

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 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 corriendose por Villalonga hasta el Mongó, avanza pletórico de verdura hasta tocar el mar.

Por huerta de Gandía 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 Gandía 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 agricultores 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 de 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.

FABRICA DE ALCOHOLES, ANISADOS Y LICORES

DE

FRANCISCO DURÁ

En el Morquí

TERRATEIG.

Alcohol vínico de 94,95°.

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

MISTELAS



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.º y 3.º domingo de cada mes.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

España.-Un año 5 ptas.

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

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Extranjero.-Un año 7 fr.

La Sulla

Planta Forrajera

Apellidada por los botánicos *Medysarum coronarium* y Sulla por los Arabes, existe y crece espontáneamente en todo el norte de Africa una excelente planta forrajera con cierto parecido á nuestra esparceta y al trebol gigante, de hojas dos veces más largas que las del trebol ordinario y que por su porte y bellas flores encarnadas, puede llegar á figurar en el ornamento de parterres y jardines.

En cuanto al rendimiento de esta planta, apenas se conocen en Europa leguminosas que den una cosecha de heno seco superior á 55 quintales por hectárea, cuando la Sulla puede llegar á dar 114 que representan 585 de forraje verde.

Los Malteses que la cultivan desde antiguo y cada año aumentan y perfeccionan las plantaciones de Sulla, han sido los primeros que han penetrado el secreto de la germinación de su semilla que era un gran obstáculo para su selección y aclimatación.

Al revés de lo que sucede en la mayoría de las semillas que pierden con el tiempo su facultad germinativa, los granos de Sulla necesitan envejecer para germinar, hasta el punto que la semilla empieza á ser buena para sembrar á los dos años de recolectada.

Los Malteses, maestros en el cultivo de esta forrajera, la siembran con semilla de dos años, en rastrojo y sin ninguna labor y en pleno verano para que el sol tueste la simiente y de este modo la planta nace despues de las primeras lluvias otoñales pudiéndose cortar al mes de Abril.

Como planta poco exigente, de fácil cultivo, de gran rendimiento y de calidad superior á la mayoría de

nuestros henos, de vigorosa vegetación hasta el punto de no dejar espacio á las malas hierbas y considerada como planta reparadora por la cantidad de ázoe que deja en la tierra la Sulla puede rendir grandes servicios en el litoral de España que además de buenos terrenos para su cultivo, son muy raras si no imposibles, temperaturas de—cinco grados que la hielan é imposibilitan su aclimatación.

Así lo ha comprendido la Dirección general de Agricultura, que además de remitir á las Granjas é Institutos Agrícolas simiente de Sulla con instrucciones especiales para su cultivo inmediato, trata de enviar también á las Cámaras Agrícolas oficiales para que la repartan entre los labradores con el fin de que se divulgue su cultivo en todas las comarcas.

Creando prestar un buen servicio á nuestros abonados, tendremos dentro de breves dias simiente de Sulla á disposición del abonado que nos pida para ensayarla y en el próximo número de «LA HUERTA DE GANDIA» publicaremos la instrucción oficial, como guía para el cultivo de esta remuneradora planta forrajera.

Mercado Exterior

NORUEGA

Aún cuando la situación geográfica de Noruega y lo reducido de su población no sean elementos favorables para un gran comercio de importación de fruta, es, sin embargo, un mercado muy digno de tenerse en cuenta por ser seguro, atendida la circunstancia de ser muy escasa la producción frutera nacional. La fruta española tiene muy buena acogida en Noruega, ya sea porque sus clases agradan al gusto del

público, ya sea también por motivos de reciprocidad natural, desde el momento que España, como es sabido es el mercado de mayor importancia que Noruega tiene para la venta de sus bacalaos, producto principalísimo del país y base fundamental de su riqueza. El comercio español debiera aprovecharse de estas ventajosas circunstancias, y en su consecuencia debiera hacer suyo aquel mercado, no tan sólo por el consumo que él mismo representa, que mayor ó menor siempre es consumo, sino también por la importancia y prestigio que dá al comercio de un país ser el principal proveedor de otro mercado extranjero.

Así lo entiende Italia, nación productora que procura por todos los medios posibles introducir sus frutos en Noruega, y así lo comprenden Inglaterra, Alemania y Holanda, naciones comerciales que desde sus grandes centros de comisión, establecidos en Hull, Hamburgo, Rotterdam, etc. intentan proveer los principales mercados extranjeros con productos igualmente extranjeros.

Por lo expuesto no debe extrañar que España apenas figure en los estados que van a continuación como importadora de fruta, especialmente de naranjas, limones, uvas, higos, melones y nueces, y en cambio Alemania, Inglaterra y Holanda están representadas por importantes cantidades, cuando apenas producen dichos frutos; la razón de esa evidente anomalía está en que las estadísticas noruegas acusan la importación por procedencia y no por origen y en su consecuencia, como los cargamentos de fruta proceden de Hull, Hamburgo y Rotterdam, se incluyen en la importación inglesa, alemana y holandesa, á pesar de ser de origen española en su gran mayoría.

El producto español que menos trabajado está en Noruega es el aceite, lo cual es de lamentar, pues su importación ha de aumentar de año en año y podría llegar á ser muy considerable, atendiendo el gran número de fábricas de conservas alimenticias que existen en el país y el desarrollo que ésta industria va adquiriendo. Hoy día la mayor parte del Aceite que se consume procede de Marsella, Niza, Burdeos y Argel, y aunque resulta mucho más caro que el aceite español, es preferido á este último por ser más ligero, de mejor color y mejor refinado. El que se importa de España es de clase ordinaria y se le destina al uso de máquinas.

Con respecto á este artículo. España importó directamente 37.830 kilogramos en 1903 y 107.620 kilogramos durante los nueve primeros meses de 1904, cuya diferencia en favor de 1904 no puede ni debe considerarse como un aumento de nuestra importación, si no que debe atribuirse á que dicho artículo se importa ahora directamente de España con los vapores de la línea Hispano-Noruega, que hacen escala en los puertos del Mediterráneo, mientras que hasta recientemente venía casi todo, vía Hull y Hamburgo, y figuraba como importado de Inglaterra y Alemania. A esta se debe la baja que se observa en 1904 en las importaciones de aceite procedente de las dos referidas naciones.

Es necesario que los productores é industriales españoles se fijen en la importancia que este negocio puede alcanzar en el día de mañana, y se den á conocer á los fabricantes de conservas alimenticias, pues se da el caso, según manifiesta el consul de Stavanger, de que en las 13 fábricas de conservas que existen en dicha plaza no se conoce nada referente á aceites comestibles españoles. Deben, por lo tanto, remitir muestras de artículo superior, con listas de precios, condiciones de pago, etc., y, en general, poner en práctica los medios empleados por comerciantes de otros países, para todo lo cual los cónsules de España y el Centro de Información Comercial procurarán dar todas las informaciones posibles, ó ampliar los datos.

J. ARACIL.

LOS CALDOS CONCENTRADOS

contra las enfermedades de la vid

La eficacia del sulfato de cobre y cal (caldo bordelés) contra el mildew y el black-rot de la viña, lo mismo que contra la peronospera de las patatas, está ya bastante comprobada por la experiencia de muchos años, y habrá pocos agricultores que no conozcan la dosis de agua, cal y sulfato á emplear en los diferentes tratamientos, así como la manera de preparar las mezclas, dicho y repetido todos los años en periódicos y revistas y en folletos al alcance de todos.

Lo que no se ha divulgado suficientemente en nuestro país es la conveniencia de emplear los caldos líquidos concentrados contra las enfermedades de la vid, de las patatas, de los árboles y de las hortalizas, como se viene haciendo en Francia, en Italia y en otros países, donde se ha demostrado por repetidas experiencias la eficacia, la comodidad y la economía de estos productos.

En efecto, los viticultores preparan sus caldos por sí mismos, y muchas veces no obtienen buen resultado porque las mezclas no se han hecho ó porque las primeras materias son impuras.

Con lamentable frecuencia sucede lo siguiente: unos se limitan á mezclar una cantidad cualquiera de sulfato de cobre con otra cualquiera de cal ó de sosa; otros añaden la sosa ó la cal al sulfato de cobre y, fundándose en teorías falsas, se sirven del papel de tornasol, girasol, para cerciorarse del grado de neutralización del caldo obtenido en esta forma. Y como quiera que hoy está científicamente demostrado que el tornasol no puede indicar la neutralización del sulfato de cobre por el motivo de que enrosa mientras queda cobre en disolución, y no se queda azul sino cuando todo el cobre está precipitado resulta que la comprobación es ilusoria. Este fenómeno es debido á que el sulfato de cobre tiene la particularidad de descomponer el girasol para formar una sal rojiza, ó sea el litmato de cobre.

De todos modos, el caldo preparado por el mismo viticultor es casi siempre mal dosificado; además, tiene poca adherencia; si llueve después del tratamiento, una gran parte de este caldo es arrastrado por el agua y el que queda es insuficiente para combatir con éxito la enfermedad.

La antigua casa Tardieu, hoy Rene Garilland y Comp.^a de Chaulgues (Francia), representada en España por los Sres. Thibaudier, Soler y Vola—Ferlandina 71, Barcelona, ha acreditado en pocos años el *Sulfatizador líquido*, caldo azucarado al amoniuro de cobre concentrado, con el que económicamente se tiene la seguridad en el tratamiento anticriptogámico.

Este producto concentrado es un caldo limpio que no ensucia los pulverizadores, está bien dosificado para facilitar la comprobación y su empleo es sencillísimo, bastando echar 1 litro en 50 de agua para que la mezcla quede hecha en el acto y se pueda ganar tiempo.

El *Sulfatizador líquido* penetra en seguida en los órganos infectados formando cuerpo con ellos, y tiene la gran ventaja sobre los demás caldos preparados que puede guardarse indefinidamente sin sufrir alteración ninguna, para emplearlo cuando convenga, si circunstancias especiales de mal tiempo, etc., obligasen a suspender los trabajos de pulverización.

Se indican tres tratamientos como suficientes contra el mildew: el primero cuando los brotes tienen 8 a 10 centímetros; el segundo un poco antes de la florecencia, y el tercero veinte días después.

Estos tratamientos deben estar hechos con mucho cuidado, procurando que queden bien sulfatadas todas las partes verdes de la cepa, sobre todo las hojas nuevas, a fin de prevenirlas contra toda otra invasión. Debe sulfatarse a un metro de distancia de la cepa al objeto de que se forme como una lluvia suave que penetre en los órganos foliáceos, y no que se haga un lavado como muchos equivocadamente creen. Bastará 4 hectolitros de líquido por hectarea de viña y para cada tratamiento.

Aunque no haya enfermedades conviene sulfatar las viñas, sobre todo después de las heladas y pedriscos, pues ello, a la vez que favorece la vegetación enriquece de alcohol las uvas y nutre el sarmiento, preparando bien la cepa para el próximo año.

Para combatir el black-rot debe seguirse el mismo tratamiento que para el mildew, duplicando la dosis de caldo concentrado cuando ya ha aparecido la enfermedad.

Si los tratamientos preventivos contra estas criptógamas se han hecho con escrupulosidad y en su tiempo no hay que temer tampoco que se presente la podridura gris, y si aún así apareciera, bastará un tratamiento suplementario para combatirla.

El *azufre líquido* contra el oidium es otro de los productos preparados por los Sres. Rene Garilland y Compañía, que ha obtenido en Francia un éxito excelente. Aunque curativo, se aconsejan tres tratamientos: el primero cuando los brotes tienen 6 a 8 centímetros; el segundo en el momento de la florecencia, y el tercero poco antes ó cuando la uva cambia de color. Tiene la ventaja este caldo, al oxisulfuro polysulfurado de calcio, que se emplea con cualquier pulverizador,

suprimiendo así el incómodo y antieconómico procedimiento de fuelle y azufradoras.

El azufre líquido cae completamente sobre la cepa y nada se pierde; se adhiere bien a las hojas y ramas, formando como un barniz que resiste perfectamente a las lluvias como al viento; desprende al momento sus ácidos sulfurosos y sulfhídricos al contacto del agua, obrando inmediatamente contra el oidium, lo cual no sucede con el azufre en polvo que tiene una descomposición lenta, por necesitar una temperatura constante para formar el ácido sulfuroso y resultar anticriptogámico.

Este líquido concentrado tiene siempre la misma dosificación y sus efectos en iguales condiciones han de ser siempre los mismos, lo que no sucede con los azufres en polvo que no siempre tienen la misma riqueza.

Se obtiene con esto una gran economía en la mano de obra.

Para emplearlo se echan 2 litros de azufre líquido en un hectolitro de agua, se revuelve la mezcla hasta que el líquido tome el color amarillo como un buen azufre, lo que debe ocurrir a los dos ó tres minutos, y puede en seguida pulverizarse la viña, procurando que por encima y por debajo quede bien hecha la operación, tanto en las hojas como en los sarmientos y racimos. Este caldo no deja en el vino ningún sabor de azufre.

Se necesitan 4 hectolitros de líquido para bien azufrar una hectárea de viña.

Tales son las referencias autorizadas que tenemos de los caldos líquidos concentrados, y sobre este particular nos permitimos llamar la atención de los viticultores por si pudiera convenirles como nosotros creemos, emplear estos productos en vez de prepararse por sí mismos las mezclas contra las enfermedades de la vid.

P A S A

La embajada española en Londres dice respeto a este producto lo siguiente:

«Las pasas importadas en la Gran Bretaña son de las siguientes clases y procedencias: la superior, de Málaga; la de Valencia, procedente de Denia (Alicante); la llamada «Sultana», de Turquía; la griega, conocida vulgarmente en el comercio con el nombre de «Corinto», y la de Australia, producto nuevo en este mercado, del que se hablará más adelante.

El Arancel de Aduanas británico las incluye todas en la misma partida, bajo la denominación de «Dry Fruits», juntamente con los higos, ciruelas, dátiles y otras frutas secas ó conservadas, si bien que el impuesto divide las pasas en «Currants», a saber: las griegas, ó de «Corinto», y en «Reisins», ó sea las de Málaga y «Sultana», pagando un derecho de 2 chelines el quin-

tal inglés (50, 80 kilos) las primeras (Currants) y siete chelines el quintal inglés las demás (Raisins).

La razón principal de la notable diferencia en el derecho arancelario entre los «Currants» y los «Raisins», y de que las últimas se hallen gravadas con un derecho de 7 chelines por quintal, está (aparte del Convenio entre Grecia é Inglaterra, por el cual se rebaja á 2 chelines el derecho sobre los «Corintos» á su entrada en el Reino Unido á cambio de la rebaja de derechos á la importación en Grecia de ciertos artículos ingleses) en el hecho que Inglaterra extiende tácitamente la aplicación de la tarifa alcohólica á una producción parcialmente destinada á la fabricación de vinos artificiales, y que es susceptible de ser fermentada y destilada para producir la imitación de aguardientes legítimos de uva.

Las pasas de Málaga y Valencia, clases superiores, se emplean como postre de mesa y están consideradas como artículos de lujo, alcanzando las primeras en este mercado precios de 54 á 120 chelines quintal, según clase.

Las de Valencia, de calidad inferior y tamaño más pequeño, se emplean en su mayor parte, como la llamada «Sultana», en la confección de «Puddings» y en la elaboración de pastas y «Cakes», de uso tan general en Inglaterra. Los precios corrientes en esta plaza de las primeras, ó sean de Valencia, clases muy selectas, en años normales, llegan hasta la cifra de 60 chelines (derechos de aduana pagados); las de las clases superiores giran entre 30 y 40 chelines el quintal inglés; la «Sultana» de 28 á 50 chelines id. id., y las de «Corinto» de 14 $\frac{1}{2}$ á 16 $\frac{1}{2}$ chelines id. id.

Como se ve las pasas de Málaga sujetas al mismo derecho de 7 chelines, obtienen precios más remunerativos que las de Valencia y «Sultana».

En la actual campaña, los precios han sufrido un descenso de 8 á 10 chelines por quintal debido á haber resultado la cosecha mucho mayor de lo que se calculó, á haber disminuído la demanda de los mercados del Báltico, y á la gran abundancia de «Corinto» y «Sultana».

El consumo de este artículo en Inglaterra no ha sido menor que en los años precedentes, regulando la mayor ó menor demanda la abundancia ó escasez de «Corinto» y «Sultana».

Aparte de las crecientes cantidades de fruta fresca que de día en día concurren á este mercado, y del favor que el público en general les dispensa—en daño quizá del gusto por la fruta seca,—la razón principal de la baja de precios experimentada durante el corriente año estriba—como se indicó ya más arriba—en el cálculo erróneo y muy bajo de la cosecha en nuestro país, y en el envío al Reino Unido de una cantidad mucho mayor de la que estos mercados podían absorber, la cual, unido á la abundante producción de «Corinto» y «Sultana», hizo que la oferta excediera en mucho á la demanda y bajaran los precios.

Y por si esto no era suficiente, los exportadores nacionales, viendo que las plazas del Báltico no compraban las cantidades de años anteriores, trajeron á Inglaterra las sobrantes que por colocar allí tenían, causando con ello la congestión de estos mercados y la consi-

guiente depreciación en los valores.

Respecto á la nueva pasa de Australia, dicha fruta ha hecho su aparición en este reino recientemente, y se han recibido este año algunas cantidades de relativa importancia.

La calidad de esta pasa es una imitación de la de Valencia; y aunque dado el espíritu conservador de los consumidores y su relativo apego á la costumbre, la acogida que se le ha hecho en un principio no ha sido muy favorable, no son pocos los que opinan que es tan buena como la de Valencia. Es, pues, casi seguro que el público se acostumbrará pronto á la misma; y si Australia, como es de presumir, aumenta su producción en grandes proporciones, dentro de algunos años puede ser un grave peligro para la pasa de Valencia, especialmente si Inglaterra llegara á conceder ventajas arancelarias á los productos coloniales, como pretenden los proteccionistas.

Es indudable que si el Gobierno inglés accediera á rebajar los derechos de la pasa de Valencia de 7 á 2 chelines, como pagan las de «Corinto», esto aminoraría los efectos de la competencia entre las pasas de Valencia y la de la citada procedencia y la «Sultana», aliviando en cierta medida los males de que se quejan los exportadores; mas éstos deben, por su parte, tomar las medidas que están á su alcance y que sin duda contribuirán al mejoramiento de este comercio, y que consisten en la organización de la exportación á fin de regularizar los embarques y remesas, según el consumo de cada país, y la abundancia y escasez de la propia cosecha y la de las otras naciones competidoras.

Mitín

Mañana se reúnen en Beniganim para la celebración de un mitín, los viticultores del valle de Albaida.

Este mitín es continuación del celebrado recientemente en Puebla de Rugat en el cual se tomaron importantes acuerdos.

Congreso Agrario en Castellón de la Plana

Se ha fijado definitivamente la fecha en que ha de celebrarse en Castellón de la Plana el segundo Congreso agrícola regional de la Federación Agraria de Levante. Comenzarán sus sesiones el 29 de Mayo y seguirán en los días sucesivos, cerrándose el 1.º de Junio en que tendrá lugar la solemne sesión de clausura.

MERCADOS

AZÚCARES.—Precios algo flojos; cotizanse.
Centrifugo de caña de 46 á 46.50.

Dorado 1.ª—2.ª—3.ª	45-44-43
Granito	46 á 46.50
Granulado	48 á 00
Blanquillo	47 á 00
Pilón	54

Cortadillo 1.º 55 á 56 los 41.60 kilos.

ACEITES.—Las lluvias de la pasada quincena mantendrán la baja iniciada y puede que la acentúen más. Valen: Andalúz superior de 24 á 25 duros—corriente 21 á 22—Tortosa, 23 á 24, 24 á 25 y de 30 á 32 según clase.—Aragón de 35 á 36.—Mallorca de 21 á 22.—Lérida de 34 á 35 duros los 115 kilogramos.—Valencia de 12 á 13 ptas. los 11 ks.

ALMENDRAS.—Flojean por las últimas lluvias: Valen.—Mallorquina, 18 duros.—Esperanza, 19 á 20 los 41.60 ks. sin cáscara.—Mollar 1.25 ptas. el kilog. con cáscara.

AGUARDIENTES. Desanimados: Se cotizan los rectificadores de vino 95.º á 96.º, 138 á 142 ptas.—Industriales de 121 á 124 sin casco, derechos pagados.

ARROZ.—Continúa la flojedad: Valen.—Bomba 48 á 45 ptas.—Monquili de 34 á 39 los 100 kilos.

ALGARROBAS.—En baja. Mallorca 11.30 ptas.—Valencia, 11 —Vinaroz negra 14 á 15 los 100 kilos.

ABONOS.—El alza se manifiesta en el sulfato de amoniaco.—Nitrato con precios sostenidos y sin alteración los superfosfatos y potasas.

CAFÉS.—Puerto Rico, 32.—Hacienda, 31.—Santos, 28.—Caracolillo, 33.—Mocka, 34.—Guatemala, 28 —Caracas, 29 y Colombia de 27 á 30 duros los 41.50 kilos.

GARBANZOS.—Valen.—Castilla de 76 á 145 ptas. según clase.—Morunos, 42 á 45.—Sevilla 42 á 50 ptas. los 100 kilos.

HARINAS.—Se cotizan: Extra blanca, 41 á 42.—Superfina, 39 á 40.—Extra fina, 40 á 42 etc. los 100 ks.

HABICHUELAS.—Tienen demanda: Valencia, pinet, 49 á 51.—Mallorca, 50.—Asturias, 45 50.—Monquili, 47 ptas. los 100 kilos.

MAIZ.—Subiendo: Tortosa, 12.—Danubio, 12.75.—Cincuantini, 15 á 16 ptas. los 70 litros.

TRIGOS DEL PAIS.—No hay ofertas ni siquiera son posibles por los precios sostenidos, pues aunque ha llovido no fían los trigueros el éxito de la cosecha al agua caída si no llueve más en el corriente Mayo.

VINOS.—Completa desanimación.

Los vinagres 32 lei ó 40 pesetas.

*
**

Los vinos en Bélgica.

El gobierno Belga autorizado por la ley de 28 Dbre de 1904, ha fijado en 12.º el límite de la escala alcohólica de los vinos para la entrada en dicha nación, dispensando de la sobretasa alcohólica aquellos vinos de 12 á 15.º á los que se acompañe un certificado que acredite que el vino que se importa es producto exclusivo de la fermentación de uvas frescas, sin adición de alcohol.

Dicho certificado deberá ser expedido por una estación enológica, por una institución de este género del Estado exportador, y autorizado y aprobado por dicho Estado.

*
**

En la última quincena de Abril ha llovido entodas las provincias de España; en algunas como León, Soria, Zamora, Granada, Huelva y Avila ha llovido copiosamente y en las restantes cual más cual menos todas han recibido el bienhechor influjo de la lluvia.

Los sembrados han recobrado su lozanía y se espera un buen año para las cosechas de secano si en el corriente Mayo lloviera y se retrasaran los calores.

*
**

El cultivo del tomate ha tomado carta de naturaleza en Sicilia principalmente en Palermo donde se cosecha actualmente en gran cantidad, que se destina á la fabricación de conserva que se exporta en su mayor parte á los Estados Unidos.

La cifra de exportación que en 1900 solo alcanzó á 4000 quintales ha llegado en 1903 á rebasar la cifra de 25.000, con un precio medio para la caja de mil botes de 200 gramos, de 9 á 10 francos.

*
**

Por real orden aparecida en la Gaceta de Londres del 28 de Marzo, queda prohibida la entrada en el reino unido de los azúcares de fabricación española, excepción hecha de las melazas y productos que contengan azúcar.

*
**

Sir William Mac Donald, millonario Canadiense conocido en el mundo financiero por el Rey del tabaco, han donado doce millones de pesetas para la creación en Montreal de un Instituto gratuito de enseñanza agrícola.

De modo tan espléndido, ha respondido este insigne patricio Canadiense á la iniciativa del rey Victor Manuel.

*
**

Del Exterior

Los nuevos derechos de entrada que pagará el vino en Rumania son como sigue.

Para los vinos y mostos en baril 80 lei ó sean sobre 100 pesetas de nuestra moneda (lei=1.25 pesetas aproximadamente.

En botellas 100 lei ó 125 pesetas: vinos espumosos 120 lei ó 150 pesetas.

El Ministro de agricultura ha concedido 500 pesetas al Congreso que la Federación Agraria de Castilla va á celebrar en Logroño en el corriente Mayo.

De la Región

En 15 dias ha bajado el precio de la bajoca de 25 á 10 ptas. la arroba.

De seguir por esta pendiente, el tipo de venta de la segunda quincena de Mayo va á ser 0'50 céntimos la arroba.

No hemos de exclamarnos de que las cosas sucedan así.

En el pasado año, los cosecheros de bajoca de Jeresa apretaron de firme atiborrando el mercado sin reparar en precios, con el buen fin de probar á los labradores que esta cosecha es ya una ruina; la lección ha sido aprovechada para este año plantando tanta como en el pasado.

Seguramente lo que el buen sentido no puede enseñar de grado á nuestro labrador, lo hará la necesidad por la fuerza y no se ha de tardar mucho.



A título de rumor consignamos el que ha llegado hasta nosotros que se refiere á un acuerdo de los principales embarcadores de tomate verde, que fija en dos pesetas la arroba como primer precio de este fruto para el embarque.

Desconocemos lo que pueda haber de cierto, sobre tal determinación que nos parece prematura y entraña verdadera gravedad para la Región.



Se han hecho ya algunos envíos de albaricoques á Francia.

El precio de esta fruta según tamaño y color, oscila entre 4 y 4'50 ptas la arroba.



La temperatura fresca de esta segunda quincena de Abril ha entretenido algo la madurez del tomate y así

como se contaba que del 15 al 20 de Mayo podrian embarcarse las primeras partidas de este fruto, la opinión general es que hasta la última decena de Mayo si la temperatura abonaniza algún tanto no podrá cojerse fruta para la caja.



Por exceso de original, dejamos para el próximo número el continuar la publicación de las Ordenanzas de la Acequia de Vernisa.



Copia de la exposición entregada á D. Alfonso en Valencia por la mayoría de los alcaldes de la provincia el dia de su recepción.

SEÑOR:

La viticultura valenciana sufre una crisis honda que acarreará muchos daños y miseria para la población rural. Nuestras cosechas están en las bodegas; no tienen fácil salida, y se acerca el momento en que el jornalero no encontrará trabajo, creandose un malestar que desasosiega á los amantes del orden y de la prosperidad nacional. Queremos exportar nuestros vinos, y los mercados extranjeros van cerrando sus puertas por la guerra de tarifas en que vivimos. Queremos que nuestro producto se coloque en España, y el impuesto de consumos lo encarece con un tributo dos veces superior al valor natural de la mercancía. Queremos convertir en alcohol el vino sobrante, y el enorme impuesto de la ley votada el año pasado paraliza las transacciones y mata la actividad del mercado.

Las aspiraciones de los vecinos y contribuyentes que suscriben, son.

1.^a Que se reforme la ley de alcoholes, estableciéndose un tributo módico con un derecho diferencial de 35 pesetas para el alcohol industrial y prohibiéndose fabricar con productos extranjeros.

2.^a Desgravar el vino del impuesto de consumos de manera que no exceda el tributo del 25 por 100 del valor del artículo.

3.^a Que la reforma arancelaria se inspire en principios de justicia y tenga la elasticidad necesaria para que puedan concertarse tratados de comercio que faciliten la exportación.

Gracia que esperamos alcanzar de Su Majestad, tan interesado en defensa de la agricultura nacional.

INFORMACION COMERCIAL

NARANJA.—No nos equivocábamos al decir en una de nuestras anteriores informaciones que en los mercados extranjeros sufrirían un alza considerable las cajas de naranja, cuando aquí no tendríamos ya fruta que embarcar; y así, en efecto, ha sucedido, dos últi-

mos telegramas recibidos acusan una buena demanda; y en Liverpool sobre haber á la venta 15.000 cajas, ha subido el mercado dos chelines, lo mismo que en Londres, y particularmente en Amberes, donde se hacen compras desde 37 francos en adelante sobre ser la fruta trasbordada de Londres al no haber existencias en aquel mercado.

En Rotterdam los precios para clases buenas son elevadísimos; y en Hamburgo que hasta hora no se podía vender ninguna caja á precio alguno, los alcanzan muy buenos hasta la fruta de medio jugo, lo cual es para nosotros agradabilísimo, aunque nuestros amigos les toque muy poco en esas alzas de los mercados

extrangeros, el saborear la alegría de un buen negocio, ya que viene este por desgracia, cuando nohay salvación posible. . Pero algo es algo, ahora solo hay que mirar para lo porvenir las enseñanzas del presente, no sea que en la próxima temporada de tomate y cebolla les pase a los confeccionadores de este distrito lo que en la pasada de naranja.



Desde el 9 al 15 de Abril, se exportaron por los puertos de Valencia, Castellón, Burriana, Denia y Gandía para Londres, 6.302 cajas de naranja —Liverpool, 11.233.—Hull, 3.710, y Hamburgo, 1.668.—Total, 22.913.



Del 16 al 22 de Abril.—Para Londres, 6.545 cajas de naranja.—Liverpool, 17.457.—Newcastle, 1.210.—Hull, 5.410.—Hamburgo, 1.500 y Amsterdam, 1.406 —Total semanal, 33.528 —Total general, 3.120.620.

En igual semana de 1904 se exportaron para Londres 136.149.

Aunque damos en nuestro número anterior por terminado el embarque en este puerto de cajas de naranja aún el viernes cargó para Londres el vapor Georgian 800 cajas y 100 lechos pasa trasbordo Suecia.

También cargó el mismo buque en la playa de Altea el día 28 del corriente, 300 cajas de naranja para Londres.



Últimos telegramas de la subasta del 26 de Abril.
Liverpool.—Naranja. Ha subido 2/-
Londres.—Naranja. — 420 de 6/- a 9/- 714 de 14/- a 18/- Buena demanda.



IMP. JOAQUÍN FERRER.—GANDÍA

Movimiento del Puerto de Gandía

Importación.-1905.-Primeras materias para abonos

FECHA	VAPOR	Sulfato de amoniaco	Superfosfato de cal
<i>Suma anterior.</i>		468 189 Kilogs.	332.500 Kilogs.
Abril 22	Il Salvatore	—	213.720 »
<i>Total.</i>		468.189 Kilogs.	545.720 Kilogs.

Exportación.-Naranja

Temporada de 1904 á 1905

FECHA	VAPOR	CAJAS	MEDIAS CAJAS
<i>Suma anterior</i>		395.451	16.090
Abril 14	Opal	1.380	
» 20	Sapphire	818	
Embarcado hasta la fecha . . .		397.649	16.090

MERCADO REGIONAL

ABONOS

	PTAS.	kilos
Sulfato Amónico de	46 á 46'50	100
Nitrato de sosa de	39 á 40	»
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	»
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	29 á 30'00	100
Monquili en » de	22 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	33'75 á 34'00	»
» » n.º 0 de	32'50 á 33'00	»

ALCOHOLES

	PTAS.	HECT.º
De vino 94 á 95.º de	130 á 131	»
Anisados de 80.º de	185 á 186	»
» de 70.º de	162 á 163	»
» doble de 70.º de	172 á 173	»
» triple de 70.º de	182 á 183	»
Mistela de	5	cántaro

CACAHUET

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

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	»

FRUTOS

Naranja de 1 á 3 pesetas arroba, según clase.

Pasa de 12 á 13 ptas. quintal.

Albaricoques de 4'50 á 4'75 ptas. arroba.

Nisparos de 3'50 á 3'75 ptas. arroba.

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 terreno de	3'50 á 3'75	»
« forastero de	3'25 á 3'50	»

HORTALIZAS

	PTAS.	ARROBA
Bajoca fina de	8 á 10	»
» gruesa de	6 á 8	»
Tomate de	14 á 15	»
Patatas de	2'00 á 2'50	»
» nuevas de	3'50 á 3'75	»
Cebollas de	0'00 á 0'00	»
Nabos de	1,00 á 1'25	»
Coliflores de,	0'00 á 0'00	docena
Boniatos.	0'80 á 0'90	arroba
Habas.	1'00 á 1'00	»
Guisantes	3'75 á 4'00	»
Chirivías.	3'00 á 3'50	»
Espinacas.	á	»
Acelgas.	á	»
Cebolla tierna	1'25 á 1'50	»
Alcachofas.	0'40 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	»

A LOS AGRICULTORES Y VITICULTORES

TRATAMIENTO CONTRA LAS ENFERMEDADES

**de la Vid,
de las Patatas,
del Naranjo,
de los Arboles
y de las Hortalizas**



DESTRUCCIÓN 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 Carilland y C.^ª

CHAULGUES (Francia)

DEPOSITARIOS EN ESPAÑA

THIBAUDIER, SOLER Y VOLA

Ferlandina, 71, BARCELONA

De venta en las principales Droguerías.

Azufadora "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.

ABONOS QUÍMICOS

DE LA

Sociedad San-Gobain

Guano San-Gobain

Primeras Materias

Abonos Analizados

Guanos Especiales

Fórmulas y Análisis.



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.



Cerveza dorada

marca el **AGUILA NEGRA**

de la fábrica de Madrid.

DE VENTA

en el **Círculo Republicano**



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, sobreindones, 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 AZNAR, RODES Y C.^A

Constructores mecánicos

ALCOY

Maquinarias á vapor de diferentes sistemas. Motores hidráulicos. Transmisiones por correas, engranes, telodinámicas y eléctricas. Máquinas y accesorios para la fabricación de paños, lanas regeneradas, y papel, molinos harineros, arroceros y sus accesorios. Instalaciones completas para la elaboración de vinos y aceites con prensas hidráulicas ó de uso. 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

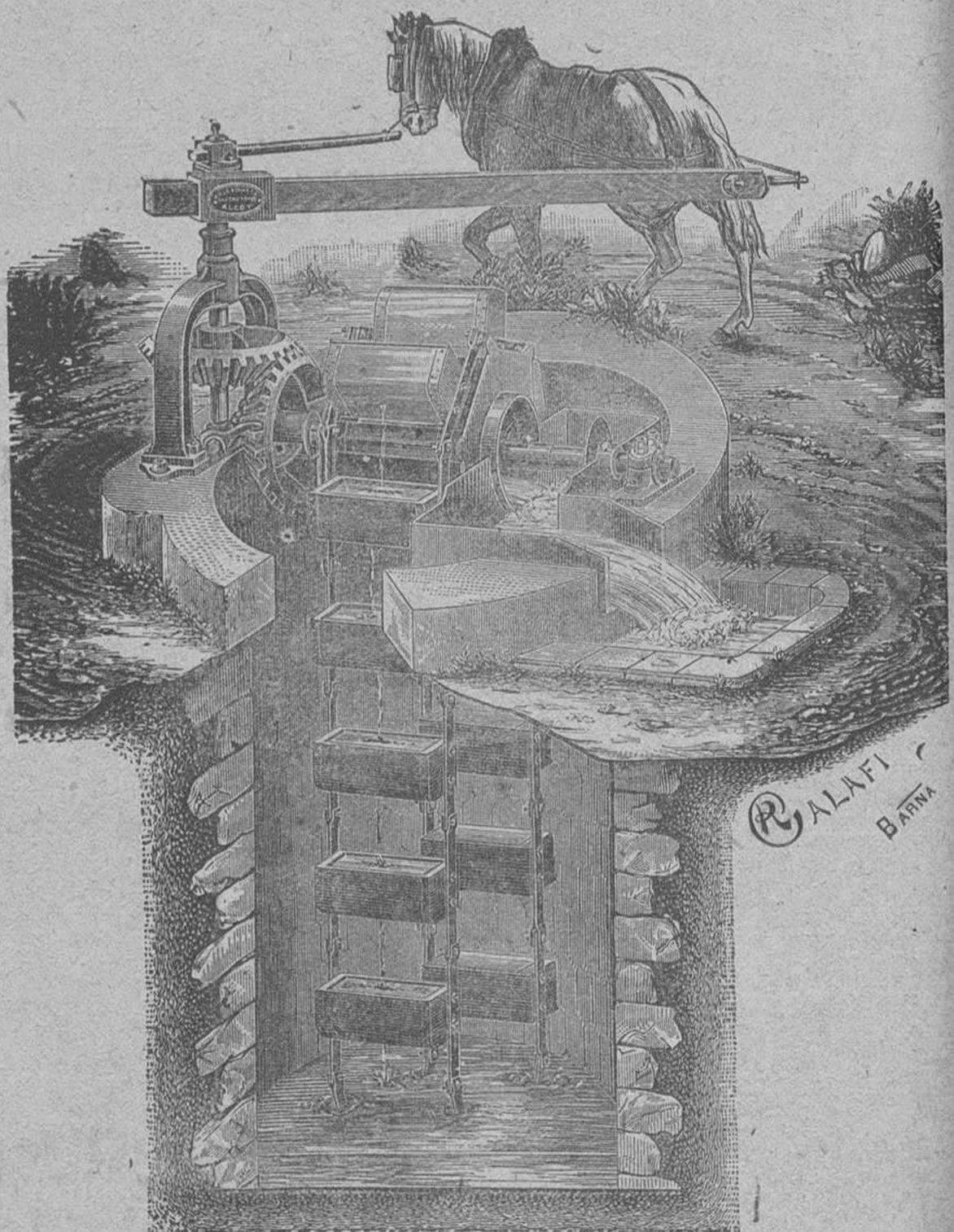
ANDRES LAPEIRE

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



ALAFI BARNA