

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 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 a 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 a 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 corriendose 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 vías 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.-Jardinera 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 avalarán 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 del 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 apercibidos 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, sirviendose 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.^{er} y 3.^{er} domingo de cada mes.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

España.-Un año **5** ptas

PARA TODO LO CONCERNIENTE A
REDACCIÓN, SUSCRIPCIÓN Y ANUNCIOS

dirigirse á la Admon. Germanías, 36.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Extranjero.-Un año **7** fr.

El Pleito de la Filoxera en la Marina

No estaríamos en España, si después de varios meses de estar declarada oficialmente la aparición de la filoxera en varios puntos de la Marina, no siguiéramos discutiendo lo poco que se ha hecho, lo poco que se hará; lo que ha debido hacerse y lo que se podría hacer, como triste destino de un pueblo que siempre discute en pasado ó futuro, nunca en presente; y ahora, para que la estéril discusión no termine nunca, se debate la legalidad de establecer viveros de pié americano; "y en estas disputas llegando los perros, pillan descuidados".....

Y en estas disputas, se ha pasado el invierno sin establecer juntas de defensa; sin recabar y conseguir la protección oficial del estado, y de la diputación de Alicante; sin atacar los viñedos lindantes á los focos descubiertos con el sulfuro de carbono, ó el crú de amoníaco ó el petróleo bruto; sin que la acción combinada de todos ó de la mayoría se vea por ninguna parte, en el sentido de promover una saludable reacción en el apocado espíritu de nuestro labrador que le haga ver el peligro que corre su escasa hacienda, traduciéndose la cooperación no ya solo en el sentido de suministrar y facilitar elementos

monetarios al que los necesite, si no conocimientos prácticos para la repoblación y renovación de la vid.

Si después de lo escrito en Francia por Viala, Ravaz, Degrully, Rougier etc. y lo realizado por Cataluña, Aragón y Málaga que dán hechos todos los materiales para que sin perder tiempo se logre con la mayor economía posible una renovación rápida y apropiada de la viña filoxerada, se pierde inutilmente el tiempo en discusiones que tienen más de carácter personal que doctrinario, es que la abulia consume á todas las clases directoras, y la ignorancia hace estragos entre el elemento labrador.

No hace muchos dias juraban y perjuraban algunos labradores de Teulada y Benisa que aquello de la filoxera era mentira, engaño del cacique, trampa del político, ardid del gobierno; pobre gente, que aún no se ha dado cuenta de su situación, y sigue creyendo que probablemente la caída ó el cambio de ministerio, devolverá á sus cepas el vigor perdido, realizándose el milagro de que algún nuevo diputado consiga detener la marcha invasora de la enfermedad.

Y mientras los de abajo piensan así, los de arriba, las clases directoras debaten, discuten, polemizan, afirmando más el individualismo que reina en la comarca y que en otras, como en la actual ocasión, ni ha hecho, ni hará, ni dejará hacer.

LA HELADA

(Continuación.)

La segunda parte del fenómeno de la helada en las plantas, tiene por base una *concentración de sales y principios minerales en la savia, que llega hasta envenenar el protoplasma.*

La savia es una solución salina y cuanto más baja la temperatura, más se concentra acercándose a un punto de saturación.

La célula vegetal encierra el protoplasma que puede ser destruido por el contacto más ó menos prolongado de los ácidos y sales, como igualmente por la savia de la planta desde que alcanza alguna concentración.

Por la acción de la baja temperatura, la savia se concentra, la raíz no funciona, la vida se suspende y los fenómenos dialíticos apenas si se realizan.

En este estado, puede venir un cambio brusco de temperatura, la salida del sol ó un viento fuerte, reanudándose enseguida en la planta anestesiada los fenómenos plasmolíticos: el protoplasma se contrae cediendo parte de su agua á través de la membrana que lo envuelve, la que resta en él, se concentra más, llegando en muchos casos hasta cristalizar, envenenando y destruyendo el protoplasma que deja á su vez á la célula vegetal impropia para toda función vital. La planta está helada.

Si por el contrario, el deshielo se verifica lentamente, funciona la raíz, enviando la savia á todos los órganos de la planta, disminuye la concentración, y el protoplasma se repone del agua cedida, restableciéndose paulatinamente todas las funciones vitales.

Así se explica que la helada seguida de un claro sol, sea de más desastrosos efectos que aquella en que por encapotamiento de la atmósfera, el sol no aparece.

La sequedad que exige en la planta una evaporación más abundante, y que no puede satisfacer ni equilibrar la absorción radicular, produce los mismos fenómenos, dando lugar á una concentración de los principios de la savia y la planta sucumbe cuando la diferencia de estas dos acciones alcanza un coeficiente aun no determinado.

Descrito el fenómeno de la helada, véanse los atenuantes que el labrador tiene en su mano y puede usar en beneficio de sus semilleros y cosechas.

El atenuante mejor, más directo, principal y más barato, es el agua, sea en riegos cuando el tiempo amenace, sea en pulverizaciones ó aspersiones á la salida del sol despues de una noche cruda en que el

plántio haya sufrido; los efectos de la helada en este último caso, quedan muy atenuados.

Como medios indirectos, solo pueden contarse aquellos que de cierto modo impidan la formación de escarcha sobre la planta: En este caso puede echarse mano de las materias adherentes que reducidas á polvo forman en la planta una capa aisladora; los abrigos de paja, el papel, las telas de yute, las brozas y todas aquellas sustancias que de cierto modo priven á la planta de un contacto directo con la atmósfera.

También impiden la formación de escarcha las nubes artificiales y hasta se ha llegado á ensayar en Italia con buen éxito, el batir la atmósfera en las noches de helada con ventiladores eléctricos ó movidos á mano, que funcionan á la altura de los árboles ó plantas que se desea proteger.

Falta ensayar el cañón granífugo para estos casos, emplazándolo en los extremos del predio que se desee proteger y cruzando las columnas de gas de la explosión; tenemos la seguridad que este medio produciría muy buenos resultados como cualquier otro que se idee y aplique, que tienda á mover la atmósfera en las noches de helada, y por consecuencia á impedir la formación de escarcha.

E. L.

EL "POLL ROIG"

(Kermes Esperidium)

Y EL ÁCIDO CIANHÍDRICO.

Entre los varios insecticidas empleados --la mayoría de ellos sin ningún resultado-- para combatir esta enfermedad del naranjo que se ha extendido por todo el litoral y que es conocida por el «POLL ROIG» están las fumigaciones de ácido cianhídrico ó ácido prúsico; este ácido se encuentra en la almendra amarga y en los huesos de las cerezas, albaricoques etc. como igualmente en las hojas de laurel; es uno de los venenos más enérgicos pues una sola gota puesta sobre la lengua puede producir la muerte y es muy suficiente respirarle un corto instante para que el envenenamiento sea completo.

De ahí, las dificultades que opone su manejo y las precauciones que hay que tomar en el personal y material para no tener que lamentar accidentes fatales.

Y tan es así, que ni aún como ensayo hemos de aconsejar esta operación, sin que á ella preceda una completa seguridad en el personal y una excrupulosa inspección en el material.

Para producir el ácido cianhídrico en las fumigaciones, se descompone el cianuro de potasio por el ácido sulfúrico del comercio, diluido en agua á la siguiente dosis:

Agua.	100 gramos	} por arbol
Acido Sulfúrico. . .	70 »	
Cianuro de potasio. .	50 »	

Como los vapores cianurados producto de la combinación dicha, se esparcirían por la atmósfera constituyendo un daño para los que manipuláran la operación y el **KERMES** en cambio quedaria sin destruir, se ha ideado un globo de tela de ancha boca ú otra cubierta de figura cónica que envuelva completamente el arbol, para que los vapores queden aprisionados y produzcan su efecto.

La tela cobertora que se adopte, bien tenga la figura de globo, bien la cónica ó de tienda de campaña, ha de ser ligera para su fácil manejo y para que no produzca desperfectos en las ramillas; ha de ser impermeable á los vapores, y ha de tener coloración negra para evitar que la luz solar descomponga el gas cianhídrico. Para impermeabilizar la tela cobertora, se la inmerje por dos veces y durante 15 minutos cada vez en una solución caliente de alum ordinario al 10 por 100, y una vez impregnada, se la somete de nuevo á una solución caliente de jabón negro al 10 por 100. En esta última solución cabe agregar algún colorante negro para que la tela resulte por lo menos oscura.

Sin este último requisito de la coloración, solo podrá operarse antes y después de la salida y puesta del sol.

Para hacer una buena fumigación se procede de la siguiente manera:

Se articulan por la parte superior dos escaleras largas para que queden en forma de ángulo agudo de este modo Λ : quedando en el interior el arbol: La tela vá plegada y sujeta en el punto de reunión de las escaleras ó sea en el vértice del ángulo y en esta posición los **DOS** solos hombres que

han de operar la fumigación, maniobran uno en cada escalera en el sentido de abrir la tela y cubrir el arbol; resuelta esta operación, solo queda colgar en el centro y en alguna de las ramas bajas del naranjo un puchero de los de cocina que contenga bien sea los 50 gramos de cianuro, bien el ácido sulfúrico diluido; mezclar estos cuerpos y atar enseguida las cuerdas de que irá provista la boca de la manga á lo mas bajo del tronco del arbol.

Pasada una hora que debe durar cada fumigación, se procede con todas las precauciones que el caso requiere, á recoger y plegar la tela, llevando todo el aparato al naranjo vecino.

La operación es sencilla, aunque resulte bastante expuesta: y para obviar inconvenientes y percances, bueno será que lo que un propietario casi no puede hacer por la carencia de personal ápto, lo hiciera la reunión de varios, adquiriendo buen material y empleando siempre los mismos operarios, hecha salvadad de hacerles un buen seguro en previsión de un accidente.

Elias Marzal

PROTECCION A LOS PAJAROS

Los Gobiernos de Suiza, Bélgica, España, Suecia, Alemania, Mónaco, Luxemburgo, Austria y Portugal, á propuesta de la nación primeramente citada, aprobaron una convención para proteger las aves útiles á la Agricultura. Es de esperar que pronto se adhieran los de Inglaterra, Italia, país este donde se hace el mas despiadado estrago con los pájaros.

Suiza, desde hace treinta años, cuenta con leyes rigurosas y completas sobre caza, y por una ley reciente, se prohíbe su práctica los domingos y dias festivos. Si la caza puede ser tolerada como profesión y admitida á veces como necesidad, no puede ni debe ser utilizada como pasatiempo: así han pensado los suizos.

Esto es extraño, pero más parecerá á nuestros descendientes, que en pleno siglo **XX**, experimentasen los hombres verdadera satisfacción en destruir animales, á los que debe la agricultura inmensos beneficios.

En los Estados Unidos, se hicieron detenidos estudios respecto á la utilidad de muchas aves. Se observó que el alimento de las picazas, se compone de 14 por 100 de trigo, uno de huevos de otras aves y 85 de insectos y mamíferos (nocivos) y semillas sin valor, que-

dando demostrado que son notablemente útiles en contra de lo que se venía creyendo.

De aves de rapiña, gavilanes, halcones, lechuzas, etc. fueron examinados los estómagos de 2,212 ejemplares, dando á conocer que su alimento se compone de 96 por 100 de ratas, ratones y otros pequeños mamíferos (nocivos) y solo de 2 á 5 por 100 de pájaros y aves de corral. Por esto el departamento de Agricultura de Washington, considera á las aves de rapiña, entre las más útiles servidoras del campo.

A las aves citadas, se las acusaba de causar más perjuicios que utilidad. Actualmente cuanto más se examinan las aves en general, es mayor el número de especies útiles.

Las Ciruelas

Su cultivo en América.

El consumo de las ciruelas en los Estados Unidos excede de 100,000,000 de libras anuales.

Antes de 1886 casi todas las ciruelas que se consumían en la América del Norte procedían de Francia ó de las provincias del Danubio y se conocían con la denominación de *francesas* ó *turcas*.

En el referido año de 1886 aparecieron las primeras ciruelas de cosecha americana en los mercados de los Estados de la Unión, y desde entonces ha ido aumentando su cultivo en tales proporciones, que su importación ha quedado reducida á proporción insignificante.

La mayor parte de las ciruelas destinadas al consumo americano proceden de California, cuyas condiciones climatológicas son en extremo excelentes para su cultivo en gran escala.

Solamente en el condado de Santa Clara hay la enorme cantidad de 3,700,000 frutales, plantados en una extensión de 37,000 hectáreas á razón de 100 por hectárea, que arrojan un producto de 330,000,000 de libras de fruta lo cual dá un promedio de 30 libras por árbol.

Hay años en que la cosecha alcanza la suma de 110,000,000 de libras, cantidad más que suficiente para satisfacer las necesidades del consumo, pero este exceso, junto con el que procede de otras comarcas, se necesita para servir los numerosos pedidos que se reciben de la Gran Bretaña, Alemania y Francia.

Los primeros ciruelos plantados en el estado de California hace ya cuarenta años, procedían de viveros franceses de las variedades llamadas *Pelite* y *Epineuse*.

Los que se dedican allí á este cultivo, antes de proceder á la operación de plantar, remueven repetidas veces la tierra con el arado para pulverizar el suelo y destruir la vegetación parasitaria de la superficie.

Dispuesto así el terreno, para recibir la planta, abren unos agujeros cuadrados ó redondos de dos pies próximamente, y plantan un arbolito de un año en cada uno. El procedimiento no puede ser más sencillo, y para que el árbol plantado arraigue pronto, el horticultor americano aguarda siempre á ponerlo en cultivo en la estación de las lluvias.

Una vez plantados los arbolitos, se despimpollan y se despuntan de un modo uniforme á la altura de unos 0'60 m. La huerta se labra varias veces durante el primer año y en el segundo se podan los arbolitos dejando solamente de dos á cinco ramas que vuelven á podarse en el tercero y cuarto años. Algunos huertanos hacen la poda todos los años cualquiera que sea la edad del árbol. El suelo se labra siempre repetidas veces en todas las huertas.

La irrigación se verifica dos veces al año, en primavera y en verano, con agua procedente de pozos abiertos á poca profundidad. La fruta madura en Septiembre, y se procede á la recolección extendiendo grandes sábanas al pié del frutal y sacudiendo las ramas. Luego la fruta se transporta á los almacenes donde se verifica la selección por tamaños y se pasa por un líquido en ebullición para limpiarla y ablandar la epidermis.

Terminada esta operación se extiende en grandes cubetas de madera que miden 8 pies de largo por 3 de ancho, y se exponen á los rayos del sol durante un período que dura de 3 á 8 días, según el estado del tiempo.

En Santa Clara pueden verse todos los años, en la época de la recolección, 10,000 cubetas llenas de fruta colocadas simétricamente en un campo que se destina exclusivamente á secarla. Cuando las ciruelas están en su punto se colocan en otras cubetas especiales para que *suden*, operación que dura habitualmente de 10 á 20 días, después de los cuales se pone á la venta.

Una vez seca la fruta se vá colocando en cajas de varios tamaños, en sacos ó barriles. Muchos de los negociantes que se dedican á la venta al detall en los mercados de la Unión ó á la exportación al extranjero, compran las frutas al por mayor y la expenden en cajitas especiales.

De Santa Clara, solamente, salen enormes cantidades de ciruela todos los años, esmeradamente acondicionada en elegantes embalajes. Para la selección y embalaje se emplean un gran número de mujeres, cuyas operaciones ejecutan con la mayor ligereza. En la parte superior de las cajitas colocan un cristal para que el comprador pueda asegurarse de la bondad y buena preparación de la mercancía.

El cultivo de la ciruela es, para aquel condado, fuente inagotable de prosperidad. La ciudad de San

José es la que obtiene mayores rendimientos, por lo que se la llama con justicia la metrópoli del mundo, tratándose de esta fruta. El clima en dicha región es templado y el cultivo de las flores el más exuberante del mundo.

(*El Mundo Científico*)

EXTERIOR

En la segunda quincena del próximo Abril tendrá lugar en Lisboa la apertura de una exposición Agrícola organizada por la Asociación Real y Central de la Agricultura portuguesa.

Entre los grupos que comprende, figuran las máquinas y aparatos para la elaboración y clasificación del Aceite.



Con el fin de estudiar, clasificar y analizar químicamente toda la flora esteparia de España, trabajo que aquí teníamos aun por hacer y del cual ha de sacar la ganadería española tanto provecho, han sido nombrados D. Eduardo Reyes, D. Ramiro Suarez y D. Rafael Janini, y como presidente de esta comisión el Sr. Conde de Retamoso.

Dicha comisión, ha de ocuparse en primer término de investigar los elementos y principios alimenticios que encierran nuestras hierbas silvestres, formando unas tablas de alimentación para guía del ganadero.



Instituto Internacional de Agricultura

El rey de Italia Victor Manuel, ha hecho saber en expresiva carta al presidente de su consejo de Ministros Giolitti, el deseo que le anima de crear en Roma un Instituto Internacional de Agricultura destinado á estudiar las condiciones de la Agricultura de los diferentes países y á señalar periódicamente la cantidad y calidad de las cosechas.

De entre los párrafos de la carta del soberano de Italia, entresacamos el siguiente por sus elevados conceptos. «Los bienhechores efectos de tal Instituto, órgano de

solidaridad entre todos los agricultores y por esta razón poderoso elemento de paz, no tardarán á multiplicarse».

«Roma debe ser el punto de reunión de los representantes de los Estados adheridos y de las principales asociaciones interesadas, para que la autoridad de los gobiernos y la pujante actividad de los que cultivan la tierra marchen de acuerdo».

M. Giolitti á su vez ha dirigido una circular á todos los gobiernos precisando los fines que se propone el Instituto y que serán.

Fundación de bolsas agrícolas.

Uniformidad de legislación.

Una mejor organización de la cooperación rural.

Defensa contra los sindicatos y trusts de acaparamiento.

La idea de la creación de tal Instituto, ha sido muy bien recibido en todas las cortes de Europa y América.



La sequía es general en toda España y empieza á temerse por algunas cosechas que además de la falta de agua han sufrido mucho por las alternativas del tiempo.

Si en el corriente mes no abonanza la temperatura y no llueve copiosamente, están condenados á morir bastantes sembrados en la Mancha, Andalucía, Cataluña y parte de Aragón.

Este aparte, de que si persiste la sequía, se prepara un buen verano.

De la Región

Las plantaciones de tomate presentan inmejorable aspecto, habiéndose reanimado mucho en los pocos días de tiempo primaveral que nos ha hecho.

Si no vinieran nuevos cambios de temperatura baja, es casi seguro que se recuperase el tiempo perdido con las heladas y la brusquedad de los cambios de este invierno.

La cosecha promete ser—salvo accidente—mayor que la de 1904.



Guano para tomates.

Un buen guano para tomates y hortalí-

zas para tirarlo enseguida, puede formarse con

20	K.	S. Amoniaco.
25	»	Nitrato de sosa.
5	»	Cloruro potásico.
50	»	Superfosfato 16[18 ó 18[20.
100	»	TOTAL.

Para evitar la descomposición del nitrato, procúrese tirarlo cuanto antes á la tierra.



Los labradores de Ayelo de Rugat se han constituido en sociedad para la defensa de sus intereses agrarios; dicha sociedad llevará el nombre de «Gremio de Labradores de Ayelo de Rugat» y se propone una porción de cosas buenas según se desprende de su reglamento.



Hemos recibido la visita de la bien informada revista comercial Dianense «Exportación de Pasa Valencia» y queda establecido el cambio.

INFORMACION COMERCIAL

NARANJA.—Así como en nuestro número anterior tuvimos la satisfacción de consignar á nuestros lectores un alza bastante considerable en los mercados de Londres, hoy, sentimos de todas veras que anunciar la desmoralización que se ha iniciado en los últimos mercados: basta decir, que fruta que nosotros hemos visto y han elogiado muchos, con todo el jugo, de buen color y confecionada con mucho esmero, han sufrido sus cajas en la subasta del miércoles, una baja de nueve chelines. De la fruta helada se han retirado muchas cajas de difícil venta. Y es que, además de las excesivas salidas de estas dos semanas últimas, en que en la primera salieron para Londres 42.931 cajas y en la segunda 46.613, llegaron para el mercado del miércoles último los vapores «Luque» «Henrich Schuldt» y «Garonne» subastándose en el mismo día 25.000 cajas de los referidos buques. También es muy fácil haya influido algo en la sensible baja que se experimentó, la llegada en mala condición de la fruta que descargó el vapor «Garonne»

Los precios obtenidos por cajas de 420 fueron de 3]- á 5]- y las de 714 de 6]6 á 8]- ¡No valieron para nada los telegramas que se expidieron para Londres anunciando el *paro* de 10 días que acordaron la mayoría de los exportadores de cajas de naranja de esta ciudad! Y ya que de esto hemos hablado, bueno es advertir que en el *pecado llevan la penitencia*. Apenas

Correspondencia Gratuita

Sr. D. R. P. Ondara.

No extrañe que nuestra fórmula dada en el pasado número para abonar el naranjo después de la helada, solo contenga 15 ks. por 100 de Nitrato de sosa. Al dar la fórmula dicha, nos referíamos á huertos castigados que hubieran perdido si no toda, parte de su hoja. Además, previniendo un cambio brusco de temperatura como ha sucedido, creemos muy acertada la cantidad de ázoe de nuestra fórmula por ahora, y ya verá V. si sigue las indicaciones que haremos dando sobre el abono del naranjo, como en el próximo Septiembre tiene V. los árboles poblados y tal vez una buena cosecha de naranja tardía que puede valerle mucho dinero.

se inicia algo en provecho del negocio de cajas de naranja ú otros, bien tomate, cebolla, etc. etc. y aprobado que sea algún arreglo beneficioso, es desbaratado al momento nada más por que así les viene en gana á las casas vaporistas; y esto en nuestro concepto debe acabarse; hay que tener por parte de todo el comercio en general, fuerza de voluntad y mucha energía para imponerse; de lo contrario, es inminente su total ruina. Ahora mismo, en una reunión celebrada, como decimos antes por la mayoría de nuestro comercio, se aprobó no despachar ningún vapor para Londres en toda la semana, en vista de las muchas salidas; y el martes estaba ya cargando para Londres el vapor «Helene» que no pudo salir directo el jueves por que algunos de los reunidos no trabajaron. De hacer todos lo mismo, con toda seguridad se hubieran impuesto, y dicho vapor no hubiera salido hasta domingo ó lunes de la próxima semana en que se acordó el *paro*: pero los *buca-tivos* negocios de los vaporistas así lo exigen, y así va el negocio. ¡Como ha de ser!...

*
**

El mercado de Liverpool está más firme, cotizándose las 420, de 7[- á 11]; 714, de 10[- á 17].

Fruta de poco jugo venta difícil, 420, de 3]6 á 7]; 714, de 5]9 á 7]9.

Hull.—Primeras ó segundas: 420, de 7]3 á 11]; 420 large, de 7]6 á 11]9; 711, de 10 á 14]6.

Glasgow.—420, de 9] á 13]; 420 large, de 10] á 14]; 420 extralarge, de 11] á 18]; 711, de 10] á 13].

Clase inferior 2]3 menos.

La Huerta de Gandía

En la semana del 5 al 11 de Marzo se embarcaron:
Para Londres 46.613 cajas de naranjas y 2.293 de
cebolla.

Liverpool, 17.260 y 1.755
Manchester, 14.926 y 3.213
Glasgow, 6.254 y 160
Bristol, 5.974
Newcastle, 6.824
Cardiff, 3.920
Hamburgó, 9.100
Amberes, 3.700

En la anterior semana se exportaron 114.571 cajas de
naranja, contra 193.306 en igual semana de 1904.

*
**

PASAS—No ha variado en nada absolutamente este
negocio desde nuestra última información.

En Denia se preparan para embarcar alguuas parti-
das con destino á Canadá y en nuestro mercado se
hacen poquisimas operaciones

El sábado se embarcaron en el vapor Salinas trans-
bordo Cette, 82 quintales en cajitas de 4 kilos.

Las existencias que quedan en esta comarca son ya
muy escasas

Los precios actuales son de 12'50 pesetas á 13.

*
**

CEBOLLA.—Se van pagando ya algunas partidas á
3 reales arroba para arrancarlas en la primera quince-
na de Mayo. En los mercados extranjeros han subido
los precios por caja de 1[- á 2[-

*
**

Se anuncia para cargar en este puerto para Londres
esta semana los vapores «Sapphire» y «Nador»

IMP. JOAQUÍN FERRER.—GANDÍA

Movimiento del Puerto de Gandía

ESTADÍSTICA DE IMPORTACIÓN

CARBON MINERAL

Años	Toneladas
1900	14665
1901	13038
1902	18127
1903	15050
1904	16484

Primeras Materias para Abonos

Años	Toneladas
1900	3462
1901	3781
1902	3119
1903	2620
1904	4690

GUANO CONFECCIONADO

Años	Toneladas
1900	185
1901	105
1902	190
1903	70
1904	

Exportación-Naranja

Temporada de 1904 á 1905

FECHA	VAPOR	CAJAS	MEDIAS CAJAS
<i>Suma anterior</i>		342.394	14806
Marzo 2	Garonne	5.666	208
" 3	Luque	2.606	35
" 4	Régulus	4.447	69
" 8	Britón	5.569	142
" 9	Adour	4.065	68
" 12	Cid	3.308	93
Embarcado hasta la fecha		368.055	15421

Mercado Regional

ABONOS

	PTAS.	ilos
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	»

ARROZ

	PTAS.	Éilos
Bomba en cáscara de	33 á 34	100
Monquillí en » de	24.50 á 25	»
Bomba blanco n.º 4 de	55.75 á 56	»
» » n.º 3 de	54.75 á 55	»
» » n.º 2 de	53.75 á 54	»
» » n.º 1 de	52.75 á 53	»
» » n.º 0 de	51.25 á 51.50	»
Monquillí blanco n.º 1 de	37.50 á 38	»
» » n.º 0 de	36.75 á 37.25	»

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. decalítro

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 secas blancas 1.ª de	7.75 á 8	»
» morenas 1.ª de	7 á 7.25	»
» » 2.ª de	6.50 á 7	»
Maiz del terreno de	3.30 á 3.40	»
« forastero de	2.55 á 2.75	»

HORTALIZAS

	PTAS.	ARROBA
Patas de	2.00 á 2.25	»
Cebollas de	4.00 á 5.00	»
Nabos de	1.50 á 2.00	»
Coliflores de	3.00 á 4.00	docena
Boniatos	1.00 á 1.25	arroba
Habas	3.00 á 3.25	»

SALVADO DE ARROZ

	PTAS.	DECALITRO
Salvado «Cilindro»,	1.50	»
» «Morret» de	1.15 á 1.20	»
» de blanqueo de	0.90 á 0.95	»

MERCADO DE BARCELONA

	PTAS.	MIL
Mandarina de la Ribera de	5 á 12	»
» de la Plana de	5 á 12	»
Naranjas de la Ribera de	5 á 12	»
» de la Plana de	5 á 12	»
» de Gandía de	10 á 20	»
Cebollas blancas de València de	13 á 16	40 kilos
» rojas del país de	10 á 12	»

	PTAS.	kilos
Coles de	4 á 10	100
Coliflores de	8 á 20	»
Escarolas de	2 á 3.50	»
Habas de	3 á 3.50	10
Lechugas de	1.50 á 2.50	100
Boniatos de	4.50 á 4.75	40
Nabos	4.00 á 6.00	10

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.^a

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.

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

Firma del suscriptor

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