

EDUARDO LLISO

Valencia, 21 A quien se dirigirán los pedidos

CATARROJA A quien se dirigiran los pedidos

Humann & Teisler

Fábrica de productos químicos, sección bacteriológica

DOHNA
(Alemania).

AZOTOGENO

Vacuna de bacterias para legumbres
seg. el procedimiento del Dr. SIMON, Dresden.

El crecimiento y rendimiento de nuestras plantas cultivadas depende especialmente de la existencia de cantidades asimilables de nitrógeno (ázoe) en el suelo. Es indispensable la mayor cantidad posible de este abono para alcanzar buenas cosechas, su adquisición por otra parte es difícil para el agricultor y le causa gastos considerables.

Entre las cosechas las de legumbres constituyen un grupo especial (guisantes, habas, arvejas, trébol etc.)

Estas generalmente no necesitan un abono nitrogenado determinado siendo capaces de aprovecharse del nitrógeno del aire por medio de bacterias. Estos organismos invisibles se reconocen por la formación de pequeños tubérculos en las raíces. Donde no se encuentran estos tubérculos ó en muy poca cantidad y tamaño solo se alcanza un buen desarrollo de las legumbres, abonándolas con un abono artificial de nitrógeno ó vacunándolas con bacterias productoras los tubérculos.

Estos experimentos se han hecho por el Dr. SIMON del Real establecimiento fisiológico sajón, para ensayos de plantas y ha logrado preparar una vacuna que por su eficacia se obtienen resultados seguros siendo muy sencillo su modo de empleo. Se ha logrado por ejemplo aumentar el rendimiento del altramuz doce veces y el de la serradella cien veces.

¿Cuándo es necesaria ó recomendable una vacuna de bacterias?

Debe hacerse esta:

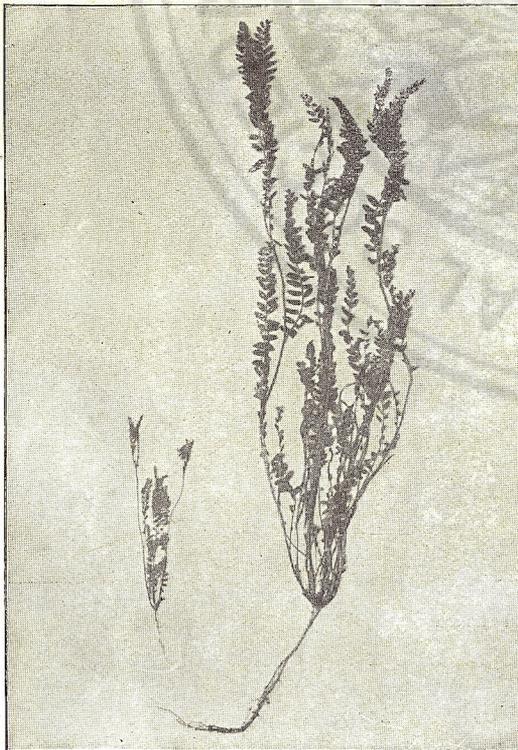
- 1º Donde las cosechas disminuyan;
- 2º Donde se observe cansancio en la tierra;
- 3º Donde enfermedades de las plantas ó parásitos dificulten el desarrollo de las mismas;
- 4º Donde se siembren legumbres por primera vez,
- 5º Donde se siembren leguminosas raras como serradella y altramuz etc.

En estos casos se obtienen, por la vacuna de bacterias, los mejores resultados. También se han obtenido inmejorables donde repetidamente se han sembrado legumbres porque nuestra vacuna contiene bacterias de la mayor eficacia. Hay que tener en cuenta que no deben faltar potasa, ácido fosfórico y cal en la tierra.

Vacuna-Azotogeno

se prepara para toda clase de legumbres:

Serradella, altramuz, de todas clases trébol,
guisantes, habas, arvejas etc.



sin vacuna

vacunado

serradella

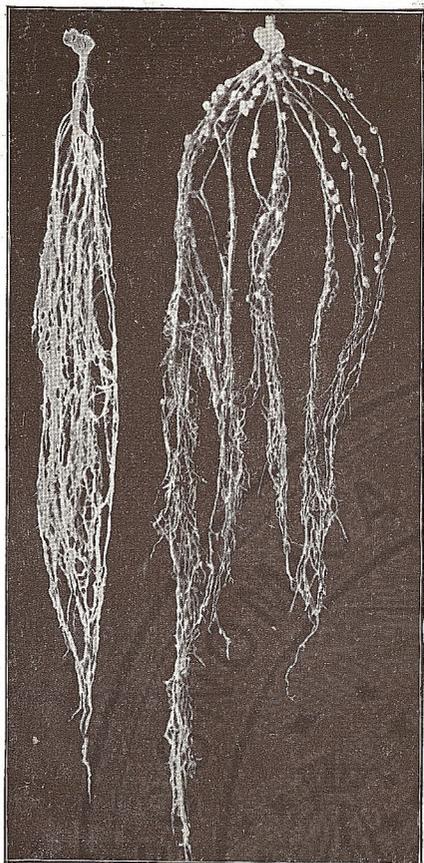
XXI-3
C. 299

EDUARDO LLISO

Valencia, 21

A quien se dirigen los pedidos

CATARROJA



sin vacuna

vacunado

Tubérculos en las raíces de una haba.

De ensayos hechos en el campo.

En los pedidos debe indicarse exactamente el nombre de la planta en cuestión siendo diferente la vacuna para cada una de ellas pues solo desarrolla su eficacia en las plantas á que está destinada.

El modo de empleo de las vacunas-Azotogeno es tan sencillo como seguro.

La vacuna puede hacerse en las semillas ó en el suelo, generalmente es mejor hacerla en las semillas.

Cuando ya se ha hecho la siembra no hay más remedio que hacer la vacuna del suelo, que debe efectuarse procurando no perjudicar á las plantas jóvenes al pasar por encima de ellas.

Modo de vacunar las semillas.

Se disuelve el contenido de las cajas de Azotogeno con la cantidad necesaria de agua pura, no demasiado fria, revolviéndolo para que se reparta bien. Este líquido se echa encima de las semillas mezclándolas bien para que todas se mojen un poco, después se hace enseguida la siembra. Caso que estén demasiado mojadas las semillas puede añadirse tierra cribada hasta que estén en condiciones de ser sembradas. La siembra es preferible hacerla en tiempo nublado, lluvioso ó al atardecer.

Para **vacunar el suelo** se procede como se ha dicho anteriormente usando tierra cribada en lugar de las semillas, es decir; se echa encima de una cantidad de tierra crivada el líquido hecho de las cajas de Azotogeno revolviéndola bien y añadiendo bastante tierra cribada para poder echarla en el campo sí se estuviere sembrando.

Precio Ptas 2.—

para la caja de vacuna „Azotogen“
suficiente para $\frac{1}{4}$ de hectárea, con el precio va incluido el embalaje.

Solo se expide contra reembolso!

REPRESENTANTE GENERAL EN ESPAÑA

EDUARDO LLISO

A quien se dirigen los pedidos

CATARROJA-(VALENCIA)

Humann & Teisler

Dohna (Bez. Dresden)

(Alemania).

Fábrica de productos químicos

Dirección telegráfica: Teisler Dohna.

Resultados obtenidos en la práctica:

F. en Viena: Guisantes sin vacuna 16 000 kilos por hectárea
vacunados 22 000 „ „ „

Administrador M. G., Finca del Estado Gr.-Schw.:

Serradella entre centeno sobre suelo de arcilla:

campo I: produce por hectárea 3900 kilos sin vacuna
12 050 „ „ vacunado

campo II: produce por hectárea 4200 kilos sin vacuna
16 600 „ „ vacunado

La altura de los tallos era en el campo I 65-70 cm, en el campo II 84-90 cm.

Se ha alimentado las vacas con serradella como alimento verde y se ha obtenido la misma cantidad de leche como con trébol.



sin vacuna

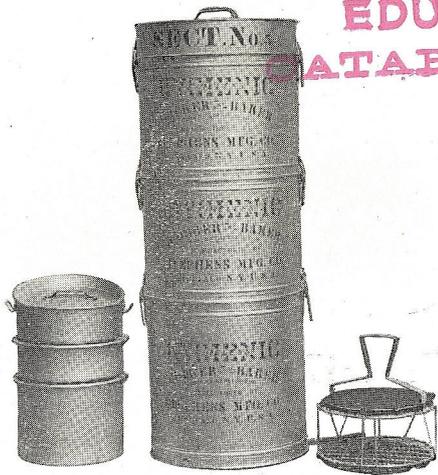
vacunado

arveja. — De ensayos hechos en el campo.

REPRESENTANTE GENERAL EN ESPAÑA

EDUARDO LLISO
CATARROJA (VALENCIA)

A quien se dirigen los pedidos



**COCEDOR AL HORNO Y GUIADOR
HIGIENICO SIN FUEGO NO. 5.**

Nuestro Cocedor al Horno y Guisador Sin Fuego No. 5 va forrado de aluminio puro. No tiene juntas ó costuras. Nosotros garantizamos que todas las partes que están expuestas al calor son de aluminio puro. Por supuesto, nosotros recomendamos este Cocedor como el mejor y su razón es porque está forrado con aluminio puro; su precio es mayor que el de los Cocedores galvanizados. Este Cocedor durará una eternidad si se trata con el cuidado acostumbrado. El aluminio no se oxida, y tampoco tiene ninguna clase de felpa ó telas que se gaste.

Este Cocedor al Horno y Guisador lo fabricamos en secciones y de este modo Vd. puede tener 1, 2, 3, 4, ó tantos compartimientos como se deseen. Con cada base Vd. recibirá una cubierta y equipo higiénico completo para cocer al horno. La base la hacemos en tres tamaños, á saber: Base A, 14 pulgadas de diámetro y 10 pulgadas de alto; base B, 14 pulgadas de diámetro y 12 pulgadas de alto; base C, 14 pulgadas de diámetro y 14 pulgadas de alto. Las otras secciones que también pueden comprarse en cualquier época y las cuales se adaptan á la base, se fabrican en los tres siguientes tamaños: Sección A, 14 pulgadas de diámetro y 10 pulgadas de alto; sección B, 14 pulgadas de diámetro y 12 pulgadas de alto; sección C, 14 pulgadas de diámetro y 14 pulgadas de alto. Cada base ó sección de 14 pulgadas de alto contiene una vasija de aluminio puro, capacidad de 10¼ litros, para guisar sin fuego; cada sección ó base de 12 pulgadas de alto contiene una vasija de aluminio puro, capacidad de 8 litros, para guisar sin fuego; cada sección ó base de 10 pulgadas de alto contiene una vasija de aluminio puro, capacidad de 5¾ litros, para guisar sin feugo. El equipo higiénico de cocer al horno contiene una armazón ó porta vasija higiénica para cocer al horno, dos planchas recalentadoras, un mango para asir las planchas calientes y un protector.

Se habrá notado que todas las secciones tienen 14 pulgadas de diámetro, por consiguiente, no importa que altura tengan las

secciones ellas ajustarán bien y pueden cambiarse una con otra; explicado de otra manera, Vd. puede tener la Base A, la Sección B y la Sección C, y esto le proporcionará un Cocedor de tres compartimiento y de varios tamaños. Además de los utensilios que nosotros damos con las secciones, incluimos una plancha recalentadora, la cual es necesaria para hervir ó estofar.

Con nuestros Cocedores nosotros surtimos planchas calentadoras de hierro y ellas han probado ser las mejores planchas recalentadoras que jamás se han usado en cualquier Cocedor Sin Fuego, pero con objeto de satisfacer los deseos de algunos de nuestros parroquianos, nosotros surtiremos estas planchas calentadoras de esteatita (algunos fabricantes de Cocedores Sin Fuego le dan un nombre caprichoso á sus planchas con el propósito de hacer ver al público que ellos tienen algo mejor que cualquiera otra compañía de Cocedores) por consiguiente, al ordenar sus Cocedores sírvanse decir claramente que clase de planchas recalentadoras son las que desean. Nosotros podemos surtir las en hierro ó en esteatita.

- | | |
|--|-------------------|
| Precio—Base A—\$10.00 | Sección A—\$ 8.00 |
| No. 2. 14"x14x19" | |
| Precio—Base B— 12.00 | Sección B— 10.00 |
| Precio—Base C— 14.00 | Sección C— 12.00 |
| Tamaño del Huacal para la Exportación. | |
| No. 1. 14"x14x14" | |
| No. 2. 14"x14"19" | |
| No. 3. 14"x14x19" | |
| No. 4. 14"x14x24" | |

- Tamaño y Peso de las Distintas Secciones del No. 5.
- | | |
|--------------------------|-------------|
| Base ó Sección A—25 lbs. | 15"x15"x14" |
| Base ó Sección B—30 lbs. | 15"x15"x16" |
| Base ó Sección C—35 lbs. | 15"x15"x18" |



**COCEDOR AL HORNO Y GUIADOR
HIGIENICO SIN FUEGO.**

Nuestro Cocedor al Horno y Guisador Higiénico Sin Fuego lousan millares de casas en la actualidad y está dando entera satisfacción. Nosotros garantizamos que el Cocedor al Horno y Guisador es un artículo de una mano de obra perfecta y que también asa, cuece al horno, hierve, estofa y guisa por medio del vapor lo mismo que puede hacer cualquier estufa-cocina. Envíenos su orden. Nosotros tenemos la seguridad que Vd. quedará satisfecho.

REPRESENTANTE GENERAL EN ESPAÑA
Stephen's Mfg. Co.
EDUARDO LLISO
150-154 Elliot St. Buffalo, N. Y., E. U. S. A.
CATARROJA (VALENCIA)

Sucursal en el Extranjero: 17, 18, 19 y 20
West Smithfield, Londres, Inglaterra.

A quien se dirigen los pedidos



**COCEDOR AL HORNO Y GUISADOR
HIGIENICO SIN FUEGO NO. 1.**

Este Cocedor al Horno y Guisador lo fabricamos con la mejor clase de planchas de acero galvanizado. El tamaño de este Cocedor es 14 pulgadas de diámetro y 10 pulgadas de altura, medida exterior. Los utensilios que acompañan á este Cocedor son una vasija de aluminio puro, con capacidad para 7 litros, para guisar sin fuego, y un equipo higiénico completo para cocer al horno. Este equipo de cocer al horno consiste de una armazón ó porta-vasijas, para cocer al horno, dos planchas recalentadoras, un protector para el fondo del Cocedor y un mango para asir las planchas cuando calientes. Bajo todos respectos este es un Cocedor completo. Sólo tiene un compartimiento y en él no puede prepararse más que un plato á la vez. Este es el Cocedor ideal para cocer cereales, hervir vegetales, etc. El exterior de este Cocedor es de un acabado de aluminio. Esto hace que sea muy atractivo y sin duda alguna sirve de ornato en cualquier cocina. El Cocedor No. 1 cuando se envasa para la exportación pesa 36 libras.

Precio \$10.00



**COCEDOR AL HORNO Y GUISADOR
HIGIENICO SIN FUEGO NO. 2.**

Este Cocedor también lo fabricamos con la mejor clase de planchas de acero galvanizado. El tamaño de este Cocedor es 14 pulgadas de diámetro y 16 pulgadas de altura. Los utensilios que acompañan á este Cocedor son una vasija de aluminio puro, con capacidad para 9¼ litros, para guisar sin fuego, una vasija de aluminio puro, con capacidad para 5 litros, para guisar sin fuego, y un equipo higiénico completo para cocer al horno—lo mismo que lleva el Cocedor No. 1. Con este Cocedor se pueden preparar dos platos diferentes á un mismo tiempo haciendo uso de ambas vasijas de aluminio, ó puede usar el equipo para guisar al horno y la vasija de 5 litros. Este Cocedor es idénticamente igual al Cocedor No. 1, á excepción de que tiene 5 pulgadas más de alto á fin de poder usar otro utensilio. El peso de este Cocedor cuando se envasa para la exportación es de 48 libras.

Precio \$13.00



**COCEDOR AL HORNO Y GUISADOR
HIGIENICO SIN FUEGO NO. 3.**

Este Cocedor al Horno y Guisador lo fabricamos con la mejor clase de planchas de acero galvanizado. El tamaño de este Cocedor No. 3 es de 14 pulgadas de diámetro y 15 pulgadas de altura. Los utensilios que acompañan á este Cocedor son una vasija de aluminio puro, con capacidad para 9¼ litros, para guisar sin fuego, una vasija de aluminio puro, con capacidad para 5 litros, para cocer al horno, y un equipo higiénico completo para cocer al horno. Este Cocedor tiene la misma capacidad para guisar que el No. 2. La diferencia que existe entre el No. 2 y el No. 3, es que el No. 3 tiene dos compartimientos separados. En el No. 2 todos los utensilios de cocina se hallan en un solo compartimiento y el No. 3 se ha equipado con nuestra perfeccionada cubierta aislada de corredera y la cual se ajusta en el Cocedor sobre lo que se cocina; de este modo se divide el Cocedor en dos compartimientos. Con un equipo de cocer al horno en este Guisador, nosotros damos tres planchas recalentadoras en vez de dos. La tercera plancha es para usarse en el segundo compartimiento, y de esta manera el hervido ó estofado se facilita mayormente. El peso del No. 3 cuando se envasa para la exportación es de 55 libras.

Precio \$15.00



**COCEDOR AL HORNO Y GUISADOR
HIGIENICO SIN FUEGO NO. 4.**

Este Cocedor al Horno y Guisador lo fabricamos con la mejor clase de planchas de acero galvanizado. El diámetro de este Cocedor es de 14 pulgadas y su altura de 20 pulgadas. Los utensilios que acompañan á este Cocedor son una vasija de aluminio puro, con capacidad para 9¼ litros, para guisar sin fuego, dos vasijas de aluminio puro con capacidad de 5 litros, para guisar sin fuego, y un equipo higiénico completo para cocer al horno. Este Cocedor es de la misma forma que el No. 3, á excepción de que se compone de tres compartimientos divididos y en donde cada comestible que se cuece se halla separado. Con el Cocedor No. 4 Vd. puede cocer tres alimentos á la vez ó puede Vd. asar y hervir dos alimentos a un mismo tiempo. Con este Cocedor surtimos cuatro planchas recalentadoras, dos para el equipo de cocer al horno y las otras dos para cada uno de los dos compartimientos. El peso del No. 4 envasado (en huacal) para la exportación es de 70 libras.

Precio \$17.00

REPRESENTANTE GENERAL EN ESPAÑA
EDUARDO LLIS
CATALEJO

A quien se dirigen los pedidos

REPRESENTANTE GENERAL EN ESPAÑA

EDUARDO LLISO

CATALETTA (VALENCIA)

EL MATAFUEGOS

"INSURANCE"

Especialmente de Clase Superior
Accion Rapida

A quien se dirigiendo los pedidos.



FABRICADO POR LA

Stephens Mfg. Co.

150-154 Ellcott St. Buffalo, N.Y., E.U.A.

Sucursal en el Extranjero: 17, 18, 19 y 20
West Smithfield, Londres, Inglaterra.

ESPECIFICACIONES

Elmatafuego "Insurance"

Esta hecho de Cobre laminado en frio. La cabeza y fondo de espesor No. 16 y lado de 18, (Stubbs.) Todas las partes interiores van protegidas con una capa de metal. El anillo solapado de la cabeza esta remachado y "sudado"; otras partes interiores van reforzadas con solapas de laton y ninguna union o juntura depende solo de la soldadura para que tenga resistencia. Las juntas tienen un reborde de $\frac{3}{4}$ pulgadas y remaches gruesos de cobre (remachados por ambos lados del metal), colocados a $1\frac{1}{4}$ de pulgadas del centro de cada remache. Todas las juntas se han "sudado" completamente y estanadas. Cada casco se ha probado con una presion hidrostatica de 350 libras. Resistencia aproximanda (segun prueba efectiva), por lo menos fuerza para resistir 450 libras de presion hidrostatica por pulgada. Capacidad exacta hasta al sena para el liquido, $2\frac{1}{2}$ galones. Capacidad del Matafuegos, lleno del todo, 3 galones.

EL PORTA-BOTELLA.

La jaula de la botella es de una pieza fundida de laton macizo, precisa y separadamente, la cual se ha emplomado con demasiado cuidado. No tiene ganchos ni goznes que se hagan necesarios para fijarla en su lugar sino que ella descansa firmemente en las agarraderas del cuello, evitando, por lo tanto, la causa de tanta molestia que se presenta cuando se ha hecho necesario el asegurarla de otra manera.

LA BOTELLA

La botella que contiene el acido se coloca dentro de la jaula y cuando el casquete se atornilla en el Matafuegos, tanto la botella como el tapon se mantienen bien ajustados por aquella parte del casquete que llamamos guia.

EMPALME DE MANQUERA

La articulacion especial de asiento alisado hace que (con una llave inglesa corriente) la manguera pueda quitarse facilmente y colocarla nuevamente en su lugar sin causar dano alguno. La manguera se ha sometido a una prueba de 500 libras.

EL ACABADO CORRIENTE

Cobre pulido: se cobrara \$1.00 extra por laton, niquelado o es malte rojo.

INGREDIENTES QUIMICOS

$1\frac{1}{2}$ libras bicarbonato de soda mezclado con $2\frac{1}{2}$ galones de agua. Esta mistura se echo dentro del Matafuegos. 4 onzas de acida sulfurico de comercio se echan en la botella.

MODE DE MANEJARLO

Para apagar cualquier fuego, inviertase el Matafuegos-es decir, que el fondo ocupe el lugar de la cabeza, y esta operacion desarrollara un gas que con toda seguridad mata cualquiera llama. El chorro que expele extinguiera instantaneamente el fuego que sea producido por la nafta, gasolina, kerosina, alquitran o barniz, casos en que el agua es inutilmente todo lo que hace es contribuir mas a la propagacion de las llamas. La estadistica nos da a conocer que un 71 por ciento de los fuegos se matan con los Matafuegos Quimicos. Nuestro Matafuegos arroja un chorro de 40 a 50 pies, y es 40 veces mas efectivo que el agua; cada Matafuegos, por su eficacia, equivale a 400 galones de agua.

HECHOS

1—Evita los danos que causa el agua-muy amenudo el mayor perjuicio que resulta de todos los fuegos.

2—El gas carbonico que desarrolla, se extiende sobre una gran area, con mucha frecuencia llega a sitios en donde no puede alcanzar el agua, y mata los fuegos en lugares dificiles en que el agua no puede penetrar.

3—El gobierno de los Estados Unidos, y otras corporaciones de las mas grandes, los han comprado y adoptado.

4—El costo de mantenimiento es muy insignificante.

5—La estadistica que se ha compilado en los Estados Unidos demuestra que el 71 por ciento de los fuego se apagan con los Matafuegos Quimicos.

Tengase presente que las-companias de seguros no son responsables por el tiempo o por la interrupcion de los negocios incidentes-del fuego, asi como tampoco le pueden restituir sus documentos comerciales, archivos, libros, etc., que se han perdido en el fuego, y los que sin duda alguna forman la base de sus negocios.

Protijase Vd. mismo haciendo uso del matafuegos "Insurance."

PRECIO \$20.00

Pesos y Medidas de las Maquinas envasadas para la exportacion.

	Pesos	Tamano del Bulto (Caja)
1—Maquina	25 Libras	25"x10"x9"
6—Maquinas	150 "	22"x27"x17"
12—Maquinas	300 "	25"x27"x34"

PRIMERAS MATERIAS
PARA ABONOS

ALMACÉN DE GUANO

ABONOS QUÍMICOS ESPECIALES POR ENCARGO

Eduardo Lliso

Calle de Valencia, 21

CATARROJA

(VALENCIA)

(España)

IMPORTADOR Y REPRESENTANTE DE ARTÍCULOS EXTRANJEROS

AVISOS EN VALENCIA:

Camisería de Joaquín Gomis.-Bajada de San Francisco, 3

Huevos para matar los piojos de las gallinas y demás aves de corral.

MUY UTIL PARA LA CONSERVACION DE ROPAS, PIELS, ETC.

Remedio eficaz y económico

Estos HUEVOS son casi una exacta imitación del verdadero huevo de gallina, y sin embargo contienen un poderoso desinfectante que garantiza la exterminación de los piojos, corucos y toda clase de enfermedades de aves de corral.

La mayoría de sus enfermedades son causadas por piojos.

Las gallinas son productoras por los huevos que rinden, pero éstas no pondrán cuando estén llenas de piojos.

Instrucciones para su uso

Antes de colocar el HUEVO, debe limpiarse el local donde estén las aves, y si tan lleno está de piojos, pintarlo con cal viva y caliente, colocando el huevo según las instrucciones que más abajo se indican.

Este huevo no debe dejarse debajo de una gallina que esté empollando, por mayor espacio de tiempo de DOS HORAS a la semana, pues si se dejase constantemente, el calor que desprende la gallina, hará que el huevo se evapore tan deprisa que ahuyentará a la gallina, que se irá más que á escape del nidal. Si se deja debajo de una gallina que esté cubriendo sus pollos, el resultado no puede ser otro que la muerte de estos.

No tratándose de una gallina clueca, puede dejarse el huevo á discreción.—Hay sitios, casas de campo, corrales etc., donde este huevo se usa más bien como desinfectante del nidal que no otra cosa, y al efecto, lo colocan debajo de la paja del nidal donde llena su objeto cumplidamente, y no se evapora tan deprisa. La práctica ha demostrado que una vez desaparecidos ó muertos los piojos, conviene tenerlo colgando de un hilo en los rincones donde duermen las gallinas y pollos, y así el efecto es igual para unas y otros, y si se adquieren nuevos pollos y gallinas, les desaparecen los piojos á las nuevas aves.

Si se siguen exactamente estas instrucciones, el resultado del HUEVO no puede ser más eficaz, pero de lo contrario, ocurrirá lo mismo que cuando se toma una medicina en dosis exageradas; que es peor el remedio que la enfermedad.

Al por menor: En Valencia, Droguería del Aguila, Bajada S. Francisco, 4 y San Vicente, 77.—Droguería de El Siglo XX, Sombrerería, 13.—Farmacia de P. Soler, Carda, 3.—Carnicería y Tocinería de Francisco Alfonso, camino Real de Madrid, frente al apeadero de la Torre del tranvia de Catarroja.—En Masanasa: Evaristo Ferrer Monzó, Calvario 2. Comercio.—En Catarroja: José Codoñer, Comercio, calle de Valencia, 19 y Juan Villanueva, Comercio del Aguila, Mayor, 5.—En Sueca: José Dasi, Comercio, Plaza de San Pedro.—En Buñol: Pí y Margall, 13.—En Requena: Bernardino Landete, Casa de Comidas, Portal de Madrid.—En Játiva: Juan Cirujeda, Plá, Droguería del Indio, P. de Alfonso XII, 7.—En Alcoy: Miguel Masiá Moltó, Droguería del Moro, Polavieja, 31.—En Viver, Manuel Pastor.—En Benaguacil, Estanislao Vázquez, Comercio.—En Castellón de la Plana, Burriana, Chelva, Utiel, Alicante, Jerez de la Frontera y otras poblaciones se anunciarán en breve.

Al por mayor: EDUARDO LLISO.—Representante.—Valencia, 21, Almacén de guano.—Catarroja (Provincia de Valencia) España.