

# 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.<sup>er</sup> y 3.<sup>er</sup> domingo de cada mes.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

España.-Un año **5** ptas.

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

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Extranjero.-Un año **7** fr.

## A LOS AGRICULTORES

Libres de todo prejuicio y desligados de todo compromiso que pudiera orientar en algún sentido nuestra modesta pluma, llevamos al catálogo de la prensa periodística agrícola un nuevo órgano «LA HUERTA DE GANDIA» cuyo objetivo principal y única misión ha de ser la defensa de los intereses agrícolas y comerciales de esta región, comprometidos en la actualidad, y seriamente amenazados para lo porvenir.

En este sentido, creemos acertar, llenando un claro y respondiendo á una necesidad de nuestra región que difícilmente puede satisfacer el sentido general de la mayoría de las revistas agrícolas de España.

Y como entendemos además que las publicaciones agrícolas regionales vienen como á formar el complemento en esa obra de progreso de la agricultura nacional encomendada en su parte mas importante á la gran prensa científico-agrícola, casi tenemos la seguridad de que nuestra por muchos conceptos modesta Revista, será bien recibida por todas las publicaciones agrícolas de España, por los agricultores y comerciantes de esta región á los cuales va dedicada, y por el público en general á cuya indulgencia nos confiamos.

## UNA ACLARACION

Al hablar de «LA HUERTA DE GANDIA» no nos referimos á la porción de término regable de esta población, ni siquiera al plano exuberantemente hermoso de huertas que arrancando de las faldas y estribaciones del Monduver y corriéndose por Villalonga hasta el Mongó, avanza pletórico de verdura hasta tocar el mar.

Por huerta de Gandia hemos de entender la extensa zona de terrenos que limitan la Ribera de la huerta

Valenciana, los confines del distrito de Albaida, y la huerta de Alicante pasando por los términos de Altea y Callosa.

Aunque correspondiendo á dos provincias en las relaciones oficiales, coexisten en la demarcación dicha, pueblos con afinidad de costumbres, de explotación agrícola apenas diferente y de muy parecida topografía, con una que pudiéramos llamar *identidad de relación* que les dan los dos medios modernos mas poderosos para acercar y hermanar á los pueblos, el comercio y las vias de comunicación.

La fama que la huerta de Gandia tiene adquirida dentro y fuera de España por sus productos y frutos de primera sazón, corresponde á todos los pueblos de la demarcación dicha, por que todos han contribuido y contribuyen á sostener tan honrosa denominación.

## NUESTRO PROGRAMA

Enseñar al agricultor á producir mucho y barato sin descuidar los datos numéricos que pueden interesar al comerciante, ese ha de ser el programa que irá desarrollando «LA HUERTA DE GANDIA» en el curso de su publicación.

Así pues trataremos entre otras de las siguientes materias.

*Terrenos.-Labores.-Alumbramiento de aguas.-Plantas nuevas.-Jardineria y Floricultura.-Maquinaria Agrícola adaptable á esta región.-Semilleros.-Enfermedades de las plantas.-Medicina Agrícola.-Reconstitución de la vid.-Abonos.-Recolección de frutos.-Envase y empaque.-Movimiento de exportación.-Mercado nacional.-Estadísticas de producción.-Tarifas de transportes.-Fomento y cria de animales de corral.-Producción de carne.-Asociación Agrícola -Defensa de la pequeña explotación.-Instituciones de crédito Agrícola etc.*



## COLABORACION

Además de las firmas de hombres entendidos en la materia que avalorarán con sus escritos las columnas de nuestra publicación, «LA HUERTA DE GANDIA» es tribuna libre para todos cuantos conociendo algo nuevo, fruto de la experimentación y del estudio, que se refiera á la agricultura y pueda interesar á sus lectores, quieran escribir y nos envíen sus cuartillas

### Suscripción.

Proponiéndose «LA HUERTA DE GANDIA» la divulgación de conocimientos entre el elemento labrador, se ha fijado el precio de la suscripción al año en 5 ptas. con lo cual creemos poner nuestra revista al alcance de todos los agricultores y comerciantes.

Las suscripciones á «LA HUERTA DE GANDIA» empiezan en primero de cada mes y duran todo el año.

### Suscripción gratuita.

Al suscriptor que nos procure una lista de diez abonados nuevos, se le servirá gratis por un año la Revista.

### Consultas Gratuitas.

En una sección especial de «LA HUERTA DE GANDIA» contestaremos á las consultas que se nos hagan por nuestros abonados sobre puntos de agricultura, con solo que el abonado acompañe á su consulta por escrito un sello de correo de 15 céntimos, el cual nos servirá para contestar privadamente al interesado si el asunto no tiene un interés general, y para reembolsarnos de nuestros gastos de correspondencia con consultores especiales.

Sin el requisito de los 15 céntimos no contestaremos á ninguna consulta.

### Anuncios.

A este ramo de publicación, se le dará en «LA HUERTA DE GANDIA» toda la importancia que requiere, concediendo tarifas económicas á los Sres. anunciantes.

### A LOS SRES. ANUNCIANTES

La extraordinaria publicidad que ha de darse á «LA HUERTA DE GANDIA» dentro y fuera de la región, por ser la única revista de agricultura y comercio que en ella se publica, y el coste limitado de la suscripción

que la hace accesible á todos, son condiciones que aseguran lo que pudiéramos llamar la *vulgarización del anuncio*, en una región de más de doscientas mil almas, repartidas en unos sesenta pueblos.

Los precios y condiciones especiales que concedemos á nuestros abonados, pueden verse en la siguiente

### TARIFA DE ANUNCIOS

	1 AÑO	6 MESES	3 MESES
Página entera	200 ptas.	105 ptas.	55 ptas.
1/2 Id.	105 id.	55 id.	30 id.
1/4 Id.	55 id.	30 id.	20 id.
1/8 Id.	30 id.	20 id.	15 id.

Anuncios sueltos y reclamos á precios convencionales.

A los Sres. suscriptores á «LA HUERTA DE GANDIA» se les bonificará un 10 % en los precios de la tarifa.

### COLECCION DE "LA HUERTA DE GANDIA"

A fin de que nuestra revista pueda coleccionarse formando tomo cada anualidad, la publicamos en elegante cuaderno en folio, y en el último número de 1 año acompañaremos un índice alfabético de las materias tratadas para facilitar la consulta.

También tendremos á disposición de nuestros abonados un modelo económico de encuadernación y tapas en color, para que la colección resulte igual para todos en elegancia y baratura.

### PUNTO FINAL

Como pensamos gastar en «LA HUERTA DE GANDIA» todo el sobrante que pueda quedar despues de cubrir los imprescindibles gastos de tirada y papel,— y en este sentido llegaremos hasta donde nuestros abonados y el público nos quieran llevar,—tenemos en cartera una porción de proyectos que pondremos en vias de hecho si se dá el caso, y que en poquísimo tiempo podrian hacer de «LA HUERTA DE GANDIA» una revista ilustrada *semanal* de agricultura de las mejores que se publican en España.

Por contra; y como estamos apercebidos de que entre el público que lee y paga, hay confundidas bastantes "hormigas" á las que gusta leer de *gorra*, advertimos que «LA HUERTA DE GANDIA» no se voceará y por lo mismo no se venderá en números sueltos, sirviéndose solo la suscripción.





# 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.<sup>er</sup> y 3.<sup>er</sup> domingo de cada mes.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

España.-Un año 5 ptas.

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

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Extranjero-Un año 7 fr.

## ¡Agricultores á europeizarse!

La agricultura es el arte de convertir las piedras en pan por el intermedio de organismos vivos. Este ha sido el gran descubrimiento del siglo XIX, y de ahí el vuelo inmenso que ha cobrado en Europa el comercio de abonos minerales, que duplicó la producción agrícola.

Me refiero á Europa, no á España, porque la agricultura española es todavía agricultura del siglo XV; agricultura del sistema de año y vez por falta de abonos minerales; de la rogativa, por falta de riego artificial; del transporte á lomo, por falta de caminos vecinales; agricultura del arado romano, del gañán analfabeto, del dinero al 12 por 100, de la bárbara contribución de consumos, de la mezquina cosecha de cinco ó seis simientes por cada una enterrada, del cosechero hambriento, inmueble, rutinario, siervo de la hipoteca y del cacique.

Ahora bien: con una agricultura así, del siglo XV, si pudo costearse un Estado barato, como eran los del siglo XV, en manera alguna se puede sostener un Estado caro, como son los de nuestro tiempo, así en armamentos terrestres como en buques de guerra y movilización de ejércitos, en diplomacia, colonias, obras públicas, tribunales, investigación científica, instrucción primaria, enseñanza técnica y profesional, fomento del arte y de la producción, beneficencia y reformas sociales..... Urge, pues, que se haga agricultura de su tiempo, dando un salto gigantesco de cuatro siglos, hasta duplicar y triplicar su producción por unidad de trabajo; y para ello que el Estado ayude, re-

solviendo sumarisimamente, entre otros, el problema de la primera enseñanza y de las escuelas prácticas de cultivo, el problema de los caminos vecinales, el problema del aumento de riegos y de los pastos de regadío y secano, el problema de las economías en los gastos públicos improductivos, el problema de la justicia y de la autonomía local, el problema del servicio militar obligatorio...

El arte de convertir las sustancias minerales en sustancias orgánicas, sin el intermedio del vegetal ni del animal; el arte de convertir las piedras en pan por procedimientos puramente químicos: éste ha de ser el gran procedimiento del siglo XX, anunciado ya por Berthelot. La química sintética, la química creadora, se hará industria y matará á la agricultura. Ya á la hora presente lleva sintetizadas las grasas, los azúcares, diversos aceites y alcoholes, el ácido acético y el cítrico, la tebromina, principio esencial de la rubia, vainilla y diversas otras materias orgánicas, cuya producción se creía antes privilegio exclusivo de la vida. Más aún; la síntesis de algunas de ellas ha tomado estado industrial y se fabrican artificialmente á toneladas, jubilando á importantes especies vegetales que eran antes objeto de cultivo y cuyo concurso ha dejado de ser necesario. La fabricación en grande de la vainilla (cuya síntesis hallaron Froebe y Liebermann) ha desterrado el cultivo de la rubia ó granza de que sólo Inglaterra importaba para sus tintes por valor de seis millones de duros cada año y al que debían una buena parte de su prosperidad comarcas extensas de Holanda, de Francia y de Levante. Recuérdese lo que fué la invención de la sosa artificial para España, donde tanto significaba el beneficio de la barrilla.

Cada nuevo avance de las industrias químicas, fundadas en la síntesis orgánica, provocará una crisis todavía mayor que la que padecía ya por la vainilla y por la granza en el seno de la agricultura: crisis del olivo, crisis de la viña, crisis de los cereales, crisis de la caña miel y de la remolacha, crisis del tabaco, crisis de la palma, crisis del corcho, crisis de la almendra



crisis del ganado. El siglo XX está llamado á ser el siglo de las crisis agrícolas: crisis terribles, como no se organice el trabajo y con el trabajo la propiedad, de un modo muy distinto á como se halla organizado al presente. Un anticipo de lo que tales crisis pueden llegar á ser la tenemos á la vista, con la no más que incipiente del alcohol, no obstante haber sido promovida en el campo de la agricultura tradicional por unos vegetales contra otros, sin intervención aún de la síntesis orgánica.

Ocioso es decir que padecerán menos de tales crisis los pueblos más flexibles y mejor dispuestos para la adaptación, ó dicho de otro modo, los más cultivadores los que hayan adquirido la mayor preparación por el estudio intenso y perseverante de las ciencias físicas y de las ciencias sociológicas.

Joaquín COSTA

## Lucha Primavera

Hemos entrado de lleno en la primavera y prepárase el cambio de la decoración invernal de tonos blancos y grises por otra de espléndidas y múltiples coloraciones.

La Naturaleza se despereza después de un forzado letargo, y las energías dormidas, despiertan al conjuro irresistible de una oculta fuerza que las impulsa á continuar el ciclo interminable de la vida.

El heraldo de la primavera, el astro sol realiza el prodigioso cambio, poniendo en acción sus inagotables energías, calor, luz y electricidad.

Despierta la raíz recobrando su actividad, avívase el germen de la semilla y el botón se rompe dando paso á la naciente flora que semeja á una erupción de perfumadas y multiformes mariposas, que hacen resaltar los variados matices de toda una escala de colores sobre un fondo de verde esmeralda.

El reino vegetal se prepara, consumiendo sus mejores reservas de materia, á cumplir la función más sublime de la vida orgánica, la fecundación que ha de perpetuar la especie, siguiendo el círculo sin fin de la vida.

Pero el tibio calor primaveral dejando el sello generoso de las grandes obras, se infiltra en la tierra y como reobrando sobre el oxígeno del aire, lleva su poder generador, hasta revivir un mundo de minúsculos seres de organización semilla, verdaderos detentadores de la obra espléndida de la primavera y enemigos declarados del labrador. Influidos por el calor y la humedad dejan sus guaridas, abandonan sus estaciones invernales miriadas de familias de insectos que viven

del parasitismo, reproduciéndose hasta lo infinito y sufriendo extrañas transformaciones ó metamorfosis en su forma y órganos por raro privilegio de la naturaleza.

Su voracidad es extrema, el ataque directo y su instinto tan fino, que ningún órgano de la planta puede librarse de tan molestos huéspedes que tienen como establecida cierta predilección entre ellos. Unos se dirigen á la raíz en busca de las primicias de la savia incando su potente chupador en el tejido radicular, otros la perforan y quien gusta de vivir en el tejido medular; numerosas especies viven sobre el tronco, unas como verdaderos é infatigables barrenadores, otros arrastrando su deforme cuerpo por todo el maderamen y buscando su alimento en la savia ya elaborada; bastantes familias insectívoras se recrean comiendo el parenquima de la hoja á la que solo dejan los mondos nervios; otros en cambio se deleitan royendo y aserrando el pedúnculo de la hoja ó del fruto.

Otras familias de parásitos verdaderos *gourmets* en su clase, se dirigen al fruto, viviendo al exterior, de sus jugos azucarados ó dejando en su interior señal evidente de su paso y otros finalmente borrachos de perfume invaden la flor consumiendo la ambrosía de las corolas, manchándolas con sus viscosas excrecencias y convirtiéndolas en mullido tálamo de su apareamiento.

Otro enemigo poderoso presenta batalla al labrador en la primavera y es la criptógama, enemigo casi irreductible que es al reino vegetal, lo que el microbio patógeno es la sangre.

Ni las heladas más extremas, ni las trombas de agua ni los huracanes más violentos, consiguen matar un embrión que vive como encerrado en dura concha, que solo obedece para renacer á la vida el toque combinado de dos elementos; el calor y la humedad.

El trabajo destructor de la criptógama es formidable, casi podíamos decir que en muchos casos es invencible, pues la química con todos sus progresos ha quedado muy atrás del microscopio descubriendo organismos microbianos de origen vegetal que casi abarcan toda la patología de las plantas. Las hostilidades se romperán muy pronto; de una parte luchan combinados y en gavilla todos los insectos y todas las bacterias; de otra el labrador con sus eternos aliados los divinos pájaros con todo un arsenal de productos insecticidas, ácidos unos, cáusticos otros, y venenosos y asfixiantes los mas que han de peñir la batalla, proyectados por un sencillo aparato que defiende mejor los intereses del labrador que la escopeta; esta sencilla máquina es la sulfatadora.

Axiomas de esa guerra que el labrador debe seguir? los conocidos.

Todo organismo debilitado tiene contraída la propensión á enfermar.

El organismo bien cuidado y mejor alimentado resiste las enfermedades.



Hombre prevenido .. etc.

Quién vencerá á quien...?

El que siempre vence; la constancia, la tenacidad el número, la previsión y el instinto; condiciones todas que les sobran á los pequeños enemigos de la agricultura y le faltan hoy por hoy á nuestro labrador.

S.

## VINO DE NARANJA

Cuando tantas naranjas se perderán este año por falta de comprador, creemos conveniente dar un procedimiento que encontramos en el «Daily Consuler Report» que se refiere á la fabricación del vino de naranja

Ningún año más apropiado que el actual para ensayar el procedimiento, habida cuenta de que el fruto por efecto de la helada ha perdido en ácido, ganando en glucosa y el vil precio que la naranja helada tiene, permite aumentar la cantidad en proporción al jugo perdido.

Además, la pulpa resultante, seca y molida, puede ser la base de un buen abono para el naranjo.

El procedimiento de fabricación á que nos referimos es debido á un farmacéutico Francés de la Martinica que se ha dedicado al estudio de ciertas fermentaciones, y propone un sistema racional de fabricación del vino de naranja, muy apreciado en todas las Antillas.

He aquí como se ha de operar.

«Se descortezan las naranjas y se prensan á mano; al jugo obtenido se añade una cantidad mayor ó menor de azúcar, y se deja fermentar espontáneamente.

La fermentación así practicada se desarrolla muy lentamente y va acompañada de otra fermentación acética, que es la causa del gusto ácido que poseen y de que rara vez están exentos los vinos de naranja; para remediar este inconveniente, el autor propone esterilizar primero el jugo y cuando la esterilización es completa, se añade por cada «quart» de líquido de 350 á 400 grs. de una mezcla de la siguiente composición.—Fosfato de amoníaco, 30 por 100; fosfato de cal, 40 por 100; bitartrato potásico, 40 por 100; Sulfato magnésico, 3 por 100.

La fermentación se opera entonces muy rápidamente y en pocos días, produciendo un producto sano y de excelente paladar. El vino obtenido podrá hacerse seco ó dulce, variando convenientemente la cantidad de azúcar.

(DE DAILY CONSULER REORT)

## LOS FRAUDES DEL AZUFRE

Para abaratar el precio de la flor de azufre, se suele mezclar con azufre ordinario muy molido, y esta

mezcla que no puede distinguirse con la prueba del agua que nuestros tenderos presentan por la insolubilidad de ambos cuerpos se ve muy claramente con el auxilio de una lupa ó cristal de aumento: En el primer caso los granos de la flor de azufre se ven esféricos y regulares y en el segundo se presentan en trozos irregulares y facetados.

También suele mojarse la flor de azufre para aumentar el peso: Para distinguir este fraude, se pesa una pequeña cantidad del producto sospechoso, y se deseca á fuego indirecto procurando no llegue á inflamarse; por una segunda pesada del producto ensayado si se llega á tener diferencia con la primera, es fácil comprobar la presencia y cantidad de agua añadida.

También se mezclan á los azufres ordinarios, arcilla, tacho, yeso y alguna otra substancia. La mejor manera de descubrir esta falsificación, es quemar el azufre sobre algún trozo de porcelana; cuando el azufre es puro, no debe dejar ningún residuo: Otro medio de comprobación segurísimo es disolverle en el Sulfuro de Carbono; el azufre puro se disuelve completamente quedando insolubles todas las materias extrañas.

## Del Exterior

En la Universidad de Purdue (Estados Unidos) se han hecho notables experimentos con una plantación de tomates substituyendo el ordinario riego por filtración que se dá por un riego subterráneo que solo alcanza las raíces mas profundas.

Parece que los resultados obtenidos con este riego se han manifestado en el mayor volumen de los frutos y por consecuencia en la mayor cosecha.



El estado de los sembrados y cosechas, es el mismo con poca diferencia que el que acusábamos en la quincena pasada, pues si bien ha llovido en parte de las provincias de Huesca, Zamora, Cuenca, Cáceres, Burgos, Soria, Logroño y Navarra, solo han sido ligeras lloviznas y chubascos que dejarán en la tierra una pasajera sazón. Sin embargo los trigos, cebadas y avenas se han reanimado algo.

En las demás provincias persiste la sequía.



Los efectos de la sequía repercuten agravados por el alza del cambio en la mayoría de los mercados presentándose en alza las avenas, cebadas, trigos y maíces.

Se dijo que para normalizar y aplacar el alza de los trigos en vista de la sequía, el gobierno rebajaría el arancel de importación, pero los hechos no han confirmado los dichos.

LOS ACEITES.—Están encalmados y con alguna tendencia á la baja.



ALCOHOLES.—Desanimado efecto de la famosa ley.  
ALMENDRAS.—Presentan alguna firmeza efecto de los frios.

ARROZ.—Algún tanto flojo.

ALGARROBAS.—Menos firmes pero en espera de alza.

HABICHUELAS.—Buena demanda.

HARINAS.—Están firmes por alza de los trigos y buena demanda.

MAIZ.—Continúa subiendo

TRIGOS.—Castilla 56 á 57 reales y Mancha 62 á 63.

VINO.—Completa desanimación.

## De la Región

Por creerlo de mucha utilidad para labradores y propietarios ahora que por la sequia se ve el riego comprometido, y para que lleguen á conocimiento de nuestros abonados los reglamentos y las ordenanzas de las dos acequias de riego llamadas de **Vernisa** y **Común**, que surten de agua á los pueblos de Beniflá, Beniarjó, Almoines, Bellreguart, Miramar, Daimuz y Gandía la primera, y Real de Gandía, Benipeixcar, Gandía y Beniopa la segunda; y por entender que dichas ordenanzas son un modelo en su clase que puede servir de patrón para otros pueblos, publicamos desde este número y en forma de folletín dichas ordenanzas empezando por la de la acequia de Vernisa.

La forma en que damos la publicación, permitirá á nuestros abonados reunir en un folleto todo el articulado que dichas ordenanzas comprenden.

Después de esto, seguiremos publicando el reglamento por que serige el Sindicato del rio Serpis ó de Alcoy.



## INFORMACION COMERCIAL

NARANJA.—Sigue la desmoralización en las subastas de los mercados extranjeros, particularmente en Londres, en donde las últimas ventas han sido desastrosas; y no hay que esperar mejora ninguna mientras no pasen algunas subastas en las cuales se vendan las muchas existencias de cajas que de un mercado á otro van quedando y que son de difícil venta, por que al mismo tiempo las llegadas son exorbitantes aún.

Una vez que se moderen las salidas los precios sin duda serán mejores; pero también es cierto y causa esto pesar hondo, que cuando esto suceda, la cosecha

Hoy se reunirá en Puebla de Rugat una asamblea de viticultores del distrito de Albaida convocada por el Sindicato de dicho distrito.

«LA HUERTA DE GANDIA» estará representada en dicha reunión y en su día daremos cuenta de los acuerdos que se tomen.

En Hellín y Manresa se celebraron el pasado domingo, mitins en defensa de la viticultura, que estuvieron animadísimos, y se espera conocer las conclusiones que se aprueben en las magnas asambleas de Reus y Barcelona, para que la opinión se oriente en algún sentido práctico.

Empieza ya á ser hora de que los viticultores piensen en serio, que van á hacer de sus vinos, arrinconando las monsergas de comunicaciones, reuniones y discursos de los que se rie el ministro, el trust azucarero y el gobierno.

O herrar, ó quitar el banco.



Las plantaciones de tomate, los *bajocares*, cebollas y todas las demás cosechas de nuestra huerta, se salen de tiesto como vulgarmente se dice, tal es el medro y desarrollo alcanzando en los pocos días que llevamos de temperatura estival.

Empiezan á florecer los naranjos y la viña se desarrolla muy sana, debido á la sequedad que corremos.

Si lloviera sosteniéndose el calor, se preparaba un buen año para los labradores.

De la bajoca se dice que en la primera decena de Mayo ó quizá antes, ya se recojerán algunas partidas.



En el próximo número daremos el cálculo más aproximado posible de lo que pueda llegar á ser la cosecha del tomate en nuestra región habida causa de la sequedad que domina, pues aunque el plantio está inmejorable, se teme si no llueve no alcance el agua para madurar en algunos puntos el segundo ramo de fruto.



Hemos recibido la visita de «LA EXPORTACIÓN AGRÍCOLA» y de «LA REVISTA VINÍCOLA Y DE AGRICULTURA»

Saludamos á tan apreciables colegas y establecemos el cambio.

de esta comarca habrá disminuido notablemente, no quedando más que pequeñas partidas de naranja á vender y con muy malas condiciones.

Fijense los confeccionadores de cajas de naranja con lo sucedido esta última temporada y guarden memoria (que será de fatal recuerdo) para lo sucesivo y en naranja, como en hortalizas ú otros frutos, tengan por lema aquella máxima que dice que para vender bien se necesita comprar barato; y unido á esto la buena inteligencia de unos y de otros para que no haya aglomeración de salidas con los diferentes frutos que de aquí se exportan, y se tendrán fijamente utilidades en lo que no son más que perdidas.

En los últimos telegramas de Londres anunciando la subasta del 29 Marzo, están vendiéndose las 420



de 3[ a 7[; 714, de 4[6 a 10[, sanas. Fruta de poco jugo de -[9 a 2[6.

En Liverpool se han ofrecido a la venta 13.000 cajas, estando más animado el mercado para buena fruta.

En los demás mercados ingleses las cotizaciones son parecidas a las de Londres, excepto Cardiff que alcanzan las 420 de fruta buena de 13[3, a 17[; largas 420 de 16[ a 18[, largas 714 de 15[ a 13[6. La fruta helada con dificultad es vendida.

\*  
\*  
\*

Las salidas desde el 19 al 25 de Marzo fueron:

Londres.	—34.185 y 500	cajas cebolla
Liverpool.	—26.417 y 530	» »
Manchester	—14.651 y 1621	» »
Glasgow.	— 7.230 y 1615	» »
Hull.	—13.481 y 146	» »
Bristol.	— 3 260	
Newcastle.	—11.358 y 1034	» »
Hamburgo	— 3.000	
Amsterdam	— 1.642	
Rotterdam.	— 799	
Total de cajas	116 023.-5.446	»

El total gneral de cajas de naranjas salidas hasta

hoy es de *dos millones novecientas cincuenta mil, novecientas sesenta y dos.*—El de cajas de cebolla de *un millón, cuatrocientas dos mil trescientas diez.*

\*  
\*  
\*

PASAS.—Encalmado por completo este negocio. Las pocas existencias que quedan van embarcándose paulatinamente para los mercados de Francia y España. En Denia se embarcaron el día 26 de este mes 250 quintales de para New-York y en el puerto de Gandía 23 quintales trasbordo Cette.

\*  
\*  
\*

Para Londres cargaron el día 28 del pasado en este puerto el vapor «Cornbank» 2.000 cajas naranja y el «Cheapside» 1 025 cajas y 158 medias.

Hoy estará a la carga para Londres el vapor «Almagro».

\*  
\*  
\*

A última hora recibimos un telegrama de Londres, que dice textualmente: *Imposible vender.*

¡Y están a la venta sobre 30.000 cajas de naranja!... ¡Que final de temporada!

IMP. JOAQUÍN FERRER.—GANDÍA

## Movimiento del Puerto de Gandía

### Importación.-1905.-Primeras materias para abonos

Fecha	Sulfato de amoniaco	Superfosfato de cal
Importado desde 1.º de Enero hasta 15 de Marzo		332500 kgs.
Marzo 23	Vapor Rap. 325399 kg.s	

### Exportación.-Naranja

Temporada de 1904 á 1905

FECHA	VAPOR	CAJAS	MEDIAS CAJAS
<i>Suma anterior</i>		368.055	15421
Marzo 15	Helene	7.245	78
” 19	Sapphire	3.003	69
” 20	Nador	1.192	37
” 23	Emerald	5.018	128
” 25	Eastcheap	898	125
” 28	Corubank	2.158	84
” 29	Cheapside	995	128
Embarcado hasta la fecha		388.564	16070

El día 22 de Marzo, llegó a este Puerto el vapor Ingles «Segontían» conduciendo 1456 toneladas de carbón mineral, consignado á D. F. S. de Alcoy.



# Mercado Regional

## ABONOS

	PTAS.	kilos
Sulfato Amónico de . . . . .	45'50 á 46	100
Nitrato de sosa de . . . . .	41 á 41'50	»
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 8'50	»
Cloruro potásico 80 85 de . . . . .	31 á 32	»
» » 90 95 de . . . . .	34 á 35	»
Carne seca de . . . . .	18 á 18'50	»
Sulfato de hierro de . . . . .	9 á 10	»
Sulfato de cobre de . . . . .	78 á 80	»
Estiercol de cuadra de . . . . .	á	»
Azufre flor . . . . .	12 á 12'60	50
» polvo . . . . .	10 á 11	»

## ACEITES

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

## ARROZ

	PTAS.	Kilos
Bomba en cáscara de . . . . .	30 á 30'25	100
Monquili en » de . . . . .	24 á 24'25	»
Bomba blanco n.º 4 de . . . . .	49 á 00	»
» » n.º 3 de . . . . .	48 á 00	»
» » n.º 2 de . . . . .	47 á 00	»
» » n.º 1 de . . . . .	46 á 00	»
» » n.º 0 de . . . . .	45 á 00	»
Monquili blanco n.º 1 de . . . . .	35'25 á 35'50	»
» » n.º 0 de . . . . .	34'50 á 34'75	»

## ALCOHOLES

	PTAS.	HECT.º
De vino 94 á 95.º de . . . . .	135 á 137	»
Anisados de 80.º de . . . . .	190 á 192	»
» de 70.º de . . . . .	160 á 161	»
» doble de 70.º de . . . . .	170 á 171	»
» triple de 70.º de . . . . .	180 á 181	»
Mistela de . . . . .	5	cántaro

## CACAHUET

Cacahuet 2 granos de 2'50 á 2'75 ptas. decálitro

## FRUTOS

Naranja de 2 á 6 pesetas, según clase.  
Pasa de 12 á 13 ptas. quintal.

## FORRAJES

	PTAS.	ARROBA
Algarrobas veras de . . . . .	2 á 2'25	»
» comunas de . . . . .	1'75 á 2	»
Alfalfa seca de . . . . .	1'25 á 1'50	»
Paja de trigo de . . . . .	0'70 á 0'75	»

## GRANOS

	PTAS.	DECALITRO
Judias pinet blancas 1.ª de . . . . .	7'50 á 8	»
» monqueli 1.ª de . . . . .	7 á 7'25	»
» » 2.ª de . . . . .	6'50 á 7	»
Maiz del terreno de . . . . .	3'50 á 3'50	»
« forastero de . . . . .	3 á 3'52	»

## HORTALIZAS

	PTAS.	ARROBA
Patatas de . . . . .	1'75 á 2'00	»
Cebollas de . . . . .	4'00 á 5'00	»
Nabos de . . . . .	0'50 á 1'00	»
Coliflores de . . . . .	0'00 á 0'00	docena
Boniatos . . . . .	0'80 á 0'90	arroba
Habas . . . . .	1'20 á 1'30	»
Guisantes . . . . .	05'00 á 05'25	»
Chirivías . . . . .	02'40 á 02'50	»
Espinacos . . . . .	01'20 á 01'25	»
Acelgas . . . . .	00'75 á 00'80	»
Cebolla tierna . . . . .	01'75 á 2'00	»
Alcachofas . . . . .	00'40 á 00'50	docena

## SALVADO DE ARROZ

	PTAS.	DECALITRO
Salvado «Cilindro», . . . . .	1'50	»
» «Morret» de . . . . .	1'15 á 1'20	»
» de blanqueo de . . . . .	0'90 á 0'95	»



# ORDENANZAS

## CAPITULO I.

### Disposiciones generales.

ARTICULO 1.º Los pueblos que tienen derecho al riego de las aguas de la acequia llamada de Vernisa, cuya tiene principio en el azud del mismo nombre, confluendo despues en ella las aguas de las acequias de Encarroz y Emmarch, son: Real de Gandia, Benipeixcar, Gandia y Beniopa.

ART. 2.º El gobierno y dirección superior de la acequia está á cargo del M. I. Sr. Gobernador civil de la provincia y de una Junta general nombrada por todos los pueblos regantes.

ART. 3.º Bajo la dependencia de la autoridad superior civil de la provincia y de la Junta general, según las atribuciones que á cada uno correspondan con arreglo á estas Ordenanzas, habrá una Junta ejecutiva de gobierno, un Tribunal penal, un Tesorero, un Secretario, un acaquero mayor, que lo será también para las acequias de Encarroz y Emmarch, en los tres días y medio que de la primera y tres de la segunda va semanalmente el agua de ellas



á reunirse con la de Vernisa; un guarda, que servirá también y expresadamente para las referidas acequias de Emmarch y Encarroz, en los dias expresados, y los colectores necesarios para la recaudación de las cantidades que sean repartidas.

Art. 4.º Tanto la Junta general como la de gobierno llevarán un libro de actas encuadernado de á cinco pliegos, papel del sello 4.º, foliados y rubricados por el Sr. Gobernador civil de la provincia. Cada acta tendrá al margen los nombres de los señores concurrentes y al de cada párrafo, el extracto de lo que contenga. Se formará de papel blanco encuadernado un índice alfabético, facilitándose así el modo de buscar algun antecedente. En el mes de Enero de cada año se encuadernarán las actas é índices del año anterior bajo la misma cubierta, y se archivarán en la secretaria de la Junta general.

Art. 5.º Las dos márgenes que forman el cajero de la acequia son parte integrante de la misma: el que los destruya ó perjudique de cualquier manera, ó introduzca ganados en el cauce, queda sujeto á las penas que se impondrán en estas Ordenanzas. Lo mismo se dice y debe entenderse en cuanto á las márgenes, cauce y arcada de cal y canto por donde vienen á confluir las aguas de las acequias de Emmarch y Encarroz con las de Vernisa, desde el punto en que dichas aguas quedan despues de haberse aprovechado Beniarijó y Palma de las de Emmarch, y á dor de las de la acequia de Encarroz, en los dias á la semana que para ello tienen derecho; porque igualmente dicha arcada, márgenes, cajeros y cauce, así como las aguas de estas dos últimas acequias, pertenecen en común á los pueblos de Real de Gandia, Benipeixcar, Gandia y Benioya, que interesan por lo mismo en la conservación de todo lo dicho, así como interés tienen en conservar la acequia común de Vernisa.

Art. 6.º Luego que el agua sale del cauce común de la acequia de Vernisa para entrar en las acequias particulares, según la dotación de cada pueblo, pende ya de los Ayuntamientos su más cómodo y justo régimen, con sujeción á los reglamentos particulares que deberian formarse bajo la presidencia del Alcalde de cada pueblo ó individuo de Ayuntamiento que este comisione por los mismos que interesen en los respectivos cuartos de agua que correspondan á cada hilo de riego, cuyos reglamentos serán remitidos al Sr. Gobernador civil de la provincia para su aprobación.

Art. 7.º La recaudación de las cantidades que se repartan en-

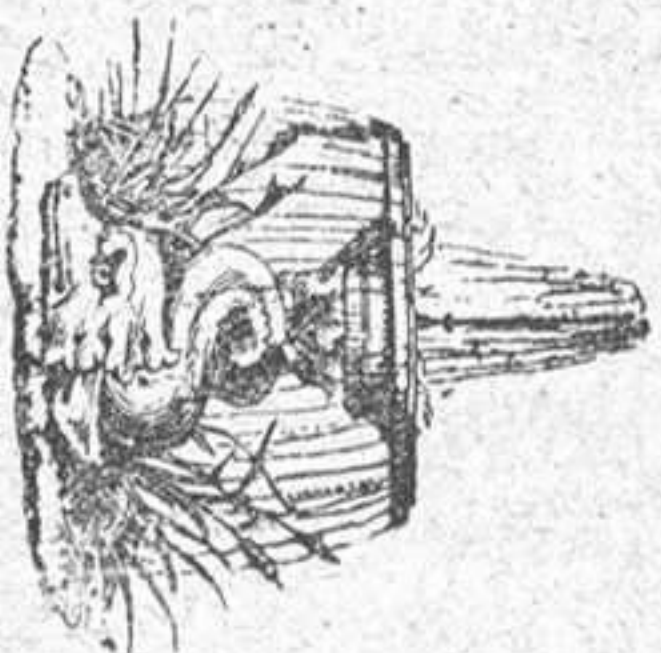
# ORDENANZAS

PARA

## EL RÉGIMEN Y GOBIERNO

de la

### ACEQUIA LLAMADA DE VERNISA



GANDIA:

Imprenta de Joaquín Ferrer

1905



# À LOS AGRICULTORES Y VITICULTORES

TRATAMIENTO CONTRA LAS ENFERMEDADES  
de la Vid,  
de las Patatas,  
del Naranja,  
de los Arboles  
y de las Hortalizas

DESTRUCCION COMPLETA

de toda clase de parásitos y criptógamas por el **AZUFRE GRIS de Biabaux**  
y los **caldos líquidos** de la Sociedad de productos Agrícolas y Vitícolas del  
Centro.

## René Garilland y C.<sup>ia</sup>

**CHANLGNES (Francia)**

DEPOSITARIOS EN ESPAÑA

### THIBAUDIER, SOLER Y VOLA

**Ferlandina, 71, BARCELONA**

De venta en las principales Droguerías.

### Azufradora "EOLÉ"

Economiza más de un 50.º de tiempo y azufre, de-  
jándolo uniformemente repartido. Por la disposición espe-  
cial en que el azufre es lanzado sobre la planta, no daña  
la vista aunque haga viento.

**Mecanismo sencillo.**

**Coste limitado.**



Agencia de Aduanas  
CONSIGNACIÓN  
DESPACHO DE BUQUES Y MERCANCIAS

**FRANCISCO DIEGUEZ**  
**GANDIA**

**DISPONIBLE**



Academia Mercantil Gandiense

DIRECTOR

**DON JOSÉ FUSTER GIMENO**

Maestro Normal y Contador Mercantil

CANALEJAS, 6.—GANDIA

Enseñanza de Aritmética y Cálculos mercantiles. Teneduría de libros y prácticas de contabilidad mercantil.

**Cinco pesetas mensuales.**

**Cerveza dorada**

**marca el AGUILA**

de la fábrica de Madrid.

**DE VENTA**

en el Círculo Republicano



Talleres de fundición, reparación y construcciones mecánicas.

**Vda. de Aznár, Rodes y C.<sup>a</sup>**

ALCOY

Maquinas de vapor, calderas, bombas, aparatos para la elevación de aguas, especialidad en norias, tuberías, grifos etc.

Presupuestos y planos, á quien los solicite.

ALMACÉN DE GUANO

Y

PRIMERAS MATERIAS PARA ABONOS

**ANDRES LAPEIRE**

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

BOLETIN DE SUSCRIPCIÓN

**LA HUERTA DE GANDÍA**

REVISTA QUINCENAL

REDACCION Y ADMINISTRACION

GERMANÍAS, 36

GANDIA

Núm. ....

D. .... de

calle de ..... se suscribe á La Huerta de Gandía á contar desde la fecha, á razón de 5 pesetas anuales.

Firma del suscriptor

NOTA.—No se suscribe por menos de un año.

Para suscribirse lléñese y córtese el Boletín de suscripción, entregandolo con el importe, á la Administración, Germanías 36.