



Boletín de la Cámara Agrícola del Ampurdán

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN:

ESPAÑA. un año, 5 pesetas.

EXTRANJERO. » 6 »

ANUNCIOS: Precios convencionales.

Pago anticipado.

REVISTA QUINCENAL

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN:

Calle de la Barceloneta, núm. 6, 1.º

Toda la correspondencia deberá dirigirse al Director.

EL TABACO

Muy reciente la fecha en que nuestros políticos y legisladores trataron del libre (?) cultivo del tabaco en España, creemos de oportunidad y de conveniencia para los lectores del BOLETÍN DE LA CÁMARA AGRÍCOLA DEL AMPURDÁN exponer algunas nociones de la planta tabaco (nicotiana), de su cultivo, y de lo beneficioso que sería su desarrollo para la agricultura de muchas provincias españolas.

En contra de la creencia de muchos que de estas cuestiones se ocupan, hemos de manifestar que el cultivo del tabaco no puede ser libre, por cuanto siendo un monopolio del Estado, (y en nuestro país de un estado grande y de otro un poco menos poderoso), ha de estar necesariamente reglamentado, llegando las restricciones de estos contratos y reglamentos en su caso á límites tan desventajosos para el productor, que le ocasionaría más perjuicios que beneficios su cultivo.

Así pues, todo lo que no sea un impulso y una voluntad fuerte de arriba, que estudie é imponga en beneficio de la agricultura patria lo que en cuestiones de esta naturaleza más convenga, es correr por un laberinto inesplicable.

Al Estado corresponde tomar la iniciativa en este asunto, y con el auxilio de los funcionarios técnicos que á su servicio están, y que en estas cuestiones entienden; con la creación de campos experimentales, destinados exclusivamente al cultivo y demostración de esta planta, así como á la enseñanza de personal que adquiera conocimientos culturales y las manipulaciones necesarias para completar la parte industrial que la planta exige, llegaríamos á plantear en sus verdaderos términos este problema, hoy tan complejo y difuso, no exento de dificultades, pero precursor, sin duda, desarrollado con acierto, de regenerar la agricultura española y robustecer las fuentes de nuestra material riqueza. No está, no, apesar de recientes y profundos desengaños, lejano el día en que se colmen, en este sentido, las aspiraciones legítimas y bien merecidas de nuestros agricultores.

Es el tabaco una planta herbácea, cuyas hojas son el objeto de su explotación, cuando bien maduras y sazonadas están en disposición de pasar á una serie de manipulaciones, de que luego hablaremos, á merced de las que se consigue el tabaco que ya en hoja, en hebra, en picadura ó en polvo tiene diversos usos y aplicaciones, siendo la más principal la de fumarlo puro ó sujeto con envolturas de diferente clase, el papel la más principal.

Propiedades industriales del tabaco.

Según manifiesta el inteligente y distinguido Ingeniero agrónomo, Sr. Priego, en su obra sobre el cultivo del tabaco, las cualidades porque este tiene mayor ó menor aprecio en el mercado son: *la combustibilidad, la fortaleza, el aroma, la finura, la elasticidad*, y un color adecuado y uniforme.

La combustibilidad se aprecia al chuparlo, cuando el tabaco conserva el fuego sin interrupción, haciendo en él aspiraciones á pequeños intervalos.

La fortaleza está en razón directa de la cantidad de nicotina que contenga.

El aroma depende del clima en que se cultive la planta; del esmero cultural de otras circunstancias que dan carácter y estima á las tierras en donde se produce.

La finura la dá la constitución especial de la hoja y el esmero en la manipulación.

La elasticidad, condición importante para la fabricación, estriba en la inteligencia del cultivador, que corta la hoja cuando está en sazón.

El color varia con las exigencias y gustos del mercado, y depende de la rapidez en la desecación.

Clima y terreno más apropiado para el cultivo de esta planta.

El clima más beneficioso á esta planta está, respecto á la temperatura, en todas las regiones que sumen durante su período vegetativo una suma de temperaturas medias superior á 2.000 grados. Las provincias centrales y septentrionales de España gozan de esa condición.

Exige, además, esta planta clima húmedo, no excesivo y cielo despejado, pues la luz interviene muy directamente en el desarrollo y calidad de sus hojas.

Los vientos fuertes son muy perjudiciales, y en los países en que soplen de costumbre, interesa abrigar las plantas contra enemigo tan desastroso.

Las escasas lluvias, sobre todo en el período de madurez, perjudican notablemente la planta.

Los grandes frios, las heladas repentinas, las brisas marítimas si están cargadas de sales, son muy perjudiciales.

Necesita terrenos de consistencia media, más bien ligeros, frescos y permeables, de suelo profundo y abundantes en materias asimilables. Le son opuestos los excesivamente arcillosos y húmedos.

R. DE C.

(Se continuará.)

CULTIVO DEL AZAFRÁN—*Crocus sativus*.

Es el azafrán una planta propia de climas cálidos, vivaz y desprovista de tallo. De su raíz bulbosa nacen hojas lineales, de un color verde brillante, dispuestas en manojo y envueltas en una vaina en su base, precedidas de una flor de color violeta púrpura, que sale del centro, sobre un pedimento radical, y que presenta un estilo alongado, que lleva un estigma encarnado aurora, muy odorífero, y dividido en tres largos segmentos.

Estos segmentos son la única parte de la planta que resulta útil, constituyendo un elemento de gran importancia en el comercio y en la industria.

Vamos á explicar de una manera somera lo más conveniente para el buen éxito de su cultivo.

El azafrán se dá en toda clase de terrenos con más ó menos resultado, pero prefiere las tierras ligeras, que no sean demasiado arenosas, ni arcillosas húmedas. Los terrenos pedregosos le son también convenientes, mientras se eliminan de su capa laborable las piedras que alcancen el tamaño de una nuez, pudiendo decir que hay dos clases de tierra de preferencia para el azafrán, que son, las negras, ligeras y un poco arenosas, y las rojizas, siendo necesario que tengan á lo menos 30 centímetros de espesor.

Los bulbos del azafrán se desarrollan más en las tierras negras que tengan un poco de sustancia; pero en las rojizas la cosecha de flores es más abundante.

Se prepara el terreno destinado al cultivo del azafrán, dándole tres labores en el curso de un año, con el azadón ó la laya, removiendo el terreno á una profundidad de cuarenta centímetros, dejándolo

le bien mullido. La primera labor se dará en Diciembre, la segunda en Abril, y la tercera pocos días antes de la plantación de los bulbos, que se hará desde últimos de Junio á mediados de Agosto.

Preparado el terreno convenientemente, se abrirán en el mismo surcos paralelos á distancia de 40 centímetros, y se irán colocando en ellos los bulbos que disten entre si unos 8 centímetros. Es necesario que los surcos que se abran tengan de profundidad 30 centímetros, porque los bulbos del azafrán suben cada año hacia la superficie seis centímetros, y resulta que á los 5 años de cultivo no es ya posible la caba ni escarda de dichas plantas, porque se hallan á flor de tierra los bulbos, por cuya razón deben estos quedar enterrados á 30 centímetros de profundidad, debiéndose proceder el arranque de los mismos al cuarto año de su plantación.

Se han suscitado varias cuestiones entre agricultores de talla, acerca la conveniencia de abonar ó no los terrenos destinados al cultivo del azafrán, y resulta, que los abonos favorecen el desarrollo de los bulbos, y perjudican la calidad de las flores; y por consiguiente, es preferible no abonarlos mientras dichos terrenos no se hallen completamente esquilados á consecuencia de repetidos cultivos de una misma hoja.

Castelló 22 Mayo de 1900.

FULGENCIO VILA.
Perito Agrónomo.

(Se continuará.)

TRATAMIENTO DEL MILDIU

Y

PREPARACIÓN DE LOS CALDOS CÚPRICOS

Copiamos del *Progreso Agrícola de Montpellier* el siguiente artículo, que nos ha parecido de capital importancia para nuestros viticultores.

«Persistimos en pensar, á despecho de algunas experiencias, cuyos resultados son á veces desvirtuados por otras, que todos los caldos empleados tienen una eficacia igual, cuando contienen iguales dosis de cobre.

Cierto es que si se compara un caldo bergoñés un poco ácido, es decir, conteniendo una cantidad notable de cobre solubre, con un caldo bordelés básico, la ventaja será de parte del primero. Pero no es más difícil la preparación de un caldo bordelés ácido, que la de un caldo bergoñés ácido, restableciéndose entonces la igualdad.

Debe reconocerse, sin embargo, que el caldo bergoñés gana terreno, sobre todo bajo la fórmula de caldos comerciales, que son todos, ó casi todos, con base de carbonato de sosa. El mismo M. Millardet, inventor del caldo bordelés, se ha pasado al enemigo, puesto que hace uso regularmente de caldos compuestos de sosa.

Las regiones invadidas por el black-rot no tienen que ocuparse especialmente del mildiu, puesto que los tratamientos para combatir á aquel son más que suficientes para combatir también á éste.

Por otra parte, tres tratamientos, cuatro como máximo, serán suficientes casi siempre, exceptuando los casos de invasiones extremadamente graves y repetidas.

No tenemos necesidad de recordar que los tratamientos han de ser preventivos; cada uno, en mayor ó menor cantidad, ha sufrido pérdidas por haber hecho alguna vez los tratamientos demasiado tarde.

En tiempo normal, el primer tratamiento se hará antes de la florescencia; el segundo, después de la florescencia, cuando los racimos están bien formados; y el tercero, cuando termine el crecimiento de los sarmientos.

Pero cuando se produzca una invasión grave, y sobre este punto debemos insistir, deberá tratarse con urgencia, aunque sea al día siguiente de un sulfatado practicado en tiempo oportuno; este tratamiento será, cuando menos, preventivo para todas las hojas y racimos no alcanzados por el primer ataque de la enfermedad, y que seguramente lo serían dos ó tres días más tarde, sino se sulfatase enérgicamente.

En este caso de bruscas invasiones, es cuando ha de echarse mano de los caldos ácidos más activos, y también de las soluciones simples de sulfato de cobre.

Las épocas normales para los azufrados coinciden con bastante exactitud con las de los sulfatados: antes y después de la florescencia, y luego cuando empiezan las uvas á colorear.

¿Es conveniente azufar primero, ó ha de preceder el primer sulfatado al primer azufrado?

La cuestión no tiene importancia, sobre todo si se dejan transcurrir algunas días entre las dos operaciones.

Por término medio, la acción del azufre se produce en tres ó cuatro días, de modo que no importa que pasado este tiempo, se haga caer parte del que está en la cepa, sulfatando. Sin embargo, algunos viticultores creen que el azufre priva la adherencia de los caldos, y prefieren sulfatar primero.

Pero á esto, puede objetarse también que el azufre esparcido sobre las hojas cubiertas por el caldo, difícilmente atacará al oidium, al que tiene la misión de destruir.

Viene aquí la ocasión de recordar que el permenguenato de potasa, parece obrar eficazmente contra el oidium; añadiendo este producto en cantidad moderada (25 á 50 gramos por hectólitro) al caldo cúprico, su acción se unirá á la del azufre, que se esparsa antes ó después.

Creemos, sin embargo, que no ha llegado aún el momento de renunciar, al azufre para emplear únicamente el permenguenato de potasa. Nuevas y numerosas experiencias son aún necesarias para poder fijar el valor exacto de este nuevo procedimiento.

M. Truchot ha indicado el uso de uno de las fórmulas siguientes:

1.º Solución simple de 125 gramos de permenguenato de potasa en 100 litros de agua.

2.º Caldo compuesto de la solución precedente, adicionada con tres kilos de cal diluida.

Debe evitarse el uso de recipientes de madera, la cual es atacada por el permenguenato, ó, cuando menos, debe prepararse la solución en el momento preciso de su empleo. El permenguenato, sustancia muy solubre, puede disolverse antes en una botella de agua tibia, y echarse en el recipiente á última hora.

Cuando se hace uso del caldo, fórmula n.º 2, esta precaución no es tan necesario.

Solo nos resta ahora recordar la fórmula de los principales caldos cúpricos. Señalaremos especialmente las modificaciones introducidas en la preparación del caldo borgoñés.

I—Caldo bordelés.

Si bien se encuentra en muchas partes sulfato de cobre de buena calidad, comercialmente puro, no sucede lo mismo con la cal, cuya composición es tan variable, que no es fácil procurársela tal como se la quisiera.

La mejor cal para hacer el caldo bordelés es indudablemente la cal grasa de buena calidad. Cuando proviene de buena piedra, está bien cocida, y no contiene guijarros ni trozos indisolubles, debe considerarse practicamente pura y puede emplearse en las dosis indicadas.

Ciertas cales, aunque grasas, provenientes de malas piedras, ó mal cocidas, dan residuos muy

abundantes, y en este caso se hace necesario determinar por un ensayo, la cantidad mínima necesaria para neutralizar 1 kilo de sulfato de cobre. El empleo del papel de Tornasol es muy indicado para este primer ensayo.

En varias regiones es difícil proveerse de cal grasa, y para obviar esta dificultad, son muchos los agricultores que hacen uso para preparar los caldos de las cales hidráulicas. Todos los que á este objeto nos han escrito, nos dicen que les vá muy bien, dándoles el caldo preparado en esta forma magníficos resultados.

Tiene este caldo, siá embargo, el inconveniente de ser más pesado que el preparado con cal grasa, pues las partículas terrosas que contiene la cal hidráulica tienden á hacer depositar más rapidamente el compuesto cúprico en suspensión.

La cal hidráulica, podrá, pues, emplearse como recurso, cuando no sea fácil obtener otra en sustitución.

Las fórmulas que vamos á dar están calculadas para las cales grasas de buena calidad. Recordamos que teóricamente se necesitan 335 gramos de cal para 1 kilo de sulfato de cobre.

Se puede preparar el caldo bordelés de manera que resulte básico, neutro ó ácido.

Se opera habitualmente de la siguiente manera: se disuelve el sulfato de cobre en 80 litros de agua, y se echa después la lechada de cal, compuesta solamente de 10 ó 12 litros de agua y de la cal necesaria. Se opera así con un líquido muy diluido por una parte, y por otra con una lechada muy concentrada.

El caldo preparado así, durante quince años que se usa, ha dado siempre magníficos resultados.

Sin embargo, esto no es una razón para que no se procure perfeccionarlo, y en esto se nos han adelantado los americanos, preparando un caldo mucho más ligero.

El procedimiento consiste en disolver el sulfato de cobre en 50 litros de agua y en hacer una lechada de cal también de 50 litros, de manera que se obtengan dos líquidos del mismo grado de concentración proporcional.

Después se hace la mezcla, echando á la vez en la cuba en donde se hace el caldo, cantidades iguales de los dos líquidos. Se termina la operación agitando la mezcla durante algunos instantes.

Este procedimiento, que á pesar de todo, no es más complicado que el otro, tiene la ventaja de proporcionar caldos mucho más ligeros.

Este método se aplica de la misma manera para caldos neutros, que para caldos básicos y ácidos, siempre que se haya tenido la precaución de determinar por un ensayo previo, la cantidad exacta de cal necesaria para obtener una perfecta neutralización.

Aconsejamos se prepare de la misma manera el caldo borgoñés; todo hace creer que se obtendrá también un resultado ventajoso.

(Se continuará).

CORRESPONDENCIA

Capmany 27 mayo de 1900.

Sr. Director del BOLETÍN.

Muy Sr. mio y de mi consideración: Accediendo á los ruegos de V. y con el fin de coadyuvar á los buenos propósitos de la Cámara Agrícola del Ampurdán, comenzaré por mandarle una reseña del estado de las cosechas y productos agrícolas de esta frontera, y particularmente de esta población.

La más importante es el vino, que comienza á estar bastante agotado; pues hace poco que vinieron algunos compradores, quienes sacaron algunas partidas de consideración á precios que fluctúan de 17 á 20 pesetas carga. Esto sin perjuicio del que viene exportándose sin interrupción á los vecinos pueblos de Agullana, La Junquera y Darnius. Ahora sigue vendiéndose alguna que otra cantidad á una ó dos pesetas más por carga.

Contra lo que era de esperar después de tan abundante cosecha como fué la última, han salido en las viñas muchas uvas, para cuya conservación y feliz término no se perdona medio alguno, por cuanto se viene azufrando, sulfatando, amparando las cepas y brotes con cañas y estacas que resistan los vientos y adoptando cuanto hay

que hacer, todo lo cual ocasiona gastos de consideración que apenas pueden cubrirse con los precios actuales del vino.

De aceite se recogió muy poco en la última cosecha, y se vende á los precios del mercado de esa ciudad. Los olivos que lo producen están bastante bien preparados para la cosecha siguiente, aunque nada puede augurarse de ella por las eventualidades que han de sobrevenir, especialmente en la desfloración.

Los cereales prometen una cosecha regular, mermada algun tanto por una abundancia de escarabatos que chuparon el jugo en la eflorescencia.

Las leguminosas se han visto contrariadas por la sequía, que ha impedido la granazón regular y conveniente.

La misma falta de lluvia viene deteniendo el crecimiento de la hierba de los prados secanos y alfalfares, haciendo presumir que la cosecha será escasa y que los ganaderos toparán con serias dificultades para la subsistencia del ganado. Y aun en este pueblo nos hemos visto favorecidos con algunas lluvias, que han producido escaso efecto por haberlas evaporado seguidamente el sol y viento simultáneos.

Dentro de poco se iniciará el descortezamiento de los alcornoques para la obtención del corcho, que no será extraño presente algunas dificultades inherentes al curso regular de la savia, que tanto ha de facilitar la operación. La producción corchera es de saneados rendimientos en esta frontera, aunque muy mermada por algunos insectos dañinos que la perjudican sobremanera, en particular el *corcebus bifasciatus* conocido con el nombre de *corch*.

Ya que así es su deseo, veré de complacerle cuando las ocupaciones me lo permitan, este su afectísimo S. S.

Q. B. S. M.

GREGORIO ARTIZÁ.

PROYECTO DE ASOCIACIÓN AGRÍCOLA

En la Revista Agrícola Castellana hemos visto un proyecto de Asociación Agrícola para la provincia de Valladolid, que nos ha llamado grandemente la atención por sus vastas proporciones y por lo bien combinado de su organismo.

Abarca la Asociación toda la Provincia, y se compone de una Junta provincial, y de Juntas de partido y locales. Estas últimas, aunque tienen su esfera de acción propia, están en parte sujetos á las Juntas superiores, á fin de conservar la unidad total. La Asociación se compone de asociados propiamente dichos, asociados asesores, de mérito y honorarios. Sólo pueden formar parte de la Asociación los agricultores, sean propietarios, sean colonos ó arrendatarios.

Los asociados de las localidades eligen las Juntas locales, los Presidentes de las Juntas locales eligen las Juntas de Partido, y los Presidentes de éstas la Junta provincial. Cada una de estas Juntas tendrá un reglamento especial, aprobado por las Juntas superiores.

Las cuotas que deberán satisfacer los asociados estarán en relación con sus bienes, repartiendo los dividendos cada año la Junta provincial á las Juntas de partido, éstas á las locales y éstas á los asociados, procurando hacerlo con la mayor equidad posible. En ningún caso podrá exceder la cuota de 20 cts. por hectárea de terreno de secano, 30 cts. por hectárea de regadio y 40 cts. por hectárea de viñedo, huerto ú olivar.

El fin principal de esta Asociación es la unión de todos los agricultores para la defensa de los intereses de la clase agrícola y el perfeccionamiento de los cultivos, ganadería é industrias anexas, para lo cual procurará poner en práctica todos los medios que estén á su alcance, como el fomento de la instrucción agrícola, adquisición de abonos, semillas, máquinas, libros y demás procedimientos adecuados á su consecución.

Una Asociación de tal naturaleza no puede menos que producir beneficios inmensos á una comarca esencialmente agrícola como lo es la provincia de Valladolid, pues merced á ella, estarán en íntima relación los agricultores todos, sean cuales fueran sus riquezas y sus ideas, haciendo comunes sus intereses y sus aspiraciones, se divulgarán los adelantos de la ciencia y de la industria, saliendo la Agricultura de la rutina é ignorancia que la avasallan, y el agricultor suplirá su deficiencia, en-

contrando en la asociación defensa para sus intereses y medios para aumentar la producción.

Felicitemos sinceramente á los autores de este proyecto y les deseamos puedan convertirlo pronto en realidad.

R.

CUARTO CONGRESO AGRÍCOLA CATALÁN

En el Congreso Agrícola celebrado en Lérida á mediados del pasado mes, tercero de los que celebra anualmente la Federación de Asociaciones Agrícolas Catalanas, se acordó por unanimidad celebrar el Congreso próximo en Figueras. Así lo comunicó el Presidente de la Cámara Agrícola de Lérida, Sr. Marqués de Alfarrás, al Alcalde de esta Ciudad, al Presidente de esta Cámara Agrícola y al Presidente de la Subdelegación en esta población del Instituto Agrícola Catalán de S. Isidro, y así lo hizo presente á los mismos el Vice-presidente de la Federación, Sr. Marqués de Camps, en reunión celebrada el jueves, 24 de Mayo, en las casas consistoriales.

Tratándose de un acto de tanta importancia para nuestra agricultura, y de resultados para ella tan beneficiosos, hechos palpables en los anteriores Congresos, esta Cámara ha aceptado con gran entusiasmo la idea, estando dispuesta á hacer todo lo posible, dentro la medida de sus fuerzas, para su mejor realización.

En seguida que el programa esté acordado, lo pondremos en conocimiento de nuestros asociados, esperando que todos nos secundarán, procurando que el acto revista la mayor importancia y que la agricultura de nuestra Provincia desempeñe el papel que le corresponde.

R.

NOTICIAS

El Instituto Agrícola Catalán de San Isidro ha acordado conmemorar el 50 aniversario de su fundación, celebrando una Exposición monográfica de la patata, en lo que puedan estudiarse sus variedades y sus aplicaciones, principalmente las que podría tener en nuestro país.

Aplaudimos la idea y deseamos que tenga el más completo éxito.

Las noticias que se reciben de todas las partes del mundo, acusan un buen estado en las cosechas, especialmente en la de cereales, que promete ser muy superior á la del año pasado. En América se cree será muy buena, y en Europa bastante regular, sobre todo en los países meridionales, pues en los del norte se resiente bastante de las heladas tardías.

En España, en general, también se prepara una buena cosecha. Las últimas lluvias han cambiado completamente el aspecto de los campos, haciendo desaparecer los pesimismo que empezaban á apoderarse de nuestro ánimo.

El Ampurdán no ha sido favorecido del todo por las últimas lluvias, de modo que mientras parte de él ofrece una vegetación espléndida, la otra parte está sumida en la mayor sequía, habiéndose malogrado completamente la cosecha de cereales, que es su mayor riqueza, y haciéndose muy difícil, sino imposible, la siembra de los productos otoñales.

La terrible plaga de la langosta ha aparecido en los contornos del Ferrol, empezando por atacar el centeno y el trigo, para continuar su labor destructora sobre los demás granos.

Una comisión de labradores de Caranza ha ido al Ferrol para manifestar la existencia de este insecto, que en menos de dos días produjo grandes destrozos sobre aquellos campos.

Según el *Moniteur des Soies*, la producción de capullo de seda en España en 1899 ascendió á 895.000 kilos, distinguiéndose las provincias de Murcia y Valencia. Calculando la producción me-

dia de seda cruda á razón de un kilogramo por cada docena de capullos, el total expresado representa una cantidad de 74.500 kilogramos de seda.

Se trata de establecer en Londres, después que se haya celebrado la Exposición Universal de París, una Exposición española vinícola en uno de los sitios más concurridos de esa gran metrópoli.

En ella estarán representados por regiones los principales cosecheros de España. Con los vinos de la Rioja figurarán los de Navarra, Alava, Burgos y Aragón. Con los de Valdepeñas figurarán los de ambas Castillas, etc., Valladolid, Madrid, Ciudad Real y también Albacete.

Los vinos de Tarragona, Priorato, Valencia y Alicante formarán un pabellón ó grupo, y los de Jerez y toda Andalucía otra sección ó pabellón.

Las sidras asturianas, Champagne Codorniu y de otros cosecheros también seguirán en grupo separado.

El Sindicato de exportadores de vinos de Barcelona ha recibido un cablegrama de la República Oriental del Uruguay en el que se comunica que las Cámaras de Comercio han acordado la reducción de la escala alcohólica para los vinos, estableciendo un recargó por cada grado y hectolitro que exceda del limite señalado.

El Sindicato ha acudido inmediatamente al Ministro de Estado, indicando los perjuicios que dicha modificación arancelaria ocasionará á la exportación vinícola nacional, y proponiendo los medios para protegerla.

Caja de préstamos á labradores.—La Diputación provincial de Zaragoza está estudiando la implantación de una Caja de préstamos á labradores, con el fin de matar la usura y favorecer al agricultor.

En el proyecto de bases, que consta de 12 de éstas, se establece que se consignarán 200.000 pesetas á dicho fin; el interés anual de los préstamos será de 4 por 100; las garantías serán: hasta 500 pesetas, la firma de un primer contribuyente; de 501 á 1.000, dos firmas, y de más de 1.000 mediante hipoteca.

Los préstamos serán por un año, que vencerá en 31 de Octubre. Las operaciones serán renovables previo el pago de los intereses.

La Diputación empleará el apremio administrativo, caso de morosidad.

Finalmente, no bastando las 200.000 pesetas que consigne la Diputación para la Caja de préstamos, se admitirán imposiciones particulares hasta la cantidad que sea necesaria, las cuales devengarán también el 4 por 100.

La Diputación provincial de Bari ha propuesto un premio de 50,000 liras al inventor de un medio seguro y económico para salvar los olivos de los ataques de la mosca olearia, y el ministro italiano de Agricultura ha añadido 10,000.

AVISO

Advertimos á todos nuestros asociados y al país en general que esta CÁMARA no ha facultado á nadie para que venda azufre y sulfato en su nombre, estando dispuesta á perseguir criminalmente á cualquiera que lo haga sin estar para ello especialmente facultado.

Ningún socio puede lucrar con los productos adquiridos en la CÁMARA, revendiéndolos.

La CÁMARA solo responde de la cantidad y calidad de los productos que expida en sus almacenes.

OBSERVATORIO DEL INSTITUTO

DATOS METEOROLÓGICOS DEL MES DE MAYO

DÍAS (despejados 6, cubiertos 6, nubosos 6, celajes 13, de lluvia 5, llovizna 2, nieve granizo de calma 1, viento fuerte 3, moderado 15 suave 12. tem. máx. 2, aproxim. 4, mín. 3, aprox. 5. Temp. máx. 28; mín. 21; Presión máx. 762; mín. 754. Vientos fuertes N., NE., SE. Agua en mm. 6'6.

MERCADOS

FIGUERAS 31 MAYO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 15'50-16 Ptas.—Mezcladizo, 14-15.—Centeno, 00-00.—Cebada, 9-9'50.—Avena, 8-8'25.—Maiz, 13'50-14.—Mijo, 14-15.—Panizo, 14-15.—Habichuelas, 24-25.—Caragirates, 21-22.—Habas, 15-16.—Habones, 15'50-16'50.—Arbejas, 12-12'50.—Garbanzos, 23-24.—Patatas, (carga), 15-16.—Aceite nuevo, (mayal), 10'75-11.—Aceite viejo, (mayal), 12.—Huevos, (docena), 0'85-0'95.—Gallinas, (par), 1.ª, 6-7.—Gallinas, 2.ª, 5-6.—Pollos, (par), 1.ª, 4-5.—Pollos, 2.ª, 2-3.—Conejos, 1.ª, 3'50-5.—Conejos, 2.ª, 2-3.—Gansos, 12-13.—Patos, 00-00.—Tocino, (la carnicera) 2.—Lechones, (por cabeza), 15-52.—Ganado lanar de un año, 18-20.—Ovejas, 20-25.—Ganado vacuno, 00-00.—Paja, (quintal), 1'50-1'75.—Alfalfa nueva, 2'50-3.—Cebollas, (quintal), 4.—Ajos, (quintal), 12-11'50.—Vino carga, 23-26.

GERONA 26 MAYO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 16-17 Ptas.—Mezcladizo, 14-14'50.—Centeno, 00-00.—Cebada, 9-10.—Avena, 8-8'50.—Maiz, 13'50-14.—Mijo, 14-15.—Panizo, 14-15.—Habichuelas, 23-28.—Caragirates, 24-26.—Habas, 14-15.—Habones, 15-16.—Arbejas, 14-14'50.—Garbanzos, 25-28.—Patatas, (carga), 14-15.—Aceite, (mayal), 12'50-13.—Huevos, (docena), 0'80.—Gallinas (par), 1.ª, 7-8.—Gallinas 2.ª, 5-7.—Pollos (par), 1.ª, 4-5.—Pollos 2.ª, 2'50-3.—Conejos, 3'50-4.—Gansos jóvenes, 1-1'50.—Patos, 00-00.—Tocino, (la carnicera), 2.—Lechones, (por cabeza), 16-20.—Ganado lanar de un año, 16-18.—Ovejas, 22-24.—Ganado vacuno, 300-400.—Ganado bovino, 400-500.—Paja, (quintal), 3-3'25.—Alfalfa nueva, 3-4.—Cebollas, (ristra), 0'10-0'15.—Ajos, 1.—Vino hectolitro, 28-32.

OLOT 28 MAYO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 15-16 Ptas.—Mezcladizo, 13'50-14.—Centeno, 13-14.—Cebada, 9'50-10.—Avena, 9-9'50.—Maiz, 13-14.—Mijo, 00-00.—Panizo, 00-00.—Habichuelas, 22-23.—Caragirates, 00-00.—Habas, 14-14'50.—Habones, 15-15'50.—Arbejas, 00-00.—Garbanzos, 00-00.—Patatas, (carga), 19-20.—Aceite, (mayal), 00-00.—Huevos, (docena), 0'80-0'85.—Gallinas, (par), 5-6.—Pollos, 3-4'50.—Conejos, 3-4.—Gansos, 00-00.—Patos, 00-00.—Tocino, (la carnicera), 2.—Lechones, (por cabeza), 14-18.—Ganado lanar de un año, 00-00.—Ovejas, 23-25.—Ganado vacuno, 00-00.—Paja, (quintal), 2-2'50.—Alfalfa, 00-00.—Cebollas, (ristra), 00-00.—Ajos, 00-00.

LA BISBAL 25 MAYO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 16-17'50.—Mezcladizo, 14'50-15.—Centeno, 00-00.—Cebada, 9.—Avena, 8.—Maiz, 14'50-15.—Mijo, 14.—Panizo, 00-00.—Habichuelas, 25-25'50.—Caragirates, 26-27.—Habas, 15.—Habones, 16.—Arbejas, 12-13.—Garbanzos, 00-00.—Patatas, (carga), 5.—Aceite, (mayal), 10-11 y 13-14.—Huevos, (docena), 0'85.—Gallinas (par), 5-8.—Pollos, 3-4.—Conejos, 2'50-3'50.—Gansos, 00-00.—Patos, 00-00.—Tocino, (la carnicera), 2.—Lechones, (por cabeza), 00-00.—Ganado lanar de un año, 00-00.—Ovejas, 00-00.—Ganado vacuno, 00-00.—Paja, (quintal), 2.—Alfalfa, 4-4'50.—Cebollas, (ristra), 0'30.—Ajos, 0'90.

STA. COLOMA DE FARNÉS 28 MAYO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 15'50-16 Ptas.—Mezcladizo, 13-14.—Centeno, 00-00.—Cebada, 10-11.—Avena, 8-9.—Maiz, 13-13'50.—Mijo, 14-15.—Panizo, 16-17.—Habichuelas, 25-26.—Caragirates, 25-26.—Habas, 15.—Habones, 16.—Arbejas, 14.—Garbanzos, 00-00.—Patatas, (carga), 19-20.—Aceite, (mayal), 00-00.—Huevos, (docena), 0'85-0'90.—Gallinas, (par), 5-6.—Pollos, 4-5.—Conejos, 3-4.—Gansos, 11-12.—Patos, 00-00.—Tocino, (la carnicera), 2.—Lechones (por cabeza), 15-19.—Ganado lanar de un año, 00-00.—Ovejas, 22-24.—Ganado vacuno, 00-00.—Paja, (quintal), 2'50-3.—Alfalfa, 00-00.—Cebollas, (ristra), 0'00.—Ajos, 00-00.

BAÑOLAS 30 MAYO DE 1900.

Trigo, (cuartera 80 litros), 15-15'50 Ptas.—Mezcladizo, 14-14'50.—Centeno, 00-00.—Cebada, 9'50-10.—Avena, 8'50.—Maiz, 13-13'50.—Mijo, 15.—Panizo, 16.—Habichuelas, 26.—Caragirates 06.—Habas, 15.—Habones, 16.—Arbejas, 14.—Garbanzos, 21.—Patatas, (carga), 00.—Aceite (mayal), 10'50-11.—Huevos, (docena), 0'85-0'90.—Gallinas, (par), 5-6'50.—Pollos, 3'50-5.—Conejos, 3-4.—Gansos, 10-12.—Patos, 00-00.—Tocino, (la carnicera), 2.—Lechones, (por cabeza), 15-20.—Ganado lanar de un año, 00-00.—Ovejas, 22-24.—Ganado vacuno, 00-00.—Paja, (quintal), 3.—Alfalfa, 0.—Cebollas, (ristra), 0'00.—Ajos, 1.

MERCADO DE ABONOS

— CONTADO SIN DESCUENTO —

	100 KILOS	
	Ptas.	Cts.
Cloruro potasa 80'85%, equivalente á 52'53% Potasa pura.	30	
Nitrato sosa 95% riqueza y 15'16% Azoe.	31	
Sulfato amoníaco 20'21% Azoe.	43	
» hierro.	8	75
» en polvo.	10	50
» potasa 90'92%, equivalente á 49'50% Potasa pura.	36	
Superfosfato cal mineral 13'15% Acido fosfórico soluble.	10	
Superfosfato cal mineral 15'17% Acido fosfórico soluble.	11	
» » 18'20% » » » »	12	75
Escorias Thomas 16%.	8	50
Sulfato de Cobre.	87	

Barcelona 30 de Mayo de 1900.

AMADEO CROS.

FIGUERAS.—Imprenta-Tarjeteria de José SERRA.



CONTRA 'L MILDIU

LO MILLÓ QUE 'S CONEIX
Y LO QUE MES SE GASTA EN LOS
CENTRES AVANSATS

ES EL

CALDO BORDELES

CELESTE

Preparat en forma de pols, que sols té de tirarse dintre l'aigua a la proporció de 2 kilos per 100 litres, sense afegiri cals ni altres materias.
No embossa 'ls pulverisadors
No crema las fullas
S' agafa més que 'l sulfat y cals
resistint las mes fortas plujas.

STEATITA

AL HYDRAT DE COURE també contra 'l MILDIU, ANTRACNOSIS y altres malalties de la vinya. Aquest preparat dona molt bons resultats aplicat en pols ahont no 's pugui fer us del CALDO BORDELES per falta d' aygua, ó aquesta sigui molt desconvienent. S' aplica ab manxas, ensofradoras, ó bé ab l' aparato TORPEDO mes avall descrit.



PULVERISADORS VERMOREL

sofres y preparats en pols. GRAN ECONOMIA. TRAVALL PERFECTE. FUNCIONA COM ELS PULVERISADORS.

MANXAS de má.
GANIVETS per empeltar.
ESTISORAS de podar.
RAFIA
Fills de Joan Llonch y Pous
Plassetta, 13.—FIGUERAS.



Taller de construcción de aperos de labranza Y TODA CLASE DE CARRUAJES



RAMÓN PUIG MARGALL

NUEVA, 99.—FIGUERAS

Especialidad en ARADOS.

LA CATALANA

SOCIETAT DE SEGURS CONTRA INCENDIS Y EXPLOSIONS
ESTABLERTA A BARCELONA
Carrer del Dormitori de San Francesch, núm. 5
EDIFICI PROPIETAT DE LA COMPANYIA

GARANTIAS

CAPITAL SOCIAL VINT MILIONS
PRIMAS Y RESERVAS QUARANTA MILIONS

President del Consell d' Administració: DON CASIMIRO GIRONA, hisendat y comerciant.
Director Gerent: DON FERRAN DE DELÁS, ex-diputat á Córts, advocat y propietari.

DELEGACIÓ DEL DISTRICTE

Don Salvador Bosch y Roig

(Perit-Professor Mercantil)
Carrer de la Muralla, núm. 7. pral.—FIGUERAS

Consultas y peritaciones mercantils y arreglos de llibres de comers.
Segurs contra incendis y explosions.
Segurs sobre la vida y rentas vitalicias.
Segurs agricols d' accidents y per la mort del bestiar.

SELVICULTURA GRAS

Grandes Criaderos de Arboles Maderables PARA PLANTACIONES DE BOSQUES Y RIBERALES

Camino antiguo de Vilatenim.—FIGUERAS.

DESPECHO:
6, Plaza del Grano, 6.

ESPECIALIDAD
EN PLANTELES

CENTRO VITÍCOLA AMPURDANÉS

VIVEROS Y PLANTACIONES

Cepas Americanas

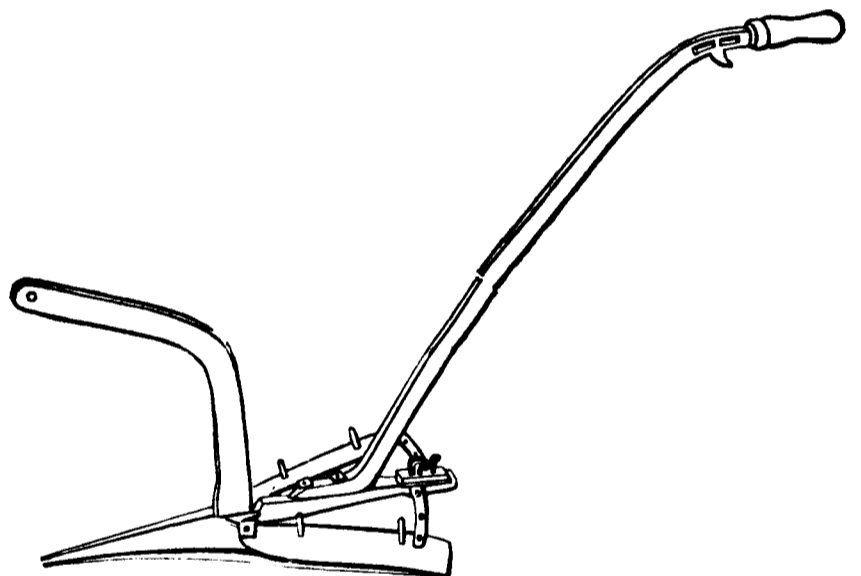
LOS MÁS IMPORTANTES DE ESPAÑA

* Malleu, Barneda y Llonch *

FIGUERAS (Gerona)

Pídanse el catálogo y folletos descriptivos Dirección telegráfica LLONCH-FIGUERAS

TALLER DE CONSTRUCCIÓN DE ARADOS DE HIERRO de Joaquin Esteba é hijo. - Figueras



Se construyen Arados de Desfons para dos ó tres pares y de Subsol.

Se construyen Arados de Desfons para dos ó tres pares y de Subsol.

Arado para cavar el maíz y habas sin causarles ningún perjuicio y para la siembra de toda clase de legumbres; es también especial para cavar la remolacha.

GRANDES CRIADEROS DE CEPAS AMERICANAS

ESTAQUILLAS, BARBADOS, INGERTOS

Pedro Nadal Guardiola

FIGUERAS (Gerona)

Pidanse Catálogos.

GUANO ESTÉVE

PREMIAT ab Medalla de plata
Altament recomenat per la triplicació de la cullita.

ÚNICH REPRESENTANT A CATALUNYA

BONAVENTURA YMBERT

RAMBLA, 31. - FIGUERAS

A la mateixa casa trovarán canons y canals para la conducció d' ayguas. Rajola barnisada para cups d' oli, com també cossis de gran cabuda. Rajola de Valencia de las millors fábricas.

MOSAICHS, en representació, de la casa ORSOLA Y SOLÁ de Barcelona.

NOTA. Pera mes detalls del Guano, podrán dirigirse á la Cambra Agrícola, primera Secció.

VIDES AMERICANAS

SELECCIONES PERFECTAS

* RIPARIA * RUPESTRIS *

⊗ ARAMON 1 Y 2 ⊗

Números 101¹⁴ 3306-3309 420^A-157¹¹

PRECIOS MODICOS

JOSÉ SANS

Calle González de Soto
FIGUERAS (Gerona).