



Boletín

AMARA AGRICOLA DEL AMPURDÁN.

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 ADMINISTRACION:
 Placeta, número 3.

PÉRITO AGRICOLA

CONTADA: Subida la Iglesia, núm. 8.
 FIGUERAS.



Planes, Planos de fincas, Planos proyectos de
 arcoleros, Proyectos de explotación de fin-
 rústicas. PRECIOS ECONÓMICOS.

GUANOS

primeras para abono, Productos insectici-
 das y anticriptogámicos.

Valoraciones, Consultas agrícolas gratuitas.

Se administrarán y dirigirán fincas rústicas desde
 al 6 por ciento.

EL VINO ESPUMOSO

El vino espumoso es hasta cierto punto un vi-
 no simbólico. Champagne quiere decir alegría,
 quiere decir satisfacción. Efectivamente, á excep-
 ción de los grandes potentados que lo beben á pas-
 to, (y que por consiguiente disfrutan menos que
 los de la clase media que solo lo bebemos en las
 grandes ocasiones,) el alegre estallido de las bote-
 llas de espumoso al descorharse, sella siempre, ó
 bien la conmemoración de una fecha feliz, ó bien
 la celebración de un acto trascendental que consi-
 deramos beneficioso, ó se festeja con ello el placer
 de hallarnos entre buenos amigos, olvidando por
 completo las cuitas de esta trabajosa vida, y dando
 rienda suelta á la franca expansión de nuestros co-
 razones, y á la retozona alegría que nos invade.

Permítasenos pues, que dediquemos un artículo
 á tan apreciado vino: y conformándonos con la ín-
 dole de esta publicación, iremos describiendo la
 elaboración del mismo, y describiremos después
 alguna de las extensísimas bodegas, que en el país
 de Champagne tuvimos la honra de visitar.

Los vinos espumosos se fabrican siempre con
 vinos blancos, (esto es, fermentado el mosto sepa-
 rado de la pulpa y escobajo) de superior calidad;
 y la calidad de espumoso, depende que contenga
 disuelto en el líquido y comprimido encima del
 mismo, una cantidad variable de ácido carbónico,
 y que quede el líquido comprimido á la presión de
 cuatro á siete atmósferas. De ello se desprende que
 esta fermentación ha de verificarse en botellas, y
 bien tapadas, pues no sería posible contener por
 mucho tiempo el gas en barriles.

Este preciado vino se produce con uvas de mu-
 cho aroma, y el verificar la vendimia y el prensa-
 do con mucha pulcritud y delicadeza, influye sen-
 siblemente en la calidad del mismo. La vendimia se
 verifica por la mañana muy temprano, cuando las
 uvas están limpias de polvo, y bañadas por el ro-
 cío. Se cortan los racimos y se colocan en cestas
 de poca cabida separando antes las uvas podridas
 y las verdes. Se vacían estos cestos en prensas de
 madera muy limpias, las que se trasladan muchas
 veces al mismo viñedo; con esto se corta todo ras-
 tro de fermentación de la uva antes de prensada.
 La presión no se dá de una sola vez, sino que se
 verifica gradualmente y por tiempos. Al principio

se aprieta suavemente y despacio, extrayendo un
 mosto blanco incoloro. Cuando este toma un tinte
 rojizo, se separa el recipiente con el primer mosto,
 y se coloca otro para recoger este segundo de un
 color algo rosado, verificando una segunda pre-
 sión, y finalmente cuando va tomando más color,
 se verifica la tercera presión recogiendo el mosto
 aparte. El primer mosto se destina á la fabricación
 de champagne de clase superior, el segundo á es-
 pumosos más económicos, y el tercero á vino co-
 mún seco, que suele ser de un bouquet delicado.

Recogido el mosto de las prensas, se deja repo-
 sar un día en los mismos recipientes en que se ha
 obtenido, trasvasándolo luego con la añadidura de
 alcohol de calidad superior en proporción de uno á
 dos por ciento, á los toneles de fermentación situa-
 dos en bodegas frescas, al objeto de que la fermen-
 tación sea lenta, y teniendo cuidado de ir llenando
 los toneles á medida que desciende su nivel. Ter-
 minada esta primera fermentación se trasvasa el
 vino á otros toneles más pequeños de segunda fer-
 mentación bien limpios y azufrados, y se le añade
 gelatina ó cola de pescado pura en dosis de unos
 ocho gramos por hectólitro al objeto de clarificarlo.

Hasta aquí hemos descrito, la fabricación esme-
 rada de los vinos blancos, que podrán ser más ó
 menos limpidos, según el mayor número de tra-
 siegos (y colages) que hayan sufrido, y serán más
 ó menos añejos y de bouquet, según el tiempo que
 cuenten, y las cepas de que procedan.

Con estos vinos se fabrican las diferentes clases
 y marcas de champagne y vinos espumosos, sien-
 do el mayor ó menor aprecio de los mismos en re-
 lación directa, con el mayor ó menor cuidado que
 tiene el fabricante, en los procedimientos que su-
 cintamente vamos á relatar.

Los fabricantes de champagne suelen poseer
 extensas bodegas subterráneas, en las que no pue-
 da influir la temperatura exterior, y que se encuen-
 tran á diferente temperatura, los diversos sitios de
 la misma.

Con esto se tiene el principal elemento para la
 conservación y mejoramiento del vino.

(Continuará.)

C. B.

EL BARBECHO

Desde su origen, hasta el siglo XX.

El barbecho es el estado de una tierra labora-
 ble que se deja en absoluto reposo durante uno ó
 mas años, para ser cultivada y sembrada de nuevo.
 Su origen está envuelto en la oscuridad de los tiem-
 pos, pero parece que data del primer impulso que
 dieron los Egipcios al arte agrícola, allá en las lla-
 nuras del Nilo, puesto que fueron ellos los que tra-
 zaron el primer plan de la explotación de un ter-
 reno, y dieron vida al nascente arte agrícola; y al
 colonizar á la Grecia, habiendo la agricultura salido
 de su estado rudimentario. Los Griegos, que es

habían ya impuesto del arte agrícola hasta su al-
 cance en aquellos tiempos, lo enseñaron á los Ro-
 manos, y estos á la Europa. España empezó á tener
 vida agrícola al estar bajo la dominación Romana,
 y desde aquella fecha empezó á florecer en ella hasta
 alcanzar alguna celebridad, y de entonces data el
 barbecho en la península española.

En los primeros albores de la agricultura, se
 creyó que la tierra necesitaba descanso para seguir
 produciendo, y se fundaban en el declinar de su
 potencia feliz antes en cada cosecha que producía.
 Con el barbecho vieron que la tierra así descansa-
 da, volvía á su primitivo estado de fertilidad. La
 observación de ese hecho, cundió con asombrosa
 rapidez en todo el ámbito agrícola, que en aquel
 entonces tenía corto radio, y como representaba la
 base de rotación del limitado número de plantas
 que se cultivaban y no se producían abonos bas-
 tante para fertilizar las tierras de labor, les era
 sumamente cómodo el roturar un terreno virgen,
 cuya fertilidad alcanzaba á varias cosechas, y en
 cuanto observaban que se hallaba aquel, en un
 período de decadencia, cesaba el cultivo de la su-
 perficie esquilmada, y quedaba esta de barbecho
 durante uno ó varios años, según la calidad del te-
 rreno, su topografía, su altura sobre el nivel del
 mar, y su exposición; circunstancias que tienden á
 aumentar ó disminuir su fertilidad, lo que cono-
 cían aquellos agricultores solamente por la expe-
 riencia adquirida en la práctica.

El conocimiento de dicha mejora agrícola, en-
 sanzó notablemente el radio de la superficie labo-
 rable y el aumento progresivo de los productos
 agrícolas, proporcionando así un modus vivendi
 mas ancho á los respectivos habitantes de cada re-
 gión. Sucesivamente fueron cultivándose varias
 plantas que se desconocían ó no se había indicado
 la conveniencia de su cultivo. La exigencia de esas
 plantas y el aumento de las necesidades individuales
 que tendían á la progresión, hicieron pensar en
 procurarse medios de aumentar los productos de la
 tierra para atender á aquellas apremiantes necesi-
 dades que por el sistema de barbecho no se alcan-
 zaban. El aumento de población creó brazos para
 emplearlos á la cultura de la tierra, se produjeron
 mas abonos para fertilizarla, y observaron que la
 tierra abonada medianamente daba mas producto
 que el rendido por cosechas habidas sobre terreno
 de barbecho; haciendo, que en menor superficie abo-
 nada, se obtiene mucho más que en otra de doble
 extensión, fundada es el barbecho. Desde entonces
 se redujo la superficie laborable para cultivarla me-
 jor, y producir mas, y solamente se pensó en el
 barbecho en explotaciones de grande extensión y
 faltas de conveniencia para procurarse abonos, á
 los que se dió la preferencia ante los resultados del
 barbecho; y convinieron los agricultores, que al
 fundar ó introducir en agricultura el barbecho cre-
 yendo que la tierra se cansaba y necesitaba repo-
 so, se creó un error, ya que abonándola debidamente

te no perdía su fuerza de producción y se hallaba siempre dispuesta á rendir cosecha tras cosecha.

Conocidas las ventajas de los abonos sobre el sistema de barbechos, aquella agricultura fué mejorando aunque lentamente, porque debía tardar aún mucho tiempo en conocerse los aperos de labranza conocidos hoy, que con su auxilio y los conocimientos que la teoría y la práctica han proporcionado el agricultor amante del progreso agrícola, debían centuplicar los rendimientos que lograban de sus tierras los agricultores de aquellos remotos tiempos.

Apesar de reconocerse las ventajas que llevaban las tierras abonadas con abonos semi-completos, no se dejó el sistema de barbecho, que se fué siguiendo solamente al mediar las circunstancias ya indicadas; es decir, al roturar una superficie extensa lejos de poblado y de vías de comunicación. En este caso se retiraban de aquel suelo virgen las cosechas que alcanzaba su feracidad y se dejaba en barbecho. Cubriese entonces su superficie de césped ú otras yerbas y plantas varias, y debían pasar á lo menos 40 años para absorber de la atmósfera, las sustancias fertilizantes que extrajeron del mismo, las plantas de las diferentes cosechas á que se le sujetó. No necesitaría el terreno tanto tiempo para reintegrarse de la pérdida total de los componentes químicos, si permaneciera en reposo absoluto, (es decir de *gurel* barbecho,) sin dejar desarrollarse hasta la granazón, las yerbas que aparecieran en él, pero esa condición no es posible en muchas comarcas accidentadas, y sobre todo en terrenos elevados y cubiertos de césped cuya capa laborable está formada de distrito vegetal, circunstancia que favorece su arrastre en fuertes vendabales, que en algunos casos dejan en descubierto su subsuelo en toda la superficie roturada.

(Continuará.)

FULGENCIO VILA.

LA CLOROSIS EN LOS VIÑEDOS

Tratamiento en verano.

Algunas veces se presentan en los viñedos, manchas de color verde amarillento y aún de amarillo claro. Estas manchas indican que las cepas de este color están anémicas, y que al igual que las personas sienten falta de nutrición. Esta afección puede tener por causa el terreno ó bien un origen climatológico, como la falta de sol. En donde obedezca este estado, ó un origen climatológico, la planta se repondrá por ella misma cuando varíe el clima, pero como siempre indica un estado anémico en la planta, no sería demás el impulsar la vegetación, suministrándole materias fertilizantes, abonando con unos 50 gramos de nitrato de sosa cada una de las cepas.

Cuando la clorosis se debe á un exceso de cal en el terreno hay que acudir al sulfato de hierro (caparrosa), y la mejor época para ello es el mes de Noviembre.

Después de la poda se embadurnan las cepas con una solución al 30 ó 35 por ciento de sulfato de hierro si son jóvenes; y si ya cuentan más años y son más vigorosas se puede llegar hasta el 45 ó 50 por ciento.

En el verano cuando se presentan manchas de cepas muy atacadas, se atenúa el mal con los siguientes procedimientos:

1.º Rociando las partes verdes con una solución de 500 gramos á 1 kilógr. de sulfato de hierro por 100 litros de agua. Debe rociarse por la mañana temprano ó bien por la tarde y nunca en horas de fuerte sol ó calor.

2.º M. Changit recomienda el podar durante el Junio y comienzos de Julio, todos los sarmientos inútiles, hasta su base en contacto con la madera vieja, y embadurnar enseguida las heridas con la solución, al 30 ó 40 por ciento de sulfato de hierro. En el caso de que las heridas producidas fueran pocas en número, para la penetración de suficiente cantidad de la solución, se aconseja levantar un

trocito de corteza del tronco de la cepa y embadurnarla bien con la solución mencionada. Hay que fijarse bien en que estos embadurnamientos de verano solo han de practicarse sobre madera vieja.

3.º Si se tiene el agua á mano, se puederegar cada cepa con 10 litros de agua en la que se han disuelto medio kilo de sulfato de hierro ó sean un 5 por ciento; y en los casos de mucha gravedad se puede llegar á 1 kilógr. de sulfato de hierro por 15 litros de agua. Este procedimiento es el más caro y no hay que usarlo sino en casos de extrema necesidad. En general con las dos primeras secciones ó embadurnamientos, hay suficiente para detener el mal que se acaba de curar en el mes de Noviembre ó después de la poda, de lo contrario hay que continuar el tratamiento cada 10 días hasta que el mal se detenga.

R.

ORGANIZACIONES AGRÍCOLAS

Alemania, dando una aplicación excelente al principio cooperativo, y como acción comercial derivada de su extraordinario progreso agrícola, ha inventado el «Kornhaus» ó casa del trigo.

En él se reúne la cosecha de un término municipal, ó de un partido judicial, de una región acaso, que es transportada á la «panera colectiva,» donde entronjan su trigo todos los labradores que deseen depositarlo, mediante un ligero derecho de balanza y almacenaje, hasta el momento propicio para la venta.

Por razones fáciles de colegir por quién haya cultivado trigo, el depósito se verifica tan pronto como se ha hecho la recolección. Si el labrador necesita dinero, el «Kornhaus» le compra el cereal al precio del día; en la mayor parte de los casos se limita á anticiparle algunos fondos, con la garantía del trigo depositado, y una vez almacenado el grano, procede á limpiarlo, cribarlo y verificar su clasificación para darle mayor y más apropiado valor comercial. Como en Alemania abundan las Sociedades cooperativas de consumo, á ellas van á parar las tres cuartas partes de los trigos de las «Kornhauser».

Como se ve, suprimen los intermediarios, ahorran al propietario los gastos de paneras, tienen locales apropiados á la higiene del trigo, son institución de crédito, verifican á máquina varias operaciones, y además están sindicadas entre sí para operar las ventas á los precios más convenientes.

Tan prácticos son sus resultados, que las Cámaras prusianas han votado un crédito de cinco millones para favorecer el establecimiento de nuevos «Kornhauser», y el Gobierno de Baviera concede á los promovedores de dichos establecimientos anticipos de fondos á reembolsar sin interés por pequeñas fracciones.

El número de «Kornhauser», llega ahora en Alemania á 120, de los cuales 30 están en Prusia, 20 en Sajonia, 65 en Baviera y 15 en Wurtemberg.

R.

DEFENSA DE LOS ÁRBOLES CONTRA LAS ORUGAS

El comandante del cuerpo de ingenieros de los Estados Unidos, M. Mahan, ha tenido la bondad de comunicarnos un medio sencillo de poner los árboles á cubierto de los estragos que hacen en ellos las orugas. Dicho procedimiento lo emplean allí con buen resultado para impedir que los insectos dañen á los árboles, en particular á los castaños. Quizás pudiera aplicarse con igual fortuna contra los insectos que devastan los árboles de acá. En principio, se trata de cerrar el paso á las orugas, de modo que se les impida llegar á las ramas y á las hojas.

Para impedir la invasión, se rodea buenamente todo el tronco de los árboles con una faja de algodón en rama á una altura como de dos metros del suelo. Dicha faja es ancha de 20 á 25 centímetros y tiene de 2 á 3 centímetros de espesor. Las orugas no pueden atravesar el obstáculo. «He visto con

frecuencia, sobre todo por la mañana,—nos escribe M. Mahan—, centenares de orugas detenidas en el cinto de algodón. Con frecuencia he visto, si, que llegaban hasta la faja protectora, pero no he advertido jamás que ninguno de aquellos bichos la atravesase. De este modo el árbol está protegido, y nada más fácil después que hacer caer los insectos con un cepillo y destruirlos sobre la marcha.»

Esperamos que el sistema que el señor comandante Mahan ha tenido la amabilidad de darnos á conocer será tan eficaz en esta parte del Atlántico como en la otra, y nos tendríamos por muy dichosos si con divulgarlo pudiéramos verdaderamente salvar nuestros árboles, así silvestres como frutales, del horrible estrago de las orugas de todo género que en ellos pululan, sobre todo desde que tan imprudente guerra se hace á los pajarillos.

LA TIERRA LABORABLE

Se puede considerar como tierra laborable no sólo la que el labrador cultiva, sino toda aquella que sirve de apoyo á las plantas, en donde nacen, crecen y mueren, aunque no se hubiese cultivado en ninguna época.

La tierra laborable se forma por la acción de diversos agentes, los cuales son causa de la continua descomposición de las rocas cuyos fragmentos llegan á convertirse en polvo, y, son trasladados por el viento y por las aguas á distancias indeterminadas formando capas de más ó menos espesor las cuales constituyen la tierra vegetal, en donde las plantas encuentran su apoyo, y sirve á la vez de depósito á las materias necesarias para su nutrición.

Los componentes físicos de la tierra vegetal son: la arcilla, la arena, la cal, y el humus ó mantilla ó sean despojos orgánicos.

La proporción en que éstos elementos deben estar mezclados para constituir la buena tierra de labor, es la siguiente: En 100 partes 38 á 40, de arcilla, 40 á 50, de arena, 5 á 9, de cal y de 8 á 10 de humus, ó mantilla.

La falta de cualquiera de éstos componentes perjudica considerablemente á la vegetación de las plantas.

Podemos dividir en dos clasificaciones los elementos que mezclados con la tierra, contribuyen á obtener; enmiendas del terreno y abonos para el mismo.

Consideramos como enmiendas más importantes, el humus, la cal y el sulfato de hierro, y, como abonos los más importantes, el nitrógeno, el ácido fosfórico y la potasa.

La teoría de los abonos químicos minerales está basada en la restitución á la tierra de lo que las cosechas extraen de ella en materias fertilizantes, por lo que importa conocer las sustancias que el terreno contiene y las que las plantas sustraen del mismo, para devolverle después las que eran necesarias por medio de los abonos químicos minerales, ó por medio de abonos orgánicos reforzados con los químicos minerales.

Es cosa muy buena alternar convenientemente las cosechas pero no basta para obtener grandes rendimientos. El secreto de los grandes rendimientos estriba en el empleo racional de los abonos químicos.

En el Boletín de nuestra Cámara número 56 con bastante acierto el Sr. Fulgencio Vila expresa en términos muy claros lo que necesitaría la agricultura patria para llegar á la altura que se encuentra en otras naciones, pero al final de su escrito, seguramente por equivocación cayó, en un horror al manifestar que la atmósfera suministra fosfatos á la tierra siendo así que en la composición química de la misma no forma parte el ácido fosfórico.

Composición química de la atmósfera según Bosch. «El aire es una mezcla de oxígeno y nitrógeno ó azoe, que determinada por los procedimientos más exactos que permiten los adelantos de la

ciencia, resulta que, su composición en cien partes es la siguiente: con relación á su peso, 23,63 de oxígeno y 76,37 de nitrógeno; y en volumen, 20,93 de oxígeno y 97,07 de nitrógeno.»

Seguramente quería decir el Sr. Vila que en lugar de la atmósfera suministrar fosfatos á la tierra para alimento de las plantas, suministra ó puede suministrar el nitrógeno ó azoe, que es por decirlo así, el primer de los elementos esenciales para las plantas.

El Corresponsal.

PEDRO GIRONÉS.

ELS VINS PICATS, Y EL SEU TRACTAMENT

La picadura dels vins, y l' agró, son els defectes mes comuns que solen tenir, en aqueixas épocas de calor y de tronadas. Pot ser culpa moltas vegadas de las botas, ó del sellers massa exposats á las variacions de la temperatura exterior, ó bé á las trapidacions de defora. Produex l' agro, un ferment parasitari, petita bacterica de forma esférica de dimensions molt petites, (de una milésima de milímetro) que se coneix per el nom científich de *micrococcus aceti*. Escampat per l' aire se desarrolla aquet vegetal inferior, en la superficie del vi, y reaccinan sobre l' esprit d' aqueix, convertint l' esprit del vi en ácit acétich ó siga vinagre.

Un vi ben alabrat, de una riqueza alcohólica mitjana, conservat en botas ben netas y plenas, es molt poch frequent que se torni agre. Las bonas reglas de vinificació, la netadat y el cuidado, son el millor remey preventiu d' aquesta enfermetat dels vins.

Casi sempre cuan un s' adona del mal es ja avensat, y se vol esmenar. Existeixen per aixó, certs tractaments mol senzills, y que tothom pot aplicar. Pero si el vi es ben agre mes val en lloch d' aplicarli tractaments, (que allavors poden donar mal gust al vi), ferlhen tornar mes, y convertirlo en vinagre: si sols es picat poden ensejarse els sistemas qu' anem á proposar.

La picadura prové químicament parlant, de que el *micadermo ó micrococcus aceti* oxida l' alcohol del vi, y el transforma en *ácit acétich*, es donchs necessari de buscar un cos que se combini ab l' ácit acétich y el transformi, es á dir, qu' el saturi.

Varias materias serveixen per aixó pero no totas poden aconsellarse igualment en la práctica. Aquestas son la potasa, la cals en la forma de creta, marbre (carbonat de cals) y agua de cals, si fos posible es millor pura, pero resulta molt car, y el *tartrat neutre de potasa*.

Por operar ab la potasa (potasa cáustica pura) se fa una disolució de 200 grams de potasa en un litro. Se tiran dos centímetros cúbichs de disolució en un litro de vi, y se va probant y afagint solució afins que se troba la quantitat necesaria d' aquesta. La potasa en la práctica es de difícil manipulació, y el principal inconvenient es, que per poca quantitat de solució que es tiri al vi, mes de la necesaria, li cambia la composició y pren un color blavench.

La cals no té tants inconvenients, s' introdueixen al vi polvos de mármol, de curcullas, ó de creta, y se busca per ensaig la quantitat necesaria: pero com que la cals no es pura, se introdueixen en el vi sals de ferro y de magnesia, que poden ferlho perillós.

La cals químicament pura no te aquet perill pero es molt cara.

Lo preferible es el *tartrat neutre de potasa* ben pulverisat que no s' ha de confondre ab al *tartrat ácit*.

En presencia del ácit acétich, se forma acetat de potasa y tartre que se diposita al fondo de la bota. La dosis es un gram ab set centígrams per litro, y correspon á 0'5 d' ácit acétich; en cas de que no fos prou s' afagueix *tartrat* afins que ab el gust se troba qu' es sufficient. S' ha de tenir compte en agitar be la barreja per facilitar la reacció. Aquesta sal te la ventatje de conservar la frescor

del vi y de no alterar el seu color. El cremor tartre que se diposita al fondo de la bota te un valor comercial que se pot aprofitar.

Un cop tret el gust de picat convindria escalfar el vi afins á 60 graus, ó siga fer la *pasturisasió*: de lo contrari es fácil que al cap d' algun temps li torni perque no se modifica la predisposició fácil que te el vi de tornarse á picar.

R.

CRÓNICA

El día 9 del actual á las 2 de la tarde, se celebrará en Olot la conferencia de propaganda de la que hablamos en el último número, á cuyo efecto se trasladará allí la Junta directiva de la Cámara, acompañada de algunos socios de la misma.

No dudamos que dado el apoyo prestado á la Cámara por la prensa y determinadas entidades de aquella población, revestirá importancia el acto y serán satisfactorios sus resultados.

Enviamos á cuantos han trabajado en pró de la realización de dicha Conferencia, nuestra más sincera felicitación y en especial á las redacciones de los periódicos *La Democracia*, *El Deber y Sanch Nova*, de Olot, por las deferencias que guardaron á la Comisión de esta Cámara, que les visitó hace algunos días, y por el interés que se han tomado para el mejor éxito del asunto.

Hemos recibido un folleto intitulado *El Lavado de la Sangre en la Glosopeda*, del que es autor el ilustrado Veterinario Director de la Revista *La Veterinaria moderna* D. M. Vidal Alemán.

Como su mismo autor indica, conviene que los señores Profesores veterinarios ensayen el método aconsejado y vean en la práctica, si es de éxito seguro.

Nosotros al felicitar al autor y darle las más expresivas gracias por el envío de su obra, rogamos á todos cuantos hagan ensayos de dicho procedimiento, se sirvan participarnos los resultados obtenidos.

L' Amélioration des Vins, des Cidres et des Hydromels par les Levures Sélectionnées de l' Institut La Claire, es otro opúsculo que hemos recibido. Mientras no podamos ver prácticamente los resultados obtenidos con el sistema que aconseja el autor, nada podemos decir y si solo recomendarlo como vía de ensayo. Para más detalles pueden dirigirse al autor. M. Le Directeur de l' Institut La Claire du Locle—á Morteau (Doubs.)

Van notándose las consecuencias de los frios atrasados de la primavera última.

En la Trilla de cereales, á excepción de algunas comarcas que no fueron tan castigadas, se nota en general que no corresponde el producto á la cantidad de espigas y de paja, pudiéndose calificar de menos de mediana la cosecha. La causa de ello

es, á nuestro entender, que los últimos frios primaverales dificultaron la floración perfecta atrofiando los órganos de las flores é impidiendo por tanto la fecundación de muchas de ellas. Como esta causa no es propia de los cereales, sino que alcanza á toda clase de frutos, es de presumir que los que quedan por recolectar, seguirán á poca diferencia en rendimientos, la misma proporción observada en los cereales, mientras otra causa posterior no empeore la condición de los mismos, cual ha sucedido en los frutos de la vid.

Hemos tenido noticia de unas pruebas verificadas contra el granizo, por los cohetes de que es inventor M. Vidal. Esperamos datos para ocuparnos extensamente de esta cuestión.

No se detiene en su progresiva perfección la REVISTA COMERCIAL HISPANO-AMERICANA, que espléndidamente edita la casa Puigdollers Maciá, S. en C., de Barcelona, y cuyo número 8 acaba de salir á luz, publicando como siempre notabilísimos artículos que ilustran preciosos grabados, sobresaliendo entre todos la amenísima narración de un interesante VIAJE Á LA ASUNCIÓN DEL PARAGUAY. Otras páginas de la REVISTA hácese admirar también, como la que dedica á honrar la memoria del poeta Verdaguer. La sección de anuncios resulta verdaderamente espiéndida y de un gusto exquisito, tirados á varios colores y con dibujos expresamente hechos, presentando un conjunto de veras rico y artístico.

Ciertamente es digna de alabanza la iniciativa y el desinterés de la casa editora, publicando una REVISTA que en todos conceptos puede ser dignamente comparada con las mejores que ven la luz en el extranjero.

MERCADOS

FIGUERAS 31 DE JULIO DE 1902.

Trigo cuartera de 80 litros, 16-17.—Mezcladizo, 15-16.—Centeno, 13-14.—Cebada, 8-9.—Avena, 7'00-8.—Maiz, 14.—Mijo, 15.—Panizo, 14-15.—Habichuelas, 24-26.—Caragiras, 26-28.—Habas, 14'00-15.—Habones, 15.—Arbejas, 15-16.—Garbanzos, 27-29.—Patatas llano (carga), 9-10.—Patatas montaña, 00-00.—Aceite nuevo (mayal), 9'75-10.—Aceite viejo, 00.—Huevos (docena), 1'20-1'25.—Gansos uno, 6-7.—Gallinas de 1.ª (par), 8-9.—Gallinas de 2.ª, 4-6.—Pollos de 1.ª par, 4-5'50.—Pollos de 2.ª, 3-4'50.—Patas, 3-4.—Conejos de 1.ª (par), 4-5.—Conejos 2.ª, 2'50-3'50.—Tocino la carnicera, 2'25.—Lechones (por cabeza), 20-30.—Ganado lanar de un año, 25-30.—Ganado ovejas, 22-23.—Ganado vacuno la carnicera, 0 Paja (quintal), 1-1'25.—Alfalfa, 2'25-3.—Cebollas 000.—Ajos, 0'50-1'25.—Vino (carga), 20-30.

GERONA 26 DE JULIO DE 1902.

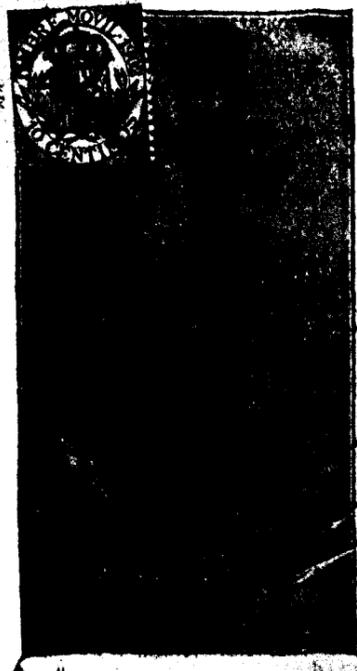
Trigo (cuartera de 80 litros), 16.—Mezcladizo, 14.—Cebada, 9.—Avena, 8'50.—Maiz, 15'50.—Mijo, 15.—Panizo, 12.—Habichuelas, 28.—Caragiras, 29.—Habas, 13'50.—Habones, 16.—Arbejas, 16.—Altramuzes, 00.—Huevos docena, 1'20.

SECCIÓN DE OFERTAS Y DEMANDAS

Se venden dos hermosos gallos raza *Prat* de edad 9 y 11 meses, buen tamaño.
Un buen lote de ocho gallinas y un precioso gallo raza *Castellana negra*, de edad 11 meses.

Razas Españolas las más ponedoras y ya aclimatadas en este país.
Informarán en la secretaria de la Cámara.

FIGUERAS:—Imprenta-Tarjetería de José SERRA.



CANÓNS CONTRA LA PEDREGADA SISTEMA BORI

PULVERISADORS VERMOREL

MANXAS PER ENSOFRAR

CALDO BORDELES CELESTE

LO MILLOR PER COMBATRE 'L MILDIU

SOFRE GRIS DE BIABAUX

SULFATAT Y SENSE SULFATAR

MOLT MÉS BARATO QUE 'L SOFRE GROCH

MAGATZEM DE FERRO Y FERRETERIA

FILLS DE JOAN LLONCH Y PONS

Placeta, 13.—FIGUERAS

8 ENVIAN CATALONIA



LA ANTIGUA CASA FINA

Se ha trasladado

á la Plaza de la Constitución, ó de las Coles, núm. 23

FIGUERAS

«—————»

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.

DISPONIBLE

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**.

TRANSPORTES UNIVERSALES

NAVARRO Y COMPAÑÍA

ACARREOS
Á DOMICILIO

CAMAÑO, 6

SERVICIO ESPECIAL

FIGUERAS

PARA EL

SERVICIO DE AGUA

Corresponsal en Barcelona

TRANSPORTE

BONET Y COMPAÑÍA

PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 2

PRONTITUD Y ECONOMÍA

SELVICULTURA-GRAS

CRIADEROS DE ÁRBOLES

PARA BOSQUES, RIBERALES Y FRUTALES

J. PICHOT Y GIRONÉS

nino Antigo de Vilatenim

BARCELONETA

FIGUERAS

SI VOLEU SAL PURA DE CARDONA

demaneu la refinada en lo molí de Castelló d' Ampurias que porta per marca «AVANT SEMPRES»

Dipòsit general en lo mateix molí de dita vila.

Bons preus y classes millors.

Los que vulgan probar la tan acreditada SAL, podrán dirigirse per correu á MARIO GODO, Castelló d' Ampurias, ó bé en l' antiga droguería d' en Joseph Jaume Gelart, Figueras, se 'ls donará tots los detalls suficientes per assortirse de dit género.

SE COMPRARÁN

DE 100 A 500 VESANAS TIERRA CAMPA

Dirigirse á

FULGENCIO VILA

FÉRITO-AGRONOMO

Plaza de Toledo, 12.—CASTELLÓ DE AMPURIAS

(No se cobra corretaje)

ALMACÉN DE PETRÓLEO

DE

FRANCISCO GUILLAMET

Ancha, 16.—FIGUERAS

Carburo á 50 cénts. kilógramo

ESCUELA FRANCO-ESPAÑOLA

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

FIGUERAS

El Director de esta Escuela tiene el honor de ofrecer al público sus servicios profesionales, tanto en las clases generales ya establecidas, 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 Escuela.

Luis Aupí

CIRUJANO DENTISTA

Ha trasladado su gabinete Odontológico de la calle Nueva á la calle de las Llosas, números, 5-7, 1.º

FIGUERAS

1-6.

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, Lamps, Lámparas eléctricas, (Luz triple) completos para fondas y cafés y para aduana.

EL QUE HAYA DE CONFIAR

cualesquiera representaciones encargará la gestión de asuntos en las oficinas públicas ó rizar á quien le cobre pensión ó libramientos de cualquier se, diríjase á

DON JOSÉ GUMBAU SERRA,

Profesor Normal, Agente de Negocios, matriculado y Habilitado de Clases pasivas.

Plaza de San José 1, bajos.—GERONA.