

produciendo sus cultivos con preferencia, centeno, trigo, maiz, patatas y judías.

De sus huertas sólo puede esperar el agricultor productos de verano, pues las bajas temperaturas del invierno y primavera esterilizan sus esfuerzos para conseguir frutos primerizos, á no ser que estén situadas aquellas en sitios muy abrigados del finísimo viento del Sud.

El río Fluvía, que cruzando por ella la divide en dos mitades y los innumerables manantiales que á cada paso se encuentran, comunican á esta comarca un aspecto delicioso que llama la atención de los forasteros y permite vivan en ella gran variedad de ricas especies vegetales.

El suelo de la comarca pertenece al terreno terciario nummulítico que en sus cordilleras se distingue bien y en sus fondos se halla terraplenado por los de aluvión, á excepción del mechón volcánico que empezando en Ridaura é inmediaciones de la villa, sigue hacia el Sud, en dirección á Santa Pau, constituyendo el aspecto peculiar de este país y notabilísimo para los aficionados á los conocimientos geológicos, ya que son raros estos terrenos y en pocas partes son tan visibles para su estudio. Este especial terreno dá lugar en la comarca al cultivo del alforfón ó *fajol* producto importante en el país y que sólo ama de estos terrenos.

Si bien cruzan por la comarca varias carreteras y algunos caminos vecinales, por lo extensa que es y por la calidad de los productos que de ella se extraen, son aquellos escasos; así que, podemos decir que gran parte de los habitantes de este país, viven poco menos que aislados.

### Feria de Santa Pau.

A causa del tiempo lluvioso, estuvo muy desanimada la feria que se celebra todos los años en el día de S. Antonio en la cercana villa de Santa Pau, y en su consecuencia determinaron las autoridades aplazarla para el próximo Domingo.

### Mercado de Olot.

18 de Enero.

Trigo. . . . .	16'50 á 17	Ptas.	Habas. . . . .	14	Ptas.
Mezcladizo. . . . .	15 á 15'50	»	Patatas (carga). . . . .	10 á 12	»
Maíz. . . . .	10'25	»	Huevos (docena). . . . .	0'80	»
Alforfón (Fajol). . . . .	10	»	Tocinos (carnicera) . . . . .	1'30	»
Mijo. . . . .	10'25	»	Carne tocino id. . . . .	2'05	»
Habichuelas. . . . .	20	»	Paja (quintal). . . . .	2'50	»