

# La Huerta

APARECE

EL 1.<sup>ER</sup> Y 3.<sup>ER</sup> DOMINGO

DE CADA MES

## SUSCRIPCIÓN

España, un año 5 ptas.

Extranjero, un año 7 fr.

# de Gandía



Dirección y Administración.



Germanías, 36.



Gandía



ABONOS QUÍMICOS

DE LA

# SOCIEDAD SAN-GOBAIN

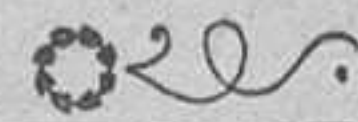
Guano San-Gobain

Primeras Materias.

Abonos Analizadores.

Guanos Especiales.

Fórmulas y Análisis.



¡¡AGRICULTORES!!

## Pulverizadores, sistema "EXCELSIOR"

el mejor aparato conocido para combatir el Mildeu 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 7 á 8 céntimos hora

## HUERTOS DE NARANJA MANDARINA

Se compran y toman en arriendo por contrato de cinco á quince años, los que se ofrezcan en buenas condiciones de producción.

Sólidas garantías.

Informarán en la Administración de esta Revista.

### RAMON FLOR

**Vendedor de frutas y hortalizas.**

Mercado Jerusalén, n.º 4

y Cervelló, 12, 4.º 2.ª

**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

Se venden 3 básculas de diferente fuerza, casi nuevas.

**Para tratar:**

CALLE DE OLIVA N.º 1.

Almacén de Guanos.

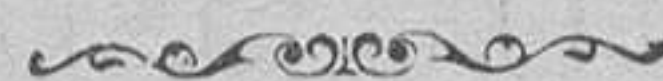
FABRICA DE ALCOHOLES, ANISADOS Y LICORES

DE

FRANCISCO PURA

**En el Morquí**

**TERRATEIG.**



Alcohol vínico de 94|95 °.

Anisados de 80°. 70°. doble de 70°. y triple de 70 °.

**MISTELAS**

### CUCURELL Y MÁS

**Asentador de frutas y hortalizas.**

Mercado Jerusalén, núm. 8

**BARCELONA**



# 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.<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.

## La cosecha del Trigo

EN LA

### Huerta de Gandía

Sin temor á equivocarnos casi podríamos asegurar que entre todas nuestras cosechas, la del trigo, es en esta región la mas empírica y olvidada, sin que sea acicate para remontarla al nivel que debiera tener, el márgen proteccionista que en el arancel se le ha venido concediendo desde los tiempos de Gamazo, ni la seguridad de obtener buenos precios en el mercado adoptando variedades precoces y alterando la rotación de esta cosecha.

Ya que no es un secreto para nadie el ciclo evolutivo de esta gramínea, solo á la patia del labrador debe achacarse que en la huerta de Gandía la cosecha del trigo apenas rinda beneficios.

Todos los labradores tienen olvidado de puro sabido, que el peor enemigo de nuestro trigo es el calor de Mayo que precipita la granazon dejando el grano fofó, esmirriado y con solo la materia almidonosa.

Después de los estudios de Garola, Deberain y otros agrónomos que han probado que el gluten (la materia pesada y que vale) se forma en el grano en el espacio de ocho á quince días—que son los últimos de vegetación—realizándose el fenómeno merced al movimiento ascensional de las reservas nitrogenadas de la planta que confluyen y vienen como á cristalizar en el grano, operación que se inicia desde que la caña comienza á secarse á ras de tierra y termina cuando la planta ha perdido completamente su color verde: Después de las experiencias de agrónomos tan competentes como los citados; ha quedado demostrado que los años de trigo—salvo enfermedad—son aquellos en que el fenómeno de la granazon ó sea la fabricación del gluten ó materia azoada se verifica de una

manera lenta y reposada, y las comarcas trigueras han de ser las que abundando en terrenos á propósito para el cultivo de esta gramínea, gocen de un clima que permita la maduración del trigo sin golpes de sol, temperaturas de 20 grados y vientos secos de poniente.

¿Puede nuestra región evitarse ó aminorar por lo menos estos últimos accidentes que reducen nuestra cosecha de trigo hasta rendir muy escasos si no irrisorios beneficios?

Indudable y muy sencillamente; nos bastaría recoger de entre las múltiples variedades de trigos precoces de primavera (*Herisson barbu*, entre ellos *duro de Medeach* y alguna otra variedad africana) aquella que resultara mas adaptable á nuestro suelo y clima, y sin llegar á especies nuevas, seleccionar nuestro *tremesino* aplicándole el cultivo que las circunstancias exigen.

Los trigos duros sembrados en Noviembre ó Diciembre para madurar en Mayo ó primeros de Junio, tendrán seguramente un mal fin, mientras que el *tremesino* sembrado en Diciembre ofrecería la ventaja de granar en Abril con temperatura muy favorable.

Otras ventajas presenta el cultivo del *tremesino* sobre las demás variedades que actualmente se cultivan.

Una y no despreciable es el menor tiempo que el *tremesino* ocupa la tierra—de cinco á cinco y medio meses—pudiendo concederle á la misma si se cultiva esta variedad, un ligero descanso antes de dar á la tierra la cosecha de verano que suele ser maíz ó cacahuet.

Otra, es el poder realizar la siembra de la segunda cosecha sin precipitación y en condiciones muy favorables de tiempo y calor para llegar al fin de ella dentro del período caluroso.

También podríamos añadir que, ahorrándonos alguna labor de escarda, llegaríamos á la trilla del *tremesino* en tiempo en que aún no empieza la recolección de las hortalizas y finalmente podría presentarse nuestro trigo en el mercado antes que los de la ribera para obtener los primeros precios que generalmente son los mejores.

Achacan algunos labradores al trigo *tremesino* lo moreno del pan que se elabora de su harina, pero éste cargo es injusto é importa más á la molinería que á la agricultura.

Lo importante es producir trigos de peso ya que el peso se traduce en cantidad de gluten y por consecuencia en rendimiento de harina y estos trigos siempre se pagan más y son mejor aceptados por el comercio que los blancos con predominio de sustancia almidonosa.

Las considerables mermas de grano que producen los pájaros (gorriones especialmente) también se evitarían en parte si la mayoría de nuestros labradores adoptara el *tremesino* para segarlos en fin de Abril época de cría de los pájaros y en que no presentan la voracidad que se deja sentir en los meses sucesivos.

Actualmente no presenta el labrador otro argumento contra el trigo temprano que la costosa y difícil defensa de los astutos gorriones y para evitar este que podemos llamar un mal menor, se tira por todos á cosechar trigos entre duros de vegetación larga cuando no saben ni caen en la cuenta, de que, un solo día de bochornoso calor de Mayo, puede y les merma más su cosecha que toda una bandada de chillones pájaros que acometan un trigal.

Después de todo, para defenderse de ellos hay algún medio; para dar al trigo temperatura fresca en el mes de Mayo, si no la dá Natura, la inventiva del hombre no puede procurársela.

JOSÉ CABALLERO.

## La industria del ácido cítrico en España

### I

En la evolución del aprovechamiento económico de la tierra, la industria sigue á la agricultura, precisamente para consumir el exceso de producción que, por lo general, suele ser la consecuencia de los buenos rendimientos obtenidos por un cultivo determinado. Con el limón y la naranja sucede actualmente en España este fenómeno; la producción es indudablemente excesiva para el consumo del país, y la exportación es una necesidad.

En cambio, nuestra industria necesita un producto derivado de tales frutos, que aquí no se produce: es el ácido cítrico. Nosotros enviamos al extranjero (algunas veces á bajo precio por el exceso productivo y por la competencia de países de clima igual: Italia, Grecia, Túnez, ciertas comarcas de los Estados Unidos etc.), limones y naranjas, y luego compramos á este mismo extranjero el ácido cítrico, que extrae de nuestra producción. De esta manera compramos caro

en francos y pagando los derechos arancelarios correspondientes, lo que podríamos fabricar barato.

Estas diferencias de precio dejan un ancho margen y es por ello que pretendemos demostrar que la producción del ácido cítrico ha de ser de seguros rendimientos, tanto más, cuanto poseyendo las necesarias patentes, se puede tener la exclusiva de producción durante cinco años, por lo menos, tiempo más que suficiente para el arraigo de una industria de tanto interés para nuestro país como la que proponemos.

El primero que sepa aprovechar el *trop plein* del rendimiento agrícola de naranjos y limonares, utilizará en su beneficio los gastos de fletes, transportes, derechos arancelarios (algunos tan elevados como el del ácido cítrico mismo al entrar en España, 0'40 ptas. kilo) mermas posibles y cambio de francos. Bien se comprende que, ahorrando los gastos de exportación de la primera materia y los de importación de la substancia elaborada, tal diferencia deberá realizarse en pro del productor fabricante. Es consecuencia irrefutable que si la industria del ácido cítrico es ya muy remunerativa en países alejados del centro de producción, más deberá serlo en este mismo centro.

Debe tenerse en cuenta que los elementos industriales elaborados cuestan lo mismo, á corta diferencia, en todos los países: el carbonato cálcico, la cálcico sulfúrico y el carbón, tanto se pagan en España como en el extranjero. Y no se arguya que las diferencias expuestas á favor de la producción del ácido cítrico *in situ* pueden atenuarse por una mayor perfección de método en un país respecto de otro. En la actualidad, industrialmente, sólo se utiliza un procedimiento: el de producción y descomposición del citrato de cal, y este método da resultados uniformes.

De ello resulta que tanto se puede aprovechar la primera materia en nuestro país como en el extranjero; la producción deberá ser igualmente rica en España que en Francia, Alemania ó Inglaterra, naciones á las cuales nosotros compramos actualmente todo el ácido cítrico que necesitamos.

Por otra parte, las numerosas aplicaciones farmacéuticas é industriales del producto aseguran su venta, que, en Barcelona solamente, pasa de 80 toneladas anuales. En efecto: el ácido cítrico se utiliza en la tintorería, en los estampados, industria de gran importancia en nuestro país, en la fabricación de explosivos y en farmacia y perfumería. El consumo general de España puede calcularse superior á 250 toneladas anuales.

Fiados, pues, en la seguridad de la existencia holgada de primera materia (un viaje hecho exclusivamente con este objeto nos lo asegura), y en la seguridad de una producción prudencial del compuesto, podemos dar un anteproyecto para la fabricación anual de 175,000 ks. de ácido cítrico. Hemos de advertir de antemano que la producción puede hacerse en menor escala si las fuerzas económicas no llega

sen á las que indicamos, muy modestas por otra parte.

*Relación de las últimas patentes concedidas por el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio que se refieren á procedimientos de industria Agrícola.*

34.685. *Mr. Eduard Krause.* Un refinador de aceite con tabiques de chapa ondulada.

34.692. *D. José M.<sup>a</sup> Molina.* Procedimiento para dorar, platear y pintar botellas con destino á productos vinícolas.

34.715. *D.<sup>a</sup> Francisca Gomez.* Procedimiento para la fabricación de la conserva de piña al natural.

34.725. *Dr. Raymond Combret.* Nuevo producto Vinagre alimenticio fosfatado, destinado á reemplazar los vinagres ordinarios.

34.728. *D. José Serra Carbó.* Un aglomerado especial para tapar botellas.

34.734. *Mr. Giovanni Battista Raffetto.* Procedimiento por la conservación de las castañas y otros frutos análogos.

34.753. *D. Francisco de P. Sanchez y Torres.* Procedimiento para conservar las uvas y otras frutas verdes mediante la extracción del aire de los envases donde se han de conservar.

34.759. *D.<sup>a</sup> Francisca Gomez.* Procedimiento para la preparación de la pasta y jalea de la guayaba.

35.071. *Mr Pierre Hermaun Klein.* Procedimiento para la neutralización de los aceites comestibles por medio de un aparato que se describe.

85.100. *Mr Mathew Mongomeril.* Procedimiento para el tratamiento de las letrinas.

35.107. *Sres. D. Miguel Panades y C.<sup>o</sup>* Un aparato para la destilación continua de vinos y líquidos fermentados.

35.110. *D. Federico Baño.* Un nuevo producto industrial consistente en alcohol de boniato.

35.149. *Mr Achilles Spiridion.* Mejoras en maquinarias para deshuesar aceitunas y otros frutos análogos.

## NOTICIAS

Los vinos de España muy especialmente los claretes de la Rioja encuentran en Vera Cruz un buen mercado que surte el interior de Méjico y cuyas cifras de consumo no pueden alcanzar los franceses.

Nuestros vinos se exportan en barriles de 72 litros y en medias pipas de 216 ó embotellados en cajas de 24 botellas

\*  
\*\*

Una reciente ley votada por el gobierno de Bélgica, prohíbe rigurosamente en el territorio de esta nación, la fabricación, circulación, venta y despacho de la absenhta ó ajenjo bajo las penas más rigurosas.

En España tendrá que pensarse pronto en imitar á Bélgica para evitar los estragos que está produciendo el envenenamiento por la absenhta.

\*  
\*\*

Como resultado de una comunicación dirigida al gobierno por la Cámara de Comercio de Palma de Mallorca, en 30 del pasado Abril se dictó una real orden habilitando la Aduana de Palma para la entrada en las islas, de las patatas procedentes del extranjero, con derecho aplicable de 3 ptas los 100 kilos.

\*  
\*\*

La cámara francesa de los diputados ha adoptado un texto de ley en favor del alcohol desnaturalizado, instituyendo un premio de 20.000 francos en favor de la persona que descubra un desnaturalizante que reuna las mejores condiciones, y otro premio de 50 mil para el que descubra para el alcohol un sistema de alumbrado y calefacción idéntico al del petróleo.

\*  
\*\*

La exportación de arroz de la Indo-China en 1904 alcanza la cifra de 976,410 toneladas.

De esta cantidad, comprenden como países productores 92,757 toneladas al Tonkin; 1,622 al Annam y el resto á la Cochinchine y Cambodge.

Los destinos de esta exportación comprenden á

Francia	220,082	toneladas.
Colonias francesas	19,671	»
Otros países de Europa	35,415	»
China y Japon	76,035	»
Hong-Kong (con reexpedición á China y Japon)	342,793	»
Filipinas	183,459	»
Indias Noerlandesas	45,887	»

\*  
\*\*

Las reclamaciones sobre la ley de alcoholes que atenderá principalmente el Sr. Urzaiz, son las que solicitan se considere como alcohol vínico los de orujo, y otras relativas al régimen de las melazas.

\*  
\*\*

Para remediar la crisis Agrícola de Andalucía, el ministro de Agricultura ha obtenido de un colega de Hacienda un crédito de 11 millones de pesetas.

## De la Región

TOMATE.—Puede darse por terminada la campaña en lo que afecta al mercado interior, quedando para la exportación algunos embarques de la variedad inglesa.

El mercado especial ha respondido medianamente al negocio que los Remitentes se prometían hacer, dadas las especiales circunstancias de esta campaña.

Algo se ha hecho y muy importante por los remitentes, que es el haberse constituido en sociedad y si para el año próximo los que por motivos que no tienen fácil explicación ingresan en ella, y en este invierno se trabaja cerca de la C.<sup>a</sup> del Norte para la formación de trenes fruteros y se consigue evitar los retardos que la fruta sufre en Carcagente y Tarragona, lo que es actualmente un negocio de aventura, puede llegar á presentarse con vistas al éxito.

Lástima que de los comerciantes que envían al exterior no pueda decirse otro tanto.

En este comercio más que perderlo se tira el dinero.

¿Causas? Las que todos conocen y no hemos de mentar nosotros por que sería inútil.

La fabricación de conservas de tomate se halla en plena actividad no ya solo por el precio que la fruta alcanza si no porque quedan pocos días de poder comprar.

PIMIENTO.—El verde alcanza sobre 2 pesetas arroba y el encarnado alrededor de 11 á 13 pesetas.

La merma que hay de este fruto y el tiempo entre fresco que no acelera la maduración, harán que los precios se sostengan firmes.

La demanda es buena.

BAJOCA.—Escasea en el mercado, pagándose actualmente á 2'50 ptas. la arroba la clase fina y á 1 id. la gruesa.

JUDIAS TIERNAS.—Son muy buscadas consiguiendo aún de 3'50 á 4'00 ptas. la arroba.

GUINDILLAS.—Solo consiguen ya 2 ptas. arroba por efecto de la abundancia de fruta que se ofrece.

Difícilmente se repondrá el precio de esta hortaliza.

CEBOLLA.—Igual situación para este bulbo que la de la pasada quincena.

Precios oscilando entre 40 y 50 cént. la arroba.

ARROZ.—El bomba en cáscara es ya muy difícil de encontrar pues la corta existencia de esta clase está en manos de los molineros.

Los precios de las clases blancas se dan en el «Mercado Regional»

El plantío de arroz presenta buen aspecto y es de esperar salvo contingencias del tiempo una buena cosecha.

ACEITE.—Pueden obtenerse las clases finas hasta 10'50 ptas. y seguirán perdiendo terreno por efecto del cosechón de aceituna que se presenta.

Los olivos no obstante la sequía mantienen el fruto y llevan trazas de acabar bien.

ALGARROBAS.—Esta cosecha será abundante en toda la región sin que se note apenas la helada de Enero y la sequía de todo el año.

UVA.—La clase *valensi* ha abierto al rededor de 4.25 á 4'50 ptas. arroba.

El moscatel para barril y para el mercado interior á 2'50.

La *chasselas* sobre 3'50 ptas y la clase *galeta* de 1'50 á 2'00 id.

Dado el reducido número de barriles (unos 50.000) que se suponen disponibles para el embarque, creemos no equivocarnos si suponemos una baja próxima en las clases *valensi* y moscatel.

MELONES.—La clase sandía abunda poco y los que se presentan al mercado consiguen de 11 á 12 pesetas la docena.

También son escasos los que se presentan de la clase *roñosos* pagándose á más 6 ptas. docena; fruta muy deficiente.

LIMAS.—Muy agotadas las existencias solo queda clase muy floja.

## La falta de agua

Los primeros efectos de la escasez de agua en nuestra huerta, se han notado ya en la actitud adoptada por algunos pueblos que toman el agua para el riego de la acequia llamada de "Gandía"

Después de lo ocurrido en Beniarjó no faltarán cuestiones que dirimir—algunas de mal género—si las juntas sindicales de las acequias y del rio Serpis no salen de su apoteosis y obran como quien son, no permitiendo ninguna exacción, dando á cada uno lo suyo, y vigilando mucho á los acequeros que en este año van á tener *muchos compromisos*.

En cuanto á los labradores, deben estar al ojeo de los acequeros para denunciar los abusos que se cometen, para en su día, exigir las responsabilidades consiguientes.

Además, y como el agua irá de día en día á menos, deben sembrar no con arreglo á la tierra que tuvieren, si no á la que buenamente pueda regarse.

La siembra de maíz en este año debe hacerse—dada la escasez de agua—algún tanto espesa y en la mitad de la tierra que se tenga destinada para este cultivo; esto es, media hanegada para el que tenga una, dos para el de cuatro etc.

Por la misma razón de que las plantas queden espesas, el abono ha de ser doble, de tal modo, que se tire en media hanegada y en una ó dos veces la cantidad que le correspondería á una hanegada entera.

También debemos recomendar como muy importante en este año, el guano fabricado con superfosfato 18|20 de que tan ávido se muestra el maíz y la potasa de alta graduación con el fin de que á mayor concentración de elementos responda la caña del maíz en la siembra espesa con la consistencia y fuerza necesaria.

Y si la escasez de agua fuera tal que en algún momento comprometiera la vida de la planta, echar mano del nitrato de sosa.

Con estas recomendaciones tenemos la seguridad que la cosecha rendirá quizá tanto como si se hubiera sembrado el doble de tierra; seguramente los que por el afán de lo mucho, no sigan nuestras indicaciones están expuestos a perderlo todo.

Las tierras que no se planten de una, deben quedar en barbecho esperando la primera agua que caiga para sembrar alguna cosecha de invierno como nabos, zanahorias, guisantes, habas etc.

## COMERCIALES

La exportación de nuestras frutas a Francia ha sido, durante el pasado mes de Mayo, de 9,790.900 kilogramos, que unidos a los 31,163.600 exportados en los cuatro meses anteriores, suman 40,954.500 kilogramos, cuyo valor se eleva a 5,925.000 francos.

En el mismo mes de de 1904 la exportación fué de 10,501.700 kilogramos, resultando una diferencia en contra de mayo de 1905 de 710,800 kilogramos.

\*  
\*\*

La importación de frutas frescas en Rotterdam, de todas procedencias, en el año 1904, se evaluó en 88 279 L. Las exportaciones de dichos productos alcanzó 72.256, de las cuales 7,806 fueron a Inglaterra y lo restante a Alemania,

\*  
\*\*

La cosecha de uva de Alemania resultará mediana por las sensibles pérdidas ocasionadas por las heladas

De uva de casta se calcula que se exportarán 200 000 barriles y si los precios fueran remuneradores, la cifra podría llegar a 500.000.

De las famosas uvas de Dalias se supone podrán embarcarse 150.000 barriles.

Se vende un deposito de hierro en buen estado que mide 2 metros 41 centímetros de altura y 1 metro 41 centímetros por 1 metro 8 centímetros de ancho

Se cederá con gran ventaja.

Dirijirse a *D. Antonio Buada*, Gandía.—Calle de San Francisco de Borja.

IMP. JOAQUÍN FERRER.-GANDÍA

# Movimiento del Puerto de Gandía

## EXPORTACIÓN

DIA <sup>s</sup>	VAPORES	UVA	TOMATE	CEBOLLA	DESTINO
	Suma anterior..		87,469	27,425	
Junio 24	Campeador		3,292	cajas 41	Londres
» 26	Venedotian			jaulas 16,248	Liverpool
» »	Delamere		1,400		Manchester
» 27	Cid		3,806		Londres
» »	Emerald		3,076	» 9,010	Liverpool
» 29	Opal		5,062	cajas 83	Londres
» »	Soto		3,728	jaulas 1,010	Liverpool
Julio 1	Sapphire		3,077	cajas 51	Londres
» 2	Tambre		3,088	jaulas 70	Liverpool
» »	Vinifreda		2,324	» 9,087	»
» 3	Solís	barriles 26	3,268	» 670	Londres
» 6	Benita	» 106	2,602	» 2,484	Liverpool
» 7	Beryl	» 728	3,091	» 3,435	»
» »	Gravina	» 437	2,571	» 1,759	Londres
	Total.	1297	127,854	71,373	

El vapor Gravina 50 sacos cacahuet.

# MERCADO REGIONAL

## ABONOS

	PTAS.	kilos
Sulfato Amónico de . . . . .	45'00 á 46	100
Nitrato de sosa de . . . . .	38'50 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	»
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	10'50 á 11	una
2.ª » » de	10'00 á 10'50	»
Andaluz de	9'00 á 10	»

## ARROZ

	PTAS.	Kilos
Bomba en cáscara de . . . . .	40 á 41	100
Monquili en » de . . . . .	24'00 á 24'00	»
Bomba blanco n.º 4 de . . . . .	61'00 á 61'50	»
» » n.º 3 de . . . . .	60'00 á 60'50	»
» » n.º 2 de . . . . .	58'50 á 58'75	»
» » n.º 1 de . . . . .	57'00 á 57'50	»
» » n.º 0 de . . . . .	56 á 56'50	»
Monquili blanco n.º 1 de . . . . .	34'75 á 35'00	»
« » n.º 0 de . . . . .	34'00 á 34'25	»

## ALCOHOLES

	PTAS.	HECT.º
Desnaturalizado de . . . . .	70 á 75	»
De vino 94 á 95.º de . . . . .	128 á 130	»
Anisados de 80.º de . . . . .	183 á 185	»
» de 70.º de . . . . .	160 á 162	»
» doble de 70.º de . . . . .	170 á 172	»
» triple de 70.º de . . . . .	180 á 182	»
Mistela de . . . . .	5	cántaro

## CACAHUET

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

## FORRAJES

	PTAS	ARROBA
Algarrobas veras de . . . . .	2'00 á 2'25	»
comunas de . . . . .	1'75 á 2	»
Alfalfa seca de . . . . .	1'50 á 1'75	»
Paja de trigo de . . . . .	0'60 á 0'70	»

## FRUTAS

	PTAS.	ARROBA
Duraznos . . . . .	2'00 a 2'25	»
Albaricoques de . . . . .	1'00 a 1'25	»
Manzanas de . . . . .	1'00 a 1'25	»
Pasa de . . . . .	3'00 a 3'25	»
Uva moscatel . . . . .	2'50 á 2'75	»
» valensi. . . . .	4 á 4'50	»
» chasselas. . . . .	3'25 á 3'50	»
» gateta . . . . .	1'75 á 2	»
Sandías . . . . .	11 á 12	docena
Melones . . . . .	6 á 6'50	»
Limas . . . . .	5 á 5'25	arroba
Violetos . . . . .	2 á 2'50	»

## GRANOS

	PTAS.	DECÁLITRO
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 país de , . . . .	3'50 á 3'75	»
« forastero de . . . . .	3'25 á 3'50	»

## HORTALIZAS

	PTAS.	ARROBA
Bajoca fina de . . . . .	2 á 2'50	»
» gruesa de . . . . .	0'75 á 1'00	»
Tomate maduro de . . . . .	0'30 á 0'40	»
» verde de . . . . .	0'75 á 1'50	»
Pimiento verde de . . . . .	2'00 á 2'25	»
Patatas de . . . . .	0'90 á 1'00	»
Cebolla babosa . . . . .	0'40 á 0'50	»
Nabos , . . . .	0'75 á 0'80	»
Judias tiernas . . . . .	3'50 á 4'00	»
Berengenas. . . . .	0'40 á 0'45	docena
Habas. . . . .	0'00 á 0'00	arroba
Guisantes . . . . .	0'00 á 0'00	»
Chirivias. . . . .	1'0 á 1'25	»
Guindillas. . . . .	20' á 22'	»
Coles . . . . .	1'00 á 1'25	docena
Alcachofas. . . . .	0'00 á 00'00	»

## SALVADO DE ARROZ

	PTAS.	DECALITRO
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	«



## LA HUERTA DE GANDIA

6.ª De conformidad con lo preceptuado en el artículo 5.º de la vigente ley, está prohibido el transporte de sarmientos, barbados, puas y demás residuos de la vid y todo género de arboles, arbustos y cualesquiera otras plantas vivas procedentes de región infestada por la filoxera.

7.ª En los términos libres de la plaga se abstendrán los vinicultores de importar vides y toda suerte de arboles, arbustos y plantas vivas que puedan ser portadoras de gérmenes de la filoxera, envueltos entre la tierra de los cepellones ó adheridos á los embalajes.

8.ª Evitarán asimismo el tránsito por sus propiedades de ganados que procedan de comarcas sospechosas.

Valencia 6 de Junio de 1905.—El ingeniero-jefe, *Manuel Sanz Brebón.*

# La filoxera

Algunos nombres se le han puesto al insecto devastador; su sinónimo es bastante extensa, pero el más conocido por la generalidad es el de "phyloxera vas-tatrix".

Estos Hemipteros se presentan bajo dos estados, que son: las *apteras*, ó sin alas, y las *aladas*; considerando cuatro formas, que son las más admitidas por la mayoría de los entomólogos: *Galicicola*, ó multiplicadora; *Radicicola*, ó devastadora; *Alada*, ó colonizadora, y *Sexuada*, ó regeneradora.

De todas ellas haremos una sucinta reseña para que el agricultor, si no puede determinarla á su primera observación, por lo menos la sospeche y lleve preparaciones á los centros agronómicos, donde se determine con exactitud la forma á que pertenece. Sólo tenemos que indicar que con una lente se puede dar cuenta de ello.

De las formas anteriormente indicadas, sucede que de la *Galicicola*, produce de 500 á 600 huevos cada hembra; las *Radicicolas*, de 1 á 100 (esta es la verdaderamente temible); las *Aladas*, de 1 á 8 (siendo las fundadoras de las colonias); y, por último, la *Sexuada*, uno solo. Las tres primeras formas son *ágamas* (sin macho), reproduciéndose por parte-

nogénesis. Solo las sexuales contienen macho y hembra, constituyendo un huevo el punto de partida y terminación del ciclo.

Teniendo en cuenta la morfología de estos séres, y existiendo cierta sucesión en sus formas, comenzaremos su estudio por el huevo llamado de invierno.

**Huevos de invierno.**—Sus dimensiones son de 27 á 30 centésimas de milímetro en longitud y de 10 á 13 centésimas de milímetro de ancho; su forma es cilíndrica. Las de las *ágamas* son elipsoidales, provistas en la extremidad de un ganchito, que sirve para fijarse en el punto donde se ha de desarrollar. Pudiera faltar este ganchito, pero tiene un carácter verdaderamente distinto, ó sea una mancha rojo parda en el extremo opuesto y que nunca falta.

Recién puestos los huevos, son amarillos, tomando luego un color verde aceituna, con manchas pardas. El color verde lo conservan hasta el mes de Febrero ó Marzo, en que se transforma en amarillo ámbar.

El huevo de invierno es puesto por el insecto en la corteza de las ramas de dos años, siendo fácil el reconocerlo levantando el tegumento y examinándolo con una lente; se presenta en las agallas que forma y que luego indicaremos. Para poder obtener pruebas de su existencia, basta golpear con un mazo el tronco y por las grietas formadas se desprenden los huevos que se pueden recoger en un lienzo ó papel. Dichos huevos no se encuentran casi nunca en las raíces.

De esta clase de huevo sólo aparece la forma *galicola*; siendo la *radicicola* una forma sucesiva de la anterior.

El desarrollo, tanto de la una como de la otra, no depende sólo de las condiciones atmosféricas, si no también de las variedades de la vid que se cultiven.

La *galicola*, terminado su desarrollo, va directamente á las hojas, fijándose en su cara superior, y á las veinticuatro horas aparece en la cara inferior una elevación que contiene el insecto; á esta elevación se la llama *agalla*, originada por la hipertrofia del perenquima, estando la superficie de estas excreciones, pelosas.

Dentro de cada agalla se desarrolla una hembra áptera, que produce de 500 á 600 huevos, como anteriormente hemos dicho.

El carácter morfológico de estas hembras es, entre otros, que pudieran citar, el tener el cuerpo ancho y ovalado, de un color amarillizo en la parte superior, siendo su tamaño de un milímetro y 25 centésimas de milímetro de largo por 25 centésimas de milímetro de ancho. El cuerpo está compuesto de cuatro estiletes contenidos en un estuche.

Cuando chupa, salen los estiletes y hieren el parenquima de la hoja. Sufre tres mudas, y después de ellas comienza la puesta. Esta forma de filoxera rara vez ataca las vides americanas.

También sucede que como la morfología de de la vid es refractaria á la formación de agallas, éstas son incompletas y el insecto las abandona pronto, no dejando por ello de vivir en nuestro país.

Por último, hay que indicar que la facultad reproductiva va disminuyendo de una generación á otra, aunque sin perder nunca su poder fecundante.

La *Radicicola* es una forma que sucede á la galícola, pues es derivada de la tercera generación, bajando á colocarse en las raíces.

Esta evolución del insecto solo encuentra verdadero desarrollo en los meses comprendidos de Mayo y Octubre, que saliendo de las agallas se dirige á las raíces, produciendo una hinchazón ó nudosidades. En estado adulto son de un milímetro de largo por cinco décimas de milímetro de ancho, cuerpo oval, coloración amarillenta más ó menos verdosa oscura, perimetro guarnecido de pelos rígidos, cabeza encorvada, con las antenas cortas y gruesas. El órgano que le sirve de chupador es igual en su forma que el de la galícola; el torax tiene tres tubérculos ó partes salientes, de color pardo.

La larva se diferencia de la hembra áptera por ser de menor tamaño, de coloración más clara, y en lugar de los tubérculos que antes hemos mencionado, tiene tres pelos rígidos.

En el anterior artículo decíamos que la descendencia iba disminuyendo de una exageración á otra, pero no por eso deja un sólo individuo de producir una descendencia de 15 á 16 millones.

Para comprender el enorme desarrollo que adquiere, si cuando se presenta una invasión no se acude á poner pronto remedio, haremos un pequeño cálculo que lo demostrará. Supongamos que una hembra pone 30 huevos término medio: á la sexta generación sucederá:

Generaciones	Madres ovíparas	Insectos
1	1	30
2	30	900
3	900	27.000
4	27.000	810.000
5	810.000	24.300.000
6	2.430.000	729.000.000

*Noticicia.*—Esta forma no es muy diferenciada de la anterior, y

## LA FILIXERA

### CONSEJOS Á LAS AUTORIDADES LOCALES Y Á LOS AGRICULTORES.

El ingeniero jefe del servicio agronómico de esta provincia ha publicado en el *Boletín oficial* la siguiente circular:

«Siendo de gran interés para la viticultura el contener el incremento y propagación de la filoxera recientemente descubierta en algunos términos del partido judicial de Chiva, la jefatura del servicio agronómico cree de su deber el aconsejar á las autoridades y á los agricultores en la parte que les incumbe, la ejecución de las siguientes medidas:

1.ª Señalar las viñas infestadas y advertir por medio de bandos que es peligroso el pasar por ellas, por la contingencia de llevarse pegado el parásito á otra viña sana.

2.ª Cuando por razones de cultivo sea necesario permanecer algún tiempo en las viñas enfermas, convendrá que los trabajadores cambien de calzado al menos cuando salgan del campo, y que allí mismo, antes de abandonarlo, procedan á una exquisita limpieza de la ropa y cama del arado, desprendiendo la tierra que pueda llevar envuelto el temido pulgón.

3.ª Como quiera que las cepas arrancadas de una viña filoxerada y demás residuos de la vid pueden esparcir la plaga, la prudencia exige que se quemen dichos despojos sobre el terreno en que crecieron.

4.ª Cuando se reconozcan las raíces de alguna cepa enferma ó sospechosa, no se dejarán sobre el terreno al descubierto, pues el aire puede arrastrar el insecto y propagar la plaga á los viñedos próximos.

5.ª Tan luego las autoridades locales tengan noticia de alguna novedad en los viñedos del término, darán cuenta inmediatamente al Servicio Agronómico para que proceda á su inspección, absteniéndose de arrancar cepas para remitirlas á la capital, procedimiento que ofrece inminente peligro de transmitir el contagio á otros puntos.

Premiado con medalla de oro y plata en varias exposiciones.

# AZUFRE GRIS DE BIABAUX

Avignon 1890, Bordeaux 1895, Lyon 1894, y Montpellier 1896

**Destructor radical del Oidium;** con mezcla del sulfato de cobre del Mildiu, y del Antracnosis mezclado con sulfato de hierro —Destruye ó aleja las hormigas, pulgones, orugas, altisas, negrilla y demás insectos que atacan las plantas y árboles.

**UNICO** en su clase preservativo de las heladas en los retoños de la viña.

Aunque sus resultados son más ventajosos que todos los demás azufres conocidos, su coste más reducido constituye una economía muy notable para los agricultores, aumentada ésta aun con, el empleo de la Azufradora Biabaux que se vende en los mismos depósitos.

**No más sulfato de cobre** contra el Mildew y el Black-rot.

Emplear el sulfatizador líquido Tardieu que es más económico, seguro y rápido, siendo *sencilisima su preparación*; basta verter la dosis en el agua y emplearlo acto continuo sin que se pierda al guardarlo.

**Azufre líquido nicofinado.** Para su empleo sirven los mismos sulfatizadores que para todos los líquidos y combate con éxito el Oidium á la par que otras enfermedades —Véase el prospecto.

**Parinsecto y nitrato de cobre líquidos.** Productos para combatir todos los insectos y hierbas dañinas y para preparar las plantas y árboles á librarse de enfermedades.—Consúltese el prospecto.

**Encaladura de las simientes.** Líquido preparado para remojar las semillas y evitar la destrucción de las mismas por los insectos.

Depósitos en: Tarragona, Valls, Valencia, Alicante, Salamanca, Zamora, Ciudad Real, Segovia, Avila, Madrid, León, Tuy, Cariñena, Zaragoza, Manresa, Sabadell, Figueras, Mataró, Palma y Gandía.

**ABONOS COMPLETOS INMEJORABLES**

Dirigirse: Thibaudier, Soler y Vola.--Ferlandina, 71, Barcelona

## Azufradora "EOLÉ"

Economiza más de un 50.º de tiempo y azufre, dejándolo uniformemente repartido. Por la disposición especial con que el azufre es lanzado sobre la planta, no daña la vista aunque haga viento.

**Mecanismo sencillo.**

**Coste limitado.**

## CERVEZA BOHEMIA

**ÚNICO DESPACHO**

GERMANIAS, 17 y 19

**Círculo Republicano**  
GANDIA



Agencia de Aduanas

CONSIGNACIÓN

DESPACHO DE BUQUES Y MERCANCIAS

**FRANCISCO DIEGUEZ**  
GANDIA

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.**



**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

**ACEITE VULCANIZADO**

para Veterinaria

No más fuego



24 años de éxito

De excelentes resultados contra todas aquellas enfermedades en que están indicados los vexicantes más poderosos. No destruye el bulbo piloso.-Frasco 3 pesetas.

**Ungüento Rojo de García Royo**

(PARA VETERINARIA)

Maravilloso *resolutivo* contra los esparavanes, alifafes, vejigas, sobremanos, sobrepies, sobrecañas, sobretendones, exóstosis, codilleras, agriones, distensiones ó torceduras de mano ó de pié, tumores de todas clases, etc. No destruye el bulbo piloso -Bote 3 ptas.

Se vende en todas las farmacias y droguerías. Los pedidos á J. García Royo: Mar, 72,-Valencia.

**VDA. DE AZNÁR, RODES Y C.<sup>A</sup>**

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 uillo. 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.

ALMACEN DE GUANO

Y

PRIMERAS MATERIAS PARA ABONOS

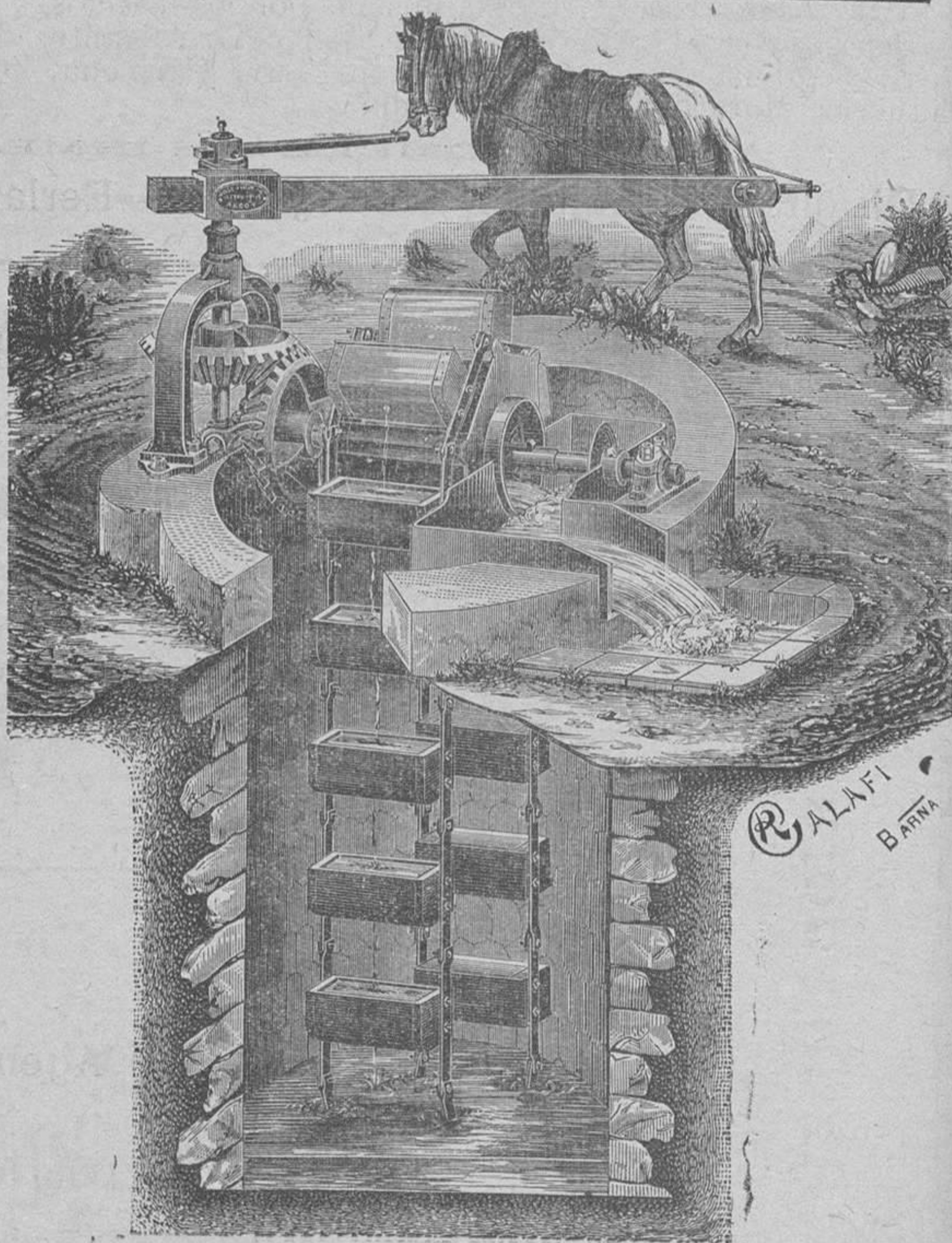
**ANDRES LAPEYRE**

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



ALAFI BARNA