, cuando aquel no ha podido explotar.

El Sr. Gimbernat expuso el desarrollo de la enfermedad en la provincia desde sus comienzos hasta la fecha, atribuyendo su origen á la importancia de Francia, por medio de los ganados que salvan el Pirineo. Dijo que su parecer era el de que se trataba solo de *glosopeda*, si bien se había presentado en algunos casos mezclado con tifus, lo cual había sido la causa de que se confundiera con la *peste bovina*.

El Sr. Centena expuso varios casos que él había examinado, los cuales, dijo, presentaban todos los caracteres del *tifus infeccioso*, sin que de ninguna manera pudieran confundirse con los de la *glosopeda*, sea cual fuese la forma que esta afecte. En su concepto, en el país existen las dos enfermedades, la *glosopeda* y la *peste bovina*.

El Sr. Feliu explicó los caracteres que distinguen principalmente á la *glosopeda* y á la *peste bovina* y el resultado de sus observaciones, terminando diciendo que se trataba solo de *glosopeda*.

El Sr. Pumarola alegó que había presenciado casos de defunción que de ninguna manera podían atribuirse á la *glosopeda*, pues aunque esta puede llegar á ser mortal, no presenta la forma de muerte casi fulminante, que era la que él había presenciado. Además, dijo, la *glosopeda*, aun suponiéndola de carácter esencialmente maligno, no causa víctimas en la tremenda proporción en que las ha causado en algunos pueblos del Ampurdán, por lo cual, y teniendo en cuenta los síntomas observados en el ganado que ha fallecido, se declara partidario de la existencia de la *peste bovina* en el Ampurdán.

Habiéndose agotado los seis turnos que señala el Reglamento de la Cámara para las discusiones, tres en pró y tres en contra de una tesis determinada, el Sr. Presidente, D. Eusebio de Puig, dió por terminada la sesión, manifestando que era imposible sentar conclusiones definitivas por la disparidad de pareceres de los disertantes, por lo cual rogaba á todos los Sres. veterinarios presentes al acto se reunieran, á fin de nombrar una comisión, para que en vista de los datos aportados por unos y otros, y de las observaciones que puedan hacerse emitiera dictamen, pues tratándose de una cuestión tan trascendental para la comarca consideraba muy conveniente la unidad de pareceres de los facultativos, á fin de que el país sepa á que atenerse.

Los Sres. veterinarios aceptaron gustosos la proposición del Sr. Presidente, reuniéndose al efecto en el salón biblioteca de la Cámara, y nombrando una comisión compuesta de los Sres. Arderius, Verdager, Feliu y Pumarola, para que á la mayor brevedad posible emita dictamen sobre la naturaleza de la enfermedad reinante en el ganado en la Provincia.

La Junta de la Cámara Agrícola puso á la disposición de la referida comisión sus locales, su laboratorio y toda su influencia.

Los concurrentes quedaron muy complacidos de la reunión, haciéndose patente una vez más la conveniencia de estas *conversas*, en las que las personas peritas en cualquier ramo de la agricultura exponen á los demás el resultado de sus estudios y de sus observaciones, medio el mejor y más económico para difundir la ilustración, de la que tan faltos se hallan la generalidad de los agricultores.

R.

## ESTACIÓN ENOTÉCNICA DE ESPAÑA EN CETTE.

La importación de nuestros vinos á Francia durante el período del 1.º de enero al 31 de mayo de este año, ha sido de 727.375 hectólitos contra 1.761.749 que importamos en igual tiempo de 1900, por lo que resulta á favor de los cinco primeros meses del año anterior una diferencia de 1.034.371 hectólitos. El consumo de nuestras frutas en el citado período ascendió á 37.104.100 kilogramos, valorados en 6.404.000 francos, y la importación de legumbres fué de 2.115.700 kilogramos que se valoran en 476.000 francos.

La importación de aceite español á Francia en los referidos meses, ha sido de 4.680 000 kilogramos contra 7.577.300 que importamos en igual período de 1900, por lo que resulta una disminución de 2.897.300 kilogramos para el año actual. Italia ha importado á Francia en lo que va de año 3193100 kilogramos de aceite ó sean 718.700 más que en 1900.

El valor total de la importación española á Francia durante los cinco primeros meses del año actual se elevó, según las estadísticas francesas, á 77.163.000 francos, y la de aquella nación á nuestro país ha sido de 56.442.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 20.721.000 francos.

Según los precedentes datos, nuestra importación á la nación vecina va resultando muy poco satisfactoria en este año, pues en la importación de vinos y aceites resulta muy notable la disminución, siendo de advertir, por lo que respecta á los aceites, que las cantidades que van al consumo son muy escasas.

También es lamentable el descenso que acusa la importación de legumbres, pues sólo en el mes de mayo hemos importado 5.347.000 kilos menos que en igual mes de 1900.

Los mercados vinícolas franceses continúan en situación muy desfavorable para nuestros caldos.

Los precios que rigen para nuestros productos agrícolas en las plazas de Certe y Marsella son:

Aceites, los 100 kilogramos: extra finos de 145 á 155 francos, superfino de 125 á 135, fino de 90 á 100 francos; corchos los 1.000: superfino de 25 á 35 francos, fino de 15 á 25, ordinario de 10 á 15 francos; azafrán español de 72 á 78 francos kilo; limones de 15 á 20 francos el mil; pasa de Málaga de 8 á 15 francos, según calidad, la caja de 10 kilos; pasa de Denia de 75 á 80 francos, según clase, los 100 kilos; ciruelas secas de 75 á 140 francos; heces de 25 á 35 francos; el grado de ácido tartárico de 1'20 á 1'25; tártaro en bruto de 70 á 100 francos; el grado de bitartrato de 1'35 á 1'40 francos; avellanas de Tarragona de 94 á 96 francos; con cáscara de 00 á 00 francos; almendras de Mallorca de 194 á 198 francos; de Alicante de 218 á 222; con cáscara de 74 á 76; cacahuets de 40 á 44 francos; alpiste de 17 á 18 francos; lentejas de 30 á 32 francos; judías de 18 á 22 francos; piñones de Esjaña de 000 á 000; cominos de 73 á 76 francos; anís de Málaga de 65 á 70 francos; higos de 30 á 45 francos; azúcares de entrepot, blancos de 28 á 30 francos; rojos de 25 á 27; refinados 39; franco de derechos 106 francos; pimienta molido dulce de 70 á 90 francos; regaliz de 23 á 24 francos; ajos 25 á 30 francos; cebollas de 12 á 15 francos; patatas de 9 á 11 francos; nuevas de 12 á 14 francos; melocotones de 70 á 80 francos; albaricoques de 55 á 60 francos; cerezas de 25 á 30 francos; fresas de 70 á 80 francos; tomates de 45 á 50 francos; guisantes de 40 á 45 francos; naranjas de 40 á 50 francos el mil.

## CORRESPONDENCIA

Sr. Director del periódico BOLETIN DE LA CÁMARA AGRÍCOLA DEL AMPURDÁN.

Muy Sr. mio y de mi distinguida consideración: Dándole anticipadas gracias por la oportuna cabida, que no dudo dará V. á la presente correspondencia en las columnas de dicho periódico, queda de V. muy atento af.º S. S. q. b. s. m.

PEDRO COLLS.

**FIEBRE AFTOSA Ó GLOSOPEDA EN LOS RUMIANTES**

Enfermedad virulenta, caracterizada generalmente por la erupción de aftas en la boca y al rededor de las pezuñas.

Cuando estas erupciones se presentan manifiestamente y de un modo franco en dichas regiones, á la manera como lo hacen ordinariamente las demás enfermedades eruptivas como la viruela, sarampión, etc., en las respectivas partes del cuerpo, considérase fundadamente que la afección toma un carácter benigno. El calor del recto marca unos 30° centígrados y las arterias acusan aproximadamente 76 pulsaciones. Aunque hay babeo, cierta sensibilidad en los riñones y dificultad en la masticación, los individuos afectados se curan fácilmente en el curso de su ciclo evolutivo.

Cuando aquellas erupciones dejan de presentarse en el individuo enfermo, de un modo bastante evidente ó nulo al exterior, puede calificarse la enfermedad de grave, por las consecuencias fatales é inmediatas que sobrevienen, á semejanza de las expresadas afecciones eruptivas cuando no aparecen manifiestamente. El termómetro marca en estos casos, (observados en la práctica), 40 y 41 grados, 90 son las pulsaciones, y los atacados en su mayoría mueren, con notoria intensidad de los síntomas babeo y sensibilidad lumbar antes mencionados.

Algunos casos se presentan también en la práctica, aunque pocos, que además de los síntomas principales descritos, se nota en ellos cierto carácter de fiebre tifódica, dada la excrementación blanda, fétida y con estrias más ó menos sanguinolentas que se observan en la declinación de la enfermedad, constituyendo esta forma la que podemos llamar,—á semejanza también de las respectivas terminaciones de las citadas enfermedades eruptivas—*Glosopeda séptica* ó por terminación tifódica ordinaria; cuya forma no hay que confundir con el tífus contagioso ó peste bovina, que invade ya desde un principio los individuos atacados, por ser dos entidades morbosas distintas ya por su modo de desarrollarse, ya por su poder infectivo, aun cuando las lesiones necrológicas tengan mucho de parecido, sobre todo en lo que al reblandecimiento de los tejidos y presentación de petequias se refiere, lo cual contrasta con la resistencia y ulceración borrosa de los órganos que presenta la autopsia de la *glosopeda* grave antes descrita y que tanta mortalidad ocasiona.

Estas dos últimas formas de *Glosopeda*, de pronóstico siempre fatal, son las que verdaderamente exigen un atinado tratamiento higiénico-terapéutico.

Como todas las enfermedades virulentas, sin dejar por eso de atacar con los antifebrífugos (quinina) los efectos aniquilantes que la combustión de la fiebre implica, lo esencial es eliminar dicha virulencia de la sangre por todos los emulorios posibles, hasta por la misma vía digestiva, con la beneficiosa administración de purgantes,—ya que en casi todos los casos se nota la siempre agravante constipación consecutiva al estado febril,—excepto en los raros casos antecitados de *glosopeda séptica*. El emulorio ó filtro riñón, que es el que más trabaja en esta clase de afecciones, como así lo patentizan igualmente los observados sufrimientos lumbares de los individuos afectados de viruela, es uno de los órganos que más debe de llamarnos la atención y procurar favorecer su fatigoso funcionamiento, sobre todo con el uso de las depurativas aguas de Vichy, naturales ó artificiales, administradas convenientemente por la boca y por la vía rectal. Tampoco debe descuidarse de favorecer la eliminación virulenta que encierran las respectivas vesículas y consecutivas ulceraciones de la boca y pies, mediante la acción directa de lavados frecuentes de alguna disolución ligeramente astringente, como por ejemplo el cocimiento de quina bien preparado.

Y en fin, como poderoso coadyuvante de todas las funciones eliminadoras, y sobre todo de la cutánea, no deben descuidar los ganaderos el procurar el ejercicio moderado de sus reses, ya sanas, ya enfermas, procurando sustraerlas en ambos casos, de las fatigas y de las indigestiones, de los alimentos y aguas infestados ó fermentados, de las corrientes bruscas de aire, de las insolaciones y de la humedad, y sobre todo del contacto de los infestados y del aire casi siempre viciado de los establos, cuadras ó corrales.

Figueras 12 Julio 1901.

PEDRO COLLS.

**CRÓNICA**

Recientemente ha publicado una Real orden disponiendo que el Consejo de Agricultura, Industria y Comercio, Asociación de Ganaderos, Consejos provinciales, Cámaras y demás asociaciones, Junta Consultiva Agronómica é Ingenieros del Servicio Agronómico, contesten antes del 1.º de Agosto al cuestionario siguiente:

1.º Clases de enseñanza agrícola ambulante que con preferencia pueden y deben desarrollarse en las distintas localidades de cada provincia, aprovechando las épocas del año y los elementos y circunstancias más á propósito que en cada caso sir-

van para dar á aquélla carácter práctico experimental y popular.

2.º División de España en zonas, conforme á los caracteres agrícolas esenciales de cada una, y determinación de épocas y condiciones en que deben celebrarse Exposiciones, Congresos y Concursos agrícolas en las zonas, provincias y localidades, para que se armonicen las aspiraciones y necesidades de los pueblos con la equidad en el reparto de los recursos que el Estado puede consagrar á estos fines.

3.º Elementos con los que, mediante algún auxilio del Estado, se puedan establecer inmediatamente en algunas localidades el seguro y crédito agrícolas, sin esperar la publicación de una ley general relativa á estas materias.

4.º Indicación de los auxilios que el Estado debe prestar en los casos indicados, según la importancia de los mismos.

Un profesor italiano (Grassi), ha descubierto el medio transmisor del germen de la *malaria* (fiebre palúdica), que tantos estragos causa en la población rural. Este medio transmisor lo constituyen unos mosquitos (anopheles), que viven y se desarrollan en los sitios pantanosos.

De modo que la enfermedad no se produce, como hasta el presente se había creído, por las emanaciones pútridas, procedentes de la descomposición orgánica en las aguas encharcadas, y absorbidas por el organismo, sino por las picaduras de un insecto, el cual con su aguijón trasmite á la sangre el microbio de la fiebre. Y lo más raro es que el mosquito no posee el microbio por su propia naturaleza, sino que lo adquiere picando á personas enfermas.

De este descubrimiento, que reviste excepcional importancia, se deduce que las fiebres palúdicas serían enfermedad rarísima, sino fueran estos insectos, que se encargan de propagarla por medio de sus picaduras.

Mientras no se conozca un remedio que haga indemne al cuerpo humano de los parásitos de la *malaria*, podrá evitarse la enfermedad destruyendo los mosquitos y privando sus picaduras. Algunas comarcas italianas, castigadas por el paludismo, han ensayado el poner telas metálicas en todas las aberturas de las casas, para impedir la entrada de los mosquitos. Parece les dá magníficos resultados este procedimiento. Merced á él será posible habitar y cultivar comarcas hasta ahora inhospitables.

La Dirección de Sanidad del Ministerio de la Gobernación publicó una circular en 10 de Mayo próximo pasado, dirigida á los Gobernadores y á los Alcaldes, en la que se dan numerosos preceptos higiénicos para evitar el paludismo, haciendo especial mención de los mosquitos que lo transmiten y de la manera de exterminarlos y de salvarse de sus picaduras. Es una circular que merece los más entusiastas plácemes.

El pedrisco ha causado perjuicios de consideración en varias poblaciones de esta comarca. Algunas ha habido que en el transcurso de un mes han sufrido tres veces el terrible fenómeno atmosférico, con lo cual ya puede suponerse lo poco que en ellas habrá quedado. Es muy triste que tantos sudores y tantas esperanzas desaparezcan en pocos minutos, siendo ya de sí tan precaria la vida del campesino. La Cámara Agrícola del Ampurdán sigue con verdadero interés la marcha que en el mundo científico y en el terreno de la práctica lleva la cuestión de los cañones granífugos, y está esperando las conclusiones que se acepten en el futuro Congreso de Lión, para llamar, si éstas son favorables, como es de esperar, al uso de tales aparatos, á todo el país á una reunión magna y procurar por todos los medios que estén á su alcance la instalación de las estaciones de tiro.

Comunican desde Zaragoza, que la *glosopeda* continua extendiéndose más y más cada día.

Es ya tan crecido el número del ganado ataca-

do, que los ganaderos se hallan poseídos de verdadero pánico, en vista de los progresos de la enfermedad.

Las asociaciones agrícolas de Andalucía, Extremadura y Canadá, se han constituido en Federación, adoptando, ligeramente modificado, el reglamento de la Federación Agrícola catalana, y nombrando Presidente al Sr. D. Manuel Vázquez Rodríguez, Presidente de la Cámara Agrícola oficial de Sevilla, Vice-presidente al Sr. Conde de Torres-Cabrera, Presidente de la Cámara Agrícola oficial de Córdoba y Secretario al Sr. D. Félix Lomas Martín, Presidente de la Cámara Agrícola oficial de Málaga. Deseamos al nuevo organismo toda clase de prosperidades.

El día 8 del actual, en la sección Marítima del Parque, se efectuaron las pruebas de unas «bombas granífugas», destinadas á las estaciones de defensa contra el granizo, que tantos perjuicios causa á la agricultura.

Las bombas granífugas que se ensayaron, no se limitan á disparar los cañonazos para establecer una columna de aire ascendente que va á transmitir las ondas á la región de las nubes, sino que el cañón lanza una bomba que explota en las mismas nubes ó próxima á ellas, produciendo una conmoción atmosférica de gran consideración, que necesariamente ha de romper la nube, evitando la formación del granizo.

Al efecto se emplea un cañón con mortero de bronce de eje vertical y de unos 70 centímetros de altura, y en él se introduce una bomba formada por una carga conveniente de pólvora y que es la que ha de producir la explosión cuando está en los aires, y en la parte inferior de la bomba una carga que es la que ha de producir el disparo, puesta la última en comunicación con el exterior por medio de una mecha de longitud suficiente y, comunicando la primera por medio de una espoleta con la misma mecha, de modo que al poner fuego á la carga del disparo se pone también á la espoleta la que en el tiempo determinado ha de comunicar á la carga de explosión.

El manejo es completamente sencillo, no es necesario saber cargar el cañón, basta introducir en él la bomba dejando que la mecha salga por la boca del mortero y pegar fuego á la mecha: las bombas se pueden tener de repuesto en puntos próximos á las instalaciones y se conservan por tiempo indefinido.

**MERCADOS****FIGUERAS 18 JULIO DE 1901.**

Trigo, (cuartera 80 litros), 16'00-16'50 pesetas.—Mezcladizo, 00.—Centeno, 000.—Cebada, 6'50-7.—Avena, 7-7'50.—Maiz, 12'50-13.—Mijo, 13'00-00.—Panizo, 13'50-00.—Habichuelas, 24-25.—Caragirates, 29-30.—Habas, 13-13'50.—Habones, 13-13.—Arbejas, 13-13'50.—Garbanzos, 00-00.—Patatas, carga, 9-9'50.—Aceite mayal, 12-12'50.—Huevos docena, 0'90-1.—Gallinas (par), 6-9.—Pollos, 4-5'00.—Conejos, 3-4'50.—Gansos uno, 4-5.—Patos, 4-5.—Tocino (la carnícera) 2'50.—Lechones, (por cabeza) 15-25.—Paja, (quintal) 1'50.—Alfalfa, (quintal) 3-3'25.—Cebollas, ristra, 2'50.—Ajos ristra, 0'25-1.

**GERONA 13 JULIO DE 1901.**

Trigo, (cuartera 80 litros), 16'50-17 pesetas.—Cebada, 8'50.—Avena, 7'50.—Maiz, 15'50.—Mijo, 15'50.—Panizo, 00'16.—Habichuelas, 28-30.—Habas, 13-14.—Habones, 15-15'50.—Arbejas, 16.—Paja, 2'50-3.—Alfalfa, 3'25.—Huevos docena, 0'90.

**LA BISBAL 10 DE JULIO DE 1901.**

Trigo (cuartera 80 litros), 16-17 pesetas.—Avena, 7.—Habas, 12-12'5.—Arbejas, 13'5-14.—Huevos, 90 céntimos.

**HOSTALRICH 9 JULIO DE 1901.**

Trigo cuartera 80 litros, 17-18 pesetas.—Mezcladizo, 15.—Habas, 13-14.—Habichuelas, 28-30.—Maiz, 13'50-14'50.—Caragirates, 30.—Cebada, 9.—Avena, 9.—Fajol, 13-14.—Huevos, docena, 1'10.

FIGUERAS: Imp-Tarj. SERRA, Ingenieros, 6.

# GRANJA PLAJA

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

|                      | Huevos.       | Polluelos.     | Pollos de 1 a 3 meses. | Adultos.    |
|----------------------|---------------|----------------|------------------------|-------------|
| Raza Cochinchina.    | 8 pts. docena | 15 pts. docena | 3 pts. uno             | 15 pts. uno |
| » Langshan.          | 8 »           | 15 »           | 3 »                    | 15 »        |
| » Brahma.            | 8 »           | 15 »           | 3 »                    | 15 »        |
| » Faverolles.        | 6 »           | 12'50 »        | 2'50 »                 | 15 »        |
| » Prat seleccionado. | 6 »           | 12'50 »        | 2'50 »                 | 12 »        |
| » País id.           | 2 »           | 6 »            | 1'75 »                 | 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 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 blanc*, es segur, y en cambi el comprareu molt més BARATO qu' el SOFRE usual.

ÚNICH DIPÓSIT PER LA COMARCA

**FILLS DE JOAN LLONCH Y POUS**

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

DISPONIBLE.

## 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, INJERTOS

**Pedro Nadal Guardiola**

**FIGUERAS (Gerona)**

Pidanse 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 vinos y aceites, y existen infinidad de muestras de todas clases de las mejores fabricas 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**