

José Ferrer



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.

DÉPITO AGRICOLA
 ADA: Subida la Iglesia, púm 8.
 FIGUERAS.
 Planos de fincas, Planos proyectos de
 Aros, Proyectos de explotación de fin-
 cas. PRECIOS ECONÓMICOS.
GUANOS
 Materias primeras para abono, Prductos insectici-
 das y anticriptogámicos.
 Valoraciones, Consultas agrícolas gratuitas.
 Se administrarán y dirigirán fincas rústicas desde
 al 6 por ciento.

Tratamiento de los vinos enfermos.

Existen varias maneras de tratar los vinos atacados por las enfermedades microbianas pero el procedimiento más fácil de realizar y el más práctico y económico es el que se funda en las propiedades antisépticas del gas anhídrido sulfuroso. Este gas si bien algunas veces puede no matar á los microbios, los reduce siempre á una completa inercia.

Tres cosas hay que considerar en el tratamiento de un vino enfermo: 1.º Volver el microbio inactivo para que obedeciendo á la ley de la gravedad descienda poco á poco á depositarse en las heces del vino; 2.º Aislar el vino de estas heces por medio de un trasvase y 3.º devolver al vino, en cuanto sea posible, los elementos destruidos por los microbios.

La dosis de gas sulfuroso suficiente en general para poner en estado inerte á los microbios es todo lo más la de uno á dos decigramos por litro que corresponde á la combustión de 0'05 á 0'10 de azufre, ó sean cinco ó diez gramos por hectólitro.

El azufrado del vino puede efectuarse ya sea insuflando con la bomba el gas sulfuroso procedente de la combustión del azufre, ya sea adicionando al vino bisulfito de potasa cristalizado que contiene la mitad de su peso de anhídrido sulfuroso. Por un decígramo de anhídrido sulfuroso hay pues que emplear dos decigramos de bisulfito de potasa, variando la dosis según la gravedad del mal.

Si se emplea el azufre, el azufrado se efectúa por medio de la bomba. Esta operación consiste en tomar un tonel desfondado, la parte hueca hacia el suelo, procurando que el aire pueda circular por debajo mediante unos soportes, que mantengan el tonel á tres ó cuatro centímetros del suelo. En un recipiente cualquiera, sea una marmita vieja, sea un plato u olla de tierra cocida, sea una simple teja vuelta hacia arriba en la que se ha tapado la convexidad en sus dos extremos por medio de cemento, se coloca la cantidad de azufre calculada según el volumen de vino que se quiere tratar. Así por ejemplo si debemos tratar á dos decigramos por litro, sabemos que hay que quemar cinco gramos de azufre por hectólitro: si hay que tratar un tonel de

250 hectólitros, hay que quemar 1,250 gramos de azufre.

Para encender el azufre se hace fácilmente regando este con un poco de alcohol, que se enciende con un fósforo. El tubo de aspiración de la bomba se fija en el agujero medio del tonel en que se verifica la combustión, el otro tubo se introduce dentro del vino que se trata, y se hace funcionar la bomba hasta que la combustión del azufre ha terminado. Si se emplea bisulfito de potasa, se le hace disolver en una portadera con la mayor cantidad de vino posible y se introduce éste por medio de la bomba en el vino que se trata, procurando se mezcle.

Al objeto de facilitar la precipitación de los fermentos que enturbian el vino, es muy útil y hasta necesario clarificarlo por los medios usuales (colage), procediéndose cuando esté clarificado al trasvase; y en fin para reemplazar los elementos del vino destruidos por los microbios, hay que añadir á los vinos picados cierta cantidad de alcohol y á los vinos sucios de color azulado, cierta cantidad de ácido tartárico.

No se puede en absoluto garantizar la conservación de estos vinos, posteriormente al tratamiento, por lo que aconsejamos darlos al consumo lo más pronto posible, pues apesar de todo siempre contienen algún germen por el que puede reproducirse el mal: para matar este germen sería necesario pasturizarlos, operación que resulta sumamente dispendiosa.

R.

POR LA AGRICULTURA

Más se engrandece la república con la protección agrícola, que con la conquista de extensos territorios.

HERIODO.

Sin agricultura no sería posible la sociedad: los hombres vivirían errantes sobre la tierra, se disputarían los frutos silvestres y los despojos de los animales.

El comercio y la civilización reconocen como única base la agricultura.

Los primeros habitantes de nuestro globo, después de haber estado dispersos, reuniéronse para prestarse mutuo socorro; unos se dedicaron al cultivo de los campos, otros al pastoreo; y algunos al fomento de toscas industrias: trocando entre sí los productos, establecieron el comercio y esbozaron la civilización.

Desde los tiempos prehistóricos, en todas las naciones, ha sido considerada la agricultura como el más saludable y abundante manantial de la prosperidad pública, fundándose en la verdad inconcusa y palmaria de que todas las riquezas provienen de la tierra, por ser la que suministra las primeras materias y alimenta á los hombres.

Ni ciencia, ni arte, ni comercios pueden existir

donde no hay agricultura; privad de este elemento á la nación más grande, fuerte y poderosa, y veréis cómo sobreviene inmediatamente la despoblación.

Andalucía y Extremadura, tan nutridas de población en otro tiempo, viéronse despobladas cuando les faltaron brazos para labrar la tierra, y el cultivo intensivo se convirtió en extensivo. De entonces datan los grandes terratenientes, mal que hoy lamentan algunos que quieren hacer en un solo día, por modos irregulares, la labor que está encomendada al tiempo. No se ha hecho poco, y aun continúa haciéndose, en tal sentido, de setenta años á esta nuestra época. Las naciones no son tableros de ajedrez, donde se pueden mover todas las piezas de una jugada.

Recorriendo velozmente el dilatado campo de la agricultura universal, veremos con cuánto amor paternal y con cuánta solicitud la trataron á porfía los pueblos de todas las épocas.

En la India, país que según todas las probabilidades fué el civilizador de la China, se dividían sus habitantes en cuatro castas, descendientes de Braman, Chatria, Vasia y Sudra; á los de la casta de Vasia estaba encomendada la agricultura, con prohibición absoluta de mezclarse en la cosa pública, y eran tan respetados que jamás se les separó de sus campos para el servicio de las armas, ni aun en las críticas ocasiones en que la integridad de la patria requería el concurso de todos sus hijos. En tiempo de guerras intestinas nunca un ejército asoló la más pequeña heredad, porque las miraban y respetaban como institución sagrada, y, así, era frecuente contemplar á un labrador cultivando pacíficamente sus tierras junto á un campo de batalla, sin que el fragor de la pelea ni la suerte que pudiera caber á ninguno de los dos bandos fuera bastante causa para inquietarle ni distraerle. Sin duda comprendían que el pueblo debe proporcionarse el sustento cultivando sus tierras, y no mezclándose en los negocios públicos.

Los emperadores semidioses de la misteriosa nación, cuyas seculares y siempre cerradas puertas ha poco derribaron á cañonazos las más civilizadas potencias europeas, han honrado y ennoblecido á la agricultura desde los tiempos más lejanos. Todos los años, el décimo quinto día de la luna de Marzo, el emperador, acompañado de los príncipes de la sangre y de los más elevados dignatarios, se dirige, con pompa y ceremonial fastuoso, al templo, rico y soberbio, dedicado al inventor de la agricultura; allí se prosterna como el más humilde de los mortales, y dando nueve veces con la imperial frente en tierra, adora al dispensador de todos los bienes y le sacrifica un hermoso buey. Terminado el cruento sacrificio se despoja de sus deslumbradores ropajes, y vistiéndose como pobre aldeano, empuña la esteva cuajada de brillantes, de un arado de sándalo y marfil con reja de oro, tirado por dos soberbios bueyes de nivea blancura, paramentados de

púrpura recamada de aureos bordados y perlas de exquisito oriente; surca con majestad la tierra durante media hora, cede el riquísimo instrumento agrícola á príncipes y mandarines, quienes continúan practicando idéntica labor, hasta que llega el turno á los más diestros y afamados labradores, venidos hasta de remotas y apartadas provincias, la mayoría de menguada y pobre hacienda, ricos algunos y opulentos los menos, á los que después se regalan piezas de costosas telas y considerables cantidades en metálico, como premio á sus afanes y celo en pro de la agricultura. Sirvese á todos, incluso al imperial labrador, una frugal comida, condimentada en el mismo campo de operaciones, servicio, que se efectúa sin melindres ni etiqueta, por ser cosas ajenas á los que con el sudor de su frente hacen producir á la tierra. Levantados del suelo, que sirvió de mesa, los burdos y toscos manteles, procédese á derramar en el labrado campo la semilla más pura y hermosa, recolectada el año anterior en las más feraces comarcas del Celeste Imperio, empleándose otras ceremonias que vienen repitiéndose periódicamente, sin interrupción con igual pompa, hace más de 4.000 años.

(Continuará).

(De La Agricultura Bética).

UNA VISITA Á CAMPRODÓN

Es Camprodón una vila situada en una de las enreconadas que fa nostra frontera, seguint las sinuosidades de la montanya; que allí forma hermosa vall atravesada pels rius Ter y Riutort. Cap al mitx de dita vall, se troba la vila de Camprodón atravesada pels dos rius, que assota al seu pont romá tenent la confluencia y rodejada de promontoris cónichs com si fosin cràters de volcanes prehistòrichs. Es hermosa y agradable la dita vila, y pel carácter amable dels seus vehins, hermosura del paisatge, y frescor del seu clima, á l'histiu, se fa lloch d'hostatge de richs marxans barcelonins que fujen de la calor, y la modernisan ab las elegants construccions del dia.

Respecte á sa fesomia agrícola, me sembla, son sol cultivat ab gran cuidado, apesar de ser un poch ingrát. Examinat el terreno á cop d'ull desde dalt del matxo, sembla sumament solt, format per la descomposició de pizarra silicea de framents prou grossos y á jutjar per la vegetació exportánea, també dominan las plantas del terreno siliceo sense humos, y pobre en cal. Ja se compren que si el terreno te las cualitats que sembla no se pot calificar de fértil, y per ferlho produhir, es menester molt treball y adops; malgrat aixó, tots sos plans y part de la montanya son molt ben conrehuats, y de las terras s'en pagan molts bons arrendaments, lo que vol dir que produeixen, demostrant lo geni treballador y constant d'aquells pagesos.

Alli vaig tenir ocasió de coneixer al amich Manel Barnadas, puntal ferm de l'agricultura Catalana y que ab ses seleccions, de las diferentes classes de patatas, feu preciat en totas las exposicions catalanas que va concorrer, y obtingué gran premi ab medalla d'or, en la derrera, monográfica de la patata. Es el cultiu de la patata, la riqueza de las regions montanyencas, y á Camprodón es el que domina, alternant ab el sogla, fajol, y ferratges.

La amabilitat del amich Barnadas me feu molt agradable l'estancia en dita Vila, y s'oferi joyós á acompanyarme á recorrer els camps y prats, y donarme allí prácticament lliçons d'agricultura, profitosa oferta dats els coneixements d'agricultura que poseheix.

També vaig tenir l'honra de visitar al Sr. Auli, rich propietari, y junts anárem á veure el camp d'experimentacions del cultiu de patatas, del Sr. Barnadas. Res hi coneixiam nosaltres, puig es un hort voltat de paret y tot sembrat de patatas, sense divisions ni freixas separadas, pero el Sr. Barnadas, picant aquí y allá arrancant are una mata are una altre, pronte ens va tenir feta una colecció d'uns vint exemplars tots diferents; y hens va explicar qu'el fer divisions y caminets entre las feixas, costa cuartos y com qu'el camp d'experiments es sols per ell, y ja coneix las diferents varietats per la mata y sab ahon son, no necessita filigranas. També ens va enseñar unas varietats de patatas novas produidas per ell por medi de hibridacions, y fermidacions artificials; y va manifestar confiansa d'obtenir aviat una collecció de patatas novas, genuinament catalanas y que s'adaptarán millor que cap, al clima y terror de nostra región.

Terminada la visita, anarem als prats del Sr. Auli, estudiant detingudament las diferentes classes de lleguminosas y gramineas qu'els forman admirant el seu bon acort.

En resúm, població molt bonica, gent mol amable, y en cuant á agricultura se treballa prou y am profit, deuent felicitar com á caps de colla, y cada un en la seva especialitat al Srs. Barnadas y Auli.

EL MAIZ Y SUS APLICACIONES INDUSTRIALES

«En los Estados-Unidos se comienza á utilizar, con una rapidez asombrosa, los vegetales para la fabricación de la celulosa, y los hacendados americanos encuentran hoy el medio de vender á 25 francos la tonelada, los tallos de maiz, de que antes no sabian que hacer. De estos tallos extraen industrialmente.

1.º Fibra para forrar los navios, á fin de impedir que zozobren si llegan á ser horadados por un proyectil.

2.º Celulosa líquida, que entra en la composición de ciertos barnices (llamados *pyroxylin varnish* en los Estados-Unidos)

3.º Celulosa para fabricar pólvora sin humo y otros explosivos.

4.º Celulosa para embalaje; siendo esta materia un perfecto aislador, protector del calor, del frío y de los choques.

5.º Papel.

6.º Alimentos que se adicionan de substancias nutritivas concentradas, como sangre, melazas, glucosa, etc.

7.º Dos clases de alimentos para corrales: el número 1, de base azoada, para alimentar pollos; el número 2, de base de materia carbonada, para engordar aves.

En 100 kilogramos de maiz desembarazado de pajas y espigas, se encuentran 26 kilogramos de nudos, 20 kilogramos de médula y 54 kilogramos de tallos.

Los nudos contienen 33 por 100 de celulosa pura; la médula 33 por 100 y los tallos 40 por 100.

Una gran fábrica acaba de fundarse en Owensboro (Kenfucky), bajo la dirección de Mr. Marspen, para explotar el privilegio que este industrial obtuvo en 1895, con respecto á la extracción de los productos contenidos en los tallos del maiz.

Otras casas similares se levantan en Lidaxeme y Newport, que permitirán á los agricultores de esas diversas regiones hallar un aumento de valor de 55 francos por cada hectárea de maiz cultivada.»

(De «El mundo agrícola» copiado del «Journal d'agriculture pratique.»)

RECTIFICACIÓN

En el artículo inscrito en el BOLETÍN DE LA CÁMARA AGRÍCOLA DEL AMPURDÁN n.º 56, bajo el lema, Alternativa de cosechas, emiti inconcientemente un concepto falso, que el buen criterio de los ilustrados socios de nuestra Cámara habrá reparado desde luego, ya que resultaría un craso absurdo el suponer lo que se escribió en el penúltimo apartado de dicha relación que dice: «Sentados esos principios se comprenderá que faltan en la tierra de experimentación fosfatos, y que apesar de suministrarle la atmósfera una parte». El subrayado es el concepto erróneo, que se escribió queriendo referirse solamente á las sustancias que recibe la tierra de la atmósfera y apesar de escribirlo, jamás puede suponer que los fosfatos integren la composición de los elementos del aire atmosférico.

Agradezco al socio de esta Cámara Sr. Gironés que me hizo reparar en el concepto equivocado, y máxime tratándose de asuntos agrícolas que requiera mucha claridad, y más verdad, para evitar en los procedimientos, fracasos que conducen al agricultor á la incredulidad.

FULGENCIO VILA.

PUNTO REDONDO

Al Señor. B. CABRERO.

Muy Sr. mio y estimado compañero de causa.

Admirado me hé del contenido del escrito que, acerca del tema debatido de las cabras en los bosques, se sirve dedicarme: no me creía yo digno de tanta atención; pero como quiera que V. me la ha tenido, pide la justa correspondencia que yo le dedique el presente, que tendrá por objeto evidenciarle el *quid pro quo* que ha cometido V. en esta cuestión.

Dice V. «me consta que existen en algunas fincas millares de matas de encina que son despuntadas diariamente por las cabras, en tal estado de atrofiamiento, que necesitarían más de 20 años para producir brotes fuera del alcance de la voracidad de las mismas, y como ese período es el tiempo ne-

cosario para carbonarse el bosque resultante de los brotes no despuntados, encuentro en mí modo de ver que huelgan las cabras».

Hermoso, al parecer, es el discurso de V.; no obstante, en fuerza de la verdad de las cosas, he de decirle que no hay nada más distante de la realidad. Asegura V. que los brotes no despuntados necesitan unos 20 años para convertirse en encinas y hallarse en situación de carbonarse, lo cual, señor cabrero, si en algunos bosques, como esos á que V. se refiere, es verdad, en otros como los de *bach* en terreno feraz, á los que yo me he referido siempre, es de todo punto inexacto que en un bosque talado con criterio y moderación necesitan los nuevos brotes 20 años para hallarse en estado de carbonarse; sino que puede verificarse á los 12 y aun á los 10 años, y dispuesto estoy á mostrarle muy buenos bosques en que así se hace.

La distinción es madre de la claridad, dicen allá los filósofos, y por no haberse hecho V. el debido cargo de la mía, al distinguir entre bosques de *bach* y de *Soley*, es sin duda por lo que había topado con esa dificultad, que acaba de solucionarle, á lo que cree cumplidamente, este su muy at.º S. S. q. b. s. m.

AGRICOLA.

Sr. Presidente de la Cámara agrícola oficial del Ampurdán.

Llagostera 7 de Septiembre 1902

Muy Sr. mio: el día 4 del corriente, como estaba previamente anunciado, tuvieron lugar en esta villa varias fiestas y un concurso de ganado, en conmemoración del aniversario de la inauguración de los mercados semanales.

Con este motivo fué muy grande el número de forasteros que vinieron de los pueblos de esta comarca, lo cual hizo que en dicho día se notase gran animación en todas partes.

Por la mañana hubo pasacalles por las dos reputadas orquestas La Unión y La Moderna Llagosterenas, las cuales estuvieron contratadas para amenizar todos los festejos.

A las 11 se reunió el Jurado al objeto de pasar á examinar y reconocer los animales concurrentes al mercado y concurso de ganado organizado por la Sucursal de la Cámara agrícola del Ampurdán, en ésta, entre los cuales había acordado repartir premios por valor de 450 pesetas según las condiciones que se publicaron en el BOLETÍN, periódico y carteles.

El Concurso estuvo muy concurrido, y lo hubiera estado muchísimo más, á no ser por que la semana anterior volvió, por desgracia, á aparecer en esta comarca la terrible enfermedad llamada glosopeda, de resultas de la cual murieron á los pocos días 2 becerros. Esta sola noticia hizo que muchísimos que hubieran presentado ganado bovino no lo hicieron, disminuyendo también las transacciones que, aunque bastantes, no fueron con mucho lo que hubieran sido.

De todos los animales presentados al concurso el que llamó más poderosamente la atención fué un hermoso caballo padre, propiedad del socio de la Cámara D. Narciso Oller d' Asclat, haciendo todos elogios del buen gusto que tiene dicho Sr. en que los numerosos animales que se llevan á su casa para la remonta, den hermosos hijos, lo cual lo logra muy bien teniendo hermosos caballos como el que llevó al concurso.

A las tres y media de la tarde se reunió el Jurado en el nuevo local de la Sucursal de la Cámara, que, aun que interino, reúne muy buenas condiciones, principalmente la de estar situado en el centro del mercado.

El Jurado presidido por el alcalde Sr. Cabruja lo formaban además los distinguidos veterinarios señores Coris, de esta, Massa de Riudellots y Alemany y Tibau de Cassá de la Selva; los Sres. Llinás y Llagostera agricultores de esta y Calvet y Capdevila carniceros.

Abierta la sesión por el Sr. Presidente delante de numerosa concurrencia, se dió cuenta del fallo,

y acto seguido se procedió al reparto de premios y diplomas á los favorecidos. El fallo fué el siguiente.

Respecto al premio de 150 pesetas al mejor caballo padre de buena y pura raza, el Sr. presidente dió cuenta de que se había presentado un hermoso caballo, padró de D. Narciso Oller d' Asclat, pero si bien el Jurado reconocía que reunía condiciones especiales para la reproducción, porque no era de pura raza, no se le podía conceder el premio; así es que propuso á la Junta de la Sucursal, y esta así lo acordó, que se le diese la mitad del premio, por sus buenos méritos reproductores.

El premio de 150 pesetas al mejor toro de buena y pura raza el Jurado lo declaró desierto.

20 ptas. á D. Pedro Oliu de Riudellots por presentar la mejor cabeza de ganado caballar.

25 ptas. á D. Juan Arlat por presentar el mejor potro.

20 ptas. á D. Juan Gruart por presentar el mejor par de ganado bovino para el trabajo.

15 ptas. á D. Isidro Casellas por presentar la mejor cabeza de ganado bovino para carne.

15 ptas. á D. Miguel Mestres por presentar el mejor rebaño.

15 ptas. á D. Pedro Raurich de Santa Cedina por presentar la mejor manada de ganado de cerda.

15 ptas. á D. Baudilio Viñolas por presentar á la venta más cantidad de grano.

20 ptas. á D. Gumersindo Martí de esta por haber comprado más volatería y conejos.

Repartidos los premios y diplomas, el Sr. Alcalde pronunció breves palabras dando las gracias á todos los que han contribuido al buen éxito de los mercados, expresando sus deseos de que queden arraigados para siempre en esta villa para que puedan ser una fuente de beneficios para sus vecinos.

El Sr. Vidal pronunció también breves frases dando la enhorabuena á los premiados.

Después de repartidos los premios la orquesta La Moderna tocó algunas piezas de su variado repertorio, delante del local de la Cámara.

Con concurrencia extraordinaria se bailaron sardanas en la plaza de la Constitución, y tanto por la tarde como por la noche se vieron muy animados los bailes que tuvieron lugar en el hermoso entoldado arreglado con motivo de los festejos.

Ha terminado en esta comarca la operación del descorchado de los alcornoques, cuya corteza se ha vendido á precios bastantes regulares, si se tiene en cuenta la crisis que atraviesa la industria corcho taponera, los precios fueron mejores al principio del verano, habiendo disminuido bastante en las últimas ventas que se han hecho.

La escasez de lluvias de este verano ha sido causa de que se pudiesen sembrar muy pocas tardías, y por lo tanto, se puede decir que de mijo, panizo y trigo sarraceno (pajal) la recolección en esta comarca será casi nula.

Debido á las últimas lluvias se han podido sembrar bien nabos y trébol.

Es muy pequeña la cosecha de uvas; las heladas tardías mataron los racimos de casi todas las viñas de esta villa, los pocos que quedaron han sido bastante maltratados por el mildiu el cual este año se ha presentado con más intensidad que en años anteriores, y los que después de muchos cuidados habían logrado salvar una parte de la cosecha, se encuentran ahora con que se pudren la mayor parte de las uvas, debido principalmente á estar atacadas de *Cochylis Ambiguella* (corchs de la viña).

Sin más de particular queda á sus ordenes su affmo. S. S. q. s. m. b.

El Corresponsal

JAIME DOMENECH.

SECCIÓN OFICIAL

Habiéndose acordado la venta de los barriles de sulfato vacíos, se procederá á la subasta de los mismos el jueves, 25 del actual, á las 2 de la tarde, en el almacén de esta Cámara.

Para detalles dirigirse á esta Secretaría.

Figueras 13 Septiembre 1902.

El Secretario accidental,
SALVADOR BOSCH ROIG.

CRÓNICA

Almanaque del Vinicultor para 1903 por la redacción de La Revista Vinícola y de Agricultura, de Zaragoza.—Contendrá las siguientes secciones:

Juicio meteorológico para 1903.—Santoral.—Calendario Vitivinícola.—Medidas vinícolas.—Monedas, pesos y medidas de diferentes países.—Tarifa de correos y tasa para telegramas.—Viticultura.—Vides americanas y europeas.—Injerto.—Poda.—Abonos.—Labores de arado para obtener una economía en el cultivo de 70 por 100 cuando menos.—Enfermedades de la vid y su tratamiento.—Viticultura.—Vendimia.—Ensayo y corrección de los mostos.—Enyesado.—Clarificación.—Trasiego.—Vinos blancos y vinos generosos.—Vinos imitados.—Fabricación de mistelas.—Enfermedades y defectos de los vinos, medios de prevenirlos y su corrección.—Aprovechamiento de los residuos de la vinificación.—Heces y tartaros.—Aguardientes y licores.—Licores por destilación.—Licores en frío sin horno y sin alambique.—Recetas y procedimientos útiles.

Este librito formará un volumen de más de 200 páginas en 8.º francés con 40 ó 50 grabados que ilustrarán el texto.

Su precio 2 pesetas 2.50 certificado.

Los suscriptores del BOLETÍN DE LA CÁMARA AGRÍCOLA DEL AMPURDÁN que se hallen al corriente de sus pagos tendrán el 50 por 100 de rebaja y podrán recibir dicho libro en todo el mes de Diciembre próximo por una peseta y 1.25 certificado; más para obtener este beneficio es indispensable que el pedido se haga por conducto de la Administración de este periódico, precisamente, antes del 30 de Noviembre del presente año.

Esta concesión caduca el 30 de Noviembre y las reclamaciones por extravío en correos el 15 de Enero.

En la vendimia, para sustituir el yeso.—Ahora que

se aproxima la época de vendimias. llamamos la atención de los cosecheros sobre el método de conservación de los vinos, mediante el *Conservador enántico* en sustitución del yeso.

Este producto, según nuestras noticias, está dando muy buenos resultados, particularmente en mostos procedentes de uvas atacadas por enfermedades criptogámicas ó averiadas por algún otro contratiempo atmosférico. Aviva el color y conserva los vinos á la vez.

Los vinicultores ya saben los inconvenientes del enyesado y no deben pasar por alto las recomendaciones que el *Conservador enántico* hacen eminentes hombres de ciencia y millares de vinicultores de España y del Extranjero que lo vienen usando en la vendimia hace ya muchos años.

Un ensayo en pequeña cantidad hará comprender bien pronto á los racios las ventajas que reporta su empleo, no sólo en las vendimias, sino también en los vinos ya hechos, pues facilita la clarificación á la vez que preserva los caldos de toda alteración, poniéndolos á cubierto de que puedan echarse á perder, como sucede con harta frecuencia.

En las Oficinas de La Revista Vinícola y de Agricultura de Zaragoza se han hecho repetidas experiencias con este y otros productos que se preconizan para la vendimia y el Administrador de dicho periódico, estamos seguros, que dará toda clase de pormenores y contestará cumplidamente á cuantas consultas se le hagan sobre este particular.

¡¡ AGRICULTORES !!

Llamamos su atención para que se fijen y lean en cada Boletín la sección de Ofertas y demandas ya que tan buenos resultados alcanzan y toda vez que, debido á la misma, son varias las casas de gran consumo que desean evitar los intermediadores, á cuyo fin solicitan de esta Junta nuestros productos, suplicándoles se sirvan dar precios á la indicada Junta con lo que benefician y definden sus intereses.

MERCADOS

FIGUERAS 11 DE SEPTIEMBRE DE 1902.

Trigo cuartera de 80 litros, 16-16.50.—Mezcladizo, 15.—Centeno, 14.—Cebada, 8.50-9.—Avena, 8.25.—Maiz, 15.50-16.—Mijo, 14-14.50.—Panizo, 14-15.—Habichuelas, 24-25.—Caragirates, 26-27.—Habas, 14-15.—Habones, 16-15.50.—Arbejas, 14-15.—Garbanzos, 26-28.—Patatas llano carga, 9.50-10.—Patatas montaña, 10-11.—Aceite nuevo (mayal), 10.25-10.50.—Huevos (docena), 1.25-1.30.—Gansos uno, 8-9.—Callines de 1.º (par), 7-9.—Gallinas de 2.º, 4.50-5.—Pollos de 1.º par, 5-6.—Pollos de 2.º, 3-4.50.—Patos, 4-5.—Conejos de 1.º (par), 4-5.—Conejos 2.º, 2.50-4.—Tocino la carnicera, 2.25.—Lechones (por cabeza), 15-30.—Ganado lanar de un año, 22-26.—Ganado ovejas 20-24.—Ganado vacuno; 2.25 carnicera.—Paja (quintal), 1.25-1.50.—Alfalfa, 3-3.50.—Cebollas, 2.2-2.5.—Ajos, 0.50-1.50.—Vino (carga), 20-30.—Balca, 4-4.50.

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.

LA MUTUAL LIFE

(The Mutual Life Insurance Co. of New York)

Compañía de seguros sobre la vida y rentas vitalicias fundada en 1843

La más poderosa del mundo.

Fondo de garantía 1,828,181,200 pesetas

La Mutual Life, es una compañía estrictamente tuya y no teniendo accionistas, sus beneficios se dividen por completo entre sus asociados.

La Mutual Life, en 31 de Diciembre de 1902, tenía en vigor pólizas por pesetas 6,433,618,808.

La Mutual Life, ha pagado á sus asegurados la enorme suma de 3,020,375,217 pesetas.

El sobrante á distribuir de La Mutual Life en 31 de Diciembre de 1901 era de pesetas 12,849,740.

PÍDANSE PROSPECTOS—PÓLIZAS INMEJORABLES

Delegación para Cataluña y Baleares:

Rambla de Cataluña 1, 1.º, BARCELONA.

Agencia: PEDRO SOTRÁ, Muralla, 16, 1.º FIGUERAS

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 SULFATAT

MOLT MÉS BARATO QUE 'L SOFRE GROCH

MAGATZEM DE FERRO Y FERRETERIA

FILLS DE JOAN LLONCH Y PONS

Placeta, 13.—FIGUERAS

8.º ENVIAN CATALÈCHS.



LA ANTIGUA CASA FINA

Se ha trasladado

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

FIGUERAS

«OOOOOOOOO»

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.

ACADEMIA DE DIBUJO Y PINTURA

Á CARGO DEL PROFESOR

JOSÉ BLANQUET TABERNER

Maralla 10-2.—FIGUERAS.

SE ABRIRÁ EL 15 DE SEPTIEMBRE PRÓXIMO

3 clases: para jóvenes de 8 y media á 10 mañana, de 3 á 4 y media y día noche.
Horas de 10 y media á 12 y de 1 á 2 y media tarde y clases especiales de adorno de todas clases.

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 PEREZ**.

TRASPORTES UNIVERSALES

NAVARRO COMPAÑÍA

ACARREOS Á DOMICILIO

SERVICIO DE AGUA de Caldas de Malavella

CAMANO, 6

FIGUERAS

Corresponsal en Barcelona

SERVICIO ESPECIAL PARA EL TRASPORTE DE CALDOS

BONET Y COMPAÑÍA

PLAZA BEATO ORIOL, 2

PRON TITUD Y ECONOMÍA

SELVICULTURA-GRAS

J. PICHOT Y GIRONÉS

BARCELONETA

CRIADEROS DE ÁRBOLES

PARA BOSQUES, RIBERALES Y FRUTALES

mino Antigo de Vilatenim

FIGUERAS

SI VOLEU SAL PURA DE CARDONA Y TORREVEIJA,

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

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



AGENCIÓ VILA

PÉRITO-AGRONOMO

a de Toledo, 12.—CASTELLÓ DE AMPURIAS

(No se cobra corretaje)

ALMACÉN DE PETRÓLEO

FRANCISCO GUILLAMET

Ancha, 16.—FIGUERAS

Carburo á 50 cénts. kilógramo

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 consulta Odontológica de la calle de los Arcos, 5-7, 1.º

FIGUERAS

FABRICA DE ALFARERÍA

DE

BUENAVENTURA IMBERT

31. Rambla, 31. FIGUERAS

Se fabrican tubos, embudo, para la conducción de agua, la construcción de depósitos, etc., y existen ir.inidad de muestras de todas clases de las mejores fábricas de Valencia, medicos y objetos para edificaciones, etc., etc.

GRAN SURTIDO

en Cristal, Loza, Porcelana, Lámparas eléctricas, (Luz triple), servicios completos para mesas y café y espitas de madera.

EL QUE HAYA DE CONFÍAR

cualesquiera representaciones. encargará la gestión de asuntos en las oficinas públicas ó dirigirá 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.