



PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN:  
 ESPAÑA. . . . . un año, 5 pesetas.  
 EXTRANJERO. . . . . » 6 »  
 ANUNCIOS: Precios convencionales.  
 Pago anticipado.

DIRECTOR  
 P. LEOPOLDO BATLLE  
 ABOGADO

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN:  
 Calle de la Barceloneta, número, 6, 1.º  
 Toda la correspondencia deberá dirigirse al Director.

## LA AGRICULTURA ANTIGUA <sup>(1)</sup>

(Conclusión.)

El Jardín y la Huerta fueron poco cultivados en los primeros tiempos de Roma por causa de su pobreza, pero después que sus águilas dominaron el mundo conocido, se llevaron á Italia plantas de todas clases, en términos que Caton consideraba el producto de la huerta como el más lucrativo del arte agraria; el grado de perfección en este ramo llegó hasta la construcción de camas calientes y cajas de germinación, montadas sobre ruedas para poderlas poner con toda facilidad según la dirección del Sol. Según Plinio, las hortalizas más estimadas eran las coles, los espárragos, los cardos y la lechuga en sus diversas variedades; algunas especies de malvas y acelgas, actualmente casi desconocidas, se usaron también como alimentos. Para conservar algunas legumbres, á fin de usarlas entre año, se servían del vinagre, aguasal, y mostaza. Los frutales no fueron introducidos en gran escala hasta después de la república; las mazanas no se utilizaban para la fabricación de sidras, á pesar de conocerse, según afirma Plinio, esta cualidad en las mismas. Por lo referente al jardín de adorno, eran objeto de casi única atención los rosales y las violetas, cuyas plantas cultivaban en grandes extensiones de terreno, á las cuales denominaban respectivamente *rosseria* y *viollaria*; de estas extraían esencias, que entre otros usos las destinaban con preferencia á perfumar los vinos.

La Ganadería fué objeto de gran atención en cuanto comprendieron la utilidad que reportaba. En efecto, el pueblo Romano se distinguió por sus rebaños lanares, divididos en secciones, custodiadas por guardianes, que iban provistos de tiendas y lo más indispensable para establecerse en los parajes que se utilizaban para estacionarlas según la época del año. Para trasladarse de un puesto á otro había caminos especiales, sin que por ningún pretexto fuese permitido utilizar otras vías que las expresamente destinadas á estos fines. Se conocían el *Oves hirtae* y el *Oves graecae*; las primeras las destinaban á la trashumación, las segundas, más delicadas, eran objeto de gran cuidado por razón de la cualidad extra de sus lanas, de tal modo que hasta cubrían á cada individuo con una manta, á fin de guardar mejor el vellón.

El ganado vacuno no era explotado en tan gran escala como el lanar por razón de que solo era utilizado para los labores, y estaba prohibido bajo pena capital utilizarlo como alimento, excepto el caso en que se inutilizara para el trabajo. Durante el invierno el alimento más usado para este ganado

eran las hojas de olmo mezcladas con orujo de uvas y rociadas con sal.

El Ganado caballar, según Virgilio, era criado solo y exclusivamente para la guerra y la carrera; era muy bien cuidado en todo el año y más durante la reproducción.

El Ganado mular era solo usado para el transporte á lomo (bast) y para labrar tierras ligeras.

El Ganado asnal se reproducía en el domicilio de algunos labradores; la mejor raza eran los de *Reatini*, cuyos machos, vendidos para garañones, llegaron á valer una suma equivalente en nuestra moneda á 1500 ptas. aproximadamente.

El Ganado de cerda, muy considerado entre los Romanos, es recomendado por casi todos los economistas rurales antiguos. En tiempo de Adriano, el ejército nacional era alimentado casi todo el año con carne de esta res.

La cría de las aves de corral fué uno de los ramos en que más se distinguió el pueblo Romano, llegando su cuidado hasta tener para el cebamiento una jaula para cada individuo, que entre otras recomendables condiciones tenían agua corriente.

El pueblo Romano usó el arado timonero para labores ordinarios, el de ruedas para las profundas, y una máquina, que hoy conocemos con el nombre de rodillo, era usada para aplatizar los campos luego de sembrados.

Visto lo anteriormente apuntado, aunque es muy poco, cabe preguntar: ¿Qué hacemos nosotros? ¿Que hacen los encargados de regir nuestros destinos? Hablando con imparcialidad en una sola palabra podemos contestar ambas preguntas, nada; y apesar de esto vivimos envalentonados como si hubiésemos sido los verdaderos agricultores, como si fuésemos los introductores de una arte de tan trascendental importancia, en la cual no hemos hecho más que añadir innovaciones, que si son más pulidas (permítasenos la frase); y por lo tanto más costosas, son de rendimientos inferiores, y si esto es adelanto, ¿por qué razón se ha convenido en que «*La Agricultura es el Arte de cultivar la tierra con el mejor gasto posible obteniendo de la misma el mayor resultado?*» Hoy por desgracia está tan de moda eso de la pulidez, que muchos solo se dedican á la construcción de espaciosos graneros, monumentales bodegas, cuadras que si no son embaldosadas con mosaico poco falta, extensos criaderos, &c. &c. sin que nadie se ocupe en seleccionar semillas, elaborar vinos como Dios manda, escojer razas, ni clasificar variedades; como si esto fuera la parte secundaria, estamos tan tranquilos, que solo sabemos vanagloriarnos de las cualidades de nuestros depósitos. Los que así obran, procederán cuerdaamente si meditan la siguiente máxima de Plinio: «*Nada es más ventajoso que cuidar bien el campo y hacer lo necesario sin pasar de ese límite.*»

Noviembre 1900.

J. NAVOT.

## LA LLAGOSTA Á L' AMPURDÀ

Fa dos ó tres anys que 'ls pagesos de Castelló, vegeren ab gran pena que pel mes de Juliol las sevas auserdas s' omplian de llagostas que permaneixian allí tot l' istiu destruint aquella planta, qu' es la primera font de sa riquesa. Al arribar á l' Octubre aquells insectes se quedaban morts sobre la mateixa terra en que havian fet tant de mal. Més al istiu següent tornaren á apareixer en més número que l' any darrer y escampantse pel termes de Pau y de Palau produiren los mateixos estragos, morint també á la tardor. Y á la primavera de l' any passat al tornar á sortir foren tantas qu' espantaren, ab rahó, á n' els propietaris, que 's varen decidir á donarne part á n' el Governador pera que 'ls socorregués ensenyantlosi la manera de fer desaparèixer la plaga. El Governador pera complir la lley va ordenar al Alcalde de Castelló que formés una Junta local atenentse á las prescripcions legals, y enviá l' Inginyer Agronom de la provincia pera que observés l' intensitat ab que 's presentava la plaga y definís la verdadera especie de l' insecte. Més no 's pogué fer res prácticich perque la constitució de la Junta local doná lloch á molts incidents que feren que passés llarch temps avans de quedar en condicions de poder empèndrer la campanya.

Per fi al mes passat quedá constituida difinitivament la Junta y ara está estudiant la manera més práctica de combatir la plaga.

Com que son molts las personas que no s' han prés la pena d' enterarse de res de lo que s' ha fet y de lo que 's deu fer pera no ser víctimas d' aquell insecte, per aixó he comensat per exposar els antecedents, y ara estudiaré la situació present, mirantla baix quatre aspectes.

- 1.º Qu' es la llagosta.
- 2.º Medis pera destrui-la.
- 3.º Llegislació espanyola.
- 4.º Medi de destrucció que 's deu usar ara atesa l' época en que som.

I.

Qu' es la llagosta.

Encara que prescindim de l' opinió de que una de las plagas d' Egipte de que 'ns parla l' Historia segrada fou l' invasió de la llagosta, trovem molts datos que demostran que ja en temps llunyans molts comarcas foren invadidas per aquest insecte que produhía la miseria á n' els agricultors. Y aixó ha succehit lo mateix á Europa que á Africa, que á América, dihent M. Didot que segurament no hi ha cap país qu' es pugui gloriarse de no haverne tingut may.

Els naturalistas las inclouen en la familia dels *Orthopteros*, clasificantlas en *Acridium peregrinum*, *Acridium migratorium* y algunas altres especies menos importants. La primera es tan terrible y fa tals estragos que, com diu un autor, la fam y la miseria son consecuencias necessarias de la seva

(1) En la primera parte de este artículo, publicada en el BOLETÍN n.º 23, se cometieron los siguientes errores de caja:

En el párrafo 6.º, líneas tercera y sexta, donde dice *escarola*, debe decir *escanda*.

En el párrafo 8.º, línea tercera, donde dice *Xrinca*, debe decir *Ariaca*, y en el párrafo último, línea última, donde dice *Beggia*, debe decir *Reggia*.