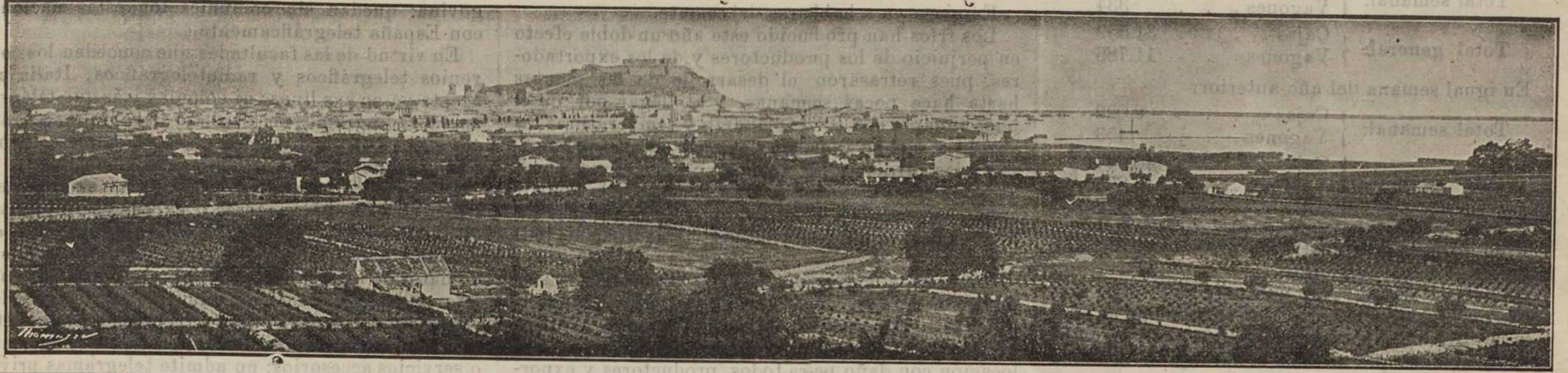


Exportación de Pasa Valenciana



Año XX.

Denia, Jueves 27 de Mayo de 1915

Núm. 2.037.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

DENIA, al año 15 pesetas. INGLATERRA, al año £ 1.
FUERA, > > 20 > > FRANCIA, > > 25 francos.

REDACCION Y ADMINISTRACIÓN

—Calle del Marqués de Campo, núm. 15.—DENIA—

Pago adelantado.—No se admiten suscripciones por menos de un año

ANUNCIOS A PRECIOS CONVENCIONALES

Exportación de pasa Exportation of raisins

FECHA Date	VAPORES Steamers	Puerto de embarque Loading port	DESTINO Destination	QUINTALES Cwt.
20/5	Balandra S. Pedro	Valencia	Orán	269.464
22/5	>	Denia	>	28
			Suma anterior Brought forward	71
			TOTAL	269.563

Resumen comparativo hasta el día 26 de Mayo de 1915 Statistical summary till the 26th May 1915

Destinations Destino	Season 1914 Cosecha de 1914	Season 1913 Cosecha de 1913	Difference in 1914 & favor de 1914	Difference in 1913 & favor de 1913
	Quintales	Quintales	Quintales	Quintales
Londres . . .	102.657	114.334	—	11.677
Hull	872	701	171	—
Newcastle . .	1.104	2.707	—	1.603
Liverpool . . .	46.193	50.927	—	4.734
Bristol	18.595	19.530	—	935
Manchester . .	737	—	737	—
Glasgow	2.095	1.560	535	—
Cardiff	758	496	262	—
Otros puntos	—	—	—	—
Irlanda	8.247	8.767	—	520
Noruega	10.480	7.344	3.132	—
Suecia	9.611	13.956	—	4.345
Dinamarca . .	14.535	14.347	188	—
Rusia	—	8.700	—	8.700
Alemania . . .	—	6.409	—	6.409
Holanda	1.122	786	336	—
Bélgica	—	220	—	220
Francia	4.779	18.528	—	13.749
Argelia	3.254	5.125	—	1.871
E. U. América .	2.041	8.456	—	6.415
Canadá	30.850	53.431	—	22.606
Suiza	1.272	8.327	—	7.055
Marruecos . . .	1.034	443	591	—
Otros países . .	115	148	—	33
Islas Baleares	13	55	—	42
España	11.199	24.326	—	13.127
TOTAL	269.563	369.623	—	100.060

A. JIMENEZ & SONS

65, FENCHURCH STREET,

LONDRES, E. C.

Consignaciones de toda clase de frutas y anticipos

Dirección telegráfica: «JIMENEZ» LONDON.

Representante en DENIA

MATEO MAHIQUES

La casa JOSÉ DOMENECH, Denia

COTIZA MADERAS SUPERIORES

Cajas de una arroba . . . ptas. 1'25
Cajas de media arroba . . . » 1'40
Cajas lechos una arroba . . . » 1'25

Condiciones especiales para contratos de importancia

El clima de Denia

Observaciones meteorológicas durante el mes de Mayo de 1915, a las 9 de la mañana

Día	TERMOMETRO		Barómetro	Viento	Estado de la atmósfera	Estado del mar	Higrómetro
	Máxima	Mínima					
20	28	15	763	SO.	Despejado	Calma	45
21	26	13	760	S.	Variable	id.	62
22	17	12	760	NE.	Lluvioso	Picada	82
23	21	14	762	SO.	Despejado	Calma	47
24	22	14	760	NE.	Nublado	id.	63
25	23	15	760	NO.	id.	id.	65
26	24	15	760	NO.	id.	id.	68

Lluvia durante la semana: 21 litros por m²

SUCESORES

Cromos alta novedad y gran fantasía desde 50 pesetas el 1.000 en adelante. Camisetas blancas y de color, ordinarias, satinadas e impre-

P. BOTELLA

WEEKLY LIST OF FRUIT EXPORTED

WEEK ENDING MAY 22nd

EXPORTACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

por los puertos de Valencia, Castellón, Burriana, Gandia y Denia.

Semana del 16 al 22 de Mayo de 1915

PARA LONDRES

Día 17.—El Valborg, con 43 cajas de naranja.
Día 18.—El Santa Florentina, con 9.015 cajas de naranja.
Día 20.—El Olga, con 1.300 cajas de naranja.
Día 21.—El Polo, con 3.274 cajas de naranja.
Total: 13.632 cajas de naranja.

PARA LIVERPOOL

Día 19.—El Leonora, con 9.066 cajas de naranja.
Día 21.—El Velazquez, con 10.433 cajas de naranja.
Total: 19.499 cajas de naranja.

PARA MANCHESTER

Día 21.—El Delamere, con 12.000 cajas de naranja.

Día 22.—El Linmere, con 1.000 cajas de naranja y 2.000 de cebolla.

Total: 13.000 cajas de naranja y 2.000 de cebolla.

PARA GLASGOW

Día 19.—El Pallás, con 9.340 cajas de naranja.

PARA HULL

Día 21.—El Daissy, con 12.100 cajas de naranja.

PARA BRISTOL

Día 22.—El Ellen, con 3.166 cajas de naranja.

PARA CARDIFF

Día 22.—El Ellen, con 2.886 cajas de naranja y 50 de cebolla.

PARA AMSTERDAM

Día 22.—El Danae, con 8.900 cajas de naranja.

PARA MARSELLA

Día 18.—El Teresa Fábregas, con 1.000 cajas de naranja.

Día 19.—El Antonio Ferrer, con 500 cajas de naranja.

Día 22.—El M. Espaliu, con 1.000 cajas de naranja.

Total: 2.500 cajas de naranja.

NARANJA (Oranges)

En la anterior semana se exportaron 85.023 cajas, contra 22.047 en igual semana de 1914.

Resumen comparativo hasta el día 22 de Mayo de 1915

Statistical summary till the 22nd May 1915

Destinations Destino	Season 1914-15 Cosecha de 1914-15	Season 1913-14 Cosecha de 1913-14	Difference in 1914-15 & favor de 1914-15	Difference in 1913-14 & favor de 1913-14
	Cajas	Cajas	Cajas	Cajas
Londres . . .	1.041.378	741.769	299.609	—
Liverpool . . .	721.399	657.057	64.342	—
Manchester . .	445.164	339.103	106.061	—
Glasgow	253.627	208.679	44.948	—
Hull	392.264	345.859	46.405	—
Bristol	216.458	175.017	41.441	—
Newcastle . . .	108.758	121.243	—	12.485
Cardiff	145.603	96.681	48.922	—
Otros puntos Inglaterra.	—	—	—	—
Hamburgo . . .	—	1.197.965	—	1.197.965
Bremen	—	122.093	—	122.093
Colonia	—	—	—	—
Trieste	—	50.505	—	50.505
Amberes	—	274.398	—	274.398
Gothenburgo . .	40.948	11.119	29.829	—
Christiania . . .	105.513	59.776	45.737	—
Stockolmo . . .	19.763	8.258	11.505	—
Copenhague . . .	142.151	15.800	126.351	—
Amsterdam . . .	366.451	325.544	40.907	—
Rotterdam . . .	74.420	72.099	2.321	—
Francia	33.466	10.719	22.747	—
Oneglia	11.199	—	11.199	—
Génova	142.328	—	142.328	—
Buenos Aires . .	42.946	—	42.946	—
Montevideo . . .	5.397	—	5.397	—
Santos	186	—	186	—
New York	8.608	—	8.608	—
Total	4.318.027	4.833.684	—	515.657

Exportación por ferrocarril (vía Cerbere) del 7 al 12 de Mayo de 1915:

París, cajas	2.552
» vagonos	113
Vagonos otro destino	221
Total semanal: { Cajas	2.552
» Vagonos	334
Total general: { Cajas	31.559
» Vagonos	11.786
En igual semana del año anterior:	
Total semanal: { Cajas	2.022
» Vagonos	453
Total general: { Cajas	48.627
» Vagonos	16.873

Ningún cambio han ofrecido durante la semana los mercados consumidores.

Regístrase sin embargo una nota de interés, digna de que nuestros lectores fijen su atención en ella, y es la diferencia enorme, inmensa, que hay entre las cotizaciones que alcanza la naranja de la Plana y las que alcanza la de la Ribera.

Los términos medios para naranja de la Plana, oscilan de 12/ a 15/ y de 2/ a 8/ para la de la Ribera. ¿A qué obedece esto? Pues a la distinta condición de la fruta.

La actividad en los trabajos de confección se ha reducido de una manera sensible, porque entre los exportadores reina un miedo atroz al poco aguante de la naranja y a las malas condiciones que se registran a su descarga.

La escasez de carga y el haber bastantes vapores para la misma, ha ejercido su influencia sobre los fletes que han oscilado de 2/ a 2/4½ con tendencia a la baja.

También los cambios que durante la semana han experimentado un alza de 4 a 5 enteros, han constituido una nota favorable para este negocio.

CEBOLLA (Onions)

El total de cajas exportadas al Reino Unido, durante la pasada semana, ascendió a 2.050, contra 7.762 en igual semana de 1914.

Resumen comparativo hasta el día 22 de Mayo de 1915
Statistical summary till the 22nd May 1915

Destinations — Destino	Season 1914-15	Season 1914-15	Difference	Difference
	Cases	Cases	in 1915-16	in 1914-15
Temporada	Temporada	Diferencia	Diferencia	
1915-16	1914-15	a favor de	a favor de	
Cajas	Cajas	1915-16	1914-15	
Londres	—	553	—	553
Liverpool	—	3.725	—	3.725
Manchester	2.000	3.439	—	1.439
Glasgow	—	2.354	—	2.354
Hull	—	—	—	—
Bristol	—	—	—	—
Newcastle	—	—	—	—
Cardiff	50	—	50	—
Leith	—	—	—	—
Otros puntos de Inglaterra	—	—	—	—
Hamburgo	—	—	—	—
Suecia	—	—	—	—
Trieste	—	—	—	—
Amsterdam	—	—	—	—
Marsella	—	—	—	—
Génova	—	—	—	—
Buenos Aires	—	—	—	—
Estados Unidos de América	—	—	—	—
Total cajas.	2.050	10.071	—	8.021
Liverpool	—	—	—	—
EE. UU.	—	—	—	—
Canadá	—	—	—	—
Total jaulas.	—	—	—	—

Con los embarques de la pasada semana, queda abierta la campaña de la cebolla *babosa*, habiendo empezado su recolección por el distrito de Játiva, donde se produce la más temprana.

Las compras en su mayoría, se han efectuado a cinco reales arroba, pero la tendencia es a operar a una peseta y algo menos.

Las persistentes lluvias han ocasionado perjuicios de alguna consideración en la cosecha de la llamada *babosa*, haciéndose cálculos de una pérdida de un 50 por 100. Estimamos algo exagerada esta apreciación, pero aun reduciéndola al 25 el daño es de alguna importancia; los comerciantes o especuladores que tienen comprado a ojo y basadas sus compras a razón de peseta han sufrido grave quebranto.

Opinamos hay gran riesgo en el envío de las primeras partidas, si no están en muy buenas condiciones, porque llegarían a los mercados extranjeros en estado poco satisfactorio y por tanto fuera de competencia con las cebollas de Egipto.

TOMATES (Tomatoes)

Empieza ya a hablarse del tomate. Los fríos han producido este año un doble efecto en perjuicio de los productores y de los exportadores, pues retrasaron el desarrollo de las plantas hasta hace pocas semanas, y al llegar por fin el buen tiempo, con sol espléndido y temperaturas favorables, se han igualado las plantaciones primerizas y las tardías y la cosecha no se ofrecerá como otros años escalonada, lo cual permite ir la embarcando con relativa maduración y defender más los precios de venta aquí y en los mercados consumidores.

Este año a consecuencia de lo expuesto, la maduración será en general a un tiempo, y la consiguiente aglomeración del producto cuyo aguante ya se sabe que es escaso, perjudicará su buena colocación con daño para todos, productores y exportadores.

De precios, en firme nada puede decirse aun cuando las pretensiones del comercio son de operar alrededor de siete reales para el de semilla inglesa.

Los primeros embarques de alguna entidad no comenzarán hasta fines de la semana próxima.

ALMENDRA (Almonds)

El mercado de este preciado fruto en la plaza de Alicante permaneció completamente paralizado en la pasada semana.

En almacén hay unas 300 arrobas aproximadamente, con destino a la venta.

Los precios, aunque la demanda ha disminuído, se sostienen por ahora.

Las existencias, tanto en manos de cosecheros, como de especuladores, son escasas.

En Felanitx (Balears) continúa encalmado el negocio del almendrón, pagándose a 87 pesetas los 42'37 kilos.

En el mercado de Reus se van efectuando algunas transacciones, sin que los precios de la almendra tiendan a mejorar.

En Málaga quedan ya pocas existencias, cotizándose a almendra larga a 37 pesetas arroba y a 25 pesetas la corta.

Se calcula que las heladas han mermado en una mitad la cosecha de almendra en casi todas las regiones de España, así que los precios de este artículo se sostienen con firmeza, a pesar de ser poco activa la demanda a causa de lo anormal de las circunstancias.

AVELLANAS (Nuts)

Se va operando con alguna más demanda, y de ahí que los precios se sostengan firmes.

La próxima cosecha se presenta solamente mediana a causa del exceso de fruto del año pasado, pero debido a las últimas lluvias, que han sido bastante abundantes en la provincia de Tarragona, se espera que mejore la calidad del fruto.

Durante la pasada semana se exportaron por el puerto de Tarragona 1.180 sacos, contra 196 en igual semana de 1914.

CACAHUET (Ground nuts)

Los precios continúan estacionados y las operaciones de compra-venta que se siguen efectuando son las indispensables para atender las necesidades del consumo de las plazas del interior y mercados de la costa de Africa.

Del 8 al 14 de Mayo de 1915, se han exportado por el puerto de Valencia: 594 sacos a varios puertos peninsulares.

Por ferrocarril al interior: 525 sacos.

Resumen del cacahuet exportado desde 1.º de Octubre de 1914:

Inglaterra	11.685 sacos.
Francia	5.276 »
Holanda	7.017 »
Estados Unidos	22.141 »
Marruecos	818 »
Italia	1.158 »
Suecia	1.342 »
Dinamarca	85 »
Canadá	20 »
Buenos Aires	3.186 »
Argelia	10.045 »
Cuba	97 »
Canarias	1.963 »
Península	42.955 »
TOTAL	107.918 »
Total exportado en 1913 en igual fecha	68.141 »

SERVICIO DE TELÉGRAFOS ESTACIÓN DE DENIA

Servicio telegráfico internacional

Italia no admite telegramas oficiales ni privados en tránsito para Austria-Hungría y Bosnia-Herzegovina: quedan sin comunicación estas naciones con España telegráficamente.

En virtud de las facultades que conceden los convenios telegráficos y radiotelegráficos, Italia acepta ya en sus líneas ni colonias más que telegramas y radiogramas en lenguaje claro italiano, francés o inglés, con dirección clara y completa, firma clara con nombre o apellido por lo menos.

Solo admite telegramas y radiogramas urgentes respuestas pagadas, correo o exprés; pero escritas estas indicaciones eventuales con todas sus letras e idioma francés. No admite servicios tasados pidiendo datos de telegramas y radiogramas que están sujetos a censura y solo son admitidos a riesgo de los expedidores; no dará curso a reclamaciones ni petición de informes ni reembolsará tasas de telegramas o servicios accesorios; no admite telegramas privados de o para Estados enemigos ni en tránsito.

Todas las estaciones radiográficas costeras italianas y de sus colonias quedan cerradas al servicio privado.

Francia, Inglaterra ni Compañía Eastern admiten servicio en idioma italiano como ya se tiene anunciado.

Telegramas detenidos en esta Oficina a disposición de sus destinatarios:

«D. A. Panagopulo, Denia.» Desconocido.

Denia 26 de Mayo de 1915.

El Jefe

Ricardo Vicent.

ADMINISTRACIÓN DE CORREOS DE DENIA

Estadística de Abril de 1915

Certificados	{ Recibidos	520	
	{ Expedidos	390	
Valores en metálico	{ Recibidos	1	15'00 ptas
	{ Expedidos	3	60'00 »
Paquetes postales	{ Recibidos	3	
	{ Expedidos	13	
Valores declarados	{ Recibidos	41	41.070'00 »
	{ Expedidos	79	133.615'00 »
Giro postal	{ Recibidos	168	14.382'25 »
	{ Expedidos	318	16.764'80 »
Valores extranjeros	{ Recibidos	8	895'00 »
	{ Expedidos	1	794'70 »
Objetos asegurados	{ Recibidos	2	30'00 »
	{ Expedidos	»	
Total objetos		1.547	
Total movimiento de fondos			207.626'75 ptas

Suspensión de correspondencia

La Dirección general de Comunicaciones ha dirigido a esta Administración de Correos, el siguiente aviso: «Interrumpida vía Italia, queda suspenso hasta nueva orden el servicio entre España y Alemania, Austria-Hungría y Turquía.

CONSERVACIÓN DE FRUTAS POR DESECACIÓN (CONTINUACIÓN)

Procedimientos diversos de desecación

La desecación de las frutas puede obtenerse por la exposición al sol o por el calor artificial. El primero posee algunos inconvenientes, cuales son: las interrupciones y la irregularidad del calor y la decoloración que por el oxígeno del aire bajo la acción de la luz, experimentan los frutos, inconvenientes que se aminoran en nuestros climas cálidos.

El desecamiento artificial se obtiene bien en hornos o en aparatos especiales—estufas o evaporadores—, de los cuales se conocen y emplean modelos numerosos. De éstos, los preferidos, son los que producen el calor con el mínimo gasto de combustible, desequen en más breve tiempo y no alteren el aspecto y sabor de la fruta.

El arte del desecamiento consiste en que el calor empleado sea el justo, para que la fruta no pierda sabor ni aroma por la acción prolongada de aquél ni se endurezca la corteza en forma de que, cerrados sus poros, la evaporación sea incompleta en el interior.

Las estufas más difundidas entre los americanos son las de los sistemas Alden y Ryder. Los preparadores de ciruelas pasas de Agen emplean las de inventores muy diversos.

Los evaporadores son aún más numerosos, pudiendo clasificarse así: aparatos en que la corriente de aire se eleva verticalmente; aparatos en los cuales el aire caliente se mueve horizontalmente; apa-

ratos en que la cámara de secación, inclinada, hace desviar la corriente de aire de su dirección natural.

La desecación mixta por la alternativa acción del sol y del calor artificial, es empleada, a veces, en climas templados y lluviosos. No es, en general, recomendable, por aumentar la mano de obra, originar frecuentemente enmohecimientos y no poder regularse bien; pero en las preparaciones domésticas tiene frecuentemente indicación.

El procedimiento de la desecación tiene especial adaptación a los frutos de hueso, y como las cosechas más importantes de éstos son el albaricoque y melocotón, pensando en las cuales redactamos este artículo, a ella nos vamos a referir concretamente.

Las variedades de melocotón son todas a propósito para someterlas a esta preparación. De las de albaricoque son muy preferibles las de pulpa más firme y compacta, fina y azucarada.

Preparación de los melocotones y albaricoques por desecación

Recolección.—Se hará a mano, en completa madurez; pero antes de que comiencen a blandearse. Las variedades de fruto pequeño e inferior podrían ser recogidos en lienzos sostenidos en el aire y sacudiendo los árboles.

Pelado o escotadura.—Los melocotones pueden ser despojados de su epicarpio antes de la desecación. Se facilita la operación sumergiéndolos en una lejía de potasa (1 kilogramo de carbonato potásico por 15 de agua) en ebullición. Los frutos se sumergen dentro de cestas chatas, de alambre galvanizado y se sacan al cabo de unos segundos. El efecto perseguido se habrá logrado si al frotar con un palito se separa fácilmente la piel del fruto. Se sumerge en seguida la cesta en un baño de agua clara, y mejor en un depósito, donde se remueve ésta constantemente, y se entregan los frutos a obreras, que, con los dedos o con un paño, los dejan pelados.

En lugar de cestas pueden usarse cubos de hierro galvanizado, agujereados en su fondo y pared. Cuando al sacarlos de la lejía se les sumerge en el agua fría, se imprime al cubo un movimiento alternativo de rotación, y el frotamiento mutuo de los frutos los deja casi completamente pelados.

Este procedimiento posee el inconveniente de que es difícil lograr no aparezca ennegrecido el fruto así pelado, por lo cual es frecuente se le sustituya por el mondado hecho a mano, con cuchillos de plata o con máquinas mondadoras como las Vermorel Goodell, etc., etc. Ultimamente se va suprimiendo esta operación y se desecan los melocotones con su piel, como los albaricoques.

Deshuesado o cortado.—Antes de comenzar la desecación aún se someten aquéllos a la operación de separar el hueso, extrayéndole por el vértice, lo que es más fácil y práctico en la desecación mixta, cuando ya va mediada la operación, o cortando el fruto en dos cascotes, siguiendo la sutura. Este es el medio más seguido y facilísimo en los albaricoques y melocotones de hueso no adherente.

Blanqueo.—Las mitades de frutos se colocan sobre zarzos, que no deben ser mayores de 1 a 1,50 metros de longitud por 0'60 de anchura y con rebordes salientes, que permitan el aislamiento del suelo y el apilado, sin que los frutos se aplasten. Se llevarán en seguida a cajas o a cámaras de blanqueo.

Para éstas pueden habilitarse habitaciones fáciles de cerrar herméticamente. Los zarzos, apilados, se someterán por dos a tres horas a la acción de los vapores sulfurosos, originados de la combustión del azufre, colocado en recipientes distribuidos en el piso de la cámara. La cantidad de aquél se calcula en 15 gramos por metro cúbico. Si se usan cajas especiales de blanquear, con aplicación de los vapores procedentes del ácido sulfuroso líquido, la operación quedará terminada en diez minutos.

Por este tratamiento se logra que los frutos adquieran cierta traslucidez y un color ambarino que los realza extraordinariamente.

J. MANUEL PRIEGO.

(Continuará)

AGRICULTURA

Enfermedades criptogámicas

Oidium.—Se manifiesta esta enfermedad en primer término por la aparición de un polvillo blancuzco que se extiende en todas las producciones del año: hojas, pámpanos y fruto.

Poco tiempo después, este polvillo adquiere un tono grisáceo y determina accidentes en los distintos órganos herbáceos de la cepa. Las hojas nuevas se cubren de manchas en sus dos caras que impiden su normal funcionamiento.

El polvillo del Oidium es menos brillante que el del Mildiu, y desprende un olor a moho característico. En los sarmientos, las alteraciones son también muy bien marcadas, y si la enfermedad aparece pronto, los pámpanos se quiebran antes de agostarse.

Los efectos de esta enfermedad son más graves sobre el fruto, cuyos granos, en presencia del Oidium, se cubren de una ve-

getación que les impide desarrollarse. Como no pueden engordar, se resquebrajan y no tardan en secarse.

El Oidium causa a las viñas destrozos considerables, destruyendo con frecuencia su cosecha e impidiendo el desarrollo de la planta, que se detiene a consecuencia de la alteración de sus órganos verdes. Las cepas muy propicias al desarrollo de esta enfermedad acaban por sucumbir, y por lo menos se debilitan considerablemente cuando la invasión se repite varios años seguidos.

Como el Mildiu, el Oidium se desarrolla bajo la influencia de la humedad y del calor. De igual modo que ocurre en el Blackrot la antigüedad del foco ejerce una gran influencia en su desarrollo.

TRATAMIENTOS DEL OIDIUM.—Felizmente, aunque esta enfermedad es de graves consecuencias, el remedio contra ella encontrado es de tal eficacia, que en muchas comarcas, en las que se emplea con gran regularidad, nadie se preocupa de los daños que el Oidium pueda causar.

Este remedio consiste en la aplicación del azufre sobre las hojas, sarmientos y frutos, sea después de la invasión, sea antes del desarrollo de la enfermedad, lo cual es más ventajoso. El empleo del azufre está hoy tan generalizado, que en las comarcas en que la enfermedad es endémica, constituye una operación cultural corriente. Cuando se tiene la certeza, o cuando menos temores de que la invasión ha de presentarse, es indispensable efectuar los azufrados en las épocas precisas, haya o no señales de Oidium.

Se dan generalmente tres azufrados, el primero, cuando los brotes tienen 15 ó 20 centímetros. Azufrando en esta época, se gasta muy poco azufre, y además los buenos efectos que produce esta sustancia sobre la vegetación, justificaría su empleo, aun cuando no hubiera señales de Oidium.

Para preservar la cepa de nueva invasión y evitar el corrimiento, hay que azufrar la viña por segunda vez en el momento de la floración.

Más adelante, durante los meses de Junio y Julio, según los climas, cuando ya los pámpanos han adquirido un gran desarrollo, conviene practicar el tercer azufrado, teniendo siempre la precaución de hacerlo antes del invierno.

Cuando la enfermedad se presenta con mucha intensidad, hay que aumentar el número de azufrados. Si después del primer tratamiento se observan muchas señales de Oidium, hay que azufrar enseguida sin esperar la época de la floración, haciendo lo propio en las distintas épocas de la vegetación.

Conviene azufrar en un momento que no haga viento, siendo conveniente ejecutar la operación por la mañana con el rocío. La acción del azufre es así más eficaz que en un tiempo excesivamente seco. Hay que evitar la repartición del azufre antes de las lluvias, porque se necesitan tres o cuatro días de calor para que el remedio produzca su efecto. Si las lluvias lavan la cepa después de la operación, hay que comenzar ésta de nuevo tan pronto como viene el buen tiempo. Por no tener presente estas indicaciones, resultan muchas veces ineficaces los tratamientos con el azufre.

Se puede emplear el azufre sublimado y el triturado, habiéndose considerado el primero durante mucho tiempo como superior al segundo; pero desde que se conocen procedimientos que permiten obtener el azufre triturado en un estado muy fino, puede este último emplearse con satisfactorios resultados.

Conviene extender el azufre en forma de nube, de tal modo, que alcance a todas las partes de la planta, sin que ninguna de ellas se recubra por placas compactas. Los únicos instrumentos que realizan estas condiciones son los de corriente de aire.

El instrumento más generalizado es el fuelle azufrador, que se compone de un fuelle ordinario, en el cual se encuentra un depósito de azufre, que se introduce por medio de una abertura que se cierra con un tapón. Al abrir el fuelle el azufre sale del depósito y cae en el cuerpo de éste, que por el movimiento contrario, lo proyecta en polvo por el tubo de salida.

Se emplean hoy con ventaja aparatos que pueden transportarse sobre la espalda. Se accionan estos instrumentos por una palanca, y presentan gran analogía con los pulverizadores. Su manejo es muy sencillo y permiten ejecutar el trabajo con gran facilidad.

Aunque la eficacia del azufre es indiscutible, han buscado otros procedimientos de combatir el Oidium, entre los cuales merecen citarse el carburo de calcio y el permanganato de potasa.

Se emplea el primero en estado pulverulento como el azufre, cuando los órganos de la viña humedecidos naturalmente o después de haberlos pulverizado con agua pura. Este tratamiento no debe emplearse más que como complemento del azufrado, de Julio en adelante, pues si se emplea antes, hay peligro de quemar las hojas y el fruto.

El permanganato de potasa debe extenderse en forma líquida, siendo preferible adicionarlo al caldo bordelés en proporción de 100 a 125 gramos por hectolitro, lo cual permite tratar simultáneamente el Mildiu y el Oidium.

MANUEL M.^a GAYÁN
Ingeniero Agrónomo.

MINISTERIO DE ESTADO

CENTRO DE INFORMACIÓN COMERCIAL

CANADÁ

Importadores de almendras y nueces

En Montreal:

Hudon Hebert & C.^o, 8, De Bresolles; Birks Corner & C.^o, 39, Place d'Jouville; S. J. Caster & C.^o, 58, Mc Guill Street; Wm. Golbraith & Son, 80, St. Peter Street; A. Bionne Fils & C.^{ie}, 581, St. Catherine Street; Lacaille Gendreau & C.^{ie}, 329, St. Paul Street; Mathewson Son & C.^{ie}, 202, Mc Guill Street; G. H. L. Desaulmiers, St. Jean Baptiste Market; Couvrette-Sauriol, 253, St. Paul Street; Paul Walter, 461, St. Catherine West.

Correspondencia en francés.

En Quebec (P. Q.):

Drouier Frères, 52, St. Paul Street; Gagnon Gauraut, 216, St. Valier Street; N. Rioux & C.^{ie}, 162, St. Paul Street; J. B. Renaud & C.^{ie}, 118, St. Paul Street; Joseph & C.^o, 173, St. Paul Street.

Correspondencia en francés.

Sydney (Nova Scotia):

Cape Breton Wholesale Grocery C.^o; Wood Macconnell; A. W. Smith & C.^o.

Correspondencia en inglés.

Edmonton (Alberta):

Campbell Wilson & Horne; H. H. Cooper & C.^o; Revillon Wholesale Limited; A. Mc. Ronald C.^o Limited.

Correspondencia en inglés.

Vancouver (British Columbia):

W. H. Malkin & C.^o, 57, Water Street; Keley Douglas & C.^o, Water Street; A. Mc. Donald & C.^o, 40, Powell Street.

Correspondencia en inglés.

Vitoria (Britis Columbia):

Simón Leyser & C.^o; R. P. Rithet & C.^o; Wilson Brothers; Paterson Brothers; Kelly Douglas & C.^o

Correspondencia en inglés.

Winnipeg (Manitoba):

Campbell Bros & Wilson, 102, Princes Street; Codrille & C.^o, 49, Victoria Street; Hudson Bay & C.^o, Market Street; A. Mac Roland C.^o, Market Street.

Correspondencia en inglés.

Toronto (Ontario):

Davidson & Hay, 36, Jorge Street; Swan Brothers, 162-166, King Street; H. P. Eckardt & C.^o, 19, Front Street; Wawen Brothers & C.^o, 87, Front Street; John Shan & C.^o, 280, Church Street; Jas. Lumbeds & C.^o, 67, Front Street.

Correspondencia en inglés.

Hamilton (Ontario):

Balfow Smye & C.^o, Mc Nab. N.; G. E. Bristol & C.^o, Mc Nab. N.; W. H. Gillard & C.^o, Main Street W.; Lumsden Brothers Mc Nab. N.; Jas. Turner & C.^o, Main Street E.

(Del Cónsul en Montreal, Sr. García Cruz).

Información

PASAS

Días pasados fueron adquiridas algunas pequeñas partidas que quedaban en la propiedad, habiendo sido exportadas a los mercados de Argelia, donde el consumo de este azucarado fruto va tomando gran incremento.

**

Aunque el aspecto de las viñas no floxeradas es bastante satisfactorio, los persistentes cambios atmosféricos que vienen sucediéndose con frecuencia llenan de inquietudes a nuestros viticultores, pues aparte de lo mucho que pueda afectar a la florescencia y cuaje de la uva, se teme fundadamente una invasión de criptógamas por las especiales condiciones climatéricas dominantes este año y marcadamente favorables a su desarrollo, siendo por lo tanto muy conveniente no se descuiden los tratamientos de sulfatación y azufrado para preservar y combatir tan perniciosas plagas.

Pasa de Málaga

La demanda de los centros consumidores ha sido bastante regular, habiéndose ya agotado determinadas clases y quedando muy pocas de las demás, que se cotizan como sigue:

Quintas (racimales) a 5 pesetas caja de 10 kilos; granos aseados, a 6 ptas. id.; granos medio revisos, a 6'50 id., con tendencia firme.

Los mercados de Inglaterra

Dada la buena demanda que tiene la pasa valenciana en Londres y las reducidas existencias que de la misma quedan en el mercado, se confía darles salida antes de la presentación de la próxima cosecha.

Las sultanas han experimentado un alza de 2/ a 3/ y con la fuerte demanda que tienen es de esperar sigan subiendo.

Los corintos también han subido un chelín en las clases medias y superiores, sin que haya afectado el mercado el cargamento del vapor «Teara» por estar casi todo vendido antes de su descarga. Por ahora no se tienen noticias de ningún otro envío de Grecia, pues los fletes son cada vez más altos y hay dificultad en la adquisición de madera para los envases.

En Liverpool se ha notado más activa demanda para las pasas de distintas procedencias, habiendo subido un chelín los corintos y de uno a dos las sultanas, realizándose numerosas transacciones en clases medianas.

La balandra «San Pedro» cargó en Denia 590 sacos de cacahuet para Orán.

El vapor «Torreblanca» cargó 276 cajas de naranja, 169 cestos de id., 21 de cerezas, 54 de albaricoques y 358 sacos de cacahuet para Argel.

En Albarán (Murcia) es este año muy abundante la cosecha de albaricoques, y tanto por esto como por la unión de fabricantes de conservas y exportadores, los precios serán muy bajos.

