



# 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  
 P. LEOPOLDO BATLLE  
 ABOGADO

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

### OBSERVACIONES

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

(CONTINUACIÓ)

Mòldrer y premsar l' oliva.

Lo primer es netejar 'l trull, premsa y els atuellis citats. Tots els autors unànims aconsellan extremada netedat; uns, per medi de vinagre, altres, sos al 5 per 100 y aygua alt es, lleixiu. Eustaquí Mingioli, professor d' Agricultura de Portici, diu que la netedat dels aparatos destinats á la fabricació, constitueix un dels principals medis per conservar l' oli. Reinant, de Nimes, diu que las dos condicions fonamentals per obtenir olis fins son: móldrer l' oliva aixís qu' ha caigut y una extremada netedat. Ja Plinio, Columela y Herrera, aconsellaban la mes extremada netedat. «Els cabassos se netejan rentantlos ó banyantlos ab lleixiu y luego se premsan; si no basta una vegada, se repeteix després ab aygua calenta hasta que surti clara, y á continuació se secan al sol. Els nous, se posan 10 dias á l' aygua, y las primeras premsadas no serveixen per l' oli superior» (Manjarrés.) Nosaltres omplim la caldera d' aygua, y ab la mateixa cendra procedent de l' anterior cullita, fem un lleixiu fort, y ab aquest, tant calent com se puga rébrer, remullém tots els citats instruments, trull y la part de premsa en que toca l' oli, y luego ab fregadors d' espart se frega repetidas vegadas hasta netejarho completament. A continuació, se calenta aygua, y se procedeix com s' ha fet ab el lleixiu, per trauren completament aquest, y á continuació se neteja ab aygua freda. Respecte als cabassos, els rentém á la corrent del Fluviá, sempre que son bruts, á lo menos una vegada setmanal sino treballan la nit, en quin cas no pot esperarse tant. Una vegada al dia, ó dos segons las circumstancias, els sumergim en la caldera, charbotantlos bé, y d' aquest modo se mantenen més nets, calents, pastosos y flexibles. Sens cuidado, la polpa de l' oliva vá omplint las mallas ó petits foradets per ahont deu passar l' oli y l' aygua; luego deixa de filtrar porque 'l cabás es casi impermeable, dur y test com un cartró, y ab molta facilitat ajuda á fer torcir la premsada y reventa els cabassos. De totas maneras es indispensable tenirlos sempre nets per traure l' oli clar y 'l pinyol sech y no esquinjarlos tant. Cuant més nous son els cabassos y en millor estat se troban las olivas, tant menos costa de mantenirlos nets y millor feyna 's fá. Creyém ha de donar molt bon resultat la manera de rentar els cabassos aconsellada per el Sr. Manjarrés. La amplaria dels cabassos regularment varia de 11 á 14 cuarts; al adaptarlos deu tenirse en compte que quant més amples, tanta més resistencia representan y tanta més forza si s' ha d' aplicar per secar

el pinyol, en termes que premsas flacas y cabassos grans necessariament han de fer mala feyna.

Seguint l' ordre natural, comensém per las olivas *ventanas*, que donan oli inferior. Tot á punt, se prepara la quilhada, que regularment varia entre tres y quatre cuartants (60 á 80 litres), quina cantitat dependeix de si l' oliva es seca ó grassa, de la grandaria del trull, y de la forsa del animal. Sucseix alguna vegada que 'l pinyol de l' oliva en lloch de móldrer s' empedra; si s' hi tira aygua, allavoras, com es natural, s' empedra més y es porque la pasta es massa clara, en quin cas se arregla tiranthi pinyol sech. Salvo que l' oliva siga molt seca no deu tirarshi aygua hasta que acaba de ser molta, y aixís la pasta es més calenta al posarla als cabassos. Convé posarla de prim y ben repartida, de manera que per dos quilhadas de 70 litres cada una se necessitin de 25 á 30 cabassos de 3 pans. Carregadas las dos quilhadas se comensa á premsar, en quina operació deu obrarse poch á poch y pararse de tant en tant. Aixís ho aconsellan els citats Srs. Manjarrés y Aloi y se troba confirmat per la práctica; necessita temps per sortir l' oli del pinyol, y molt més per separarse de l' aygua. De aquí que encara que siga per treballar oli ordinari es molt ventatjós tenir dos premsas, en quin cas se necessitan doble número de cabassos; aixís mentres va estrenyentse poch á poch y va separantse l' oli de l' aygua se carrega l' altre, y al final queda 'l pinyol més sech y l' aygua marxa á la bassa més despullada d' oli. Segons l' oli que surt de las olivas y la grandaria del tinell, se tria dos ó tres vegadas al dia; l' aygua regularment marxa per una canyeria que parteix del fondo del tinell; del contrari, deu voidarse acabat de triar, en quin cas marxa á la bassa menos despullada d' oli. L' oli obtingut, procedeix, com havém dit, de las olivas que per causa del corch, vent, pedra ó altres accidents s' han recullit antes d' hora y que per necessitat han de donar oli inferior, per quin motiu may deuen barrejarse ab las restants, ni may deu barrejarse oli inferior ab oli bó, baix pena de que tot quedi inferior. L' experiència ens ha ensenyat que un mallal d' oli dolent se fá sentir en cent de bó.

Pasém á parlar de la manera de treballar las olivas destinadas á oli superior. Lo primer es indispensable que l' oliva no hagi fermentat poch ni molt, ni siga florida; del contrari es preferible no posarhi cap treball extraordinari porque seria completament inútil. Si 'l trull, samals y demás han servit per desfer olivas ja passadas, será necessari netejarho tot; molt millor tenir instruments expressos, que serveixin única y exclusivament per treballar oli fi. Las quilhadas poden treballarse de 20 á 30 litres més d' olivas; si son tant secas que no pugan móldrerse, s' hi tirará aygua, completament neta, ó siga de pou, font ó cisterna sens calentarla gens; mitj molla la pasta ó siga quant una part dels pinyols ja son trencats, se cullirá y carregará á la premsa ab el mateix número de cabassos ó menos;

encara que quedi més de gruix no importa. Si els cabassos son nous no 's fá més que remullarlos en la perola y estrenarlos ab olivas no fermentadas, ó repremsant pinyol que sigan d' olivas per oli fi. La premsada se carregará sens' aygua y s' estrenyará poch, y luego se descarregará sens necessitat de deixarla escórrer; y á continuació pot carregarse la segona que ja será bastant molta y aixís sucesivament. Al pinyol resultant, si s' posa apilat, fermentará immediatament; al dia següent ó als dos dias, aprofitant la calor de la fermentació, se tornarà al trull y tiranthi l' aygua ben calenta, se acabarà de móldrer y se premsará com havém dit ab las *ventanas*, tirant á cada cabás com un litro y mitj d' aygua ben calenta. No es necessari esperar á que 'l pinyol fermenti per repremsarlo, resultant económic y ventatjós, allá ahont s' hi conta ab dos premsas, que l' una serveixi per la primera preció y l' altre per la segona, sens que siga inconvenient que 'l mateix trull serveixi per móldrer y remóldrer, sempre que no s' tracti de reparar altres pòsits que 'ls procedents de l' oli de la primera presió.

L' oli superior s' haurá de posar en una pila de llauna completament neta, millor qu' en cosis ó pilas de pedra, en una estancia en que no 's percibeixin mals olors, si siga massa clara, á una temperatura de 15 á 25 graus centígraus, á fi de que 's despulli quant ants de las impuresas. En defecte de tal estancia, ants que posarlo al sol, prop del foch, dels fems ó deixarho glassá, es preferible deixarho en la mateixa premsa. Creyém de suma necessitat contar ab una estancia per clarificar l' oli, en la que puga graduarse la temperatura per medi d' una estufa, que aprofités la calor que s' escapa de la premsa al calentar la perola. Als dos dias de desfet ja 's pot trasegá, de cap manera deu passar dels tres, repetintse als 15, lo que es aplicable á tots els olis, y 'ls pòsits poden barrejarse en la pasta quant se repremsa á rahó de tres ó quatre litres ó cuartants per quilhada. L' oli procedent del repremsar, no sols no es despreciable com alguns se creuen, sino qu' es molt superior á la generalitat dels olis que avuy se presentan al mercat.

Al ficar la temperatura en que deu permaneixer l' oli tenim en compte lo que diu Manjarrés: «L' estancia per l' oli deu permaneixer á 15 graus y per despullarse hasta 25, may á 30, porque s' enrancia, y la calor deu esser en l' estancia y no arriat á las parets del dipòsit.» Y segons Saussure «l' efecte del fret sobre l' oli pertorba la composició porque precipita la *margarina* que 's troba en l' oli á 28 per 100, quedan sobre la oleina, més ó menos pura, en contacte ab l' oxígeno de l' aire, y per lo tant molt propensa á enranciarse.»

També s' evitará en quant siga posible 'l contacte ab l' aire, tota vegada que aquest y la calor produeixen l' enranciament.

(Continuad.)

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

## ABONOS VEGETALES

### II.

Los cuerpos que entran en la constitución de las plantas y que éstas absorben del suelo para su desarrollo son varios, siendo de entre ellos el nitrógeno, el ácido fosfórico y la potasa los más esenciales.

Los abonos vegetales pueden facilitar á la tierra cantidades determinadas de elementos necesarios, resultando su empleo muy ventajoso en ciertas localidades, en las que es difícil proporcionarse abonos de otras clases.

El procedimiento de abonos vegetales consiste en cultivar en el mismo terreno plantas, generalmente leguminosas, enterrándolas cuando han adquirido suficiente desarrollo y en el momento de la floración.

Ocurren en el seno de la tierra continuas reacciones que convierten en solubles los productos insolubles que formaban parte de su composición: los fosfatos y la potasa, mediante ciertos agentes, se transforman en asimilables. De los elementos así solubilizados solamente tienen estancia permanente los fosfatos y la potasa, que son retenidos por la tierra, pero los nitratos son arrastrados por el agua de las lluvias á distintas profundidades.

Las plantas cultivadas como abono absorben hasta del subsuelo, por la profundidad de sus raíces, los elementos útiles que más tarde ofrecen por entero y de un modo concentrado á las capas superiores del terreno para la nutrición de los cultivos subsiguientes.

El abono por medio de leguminosas constituye una ventaja notable por las cantidades de nitrógeno nítrico que proporcionan á la tierra las bacterias nitrificadoras contenidas en los abultamientos de sus raíces. Las leguminosas generalmente usadas son: altramuz, algarroba, tébol rojo, colza, etc., plantas que contienen, según Larbaetrier, por término medio, 0'50 de nitrógeno, 0'12 de ácido fosfórico y 0'34 de potasa.

La descomposición de las plantas enterradas dura generalmente unos tres meses, en cuyo tiempo tiene lugar una verdadera fermentación, modificada sensiblemente por las condiciones de aireación, calor y luz.

La introducción en la tierra de las plantas verdes suele practicarse pasando un rodillo sobre los tallos y labrando después en la misma dirección, ó bien segando como de ordinario, para después practicar el labrado de manera conveniente. La época de la siembra es distinta según las especies que se cultivan, como también es variable la cantidad de semilla que debe emplearse para la siembra. El cultivo del altramuz es bastante general, por su gran producción y porque sufre bastante la sequedad, en cambio no resiste al frío, por lo que debe sembrarse en Marzo ó Mayo, según sean las condiciones de la localidad. Suele emplearse 1 hectólitro de semillas por hectárea.

Se han empleado también para fertilizar la tierra abonos distintos de los verdes cultivados, aunque de origen vegetal, como son los residuos de ciertas industrias, que pueden adquirirse con relativa economía y que contienen proporciones no despreciables de materiales útiles.

Se emplean los residuos industriales que dejan las semillas y los frutos oleaginosos después de extraído el aceite que contienen. Estos residuos se designan con los nombres de marco, orujo, torta ó bagazo. Los orujos de aceitunas contienen por ciento, 0'99 de nitrógeno, 0'28 de ácido fosfórico y 0'54 de potasa. Se emplean en fragmentos groseros durante el otoño, y en polvo á principios de primavera.

Además, se emplean también los residuos del prensado de las uvas, pero no deben utilizarse sino cuando el vino ha sido enyesado, y aún así es conveniente mezclarles una cantidad prudencial de cal, para destruir la acidez que tiende á formarse. La composición por ciento es la siguiente: nitrógeno 0'6, ácido fosfórico 0'11 y potasa 0'4.

Los residuos de las fábricas de azúcar, llamados espumas de defecación, los de las fabricas de destilación de vinos etc., pueden también emplearse, así como y en términos generales toda sustancia vegetal que sea de fácil descomposición y que pueda ceder á la tierra los cuerpos necesarios.

Barcelona, Noviembre 1901.

JUAN SANTONJA.

## RETORNO DE LAS AVES EMIGRANTES EN EL TÉRMINO DE CASTELLÓ DE AMPURIAS.

Apesar del exterminio que se viene haciendo hace algunos años en esta comarca de las aves que pasan en ella el invierno, van llegando numerosas bandadas, como si hubiesen olvidado la guerra sin cuartel que se les hizo durante el tiempo de su permanencia en ella. De presumir es que esas aves, que tanto bien prestan á la agricultura, van disminuyendo progresivamente, como viene observándose desde algún tiempo, y que por fin desaparecerán, buscando en otro país la protección que se les niega en este; y en ese caso las consecuencias de su ausencia no se harán esperar. Y si hoy nadie ignora el beneficio que reportamos de las aves, tanto insectívoras como granívoras, más tarde deplorearemos el que no se las haya dado protección. Ya pues que no todas las que retornan en este país han escarmentado todavía, debería procurarse por cuantos medios sean factibles el que se las proteja, no molestándolas durante el tiempo de su permanencia en el país que han elegido para invernar, con lo cual se verían disminuir como por encanto un sin número de calamidades que pesan hoy sobre el agricultor, que ve diezmando en flor el producto de sus afanes.

Los exterminadores de las aves preparan ya sus numerosas trampas, para empezar, luego de recogida la cosecha, su tarea de exterminio; y antes de terminar el mes de Noviembre habrán ya repasado la frontera millares de esas aves que van llegando en la actualidad, víctimas de las trampas de sus perseguidores. Si para proteger esas aves tuere necesario crear una ley, no nos extrañaría la demora en darse las órdenes convenientes para que se respetaren todas las aves útiles á la agricultura, porque en España para trasmitarse los asuntos de utilidad se necesita mucho tiempo, pero existiendo esa ley, debería bastar el que se recuerde su incumplimiento que por quien corresponda se den órdenes severas, para que se entienda que no se hizo dicha ley para burlarla.

Recordando que en años anteriores hemos manifestado la conveniencia de que se prohiba la caza con trampas de las aves útiles á la agricultura, sobre todo ante la invasión de la langosta y otras plagas que destruyen nuestras cosechas, y habiendo resultado infructuosa nuestra iniciativa, de temer es que en el presente año sucederá como los anteriores, es decir, que podrán los exterminadores de aves dedicarse impunemente á ello como lo han venido haciendo hasta el presente, con grave perjuicio de los intereses de los agricultores castellonenses y limitofes.

Quiera Dios que se atiendan nuestros deseos, y que la ley creada para protección de las aves insectívoras se cumpla como se manda.

FULGENCIO VILA.

Octubre, 1901.

## CONGRESO INTERNACIONAL DE DEFENSA CONTRA EL GRANIZO.

Como estaba anunciado, durante los días 15 y siguientes del pasado mes se verificó en Lión el 3.º Congreso Internacional de defensa contra el granizo. Los resultados no han satisfecho las esperanzas que en él se tenían, respecto á sentar conclusiones definitivas en la materia; y no ha sido esto porque el Congreso no haya revestido importancia, y porque en él no se hayan aportado datos. 22 Estados han tenido en él representación, y han asistido 1500

congresistas, entre los que habia sabios eminentes y personas competentísimas en esta cuestión. Se han leído trabajos magistrales, se ha discutido ampliamente el pro y el contra del procedimiento, se han examinado numerosos experimentos, y por fin se han sentado las conclusiones siguientes:

1.º La organización de sociedades de tiro no puede dar resultados sino en las casos siguientes:

Cuando las sociedades tengan por objeto proteger una superficie continua de notable extensión, señalada por las observaciones anteriores y por las tarifas de las sociedades de seguros como frecuentemente castigada por el pedrisco.

Cuando la elección de los cañones, su colocación, las distancias que deben separarlos de las habitaciones y de las otros cañones han sido cuidadosamente estudiadas y fijadas.

Cuando las señales de aviso y todo el material funcionen regularmente y estén confiados á un personal seguro y competente.

2.º El servicio de informaciones de las estaciones centrales meteorológicas, tal como se verifica actualmente, no aporta á las sociedades de defensa un concurso suficiente. Ellas tienen necesidad de recibir con más exactitud y con más anticipación los avisos de previsión de la llegada de la tempestad de granizo.

Las investigaciones de los observatorios meteorológicos, en esta materia, tienen la mayor importancia y deben ser fomentadas; la observación de los hechos se reconoce de gran utilidad en el estado actual de nuestros conocimientos respecto á la formación y á los efectos de las tempestades de granizo.

3.º El Congreso emite el voto de que la observación de cada tempestad de granizo y de los resultados de la defensa sea hecha con el mayor cuidado; que las informaciones sobre el estado del cielo antes de la tempestad, la intensidad de esta, su duración y los destrozos causadas en las zonas protegidas y en las no protegidas sean recibidas por las prefecturas y por las oficinas centrales de informaciones agrícolas del ministerio de agricultura para ser comunicadas á todas las Sociedades de tiro lo más rápidamente posible.

4.º Se constituirá un Comité internacional permanente de defensa contra el granizo, que tendrá por objeto:

Mantener y aumentar las relaciones entre las personas y las Sociedades que se ocupan de esta defensa en todos los países.

Publicar las relaciones y conclusiones del 3.º Congreso.

Determinar el lugar y la fecha en que deberá celebrarse el 4.º Congreso internacional.

La residencia del Comité internacional permanente se fija en Lión provisionalmente hasta la celebración del próximo Congreso.

En virtud de estas conclusiones aconsejamos á todos los que tuvieren el proyecto de instalar estaciones de tiro, esperen que nuevos datos y nuevas experiencias hagan desaparecer las deficiencias hoy día existentes, pues de lo contrario correrían el riesgo de gastar un capital inutilmente. Si bien el principio que informa á los cañones granívoros parece cierto, se choca con grandes dificultades para hacerlo práctico, lo cual, sin embargo, no es extraño, teniendo en cuenta lo reciente del procedimiento. Casi todos los inventos han requerido mucho tiempo antes no han podido aplicarse con buenos resultados.

R.

## CÓMO SE HAN SUPRIMIDO LOS CONSUMOS EN LA CIUDAD DE LYÓN.

Ley autorizando á la ciudad de Lión (Ródano) para establezca en su provecho diversos impuestos en sustitución de los derechos de consumos suprimidos.

El Senado y la Cámara de Diputados han votado, y el Presidente de la República ha promulgado una ley, cuyos términos son los siguientes:



# 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 Battle

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

MAGATZÈM DE FERRO Y FERRETERÍA

SOFRE

Palau-Placeta, 13.-Figueras

SOFRE

## TRASPORTES UNIVERSALES

# NAVARRO Y COMPAÑÍA

ACARREOS  
Á DOMICILIO

CANMAÑO, 6

SERVICIO ESPECIAL

FIGUERAS

PARA EL

SERVICIO DE AGUA  
de Caldas de Maiavella

Corresponsal en Barcelona

TRASPORTE

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 Antigo de Vilatenim

FIGUERAS



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.

PÍDANSE 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