Núm. 60.



Toda la correspondencia deberá dirigirse al Presidente.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACION:

Placeta, número 3.

PÉRITO AGRÍCOLA

NTADA: Subida la Iglesia, núm. 8.

FIGUERAS.

ones, Planos de fincas, Planos proyectos de stercoleros, Proyectos de explotación de fina rústicas. PRECIOS ECONÓMICOS.

CTUANOS
primeras para abono, Productos insecticidas y anticriptogámicos.

Valoraciones, Consultas agrícolas gratuitas. Se administrarán y dirigirán fincas rústicas desde al 6 por ciento.

EL VINO ESPUMOSO

(Conclusión.)

Es la ciudad de Reims, una de las más aristocráticas de Francia, y de las más industriosas y ricas: sus principales industrias consisten en la elaboración del champagne, y en aprestos y filaturas de lana. Entre sus tesoros artísticos y arqueológicos, cuenta su renombrada catedral, de estilo gótico puro, con unas filigranas en el tallado de piedra, que parecen encajes, y multitud de estatuas. Hay además la iglesia de S. Reims, de estilo románico y muy antigua, y un pórtico romano en perfecta conservación. Es una ciudad magnifica en la que se pasa bien el tiempo, y que según las guías, cuenta 110,000 habitantes, 122 fábricas de tejidos y preparados de lana con unos 18,000 operarios, 72 establecimientos de vinos con 1600 operarios, y 2 hornos de vidrio con unos 600. Posee museo, hospital, biblioteca, teatro, y asilos nocturnos; y está regado su territorio por el rio Veles y el canal navegable de la Marne.

Es Reims ciudad aristocrática según dijimos y en ella predominan los prejuicios sociales.

La elaboración del vino champagne, pertenece á la aristocracia, mientras que la industria lanera, es propia de la democracia; y de aquí que los fabricantes de champagne, se dén cierto tono y que el visitarlos personalmente, sea en muchas ocasiones bastante difícil. Debido á esto, á no haberme procurado recomendaciones, y sin la esquisita amabilidad de Mr. E. Mercier de Epernay, no me hubiera sido posible publicar este artículo, pues con mucho trabajo hubiera podido lograr los datos necesarios. Como el nombre de Mercier, es popular en nuestra comarca, porque su champagne es el que consumimos, y sus vistosos y artísticos carteles de anuncio, los que adornan las esquinas de nuectras calles, y nuestros cafés y establecimientos, creo será del agrado de mis lectores les presente á Mr. Mercier y les describa, aunque imperfectamente su establecimiento de Epernay, que guiado por él mismo, tuve la honra de visitar.

Es Mr. Mercier, un señor de alguna edad, bajito, algo grueso y sumamente simpático. Como dato biográfico fundo en 1858 la Campaña de los grands vins de Champagne.

Aportando á ella en vez de capital su talento y

diligencia, logró que su establecimiento se convirtiera en lo que hoy día es, es decir, en una de las más importantes y tal vez la más notable casa exportadora de champagne del mundo. Apenas llellegáis á la puerta del establecimiento, el portero ya os ha franqueado la entrada, y penetráis en las oficinas; allí es Mr. Mercier mismo quién os recibe, quién os invita con suma finura á pasar á un saloncito ricamente amueblado que á este objeto existe junto á las oficinas, y allí si no vais por negocio, y demostráis curiosidad, y máxime si sois extrangeros, él con amabilidad exquisita, tras de haceros probar una copa de su riquísimo champagne, se brinda y quiere acompañaros á visitar sus bodegas; os hace admirar el grandioso panorama que desde su terraza, detrás de las oficinas se descubre, y que descendáis á los lagares y bodegas, admiréis el inmenso tonel salo esculturado en madera tallada, y que constituyó su instalación en la exposición última de París, donde entró dicho tonel en un gran carro adornado y tirado por unas doce parejas de bueyes: admiráis después, siempre guiados por Mr. Mercier sus inmensas bodegas cuajadas de botellas, los artísticos bajos relieves que en ellas existen, tallados en las paredes, y con exquita finura os enseña y os esplica todo con gran lujo de detalles, y os cercioráis de todas las operaciones y de la limpieza y prontitud con que se ejecutan, y os despedís de dicho señor con sentimiento y con pena; agradecidos le consideráis como un amigo á quién desearíais ser útil, y en su trato y su visita, constituye una de las notas más simpáticas de vuestro viaje. La ciudad de Espernay mucho menor que Reims,

encierra como principal curiosidad, su calle del Comercio, situada en la parte alta de la ciudad encima de una colina; y ésta toda limitada por los palacios y establecimientos, de las más importantes y ricas casas de champagne; en el extremo de dicha calle, se encuentra el chatean Pekin y sus anexos, que es el establecimiento y casa de Mr. Mercier, ocupando toda la vertiente de la colina hasta la base, formando jardines escalonados en anfiteatro, y en estos jardines se hallan los establecimientos y anexos necesarios para la elaboración del champagne, y dentro de la colina las bodegas. Estas son inmensas, de unos 17 hilómetros de perimetro, iluminadas por la electricidad y adornadas con bajos relieves, tallados en la creta, y entre los cuales hay uno notable que representa la infancia de Baco, formado por cuatro figuras de tamaño doble del nanatural: Dentro de las bodegas trabaja siempre, en las diferentes operaciones, un enjambre de trabajadores, sobre todo en la época del embotellado; y el número de botellas que existe es inmenso, proporcional á la exportación de la casa, que se acerca mucho á cinco millones de botellas al año, y en la época del embotellado, quedan listas diariamente, unas ciento veinte mil botellas. Las secciones de tapones y de embalajes son dignas de ser visitadas, conteniendo ambas un ejército de trabajadores: en el almacén de tapones calculé que había de estos unos 405 millones. Al pié de la colina, están el ferrocarril y el canal y allí tiene la casa Mercier sus almacenes para el embarque de géneros. No seremos más prolijos en descripciones. para no abusar de nuestros lectores: basta decir que en la casa Mercier, no se perdonan gastos para que el champagne sea superior, que todas las operaciones se verifican con pulcritud y conocimiento de causa, y que las diferentes clases que fabrica, las primeras son inmejorables y las segundas muy superiores. La casa Mercier, posee todos los primeros premios de las exposiciones, y ha recibido varias veces la visita del Presidenie de la República francesa y de los ministros.

En Reims tuvimos la honra de visitar también la casa Pomery, cuyas bodegas de 12 kilómatros de perimetro y sus anexas son una notabilidad, y el champagne que fabrica una de las primeras murcas: pero no podemos entrar en detalles por no alargar en demasía este artículo.

Con lo dicho se comprenderá que el champagne para ser bueno, ha de ser caro, pues las operaciones mentadas y el material necesario cuestan mucho dinero, y sin eso no puede haber buen champagne. Además se necesitan las uvas de aquel país, de cuyas clases especiales y cultivo también especial, tal vez nos ocupemos otro día. Fuera de la Champagna no puede hacerse vino propiamente champagne; podrán fabricarse espumosos más ó menos bien elaborados y más ó menos agradables, pero verdadero champagne de marca me parece imposible.

Además de las buenas marcas de champagne mentadas Mercier y Pomery, existen como primeras marcas las casas Mum, Redderer, Moet, Verle, y otras y las poblaciones donde se fabrica y produce buen champagne, son además de Reims y Epernay, Chalons, Ay, Mareuril-sur-Ay, Pierry Avice, Ludes, Rillis-la Montagne, y algunas otras localidades.

C. B.

La agricultura y los agricultores

(Continuación,)

Es necesario sembrar para recoger; es indispensable abonar si se quiere obtener buenos y abundantes productos.

Nuestros agricultores siempre temen que sus tierras sufran indigestión per exceso de abonos, y hace muchísimo tiempo que las someten a dieta rigurosa. El agricultor debe tener presente que los productos que obtiene, han sido fermades por los elementos suministrados al vegetal por la tierra y la atmósfera, y en su virtud y succeivamente, tienen que ir disminuyendo los de la primera, tienen

que agotarse si no se le reintegra, sino se le devuelve en forma de abono, lo perdido.

Conocemos algunos agricultores que entienden han abonado sus fincas con los estiércoles que se producen en sus masías ¡Error crasísimo! En nuestra provincia se necesitaria más del triple del estiércol que produce, y nos quedamos cortos, para poder abonar la tierra destinada al cultivo, y tengan presente que la cantidad señalada, es contando con que los estiércoles fueren lo que deben ser y no lo que son actualmente, pues para que éstos den los resultados apetecidos precisa saberlos preparar, y en nuestro país, desgraciadamente, son pocos los payeses que lo saben y contados los que lo practican. Nó, agricultores, no consiste la preparación del estiércol en dejar éste amontonado por más ó menos tiempo, perdiendo por filtración en el suelo los jugos que se desprenden de la masa, dejando evaporar los gases que se producen en la fermentación etc., etc. elementos todos de riqueza incalculable para el mayor desarrollo de las plantas. Ya trataremos de este asunto con más detención, en otra série de artículos, de los que éstos no son más que general sumario.

Tampoco se fijan nuestros agricultores en un punto de nueva importancia cual el es el de las enmiendas físicas. ¡Cuantos terrenos existen en nuestro país que pudiendo rendir mucho no rinden nada por ser malo su suelo! ¿Cuántos agricultores tienen la riqueza, y mayores rendimientos en su misma tierra y á pocos palmos de profundidad y no saben ó no quieren aprovecharlo! ¿No comprenden los agricultores que en los suelos que cultivan hay capas de tierra hasta las cuales no alzan las raices, y que por lo tanto son tierras vírgenes y en condiciones á propósito muchas de ellas para producir? Por qué, pues, no emplean los arados de desfonde y levantan y colocan en la superficie estas masas de tierra al objeto de que suministren alimentos á las plantas, dejando descansar á la capa hasta ahora productiva y completamente esterelizada por tan continuo cultivo? ¡No alternan cosechas? ¡pues porque no hacen alternar las capas de tierra?

Ocjetan algunos agrónomos que las labores de desfonde por poner más cantidad de tierra en producción, tienen sus inconvenientes, entre otros el de ser mayores los gastos que se necesita hacer, y precisar grandes cantidades de abonos. Tenemos presente la objeción y ya trataremos de ella en su día.

Muchas otras enmiendas podrían hacerse en nuestras fincas que, por dejadez, abandono ó ignorancia, dejan de practicarse, y casi podemos decir que la única que venimos ejecutando, aunque rutinariamente, es por medio de los hormigueros.

Hemos tenido ocasión ver grandes parcelas de terreno completamente liano, absolutamente impuctivas, hasta hace poco, que con un gasto insignificante son hoy campos de excelente producción ¡Y porque no producían? pues sencillamente, por faltarles una bien entendida enmienda, que modificara en algo algunas de sus propiedades físicas, causa de su esterilidad. ¡Y pensar que sus dueños se han pasado muchos años sin obtener renta alguna de esas fincas!

L. M. Jordi.

(Continuará.)

FILOSOFÍAS AGRICOLAS

A vista de las moltas malurias que com á exercit poset en batalla embesteixen á plantas y bestiar, al cor més esperansat y l'esperit més fort se sen plé de congoixa y combatut dels més negres pessimismes.

Nosaltres que sabém quant poch serveixen aquestos pera afrontar el mal, quant se reduixen á tancarnos en silencio entregats á una contemplació platónica y jeremiaca, preferím aixecar un poch més amunt nostre mirada y buscar per un ó altre medi alguna esperansa fundada de remey, tota ve-

gada que la esperansa dona vida, així, com la desconfiansa condueix al suicidi.

Podrá molt bé ser que no siguin nostres consideracións, ó diguemho aixís filosofías, del orde que desitjarían algúns dels lectors; ab tot ens determiném á ferlas, creguts de que podrían contribuir no poch al benestar de la clase pagesa, á favor de la qual traballém y seguirém traballant al totas nostres forsas, com á medi de regenerar material y moralment á Espanya, digna de millor sort.

A la memoria de tots está encara perque parlém de cosa de fa dos anys, que la anyada del oli si bé que abundant se presentá tan péssima que tothom pronosticaba 'l més trist pervindre pera la producció olivarera, Revista técnica prodríam citar que després de planyes greuhement de la plaga del corch que tant estragos feu en el fruit hasta l' punt d'arribar à estampar que «era raro veurer una oliva sensera,» volentse acreditar de previsora, y que 's desvetllava pel be de la classe pagesa, passava á senyalar alguns medis al que surtir al pas y lliurarnos de la nova plaga en l'any següent, que era l'any passat, la qual segons los seus cálculs y previsións devía presentarse encare ab carácter més terrible. No obstant si es ó no consolador lo que contra tota previssió humana succehí, ho digui 'l lector; á nosaltres en forsa de la realitat del fets, ja que aquestos parlan sempre ab eloquencia ateviadora, ens bastará consignar lo que escribía en una correspondencia el Sr. Anglada de Vilert: «que era cosa rara trobar una oliva corcada.» ¡Pas donchs al encoratjament y esperansa, que allí ahont l'home no sab trobar recursos, Deu ab aquella benéfica é insondable Providencia ab que regir las cosas sortidas de sa ma Poderosa, els trobará sempre per las vías més secretas é impenetrables à la mirada del home, qui per més sabi que siga, es de potencia limitada!

Hem dit alguna cosa de la olivera pera deixar indicat que altre tant podría succehir ab la nova maluria de la vinya, que atribuexen á diferentes causas, pero que ningú sab benbé explicar. Ara aném á dir quelcom més, també per vía d'insinuació filosófica, sobre la glosopeda.

Com que en la fetxa á que 'ns hem de referir no creyam may escriurer sobre 'l particular, ens dispensará 'l lector que no poguém citar nome y fetyas com en lo que habém dit, pero que no deixa de tenir la mateixa certitud.

Succehía en Italia, no sabém si la patria originaria de dita maluria. Lo que allí passá fou que en el período creixen de la funesta plaga, se corregué que una celebritat científica había trobat lo tant suspirat remey pera la glossopeda; no cal dir el cas que se 'n feu en circuntancias tan críticas y tractantse d' un personatje tant eminent; basta dir que las millors revistas del ram el recomenarém ab verdader frenesí y que la gent el posava en práctica ab sensigual dalé; més ¿quin desentcan aquell? Las mateixas Revistas científicas que tant enlayraren y recomenaren aquella fórmula curativa, en forsa de la realitat dels fets y esperonats per els mateixos sentiments d'humanitarisme que 'ls mogué á publicarlo, tingueren que donar el crit d' alto diguent que abaedonessin á corre cuyta aquell remey, ja que no había fet més que aumentar la mortandat.

Obvi es el comentari á que 's presta tot lo dit: á que no per especulorse més avuy día la societat actual es més ditxosa.

Y nosaltres diem: ¿pot influiri á aixó el que en quant á Relligió 'ls nostres passats eran més práctichs y que tractavan de buscar en sas creencias el remey que nosaltres pretením á vegadas assobir ab nostras solas forsas?

No es nostre sigle el més amant d'aquesta classe de discussions filosoficas, pero á vista dels fets que á nastre vista se desanrrotllan, bo sería pensar en donalshi una poca més d'atenció.

AGRÍCOLA.

UN POCO DE TODO Y DE TODAS PARTES

Curtido Rápido

Las pieles, después de las operaciones elementales de pelambre, etc, se meten dentro de un bombo giratorio con la siguiente composición para cada 100 kilógramos de cuero.

Agua de rio				200 1	itros	
Extracto de encina á	30°	B.		70	kilos	
Bisulfato de sodio	,			20	»	
Percloruro de hierro.				4	<i>>></i>	
Sulfato de caliso				2	»	
Acetato de plomo				4		
		De La Naturaleza.				

Condiciones indispensables de un buen trasiego

- 1.º Es preciso que este se verifique en tiempo seco. claro y á ser posible, frio, porque en estas condiciones solamente, la precipitación de las heces puede ser realmente completa.
- 2.º Evítese esta operación cuando debe realizarse en tiempo húmedo, lluvioso y durante los vientos violentos del Sur.
- 3. Tampoco se podrá verificar en tiempos tempestuosos, porque entonces las partes más ligeras de las heces, suben á la superficie y producen movimientos de fermentación, que son siempre terribles.
- 4.º No conviene mudar de tonel ningún vino turbio, porque es tanto como obligarle á un nuevo cambio, ya que el vino, en este estado, se halla siempre mezclado con el poso.
- 5.° Tampoco debe verificarse el trasiego en las épocas en que trabajan las cepas y en aquellas en que crecen los primeros vástagos, en la florescencia y cuando madura la uva. Estas épocas, coincidiendo casi siempre con una elevación de la temperatura, contribuyen á imprimir más enérgica actividad á los fermentos que se hallan en las heces, y conviene, por lo tanto, retirar el poso antes de llegar estos momentos.
- 5.º No debe operarse nunca durante los calores del día, mientras soplen vientos del mediodia, sino en las horas frescas de la madrugada y con brisas del Norte.
- 7.º Al verificar el trasiego convendrá siempre dar un azufrado.
- 8.º No se deje nunca durante largo rato el vino en contacto con el aire.
- 9.º Tampoco podrá dejarse caer el vino desde gran altura, para evitar removerlo, contrariamente á lo que le conviene.
- 10. Y finalmente, téngase el cuidado más minucioso en despojar enteramente él líquido de su poso, aún de sus más nímias partículas.

De El mundo agricola.

CONCURSO DE GANADO

que tendrá lugar en Llagostera el primer Jueves de Septiembre, día 4, con motivo del aniversario de la inauguración de los mercados semanales, por la Sucursal de la Cámara Agrícola oficial del Ampurdán.

Premios Extraordinarios

150 ptas. al mejor caballo padre, de buena y pura raza, reconocido como á tal por el Jurado y que haya dado pruebas de ello por 2 ó 3 hijos que deben ser presentados al mercado.

150 ptas. al mejor toro de buena y pura raza etc, (condiciones del anterior premio).

Ordinarios

20 ptas. á la mejor cabeza de ganado, caballar, mular ó asnal.

25 ptas. á la mejor cabeza de ganado caballar mular ó asnal que no llegue á un año.

20 ptas. al mejor par de ganado bovino para el trabajo.

15 ptas. á la mejor cabeza de ganado bovino para comer.

15 ptas. á la mejor manada de cerdos que pase de 10 cabezas.

15 ptas, al mejor rebaño que pase de 20 cabezas.

También se darán los 2 siguientes premios.

20 ptas. al que al medio día haya comprado mas conejos y volatería (queden aceptuados los polluelos).

15 ptas. al que presente al mercado, mayor cantidad de grano.

Advertencias

Se repartirá un Diploma de Mérito á cada uno de los premiados.

No se admitirán reclamaciones al fallo del Jurado. El Jurado podrá declarar desierto algún premio si así lo cree conveniente.

No podrá obtener premio ningún animal que lo haya obtenido en ferias ó mercados anteriormente celebrados en esta villa.

CRÓNICA

Invitados por nuestro estimado amigo y consocio D. Felipe Llonch, fuimos el día 27 de Agosto último á Vilamacolum con el objeto de ver funcionar una máquina de trillar, de la casa Amouroux fréres de Toulouse, accionada por un motor á gasolina y recientemente adquirida por el inteligente agricultor ampurdanés, nuestro querido amigo Don Francisco Geli. Gracias á la amabilidad probada de dicho Sr. pudimos ver funcionar la máquina dándosenos toda clase de explicaciones y detalles.

La falta de tiempo nos impide entrar en pormenores, y, sin perjuicio de ocuparnos con alguna extensión en el próximo número, damos las más expresivas gracias á los referidos Sres. por sus deferencias, felicitando al Sr. Llonch, por haber sido el
primero que ha introducido esta moderna máquina
agrícola en el país, y al Sr. Geli por haberla adquirido, dando palmaria prueba, uno y otro, de
que trabajan en pró del progreso de nuestra decaida y no menos descuidada agricultura española.

ción general de Contribuciones ha resuelto que los propietarios de fincas atacadas por la filoxera, solo tienen derecho á que se les rebaje el líquido imponible porque contribuyen por la extensión superficial invadida por la dicha plaga, y que aquellos que hayan procedido á la replantación con sarmientos americanos, los beneficios que obtendrán por tal concepto no pueden comprender los diez años, sino los restantes dentro de este plazo; á partir del año en que el expediente se instruya, debiendo tributar el terreno durante la excepción por la evaluación que corresponda, dado el cultivo ó aprovecha-

miento de que sea susceptible y prévio cumplimiento de las formalidades reglamentarias.

Leche dura ó queso de las Indias.—Luego que se cuaja bien la leche por los medios ordinarios del cuajar, la ponen en un saco de tela clara y lo cuelgan á la sombra, en donde escurre el suero, y se endurece en poco tiempo como una piedra. Esta es una de las provisiones necesarias para los viajes de mar y tierra. El modo de usarla es cortar un pedazo y desleirlo en cantidad de agua que se quiera, según el gusto, ó para comer como requesón ó para bebida, que es un agridulce refrescante. Manteniendo esta cuajada al abrigo de la humedad, se puede conservar muchos meses.

A los exportadores de frutas.—Dice La Liga Agraria.

«Según nos informan desde algunos Estados de Alemania, la demanda de toda clase de frutas secas para este invierno en los paises del Norte ha de ser muy grande con motivo de la pérdida de las cosechas de frutas del pais, debido á la gran sequía y ser atacadas por los insectos, que las han destruido.

«Se recomienda el buen empaque, condenando severamente el de toneles y barriles.»

Leemos en un periódico:

«A la enorme suma de 120 millones de pesetas asciende el importe de los géneros adquiridos por Inglaterra en las felas Canarias durante los seis primeros meses del corriente año. Es decir, la casi totalidad de la producción canaria su mercado en el Reino Unido que merced a este movimiento mercantil, ejerce de hecho una influencia enorme en aquel pedazo de territorio español.

Entre tanto, nosetros, que apenas consumimos nada de lo que el mismo produce, nos hacemos, en cambio los sordos á sus justas demandas y solo nos acordamos de que las Canarias existen para cobrar algún impuesto tenerlas presente en alguna combinación de gobernadores ó mandar los empleados que no se pueden mantener sin escándalo en la Península. ¡Y luego, si por desgracia llega el momento que todos tememos, nos extrañará que se repita el triste ejemplo que dió Puerto Rico!

Porque á menudo las plantas son más perjudicadas por los parásitos.—En una memoria leída por Passesini en la Real Academia de aficionados á la agricultura de Florencia, estudiando las causas que hacen á las plantas cultivadas de hoy día más susceptibles de ser atacadas por parásitos, cree que lo principal de ellas y más general es la oposición del hombre á la selección natural. Los cultivos del hombre alejan más y más las primitivas condiciones de cada especie, y la naturaleza se venga con-

virtiendo estas especies en débiles, y haciéndolas más propensas á contraer enfermedades. Otras causas de degeneración hallamos en la aclimatación, la aglomeración de individuos que ha hecho más fácil la difusión de enfermedades produciendo la desnutrición individual, finalmente el método de multiplicación, la reproducción mal regulada, como sucede con frecuencia en los árboles frutales que se propagan por estaca, no facilita la facultad seleccionadara de la naturaleza, dejando de eliminar los daños que causa la consanguinidad, y que fueron siempre manifiestamente reales para el hombre y para los animales domésticos, porque en realidad, los caracteres fisiológicos y patológicos de los ascendentes se producen intactos en los descendientes.

MERCADOS

FIGUERAS 28 DE AGOSTO DE 1902.

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

GERONA 23 DE AGOSTO DE 1902.

Trigo (cuartera de 80 litros), 16'25.-Mezcladizo, 14'05.-Cebada, 9.—Avena, 8'50.—Arbejas, 16.—Mijo, 15.—Panizo, 12.—Maiz, 15'50.—Habas, 13'50.—Habones, 16'—Caragirates, 00.—Huevos docena, 1'20.

LA DISBAL 29 DE AGOSTO DE 1902.

Trigo cirartera 80 litros), 15'50.—Mezcladizo, 14.—Centeno, 13-50.—Cebada, 10.—Avena, 8'50.—Maiz, 15.—Mijo, 15'50.—Panizo, 11.—Habichuelas, 22.—Hábas, 13'50.—Arbejas, 15.—Habones, 16:—Ahramucas, 9'50:—Adolts trabejas, 15.—Habones, 16:—Ahramucas, 9'50:—Adolts trabejas, 11'50.—Huevos, (docena), 1'30.—Gansos uno 7.—Gallinas de 1.°, par, 11.—Gallinas de 2.°, 10.—Pollos de 1.°, 6.—Pollos de 2.°, 5.—Patos, 4.—Conejos de 1.°, 4.—Conejos de 2.°, par, 3.—Vino, (carga), 32.

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 pais.

Informarán en la secretaria 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-Tarjeteria de José Serra.

LA MUTUAL LIFE

(The Mutual Life insurance Co. of New York)
Compañía de seguros sobre la vida y
italicias fundada en 1843.

Las poderosa del mundo.

rantia 1.828.181.200 pesetas.

ife, es una compañía estrictamente muua por completo entre sus asociados.

La Mutual Life, ha pagado á sus asegurados la enorme suma de 3.020.375,217 pesetas.

Ri sobrante à distribuir de La Mutual Life en 31 de Diciembre de 1901 era de pesetas 12.849.740.

PIDANSE PROSPECTOS—PÓLIZAS INMEJORABLES

Delegación para Cataluña y Baleares:

Rambla de Cataluña 1, 1.º, BARCELONA.

Agencia: PRDRO SUTRÁ, Muralia, 15, 1.º-FIGURRAS



ha trasladado

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

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 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.

ACADEMIA DE DIBUJO Y PINTURA

A CARGO DEL PROFESOR

BLANG TABERNER JOSE

Muralla 10-2. BRE PRÓXIMO

SE ABRIRA EL 15 D
de clases; para jóvenes de Horas de clases; para jóvenes de 📝

10 mañana, de 3 á 4 y media y de 6 à 7 y media noche. Para señoritas de 10 y media à 12 Lo i a z y media tarde y clases especiales para dibujos de adorno de todas clases.

Establecimiento de Arboricultura y Floricultura

Calle del Ensanche.—PALAMÓS.

Esta casa por sus bien dispuestos cultivos se halla en buenas condiciones para poder atender esmeradamente à 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 arregian 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 funebres, adornos de cestas, y toda

clase de objetos artísticos de la Floricultura. También se construyen Cascadas y Pabellones.

Para todo lo necesario, dirigirse a nuestro encargado,

DO PERRI

TRASPORTESLINIVERSALES

ACARREOS À DOMICILIO CARMANO. 6

SERVICIO ESFECIAL
PARA EL
TRASPORTE

SERVICIO DE AGUA de Calche de Malavalla

CALDOS

BEATO ORIGI, 2

AIMONODE

SELVICULTURA-GRAS

wwwww

BARCELONETA

PARA BOSQUES, RIBERALES Y FRUTALES

🚨 amino Antiguo de Vilatenim

demaneu la refinada , en lo molí de Castelló

d' Ampurias que porta per marca «AVANT SEMPRE.» Dipósit 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 suficients per assortirse de dit género.

COMPRARAN

100 A 500 VESANAS TIERRA CAMPA

Dirigirse á

 ${f VILA}$

de Toledo, 12.—CASTELLÓ DE AMPURIAS

(No se cobra corretaje)

Ancha, 16.--FIGUER

Carburo á 50

EL MÉDICO

se ha trasladado

á la Calle del Horno bajo, 2 piso 1.º



UERAS





DENTISTA

asladado su gabinete 🚾 gico de la calle Nueva

á la calle de las Llosas, números, 5-7, 1.°

FIGUERAS

→ DE →

31, Ramble, 31.-FIGTERAS



os, (canals) sulejos para vinos y acei-

clases de las mejores fábricas de Valencia; mosdicos 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 CONFIAR

cualesquiera representaciones encargar la gestión de a. en las oficinas públicas é rizar á quién le cobre pens ó libramientos de cualquie se, diríjase á

DON JOSÉ GUMBAU SERRA

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

Plaza de San José I, bajes.—GERONA.