



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 ADMINISTRACION:

Placeta, número 3.

PÉRITO AGRICOLA

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



Valores, Planos de fincas, Planos proyectos de
estercoleros, Proyectos de explotación de fin-
cas rústicas. PRECIOS ECONÓMICOS.

GUANOS

Los primeros 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

(Continuación.)

Las fábricas de vino de champagne, podemos considerarlas divididas en cinco secciones; dos de ellas esenciales y las tres restantes si bien muy importantes y casi indispensables, no tan esenciales.

La primera sección podemos designarla con el nombre de lagar. Consiste en una nave ancha y espaciosa á poca altura del terreno y á sus lados anchas puertas, que permiten que los carros puedan fácilmente descargar las mercaderías dentro la nave. Del fondo de ella parte una escalera ó una ancha puerta que se dirige á la segunda sección que denominaremos bodega. Consta esta primera sección de un espacio anterior suficiente para verificar la carga y descarga de los toneles, donde se transporta el vino blanco de que hemos hecho mención, y un espacio posterior en el que han de caber á lo menos un par de grandes cubas de fermentación, sitio para otras cubas más pequeñas por si hay que guardar vino, y espacio suficiente para los ascensores que suben y bajan de las bodegas, movidos por la electricidad. En la parte anterior de esta sección el fabricante, recibe las diferentes clases de vino blanco para convertirlo en champagne; y en la parte posterior, dentro las grandes cubas de fermentación, verifica las mezclas de los diferentes vinos blancos, añejos y del año, del llano y la montaña, y de las diversas localidades hasta obtener el gusto con que se distingue la marca de champagne que explota. Una vez verificada en las tinas la mezcla de vinos, y obtenido ó en vías de obtener el buquet que el fabricante desea, se trasiega éste en toneles para el embotellado, los que en general y por los asemsores, descienden á la bodega. Del vino de estos toneles tienen mucho cuidado, trasegándolo y clarificándolo muchas veces si no es bastante límpido, y determinando con frecuencia el azúcar que contiene máxime si el vino fermenta.

A partir del mes de Mayo comienza el embotellado, cerciorándose bien el fabricante, de que el vino bien límpido, contiene el alcohol y azúcar natural que se requiere; de lo contrario se añade.

Para proceder al embotellado con rapidez, al objeto que el vino sufra lo menos posible el contacto

del aire, colocan unas espitas ó grifos, que terminan en un conducto en arco ó semicírculo perpendicular á la espita; colocan una botella á cada extremo de este arco y van llenándose alternativamente, de modo que llena la una cierra el grifo y el líquido fluye en la otra y así sucesivamente. Se tapan las botellas con los tapones llamados *tirages*. A las dos ó tres semanas principia á formarse la espuma, lo que se conoce porque algunas botellas se rompen ó se destapan, y entonces se trasladan á otros lugares de la bodega más frescos.

La segunda sección, esencial y la más importante, es la bodega; en ella verifican las operaciones que vamos á relatar, y hasta muchas veces el embotellado, pero siempre una vez llenas las botellas se trasladan á la bodega. En ella se confecciona el champagne ó sea la fermentación del vino dentro las botellas, pues hasta aquí solo tenemos vinos blancos de elaboración superior. Las bodegas son grandes espacios subterráneos formando galerías á manera de tuneles que se cruzan; algunas de ellas de gran extensión é iluminado el todo con luz eléctrica, pues los obreros trabajan continuamente dentro de estas espaciosas galerías. El subsuelo de la Champagne es en general cretáceo (terrenos secundarios del primer grupo) y se comprende que fácilmente se puede excavar en ellos. En estas bodegas se colocan las botellas horizontales y junto á los muros unas encima de otras con una tabla en medio, formando anchas murallas; y se portan á los sitios más profundos de la bodega á medida que va aumentando la fermentación. Para todas las operaciones que se verifican dentro de la bodega y aún para las del lagar, hay un encargado que denominan *chef de cave*, retribuido con muy buen sueldo y que ha de ser personas de ciertos conocimientos, en química, y física.

Los vinos escogidos, requieren dos ó tres años de reposo y aún mas; los ordinarios un año por lo menos. Cuando el vino está confeccionado y por tanto apto para la expedición, viene una segunda serie de operaciones que tienen por objeto despojar al vino de los posos que se han formado, ya por los residuos del mismo vino, del azúcar si se ha añadido, y aún de las materias clarificantes. En un aparato de madera, formado por dos tablas agujereadas, apoyadas y sujetas la una á la otra en ángulo agudo y formando con el suelo que les sirve de base un triángulo isosceles, se van colocando las botellas boca abajo dentro de los agujeros y comenzando por los más próximos á la base; claro está que las botellas, á medida que se van acercando al vértice, tienen una inclinación más pronunciada sobre el tapón, y cuando se hallan en los agujeros próximos al vértice, son casi perpendiculares. Con ello, y por la gravedad van acumulándose los posos encima del tapón. Al objeto de desprender los que hubieran podido adherirse á las paredes de la botella, se hace preciso golpear ésta y removerla en sentido longitudinal. Para ello usan un aparato que

consiste en una caja de madera, dentro de la cual y por una manivela, se mueven unas mazas que golpean las botellas por los lados, y una tabla que tiene un movimiento de vaiven perpendicular y en sentido longitudinal, girando sobre un eje que la sujeta en su centro. Encima esta tabla van unos encajes para sujetar la botella.

Se coloca ésta, y á la voz de mando de uno de los operarios, cada uno de estos da vueltas á la manivela de un aparato durante tres ó cuatro minutos, produciendo un ruido infernal, y la botella, á la par que las mazas la golpean por los lados, la tabla á que va sujeta le imprime un rápido movimiento de vaiven de abajo arriba: vuelven la botella en su otra mitad, repitiendo el movimiento siempre á las voces de mando, y así sucesivamente, colocándolas después en los agujeros más al vértice del aparato anteriormente descrito. Cuando la botella está libre de posos y éste se acumula todo en el tapón, se procede al *degorgage*, introducir la *liqueur*, y el tapanla definitivamente.—El *degorgage* es operación delicada y requiere habilidad por parte del obrero: consiste en destapar rápidamente la botella, dar salida á la espuma y un poco de vino, que arrastran consigo todos los posos. Esta operación ha de practicarse con rapidez, pues con el contacto del aire perdería el vino parte de sus principios volátiles aromáticos, que con tanto trabajo se le han dado. Una vez terminada la operación el *degorgeur* entrega las botellas á un aprendiz que las lleva al encargado de introducir la *liqueur*. Para el transporte de las botellas destapadas usan un aparato que consiste en una varilla de metal que sirve de eje, á cuatro radios en la parte inferior, y en extremo de cada uno de ellos, sitio apropiado para colocar la botella; en la parte media de esta varilla arrancan otros cuatro radios que forman curva en su parte media y coinciden con las botellas: en su extremo llevan un tapón conico de caucho, que una fuerte muelle aprieta hacia abajo. El operario coloca la botella debajo del tapón, aprieta hacia arriba hasta hacerla entrar en su sitio en el radio inferior: con ello va la botella tapada y sujeta mientras se transporta de un operario á otro. Se pasa la botella ó botellas al desificador ó sea al operario encargado de introducir la *liqueur*. Este consiste en una solución de azúcar cristalizado (candi) y vino, cuya mezcla tanto en sus proporciones, como en la cantidad que se ha de introducir en las botellas, consiste la especialidad de cada casa y su secreto. Una vez compuesta, ésta va á unos depósitos de vidrio, que forman parte de unas máquinas automáticas en las cuales el operario coloca la botella y automáticamente sale el vino que sobra si el *degorgeur* no ha sacado suficiente y entra la cantidad de *liqueur* contenida en una medida, siendo siempre la conveniente y quedando llena la botella, y al sacar la botella, automáticamente se llena otra vez la medida.

Estas máquinas son muy ingeniosas y economi-

zan trabajo y pérdidas de vino, mas su descripción sería demasiado prolija. De aquí pasan las botellas, y en los aparatos descritos, al encargado de taparlas: esto se hace también por medio de una potente máquina de acero, que consiste en su esencia en dos planchas de hierro paralelas y que llevan una canal que coincide formando el calibre de la botella, se introduce allí el tapón, se juntan fuertemente ambas planchas por medio de una larga palanca que gira, y al extremo de la cual hay una bola de hierro, y comprimen el tapón previamente hervido y aún mojado, hasta reducirlo al calibre de la botella, se introduce la botella en su sitio apropiado debajo del tapón, y una barra de hierro eslundrica al extremo superior de la cual hay un gran peso de hierro, corre por unas guías, coincidiendo encima del tapón, la mueve un operario con una cuerda y una palanca y golpea al tapón hasta introducirlo en la botella hasta su mitad. Pasa después la botella al encargado de sujetar el tapón, lo que se verifica ya por medio de un capicete de alambres, que sujetan debajo el reborde superior del cuello de la botella, ya por medio de dos alambres y dos cordeles sujetos al mismo sitio.

Con esto queda terminado y embotellado el champagne á punto de expedir, y con esto sale de la bodega donde ha permanecido á veces cinco y seis años, y vuelve á la luz del sol. Pasan las botellas á los talleres de embalage donde las lavan exteriormente, les ponen las etiquetas y marcas, las envuelven en papel y paja y las colocan en cajas de madera ó cestos de mimbrés, dispuestas á viajar por cualquier parte del mundo; y este taller de embalage constituye la tercera sección, no esencial, pero indispensable en todas las expedidoras de champagne.

Las otras dos secciones consisten, la una en las oficinas, donde además del despacho del propietario y del director, hay el sitio necesario para los dependientes y la caja y un salón de espera: y la otra sección, es el local donde se reciben, examinan y escogen los taponés. La bondad del tapón es cualidad esencial para la conservación del champagne, y de aquí que existe una sección especial destinada á los taponés; y donde operarios inteligentes los examinan y escogen con cuidado. A fin de conocer su procedencia, todos los taponés de expedición van marcados en sus dos extremos; en el extremo inferior en calidad, y que por consiguiente ha de quedar fuera de la botella, pone su marca el fabricante de taponés, y en el extremo bueno que ha de ir dentro la botella y se puede leer al descorcharse, lleva la marca de la casa de champagne.

Con esto hemos descrito sucintamente la fabricación del champagne. Los demás vinos espumosos tienen fabricación semejante, pero ni de mucho tan esmerada, como se deduce del relativo bajo precio á que se expende. En otro artículo trataremos de describir una ó dos de las importantes casas de vino champagne, que pudimos visitar.

(Continuará.)

C. B.

EL BARBECHO

Desde su origen, hasta el siglo XX.

(Continuación.)

No obstante y haber reconocido los agricultores de antaño, la poca eficacia del barbecho, se viene siguiendo todavía en muchas explotaciones agrícolas, como intermedio de una alternativa mal entendida.

Los progresos agrícolas rechazan el barbecho, ya que pueden compensarse con abonos, las pérdidas del suelo, cuyo gasto resulta compensado con exceso por las cosechas que se obtengan: ó manteniendo su fertilidad con el establecimiento de una buena alternativa, en la cual turnen los cultivos de plantas de diferente naturaleza.

Si en muchas explotaciones agrícolas persiste el barbecho, es porque los abonos que se producen no guardan relación con la superficie de la finca que se explota, ó no se ha adaptado una rotación de cosechas que subsane aquellos defectos.

Algunos datos de agronomía darán más luz

á nuestros agricultores sobre la nulidad del barbecho, cuando se cuenta con medios para sustituirle con ventaja.

Según Thaer, una tierra de barbecho que tenga de fecundidad 10 grados, gana en un año 4; la que tenga 20, gana 6; la de 30, 8; la de 40, 10; la de 50, 11; la de 60, 12; y aumenta un grado por cada décima parte de grado, sobre este límite inferior.

Aunque los cálculos de ese sabio agrónomo, no sean de una exactitud matemática, por no ceder todas las tierras la fertilidad expresada, ni todas ponen en acción los abonos en proporciones iguales, ni todas aumentan con el barbecho igualmente su fertilidad; no obstante, las diferencias resultantes no tienen valor apreciable para dejar de seguir aquellas fórmulas en todos nuestros cálculos phorométricos.

Lo expresado en la tabla phorométrica de Thaer, no se refiere al barbecho que se sigue en muchas explotaciones agrícolas, porque la práctica que se sigue en esas, consiste en no levantar el rastrojo hasta que han llegado á completa madurez todas las semillas procedentes de la multitud de plantas que nacieron cuando el trigo, y han completado su desarrollo después de levantada la cosecha. El no levantar el rastrojo después de segada la miez, es para poder aprovechar el ganado alguna planta de las muchas nocivas que en él existen; y cuando el colono ó encargado de la explotación, ha atendido á sus más perentorias atenciones, se piensa en levantar el rastrojo, pero para ello precisa haya llovido lo bastante para poder alzar el rastrojo, que más parece una mevigüe que lo que realmente debiera ser. Con una labor profunda en esa operación, no nacen las semillas nocivas, y al binar ó dar la segunda reja, se ponen aquellas en buenas condiciones para germinar al terciar, ó dar la tercera reja; y con ese sistema se van conservando las malas semillas hasta la sementera porque en aquella ocasión todo favorece á su germinación.

Las plantas que han completado su desarrollo en medio del rastrojo, han eliminado del terreno una gran parte de su fertilidad, sin provecho para los ganados para quienes se dejaron, porque no resultan aprovechables ni el 2 p.º de ellos.

En esta comarca, que ordinariamente escasean las lluvias durante el verano, impide al colono el levantar el rastrojo, no habiéndolo hecho en tiempo oportuno, haciendo muchas veces, que en muy corto tiempo se den al terreno las cuatro rejas de costumbre, resultando así, que ni la tierra destinada al barbecho, ha ganado nada de la atmósfera, y sus rápidas labores tampoco le han beneficiado. Como hemos indicado, la escala phorométrica de Thaer no se refiere á barbechos de esa índole.

La buena práctica aconseja levantar el rastrojo luego de segada la miez, dando al terreno una reja ó labor somera para facilitar la germinación de las semillas nocivas al ausilio de las primeras lluvias que humedezcan la labor, y al dar la segunda reja podrá profundizarse lo conveniente sin temor de que aparezcan plantas nocivas.

Sabiendo, pues, lo que gana una tierra de barbecho, ó sea en descanso absoluto, es preciso conocer su fertilidad para poder determinar las cosechas que podrán confiarsele, y la manera de recompensarle sus pérdidas.

Supone Thaer que una tierra que produce anualmente en cosechas normales 12 hectólitros 84 litros por hectárea de trigo, posee 100 grados de fecundidad, supliendo con este término abstracto todo lo que ignoramos de las cualidades reales del terreno. Retirada de una tierra una cosecha de trigo, ha eliminado de los 100 grados de fecundidad, el 40 p.º. El centeno el 30; la cebada y avena el 25. Con esos datos nos basta para poder apreciar la fertilidad de un terreno, y la eliminada por cosechas habidas.

Comparando lo que da una tierra resemebrada de trigo sin abonarla previamente y suponiendo que ha dado por hectárea 7 hectólitros 70 litros de trigo, buscaremos su fecundidad por medio de la siguiente proporción 1284 litros: 100 grados de fecundidad :: 770 litros : x = 59.98 que para facilidad del cálculo podremos anotar 60 grados.

Pues bien, si de 100 grados que tenía una hectárea de tierra en la primera cosecha, resultan 60 grados de fertilidad en la segunda ó sea después de haber retirado los 7 hectólitros, 70 litros de trigo, resulta que aquella fecundidad ha perdido el 40 por ciento.

Sentados estos principios nos conviene conocer de que modo podemos devolver al terreno esos 40 grados de fertilidad eliminados.

Según lo indicado, por medio del barbecho, y siendo la riqueza del terreno de 60 grados, ganará cada año 12 grados de fertilidad; y para alcanzar

los 40 eliminados, serán necesarios más de tres años de barbecho: es decir, tres años sin que aquél terreno produzca al colono ni al propietario. Los 40 grados de fertilidad que precisa al barbecho más de 3 años para restituirlos al terreno, los proporcionan 12.800 kilogramos de estiércol de cuadra por hectárea, ó sea, á razón de 2 grados 55 céntimos de grado de fertilidad por cada carro de 20 qq. de estiércol.

El barbecho pues no puede ser de utilidad en el sistema moderno de cultivo, y sí solamente en los casos que hemos expresado en la anterior relación.

FULGENCIO VILA.

JUNTA MUNICIPAL DE MUSEOS Y BELLAS ARTES DE BARCELONA

La Junta Municipal de Museos y Bellas Artes y la Comisión Organizadora de la Exposición de obras de pintura y escultura, se dirigen al público para manifestar los propósitos que las animan y las bases con las cuales celebrarán la solemne manifestación de obras de arte anteriores á mediados del siglo XIX.

Iniciado el renacimiento de nuestras Artes é Industrias suntuarias y siguiendo el movimiento progresivo de otras naciones más adelantadas, desean reunir y dar á conocer, en cuanto sea posible, los tesoros de Arte que, diseminados y casi completamente desconocidos, son demostración de la cultura de otras épocas y del estado de adelanto material á que habíamos llegado.

Por desgracia, venimos algo tarde para salvar riquísimos é interesantes ejemplares, que un desconocimiento absoluto ó un egoísmo reprochable han consentido que desaparecieran de Cataluña para adornar y enriquecer Museos extranjeros.

Conviene, pues, que todos cuantos estiman el buen nombre del país y sienten amor por las obras de arte y entienden que ellas han sido en todos tiempos la más alta gloria de los pueblos, se unan en una sola aspiración y esfuerzo, para reunir y presentar á la admiración y estudio de nuestros artistas, las obras más notables, producto y muestra del carácter social de pasadas generaciones.

Con este motivo, la Junta, previo acuerdo del Excmo. Ayuntamiento, y la Comisión Organizadora se dirigen á las entidades y corporaciones que por su especial misión las está confiada la custodia y defensa de los intereses artísticos de nuestra región; á la Prensa profesional y diaria que con sus estudios encamina é interesa á la opinión pública; á todos cuantos, en fin, posean obras de pintura y escultura, anteriores á la mitad del pasado siglo XIX, para que las ayuden y secunden, contribuyendo con su cooperación y sus luces al feliz éxito de la Exposición que se celebrará en el proximo otoño, durante las fiestas llamadas de la Merced, inaugurándose el día 20 de septiembre próximo en el Palacio Municipal de Bellas Artes, con arreglo á las siguientes

BASES

1.º Se celebrará en esta ciudad una Exposición de obras de pintura y escultura anteriores á la segunda mitad del siglo XIX, en virtud de propuesta de la Junta Municipal de Museos y Bellas Artes, por acuerdo del Excmo. Ayuntamiento y bajo la dirección de aquella y de una Junta Organizadora.

2.º Las obras que concurren á la Exposición serán sometidas, para su admisión, al examen previo de la Comisión designada al efecto.

3.º También serán admitidas en esta Exposición las obras derivadas de ambas artes, que reúnan mérito extraordinario.

4.º Los gastos é ingresos de la Exposición correrán á cargo de la Junta Municipal de Museos y Bellas Artes y con arreglo al capítulo correspondiente de los presupuestos municipales, según acuerdo del Excmo. Ayuntamiento.

5.º Las obras admitidas gozarán de franquicia de transporte, y el embalaje é instalación serán de cuenta de la Junta, con arreglo á la consignación del presupuesto antes indicado.

6.º El plazo fijo para la presentación de las obras será desde la fecha hasta el día 5 de septiembre próximo.

Las obras deberán ser presentadas en el Palacio de Bellas Artes ó entregadas á un legítimo representante de la Junta, en cualquier sitio, por el poseedor de la obra ó su representante, acompañadas de una nota explicativa en que conste el asunto y autor, si se conocen.

7.º La conservación y vigilancia de las obras correrán á cargo de la Junta, la cual ha adoptado todas las precauciones para garantizar la seguridad de aquéllas.

8.º Los cuadros deberán ir provistos de su correspondiente marco, y las esculturas de su pedestal ó sustentáculo.

9.º Figurará en la Exposición una sección de Reproducciones ó copias de las obras clásicas de pintura y escultura.

10.º A juicio de una comisión competente, se concederán diplomas de honor á las obras más notables que figuren en la Exposición.

11.º Una vez terminada ésta, las obras serán devueltas á sus poseedores ó representantes legalmente autorizados, previa la presentación del resguardo que se les habrá librado á su entrega.

Forman la Comisión Organizadora:

Presidentes honorarios

Emmo. y Rmo. Sr. Dr. D. Salvador Casañas, Cardenal Obispo de esta Diócesis.—Excmo. Diputación Provincial de Barcelona.—M. Iltre. Academia Provincial de Bellas Artes de Barcelona.

Presidente efectivo

Excmo. Sr. Alcalde Constitucional de Barcelona.

Vocales

M. Iltre. Junta Municipal de Museos y Bellas Artes.—Ilmo. Sr. Deán del Excmo. Cabildo Catedral.—Sr. Presidente de la Asociación Artístico-Arqueológica Barcelonesa.—Sr. Presidente del Circulo Artístico de Barcelona.—Sr. Presidente de la Asociación de Arquitectos.—Señor Presidente del «Círculo Artístico de Sant Lluch».—Señor Presidente de la Sociedad Literaria y Artística.—Señor Presidente de la Sección de Bellas Artes del Ateneo Barcelonés.—Excmo. Sr. Marqués de Castellvell.—Señor D. Tomás Moragas.—Sr. D. Emilio Cabot.—Excmo. Señor D. Matias Muntadas.—S. D. Emilio Doménech y Montaner.—Sr. D. José Reynés.—Sr. D. Alejandro de Riquer.—Sr. D. José Vilaseca y Casanovas.—Sr. D. Macario Gollerichs.—Sr. D. José Ferrer-Vidal y Soler.—Sr. D. José de Martí y de Cardenas.—Sr. D. Manuel Fuxá.—Señor D. José Estruch y Comella.—Sr. D. José Pascó.—Señor D. Luis Quer.—Sr. D. Miguel Utrillo.—Sr. D. Manuel Rodríguez Codolá.

Barcelona 30 de Junio de 1902.

El Alcalde Presidente de la Junta de Museos y Bellas Artes, Juan Amat y Sormani; Vicepresidente, José Pella y Forgas; Vocales, José Puig y Cadafalch, Tiberio Avila, Antonio J. Bastinos, Buenaventura Pollés, Román Ribera, José Llimona, José Masriera, Raimundo Casellas; Vocal-Secretario, Francisco Galofre Oller.

La comisión que, representando á la Cámara Agrícola del Ampurdán, llegó á Olot, en la madrugada del 9 del corriente, encargada de propagar y afirmar la idea de asociación tan útil, de acuerdo con importantes personalidades olotenses, en tan culta región, encontró en la ciudad hermana agradable y cordial acogida. El Alcalde Sr. Solé, que, ayudado por otras personas amantes de la empresa, había preparado la opinión pública, presidió la conferencia que el mismo día y á las dos de la tarde se dió en bonito teatro de la ciudad, con asistencia de numeroso público en el que, al lado de los hombres de ciencia y acaudalados propietarios, figuraban los honrados payeses y cuantos se interesaban por tan importante objeto.

Presentada la comisión por el Sr. Alcalde, empezó la conferencia haciendo uso de la palabra el Sr. Marqués de Vallgornera. Con fácil y elegante palabra demostró el Sr. Marqués, que, la agricultura y sus asociaciones, alejadas de la política y de las ambiciones personales, debe cumplir la ley evolutiva del progreso científico y práctico agrícola: el trabajo y la ciencia, ahuyentan la rutina que todo lo esteriliza, y aumentan la producción del suelo por medio del cultivo intensivo; la maquinaria moderna es palanca poderosa en manos del agricultor para hacer que la tierra recompense agradecida una labor asidua é inteligente. Y citó como ejemplo el adelanto agrícola de la provincia de Tarragona, á quien debe imitarse. Nutridos aplausos coronaron el bello discurso del Sr. Marqués.

D. Luis M.^a Jordi, Secretario de la Cámara del Ampurdán, dirije cortés saludo, en nombre de la Cámara, á los asistentes al acto y á cuantos se interesan por la Agricultura. Entra en materia, y, con estilo sobrio y claro hace constar que, los individuos que allí representan á la Cámara, como todos los que á ella pertenecen, llevan á Olot una idea noble, una empresa redentora, para que allí se arraigue y fructifique en armonía de perfecta igualdad y fraternal consorcio con la Cámara de Figueras. Venimos dice á sembrar la idea de la asociación, con honrada conciencia, con desinterés, haciendo gustosos sacrificios personales, para estrechar los lazos que deben unirnos ante los peligros que puedan venir, para sumar nuestras fuerzas y vencer en la ruda batalla que la Agricultura riñe en pró del bienestar y de la cultura: nada de predominios; la vida propia, la autonomía de cada Sucursal es completa, pero no está reñida con la solidaridad que la une á las demás y á su centro nominal: los deberes son pocos y fáciles, y en cambio las ventajas innumerables. De estas cita varias el señor Jordi, como la de tener los socios á su disposición un laboratorio técnico de positiva utilidad; la adquisición de materias de uso preciso á precios ventajosos y de pureza garantizada; los préstamos hechos por la Cámara que, arrancan al agricultor, de las garras de la usura y de la deshonra; y otras de larga enumeración, no siendo la menos importante la de poder conseguir unidos, medidas beneficiosas para la Agricultura recabadas de los poderes públicos, cosa imposible para el esfuerzo personal aislado. Insiste, finalmente, en el carácter autonómico de las sucursales, y en que todos los agricultores deben asociarse para conseguir tan honrosos y benéficos fines. Fué escuchado y aplaudido con justicia.

D. Mariano de Linares, Secretario de la Cámara de Palafrugell. Nos es indispensable seguir detalla-

damente, el elocuente discurso del Sr. Linares. Su frase, enérgica y escultural, encierra conceptos científicos profundos, oportunos y valientes. Con la energía de la convicción, expone nuestro relativo atraso en las industrias y agricultura, y, condenando varonilmente, el retraimiento individual apegado á impotente rutina y condenado á perecer en la miseria, pone de relieve y fustiga á la ignorancia, secuela necesaria del retraimiento egoísta. Ensalza, á la Cámara como institución que redime al agricultor y le saca de esa ignorancia para hacerlo participar de los beneficios de una asociación que viene á ser la fuerza y la inteligencia puesta al servicio de todos. La Cámara Olotense tendrá su carácter, su fisonomía propia, como la tiene su comarca, y obtendrá, una vez establecida, la conciencia de lo que puede y debe conseguir, en virtud de la suma de sus energías, hoy dispersas. El orador fué calurosamente aplaudido y con justicia.

El Sr. Bofill, con la elocuencia que le es natural, puso de relieve lo que debe ser la agricultura, que actualmente, agoviada por los tributos, encuentra, en vez de protección de los gobiernos, trabas y abandono, puesto que las vías de comunicación están abandonadas, los rios, impotentes para el riesgo, no lo son para destruir en sus desbordamientos, y el ministerio de Agricultura, el más importante de todos, apenas se dá señales de vida. El sistema tributario que pesa sobre la Agricultura, empobrece al agricultor, y los productos, caros é insuficientes, ni están siempre al alcance, ni pueden satisfacer las necesidades del pueblo, en lo que le es debido. Es preciso, para conseguirlo todo, sumar las fuerzas, imponerse por el número, y alcanzar una victoria decisiva. Los aplausos interrumpieron varias veces al orador y fueron unánimes al terminar.

D. Carlos Bosch, en breves y atinadas frases, insistió, sintetizando las aspiraciones de la Cámara, en la necesidad de asociarse; exponiendo en resumen sus ventajas actuales y las esperanzas que trae aparejadas su buena organización. Espresó la gratitud de la Comisión por la acogida que le dispensó el público olotense, y terminó su peroración entre los aplausos de los concurrentes.

El Alcalde Sr. Solé, dió por terminado el acto, é inmediatamente se procedió á la inscripción de los nuevos socios que obtuvo un éxito lisonjero.

Al día siguiente domingo, y previa atenta invitación del Sr. Marqués de Vallgornera, pasó la comisión á los salones del Instituto Oloti, en donde los señores Jordi y Bofill pronunciaron dos hermosos discursos, el primero sobre el cultivo intensivo, y el segundo sobre la industria de los curtidos. Ambos fueron muy aplaudidos.

Grata, además de fructífera, para la asociación agrícola ha sido la estancia en Olot de la comisión. Los señores que la formaban, D. Carlos Bosch, don Juan M.^a Bofill, don Juan Torres, don Miguel Coll, don Joaquín Coll, don Antonio Papell, don Juan Jordi, don Luis M.^a Jordi, y don Luis Perez, encontraron al llegar á Olot á D. Luis Pons, Presidente de la sucursal de la Cámara en Palafrugell, y don Mariano de Linares Secretario de la misma, cuyo concurso ha sido valioso y útil.

Para evitar una larga enumeración é involuntarias omisiones diremos que, tanto el Alcalde de Olot, Sr. Solé, como las ilustradas y dignas personas que prepararon la opinión y cooperaron á la conferencia, se han hecho acredores al agradecimiento de la Cámara del Ampurdán, de los comisionados, que tan delicadas atenciones les merecie-

ron, y de todo el que ame de verdad los intereses agrícolas del noble pueblo olotense. La Prensa Olotense, representada por *La Democracia*, *El Deber*, y *Sanch Nova* que tan bien han trabajado en pró de la idea, merece nuestra especial gratitud y así lo hacemos constar gustosos. Allí quedan nuestros nuevos aliados decididos y con bríos suficientes para justificar el lema de nuestra enseña: «todo por el agricultor y para la agricultura» y tenemos la confianza puesta en ellos.

MERCADOS

FIGUERAS 14 DE AGOSTO DE 1902.

Trigo cuartera de 80 litros, 15'75-16'50.—Mezcladizo, 14'50-15.—Centeno, 13-13'50.—Cebada, 8-9.—Avena, 8-9.—Maiz, 13-13'50.—Mijo, 14-15.—Panizo, 14-15'50.—Habichuelas, 24-26.—Caragirates, 28-29.—Habas, 14'00.—Habones, 14-14'50.—Arbejas, 14-15.—Aceite nuevo (mayal), 10-10'50.—Huevos (docena), 1'25-1'30.—Gansos uno, 6.—Callinas de 1.^a (par), 8-9.—Gallinas de 2.^a, 4-7.—Pollo 3 de 1.^a par, 5-6.—Pollos de 2.^a, 3'50-5.—Patos, 4-5.—Conejos de 1.^a (par), 4'50-5.—Conejos 2.^a, 2'50-4.—Tocino la carnicera, 2.—Lechones (por cabeza), 15 á 30.—Corderos de un año, 22-24.—Ovejas, con su corderito, 28-30.—Ovejas (sin corderito) 22-25.—Paja (quintal), 1'25-1'50.—Alfalfa, 2'75-3'50.—Ajos (ristra), 0'50-1'25.

GERONA 9 DE AGOSTO DE 1902.

Trigo (cuartera de 80 litros), 16-25.—Mezcladizo, 14.—Cebada, 9.—Avena, 8'50.—Maiz, 15'50.—Mijo, 15.—Panizo, 12.—Habichuelas, 26.—Caragirates, 27.—Habas, 13'50.—Habones, 16.—Arbejas, 16.—Huevos docena, 1'20.

LA BISBAL 14 DE AGOSTO DE 1902.

Trigo cuartera 80 litros), 15'75.—Mezcladizo, 13.—Cebada, 9.—Avena, 8'50.—Maiz, 16.—Mijo, 16.—Panizo, 11.—Altramuces, 8'50.—Habas, 16.—Arbejas, 16.—Habones, 16.—Patatas llano (carga), 11.—Aceite nuevo, (mayal), 11'50.—Huevos, (docena), 1'30.—Gallinas de 1.^a, par, 11.—Gallinas de 2.^a, 10.—Pollos de 1.^a, 5.—Pollos de 2.^a, 4.—Patos, 4.—Conejos de 1.^a, 4.—Conejos de 2.^a, par, 3.—Vino, (carga), 27.

OTOT 11 DE AGOSTO DE 1902.

Trigo cuartera de 80 litros, 16'50.—Mezcladizo, 14'50-15'50.—Maiz, 13'50-14.—Alforfou, 12.—Panizo, 12.—Arbejas, 18.—Mijo, 15.—Habones, 16.—Habas, 14'50.—Habichuelas, 23-25.—Altramuces, 11.—Paja quintal, 1'00.—Patatas carga 15-16.—Huevos docena, 1'20.—Cerdos medio cebados (carnicera), 3'44.—Corderos, carnicera, 2'32.—Bueyes carnicera, 2.—Terneras carnicera, 2'25.

SECCIÓN DE OFERTAS Y DEMANDAS

Se venden dos hermosos gallos raza *Prat* de edad 9 y 11 meses, buen tamaño.

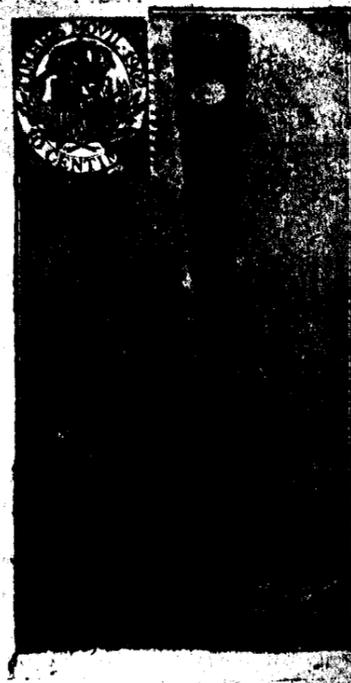
Un buen lote de ocho gallinas y un precioso gallo raza *Castellana negra*, de edad 11 meses.

Razas Españolas las más ponedoras y ya aclimatadas en este país.

Informarán en la secretaría de la Cámara.

Se vende una finca campo de 30 vesanas en el término de esta Ciudad de la que no dista medio kilómetro. Informarán en la secretaría de esta Cámara.

FIGUERAS:—Imprenta-Tarjetería de José Serra.



CANÓNS CONTRA LA PEDREGADA SISTEMA BORI

PULVERISADORS VERMOREL
MANXAS PER ENSOFRAR
CALDO BORDELES CELESTES
LO MILLOR PER CONCRETAR EL MILDIT

SOFRE GRIS DE BIABAUX
SULFATAT Y SENSE SULFATAR
MOLT MES BARATO QUE L SOFRE GROCH

MAGATZEN DE FERRO Y FERRETERIA
PILLS DE JOAN LLONGH Y PONS
Placeta, 13-FIGUERAS

S. ENYAN, CATALUCHS.



LA ANTIGUA CASA FINA

Se ha trasladado

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

FIGUERAS

«oooooooooooo»

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.

SALVADOR TAPIAS

Riera, 58.—ARENYS DE MAR.

EXPORTACIÓN

Compras y ventas á comisión y cuenta propia de Naranjas, Patatas, Guisantes y demás frutas.

VENTAS DE GUANOS DE TODAS CLASES.

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.

TRASPORTES UNIVERSALES

NAVARRO Y COMPAÑÍA

ACARREOS
A DOMICILIO

CAMARNO, 6

SERVICIO ESPECIAL
PARA EL

FIGUERAS

TRASPORTE
DE
CALDOS

SERVICIO DE AGUA
de Caldas de Malavella

Corresponsal en Barcelona

BONET Y COMPAÑÍA

PLAZA DE TRIOL, 2

PRONTITUD Y ECONOMÍA

SELVICULTURA-GRAS

CRIADEROS DE ÁRBOLES

PARA BOSQUES, RIBERALES Y FRUTALES

J. PICHOT Y GIRONÉS

mino Antiguo 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 VIL

FÉRITO-AGRONOMO

Plaza de Toledo, 12.—CASTELLÓ DE AMPURIAS

(No se cobra corretaje)

ALMACÉN DE PETRÓLEO

FRANCISCO GUILLAMET

Ancha, 16.—FIGUERAS

Carburo á 50 cénts. kilogramo

EL MÉDICO

D. JOSÉ de MASDEVALL

se ha trasladado

á la Calle del Horno bajo, 2 piso 1.º

FIGUERAS

Luis Aupi

CIRUJANO DENTISTA

Ha trasladado su gabinete Odontológico de la calle Nueva

á la calle de las Llosas, núm. 5-7, 1.º

FIGUERAS

FABRICA DE ALFARERÍA

DE

BUENAVENTURA IMBERT

31, Rambla de Figueras

Se fabrican tubos, cerros, (canales) para la conducción de agua, asulejos 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, Losa, Porcelana, Lámparas eléctricas, (Luz triple), servicios completos para fondas y cafés y espitas de madera.

EL QUE HAYA DE CONFÍAR

cualesquiera representaciones, encargar la gestión de asuntos en las oficinas públicas ó dirigirse á quien le cobre pensión ó libramientos de cualquier clase, se, dirijase á

DON JOSÉ GUMBAU SERRA,

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

Plaza de San José 1, bajos.—GERONA.