



Boletín

DE LA CÁMARA AGRÍCOLA DEL AMPURDÁN.

REVISTA QUINCENARIA

<p>PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN:</p> <p>ESPAÑA... un año, 5 pesetas.</p> <p>EXTRANJERO... 6 »</p> <p>ANUNCIOS: Precios convencionales.</p> <p>Pago anticipado.</p>	<p>DIRECTOR</p> <p>P. LEOPOLDO BATLLE</p> <p>ABOGADO</p>	<p>RED.</p> <p>Pla. 3.</p> <p>Toda la correspondencia deberá dirigirse al Direc.</p>
--	--	--

OBSERVACIONES

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

(CONCLUSIÓ)

Clarificació y conservació de l' oli.

Tots els autors están en que no convé que l' oli estigui algún temps després de sortir de la prempsa ab las impuresas y pósits que conté, reconeixent la necessitat de que 's clarifiqui quant antes. «La clarificació de l' oli pot efectuarse per medis naturals ó siga 'l repós, y artificials, ó sigan els filtres de cotó, y els ácits vegetals se emplean en els casos de impuresas y els ácits mineral y els alcalis ab els ordinarios.» (Aloi.) Continua y diu: «Se deixa en repós alguns días y luego se trasbalsa, lo que 's repeteix tres ó quatre vegadas, permaneixent á una temperatura de 12 á 15 centígraus. Si no 's desitja vendre, se deixa en repós y adquireix tota la finura que 's pot esperar; del contrari, deu recórrers á la filtració, ó millor als ácits vegetals, cítrich y tánich; per els olis fins, deu preferirse 'l repós als tractaments per els filtres y els ácits.»

«Per la disolució cítrica basta exprimer llimona y barrejar el such ab aygua, filtrant luego el líquit resultant; ab 10 ó 12 llimonas regulars se preparan de 8 á 12 litres de disolució cítrica. Per la tánica, se necessitan un ó dos kilos d' escorxa d' alsina ó de ars per 8 ó 16 litres. Ab 10 litres de disolució cítrica se poden clarificar de 2 á 4 hectolitres d' oli y ab 10 de tánica de 2 á 3. De tots modos s' hi tira l' oli poch á poch remenantlo ab un manat de bims y se purifica en 24 horas» (Aloi.) També 's pot clarificar tiranthe igual cantitat d' aygua freda, quin medi aconsella Alexandre Bizzari, per sencill, económic y fácil.

Segons «La Agricultura Italiana» se clarifica tiranthe del 2 al 3 per 100 de sal y del 25 al 30 per 100 d' aygua freda, remenantlo continuament mentres se fá la mescla, y luego deixar-lo de 24 á 28 horas en repós.

Segons Thenart pot clarificarse per medi del ácid sulfúrich, tirantlo poch á poch sobre l' oli hasta un dos ó tres per 100, remenantlo continuament; reposa 24 horas y s' hi tira un 25 per 100 d' aygua bullenta, se remena bé y se deixa 4 días ab repós. Aquest procediment modificat per Dubrimfort, hi anyadeix ab l' aygua cala apagada per saturar l' ácid sulfúrich.

Respecte als filtres seria interminable la descripció dels que s' han inventat per clarificar l' oli; per lo tant, ens concretarem á descriure l' inventat per el citat Sr. Aloi, que suposém tindrà en compte els inconvenients y ventatjas observats en els demés. Consisteix en una caixa folrada de zinch, cuberta per evitar el contacte de l' aire, sobre la

cuberta un embut per tirarhi l' oli, dintre un doble fondo del que penjan diferents conos de zinch foradats del fondo, sobre aqueixos conos fixos ni há altres tants de movibles per coicocar dintre d' aquestos, y al extrém de la caixa, á nivell del fondo, una aixeta per sortir l' oli. Com á complement del filtre se necessita cotó preparat convenientment ó siga cardat y sumergit durant 24 horas en una disolució d' aygua y sosa cáustica, del 3 al 5 per 100, y carbó animal en grá y rentat» (Aloi.)

El distingit inginyer citat, Sr. Manjarres, diu que 'l filtre inventat per el Sr. Aloi, té els inconvenients dels filtres de cotó, que si aquest s' apreta l' oli no passa y que si no s' apreta passa per las voras sens filtrar, y proposa una modificació per evitá 'l citat inconvenient, y diu qu' ab alguna variació l' ha vist treballar en gran escala en casa d' un dels primers exportadors de Barcelona, Senyors Porcar y Tió.

Després de lo extractat dels citats autors, tenint en compte las circunstancias propias d' aquesta comarca, y lo que la experiencia ens ha ensenyat, obtém per la clarificació natural ó siga 'l repós. Creyém qu' es la manera més natural, més económic, menos subjecte á comunicar mals gustos al oli y la que més se adapta á nostras costums. Sobre tot quant aquí no 's tracta de grans cantitats y que generalment tots contém ab pilas de pedra per colocalo, sens necessitat de vendrel per falta d' envases.

La manera de clarificarlo y conservar-lo bó es molt sencilla, sols necessita una netedat y un cuidado extremats. Als dos ó tres días de sortir de l' olivera se trasbalsa y separa dels pósits, y als quinze se repeteix, y ja 's pot posar definitivament en las pilas, las que creyém seria molt convenient folrarlas de llauna, especialment las destinadas á oli superior. Repetím que lo més indicat y económic seria colocalo, durant els 15 ó 20 primers días, en pilas de llauna, en una estancia en que per medi d' estufa pugam mantenirse á la indicada temperatura de 20 á 30 centígraus, utilisant la caló que 's pert al calentar l' aygua per l' us de la prempsa: seria una millora de poch cost y molta utilitat allá ahont siga practicable.

Interesa fer diferents classes d' oli segons el terreno d' ahont procedeixen, l' estat de l' olivera al collir-la y al desfer-la, si es de primera ó de segona pressió, si es el de sobre ó el de desota en els envases, y altres circunstancias que sabrá apreciar el mateix propietari. Convé y es d' extrema necessitat trasbalsarlo sempre que continga pósits; per pochos que sigan perjudican molt l' oli de sobre, especialment si la temperatura es elevada. També convé netejar las pilas y atuells buyts, perque se tornarian rancis; si arriba aquest cas deuen rentarse ab aygua que continga un 4 ó 5 per 100 de sosa; no saltres obtém per lleixiu fort y ben calent, á continuació aygua calenta y luego freda, y després

aixugat ab un drap net; per més que l' oli siga convé trasbalsarlo en la tardó següent en que s' ha elaborat, per separar els pochos pósits que pugam contenir. Es preferible que l' estancia de l' oli antes baixi que puxi de 15 graus, perque la calor el perjudica més que 'l fret. Tampoch convé que rebi molta claror ni mals olors.

D' aquest modo l' oli se clarificará y conservarà sense molt cost.

Conclusions.

- Resumint quant habém dit, resulta:
1. Que debém collir l' olivera de quant es morada á quant es madura, es dir, acabar quant are comensan.
 2. Aixonar-la allá ahont siga practicable, en benefici de la planta.
 3. Mòldrer-la luego de recullida, evitant d' tots modos que fermenti.
 4. Si no hi há medi de desfer-la, esténdrer-la y remenarla diariament.
 5. Antes que deixar-la fermentar hi es preferible vendrer-la.
 6. Per instalar nous trulls y prempsas, será convenient estudiar lo conegut en el país per més ventatjas.
 7. En las prempsas y samals convé folrá de llauna tota la fusta allá ahont toqui l' oli.
 8. Las pilas de llauna deuen preferirse als cosis y á las de pedra.
 9. Antes de móldrer y prempsar, convé una netedat extremada; aquesta deu reinar d' un modo especial y continuo respecte dels cabassos.
 10. Per l' oli superior no deu móldrerse ni premparse usant molt aygua: poca, freda y neta.
 11. Per l' oli comú, al separarlo del pinyol, se necessita aygua molt calenta y abundant, forsa y calma; y al separar l' aygua, temps, repós y calor.
 12. El treball deu eser practicat ó dirigit per el mateix propietari.
 13. Perjudican l' oli el pósits, calor, claror, aire y mals olors.

Resumint: mes olivera en bon estat, y treball d' elaboració ben dirigit.

Acabarem ab una pregunta, una súplica y un consell.

Tením la seguretad de que en nostra propietat, la forsa productiva de l' olivera ha disminuít notablement dintre la segona mitat del sigle passat. ¿Es un fet aislat ó general? Convindria saberho, á quin fi supliquém als olivicultors, que tinguin notes sobre la producció de llurs oliveras dins el citat espay de temps, tingan á bé comunicarho á la Cámara, y si dels antecedents adquirits resultés qu' el mal es general, valdria la pena d' estudiar, conéixer y combátrer la causa que produeix tant desastrós efecte.

Supliquém á las personas científicas se dignin estudiar ab atenció quant se refereix al cultiu de l' olivera y fabricació de l' oli, com se fá ab la vi-

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

nya y altres productes, y la práctica podría utilizar els adelantos moderns sobre una producció de tanta importancia en Espanya. Aquesta falta d'estudis es observada per el citat Sr. Aloi, quant diu: «L'oli ha sigut sempre poch estudiat, son molt contats els homes de ciencia que s'han ocupat de las alteracions que pot sufrir».

Ens despedim aconsellant als olivicultors que no abandonin el cultiu de l'olivera per la falta de producció y preu de l'oli; aquella esperem trobar medi de remediarla, y respecte á l'oli tal vegada continui tenint valor, porque'l preu desastrós que fá temps regna no podrá esser permanent, com no n'és may el de cap producte que valga menos que'l cost de producció, com ho afirma molt acertadament el distingit viticultor D. Manuel Raventós en el «Resumen de Agricultura».

JOSEPH ANGLADA Y PIFERRER.
Pagés.

ÉPOCA EN QUE DEBEN RECOLECTARSE LAS ACEITUNAS

Es de suma importancia determinar la época en que deben ser recolectadas las aceitunas, á fin de obtener de las mismas la cantidad máxima de aceite, y al mismo tiempo mejor calidad.

Respecto á este punto son diversas las opiniones de distinguidos agricultores y agrónomos, pues defienden unos la recolección temprana y otros favorecen la recolección tardía.

Muy arraigada está entre almazareros la creencia de que rinde bastante más cantidad de aceite el fruto del olivo, cuanto más es el tiempo que éste subsiste en el árbol, error fundado en la poca minuciosidad con que se ha observado los hechos, motivo por el cual la explicación del fenómeno resulta en sentido inverso de la que realmente tiene.

Cuando se deja demasiado tiempo el fruto sobre el árbol, el exceso de actividad orgánica produce la oxidación de los cuerpos aromáticos contenidos en la epidermis del fruto, dando lugar la materia líquida existente en la pulpa, al concentrarse solidificándose, á aceites gruesos, bastos y sin aroma, debido probablemente á la acción del oxígeno del aire que al ser absorbido por el aceite contenido en el fruto, da origen á los ácidos grasos, favoreciendo con su presencia la acción de las substancias mucilaginosas y parenquimatosas que al descomponerse producen la disgregación de las moléculas oléicas ó glicéricas.

Que el aceite del fruto recolectado tarde es sin género de duda de peor calidad que el recogido pronto, ya lo sabina en su tiempo Catón, Columela, Plinio y Barrón, puesto que aconsejaban se recolectasen las aceitunas al ennegrecer si se quería obtener buen aceite.

En cuanto á la cantidad, que es donde se confunden los pareceres, podemos decir que el aumento aparente de aceite obtenido de las aceitunas recolectadas tarde, es debido á que disminuyendo de peso y, reduciéndose el volumen á causa de la pérdida del agua de vegetación, entran las aceitunas en mayor número en la unidad de medida; de manera que tomando un volumen ó peso de aceitunas de un árbol en el mes de Noviembre, por ejemplo, y otro con iguales condiciones en Enero, rendirá mayor cantidad de aceite esta última medida, motivo por el cual es sostenido tal error, que es debido al mayor número de frutos que entran en el segundo caso.

Podríamos citar los resultados de diferentes experiencias hechas por Caruso, Bechi, Péqueño y Aloi, pero sólo detallaremos uno de este último, para poner en evidencia la falsedad de esta opinión.

El 1.º de Diciembre de 1880, recolectó dicho señor algunas aceitunas de una planta de la variedad llamada en siciliano *biancolilla*; estaban casi maduras, como lo demostraba el color vinoso del fruto y el fácil desprendimiento de la epidermis.

De estas aceitunas midió un litro que pesaron 827.17 gramos y en cuyo volumen había 495; así es que el peso medio de cada fruto era de 1.673 gramos. Extraído enseguida el aceite, obtuvo 142.

85 gramos, ó sea el 17.25 por 100, de una calidad finísima.

El 30 de Enero del siguiente año, tomó de la misma planta un litro de frutos, que contados se hallaron en número de 518, indicando esta cantidad que los frutos habían disminuido de volumen. Además tomó 495 aceitunas que pesaron 786.10 gramos; cada uno por término medio pesaba 1.592 gramos y no 1.673 gramos como antes, de aquí que no sólo en volumen si que también en el peso había una disminución; de las 495 aceitunas sacó 142.41 gramos de aceite y de las 23 restantes 6.62 gramos, todo de calidad muy inferior al obtenido la primera vez.

Ahora bien, si estos 142.41 gramos de aceite se comparan con los 786.10 gramos de peso que dieron las 495 aceitunas, el producto de dicho aceite resulta del 18.07 por 100, y por lo tanto del 0.82 por 100 más que del obtenido en 1.º de Diciembre, que era el 17.25 por 100.

Pero como el error está en referir el aceite al tanto por ciento del peso del fruto, puesto que éste ha disminuido en el segundo caso por la pérdida del agua de vegetación, resulta que hace aumentar el tanto por ciento, habiendo menos aceite, pues si se refiere al número de aceitunas empleadas, veremos que en el primer caso se obtuvieron 0.44 gramos más de aceite que en el segundo.

Este aumento en favor de la recolección temprana sería insignificante sino creciese por la destrucción y daños que en los mismos causan las heladas, lluvias y vientos, sin contar los consumidos por los tordos, mirlos, estorninos, roedores y muchos otros, que según experimentos de Trojani, producen una pérdida de un 10 por 100 sobre la cantidad, si la recolección se retarda hasta fines de Febrero.

Por otra parte, una de las causas principales de que los olivos se vuelvan beceros, es debido al dejar mucho tiempo el fruto en el árbol, pues que debilitando la planta impide la formación y desarrollo de nuevos brotes y por consecuencia la cosecha del siguiente ha de ser escasa, y si á lo dicho añadimos el retraso de las labores más de lo conveniente, habremos de pronuncianos contra las recolecciones tardías, que sólo podrían tener explicación en determinadas circunstancias.

Por lo tanto, deberán hacerse la recolección cuando la aceituna tenga un color violáceo intenso, tendiendo al negro lustroso, y la pulpa se desprenda fácilmente del hueso, obteniéndose de esta manera la máxima cantidad de aceite de buena calidad.

Si se quiere recolectar aceites finísimos, es necesario anticipar algo tal operación, obteniendo la calidad á expensas de la cantidad, que disminuye un poco en este caso.

Por último, en los climas meridionales la elaboración del aceite en la pulpa del fruto, se verifica un poco antes de la madurez completa, por lo que deberá adelantarse algo la recolección, al ravés de la zona media del olivo, que sin peligro puede retrasarse algo, por ser muy lenta la actividad orgánica, y no desaparecer con rapidez la finura y aroma del aceite.

Algo difícil es en la práctica fijar el momento que debe empezar la recolección cuando ésta quiere hacerse temprana, pues en un mismo olivar coinciden casi siempre las aceitunas verdes con las moradas, rojizas y negras, por lo que no deberán recolectarse hasta que las más verdes se hayan vuelto moradas y que la maduración total esté en sus cinco sextos, según expresión de Reynaul de Nimes, coincidiendo esta época tanto en España como Francia é Italia entre primeros de Noviembre y mediados de Diciembre.

Molins de Rey 2 de Noviembre de 1901.

JUAN ANGEL GENÍS,
Périto agrícola.

De la «Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro».

ESTACIÓN ENOTÉCNICA DE ESPAÑA

EN CETTE

Nuestra estación de Cette dice en su boletín del día 13 de Diciembre que se recibió en aquella plaza el telegrama siguiente, referente al pago de derechos que deben pagar las mistelas extranjeras á su entrada en Francia:

«La Chambre a adopté aujourd'hui une proposition de M.M. Etienne et Thomson frappant les misteles étrangères d'un droit de 40 franc por hectolitre.»

El proyecto de ley votado por la Cámara de diputados que surtirá efecto en las aduanas, una vez aprobado por el Senado y promulgado, dice así;

«Artículo único. Las mistelas extranjeras pagarán á su entrada en Francia y en Argelia:

1.º El derecho sobre el alcohol, que es de 2,20 francos por grado y por hectólitro.

2.º El derecho sobre el mosto de uva fresca, calculado por el grado areométrico que poseyera dicho producto, privado del alcohol, que es de 25 francos por 100 kilogramos en tarifa mínima, hasta 12 grados del areómetro Beaumé ó sean 1091 de densidad.»

Aunque no es muy grande la cantidad de mistelas españolas que nos compra Francia en la actualidad, pues la competencia, por su baratura, que nos hacen las de Argelia, que no pagan derechos de aduana, y otras extranjeras, cuyos alcoholes tienen franquicia, impide todo negocio, bien puede asegurarse que con la nueva ley salimos una vez más sacrificados, ya que para la fabricación de ciertas bebidas tienen gran estima las rojas del Priorato y otras comarcas por su bondad y sobresalientes condiciones.

Pero si grave es cerrar las puertas á las mistelas extranjeras, mayor gravedad reviste para nosotros la ambigüedad de la ley, toda vez que no determina, como hicieron notar algunos diputados al discutirse la moción, las condiciones que debe tener un líquido para considerarle como á mistela, cosa por otra parte difícilísima ó imposible en la mayoría de los casos, pues la química, como todas las ciencias, tiene sus límites.

Nadie ignora la terrible crisis que sufre al presente el negocio de los vinos españoles ordinarios en este país, cuya importación este año no llegará á un millón de hectólitros, con la agravante de haber ido muy poco al consumo y haberse vendido la mayor parte sin ganancia alguna, cuando no ha habido pérdida.

Lo único que dejaba algún margen para el trabajo remunerativo eran los vinos comunes de licor, pues las marcas escogidas vienen en escasas cantidades, que vendíamos á precios relativamente baratos, pero con bastante aceptación, pues con ellos preparan los negociantes franceses aperitivos, byrrhs, vermouths, licores, etc., y como á éstos no les suelen distinguir los aromas especiales de las grandes marcas y son, por otra parte, los que por su composición pueden confundirse más con las mistelas, mucho nos tememos que la ambigüedad de la citada ley y la dificultad ó imposibilidad química de distinguirlos de las verdaderas mistelas, exigiéndoles los nuevos impuestos y perjudicando grandemente lo poco que resta ya de nuestro comercio vinícola en esta nación lo haga en absoluto imposible.

Para evitar este grave inconveniente es necesario de todo punto, y es lo que menos podemos pedir, esclarecer la ley consignando las condiciones que debe reunir un líquido para considerarlo mistela. Con ello se ganaría muchísimo, ya que no quedaría sujeto asunto de tal magnitud á las apreciaciones ó distingos de las Aduanas y éstas no podrían imponer en ningún caso su capricho ó arbitrariedad, ni hacernos juguetes de presiones oficiales en determinados tiempos.



SECCIÓN OFICIAL

Sesión del día 5 de Diciembre de 1901.

ACUERDOS.

1.º Que durante el mes de Enero próximo se canjeen á los Sres. Accionistas de la Cámara los títulos de las Acciones que posean por otros equivalentes de Obligaciones.

2.º Que los préstamos se hagan en forma de Pagaré Mercantil, avalados por dos personas de solvencia reconocida á satisfacción de la Junta, y que se soliciten mediante impreso que facilitará la Secretaría de la Cámara ó la de las Delegaciones, Subdelegaciones y Sucursales de la misma.

Figueras 31 Diciembre 1901.—P. A. D. L. J. D.—El Secretario general, LUIS M.ª JORDI.

CORRESPONDENCIA

Llagostera 27 de Diciembre 1901.

Sr. Director del BOLETIN:

Muy Sr. mio y querido Director: Con gran satisfacción como la pluma, para trazar cuatro mal escritos renglones, dándole conocimiento de la feria que tuvo ayer lugar en esta villa, como estaba previamente anunciada, y que ha sido acordada y organizada por la Sucursal de la Cámara Agrícola oficial del Ampurdán y la Protectora Llagosterense.

Si bien el tiempo le fué muy poco favorable, pues llovió toda la noche anterior, privando así á muchos que viven lejos de venir, la feria tuvo lugar con un éxito extraordinario y por pocos esperado. Pasaban de 150 las cabezas de ganado bovino, más de 60 de ganado caballar y mular, muchísimos cerdos, siendo numerosas las cabezas de ganado lanar y habiendo bastantes de cabrio.

Abundaban los vendedores y los compradores, dando gusto de ver las muchas transacciones que se hacían, quedando tanto los unos como los otros muy contentos y dispuestos á volver otro día.

Era verdaderamente una gran satisfacción lo que todo el mundo experimentaba, y al contemplar la feria se oían muy amenudo estas ó parecidas palabras: «no hubiera pensado nunca que en Llagostera se pudiera hacer esto.»

Como estaba anunciado, á las 2 y media debía procederse al reparto de los premios en el local de la Sucursal de la Cámara Agrícola oficial del Ampurdán, el cual á la hora señalada estaba completamente lleno de gente, deseosa de saber quienes á juicio del jurado se habían hecho acreedores de los premios.

El Jurado presidido, por el Sr. Alcalde como primera autoridad, lo formaban: el distinguido veterinario de esta villa, 3 agricultores socios de la Cámara, y 2 carniceros.

Constituido el Jurado y abierta la sesión por el Sr. Alcalde, el Sr. Secretario dió las gracias en nombre del Jurado y de los organizadores á todos los que con su presencia habían honrado la feria; acto seguido leyó los nombres de los favorecidos, que fueron los Sres. siguientes:

1.º 25 pts al que llevara mayor número de cabezas de ganado caballar ó mular; se repartió entre D. Narciso Oller, de Cassá de la Selva, y D. Felix Balmaña, de San Feliu de Guixols, por tener los 2 igual cantidad.

2.º 20 pts á D. Juan Arbat, por la mejor yegua presentada.

3.º 20 pts á D. Pedro Lloberas, por presentar los mejores bueyes de labranza.

4.º 15 pts á D. Juan Vilella por la mejor cabeza de ganado bovino para carne.

5.º 15 pts á D. Isidro Llagostera por los mejores cerdos cebados.

6.º 20 pts á D. Martin Xifra por el mejor rebaño presentado.

7.º 15 pts á D. Lorenzo Aliu por el mayor número de ganado bovino para carne.

8.º 15 pts á D. José Pibernat por ser el que llevó á la venta mayor cantidad de grano.

Merecen elogios D. Juan Arbat y D. Lorenzo Aliu, agricultores de esta villa, los cuales al cobrar los premios manifestaron al Jurado que su deseo era solo cobrar 5 pts y lo restante que se entregase á la Comisión con destino á un nuevo fondo para premios de otra feria, lo cual fué acogido con visibles muestras de aprobación.

Por la tarde, y también con extraordinaria concurrencia, se bailaron sardanas y hubo baile en los casinos, los cuales completamente llenos.

Resumiendo: una feria muy bonita y concurrida, los forasteros contentos de haber asistido á ella, los Llagosterenses contentísimos de poder tener mercados y ferias de verdad, y los organizadores, alentados por el éxito, dispuestos á trabajar mucho en bien de la población.

Sin más queda á sus órdenes su affmo. s. s. q. s. m. b.

El Corresponsal.

Vilert 14 Diciembre 1901.

Sr. Director del BOLETIN:

Es magnífico el estado de los campos en este pueblo. La sementera, que empezó demasiado húmeda, ha terminado en buenas condiciones. La temperatura de 3

á 4 grados bajo cero al descubierta á que aquí llega algunas mañanas es propia de la estación: sin ser demasiado fría para perjudicar la aceituna, parece muy favorable á los sembrados, por haberse labrado muchos con sobrada humedad.

La madurez de la aceituna se halla ya muy adelantada, y es una excepción el encontrar una agusanada, pudiendo contarse que llegarán á salvo por lo que al gusano se refiere, porque la fría temperatura actual no es muy apropiado para el desarrollo de la mosca, que tantos estragos causó en los dos últimos años. La aceituna contiene mucho aceite y bueno, en términos que registramos algun caso de las últimas que han caído, que rinden 12 litros aceite los 70 de aceituna.

Tengo la satisfacción de decirle que conozco diferentes propietarios que tratan de perfeccionar la elaboración del aceite con arreglo á los procedimientos modernos que la ciencia y la practica aconsejan, siendo muy general la tendencia en reconocer la necesidad de evitar la fermentación. El quedarse parado en los procedimientos antiguos ante este movimiento de adelanto, equivale á retroceder. Ojalá continúen los precios remuneradores que dominan hace algun tiempo para los aceites buenos, que será el mejor aliciente para generalizar el perfeccionamiento en la elaboración.

Sin más por hoy queda á sus órdenes su s. s. q. b. s. m.

El Corresponsal.

CRÓNICA

En las elecciones para la renovación de la tercera parte de la Junta de la Cámara Agrícola del Ampurdán, celebradas el día 21 del pasado mes, resultaron reelegidos los Sres. D. Carlos Bosch, Don Miguel Coll y Caritg, D. Juan Torres, D. Carlos Cusi, D. Jaime Gorgot y D. Salvador Bosch, en los respectivos cargos de Vicepresidente, Presidente de la Sección 3.ª, Contador, Tesorero, Vocal 5.º y Secretario de la Sección 3.ª y elegido el Sr. D. Carlos Alegret en el de Secretario de la Sección 1.ª.

Nos escribe el corresponsal de esta Cámara Agrícola en Vilanant, que á juzgar por el exquisito sabor del aceite que va elaborándose, la cosecha actual de este producto en aquel pueblo promete ser inmejorable, si bien solo en cuanto á la calidad, pues en cuanto á la cantidad dejará mucho que desear, puesto que los olivares de la parte alta (Garriga) han cargado muy poco, quedando, por consiguiente, reducida la cosecha al rendimiento de los del llano.

Los campos empiezan á cubrirse de un hermoso verdor, producido por la rápida germinación de los sembradas, los cuales, debido á las lluvias y frios de esta temporada, prometen buena cosecha.

Según hemos podido ver por algunos interesantes artículos sobre el pago en oro de los derechos de aduanas, tal disposición no afectará de una manera sensible el precio de los productos agrícolas.

En el presupuesto de Agricultura se ha consignado un aumento de 223.000 pesetas para la mejora y fomento de los servicios agrícolas, pero son tantas las necesidades que con esta cantidad han de atenderse, que el aumento resulta insignificante. La tan cacareada regeneración agrícola ha resultado un mito. ¡Promesas y más promesas, y total, nada!

Parece cierto que la rebaja en la décima de consumos se invertirá todo en beneficio de la viticultura. Bien poca cosa es, pero *más vale algo que nada*. Y, sin embargo, hay que tener en cuenta que para llegar á este pequeño resultado ha sido necesario que todos los viticultores españoles pusieran el grito en el cielo, demostrando por medio de asambleas, mitines, periódicos, revistas, y demás medios de publicidad la justicia que les asiste.

La cosecha de vino del vecino reino en el año último ha sido calculada en 57.963,514 hectólitos, lo cual representa una disminución de 9.389,247 hectólitos con relación á la cosecha de 1900 y un aumento de 8.005,372 hectólitos con relación á la producción media de los últimos diez años.

Teniendo en cuenta que la Argelia ha producido

5.547,000 hectólitos y 200.000 Corcega se llega á una cosecha total de 63.710,514 hectólitos, cantidad á la que no había llegado Francia, exceptuando el año último, desde 1875.

Esta abundancia de producción es la verdadera causa de la terrible crisis vinícola porque están pasando nuestros vecinos.

El ministro de Agricultura ha publicado una real orden creando una estación enológica en Villedafranca del Panadés, que ha de reportar grandes beneficios á aquella región vinícola.

Se ha dispuesto por el ministerio de Agricultura que en lo sucesivo los presidentes de las Cámaras agrícolas, oficialmente organizadas, formen parte de los Consejos provinciales en concepto de vocales natos; entendiéndose así modificados los artículos 14 y 6.º de los reales decretos de 26 de Junio de 1864 y 13 de Noviembre del mismo año.

MERCADOS

FIGUERAS 2 DE ENERO DE 1902.

Trigo cuartera de 80 litros, 16-16'50.—Mezcladizo, 14-15.—Centeno, 12-13.—Cebada, 7'50-8.—Avena, 7-8.—Maiz, 12'75-13'25.—Mijo, 12-13.—Panizo, 11-12.—Habichuelas, 28-29.—Caragirates, 26-27.—Habas, 14-14'50.—Habones, 14'50-15.—Arbejas, 16-16'50.—Cebollas quintal, 3'50-4.—Ajos ristra, 0'50-1'25.—Paja quintal, 2.—Alfalfa, 3'50-4'75.—Aceite nuevo mayal de 11 kilos 200 gramos, 9'50-10.—Patatas carga, 12'50-13.—Huevos docena, 1'40-1'50.—Gallinas de 1.ª par, 7'50-9.—Id. de 2.ª, 5'50-7.—Pollos de 1.ª, 4-5.—Id. de 2.ª, 3'50-4.—Conejos de 1.ª, 4-5.—Id. de 2.ª, 2'50-3.—Gansos uno, 6'50-7.—Patos par, 5-7.—Pavos uno, 5-7.—Tocino la carnicera, 1'75-1'85.—Lechones por cabeza, 10'50-11.—Corderos de un año 10 kilos, 17'50-18.—Ovejas con su corderito, 27-30.—Ovejas sin corderito, 17-19.—Bellotas cuartera, 5-5'25.—

GERONA 28 DICIEMBRE DE 1901.

Trigo, (cuartera 80 litros), 15-15'50 pesetas.—Mezcladizo, 15.—Centeno, 13.—Cebada, 8-9.—Avena, 9'50-10.—Maiz, 12-13.—Mijo, 11-12.—Panizo, 12-13.—Habichuelas, 29-30.—Habas, 16.—Habones, 17.—Arbejas, 16-17.—Garbanzos, 28-30.—Patatas carga llano, 17-18.—Patatas montaña, 22-23.—Huevos docena, 1'25-1'30.—Gansos uno 6.—Gallinas 1.ª par, 10-11.—Gallinas 2.ª, 8-9.—Pollos 1.ª par, 4-5.—Pollos 2.ª par, 3'50.—Patos uno, 1'50.—Conejos de 1.ª par, 5-6-7.—Conejos 2.ª, 4-5.—Tocino la carnicera, 7-7'50.—Lechones por cabeza, 16-17-18-19-20.—Ganado lanar de un año, 20-22.—Ganado ovejas, 21-23.—Ganado vacuno, 35-40 duros uno.—Alfalfa, (quintal), 18-19 reales.—Paja quintal, 7 reales.—Caragirates, 26-28.—Cebollas, 5-6.—Ajos, 50-60 céntimos.

LA BISBAL 28 DE DICIEMBRE DE 1901.

Trigo cuartera 80 litros), 15-pesetas.—Mezcladizo, 13.—Centeno, 000.—Cebada, 9.—Avena, 8.—Maiz, 12'50.—Mijo, 13.—Panizo, 10.—Habichuelas, 28.—Caragirates, 25.—Habas, 14.—Habones, 15.—Arbejas, 16.—Patatas carga, 15.—Patatas montaña 16'50.—Garbanzos, 000.—Aceite nuevo mayal, 15'50.—Huevos docena, 1'25.—Gansos uno, 10.—Gallinas de 1.ª par, 11.—Gallinas de 2.ª, 10.—Pollos de 1.ª, 5.—Pollos de 2.ª, 4.—Patos, 5 uno.—Conejos 1.ª par, 4.—Conejos de 2.ª, par, 3.—Tocino la carnicera, 1'50.—Lechones, 000.—Ganado lanar de un año 000.—Ganado ovejas, 000.—Ganado vacuno 000.—Paja quintal 2.—Alfalfa, 4'50.—Cebollas, 000.—Ajos, 000.—Vino carga, 22.—Espiraceta cuartera de 80 litros, 9.

HOSTALRICH 24 DE DICIEMBRE DE 1901.

Trigo cuartera 80 litros, 18-19 pesetas.—Mezcladizo, 14-15.—Centeno, 13.—Cebada, 9-10.—Avena, 000.—Maiz, 13'50.—Mijo, 000.—Panizo, 000.—Habichuelas, 29-31.—Caragirates, 21-22.—Habas, 14-14'50.—Habones, 16.—Arbejas, 000.—Garbanzos, 000.—Patatas, carga, 12.—Patatas montaña.—Huevos, docena, 1'10-1'20-1'30.—Gansos uno, 000.—Gallinas 1.ª par, 10-12.—Gallinas 2.ª par, 6-8.—Pollos 1.ª par, 5-7.—Pollos 2.ª par, 3-4'50.—Patos, 000.—Conejos, 1.ª par, 4-5.—Conejos 2.ª par, 2'50-3'50.—Tocino la carnicera, 1'65.

A VISO

Se hace presente á los Sres. socios de esta Cámara, que en cumplimiento de lo que dispone el artículo 61 del Reglamento, el día 16 del actual se celebrará reunión general, en la que el Sr. Secretario leerá la memoria reglamentaria, que será sometida á la consideración de los socios presentes, y cuya aprobación será válida sea cual fuere el número de los asistentes.

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

IGNACIO CLOS

TRATANTE EN VINOS

Participa á su numerosa clientela y al público en general, que, por motivos de salud, ha trasladado, el Almacén de Vinos y Aguardientes á su casa de Vilabertrán, desde donde continuará sirviendo los encargos que se le confian procurando siempre hacerlo en condiciones de bondad y economía.

Los encargos pueden hacerse en ésta á Doña Carmen Pá-solas, tratante en frutas, calle de la Junquera, 4; ó bien dirigiéndose directamente á la casa:

IGNACIO CLOS, VILABERTRÁN

A LOS VITICULTORES

Esta casa posee estacas y barbados procedentes de sus plantaciones, y de inmejorable calidad, para detalles y precios dirigirse:

IGNACIO CLOS VILABERTRÁN

TRASPORTES UNIVERSALES

NAVARRO Y COMPAÑÍA

ACARREOS
A DOMICILIO

CANMAÑO, 6

SERVICIO ESPECIAL

FIGUERAS

PARA EL
TRASPORTE

SERVICIO DE AGUA
de Caldas de Matavella

Corresponsal en Barcelona

DE
CALDOS

BONET Y COMPAÑÍA

PLAZA BEATO ORIOL, 2

PRONTITUD Y ECONOMÍA

SELVICULTURA-GRAS

CRIADEROS DE ÁRBOLES

PARA BOSQUES, RIBERALES Y FRUTALES

Camino Antigo de Vilatenim

J. PICHOT Y GIRONÉS

BARCELONETA

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 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.

DISPONIBLE