

La Huerta

APARECE

EL 1.^{ER} Y 3.^{ER} DOMINGO

DE CADA MES

SUSCRIPCIÓN

España, un año 5 ptas.

Extranjero, un año 7 fr.

de Gandía

○ Dirección y Administración. ○ Germanías, 36. ○ Gandía ○

Corresponsales-Compradores

Los tiene en todos los pueblos de esta Región "La Huerta de Gandía" y se ofrecen al comercio interior y exterior para la compra en comisión de **arroces, cacahuet, pasa, legumbres secas, aceites, algarrobas, verduras, frutas** y demás productos agrícolas.

Referencias á satisfacción.

Dirigirse á la Admón. de "La Huerta de Gandía"

¡¡AGRICULTORES!!

Pulverizadores, sistema "EXCELSIOR"

el mejor aparato conocido para combatir el Mildew y otras enfermedades de los viñedos y naranjos.

MOLINOS DE VIENTO, bombas, norias y maquinaria en general.

Especialidad en la construcción de POZOS ARTESIANOS.

Se hacen toda clase de estudios y presupuestos.

Juan Figuerola.-Peris y Valero, 17.

VALENCIA

Alumbrado por el Alcohol desnaturalizado.

APARATOS BESNARD

INTENSIDAD 60 BUJIAS

LUZ BLANCA Y FIJA

CONSUMO:

de 8 á 10 céntimos hora.

SOCIEDAD DE SAN GOBAIN

Chauny et Cirey

FUNDADA EN 1665

PRIMERAS MATERIAS

Sulfato de Amoníaco

Nitrato de Sosa

Superfosfatos de todas graduaciones

Sales potásicas.



ABONOS COMPLETOS

Guano San Gobain

Guano para hortalizas

Guano Vitícola

Guano para naranjos

FÓRMULAS Y ABONOS ANALIZADORES DEL TERRENO

La Sociedad **San Gobain** produce **600 millones** de kilos de abonos minerales.

La Sociedad **San Gobain** vende mucho porque vende bueno.

La Sociedad **San Gobain** vendiendo mucho puede y vende barato.

La Sociedad **San Gobain** garantiza á sus clientes la mayor prontitud y exactitud en las expediciones.

La Sociedad **San Gobain** por la excelencia de sus productos, por la fuerza de su capital y por la importancia de su producción, puede sostener y **vencer** cualquier competencia.

VENTA al contado y á plazos, en francos, libras y pesetas.

PRECIOS según cantidades: A los almacenistas y comerciantes de abonos, se les harán condiciones especiales.

Depósitos en las principales poblaciones de España.

Dirección para el depósito de Gandía

EUGENIO SEMPERE

GERMANIAS, 36.

Nota. Se facilitarán al que lo solicite precios al día, condiciones de venta, gastos de transporte, enmiendas y fórmulas de abonos especiales para todos los terrenos y cultivos.

LA HUERTA DE GANDÍA

REVISTA QUINCENAL DE AGRICULTURA Y COMERCIO

DEDICADA AL FOMENTO DE LOS INTERESES AGRÍCOLAS Y COMERCIALES DE LA REGION

Aparecerá el 1.º y 3.º domingo de cada mes.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN
España.-Un año **5** ptas.

PARA TODO LO CONCERNIENTE Á
REDACCIÓN, SUSCRIPCIÓN Y ANUNCIOS
dirigirse á la Admón. Germanías, 36.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN
Extranjero.-Un año **7** fr.

Lo que rinde el Arroz

Es verdaderamente inisorio el producto neto de beneficios que rinde por hanegada el cultivo del arroz en algunos términos de la huerta de Gandía, muy especialmente en los de marjal honda en que no puede cosecharse la variedad de rendimiento *Monquillí*, y se dá muy trabajosamente el *Bomba*.

Increible parece que á estas horas no se haya intentado por alguien (propietarios, comerciantes ó labradores) atajar el actual estado de cosas en bien de la producción y de la comarca, con la selección ó el cambio de la variedad de semilla, ó cuando menos el ensayo de alguna planta nueva (el mimbre, la patata del Brasil etc).

Y como no hablamos por referencias, véase la cuenta que establecemos con detalle de gastos y rendimientos.

GASTOS POR HANEGADA

	PTAS.
Arriendo.	15
Cava	2
Entablar.	2
Plantel.	7
Plantar.	3
Tres binas	6
Guano.	15
Siega.	3
Transporte á la era, trilla y demás. .	4
Promedio por año y hanegada del valor de la noria ó derechos de cequiaje .	2'50
TOTAL PESETAS.	59'50

RENDIMIENTO POR HANEGADA

Promedio de cosecha 250 kilos	
Id. de venta 25 ptas. por 100 kilos	62,50
Valor de la paja.	2'50
TOTAL PESETAS.	65'00

El beneficio *aparente* que deja una hanegada de plantío de arroz *bomba* viene á ser de 5'50 pesetas, en el favorable caso de llegar á los 250 ks. de producción, y se consiga un precio de 25 ptas. los 100 kilos que ya resulta muy aceptable; pero aun este beneficio resulta ilusorio, si se atiende á que nuestra cuenta de gastos vá muy disminuida hasta el punto que no creemos que ningún marjalero de los términos de Jaraco y Jeresa cultive y explote una hanegada de arrozal por la cifra de gastos apuntada.

Pero aún suponiéndolo, tendríamos que aplicar los 22 realejos de la propina, al trabajo más pesado y penoso de la cría del arroz; la *mena* de la noria, que no figura en la nota de gastos, porque si pudiera tasarse el trabajo de la bestia que mueve los cangilones de la moruna máquina, y se pudiera dar algún valor á las noches de insomnio que se pasan al pie de la noria arreando á la bestia entre una nube de zumbones y virulentos mosquitos y un ambiente húmedo que cala el hueso, y si el pescar alguna calentura intermitente pudiera tener alguna valoración, cualquiera de estas partidas importaría más que lo que rinde la tierra y lo que ella vale, amén de que por un beneficio cero, se corre el riesgo de perder 59'50 ptas. que alcanzan los gastos, ya sea por enfermedad de la planta, mala granazón, ó pedrisco que pueda sobrevenir.

Así se cultiva y explota en el ochenta por ciento de las marjales de nuestra huerta, el arroz; esa gramínea que constituye el plato típico de los valencianos, y uno de los primeros de la cocina española, y que por admitir tal variedad de condi-

mentos figura en la mesa de todas las clases sociales, desde la espaciosa y bien provista del *gourmet* de paladar más fino, hasta la diminuta y baja del pobre marjalero que hasta para comer encorva su espinazo, llevando á su desfondano estómago y no siempre, algunos puñados de granos de almidón arrancados á la tierra fangosa, sin otro condimento que el usado por los indios ó los chinos.

Tan es una filfa el beneficio del cultivo del arroz en las marjales de nuestra huerta, que los propietarios de esta clase de tierra, sean ó no labradores, prefieren dar en arriendo su propiedad contentándose con sacar 15 saneadas ptas., á meterse en un cultivo que resulta totalmente improductivo.

Hasta los más listos, han discurrido el medio de comercializar su renta, cobrando sus arriendos en arroz que guardan en sus graneros, para venderlo en alguna de las alzas de precio que suele tener este producto.

La penuria de este cultivo y la falta de medios de resistencia, hacen que la vida de nuestro marjalero sea pobrísima mejor diríamos miserable; vive de fiado, auxiliándose de algunas cosechas de huerta que solo le permiten alguna expansión, y destina el arroz para el pago de cuentas pendientes y allá en la era, á grano limpio, paga su arriendo, liquida con el comerciante la harina y el aceite y el abono y el dinero y la tela de algodón que tomara para mal tirar en el invierno, y regresa á su vivienda, manchada la cetrina pelambre de los toques del sol y del barro, con lo único que no se le admite en liquidación, la horca de aventar; pero mostrándose satisfecho del buen año tenido, si de la liquidación practicada no ha resultado con saldo deudor.

Por de contado que en otras partidas de marjal como las de Sueca y Cullera donde llegan á cosecharse de 500 á 600 kilos de *Monquilí* por hanegada, el cultivo de esta gramínea deja al labrador mayores rendimientos por el abundo de agua, altura de las tierras, cultivo forzado, número de hanegadas que se explotan y buenos precios que rigen, pero aun así, siempre resulta la cosecha del arroz de gran exposición, muy trabajosa, y propensa á ser la ruina de una extensa comarca, en tanto se llegara á modificar el arancel, ú oscilaran en baja nuestros cambios.

ALIMENTOS MAL APROVECHADOS

Tiene la ganadería, como toda la agricultura, un carácter tan profundamente social, en cuan-

to es mantenimiento de todos; que en estos días es preocupación de gobernantes el llamado problema de las subsistencias, y como primordial de ellas, el de la carne.

Un desengaño y desesperanza muy hondos me mueven á no considerar ni mentar siquiera lo que es acción y deber del Estado, ni todo aquel bien y mejora que podría sacar la sociedad de su propio seno, asociándose para fines de economía, mutualidad, previsión y venta, porque tales predicaciones, hoy por hoy, tienen en España un aspecto más lírico que práctico. Y mi deseo es hablar al individuo, recordándole cosas tan sabidas como olvidadas, á la mano de su voluntad y provecho.

Porque en el pensar disasociante y particularista de nuestro agricultor ganadero, lo que á él le interesa—y acaso lo es todo aquello que él solo pueda hacer sin hermanarse con el vecino, y dentro de este criterio nacional, lo que más le inquieta—, es tener abuntes abastos para alimentación de sus animales de renta, en un país como el nuestro donde los extremados regímenes climatológicos lo llevan á trances de escasez desesperada y al parecer invencible.

Apuntaremos algunos aprovechamientos de los más generales y hacederos, dejando á cada cual el discernir su adaptación local y casuística.

Nadie dudará en el presente año de la escasez de pajas de cereal, misérrima y principal ración de entretenimiento en nuestras ganaderías cuando la invernada agota ó imposibilita el pastoreo. Tenemos, en cambio, un millón cuatrocientas mil hectáreas de viñedo que pueden enjugar ese déficit y ser siempre recurso cuantioso de previsión.

La viña nos dá sarmientos y pámpanos, y más tarde, elaborado el vino, residuos, como los orujos, de inestimable valor alimenticio, apenas aprovechados para esta necesidad, y, en muchos casos, abandonados, como restos inservibles y molestos. ¿Quién no ha visto obstruyendo los caminos de muchos pueblos manchegos y murcianos descuidadas hacinas de sarmientos, sacados de los vidueños fronteros, para que se los apropie y utilice el viandante necesitado que acierte á pasar? Y sin embargo, en varios de esos pueblos he visto comprar la paja cereal á elevados precios, traída con portes costosos de otras regiones. Para ellos era inaudito ó increíble el aprovechamiento de los sarmientos triturados como sucedáneos de las pajas en los pesebres y camas de los animales de labor y renta.

Un sencillo triturador, movido por malacate siquiera (á mano resulta muy molesto para el obrero), puede hacer en los forzosos ocios invernales un trabajo sumamente económico.

Grandeau ha probado que los sarmientos secos y bien triturados suministran un alimento por lo menos igual al heno de buena calidad.

Su composición es la siguiente:

	Por 100 kilos de sarmientos	
	Frescos	Secos al sol
Aguas	78,00	13,00
Materias azoadas	3,10	12,28
Idem hidrocarbonadas.	11,93	47,17
Idem grasas.	0,51	2,00
Celulosas.	5,00	19,76
Cenizas	1,46	5,79

Con temperaturas de 56 grados en verano y 8 y 10 grados bajo cero en invierno; escasas lluvias de 300 y 400 milímetros anuales, pésimamente repartidos, es difícil la obtención regular de forrajes en secano, aunque mucho cabe esperar de plantas providencialmente resistentes, que ya traeremos á cuenta otro día. De todos modos, en nuestro solar central y meridional siempre será muy recomendable la explotación de lo que se ha llamado gráficamente *prados aertos*, utilizando como forraje verde y ensilados las hojas de arbustos y árboles.

Trataremos ahora de los pámpanos de la vid indígena y de la viña forrajera.

Las hojas de vid son un precioso alimento para toda clase de animales; según el doctor Guyot, 20 kilos constituyen una excelente ración de entretenimiento. Yo los he dado y los estoy dando actualmente á bueyes y mulas de labor, que trabajan con vertederas Vernet, Ecker y Rud-Sack, añadiendo conveniente cantidad de almortas (guijas) trituradas para los primeros, y cebada para los segundos, pero con ahorro considerable de dichos granos, siempre valiosos y al presente encarecidos por la escasísima cosecha.

Las hojas de vid constituyen en algunas regiones francesas el alimento casi exclusivo de ciertos animales, y el famoso queso de Mond d'Or se elabora con leche de cabras alimentadas con pámpanos frescos y ensilados. Desde el 24 de Junio de 1874, que el doctor Guyot publicó en el *Journal d' Agriculture pratique*, una carta referente á su utilización económica y racional, que más tarde, en 1887, comentó en su excelente obra Leconteux, tiempo hemos tenido de aprender lo que aún es demasiado para muchos, aunque el esfuerzo de algunos ha procurado divulgarlo, como el Sr. Pérez de Gracia, en su recomendable libro *Los forrajes verdes y el ensilaje en España*, á cuyo documentado texto me remito para cabal conocimiento de su aprendizaje sencillo, que sería extenso en un trabajo periodístico.

La viña forrajera puede ser hábil recurso en

comarcas españolas donde es difícil hallar cultivo remunerador que substituya la vid, desaparecida por la vorágine filoxérica. Ideas son estas que podrán parecer raras, y que, meditadas, caso sean fecundamente adaptables á nuestra economía rural.

Claro es que me refiero principalmente á la vid americana, algunas de cuyas variedades son de un desarrollo foliáceo extraordinario. Se puede plantar cepas, no para cosechar vino, aunque esto sorprenda, sino para obtener forrajes baratos, donde no se darían abundantes y seguros de otros vegetales.

M. Contague publicó en 1894 un trabajo muy notable y extenso, que hace suyo el eminente Coste-Floret en su utilísimo libro *Los residuos de la vendimia*, cuya autoridad amparará mis consejos.

Condiciones desfavorables del clima en el Mediodía francés para la producción de plantas anuales ó vivaces, herbáceas, forrajeras, les hizo pensar en los árboles y en los arbustos para este objeto. La vid pareció desde luego, uno de los vegetales más indicados para el ensayo.

Entre las variedades salvajes de América, Riparia, Rupestris y algunos híbridos, todas ellas de sarmientos delgados, largos y rastreros, con follaje lozanísimo, ¿no cabe explotárselas como plantas forrajeras? Se cortan los sarmientos con sus pámpanos á ras de la cepa, y todo ello menudamente picado con el corta pajas, se ensila.

La posibilidad de obtener grandes cantidades de substancias forrajeras por el cultivo de la vid, se puede deducir del informe de Müntz al Congreso de Montpellier el 1893.

Consideremos, por ejemplo la viña de Bellevue, la menos productiva entre las estudiadas por él, que sólo daba un rendimiento de 75 hectólitros á la hectárea (que en España sería una buena cosecha), llegando otras hasta la enorme cifra de 300 hectólitros. Haciendo abstracción del agua contenida en los productos cosechados y habida cuenta de que un hectólitro representa unos 20 kilos de glucosa ú otras substancias diferentes del agua, tendremos que una hectárea produce: 1.500 kilos de glucosa, etc., 485 de orujos secos, 1.437 de hojas secas, 1.300 de sarmientos secos, 4.722 kilos, en total, que, á 15 por 100 de agua para equiparlo al heno normal constituyen unos 5.400 kilos de substancias alimenticias, que contienen, según Müntz, 44 kilos de ázoe, ó sea el equivalente (desde el punto de vista de los elementos proteicos) de 5.400 kilos de heno con 0'8 por 100 de ázoe. Sería éste un heno pobre, pues el de buena calidad tiene 1,5 por término medio; pero podremos decir que los 5.400 kilos equivaldrían á otros tantos de una mezcla mitad heno

bueno y mitad paja de trigo. Podría, además, dársele dos cortes, uno en Junio y otro en Octubre, si no todos los años, cada dos. Cosechada su producción forrajera en Octubre, el suelo quedaría libre cinco ó seis meses, y permitiría conforme á los principios demostrados por Deherain para evitar la pérdida del ázoe nítrico en ese largo transcurso, cultivar plantas anuales que segadas en verde en Marzo, suministrarían un suplemento de forraje ó beneficiarían el terreno como abono verde.

Este forraje no será un alimento completo, por lo cual en las raciones nutritivas hay que añadirle un suplemento en azoado.

Tenemos exceso de producción vinícola, mientras la cria y recria de toda clase de ganados brinda con una demanda y precios muy ciertos y elevados; ¿por qué no hemos de convertir el vino en fuerza animal, en carne, leche y queso, que importamos por valor de muchos millones?

He visitado muchos centros vinícolas, donde se ignora ó no se practica el aprovechamiento de los orujos para sostenimiento de animales, en especial del ganado lanar, al cual es principalmente aplicable.

Hace muchos años que lo realizo con excelente resultado. Unos aconsejan desecarlo, otros ensilarlo. Yo lo destilo, y conforme sale de la caldera de destilación se le da al ganado lanar ó en otro caso lo ensilo.

Debe estar siempre descobajado, operación que se hace á la vez que se elabora el vino, con una estrujadora provista de separador.

Aunque estas ideas las dió á conocer en 1845 Pagézy, y otros las completaron, el estudio acabado y completísimo se debe al eminente profesor Degrully que podrán consultar los que deseen mejor conocimiento.

Para mi propósito bastará con la copia de la tabla X:

MATERIAS DOSADAS	HENO	ORUJO
Agua	14,30	70,00
Materias proteicas	8,50	2,92
Materias grasas	3,00	3,28
Extractos no azoados	38,30	16,30
Leñoso	29,30	4,95
Cenizas	6,02	2,76

Resulta—dice Degrully—que la cantidad de materias proteicas contenidas en el heno de prado es algo más de doble. Pero hay otro elemento que debemos considerar, y es el coeficiente de digestibilidad de los principios nutritivos del orujo. Y por varios razonamientos que lógicamente expone, se deduce que el valor alimenticio del orujo

descobajado es la unidad del heno: 100 kilos del uno substituyen á 50 kilos del otro.

Si calculamos en 30.000.000 de hectólitros la cosecha media de España, y suponemos 12 kilos de orujo por cada hectólitro de vino, según M. Marés, tendremos 360 millones de kilos de orujo equivalentes á 180 millones de kilos de heno, que significa el mantenimiento económico de muchos millares de ganado mayor y menor.

EL CONDE DE RETAMOSO.

Bibliografía

Cereales y Legumbres.—Es el título de un folleto publicado por el catedrático de Agricultura y director de «Los Abonos Químicos» D. Juan Gavilan.

De la importancia de la obrita de tan competente maestro, puede juzgarse por el siguiente sumario.

Composiciones y caracteres de los principales abonos.—*Abonos completos.*—*Abonos verdes.*—*Abonos mixtos.*—Preparación de las mezclas de primeras materias.—Distribución de los abonos.—Encalado.—Abonos para cereales y legumbres.—Rotaciones en el cultivo de secano.—Advertencias importantes.—Tabla de equivalencias de medidas superficiales.

Recomendamos á nuestros abonados la lectura de tan interesante folleto que además de la clara exposición de la materia, lo sirve gratis el autor. (Zorrilla, 4, principal, Madrid).

De la Región

CEBOLLA.—Igual situación que la de la pasada quincena: Mercado flojo.

PATATAS.—La clase manchega no ha abierto en firme por no estar la cosecha en plena recolección.

La variedad blanca alcanza de 1'40 á 1'60 ptas. la arroba y la roja alrededor de 1'50.

ACEITES.—En fuerte alza los de la región, cotizándose las ya escasas existencias de 14 á 15 ptas. la arroba clases finas.

ARROZ.—Se mantienen en firme de 31 á 32 pesetas los 100 kilos el *bomba*, y 22 á 23 el *monquili*.

ALGARROBAS.—En alza: Valen ya de 1'75 á 2 pesetas la clase mejor.

ALMENDRA.—Mercado encalmado: La *mar-*

cona y la larga, se cotizan á 3'50 y 3'75 pesetas la varchilla equivalente al decálitro.

CACAHUET.—La clase nueva de dos granos consigue de 3 á 3'25 ptas. decálitro.

Hasta la próxima quincena no se generalizará la cosecha de cacahuet en nuestra región.

PASA.—Refrendamos cuanto llevamos dicho á los labradores sobre el peligro que se corría en este año de alcanzar precios limitados si se guardaba la cosecha; y ya que los comerciantes de pasa no saben más que dar palos de ciego y los labradores continúan en la *higuera*, á conformarse todos con lo que venga, mientras los ingleses comercian como les viene en gana con nuestros productos.

El presidente de la Comisión de comerciantes ha publicado la siguiente convocatoria.

«Accediendo á los deseos de importantes comerciantes dedicados al negocio de pasa, la Co-

misión Ejecutiva ha acordado convocar al Comercio en general, á una reunión que tendrá lugar en Denia, el domingo, 17 del corriente, á las 4 de la tarde, en el Circo (calle del Marqués de Campo) para tratar sobre los medios que se propongan para mejorar el estado del negocio, cuya medida se considera de urgente necesidad para evitar en lo posible la grave depreciación de la pasa en los mercados consumidores».

Por la Comisión: EL PRESIDENTE.

No sabemos lo que saldrá de esa reunión, pero lo presumimos á juzgar por la *firmeza* que suelen tener los acuerdos que toma el comercio frutero. De los labradores nada hemos de decir; éstos ni siquiera han pensado nunca en reunirse, y para que, ¡si apenas lo necesitan!

IMP. DE JOAQUÍN FERRER.—GANDÍA

Movimiento del Puerto de Gandía

DÍAS	VAPORES	PASA quintales	CEBOLLA cajas	CEBOLLA jaulas	DESTINO
	Suma anterior.	1687	9658	136030	
Agto. 23	Dinnamarc			11466	New-York
» 27	Cid	1981	191		Londres
Sepbre 4	Pinta	2780	146		»
» 8	Albania	1112			Gothebor
» 14	Naranja	1022			Londres
	Total . . .	8582	9995	147676	

El vapor «Cid» cargó 46 cajas de melones y 238 cajas de granadas y el «Pinta» 552 cajas del mismo fruto.

Importación de primeras materias para abonos

FECHA	VAPOR	SULFATO AMONÍACO	SUPERFOSFATO DE CAL
	Suma anterior . . .	885.735	931.640
Septiembre 13	Garibaldi	180.354	
	Total . . .	1.066.089	931.640

MERCADO REGIONAL

ABONOS

	PTAS	kilos
Sulfato Amónico de	45'00 á 45'50	100
Nitrato de sosa de	38'00 á 39	»
Superfosfato de cal 18 20 de	11 á 11'50	»
» de » 16 18 de	10 á 10'50	»
» de » 13 15 de	9 á 9'50	»
» de » 10 12 de	8'25 á 8'75	»
Cloruro potásico 80 85 de	31 á 32	»
Sulfato de potasa 96 98 de	35 á 36	»
Carne seca de	18 á 18'50	»
Turtó de Sésamo.	17'50 á 18'00	»
» Mafouraire	6 á 7	»
Sulfato de hierro de	9 á 10	»
Sulfato de cobre de	78 á 80	»
Azufre flor	12 á 12'50	50
» polvo	10 á 11	»

ACEITES

	PTAS.	ARROBA
1.ª calidad de la región de	14'00 á 14'50	una
2.ª » » de	12'50 á 13'00	»
Andaluz de	10'50 á 11'00	»

ARROZ

	PTAS.	Eilos
Bomba en cáscara de	31'00 á 31'50	100
Monquili en » de	22'50 á 23'00	»
Bomba blanco n.º 4 de	50'00 á 50'50	»
» » n.º 3 de	49'00 á 49'50	»
» » n.º 2 de	48'00 á 48'50	»
» » n.º 1 de	46'50 á 47'00	»
» » n.º 0 de	00'00 á 00'00	»
Monquili blanco n.º 1 de	33'75 á 34'00	»
» » n.º 0 de	33'25 á 33'75	»

ALCOHOLES

	PTAS.	HECT.º
Desnaturalizado de	70 á 75	»
De vino 94 á 95.º de	128 á 126	»
Anisados de 80.º de	180 á 182	»
» de 70.º de	158 á 160	»
» doble de 70.º de	168 á 170	»
» triple de 70.º de	178 á 180	»
Mistela de	5	cántaro

CACAHUET

Cacahuet 2 granos de 3 á 3'25 ptas. decálitro

FORRAJES

	PTAS	ARROBA
Algarrobas veras de	1'75 á 1'90	»
comunas de	150 á 175	»
Alfalfa seca de	2'00 á 2'25	»
Paja de trigo de	0'70 á 0'80	»

FRUTAS

	PTAS	ARROBA
Duraznos	0'00 a 0'00	»
Albaricoques de	0'00 a 0'00	»
Manzanas de	0'00 a 0'00	»
Pasa de	1 a 20	quintal
Uva moscatel	1'25 á 1'50	arroba
» valensi.	1'50 á 2'00	»
» chasselas.	á	»
» gateta	á	»
Sandías	4'50 á 5'00	docena
Melones	4'00 á 5'00	»
Limas	12 á 13	arroba
Violetas	á	»

GRANOS

	PTAS.	DECÁLITRO
Judias pinet blancas 1.ª de	8'50 á 9	»
» monqueli 1.ª de	8 á 8'25	»
» » 2.ª de	7'00 á 7'50	»
Maiz del país de ,	3'50 á 3'75	»
	á	»

HORTALIZAS

	PTAS.	ARROBA
Bajoca fina de.	á	»
Tomate maduro de	0'00 á 0'00	»
» verde de	0'00 á 0'00	»
Pimiento verde de	0'75 á 0'90	»
» rojo	1'50 á 1'65	»
Patatas de	1'40 á 1'60	»
Cebolla	1'00 á 1'25	»
Nabos ,	5'00 á 5'25	»
Judias tiernas	2'50 á 3'00	»
Berengenas.	0'50 á 0'60	arroba
Habas.	0'00 á 0'00	arroba
Guisantes	0'00 á 0'00	»
Chirivías.	1'50 á 1'60	»
Guindillas.	0'00 á 0'00	»
Coles	1'50 á 1'60	docena
Alcachofas.	0'00 á 0'00	»

SALVADO DE ARROZ

	PTAS.	DECÁLITRO
Salvado «Cilindro»	1'50 á 1'75	»
» «Morret» de	1'25 á 1'50	»
» de blanqueo de	1'00 á 1'25	»

LANAS

	PTAS.	Arroba de 12 1/2 kilos
Lana de curtidores fina de	24 á 25	»
» de » entrefina de	22'50 á 23	»

Las plantas *ingertos* proceden de sarmientos cuya longitud es de 45 a 60 centímetros y se cajan escogiendo, solo aquellos de soldadura completa por los dos lados y con buen brote y raíz.

Muy del caso sea tener presente por los que desean comprar plantas a las citadas condiciones que pueden servir de norma general.

Accomio en muchos casos inutilizar de gémulas filoxéricas, las plantas de vides procedentes de punto filoxerado, expondrmos entre los vides procedentes de infestados, el recomendado por M. Couanon: Después de varios ensayos, ha comprobado, según Mr. Viala, que, sus cogidos mejores de 10 plantas barbados durante cinco minutos en agua caliente a la temperatura de 53 grados C., quedan exentos de la filoxera, pues a esta temperatura mueren los insectos y huevos existentes en la planta, sin que este deje de geminar y vegetar normalmente.

El procedimiento es pues sencillo y práctico a la vez y puede presentarse a los viticultores.

Fijando el ray que cursa por la tercera formada en contraposición a la constituir las vides por medios de las vides americanas y que consisten en poder *ocultar* la filoxera con insecticidas, antes que *acomodar* se a ella; es decir, las frases del ya citado Mr. Couanon «tratad vuestras vides y las conservad» Mr. Cantin y otros agrónomos ilustres, prosiguen la experiencia bajo este punto de vista y han observado, que durante el período (quitación) los brotes de las vides (pasada la poda) con una aplicación de lysol al 10 por 100, han obtenido resultados concluyentes; y que vides cubiertas al arraque, por la invasión filoxérica, han sido salvadas y vuelta al estado de su plena producción. También se recomienda plantar sarmientos del país, remojados de antemano con una disolución de lysol al 1 por 100 y después de la poda pulverizar con una disolución al 4 por 100 de lysol, con lo que permanecen indemnes las vides a la filoxera.

Es cuanto cree debe exponer el Servicio Agronómico de esta Sección a la consideración de los agricultores de esta provincia, que en general son viticultores.

El Ingeniero Agrónomo

VICENTE RAMOS

Alicante.

LA FILOXERA

Bando del alcalde de Jumilla, que tiene gran interés para sus colegas de esta Región.

«HAGO SABER: Que en cumplimiento de lo que dispone la circular del Gobierno civil de esta provincia, se ha reunido la Junta local de defensa contra la filoxera y acordado en sesión del día 13 del presente mes de Julio que, mediante bando de esta Alcaldía, se recomiende a los habitantes de su jurisdicción que, con el fin de evitar, en lo posible, la invasión y propagación de la plaga filoxérica en nuestro término municipal, libre hasta ahora, por fortuna, de tan perjudicial insecto, avisen en las oficinas del Ayuntamiento tan pronto como noten en alguna vid señales inequívocas ó aunque solo sean sospechosas de la existencia de la devastadora plaga.

Este microscópico insecto, que se multiplica extraordinariamente, tiene en verano grandísima vivacidad, y por ambas circunstancias se extiende con asombrosa rapidez infestando las viñas y destruyéndolas en muy poco tiempo.

Como unas filoxeras son aladas y otras sin alas y en la presente época del año el número de las de ambas formas es considerable, resulta que su rápida propagación se verifica tanto a través del terreno invadiendo las diversas partes de la vid (raíces, tallos, hojas, etc.) como por medio del aire, sirviendo también el hombre, cuando ha permanecido en focos filoxerados, como vehículo de difusión de la tremenda plaga, ya mediante el calzado, ora en sus ropas ó en sus instrumentos de cultivo, sobre todo si transporta cepas, uvas, sarmientos ó residuos de la vid infestados del insecto.

En virtud de estas consideraciones, la Junta local de defensa contra la filoxera, por conducto de su presidente, recomienda, encarga y ruega al vecindario de esta Ciudad, que en bien de sus intereses, que son los de la viticultura, no dejen de dar cuenta á esta Alcaldía inmediatamente que sepan ó sospechen, con fundamento, que se han introducido en el pueblo ó su término municipal uvas, tallos, hojas ó cepas enteras, como igualmente todo género de árboles, arbustos ú otras plantas vivas pro-

cedentes de comarcas invadidas por la filoxera: que participen del mismo modo á la Autoridad si tienen noticia de que se traen sarmientos ó barbados americanos, ya para su plantación ó por cualquier otro fin; y que den cuenta también cuando sepan la entrada de ganados en este término, siempre que hubieran pasado por comarcas sospechosas de infección ó declaradas oficialmente invadidas.

Esto en cuanto á medios PREVENTIVOS.

Como antecedentes para SEÑALAR la invasión, se encarece á los vecinos la conveniencia de que denuncien cualquier novedad que noten en los viñedos, especialmente si ésta consiste en que en medio de cepas en estado frondoso y llenas de vigor hay algunas amarillentas cuyas hojas pierden el color verde secándose por sus bordes, y cuando se presentan agallas ó abolladuras en los pámpanos de tal modo que la depresión ó hundimiento aparece en la cara superior ó parte lustrosa de la hoja, correspondiendo, por consiguiente, el abultamiento al reverso ó cara inferior del pámpano. Es también carácter distintivo de la presencia de la filoxera en las cepas, el hecho de que sus raicillas más finas, las capilares, presentan, particularmente en su extremidad, hinchazones especiales de color más claro que el resto de la raíz y que se notan á simple vista, las que son producidas por picaduras ó taladro del parásito.

Una vez conocida la existencia del pulgón, deben arrancarse cuidadosamente las cepas enfermas y quemarlas hasta convertirlas en ceniza sobre el terreno mismo en que crecieron, avisando de antemano á la Autoridad.

Con el fin de evitar el contagio se prohíbe la entrada á los focos filoxéricos sin el competente permiso.

Los que autorizados para ello hayan de trabajar en viñas enfermas, conviene que antes de salir de ellas se cambien el calzado cuando menos, limpien cuidadosamente sus herramientas y las sumerjan en agua caliente, en la que deben lavarse los pies y manos.

Lo que se comunica al vecindario para su conocimiento con el fin de que todos contribuyan á la defensa de la riqueza más preciada de esta población.

EL ALCALDE,

Joaquin Herrero.

6.ª En los suelos arcillo-silíceos secos, Cordifolia. Riparia, Cardifolia-Rupestris.

7.ª En los mismos pero húmedos, como el número 5.

Los nuevos híbridos obtenidos cruzando los mejores americano-americanos y americano-viníferos son recomendables por su gran afinidad para el ingerto, por su vegetación más vigorosa y adaptación á los varios terrenos.

Por otra parte se ha observado, que los defectos de afinidad entre las viñas americanas y europeas, impiden que la hibridación produzca los satisfactorios resultados que se esperaban y el ingerto que salva por el momento nuestras cepas, se ve que comprometen también el porvenir; de ahí el que se busca ya hoy el remedio, en la obtención de tipos *deve-emplazo*, estudiando con método la gran variabilidad del híbrido sexual y de su fruto á continuación de ingeritos apropiados, pidiendo, por ejemplo, la resistencia de la raíz á la hibridación sexual y la calidad de la uva, resistencia de la hoja, etc. á la hibridación asexual. M. Daniel opina que la resolución definitiva del problema debe resolverse por la hibridación sexual modificada, combinada racionalmente con la hibridación asexual del ingerto y por la conservación por estaca ó acodo de la variedad así obtenida por causa de la influencia específica que se ejerce entre el pié y el ingerto.

Otro dato de importancia para el viticultor que pretenda replantar sus viñedos con vides resistentes á la filoxera, es el de los precios corrientes que han regido esta temporada en los viveros de cepas americanas: citaremos los precios á que se han vendido unos 14.000.000 de plantas procedentes de los viveros de la Diputación Foral y Provincial de Navarra, cuyas condiciones para toda clase de vides son las siguientes:

	PTAS.
Precio del millar de sarmientos de vivero	6
” ” ” de sarmientos injertables	15
” ” ” de barbados	25
” ” ” de plantas ingerto	150

Los sarmientos para plantación y vivero de barbados, tendrán una longitud de 50 centímetros y grosor inferior á 6 milímetros de diámetro.

Los sarmientos injertables tendrán una longitud de 45 centímetros y un grosor de más de 6 milímetros de diámetro.

Las plantas barbados proceden de sarmientos cuya longitud es de 50 centímetros y se darán con todo el brote del año.

La Papelera Alcoyana

FABRICA DE PAPEL CONTINUO DE TODAS CLASES

Moltó, Santonja y C.^a

REPRESENTANTE:

JOSÉ FUSTER GIMENO

CANALEJAS, 6.-GANDIA

GUANO PARA FLORES

Guano especial para las plantas en maceta.

Fórmula de FISCHER

No quema las raíces.

1 peseta el paquete de 1 kilogramo

Germanías, 36.-GANDIA

ALMACEN DE GUANO

Y
PRIMERAS MATERIAS PARA ABONOS

ANDRES LAPEYRE

ABONOS PREPARADOS PARA TODA CLASE DE CULTIVOS

Sulfato de amoniaco, Nitrato de sosa, Cloruro de potasa, Superfosfato de cal.

Almacén y despacho: Puente de Oliva, n.º 4

GANDIA



Agencia de Aduanas

CONSIGNACIÓN

DESPACHO DE BUQUES Y MERCANCIAS

FRANCISCO DIEGUEZ

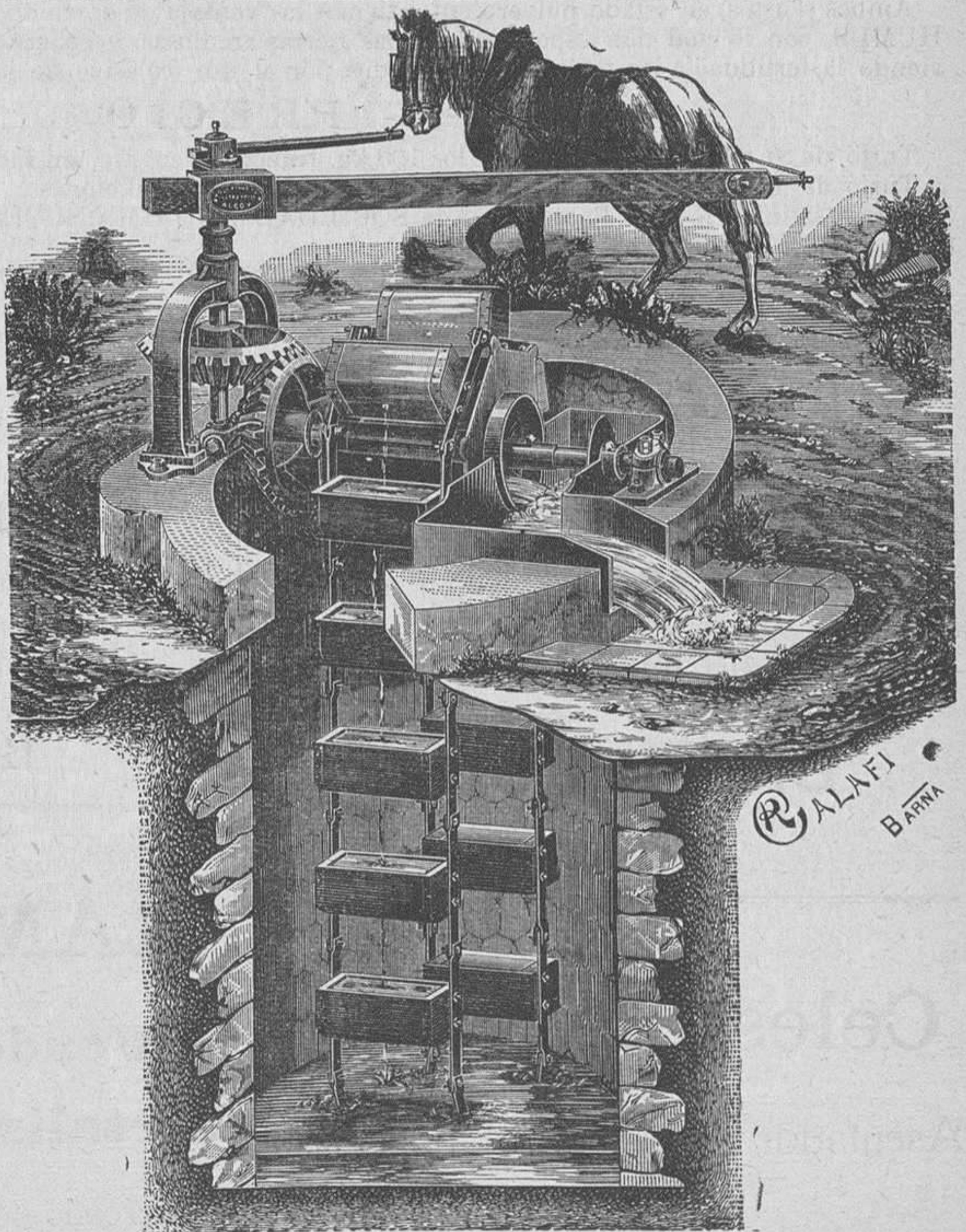
GANDIA

VDA. DE AZNAR, RODES Y C.^a

Constructores mecánicos

ALCOY

Maquinarias á vapor de diferentes sistemas. Motores hidráulicos. Transmisiones por correas, engranes, telodinámicas y eléctricas. Máquinas y accesorios para la fabricación de paños, lanas regeneradas y papel, molinos harineros, arroceros y sus accesorios. Instalaciones completas para la elaboración de vinos y aceites con prensas hidráulicas ó de usillo. Bombas para extracciones y trasiegos, norias y arrietes movidas á mano, caballerías ó á vapor. Depósitos para aguas, aceites y alcoholes. Armaduras, puentes metálicos y sus similares. Instalaciones eléctricas y trasportes á distancia. Se hacen toda clase de proyectos y peritaciones.



A Los Agricultores

Los Turtós de SÉSAMO Y MAFOURAIRES, de la casa, "SOCIEDAD ANÓNIMA SUCESORA DE L. BENNEFOY" de Barcelona, son excelentes ABONOS naturales, residuos de semillas oleaginosas, cuyos análisis y experiencias en el Extranjero, son la mejor garantía de los buenos resultados que se han de obtener con su empleo, en la Agricultura.

ANÁLISIS

Riqueza del MAFOURAIRES:		Riqueza del SÉSAMO:	
Azoe	3'50 por 100 —	Azoe	6'74 por 100
Acido fosfórico	1'— » —	Acido fosfórico	2'25 » —
Potasa	0'50 » —	Potasa	1'75 » —
y el principio venenoso,	—	y el HUMUS	—
y el HUMUS.	—		

EMPLEO

El Turtó de SÉSAMO, se emplea en el Norte de Francia, Alemania y Bélgica; para el cultivo del TRIGO y de la REMOLACHA. Se emplean de 1000 á 1200 Kg. por hectárea para el TRIGO, y de 1500 á 2000 Kg. para la REMOLACHA. En el Sud de Francia lo usan mucho, para las VIÑAS y los ARBOLES FRUTALES, cuya cantidad varía entre 100 y 350 gramos por cepa, y llega hasta 500 gramos por árbol, como el Olivo.

El Turtó de MAFOURAIRES, tiene la misma aplicación que el anterior, solo que deben emplearse las cantidades de éste, en el doble que aquel, pero su consumo es más ventajoso en las tierras donde los insectos, larvas y gusanos hacen estragos, ya que contiene un principio nocivo para estos animales, á los que extermina en gran cantidad.

Ambos Turtós, en estado pulverulento; tienen la ventaja de descomponerse más pronto, convirtiéndose en HUMUS, con lo cual dan esponjosidad á las tierras arcillosas, y consistencias á las demasiado ligeras, devolviendo la fertilidad á los terrenos esquilados por el uso excesivo de los Abonos químicos.

PRECIO

Turtó de SÉSAMO, á Ptas. 16'50 los 100 kg. franco de envase, en sacos, y estación ó muelle Barcelona.

Turtó de MAFOURAIRES, á Ptas. 6 los 100 kg. iguales condiciones.

Para más informes, en Barcelona, á la SOCIEDAD ANONIMA SUCESORA DE L. BONNEFOY, Apartado de Correos, núm. 5.

CUCURELL Y MÁS

**Asentador de frutas
y hortalizas.**

Mercado Jerusalén, núm. 8

BARCELONA

Celestino Vigué

Asentador de frutas y hortalizas.

Mercado Jerusalén, Barraca n.º 40

BARCELONA

Jaime Miró

ASENTADOR DE FRUTAS

Y HORTALIZAS

MERCADO SANTA CATALINA

BARCELONA

RAMON FLOR

**Vendedor de frutas y
hortalizas.**

Mercado Jerusalén, n.º 4

y Cervelló, 12, 4.º 2.ª

BARCELONA