



# Boletín

## DE LA

# CÁMARA AGRÍCOLA 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:

Placeta, número 3.

Toda la correspondencia deberá dirigirse al Director.

### OBSERVACIONES ENCAMINADAS A MILLORAR L' ELABORACIÓ DEL OLI EN L' AMPURDÀ (1)

La Cábma Agrícola al designarnos per desenrotllá aqueix tema, obrá ab mes bona voluntat qu' acert, per no haber tingut en compte nostra incompetencia. No obstant, desitján per nostra part correspóndre á tan inmerescuda atenció, y per altre, fe públicas algunas observacions que conceptuém beneficiosas, ens ha decidit á fer lo que puguem. Comprenem que molts dels que escoltan podrian haber desempenyat eix encarrech ab mes profit, als tals supliquem publiquin llurs experiencias y coneixements en benefici de tots; y als demás preguem que, sisquera sigui una vegada á la vida ensajin las practicas que anem á descriure: y á tots demanem indulgencia en obsequi al fi que 'ns proposem, ja que nostre atreviment no 'l mereix.

Ants de passar endevant desitjariem que tots els cultivadors d' oliveras se fessen carrech de la poca estima de nostres olis, y de la baixa de preu que aquesta ocasiona comparat ab l' estranger y la inmensa perdua que representa; per fernosen carrech ficsemnos en lo que diuhen diferents escriptors. «L' oli que surt de la peninsula marxa baix el nom de *huile* d' Espagne pera Fransa y de *Spanis oil* per Inglaterra y altres punts, denominacions que son sinonimas de oli de mal gust, per l' industria (1) «El valor medi dels olis francesos es 153 ptas. l' hectolitre, els Italians 105, y els Espanyols 63, resultat que Espanya es el pais del mon que produeix mes oli y el que menos rendiment obté» (2) La perdua que representa es tan mes sensible cuanta mes extenció d' oliveras cultivem, de modo que tinguent aixó en compte la «Revista Agrícola Castellana» calcula que perdem. 129, 576, 338 ptas. l' any; per fernos cárrech de l' importancia de aquesta quantitat dirém que reduida á plata pesaria 15473 qq. que es lo que entre tots cobrém de menos al vendre l' oli del que cobrariem venent-lo com els demás. Agrava aquesta pérdua la circumstancia de que no cultivém la planta ni obtenim las olivas que culliriam si l' oli se vengués á un preu constant y elevat.

M' apar que no tenim necessitat d' alegá altres arguments per convencems de la urgencia ab que devém indagá la causa que motiva el despreci de l' oli, lo que no será difícil quant tots els autors convenen unánims en que 's deu única y exclusivament á la mala elaboració: per consegüent el modo de evitarlo es millorarla. ¿Es aixó practicable? Ab tota seguritat podém contestár afirmativament. Tant es aixis que la propia experiencia ens

(1) Manjarres, memoria sobre el mejoramiento de nuestros aceites.  
 (2) M. Poscar Ruidor, del «Resumen de Agricultura» que 's publica en San Sadurn de Noya, 1901.

(1) Trabajo presentado por D. Juan Anglada, vecino del pueblo de Vilert, en el Cuarto Congreso Agrícola Catalán, cuyas conclusiones fueron aceptadas por unanimidad.

ha ensenyat que l' oli de la penúltima cullita, ó siga de 1899, ab cuidado al cullí las olivas, no dexantlas fermentá y treballantlas mitjanament, no obstant y esser totas corcadas, obtinguerem un oli pagat tot per els tractants entre 10'50 y 13'50 pesetas mallal, ó siga un promedi de sobre 100 pesetas l' hectolitre. No duptém de que treballat ab perfecció, en anys normals, podria figurá al costat dels tan renombrats de Italia, Fransa y Tortosa. Aixis com estém convensuts de que per lográ tan beneficiosos resultats no necesitem ni grans capitals, ni grans coneixements, ni grans treballs, puig ab nostres trulls, nostres prempsas y nostres treballadors podém consegüé la millora de l' oli. Lo que 's necessita es un gran esforç de voluntat per cambiar las practicas y costums seguits de temps inmemorial, cambi que deu dirigi 'l mateix amo únich interessat en la millora, y quin interés no 's delega á ningú.

Als olivicultors, que per cullí poca quantitat no 'ls sortiria á compte adquirí prempsas; y als que tenintne, per sas ocupacions, poca voluntat, ó altre cualsevol causa, no vulgan dedicarse á practicá ó dirigi 'l treball encaminat á millorá l' oli, lo milló que poden fer es recullí y conservá l' oliva del modo que indicarem, y luego véndrela com se fá ab el grá, raims y demás. No duptém de que éll ha de sortirne beneficiat, la comarca, y 'l bon nom de nostres olis; aixis com no duptém tampoch de que, en quant se generalisi aquest costum no ha de faltá la competencia entre compradors, y per consegüent pagarne tot lo que valga, que será molt més del que ara val l' oli, resultant tal com el fem.

Lo que pasa avuy de que pocas prempsas, comensánt tart, han de desfé totas las olivas, s' ha de cambiá si 's tracta de millorar l' oli, es á dir que, ó totas han de treballá comensant aviat ó bé si pocas han de realizá 'l treball tenen de ferho més en gran del que 's fá avuy.

Tenint á la vista las últimas obras de que tenim coneixement, que s' han publicat referent al tema que 'ns ocupa, ó siga la italiana d' el distingit professó D. Antoni Aloi (1) y la publicada en España per el molt intel·ligent Ingenier, D. Ramón de Manjarres y de Bofarull (2) y algunas experiencias, fruit de la practica, Deu volent, extractarem ab la brevetat y claretat que nostres coneixements permetin tots els procediments que conceptuém aplicables á la comarca Ampurdanesa. Quin treball enteném deu dividirse en: «Época de recullí l' oliva y manera de executarho;» «Conservació de l' oliva hasta móldrela;» «Aparatos per móldrela y prempsarla;» «Manera de executar aquesta operació;» «Clasificació y conservació de l' oli.»

Época de recullí l' oliva y manera de executarho.

No pot ficarse l' época en que deu cullirse l'

(1) «El olivo y el aceite» tradit per D. José Albarques, Valencia, 1899 libreria de Pascual Agostar, 2 p.

(2) Manjarres «El aceite de oliva» Hijos de Questa, Madrid, precio 8'50 pesetas.

oliva; el calor rebut, l' exposició de la planta, la quantitat d' olivas que conté, si son ó no corcadas, son causas que anticipan ó retardan la maduració. ¿En quin estat deura cullirse si no 's pot determinar 'l temps? Segóms el citat Sr. Aloi l' oliva antes de madurá dona oli sobreffi, madura fi y máximun de quantitat, mes tart pert en calitat y la quantitat disminueix en las que menjan els aucehls y arrastran las aguas, y perjudica la cullita proxima. El mencionat Sr. Manjarres vé á dir lo mateix y aconsella que 's comensi á cullí quant té un color morat. Segóms el Dr. Bieschi, «la milló ocasió de cullí l' oliva es quant comensa á tení un color negre vinós, en quin estat es quant té més oli y milló y no perjudica l' anyada próxima.» *Le messenger Agricole*, parlant de la mosca de l' oliva diu «lo medi primér y més efíca es la recolecció en Septiembre y Octubre» (Art. del pagés 1899.) Respecte á la manera de practicá la recolecció tots els autors aconsellan que 's cullí ab la má aixonantla, reprobant el bátrela apoyats en rahóns molt fundadas. El citat Sr. Aloi, diu «la recolecció basada en la caiguda natural del fruit per excesiva madurés deu rebutjarse completament; no solament rebutjada sino prescrita deu esser la recolecció feta ab varas, els antichs ho tenian prohibit per la Lley. Las ramas allá ahont no s' hi puga arribá se despullarán del fruit, sacudintlas per medi d' un ganxo vestit de cotó perque no 's masegui la planta.» No podém aportá experiencias nostras sobre aquest punt, mes tenint en compte que, madura que siga l' oliva fá com els demás fruits, tot el temps que continua en la planta pert las que per tots conceptes desapareixen, pert en la calitat del oli, y finalmente perjudica l' anyada próxima, creyém será lo milló comensarla á recullí quant siga morada. Sembla que l' oli que 's perderá será compensat per lo que valdrá de més el restant, se guanyará milló brot per l' any próxim, y també 's guanyará lo que pert l' oliva corcantse, quedant menos corchs per l' anyada próxima, ó siga menos moscas perque 's moldrán las últimas generacions, aixis com també s' evitará el que las *jelcoguin* el frets tardans, lo que representa una gran pérdua quant suchseheix. Que las olivas danyadas per el fret donan menos oli y de pitjór calitat ha sigut comprobat per las experiencias practicadas per el profesór Beischi, á quin objecte glasá una porció d' olivas. Respecte d' aquest punt podém anyadí que á causa del fret que matá l' oliva á 19 Janér de 1901 se perdé molt en quantitat y calitat de l' oli com veurém més endevant; aixis com recordém que las excesivas plujas de Febré, Mars y Abril de 1881 causaren extraordinaris perjudicis á las olivas, quins perjudicis en els dos anys se haurian evitat cullint las olivas per hora. Mes devém recordarnos que si 'l batre l' oliva es perjudicial essent madura, ¿qué será antes de serho! de modo, que per recullirla bé no queda altre recurs que aixonarla ab la má ahont siga practicable, com serian las olive-

ras tendres y part de las vellas, y entretant las más altas madurarían y más tart podrían bítres. Al cullirlas á má en la mateixa planta no resultaría tant costós com sembla, y podrían ajudarhi las donas y criaturas, especialment en las más baixas; además l' oliva no sería tant masegada porque batentlas, cuant menos te 'l cop que li dona la perxa, y 'l que reb al caure á terra, lo que sempre produceix un principi de descomposició que activa la fermentació en perjudici del oli. Además, es incalculable 'l dany que 's causa á l' olivera al batre; sobre aixó diu el citat Senyor Aloi: «No 's pot calculá 'l perjudici causat á l' olivera al batre; causa 'l mateix efecte d' una forta tormenta, que trenca y masega las ramas qu' han de doná fruit l' any següent, donant lloch á la falsa creencia de que l' olivera no pot doná fruit sino cada dos anys.» Per altre part se comensaría més aviat y 'l treball de desferlas no vindría tot plegat com ara sucseheix, sobre tot si vé una ventada, sino que cuant ara 's comensa ja serian mitj desfetes, y no se retardaría hasta la primavera en que may surt bon oli. Además, en aquesta comarca aprofitariam en recullí y desfé las olivas el temps que pasa de la sementera, hasta l' época dels treballs de las vinyas y conreus per la preparació de las plantas d' istiu, que queda tot atrassat en anys d' olivas.

Creyém excusat el descriure las diferentes formas de cistells, saquets y demás *atuells* de que fan menció el citats autors per considerarho innecesari, tota vegada que la práctica enseñará millór que ningú la manera más cómoda y económica de ferho; sens que duptém que no ha de costár más de lo que costa avuy, cullint diferentes vegadas per causa del vent y per últim, batre y torná á cullir.

*Continuará.*

## VITICULTURA

El recrudescimiento del Oidium, del Mildew, y en general de todas las enfermedades criptogámicas en estos últimos años, encareciendo el cultivo de la viña y disminuyendo su rendimiento por una parte, y la depreciación del valor de los viñedos, y su falta de colocación, más pronunciada cada día, por otra, están despertando en los viticultores franceses pensamientos retrospectivos, que les hacen dirigir la mirada hacia atrás.

Comienzan los viticultores vecinos á recordar aquellas vides productoras, que en su época movían tantos entusiasmos, despreciadas luego. Y, hacen más que recordar, renuevan su cultivo. A medida que aumentan sus dudas sobre el porvenir de las ingertadas, se acrecienta su esperanza en las viñas de producción directa. ¿Aciertan?

Los viñaderos que no tienen la fortuna de poseer sus plantaciones en Bergoña, en Chanpaña, en Girona, y otras regiones privilegiadas para ese género de producción, nos parece que aciertan. Los vinos obtenidos con la producción directa podrán no ofrecer exactamente el mismo sabor que los obtenidos de la cepa del país; pero el paladar se acostumbra pronto y perfectamente á ese sabor, ligeramente distinto del habitual, que al fin, nunca es tan repulsivo como el agrio ó mohosos de los vinos que con tanta frecuencia se malean á los pequeños cosecheros, vinos que por ser agrios ó mohosos no dejan de ser consumidos.

Los viticultores franceses menos impuestos en las novedades vitícolas, comienzan de nuevo á echar mano del Clinton, del Othello, y del Jacquez, ya viejos conocidos de ellos; los que están al tanto de lo que en viticultura pasa, propagan productores nuevos, que veinte años de experimentos han reconocido como buenos; los que hacen de la viticultura moderna una ciencia, estudian, ensayando otras variedades de menos abolengo, que presentan señales de satisfacción vitícola.

Los productores antiguos que vuelven á tomar puesto entre las plantaciones actuales son, pues, el

Clinton, el Othello y el Jacquez, este en menor escala por sus rebeldías al avivamiento de estaquilla. Los productores nuevos que comienzan á circular son, el Seibel n.º 1, Alicante Terás 20, Chasselás Rupestris 4401 y el Bourrisco Rupestris, números 603 y 601 (1).

De antiguos y de modernos existen muchos otros tipos á los cuales el público vitícola, fundado ó infundadamente, recibe con menos benevolencia, sin embargo de que muchos son de verdadero valor. Especialmente entre los modernos, son dignos de mención otros tipos de Burriscoou, tales como los números 3905, 3907, 4036, un Mourvedre Rupestris, numerado 132, un Riparia Rupestris Aramón n.º 201, un Rupestris vinífera 303, el Auserois Rupestris, el Rupestris Fournié, el Franc y otros. Pero el público, por ahora, los postpone á los antes mencionados: cuando así lo hace sus motivos tendrá.

El ensayo de los productores nuevos es cuerdo, porque, en general, con tanta resistencia filoxeras como el Lot, como el Mourvedre Rupestris en cuyo empleo ya no se titubea, siempre queda el recurso de ingertarlos de cepa del país si su producción desagrada ó resulta deficiente.

Hace diez ó doce años, la resistencia filoxérica en las plantas de sangre americana completa ó parcial, era el principal punto de partida: hoy se es menos exigente en esta materia. Se ha observado que plantas ordinariamente poco atacadas del insecto destructor de las cepas, han sucumbido á sus picaduras; mientras que otras, casi siempre invadidas, acibilladas por él, han continuado impasiblemente desarrollando su vegetación. Se han visto perecer muchos piés de Riparia Tomentosa, de Rupestris Foshivouth tenidas casi por indemnes; en cambio se han visto muchos Jacquez, muchos Lots, muchos Gamay Coudere, plantas cuya flojedad filoxérica no es dudosa, sostenerse y prosperar con satisfacción y provecho de su cultivador.

Hoy, para las vides de origen americano, se temen más los efectos de la perniciosa acción de la sequía y de la cal, que los de la filoxera. En la especie humana, ciertas dolencias son de importancia relativamente escasa cuando aquejan á un cuerpo sano, robusto y bien alimentado, las vermicugas por ejemplo; y pueden ser de grave trascendencia cuando pesan sobre un cuerpo raquítico por virtud de movimiento en círculo admosférico vicioso ó por alimentación defectuosa. Este principio puede extenderse á las vides de savia americana: por limitado que sea la cantidad de esta que circule por los tejidos del vegetal, si la vitalidad de este no está contrariada por la falta de humedad indispensable á sus raíces, por falta de penetrabilidad del subsuelo ó por viciamiento de la admosfera subterránea, producido por exceso de cal, la planta, por pequeña que sea la cantidad de savia americana que entrañe, subsistirá y fructificará.

Los viticultores, pues, tratándose de productores directos principalmente, olvídense ya de la filoxera, no miren en ellos más que sus particulares exigencias en punto á humedad, á permeabilidad del terreno, y resistencia caliza, y á sus condiciones de fructificación en calidad y cantidad.

Creemos prestar un servicio á los lectores de este BOLETÍN que dedican atención preferente á la viña, dándoles noticia, todo lo más exacto posible, de lo que son y de lo que se puede esperar de las vides productoras en favor actualmente. Y lo haremos esforzándonos en ser claros y concretos y exponiendo lealmente lo que de ellos entendemos, aleccionados por la experiencia de nuestro cultivo particular, y por lo que hemos visto en plantaciones de más vuelo en los departamentos franceses vecinos nuestros que son de más analogía, física y climatológica, con nuestros terrenos.

JUANOLA CASALS.



(1) El Bourriscoou es una cepa francesa de mediano rendimiento, propia de terrenos pobres y secos, que injertada con el Rupestris le transmite grandes cualidades.

## EXPOSICIÓN INTERNACIONAL DE AVICULTURA DE MADRID EN MAYO DE 1902

En *La Avicultura Práctica*, órgano oficial de la Sociedad Nacional de Avicultores Españoles, se hacen públicas las bases generales del programa que regirá en la Exposición Internacional de Avicultura, Colombofilia y pequeñas industrias rurales que va á celebrarse en Madrid, en Mayo de 1902, con motivo de las fiestas de la Coronación del Rey Alfonso XIII, y á la que, según se desprende del resultado de los trabajos ya realizados por la Sociedad organizadora, concurrirán desde luego Portugal, Francia, Bélgica, Alemania, Suiza é Italia y probablemente Austria, Rusia, Holanda, Inglaterra y otras naciones.

La Exposición comprenderá los quince grupos siguientes, subdivididos en más de 500 clases según la naturaleza de los diversos géneros y productos que podrán tener ingreso en el certamen.

GRUPO I.—Fomento, enseñanza, propaganda y publicaciones de todo género relacionadas con la cría recreativa é industrial de las gallinas, palomas y demás aves y animales de corral, perros, gatos, conejos, Apicultura y Sericultura.

GRUPO II.—Construcciones y material para gallineros y polomares industriales y de recreo y explotaciones avícolas de todo género.

GRUPO III.—Material y útiles de Colombofilia militar y sportiva.

GRUPO IV.—Alimentación é higiene.

GRUPO V.—Incubación, cría y cebo natural y artificial de aves de corral.

GRUPO VI.—Avicultura industrial y práctica. (Razas de gallinas del país ó extranjeras de verdadero producto).

GRUPO VII.—Cría industrial de ocas y patos de producto, pavos de Indias y pintadas ó gallinas de Guinea.

GRUPO VIII.—Avicultura recreativa. (Razas de gallinas de lujo).

GRUPO IX.—Colombicultura. (Razas de palomas de producto y fantasía).

GRUPO X.—Colombofilia. (Palomas mensajeras).

GRUPO XI.—Ornitología recreativa. (Pájaros y en general aves del país y exóticas de todas especies).

GRUPO XII.—Cría de conejos de producto y fantasía.

GRUPO XIII.—Apicultura y Sericultura. (Cría de abejas y gusanos de seda).

GRUPO XIV.—Guarda y defensa. (Perros y gatos).

GRUPO XV.—Sección retrospectiva. (Útiles y libros antiguos y Cetrería ó caza por medio de aves de rapiña).

La Sociedad Nacional de Avicultores Españoles ha establecido interinamente las oficinas de la Exposición y el Comisariato general á cargo de su Presidente D. Salvador Castelló, en Barcelona, (Diputación, 373), trasladándolas á los Jardines del Buen Retiro de Madrid, tres meses antes de la inauguración.

Los señores avicultores y aficionados, comerciantes en productos y subproductos avícolas, constructores de material y demás industriales y personas interesadas en el asunto pueden hacer la demanda del Reglamento y Catálogo general á la Comisaría, que, nos ruegan hagamos público, se complacerá en enviárselo.

### UN NUEVO TRATAMIENTO DE LA CÚSCUTA (1)

(CABELLO DE ÁNGEL DE NUESTRAS PRADERAS NATURALES)

Con la firma de M. de Chefdebien, agricultor de los más conocidos y competentes del sur de Francia, acaba de aparecer un nuevo tratamiento de la Cúscuta (parásito de las praderas conocido en nuestro país con el nombre de *Cabellos de ángel*, que merece ser señalado.)

Se trata de aprovechar la acción eminentemen-

(1) De la Revista de la Asociación Rural el Uruguay.

te cáustica del salitre sobre plantas verdes recién decapitadas.

Quando se ha observado la infección de una pradera por la Cúscuta, se limita la extensión de las manchas con ayuda de señales cualesquiera, y en cuanto se haya hecho la primera siega y la cosecha del heno, se procede á un riego general. Enjuto el suelo, es decir, al día siguiente ó subsiguiente del riego, se polvorean con salitre (en polvo bastante fino) la superficie de las manchas y una banda circunvecina.

Todos los brotes nuevos que se han desarrollado desde la siega y bajo la influencia del riego, son quemados por el salitre, sobre todo los tallos tiernos de la Cúscuta, que son muy sensibles á ello. El trébol, la alfalfa, etc., vuelven á echar retoños de sus raíces; pero la Cúscuta, que no posee órganos radicales propiamente tales y que sólo puede producir por semillas ó por fragmentos, no reaparece, pues esos fragmentos están destruidos.

En lugar de limitar ese tratamiento á las manchas visibles, se puede esparcir el salitre—que sirve entonces á la vez de remedio y de abono—en la pradera entera, pero siempre después de un riego, condición *sine qua non* de éxito. En este caso se emplean de 250 á 380 kilos de salitre por hectárea.

Acabo de hablar de la reproducción de la Cúscuta por sus semillas y debo insistir sobre ese punto: se comprende que la aplicación del salitre debe hacerse antes de la madurez del parásito pues tanto este último abono como el sulfato de fierro empleado ordinariamente hasta hoy, no obra sobre la semilla de Cúscuta, que es muy rústica y escapa á la influencia de los agentes químicos. La primera siega de la pradera infestada debe hacerse bien precozmente y, para mayor precaución, se debe cosechar aparte y sacar del lugar el heno producido por las partes infestadas y quemarlo.

No solamente M. de Chefdebien ha observado la acción del salitre como abono y antiparasitario, sino también como insecticida. Todos los insectos, en efecto, que se encuentran en la pradera, en el momento de la pulverización del salitre, se destruyen; por lo menos se van, resultado de bastante valor en muchas regiones.

GASTON LAVERGNE.

## SECCIÓN OFICIAL

### ACUERDOS

Sesión del día 17 de Octubre de 1901

1.º Nombrar Corresponsales, de Arenys de Mar á D. Salvador Tapias, de Tortellá á D. Pedro Durán, de Las Escualas á D. Jaime Blanch.

2.º Solicitar del Ministerio de Agricultura alguna cantidad para recompensar el celo de los ganaderos premiando los mejores ejemplares de ganado de la provincia de Gerona.

Figueras 30 de Octubre de 1901.

P. A. D. L. J. D.

El Secretario general accidental,  
SALVADOR BOSCH.

## CRÓNICA

El periódico «La Agricultura Española» órgano de la Cámara Agrícola de Valencia, abre un concurso para los profesores de instrucción primaria de España que más se distinguen en la enseñanza de la agricultura.

Dicho concurso quedará cerrado el día 1.º de Agosto de 1902, antes de cuya fecha deberán haber enviado á la Redacción del referido periódico los concursantes la Memoria con los datos justificativos de los trabajos que hayan realizado y resultados obtenidos.

La mencionada Redacción contestará á cuantas consultas le dirijan los profesores concursantes y les prestará para la realización de este proyecto todo el apoyo que esté á su alcance.

Los premios serán: Uno de 200 pesetas en metálico al profesor que más se haya distinguido en la enseñanza agrícola y mejores resultados haya obtenido en el campo de experiencias. Otro de 100 pesetas para el que le siga en dichos méritos. Ac-

cesits consistentes en regalo de las obras de la biblioteca de «La Agricultura Española.»

Para la anotación de los resultados obtenidos en las campos de experiencias se remitirán hojas impresas á los que los soliciten.

El jurado calificador lo constituirá la Redacción de «La Agricultura Española» en cuyo número correspondiente al día 1.º de Octubre de 1902, se dará cuenta del resultado del Concurso.

El Concurso de Ganado que debió celebrarse en Gerona durante los días 2, 3, y 5 del actual ha sido suspendido por causa del mal tiempo. Probablemente se celebrará en Mayo próximo.

D. Juan Carreras Barneda, representante en esta Comarca de la «Sociedad defensora del libre cultivo del tabaco en España» participa al público que está encargado de recibir las adhesiones á dicha Sociedad, así como los ingresos en la misma como socios, los cuales deberán contribuir con la cuota anual de cinco pesetas, recibiendo gratis el periódico quincenal «El tabaco». Habita en Figueras, Puerta del Sol, núm. 2.

En todas las regiones olivíferas de España presentan los olivos hermoso aspecto, tanto por la cantidad de sus frutos como por la calidad de los mismos. La cosecha de aceite promete ser abundante y de superior calidad. Debido á esto el mercado está bastante encalmado, como si estuviese á la expectativa de la futura cosecha.

Nos dicen de Llagostera, que á petición de la Sucursal de la Cámara Agrícola del Ampurdán, el Ayuntamiento ha acordado cubrir la plaza en que se celebra el mercado de granos, lo cual, á la par que embellecerá la población, será un gran beneficio para los agricultores de aquella comarca.

En el actual número de este BOLETÍN empezamos á publicar un trabajo del Sr. D. José Anglada, propietario del pueblo de Vilert, sobre elaboración de aceites, que recomendamos eficazmente á todos nuestros asociados, tanto por su carácter esencialmente práctico como por las útiles enseñanzas que contiene. Dicho trabajo fué presentado en el Cuarto Congreso Agrícola Catalán, el cual aceptó en un todo sus conclusiones, ya conocidas de nuestros lectores. Teniendo en cuenta el que se avecina la época de elaborar los aceites, y la abundante cosecha de aceitunas que hay en la comarca, hemos creído conveniente dar á conocer este trabajo, que puede orientar á los propietarios olivicultores, sacándolos de la rutina que hasta el presente los ha guiado, que nuestros aceites sean estimados y ocupen en el mercado internacional el lugar que por las condiciones de nuestro suelo y de nuestro clima les corresponden.

Los vinicultores de Beaujolais (Francia), han formado un Sindicato llamado de «Ametralladoras.» Esta asociación dispone de 240 cañones granifugos apercibidos para disparar contra las nubes tempestuosas que amenazan á las viñas.

Para ejercitar á los artilleros agrícolas en el manejo de los cañones granifugos, se ha creado un campo de ejercicios, en el cual se hacen ensayos y se adquiere la destreza necesaria para el manejo de dichos cañones.

La cosecha de patatas será éste año muy escasa en los Estados Unidos, y, por lo tanto, habrá de encarecer dicho tubérculo.

Maryland es la única región que promete mantener su promedio de años anteriores.

La cosecha general del país no excederá de 100 millones de bushels; esto es, la mitad del producto total de años anteriores, incluyéndose en esta suma lo del consumo interior.

Los precios á que últimamente se cotizaban las patatas eran:

En Providence, á dollars 3,75 por barril; en

Massachusetts, á 6; en Rhode Island, á 4,50; en Nueva York, de 3 á 4, con marcada tendencia á subir; de 4,50 y 4,75, y en Buffalo son mucho más subidos.

En el Canadá también se ha resentido la cosecha de patatas á consecuencia de la intensa sequía y del excesivo calor.

Todo induce á creer que los Estados Unidos no exportarán patatas este año, ó que será muy limitada su exportación, lo cual conviene que tengan presente los exportadores españoles, á fin de aprovechar la oportunidad que se les presenta de enviar dicho producto á la isla de Cuba.

Según la estadística oficial del Imperio Germánico, el total de centeno cosechado ha sido de 8.550,659 toneladas métricas; el de trigo y espelto, de 4.307,512 toneladas; el de avena, de 7.091,930 toneladas; y el de paja, de 40.585,317 toneladas; producción considerada como *record*, con excepción de la de 1893.

## MERCADOS

### FIGUERAS 7 DE NOVIEMBRE DE 1901.

Trigo, (cuartera 80 litros), 16'50-17'50 pesetas.—Mezcladizo, 14-15.—Centeno, 12'50-13.—Cebada, 7'75-8'25.—Avena, 7'50-8.—Maiz, 11'50-12'50.—Mijo, 12'50-13.—Panizo, 12'50-13.—Habichuelas, 27-28.—Caragirates, 25-26.—Habas, 14'25-14'75.—Habones, 15'25-15'75.—Arbejas, 16-16'50.—Garbanzos, 000.—Patatas, carga, 11-11'50.—Aceite, mayal 12-14.—Huevos (docena), 1'45.—Gansos (uno) 5-7'50.—Gallinas de 1.º (par), 7'50-9.—Gallinas de 2.º (par), 6-7'50.—Pollos de 1.º (par), 4-4'50.—Pollos de 2.º (par), 3-4.—Patos, 4'50-6.—Conejos de 1.º (par), 4-5.—Conejos de 2.º (par), 2'50-4.—Cerdo cebado los 10 kilos, 10'50-11.—Lechones, por (cabeza), 000.—Ganado lanar de un año, 18-19.—Paja quintal, 1'25-1'75.—Cebollas, 2'25-2'50.—Ajos, 0'40-1'25.

### LA BISBAL 25 DE OCTUBRE DE 1901.

Trigo (cuartera 80 litros), 15-17 pesetas.—Mezcladizo, 12'50-13.—Centeno, 000.—Cebada, 9-9'50.—Avena, 8-8'50.—Maiz, 12-12'50.—Mijo, 12-12'50.—Panizo, 12-12'50.—Habichuelas, 26-27.—Caragirates, 000.—Habas, 14-14'50.—Habones, 15-15'50.—Arbejas, 16-17.—Patatas carga, 00.—Patatas montaña 00'00.—Aceite viejo mayal de 12 cuartas, 15'50.—Huevos docena, 1'45.—Gansos uno, 7.—Gallinas de 1.º, par, 11.—Gallinas de 2.º, par, 10.—Pollos de 1.º, par, 5.—Pollos de 2.º, par, 4.—Patos, 4.—Conejos de 1.º, par, 4.—Conejos de 2.º, par, 3.—Tocino la carnicera 2.—Lechones, 2'75 los 1.200 gramos.—Ganado lanar de un año 2'25.—Ganado ovejas 2.—Ganado vacuno, 2'25.—Paja ja quintal, 00.—Alfalfa, 3'50.—Cebollas, 2.—Ajos, 00.—Vino carga, 20.—Altramuces, 8.—Espanceta, 9-10.

### Sta. COLOMA FARNÉS 4 NOVIEMBRE DE 1901.

Blat, Mesure 80 litres 15-17.—Mestall, 13-15.—Ordi, 9-10.—Segol, 13-14.—Civada, 8-9.—Besses, 16-17.—Mill, 11-12.—Panis, 11-12.—Blat de moro, 12-13.—Llobins, 8-9.—Faves, 14-15.—Fabó, 15-16.—Fassols, 22-24.—Monjetas, 29-30.—Patatas, carga, 12.—Ous, dotsena, 1'50.—Castanyas, 100 litres, 8-10.—Avellanes, 22-24.—Rodells ó sescles, —Rodas, carga, 13.—Caturzens, 12.—Sisens ó esquiroles, 11.—Feixos ó estirats, 12'50.—Poat, 16.—Fusta de Castanyé, Poat, 16.—Fonadura, 17.—Carratell, 14.—Barril 13'5.—Samalisa, 10 pessetas.

### LLAGOSTERA 3 DE NOVIEMBRE DE 1901.

Trigo de siembra cuartera, 18-18'50.—Trigo, 16-16'50.—Mezcladizo, 15'50-16.—Centeno, 16'50-17.—Maiz, 12'50-13.—Cebada, 9-9'50.—Avena, 8'50-9.—Mijo, 12'50-13.—Panizo, 11-11'50.—Habas, 14'50-15.—Habones, 16-16'50.—Caragirates, 22'50-23.—Arbejas, 16'50-17.—Espanceta, 8'50-9.—Huevos docena, 1'40.—Gallinas par, 7'10.—Pollos par, 3'50-5.—Conejos, 2'75-3.—Cerdos mamonos, 15'25.—Terrenas cebadas carnicera, 2-2'25.—Cerdos cebados carnicera, 1'50-1'62.

### HOSTALRICH 28 DE OCTUBRE DE 1901.

Trigo cuartera 80 litros, 16-20 pesetas.—Mezcladizo, 15-17.—Habas, 14'50-15.—Habichuelas, 28-30.—Maiz, 12-13.—Caragirates, 20-23.—Cebada, 9-10.—Avena, 8-8'50.—Fajol, 00.—Patatas, (6 arrobas) 6-7.—Frijoles, 00-00.—Castañas, 6-8.—Huevos, docena, 1'50.—Lechones, 17-20.—Cerdos cevado de 1'62-1'87.

## AVISO

Se suplica á los Sres. Corresponsales manden notas del estado agrícola de sus respectivos pueblos.

## OFERTA

**SE VENDE** Un perro raza Mallorquina de 13 meses de edad; darán razón en el Molino de Vilamorell (Borrassá) ó sea Pedro Coll.

FIGUERAS:—Imprenta-Tarjetería de José SERRA.

# LA ANTIGUA CASA FINA

Se ha trasladado  
á la Plaza de la Constitución, ó de las Coles, núm. 23  
**FIGUERAS**

En este establecimiento encontrarán gran surtido de géneros blancos, MANTAS, YUTES, MERINOS, CREPPES, TAPICERÍAS, CORTINAJES, ASTORS, VISILLOS, ALFOMBRAS, EDREDONES y otros muchos artículos garantidos por su clase á precios sumamente módicos.

## Estación Ampelográfica y Vivero de Cepas Americanas

de la Excm. Diputación de la provincia de Gerona

Establecida en FIGUERAS bajo la dirección del Perito Agrícola

### D. Antonio Papell y Camps

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

D. José Palau

DARNIUS.

D. Leopoldo Batlle

FIGUERAS.

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

D. ANTONIO PAPELL CAMPS

Subida al Castillo, 49

FIGUERAS (Gerona)

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

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 POUS

MAGATZÉM DE FERRO Y FERRETERÍA

SOFRE

★ Palau-Placeta, 13.-Figueras ★

SOFRE

## TRASPORTES UNIVERSALES

# NAVARRO Y COMPAÑÍA

ACARREOS  
Á DOMICILIO

CAMARNO, 6

SERVICIO ESPECIAL  
PARA EL

FIGUERAS TRASPORTE

SERVICIO DE AGUA  
de Caldas de Majavella

Corresponsal en Barcelona

DE  
CALDOS

# BONET Y COMPAÑÍA

PLAZA BEATO ORIOL, 2

PRONTITUD Y ECONOMÍA

SELVICULTURA-GRAS

J. PICHOT Y GIRONÉS

BARCELONETA

**CRIADEROS DE ÁRBOLES**

PARA BOSQUES, RIBERALES Y FRUTALES

Camino Antiguo de Vilatenim

**FIGUERAS**



**FELIPE FAIG**

**Calle Perelada, núm. 97.-FIGUERAS.**

## GRAN ESTABLECIMIENTO DE VITICULTURA

## CEPAS AMERICANAS

VIVEROS en cantidades importantes de Aramon X Rup. G. n.ºs 1, 2 y 9; Rupestris del Lot: 3309; 157-11; 420 A; Berlandieri—Resseguier, d'Angeach y Malleu.

INGERTOS DE VARIAS CLASES

### JUAN MALLEU

FIGUERAS (Provincia de Gerona).—1.º de Septiembre de 1901.

PÍDASE NOTA DE PRECIOS.

## 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 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**



Pulverisadors VERMOREL

Manxas per ensofrar

Fills de Joan Llonch y Pous

FIGUERAS