

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, cacahuets, 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.

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

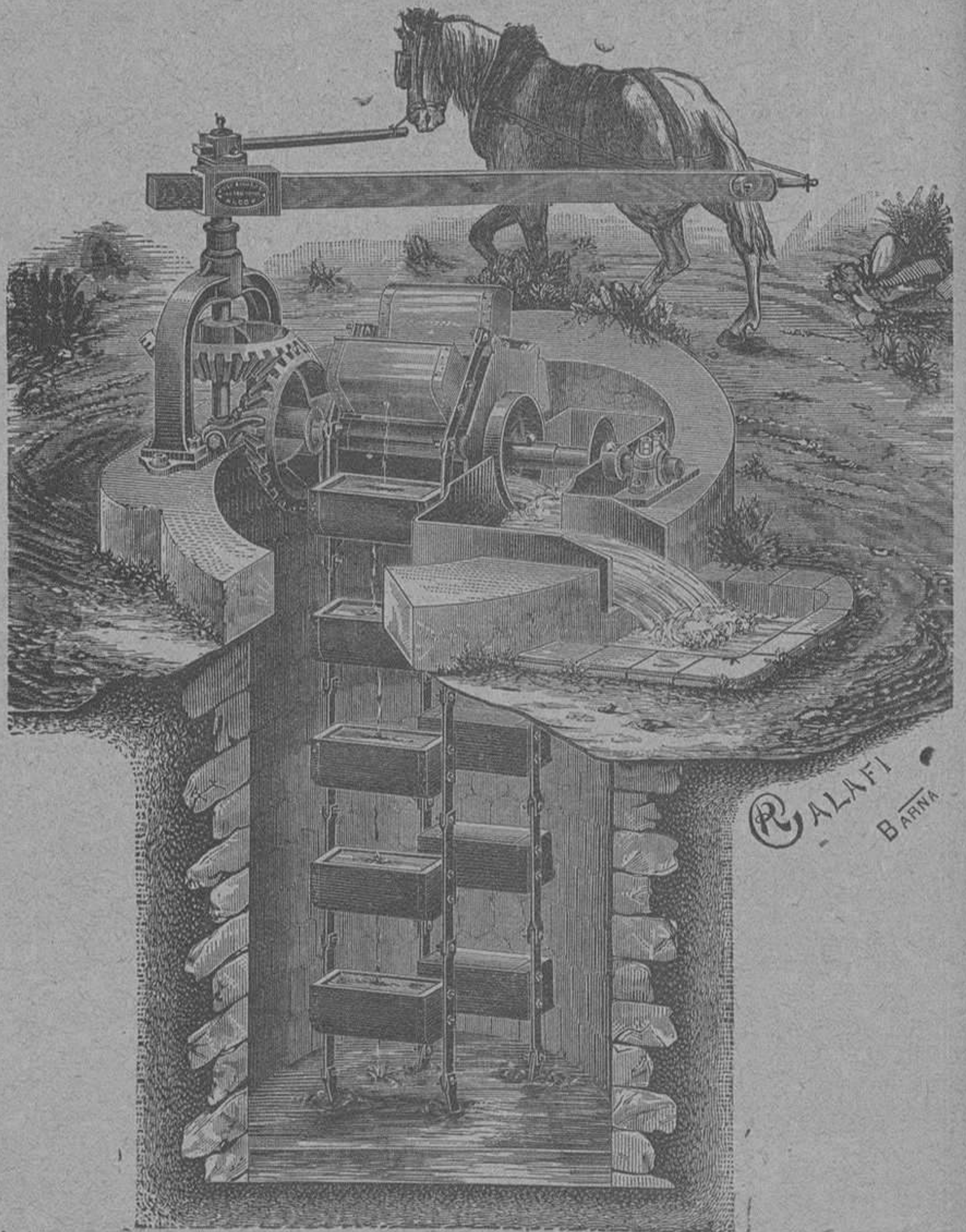
GANDIA

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.



ALAFI BARNA

LA HUERTA DE GANDIA

REVISTA QUINCENAL DE AGRICULTURA Y COMERCIO

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

Aparecerá el 1.^{er} y 3.^{er} 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.

El Trigo y el Abono ⁽¹⁾

No creemos equivocarnos al decir que el cultivo del trigo, es el que menos ha progresado en España.

Conservamos aun después de haber machacado de firme libros, revistas, artículos, folletos y tantos otros medios de propaganda, el antieconómico barbecho, el arado primitivo, el redileo y el laboreo de las tierras á usanza romana.

En cuanto á la moderna práctica de abonar las tierras con productos químicos buscando el cultivo intensivo de esta gramínea, apenas ha entrado en uso en España.

Salvo la faja litoral de nuestra nación donde las ideas y procedimientos venidos del exterior se abren paso y encuentran ecos de imitación, el centro de España, continua tan virgen de explotación agrícola, como lo dejaron los soldados del César.

De ahí la enorme desproporción del rendimiento de trigo que acusan unas con otras las comarcas de España, algunas de las cuales apenas llegan á producir cinco hectólitros de trigo por hectárea, mientras que en bastantes centros del litoral no es difícil llegar y hasta rebasar las mejores cifras de producción que puedan obtenerse en Bélgica é Inglaterra.

Como principal causa de tal desequilibrio, está unas veces, el desconocimiento más absoluto de lo que son y significan en agricultura y especialmente en la explotación triguera los abonos; otras el uso deficiente de los mismos; y las mas de ellas, el empleo fuera de las prácticas de economía y razón.

Más que ninguna otra planta, necesita el trigo

un abono medido y apropiado á las circunstancias de clima, terreno y variedad cultivada, pues tanto se peca por carta de menos como de más.

En el primer caso, lo riquitico de la cosecha, apenas deja para los gastos; en el segundo, puede perderse todo por la *encamadura* del trigo.

La observación antecedente, ha servido para orientar en un sentido más racional y económico la manera de abonar este cereal, que consite sencillamente en incorporar á la tierra al sembrar y mejor aun de diez á quince días antes de esta operación, un abono fosfo-potásico que puede formarse con 40 kilogramos de superfosfato 18|20 y 5 kilos de una sal potásica de buena graduación por hanegada, al cual abono cabe adicionar de diez á quince kilos de sulfato de amoníaco cuando se trata de plantar tierras esquilmas ó de poco fondo.

Por este medio queda en reserva y en el bolsillo del labrador casi todo el valor de la materia azoada, que es precisamente la de mayor valor del abono y la que más puede comprometer la cosecha si peca por exceso en la tierra.

Comparando este sistema moderno de abonar con el usual y ya viejo de tirar con el grano todo el abono que la planta necesita hasta terminar el ciclo de su desarrollo y fructificación, todas las ventajas están por el sistema nuevo.

Véase refiriendonos al plantío de cereales en tierra secana lo que por uno y otro sistema puede acontecer.

Después de la siembra puede sobrevenir un periodo lluvioso ó de extrema sequedad; en el primer caso y por el lavado de la tierra, el sembrado que lleve el abono completo y total, perderá fijamente una buena parte de la materia azoada; lo cual no puede acotecer cuando esta materia no se ha tirado: En el segundo, puede quedar inerte en el suelo sin eficacia para la planta, ni provecho para el labrador; este caso tambien es favo-

(1) Véase el número 14.

rable para el que usa en la siembra abono incompleto.

En circunstancias normales, los trigos abonados de uno y otro modo, llegan á la primavera con desarrollo que se pronuncia en favor del abono completo, pero el buen aspecto de estos trigos suele durar poco, se *paran* si las tierras no van bien estercoladas y labradas, siendo de absoluta precisión para igualar y sostener la lozanía y vigor del plantío, recurrir á la materia azoada que viene á constituir un doble gasto.

También se libra de este accidente el método moderno, pues con la reserva de dinero que tiene el labrador, puede en la primavera ajustarse á todas las necesidades sin hacer nuevos desembolsos.

Si la primavera es lluviosa, compra y tira amoníaco, si es seca, nitrato; iguala el plantío tirando más ó menos abono; excita la acción fertilizante á la que acompaña un crecimiento rápido, y si las tierras van buenas y el año ayuda, no tira nada ahorrándose la reserva por innecesaria. De este modo queda en su mano la llave que puede regular el desarrollo de la planta y que puede constituir por defecto, un fracaso en este cultivo, y por exceso, una seria amenaza de perderlo todo.

Los abonos contribuyen muy mucho á llevar mieses á la era; el método que se siga para abonar se traduce en hectólitros de grano y la riqueza de las materias que se empleen, en peso del mismo.

LA ACEITUNA ESPAÑOLA EN RUSIA

En el mercaco ruso la aceituna española es un artículo de lujo y casi desconocido, por cuya razón, siendo este producto uno de los principales de nuestro suelo, debieran los productores españoles fijar su atención en aquél mercado. Verdad es que una conocida casa sevillana, respondiendo con plausible empeño á las indicaciones que se le hicieron, envió hace dos años una pequeña remesa y á pesar de la buena calidad, esmerado envase y precios económicos, con dificultad pudo colocarse, debido, sin duda alguna, á que el gusto extranjero, especialmente en el Norte de Europa, no está todavía acostumbrado al uso de la aceituna. No es esto motivo para desanimar, pues sabido es que el paladar se educa en términos que muchos extranjeros, después de

haber residido algún tiempo en España, se acostumbran tanto al uso de aceituna, que al regresar á sus países la solicitan con empeño, constituyéndose en verdaderos propagandistas del artículo. Lo propio ha pasado con productos de otras naciones, tales como el caviar ruso, las preparaciones de anchoas noruegas, el whisky inglés y hasta la misma cerveza, cuyos artículos, no agradables en un principio al gusto de muchas gentes han logrado á fuerza de insistente trabajo y quizás también por caprichos de la moda, tomar carta de naturaleza en todos los países del mundo. Es preciso, pues, forzar el gusto del público y para ello es necesario que el comercio español se imponga algún sacrificio como se lo impusieron en otras naciones los productores de los artículos antes citados y muchos más, seguro de que trabajando y ofreciendo con perseverancia logrará también que se arraigue en los mercados extranjeros el consumo de un artículo de tanta importancia para nosotros, como es la aceituna. Sería conveniente, por lo tanto, que uno ó varios de nuestros exportadores, enviasen una remesa, gratis y á vía de ensayo, la cual podría repartirse entre los principales hoteles, restaurantes, etc., recomendando á sus dueños que las presentaran, bien solas ó acompañadas de otros artículos como *sucusca*; ésta consiste en una variedad de conservas y carnes fiambres ofrecidas en pequeñas porciones y que se toma antes de la comida, casi siempre con una copa de Kummel ú otra bebida alcohólica nacional.

La cantidad á que asciende la importación de la aceituna no puede fijarse, porque dada su poca importancia, las estadísticas rusas la incluyen en coservas.

Los derechos de aduanas son dos rublos oro por pudo (16.38 kilogramos).

Aparte de la pequeña partida sevillana, ya indicada, las procedencias son de Grecia é Inglaterra. La primera envía la aceituna negra sin adobar, que se emplea en la confección de ciertos platos; la segunda, por el contrario, remite la aceituna española Gordal ó de la Reina, en sencillos y prácticos envases. La casa inglesa que más aceituna española envía á Rusia, con la etiqueta «Spanish Queen Olives» es la tan conocida de Crosse & Blackwell de Londres. Los envases empleados por esta casa son de vidrio liso y bastante claro para dar vista al artículo; encima del tapón lleva un pedazo de pergamino sujeto con un bramante al cuello del tarro; al pergamino sigue una espesa capa de lacre rojo y á ésta un papel de estaño con la marca de fábrica, evitando así el uso del yeso para cerrar los tarros cuyo procedimien-

ABONO FOSFO-POTÁSICO especial para la siembra del trigo.—Sociedad San-Gobain.—Gandía.

to ha sido ya desechado por los fabricantes de conservas.

Los tarros contienen 20 aceitunas Gordales y su precio en los principales establecimientos es 70 kopeks (1,90 francos).

El envío de muestras de aceituna de la Reina ó Manzanilla para repartir entre los hoteles puede hacerse en barrilitos; para la venta en las tiendas deben enviarse tarros al estilo inglés procurando tanto en uno como en otro caso, manifestar claramente la procedencia.

Los exportadores que deseen remitir muestras pueden dirigirse en francés, inglés ó alemán á la Octave Meylan, Sheunen St. 13-Riga, muy cono- cedora de este artículo.

De *La Revista Vinícola y de Agricultura*

Abonos fosfatados

Función fisiológica del ácido fosfórico.—

El ácido fosfórico es un elemento indispensable para la vegetación; todos los órganos de las plantas contienen dicha sustancia en más ó menos cantidad, pero se condensa principalmente en las flores y en los frutos, siendo el agente primordial de la fructificación. En el polen ó célula fecundante vegetal, existe una sustancia llamada *lecitina*, tan esencial para la fecundación, que sin ella las flores serían estériles.

Ahora bien; para que la lecitina se forme en las plantas, es de todo punto necesaria la intervención del ácido fosfórico; bastará saber que ésta contiene 9 por 100 de dicha sustancia. En los árboles y arbustos la lecitina se encuentra, á la caída de la hoja, en el liber y en la corteza, formando un alimento de reserva en la primavera, contribuye al desarrollo de los brotes ó yemas.

La clorófila ó pigmento verde de las hojas contiene, aproximadamente, 1,25 á 1,40 de ácido fosfórico, sin el cual las plantas no pueden elaborar dicha sustancia; así, las tierras muy pobres de ácido fosfórico producen una vegetación clorótica, enferma, falta de desarrollo y de vida. Si se tiene en cuenta que la clorófila es la sustancia vegetal que asimila el carbono—base del azúcar, de la fécula, de la celulosa y, en una palabra, de todas las materias hidrocarbonadas— se comprenderá la importancia grande que para las plantas tiene el ácido fosfórico.

El organismo animal necesita también ácido fosfórico, que, en forma de fosfato cálcico, contribuye principalmente al desarrollo del esquele-

to; y como la vida animal depende de la vegetal, como las plantas y sus productos son directa ó indirectamente los alimentos del hombre y de los animales, si aquéllas no contienen fósforo, los organismos de éstos se debilitarán, no podrán adquirir su normal desarrollo. Así, se observa que en las regiones pobres de fosfatos las razas animales y humana son pequeñas, faltas del principal elemento para la formación de su esqueleto; y en algunos casos, esa carencia de fosfatos es la principal causa del raquitismo.

El fósforo desempeña importante función en las manifestaciones de la inteligencia, formando parte integrante del cerebro, de la masa encefálica, lo que hizo decir á un ilustre pensador francés «*sans phosphore pas de pensée*» (sin fósforo no existiría el pensamiento).

Abonos fosfatados —Existen varias clases ó formas de sales fosfatadas, pero nos ocuparemos únicamente de tres, convencidos de que son las so- las utilizables, por ahora, en nuestro país. Dichos compuestos son:

1.º EL SUPERFOSFATO DE CAL.—El superfosfato se obtiene sometiendo los fosfatos naturales á la acción del ácido sulfúrico ó aceite de vitriolo. Este tratamiento tiene por objeto transformar los fosfatos insolubles en un compuesto soluble y más ténue que aquéllos, compuesto conocido con el nombre de *superfosfato de cal*.

Hay varios tipos de superfosfatos, que solo difieren por su riqueza en ácido fosfórico *soluble en el citrato amónico*. Podemos clasificarlos en cuatro principales categorías.

- | | |
|-----|--|
| 1.º | Superfosfato con 10 á 12 por 100 de ácido fosfórico soluble en el citrato. |
| 2.º | — con 13 á 15 — de — — |
| 3.º | — con 15 á 17 — de — — |
| 4.º | — con 18 á 20 — de — — |

Recomendamos emplear siempre superfosfato del 18|20, pues és en el que resulta más económica la unidad de *elemento útil*, de ácido fosfórico. Además; los transportes gravan más los superfosfatos pobres que á los concentrados, porque con los primeros se transporta mayor cantidad de sustancia inerte que con los últimos. En efecto; supongamos que el acarreo de 100 kilogramos de superfosfato, á un punto determinado, cueste 3 pesetas, por ejemplo, el superfosfato es de 10|12 la conducción gravará de 25 á 30 céntimos el kilogramo de ácido fosfórico, mientras que si se trata de superfosfato de 18|20, el kilogramo de ácido fosfórico no tendrá más que 15 á 16 1|2 céntimos de gastos de transporte, es decir, casi la mitad menos que en el primer caso.

(Se continuará)

PRIMERAS MATERIAS para la confección de toda clase de guanos.

SUPERFOSFATOS DE TODAS GRADUACIONES.

PATENTES DE INVENCION

QUE SE REFIEREN

Á LA AGRICULTURA

35,708.—Sres. Blanco, Saro y C.^a.—Procedimiento para la fabricación del jarabe de sidra.

35,827.—D. Bonifacio Segovia y Montoro.—Procedimiento para obtener el cacahuet salado, por el cual se evita que por la acción del tiempo pierda este fruto todo ó parte de su peso y volumen, no pudiendo, por consiguiente, quedar vano.

35,865.—D. Felipe Toral.—Instalación de máquinas destinadas á la fabricación industrial de pan de heno.

35,907.—D. Ricardo Viñoly.—Procedimiento para fabricar hielo artificial por medio de una máquina movida á mano, denominada "Rapid"

35,9038.—D. Pablo Gaurrieta.—Obtención del alcohol de la patata ó topinambour.

35,942.—Otto Bredt et C.^o.—Procedimiento para la composición de fécula soluble por medio de permanganato.

Comerciantes de mala fé

Por diversos conductos sabemos que algunos comerciantes de pasa (cuyos nombres nos llamamos hoy) han dejado por retirar partidas ajustadas y compradas por ellos ó sus corredores, sin otro motivo ni excusa que haber decendido el precio de la mercancía en los días que el comercio se toma para retirarla.

Dispuestos á no tolerar estos abusos y á que no se explote por más tiempo la buena fé del labrador, avisamos con tiempo á los comerciantes para que por su buen nombre y porque es de justicia, retiren las pasas compradas ó abonen á sus poseedores la diferencia de precio.

De no hacerlo así, los perjudicados y nosotros tomaremos otra determinación tan de justicia como la que proponemos y que no ha de sentar muy bien al comercio de frutas de esta región.

Los comerciantes fruteros que tienen bien sentido el nombre, deben tamar cartas en el asunto y exigir á sus colegas que se encuentren en el caso que citamos el cumplimiento de sus compromisos, única manera de que no llegue á resentirse el crédito de nadie.

SULFATO DE AMONIACO Y NITRATO DE SOSA de graduación garantizada.

NOTICIAS

Hemos recibido una circular que firma don Francisco Muñoz, abogado de Tortosa en la que trata dicho señor, de la creación de un Banco Agrícola de Créditos Hipotecarios.

Conformes en un todo con el pensamiento y de acuerdo con los medios que el Sr. Muñoz propone para su implantación, pero ya verá el autor del proyecto como no se encuentra ninguna entidad bancaria que quiera acometer la empresa por la sencilla razón de que los negocios de dinero abundan en España y todavía rinden lo bastante para no tener que preocuparse ningún banquero de ensanchar el círculo de sus operaciones.

Agradecemos al Sr. Muñoz el envío de su circular.

*
**

Parece que el gobierno del Canadá tiene en proyecto el imponer una fuerte contribución á los comisionistas y representantes de casas extranjeras que comercian con aquel país.

De la Región

ABONOS.—Los superfosfatos han acusado una alza de 0'50 franco por 100 kilos.

Igual tendencia para las materias azoadas que la que apuntábamos en el número pasado.

Si la baja de los cambios se consolidara, bajarían en relación los precios de los abonos, pero no habiendo gran seguridad en ello, solo reciben el beneficio de la baja, los ajustes al día y al contado.

ACEITE.—Agotadas las existencias.

ALMENDRA.—Negocio muy encalmado.

La baja del cambio obliga á los compradores á ser cautos; por otra parte no presentan los cosecheros ningun interés por vender: De seguir así el negocio la baja de este fruto es segura.

HARINAS.—Firmes en sus precios y con alguna tendencia á subir más.

CACAHUET.—Las pasadas lluvias han entorpecido algo la recolección.

Los precios según color son de 23 á 24'50 ptas. cahíz.

La baja del cambio influirá precisamente en que los precios actuales no puedan mejorarse.

GUANO SAN-GOBAÍN inmejorable para toda clase de cultivos.

CEBOLLA.—Van bajando los precios ofreciéndose ya á 0'75 ptas. la arroba.

Los cosecheros se van convenciendo de que no pueden sostener muchas exigencias.

PATATAS.—Alzando hasta llegar á 2 y 2'25 ptas. arroba la clase blanca y amarilla.

ARROZ.—Negocio encalmado que se traducirá en baja si los cambios no reaccionan.

Escasamente se compra para las necesidades del día habiéndose retirado muchos compradores que tenían compras entabladas.

PASA.—Empeorando de día en día el negocio al que ya no se le ve salida por ningún lado.

Los cosecheros si toman ejemplo (que no lo tomarán) deben apercibirse de la gravedad que tal situación les crea y escogitar los medios para poner á salvo sus intereses en el próximo año en que pudiera repetirse lo del corriente.

Medios sobran y están al alcance de todos, pero falta mucha voluntad y sobre todo mucha *necesidad*

en el labrador y cosechero para que las cosas se pongan en el terreno que debieran estar.

NARANJA.—En la primera decena de Noviembre comenzarán los embarques de esta fruta.

La cosecha, salvo en los huertos más castigados por las heladas, se presenta como mediana pero habiendo ganado mucho en tamaño, rendirá algo más de lo que se calculaba en un principio.

Como fruta de embarque se darán pocos años como el presente por lo sana, limpia y aumentada que se vé.

El cálculo aproximado de la cosecha de este año 1905-1906 oscila alrededor de unas 225,000 cajas ó sea aproximadamente igual á la cosecha de 1900-1901 que fué la menor que se ha tenido desde entonces.

IMP. DE JOAQUÍN FERRER.—GANDÍA

Movimiento del Puerto de Gandía

EXPORTACIÓN DE FRUTAS

DÍAS	VAPORES	PASA quintales	CEBOLLA cajas	CEBOLLA jaulas	DESTINO
	Suma anterior.	8582	9995	147676	
Ocbre. 2	Beryl	3211	175		Londres
» 2	Raglan	560		2538	Liverpool
» 10	Demetrian	1436			Londres
» 10	Mary Horton	1130			»
» 14	Elsa	644		7735	Liverpool
» 17	Iberia	1459			Gotheborg
» 20	Sappire	2013			Londres
	Total . . .	19035	10170	157949	

El vapor «Beryl» cargó además 48 medias cajas de limones.

Importación de primeras materias para abonos

FECHA	VAPOR	SULFATO AMONÍACO	SUPERFOSFATOS DE CAL
	Suma anterior . . .	1.066.089	931.640
Octubre 20	Tambre pr Vte. Salinas		111.820
	Total kilogramos. . .	1.066.089	1.043.460

MERCADO REGIONAL

ABONOS

	PTAS.	kilos
Sulfato Amónico de . . .	44'50 á 45 00	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.	Kilos
Bomba en cáscara de . . .	36'00 á 37'00	100
Monquili en » de . . .	24 00 á 25 00	"
Bomba blanco n.º 4 de . . .	00'00 á 00'00	"
» » n.º 3 de . . .	57'50 á 58 00	"
» » n.º 2 de . . .	55'50 á 56'00	"
» » n.º 1 de . . .	53'50 á 54'00	"
» » n.º 0 de . . .	60'00 á 00'00	"
Monquili blanco n.º 1 de . .	36'25 á 36'75	"
» » n.º 0 de . . .	36'00 á 36'25	"

ALCOHOLES

	PTAS.	HECT.º
Desnaturalizado de . . .	70 á 75	"
De vino 94 á 95.º de . . .	125 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 blanco de 24 á 25 ptas cahíz.

FORRAJES

	PTAS	ARROBA
Algarrobas veras de . . .	2'00 á 2'25	"
comunas de . . .	1'75 á 2'00	"
Alfalfa seca de	2'00 á 2'25	"
Paja de trigo de	0'80 á 0'90	"

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	8 á 10	quintal
Uva moscatel	00'0 á 0'00	arroba
» valensí.	2'00 á 2'50	"
» chasselas.	á	"
» gateta	á	"
Sandías	0 00 á 0'00	docena
Melones	5'00 á 6 00	"
Limas	8 á 10	arroba
Violetos	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 de	3'50 á 3'75	"

HORTALIZAS

	PTAS.	ARROBA
Bajoca fina de	á	"
Tomate maduro de	2'00 á 2'25	"
» verde de	0'00 á 0'00	"
Pimiento verde de	1'00 á 1'25	"
» rojo	1'50 á 1'75	"
Patatas de	2'00 á 2'25	"
Cebolla	0'70 á 0'75	"
Nabos	0'90 á 1'00	"
Judias tiernas	3 00 á 4'00	"
Berengenas.	0'50 á 0'60	arroba
Habas.	0'00 á 0'00	arroba
Guisantes	0'00 á 0'00	"
Chirivías.	1'25 á 1'50	"
Guindillas.	0'00 á 0'00	"
Coles	2'00 á 2'25	docena
Boniatos.	0'80 á 0'90	"

SALVADO DE ARROZ

	PTAS.	DECALITRO
Salvado «Cilindro»	2'00 á 2'50	"
» «Morret» de	1'75 á 2'25	"
» de blanqueo de	1'50 á 1'75	"

LANAS

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

6
Elixir de Garux, Id de Cagliostro, Crema de menta, Id. de Ajenjo, Id. Moka, Perfecto amor, China China, Licor higiénico de Raspail, Escastrón y similares.

NOTAS

1.ª Los géneros comprendidos en esta Tarifa, adeudarán sus derechos precisamente en la Alhóndiga á excepción de los que se importen en botellas, siempre que el número de éstas no exceda de seis, y de los vinos comunes envasados en cubas ó en corambres hasta la cantidad de 16 litros 13 centilitros, que podrán cobrarse en los fielatos y de este último artículo, en el fielato de la Plaza de los carros, cuando exceda de 16 litros 13 centilitros hasta 100 litros y de los demás géneros cuando no exceda de 11 Kilogramos 500 gramos incluso el envase, también en los fielatos.

2.ª Los comerciantes, sean ó no vecinos de Vitoria, tienen derecho al abono de los impuestos que hubiesen satisfecho en la Alhóndiga por ciertos artículos que procedentes de sus almacenes particulares, vendan para exportar en las condiciones y bajo las bases acordadas por el Excmo. Ayuntamiento en su sesión el 10 de Abril de 1895, siempre que se sometan previa declaración al reconocimiento de los artículos que extraigan, que deberá practicarse en el fielato de mercancías. Dichos abonos caducarán al año de la fecha en que se dió salida á la mercancía.

3.ª Para los efectos del arancel se entenderá en los líquidos como un litro cada kilogramo de peso.

4.ª Todo alcohol que se destine á la fabricación de barnices de brocha y muñeca, y el barniz de goma laca, previa inutilización con una mezcla de 6.º de alcohol metílico y el 4.º de goma laca blanca, ó con una mezcla de 4.º de aguarrás y 12.º de goma laca naranja, pagarán 2 céntimos de peseta por litro.

5.ª Los géneros que se introduzcan en la Alhóndiga podrán estar depositados por espacio de 20 días sin que devenguen derechos de almacenaje; pasado este tiempo pagarán conforme á la siguiente escala;

Toneles con peso bruto estando llenos exceda de 400 kilogramos, 5 céntimos diarios.

Toneles cuyo peso bruto que pesen de 250 á 400 kilogramos, 3 céntimos diarios.

Toneles cuyo peso bruto que pesen de 100 á 250 kilogramos, 2 céntimos diarios.

timos diarios.

Toda clase de bultos, cualquiera que sea su peso. 1 céntimo diario. Las cajas de higos y pasas se considerarán para este efecto como un bulto cada seis de 10 kilogramos.

Todos los bultos expresados pagarán el almacenaje como completos conforme á los precios fijados, aun cuando por haberse extraído parte del líquido que contengan no estuviesen llenos y devengarán trascurridos que sean los 20 días de su entrada en los almacenes, hasta la salida de los cascos.

6.ª El género que se venda para fuera de la Ciudad, dentro de los primeros 20 días de su entrada en la Alhóndiga pagará 50 céntimos de peseta en 100 kilogramos por depósito y pasado dicho plazo pagará los derechos de almacenaje arriba establecidos, no permitiéndose extraer fracción menor de 23 kilogramos en las almendras, jabón y pimienta molido; 35 kilogramos los garbanzos; 10 kilogramos los higos y pasas y 16 litros los vinagres, aguardientes y garnachas.

7.ª El aceite común que se importe con destino á la fabricación de jabón y de otros usos industriales, pagará la mitad de los derechos establecidos en la tarifa, previa inutilización con el 1.º de petróleo.

8.ª Los que elaboren vino en esta Ciudad, harán declaración jurada de la cantidad de vino que elaboren, así como de la uva que adquieran para este objeto, en la Oficina de Arbitrios.

Los que no prestaren dicha declaración ó la hicieren incompleta, incurrirán en las penas señaladas en las disposiciones vigentes para los defraudadores de Arbitrios Municipales.

9.ª Queda prohibido establecer depósitos de artículos comprendidos en esta Tarifa, dentro de la jurisdicción municipal, pero, previa solicitud al Excmo. Ayuntamiento, podrá permitirse el establecimiento de depósitos de vinos y aguardientes comunes, siempre que aquellos reunan las condiciones de seguridad y vigilancia debidas, y con la intervención correspondiente de la autoridad municipal para la entrada y salida de dichos artículos. Las tabernas ó tiendas en que se expendan vinos comunes, no podrán tener más de 400 litros de dicho artículo y 60 de aguardiente común, y en las casas particulares se permitirá como máximo la existencia de 150 litros de vino común, y 15 litros de aguardiente común, exclusivamente para el consumo de las mismas, y sin que de ellos pueda hacerse cesión, venta ó traspaso de ningún género; bien entendido de que todo depósito superior á dichas cantidades así como la existencia de aguardientes de mayor graduación que la de 50º cente-

simales, dentro de la jurisdicción municipal, será denunciabile. Todos los aguardientes bien sean comunes ó reforzados, se depositarán en la Alhóndiga de esta Ciudad, antes de introducirlos en los depósitos de los puebllos ó particulares.

Como sanción penal á los infractores de las disposiciones de esta nota 9.ª, podrá aplicarse la señalada en el artículo 89 de la Instrucción de Impuestos provinciales y municipales, según las circunstancias que concurran en cada caso, con arreglo á lo resuelto por la Excm.a, Comisión provincial.

10.ª El consumo del vino común de los vecinos del extraradio de la Ciudad, pagará la mitad de los derechos que corresponda, con arreglo á esta Tarifa, cuando el Excmo, Ayuntamiento no acuerde con ellos un encabezamiento alzado de las cantidades que deben satisfacer, en una de las Sesiones del mes de Diciembre de cada año.



Núm. de orden del Arancel	Descripción	Unidad de aseo	ARBITRIO	
			Ptas.	Cts.
31	Cerveza fina	Hectro.	25	"
	Se entenderá por cerveza fina la que entre embotellada de Bass y C.ª, Hall-sop, Rotterdam, Cruz blanca y similiares. A los vinos elaborados en Vitoria se les descontarán los derechos que hubiesen satisfecho por la uva introducida para su elaboración.			
32	Sidra espumosa embotellada	"	25	"
33	Id. común id.	"	15	"
34	Id. id. en barricas ó garrafones	"	8	"
35	Vinagre	"	10	"
36	Id. embotellado,	"	14	"
	Se considerará como vinagre el que tenga hasta 10º de acidez; pasando de este grado pagará como ácido acético.			
37	Aguardientes y espritus hasta 50 grados centesimales.	"	46	"
	Los aguardientes y espritus que pasen de 50 grados centesimales pagarán un aumento de una peseta por cada grado y 100 litros			
38	Licores comunes hasta 49º centesimales.	"	45	"
	Los licores comunes ó finos desde 50º en adelante, adeudarán como espritus.			
39	Licores finos cuya graduación no exceda de 50º centesimales	"	54	"
40	Champagne.	Litro	2	"

Se entiende por licores finos los siguientes: Cognac, Ron, Anisete de Burdeos, Noyó, Nectar oriental, Curacao, Cumin, Pipermin, Ajenjo, Charleuse, Elixir de larga vida, Licor de Oro, Ojén, Vulnerario, Suiza, Hiosdh, Bitter, Samboc, Aceite de Krisch, Marrasquino de Zhara, Ratas superfinas, Ginebra de Holanda, Kriemmel, Vermuth, Benedictino, Trapistino, Anisete de Lion, Id. de Paris, Aguardiente de Dointzik,

A Los Agricultores

Los Turtós de SÉSAMO Y MAFOURAIRE, 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 MAFOURAIRE:		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 1'00 a 1200 Kg. por hectarea para el TRIGO, y de 1500 a 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 MAFOURAIRE, 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, a 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 a las tierras arcillosas, y consistencias a las demasiado ligeras, devolviendo la fertilidad a los terrenos esquilados por el uso excesivo de los Abonos químicos.

PRECIO

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

Turtó de MAFOURAIRE, a Ptas. 6 los 100 kg. iguales condiciones.

Para mas informes, en Barcelona, a la SOCIEDAD ANÓNIMA SUCESORA DE L. BONNEFOY, Apartado de Correos, núm. 5.

CUCURELL Y MÁS

**Asentador de frutas
y hortalizas.**

Mercado Jerusalén, núm. 8

BARCELONA

Jaime Miró

**ASENTADOR DE FRUTAS
Y HORTALIZAS**

MERCADO SANTA CATALINA

BARCELONA

Celestino Vigué

Asentador de frutas y hortalizas.

Mercado Jerusalén, Barraca n.º 40

BARCELONA

RAMON FLOR

**Vendedor de frutas y
hortalizas.**

Mercado Jerusalén, n.º 4

y Cervelló, 12, 4.º 2.º

BARCELONA

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

GERMANIA, 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.