



Boletín

DE LA

CAMARA AGRICOLA DEL AMPURDAN.

REVISTA QUINCENAL

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

Toda la correspondencia
 deberá dirigirse al Presidente.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN:
 Placeta, número 3.

La agricultura y los agricultores

(Continuación.)

Decíamos que son dos las causas que influyen en el malestar de la clase agrícola; una que depende de ésta misma, la otra del Estado. Empecemos por la primera, pues antes que corregir defectos de los demás precisa hacerlo con los propios.

La generalidad de nuestros agricultores, salvo honrosas excepciones, son refractarios á toda innovación, á todo progreso en el ramo agrícola: están apegados á la rutina, no adelantan, no estudian y siguen, como vulgarmente se dice, montados á la antigua. No quiere esto decir que todo lo moderno sea bueno, perfecto y de utilidad práctica, nó, pero hay que tener presente que quien no sigue hoy los progresos de la ciencia, adoptando aquello que la práctica haya corroborado y procurando hacer ensayos de lo no confirmado por la experiencia, no tiene derecho á quejarse de su situación, no puede culpar á nadie de su malestar. Y á propósito de ello y por estar gráficamente expresado nuestro pensamiento, vamos á transcribir los siguientes aforismos del malogrado figuerense y distinguido agrónomo D. Narciso Fages y Romá. (q. e. p. d.)

Es siervo de la rutina
 Quien los libros abomina;
 Más torpemente anduviera
 Quien á todos los siguiera

Libro tendrás de cultivo
 Sin que seas su cautivo:
 Para el lector que es prudente
 El buen libro nunca miente.

No dejes antigüedades
 Por humo de novedades,
 Ni de tu padre el cultivo
 Te aferrarás sin motivo

Siempre el ciego rutinero
 Tiene menguado el granero.

Hay que confesar que no estudiamos las cuestiones agrícolas en lo que en si misma se refieren, y mucho menos en sus relaciones con la industria y el comercio.

¿Que ciencia agrícola aprende el agricultor? Ninguna y por desgracia hay que confesar que ni la quiere ni nadie se cuida tampoco de proporcionársela en la forma que se debiera.

El agricultor siembra sin preocuparse de las condiciones físicas y químicas de su suelo; del clima de la región; de las exigencias del mercado, etc. etc. ¿Cómo quiere, pues, establecer la relación que debe haber entre las semillas que emplea y las exigencias de éstas con respecto á cultivo y suelo? ¿En que principios de consumo basa sus siembras, si desconoce los progresos de la industria y no sabe las condiciones que impone el mercado?

Hoy tocamos en nuestro país una de las consecuencias de nuestra ignorancia. Mientras la vecina República atravesaba su crisis vinícola por la destrucción de sus viñedos por la filoxera, nuestros vinos adquirieron precios sumamente elevados; de ahí que todos nos lanzamos á la plantación de viñedos creyendo haber resuelto el gran problema económico. Si el agricultor hubiese estudiado las causas en que se basaba en aquella época la excesiva demanda del mercado, hubiera comprendido que la ley de demanda obedecía no al mayor consumo sino á la menor producción en la República francesa, causa ó principio ahora comprobado por la mayor producción de vino en dicho país.

¿Que mejoras introduce el agricultor en la elaboración de sus productos; en la transformación de sus frutos, en la forma de presentarlos al mercado? pocos son los que en ellos se fijan. No estudiar las exigencias del consumidor, es decir del que paga, es desconocer el tiempo en que se vive ó no querer defender los propios intereses,

Son muchos los agricultores que siguen en la creencia que sus tierras no se esquilman, y lo decimos pues apenas si las abona, y en cambio debiera tener muy presente que la riqueza agrícola depende de la cantidad de abono de que dispone. Examinad los abonos de una explotación agrícola, decia un distinguido agrónomo, y según su cantidad podéis calcular los productos que dará la finca, y los grados de inteligencia de su dueño, añadimos nosotros. Al único que puede prestarse capitales, sin miedo de perderlos, decia un agricultor romano, es á la tierra, pues sin dilación los devuelve, no tan sólo el capital si que tambien los intereses ¿Lo entienden así nuestros payeses?

L. M.ª JORDI.

(Continuará.)

LOS INCENDIOS EN LOS MONTES

MANERA PRÁCTICA DE DOMINARLOS

El relajamiento del sentido moral, fiel reflejo de la corrupción del medio ambiente en que vivimos, posee el funesto privilegio de contribuir al desarrollo de sentimientos ruines en seres abyectos que, esgrimiendo arma cobarde, satisfacen su sed de venganza incendiando predios forestales, cuya destrucción lleva consigo aparejada la ruina, no sólo del desgraciado selvicultor, en quien se ceba el odioso anhelo de desquite de un taimado enemigo, si que también la de otros muchos propietarios colindantes, á quienes las más de las veces una suave brisa, ó un fuerte vendaval, los transforma en víctimas expiatorias de faltas ajenas; en tal caso, la proximidad de un monte abandonado desbarata é inutiliza con frecuencia los planes previsores del dasónomo más inteligente y laborioso. Todos los años, durante las prolongadas sequías del estío, los periódicos nos detallan la destrucción de predios

forestales, más ó menos importantes, por incendios, casi siempre ocasionados por mano criminal.

Es muy cierto que la riqueza urbana, lo mismo que la forestal, están, en caso de incendio, á merced de cualquier accidente fortuito; aquélla, sin embargo, sobre el menor peligro, tiene la salvaguardia de los *Seguros contra incendios*, de que la forestal no puede disponer, cuando menos en España.

Creemos, pues, de gran utilidad, muy especial para los propietarios de pinares y alcornocales, el dar á conocer un medio sumamente económico, á la par que sencillo y práctico, para evitar, ó cuando menos aminorar los estragos de un incendio. Este medio, buscado inútilmente desde hace muchos años, lo acaba de descubrir, según refiere el *Bulletin de la Société nationale d'acclimation*, M. Roland Gosselin de *Villefranche-sur-Mer*. Consiste sencillamente en cercar las fincas, que nos interese resguardar del peligro de un incendio, por medio de un seto vivo hecho con una planta ignífuga, de fácil vegetación, rápido desarrollo y sin exigencias de cultivo. El vegetal que reúne todas estas condiciones no es otro que el *Nopal* (1).

En efecto: en un devastador incendio, junto á la carretera de *Nice á Villefranche*, observó M. Gosselin que, en breves instantes, desaparecían, convertidas en cenizas todas las plantas y malezas que el voraz elemento hallaba al paso; de pronto vió con sorpresa que en diversos puntos el fuego se extinguía de repente, cada vez que se encontraba con los tallos de un *Nopal* (de la especie *Opuntia monacanta*); esta planta no ardía, las *penca*s más tiernas apenas se chamuscaban; una semana después brotaron nuevas *palas*, y en las *Chumberas* no se conocía ya el rastro del incendio, mientras en toda la comarca no se veían más que montones de cenizas, sin vegetación de ninguna clase; una sola finca, cercada de *Tunas*, se habia salvado del incendio. De esto deduce Henri de Parville, ilustrado director de la revista científica *La Nature* que, para dominar los incendios que en los montes se propagan, casi siempre por las malezas de los predios descuidados, se deben cercar las fincas de setos de *Nopales* á doble línea y distancia mínima de un metro, escogiendo aquellas especies que mejor se acomoden á las condiciones del terreno. Si el predio fuera muy extenso, además del seto de separación de las fincas colindantes (que procuraremos formar con *Chumberas* de las variedades espinosas para cercas), dividiremos el monte en cuarteles aislados, que disminuirán los peligros de un incendio, que dentro del mismo se pudiera iniciar.

Para la separación de estas distintas parcelas interiores es conveniente utilizar la *Opuntia* sin es-

(1) *Nopalera*, *higuera chumba* ó *de moro*, *tuna*, *chumbera*: corresponde á la familia de las *cactáceas*, género *Opuntia*: sus principales variedades son la *Opuntia vulgaris* Mill. (*Cactus Opuntia* L.), *Opuntia floss indica* Haw., *Opuntia tuna* Mill., y la *Opuntia coccinillifera* L., estas dos últimas cultivadas en Canarias para la explotación de la cochinilla.

penas, varas de setos vivos, Argem, cuyos artejos, divididos en pedruzcos y mezclados con algarrobas constituyen un excelente alimento para el ganado, recurso no disponible para aquellas comarcas en que la escasez de pastos y forrajes es consecuencia de sequías persistentes. M. Gosselin aconseja la *Opuntia angustata*, var. *herculeatica* (Web), por su rusticidad, pocas espigas y muy acuosas, por su rápido desarrollo y, finalmente, por no necesitar cuidados especiales.

Con el fin de que una creta de *Nopales* vetustos resulte impenetrable y resistente, es conveniente cerrar los boquetes producidos por la falta de penas en la parte baja de la planta, con ramas de *Arto ó Chambeana* (*Caesum mediterraneum*), mientras se plantan frente á dichos boquetes *Pitas* ó *Cabayas* (*Agave*), sembradas con artejos de *Chambeana*, para que el seto vivo resulte un verdadero muro de defensa.

Los frutos del *Nopal* (chigos chambos) son comestibles y sirven para fabricar jarabes, alcohol y vinagre. El *Nopal* resiste las grandes sequías, no esquilma el suelo en lo más mínimo, puesto que extrae de la atmósfera casi todos los elementos necesarios á su exuberante vegetación y rápido desarrollo, produciéndose, por tanto, en toda clase de terrenos, aun los más pobres y pedregosos.

La reproducción se hace á principios de Marzo por medio de sus *palas* ó articulaciones, que se dejan algunos días expuestas al aire, después de cortadas, á fin de que se creen un poco y cicatricen los cortes de la parte inferior, para que arraiguen con mayor facilidad y se pueda evitar, de este modo, que se putran las *palas* se deben enterrar por la base hasta cerca de su mitad cuando el suelo no esté húmedo.

El *Nopal* debe sus propiedades ignífugas á que el tejido de sus *palas* está impregnado de una gran cantidad de agua (más del 85 por 100 de su peso). El excesivo calórico que necesita el agua, para evaporarse, es causa de que el tejido no se caliente, mientras aquella no esté del todo evaporada, y de ahí que el *Nopal*, que la posee en tanta cantidad, pueda resistir por mucho tiempo la acción del fuego, dando así lugar á que se agote el combustible cercano á dicha planta y el destructor elemento tenga necesariamente que extinguirse.

Hay otra planta que suele alternar con el *Nopal*, tanto por sus propiedades ignífugas, como por sus excelentes condiciones para la formación de setos vivos infranqueables: esta planta es la *Pita* ó *Cabaya* (*Agave*), que por sus muchas espigas y nulas exigencias de cultivo, á la vez que por la utilidad de sus fibras, que se usan con éxito en la fabricación de cuerdas, tejidos, papel, etc., proporciona excelente material para la formación económica de verdaderas murallas defensivas, impenetrables y productivas á la vez.

M. Naudin propone el empleo de la *Pita blanca* (*Agave applanata*), con el fin de proteger, como potente fortificación, casi de nulo coste, las avanzadas militares de Argelia; para abrir brecha en una muralla de *Agave blanca* de tres filas de espesor se necesita utilizar la artillería, según dice Gautier.

Los árabes, que conocen las propiedades ignífugas de la *Opuntia*, además de cultivarla por sus frutos, la utilizan desde tiempo inmemorial, sola, ó junto con la *Pita*, en setos vivos, como muro de seguridad para sus fincas.

En algunas comarcas del NE. de España, varios propietarios de montes alcornocales han principiado los ensayos de cercas de *Chumberas*, como salva guardia de sus heredades.

M. Parville aconsejaba, algunos meses ha, al Ministro de Agricultura de la vecina República (y parece que tales consejos han sido atendidos) que diera las órdenes oportunas, para la división de las Landas de la Gascuña en parcelas aisladas, con setos de *Nopales*, con el fin de evitar la reproducción, en aquellos vastísimos pinares, de tremendos incendios, algunos de los cuales, por lo funestos, han formado época.

Todo cuanto llevamos expuesto, se puede resumir en un solo concepto.

Los setos vivos de Nopales y Cabayas, convenientemente dispuestos, pueden por sí solos salvar los predios forestales de los estragos de un incendio.

Hemos vertido una idea que creemos sencilla, útil y provechosa, con el único objeto de que los selvicultores amantes de nuestra riqueza forestal, la puedan ensayar y aprovechar sus resultados prácticos, dado caso que sean positivos.

AL'LER WILL.

De *El Liberal*, de Barcelona.

PLANTAS Y SUS APLICACIONES EN MEDICINA

Anemonas. (*anémora, néhora*.) *Thalictrum flavum*.—Tiene su tallo ramoso, con surcos. Flores apretadas, de color amarillo, en pirámide. Florece en Junio. Abunda en los sitios húmedos. Se emplea para combatir las intermitentes é ictericia.

Anémone pulsátilla (Hierba del viento). Flores algo caídas aunque en su principio se presentan derechas. Seis sépalos, los que mirados por transparencia son de color de lila. Florece de Julio á Agosto. Se encuentra en sitios secos y terrenos pobres. En ciertas comarcas la emplean para curar las heridas de los caballos, determinadas por el flotamiento. También se usa contra el reuma, la parálisis y para limpiar úlceras antiguas.

Anémone nemorosa, (anemona de los bosques) Hojas de aspecto veloso. Flores blancas si bien hay variedades que las presentan de color rosa y lila. Florece en primavera. Crece y se desarrolla con vigor hasta en los terrenos más pobres. Las hojas y flores machacadas se usan para curar la *tira*: hay quienes creen cura la *gota*.

Anémone hepática.—Hojas acorazonadas y divididas, lustrosas, de color rojizo en su cara inferior y verde matizado en la superior. Sépalos en número de 6 á 9. Crece espontáneamente en terrenos montañosos. Florece en primavera. Tiene algunas aplicaciones en las enfermedades del hígado.

Ranunculus Sceleratus (Ranúnculo malvado).—Sardonía de los romanos; hierba de fuego. Tallo algo veloso. Se encuentra en terrenos pantanosos. Planta muy venenosa, pues bastan dos gotas de su zumo para producir dolores intensos de vientre y fuertes convulsiones; no obstante por la cocción se hace comestible.

Crematis Vitalba.—(Vitiguera; Visgana; Hierba de pordioseros) *Vidauba, herba de llagas*. Tallo trepador con peciolo de hojas volubre. Florece en Julio. Sepálos blancos en número de cuatro, vellosos en las dos caras. Crece en los matorrales. Su jugo es acre. Atendiendo á las propiedades de esta planta, los pordioseros preparan unos cataplasmas que aplicados sobre la piel produce una llaga, de la extensión que desean, que les facilita el medio de excitar la compasión del público y obtener su limosna. Tales llagas tienen para ellos la ventaja que solo son superficiales y de tan fácil curación que basta aplicar sobre ellas un simple trapo ó una hoja de acelga para cicatrizarse por completo.

X.

UN POCO DE TODO Y DE TODAS PARTES

Influencia de las sales de sosa sobre las plantas aromáticas.

El cloruro sódico y el nitrato de la misma base aplicados al cultivo de las especies aromáticas explotadas en la obtención de esencias, no producen los mismos efectos fertilizantes como pudieran haber supuesto los que han ensayado dichas sales como elemento de abono. Las propiedades generales de las sales de sosa, por lo que se refiere á sus acciones químicas sobre los seres organizados, son en realidad muy parecidas y de efectos si se quiere casi idénticos; más cuando se trata de sales cuyos ácidos representen una composición tan diversa y

acciones peculiares bien definidas, desaparecen por decirlo así los caracteres y acciones genéricas de la sal para dar paso á las específicas propias del ácido respectivo. La estabilidad característica del cloruro sódico y la inestable condición de todos los nitratos, que por otra parte son atacados con avidez por los organismos microscópicos cuando se encuentran en el suelo de cultivo, establecen entre las dos sales diferencias colosales que no pueden menos de influir en la vegetación y en el desarrollo de sus productos. Los ensayos practicados con el cloruro sódico, en el cultivo de las plantas aromáticas, solo pueden superar eventualmente en cuanto á los resultados, á los que se han practicado con el nitrato, sal eminentemente fertilizante por razón de su nitrógeno y de su mucha proporción de oxígeno. Las observaciones recogidas hasta la fecha parecen hallarse acordes por completo con estos principios generales derivados además de la acción realmente tóxica ejercida sobre los vegetales terrestres por la sal común.

(De *El Mundo Científico*.)

Ácido Tátrico.

En las vasijas donde se conserva el vino, se va formando una costro salina, denominada tártaro, cuya composición es crémor tártaro y materias colorantes.

En agua hirviendo se hace disolver el tártaro mezclándose con arcilla; se filtra luego la disolución y se deja enfriar: el crémor tártaro se sedimenta quedando separado de las materias colorantes que le acompañaban.

Obtenido el cremor, que es el bitartrato de potasa, se procede á la obtención del ácido por el procedimiento siguiente: se disuelve nuevamente la sal en agua hirviendo y se obtendrá el tártaro neutro de cal mediante el carbonato de esta base y el cloruro de calcio: el precipitado obtenido, después de lavado, se trata por el ácido sulfúrico que en unión con la cal formará otro precipitado, dejando el ácido tátrico disuelto con el agua; filtrando y evaporando el líquido se obtienen los cristales de dicho cuerpo.

Reconocimiento de la falsificación de los vinos.

Véase un procedimiento muy sencillo y que parece da buenos resultados. Se llena primeramente un vaso de agua hasta dos terceras partes; y separadamente se dispone una botella con el vino que quiera examinarse. Se tapa la botella con el índice de la mano derecha, teniendo el pulgar debajo. Se vuelve la mano para meter el índice primero en el agua y luego se retira este dedo de manera que el cuello de la botella siga permaneciendo sumergido: si no sale nada de la misma el vino es natural; cuando desprende un hilillo rojo y cae al fondo, puede creerse que el vino es falsificado.

Para buscar las materias colorantes artificiales del vino, propone Mr. Bellar el siguiente procedimiento: se colocan en un tubo 5 centímetros cúbicos de vino y 5 centímetros cúbicos de nitro benzol, y se agita en un principio suavemente; cuando hay *fuchsina* el nitro benzol se convierte inmediatamente en rojo; si no se produce coloración alguna, debe agitarse con violencia hasta que se produzca emulsión y se caliente algo. Obsérvese, después de dejar reposar el tubo, la coloración de nitro benzol. El azul de *mitilena* da al nitro benzol coloración verde. La rosarutina y la purpurina, aparecen con la coloración que les es propia, la *ecisina* da una coloración roja oscura sin florecencia; el carmín de añil no se disuelve en el nitro benzol.

(De *El Mundo Agrícola*.)

INSTRUCCIONS PRÁCTICAS

L'operació de transvalsar el vi (dita colar) requereix cert cuidado. Es molt comú en dies de mal temps quant els jornalers no podan treballar á defora, enviarlos al celler per colar el vi; y aquest sistema es completament contrari á tot lo que

aconsellan els tratats de onologia. A fi y afecte que serveixi de norma, extractarem aquí las condiciones necesarias porque dita operació no perjudiqui la conservació del líquit en lo sucesiu:

1.ª S' ha de transvalsar el vi quant el temps es sech clar y si es posible fret, porque sols allavors la precipitació dels posits al fondo, pot realment ser completa.

2.ª Evitar de proceder á dita operació, per un temps humit, plujós y durant els vents del Sud.

3.ª De cap modo verificar el transvalsament en temps tempestuosos; porque allavors las parts més lleugeras dels posits puján, y produeixen certs moviments de fermentació que sempre solen ser perjudicials.

4.ª May s' ha de trasvalsar el vi quant es tórbol, porque l' operació es inútil, siguent els posits berrejats ab el vi se trasvalsen ab ell, y se fa necessari repetirla; per aixó avants, es precis clarificarlo ab cola de peix, ó bé ab clara d' ou.

5.ª No executar may eixa operació quant la vinya treballa; es á dir, quant comensan á sortir els primers brots, al florir, y al cambiar de color els rahims. Aqueixas épocas, coincideixen sempre ab una elevació de temperatura, que imprimeix una activitat més enérgica á n' els ferments que s' troban en los posits, convenient per consegüent tenir ja trets els posits avants d' aquests moviments de la planta.

6.ª No s' ha de proceder tampoch, durant el calor del día y quant fa vent de mitj-jorn, sino ab la frescor matinal y en temps de tramontana.

7.ª Usar sempre del llucet de sofre per las botas, y afins es convenient barrejar un xich de fum de sofre á n' el vi. El sofre al cremar produeix ácid sulfurós que mata el microorganisme que produeix l' enterboliment del vi; es lo que els francesos en dihen la *case*.

8.ª No deixar el vi massa temps en contacte ab l' aire. Aquest inconvenient no existeix si s' trasvalsa ab bomba.

9.ª Procurar no llensar el vi de massa altura, porque pot perjudicar la séva constitució.

10. En fi, tenir molt cuidado y molta limpiesa trayent del vi totas las parts de posits ó cosos estranys que s' hi vegin nadant.

Tot trasvalsament sense observar aquestas prescripcions es defectuós.

Som á l' época de comensar á arruixar las vinyas ab solucions de sulfat de coure, per impedir las invasions del mildiu, que aquest any, ab tantas humitats, es probable ens maltracti de valent tothom sab perfectament el procediment de aquesta operació, y l' eficacia dels diferents caldos ó solucions aconselladas; per lo tant res hem de dir sobre aquest punt. No més hem de fer present, qu' el mildiu visquent dintre l' órgano de la planta, fullas, torias, rahims, per destruirlo, s' hauria de destruir lo mateix órgano. Es donchs l' invasió de la vinya lo que s' ha de impedir, y per aixó els tractaments han de ser preventius. Las fullas ben impregnadas de solució, no serán invadidas, porque els esporos del mildiu no poden deserrrollarse en contacte ab el sulfat de coure disolt per la pluja ó la rosada del mati. Aconsellem aplicar el primer tractament avants la floreció; el segón después d' aquesta, y el tercé quant el gra del rahim ha adquirit els tres cuarts del séu volum corresponent. Si fós necessari se continuaran els tractaments de quinze en quinze días fins, al Agost. Lo esencial que no s' ha de perdre de vista, es no esperar que s' vegi el mildiu per aplicar el tractament, sino que aquest te per objecte que el mildiu no s' conegui. També ens hem d' assegurar que las primeras materias per confeccionar las solucions, siguin bonas y no adulteradas ab altres similars.

CRÓNICA

Sus muchas é importantes ocupaciones, han obligado al Sr. Batlle á cesar en el cargo de Director de este Boletín, que con tanto acierto venía

desempeñando desde la creación de esta Cámara. No será fácil llenar el vacío que deja el Sr. Batlle y de ello se resintirá seguramente el Boletín y la asociación.

Cúmplenos consignar, para satisfacción suya, que sus compañeros de Junta, al enterarse de su resolución irrevocable le dan las gracias por los servicios que les ha venido prestando desde las columnas del periódico, y confían que continuará honrándole con sus brillantes artículos.

En el mitin olivarero celebrado hace poco en Cuenca, se aprobaron las siguientes conclusiones:

- 1.º Procurar la rebaja de los transportes del aceite en los ferro-carriles.
- 2.º Activar el comercio con las Repúblicas del Centro y del Sur de América.
- 3.º Pedir la protección para los aceites españoles en los tratados con los Estados-Unidos, Cuba y Puerto Rico.
- 4.º Pedir la rebaja de la décima por consumos.
- 5.º Pedir la supresión de la contribucion industrial sobre las fábricas de aceite.
- 6.º Solicitar el castigo oportuno por la adulteración de los aceites de oliva.
- 7.º Aumento de las estaciones agrícolas, Escuelas olivareras, y Exposiciones provinciales con premios en metálico.
- 8.º Creación de centros de información donde se lleve el alta y baja de los precios de los aceites en los mercados nacionales y extranjeros.
- 9.º Constitución de una Liga de productores del aceite de oliva y creación de Bancos agrícolas
- 10.º Establecimiento de primas de exportación.

La Junta directiva del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro de Barcelona, convoca á todos los agricultores catalanes á la sesión que celebrará en su domicilio social, Puertaferri, 21, 1.ª el día 14 de Mayo próximo á las 10 de su mañana.

Hacemos presente á los Sres. propietarios, la Real orden, fecha 24 Marzo último, dictando reglas para la tramitación de expedientes sobre bajas en los amillaramientos por los viñedos atacados por la filoxera. En las oficinas de esta Cámara se les facilitarán cuantos datos é informes les convengan.

Hace pocos días un distinguido agricultor, socio de la Cámara, nos indicaba la conveniencia de que se organizara por la Junta unas *conversas agrícolas*, de carácter íntimo, las cuales podrían tener lugar uno de los jueves de cada mes. Consultados algunos otros señores amantes del progreso agrícola, nos han hecho igual manifestación y en su virtud creemos llegado el caso de ponerlo en conocimiento de nuestros asociados, pues sabemos que dentro poco la Junta anunciará la primera de dichas *conversas agrícolas*.

La Junta tiene acordado proceder al estuco de la fachada de la Cámara, tan pronto terminen las próximas ferias de la Santa Cruz, que se celebran en esta ciudad en los días 3, 4, 5 y 6 del mes próximo.

Lo hacemos público, para que llegando á conocimiento de aquellas personas que quieran ser licitadores, puedan estudiar con tiempo suficiente el asunto y presentar, en su día, pliego de condiciones.

Conforme lo acordado, han salido hoy para Bañolas, al objeto de dar una conferencia pública de propaganda, varios individuos de la Junta directiva de esta Cámara.

Los socios de esta Cámara que acaban de fundar una Sucursal en Palafrugell, trabajan con gran entusiasmo y actividad para que resulte lucido el acto de la inauguración que se celebrará el día 8 del próximo mes.

En la sección oficial del último número, por equivocación en el envío de papeles á la imprenta, resulta equivocado el acuerdo referente á que la Junta deja de tomar parte en la organización del Concurso de ganado que debe celebrarse en Gerona. El acuerdo que se tomó dice «atendiendo á los frecuentes casos de glosopeda que ocurren en la

provincia, la Junta de la Cámara cree sería lo mejor aplazar el concurso y de celebrarse en las condiciones de ser solo hípico, dada su poca importancia, el concurso se verificaría con la cooperación de la Cámara pero no bajo su dirección.»

Hacemos esta rectificación por considerarla justa y por habernos indicado el Secretario general que él no dió á la imprenta dato alguno de tal acuerdo por más que figure su firma

Importantísimo á los ganaderos.—Leemos en una revista agrícola, que el método curativo de glosopeda inventado por el Dr. Guido Rocelli y preconizado por la dirección general de Agricultura Industria y Comercio en la Gaceta del 4 de Enero próximo pasado, está produciendo pésimos resultados en Italia y es desechado por perjudicial peor aún que la glosopeda. Consiste dicho método, según lo explicaba el catedrático de la Escuela de Veterinaria de Madrid, en inyectar á los enfermos, por la vía intravenosa cada 24 horas durante tres días consecutivos, una solución de sublimado corrosivo con agua destilada y cloruro de sodio. Pues resulta ahora, según los términos con que juzgan dicho procedimiento curativo en los Círculos italianos que *los animales atacados de glosopeda y curados por las inyecciones de sublimado corrosivo, mueren. Esta es la cruda verdad.*—Según los experimentos practicados en grande escala por el profesor de veterinaria Boschetti, resulta que el ganado enfermo después de curado por este procedimiento contrae otra enfermedad, peor aún, cual es el envenenamiento por el mercurio, la que le ocasiona indefectiblemente la muerte.

El gas del corcho.—Desde hace mucho tiempo sabemos que el corcho destilado, dá un gas de gran fuerza luminica y que no hay necesidad de purificar, porque está completamente libre de hidrógeno sulfurado; pero lo que no sabíamos y lo dice el *Practicien Industrial*, es que se hayan hecho ensayos de este gas en el Teatro de la Opera de París.

Algún partido se pudiera sacar de esta noticia en España, pues si bien el corcho se dedica á tapones, y hasta los residuos y recortes tienen aplicación para el serrín de corcho en que se conservan las uvas, hay una clase de corcho que podría servir para gas y no tiene aplicación alguna ó muy poco valor y es el corcho de la primera pela de los árboles (pelegrí). Los residuos que deja el corcho destilado son de bastante valor. Los aceites esenciales con base de tanino, pueden emplearse en la fabricación del papel y el cartón, y en textiles impermeables imputrescibles etc., mientras el residuo carbonoso es muy apropiado para pólvora y dinamita.

(De La Revista Minera).

MERCADOS

FIGUERAS 24 DE ABRIL DE 1902.

Trigo cuartera de 80 litros, 16'46'50.—Mezcladizo, 14-15.—Centeno, 7'50-8.—Cebada, 8-8'25.—Avena, 7-7'50.—Maiz, 12'75-13.—Mijo, 13'50-14.—Panizo, 13-14.—Habichuelas, 26-27.—Caragirates, 24-25.—Habas, 13'50-14.—Habones, 14-14'25.—Arbejas, 15'50-16.—Garbanzos, 27-28.—Patatas llano carga, 20-21.—Patatas montaña, 21-22.—Aceite nuevo mayal 9-9'50.—Aceite viejo, 000.—Huevos docena, 0'85-0'90.—Gansos uno, 7-9.—Gallinas de 1.ª par, 8-9.—Gallinas de 2.ª, 6-8.—Pollos de 1.ª par, 4'50-5'50.—Pollos de 2.ª, 3-4.—Patos, 5-6.—Conejos de 1.ª par, 4-5.—Conejos 2.ª, 2-3.—Tocino la carnicera, 2-2'25.—Lechones por cabeza carnicera, 000.—Ganado lanar de un año, 20-22.—Ganado ovejas, 000.—Ganado vacuno 000.—Paja quintal, 2-2'25.—Alfalfa, 3-3'50.—Cebollas, 000.—Ajos, 000.—Vino carga, Llan-sá 25-25'50.

LA BISBAL 18 DE ABRIL DE 1902.

Trigo cuartera 80 litros, 15'75, pesetas.—Mezcladizo, 13.—Centeno, 000.—Cebada, 8.—Avena, 8'50.—Maiz, 14.—Mijo, 00.—Panizo, 00.—Habichuelas, 26.—Caragirates, 21.—Habas, 14-15.—Habones, 000.—Arbejas, 16.—Garbanzos, 000.—Patatas carga, 000.—Patatas montaña 8.—Aceite nuevo mayal, 11.—Aceite viejo, 000.—Huevos docena, 0'00.—Gansos uno, 7.—Gallinas de 1.ª par, 12.—Gallinas de 2.ª, 10.—Pollos de 1.ª, 6.—Pollos de 2.ª, 5.—Patos, 5.—Conejos de 1.ª, 4.—Conejos de 2.ª, par, 3.—Tocino la carnicera, 2.—Alfalfa, semilla la cuartera 4.—Paja quintal, 000.—Vino carga, 24.—Altramuces cuartera, 9.

LLAGOSTERA 24 DE ABRIL DE 1902.

Trigo cuartera de 80 litros, 17'50-18.—Mezcladizo, 15'50-16.—Centeno, 000.—Cebada, 9'50-10.—Avena, 9'50.—Maiz, 14'50.—Mijo, 14'50.—Panizo, 000.—Habichuelas, 000.—Caragirates, 24'50-25.—Habas 14'50-15.—Habones, 15'50-16.—Arbejas, 000.—Garbanzos, 000.—Altramuces' 000.—Patatas llano carga, 000.—Patatas montaña, 9-9'50.—Huevos docena, 0'85.—Gansos uno, 000.—Gallinas 1.ª par, 11'50-12.—Gallinas 2.ª par, 8-9'50.—Pollos, 1.ª par, 5'50.—Pollos de 2.ª par, 3'50-5.—Patos, 000.—Conejos de 1.ª par, 000.—Conejos de 2.ª par, 000.—Tocino la carnicera, 1'87.—Lechones de ganado cerda (por cabeza,) 20-22.—Lechones de ganado lanar, 22-25.—Ganado ovejas, 000.—Ganado vacuno la carnicera, 2'25-2'50.

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, BÁNOVAS, EDREDONES y otros muchos artículos garantidos por su clase á precios sumamente módicos.

EMBOTELLADOS

VINOS, GARNACHA Y ACEITE
DE CADAQUÉS

MANUEL DURÁN BACH ESCOFFET

HACENDADO

Castelló de Ampurias

(GERONA)

Dispone de un surtido de adoquines á precios convencionales.

Establecimiento de Arboricultura y Floricultura

DE

LUIS M.^a JORDI Y RICARDO MONT

PREMIADO EN VARIAS EXPOSICIONES

Calle del Ensanche.—PALAMÓS.

Esta casa por sus bien dispuestos cultivos se halla en buenas condiciones para poder atender esmeradamente á sus numerosos clientes y al público en general.

En ella encontrarán sus favorecedores lo más escogido entre las muchas colecciones de árboles frutales, forestales y de adorno.

Arbustos de hojas perennes y caducas; plantas de sombra y de flor; gran surtido de plantas tuberculosas y cebollas de flor para todas las estaciones del año.

Gran surtido de flores en macetas que pueden trasplantarse en cualquier época del año.

Se construyen, plantan y arreglan toda clase de Parques, Jardines y Bosques, con prontitud y economía.

En todos los trabajos podemos, según el deseo de los propietarios, hacer presupuestos á precios reducidos.

Se confeccionan Ramos, Coronas fúnebres, adornos de cestas, y toda clase de objetos artísticos de la Floricultura.

También se construyen Cascadas y Pabellones.

Para todo lo necesario, dirigirse á nuestro encargado, **EDUARDO FERRER.**

TRASPORTES UNIVERSALES

NAVARRO Y COMPAÑÍA

ACARREOS
Á DOMICILIO

CANMAÑO, 6

SERVICIO ESPECIAL

FIGUERAS

PARA EL

SERVICIO DE AGUA

Corresponsal en Barcelona

TRASPORTE

BONET Y COMPAÑÍA

PLAZA DEATO ORIOL, 2

PRONTITUD Y ECONOMÍA

SELVICULTURA-GRAS

CRIADEROS DE ÁRBOLES

PARA BOSQUES, RIBERALES Y FRUTALES

J. PICHOT Y GIRONÉS

Camino Antiguo de Vilatenim

BARCELONETA

FIGUERAS

CONTRA 'L MILDIU
CALDO BORDELÉS CELESTE
PULVERISADOR VERMOREL

CONTRA L' OIDIUM

SOFRE GRIS DE BIABAUX
SULFATAT Y SENSE SULFATAR

MOL MÉS BARATO QUE 'L SOFRE GROCH

MANXAS PER ENSOFRAR

Fills de JOAN LLONCH Y POUS

ECLAIR PALAU (PLACETA) 13.—FIGUERAS



GRANJA PLAJA

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

	Huevos.	Polluelos.	Pollos de 1 á 2 meses.	Gallinas.
Raza Cochinchina.	5 ptas. docena	2 ptas par	5 ptas par	30 ptas par
» Langshan.	5 » »	2 » »	5 » »	30 » »
» Faverolles.	5 » »	2 » »	5 » »	30 » »
» Prat.	2 » »	1 » »	2'50 »	18 » »

Gallos á precios convencionales.

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

Los pedidos deben dirigirse á D. JOSÉ MARÍA PLAJA, calle Nueva, n° 74.

FIGUERAS

ALMACÉN DE PETRÓLEO

DE

FRANCISCO GUILLAMET

Ancha, 16.—FIGUERAS

Carburo á 50 cénts. kilógramo

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



an tubos, embocaderos, (canales) ducción de aguas, y azulejos para ción de depósitos para vinos y acei- nidad de muestras de todas mejores fábricas de Valencia; mosdicos y objetos para edificacións, etc., etc.

GRAN SURTIDO

en Cristal, Loza, Porcelana, Lámparas eléc- tricas, (Luz triple), servicios completos para ndas y cafés y espitas de madera.

ESCUELA FRANCO-ESPAÑOLA

Sita en la Plaza del Grano, vieja, número 1.

FIGUERAS

El Director de esta Escuela tiene el honor de ofrecer al público sus servicios profesio- nales, tanto en las clases generales ya esta- bledas, como en las de horas especiales que dará, á voluntad de sus discípulos, en su Casa-Escuela ó á domicilio.

Admitirá también alumnos internos á fin de proporcionar las reconocidas ventajas de estar hablando, á todas horas, en francés.

NOTA. Dará detalles en la misma Es- cuela.