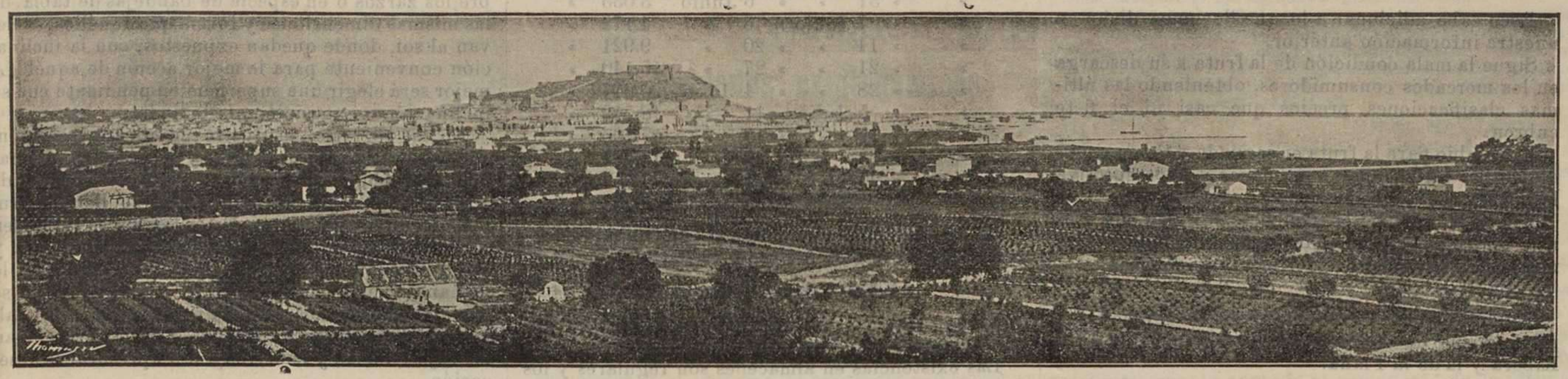
Exportación de Pasa Valenciana



Año XX. Denia, Jueves 3 de Junio de 1915 Núm. 2.038.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

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

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

REDACCION Y ADMINISTRACIÓN

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

ANUNCIOS A PRECIOS CONVENCIONALES

Exportación de pasa

Exportation of raisins

FECHA Date	VAPORES Steamers	Puerto de embarque Loading port	DESTINO Destination	QUINTALES Cwt.
			Suma anterior *Brougth forward*	269.563
21/5	San Telmo	Valencia	Christianía	62
Mayo	Porferrocarril	Denia	interior de la Península	200
			TOTAL..	269.825

Resumen comparativo hasta el dia 2 de Junio de 1915

Statistical summary till the 2nd June 1915

Destinations — Destino	Season 1914 Cwt. — Cosecha de 1914 — Quintales	Season 1913 Cwt. — Cosecha de 1913 — Quintales	Difference in 1914 — Diferencia á favor de 1914 — Quintales	Difference in 1913 — Diferencia á favor de 1913 — Quintales
Londres . . .	102.657	114.773	—	12.116
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 . . .	10.542	7.344	3.198	—
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	5.513	—	2.259
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	11.399	24 326	—	12.927
TOTAL . . .	269.825	370.477	—	100.652

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 los meses de Mayo y Junio de 1915, a las 9 de la mañana

Día	TERMÓMETRO Máxima	TERMÓMETRO Mínima	Barómetro	Viento	Estado de la atmósfera	Estado del mar	Higrómetro
27	22	14	760	S.	Variable	Calma	60
28	27	15	759	SO.	Despejado	íd.	50
29	27	16	756	SO.	íd.	íd.	40
30	26	16	757	SO.	íd.	íd.	42
31	25	16	758	SE.	Variable	íd.	65
1	21	14	759	SE.	Lluvioso	íd.	70
2	22	14	760	O.	Variable	íd.	72

Lluvia durante la semana: 17 litros por m²

FABRE LINE

SERVICIO RÁPIDO

El paquebot **ROMA** para New York, cargará en Gandía el 29 del corriente.

Se necesita pedir cabida.

Consignatario: R. Bertó Roig.—Denia.

WEEKLY LIST OF FRUIT EXPORTED

WEEK ENDING MAY 29th

EXPORTACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

Semana del 23 al 29 de Mayo de 1915

PARA LONDRES

Día 24.—El Elka, con 10.326 cajas de naranja y 284 de cebolla.

Día 24.—El Argo, con 5.200 cajas de naranja y 200 de cebolla.

Día 28.—El Pizarro, con 1.660 cajas de naranja.

Día 29.—El Leda, con 2.800 cajas de naranja y 1.000 de cebolla.

Total: 19.986 cajas de naranja y 1.484 de cebolla.

PARA LIVERPOOL

Día 25.—El Vinifreda, con 9.008 cajas de naranja y 1.374 de cebolla.

Día 28.—El Anna, con 9.789 cajas de naranja y 1.437 de cebolla.

Total: 18.797 cajas de naranja y 2.811 de cebolla.

PARA MANCHESTER

Día 28.—El Rallus, con 9.000 cajas de naranja y 2.500 de cebolla.

Día 29.—El Flaxmere, con 9.000 cajas de naranja y 2.100 de cebolla.

Total: 18.000 cajas de naranja y 4.600 de cebolla.

PARA GLASGOW

Día 29.—El Heimdal, con 9.000 cajas de naranja y 1.500 de cebolla.

PARA HULL

Día 27.—El Rym, con 11.150 cajas de naranja y 173 de cebolla.

PARA GÉNOVA

Día 25.—El Grao, con 250 cajas de naranja.

NARANJA (Oranges)

En la anterior semana se exportaron 77.183 cajas, contra 16.382 en igual semana de 1914.

Resumen comparativo hasta el día 29 de Mayo de 1915

Statistical summary till the 29th May 1915

Destinations — Destino	Season 1914-15 Cases — Temporada 1914-15 — Cajas	Season 1913-14 Cases — Temporada 1913-14 — Cajas	Difference in 1914-15 Cases — Diferencia á favor de 1914-15 — Cajas	Difference in 1913-14 Cases — Diferencia á favor de 1913-14 — Cajas
Londres . . .	1.061.364	742.098	319.266	—
Liverpool . .	740.196	670.436	69.760	—
Manchester. .	463.164	341.027	122.137	—
Glasgow. . .	262 627	208.679	53.948	—
Hull	403.414	346.609	56.805	—
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	—	1.197965
Bremen. . . .	—	122.093	—	122.093
Colonia. . . .	—	—	—	—
Trieste. . . .	—	50.505	—	50.505
Amberes. . .	—	274.398	—	274.398
Gothenburgo	40.948	11.119	29.829	—
Christianía .	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. . . .	142.578	—	142.578	—
Buenos Aires	42.946	—	42.946	—
Montevideo. .	5.397	—	5.397	—
Santos	186	—	186	—
New York . .	8.608	—	8.608	—
Total . .	4.395.210	4 850.066	—	454.856

Exportación por ferrocarril (vía Cerbere) del 13 al 19 de Mayo de 1915:

París, cajas		2.205
» vagones		175
Vagones otro destino		268
Total semanal:	Cajas	2.205
	Vagones . . .	443
Total general:	Cajas	33.764
	Vagones . . .	12.229

M.E.C.D. 2017

En igual semana del año anterior:

Total semanal:	Cajas	1.506
	Vagones . . .	242
Total general:	Cajas	50.133
	Vagones . . .	17.115

***

Poco cabe adicionar a lo que llevamos dicho en nuestra información anterior.

Sigue la mala condición de la fruta a su descarga en los mercados consumidores, obteniendo las últimas clasificaciones precios que casi ni el flete cubren.

En cambio para la fruta en segunda y tercera condición, las cotizaciones son buenas y la perspectiva lo mismo.

Ahora bien; como el tiempo no se enmienda y es raro el día que no tenemos alguna llovizna, difícil nos parece que pueda experimentarse mejoría.

***

Sigue también la gran diferencia de condición, y por lo mismo de cotizaciones, entre la naranja de la Ribera y la de la Plana.

***

Los fletes continúan por 2/3 como término medio.

***

Confírmase una vez más que la temporada se prolongará por todo el mes de Junio.

CEBOLLA (Onions)

El total de cajas exportadas al Reino Unido, durante la pasada semana, ascendió a 10.568, contra 19.080 en igual semana de 1914.

Resumen comparativo hasta el día 29 de Mayo de 1915

Statistical summary till the 29th May 1915

Destinations — Destino	Season 1915-16 Cases — Temporada 1915-16 — Cajas	Season 1914-15 Cases — Temporada 1914-15 — Cajas	Difference in 1915-16 Cases — Diferencia á favor de 1915-16 — Cajas	Difference in 1914-15 Cases — Diferencia á favor de 1914-15 — Cajas
Londres . .	1.484	2 360	—	876
Liverpool . .	2.811	13.705	—	10.894
Manchester .	6.600	9.482	—	2 882
Glasgow . .	1.500	3.604	—	2.104
Hull. . . .	173	—	173	—
Bristol. . .	—	—	—	—
Newcastle. .	—	—	—	—
Cardiff. . .	50	—	50	—
Leith . . .	—	—	—	—
Otros puntos de Inglaterra	—	—	—	—
Hamburgo. .	—	—	—	—
Suecia . . .	—	—	—	—
Trieste. . .	—	—	—	—
Amsterdam .	—	—	—	—
Marsella . .	—	—	—	—
Génova. . .	—	—	—	—
Buenos Aires.	—	—	—	—
Estados Unidos de América	—	—	—	—
Total cajas.	12.618	29.151	—	16.533
Liverpool. .	—	—	—	—
EE. UU. . .	—	—	—	—
Canadá. . .	—	—	—	—
Total jaulas	—	—	—	—

Las lluvias han hecho que el número de cajas salidas en la anterior semana haya sido tan reducido, pues impidieron la recolección.

Como ya adelantamos en nuestra última crónica, se ha perjudicado la cosecha considerablemente.

Los precios generales son cinco reales la arroba para los primeros embarques, y aun se resisten los cosecheros, pero se espera se reduzca el precio a peseta o menos después de estos primeros embarques.

Todo dependerá, sin embargo, de los precios que obtengan en los mercados ingleses los primeros envíos.

Una noticia que hay que tener en cuenta es la prohibición del gobierno inglés de la reexportación de la cebolla de Egipto, desde Inglaterra a Holanda como venía haciéndose, para evitar puedan ser reexpedidas a Alemania.

TOMATES (Tomatoes)

La cosecha viene más retrasada de lo que se esperaba, a causa del tiempo que no le ha favorecido.

A pesar de ello, se han cogido ya en la huerta de Gandía pequeñas cantidades que se han pagado a 3 pesetas arroba y algo más, resultando este precio un tanto elevado, si se tiene en cuenta el alza de los fletes y seguros, y el peligro de que los vapores tarden en descargar en los puertos de Inglaterra, lo que envuelve un riesgo grande y hay que operar con prudencia en las compras.

Los primeros embarques de tomate se efectuarán a últimos de la presente semana.

El año pasado dieron comienzo las primeras remesas en la segunda quincena de Mayo, exportándose durante la campaña y semanalmente, las siguientes cantidades:

Semana del	17 Mayo	al	23 Mayo		150	bultos
»	» 24	»	» 30	»	2.009	»
»	» 31	»	» 6 Junio		3.035	»
»	» 7 Junio	»	13	»	4.172	»
»	» 14	»	» 20	»	9.921	»
»	» 21	»	» 27	»	15.140	»
»	» 28	»	» 4 Julio		20.607	»
»	» 5 Julio	»	11	»	18.519	»
»	» 12	»	» 18	»	17.106	»
»	» 19	»	» 25	»	15.481	»
»	» 26	»	» 1 Agosto		6.053	»
«	» 2 Agosto	»	8	»	1.563	»

De los 113.756 bultos de tomate embarcados, fueron 87.356 de semilla inglesa y 26.400 del terreno.

ALMENDRA (Almonds)

El mercado de este rico fruto en la plaza de Alicante, sigue completamente encalmado.

Las existencias en almacenes son regulares y los precios, como es muy escaso el fruto que queda por vender, se mantienen firmes.

***

En Villajoyosa no han variado los precios del almendrón, sosteniéndose firme el mercado de esta plaza a 30 pesetas la arroba, con una variación de 50 céntimos según la clase o calidad, teniendo en cuenta que la poca cantidad que se compra es para cumplimentar ofertas pendientes del interior, pues para el extranjero no se hace ni una transacción ni se exporta una sola arroba.

***

En Felanitx (Baleares) ha sufrido nueva baja el precio del almendrón debido a las anormales circunstancias, pagándose a 85 pesetas los 42'37 kilos, con tendencia floja.

***

En Reus siguen estacionados los precios y desanimadas las operaciones de compra-venta.

De la última cosecha, que no pasó de medianabuena debido a la sequía y pequeñas heladas que la perjudicaron algo, se recolectaron unos 55.000 sacos de almendra mollar (Tarragonas) y unos 18.000 íd. en grano.

La exportación efectuada desde el comienzo de la campaña ha sido de unos 28.000 sacos de la clase mollar y unos 11.000 en grano, quedando todavía bastantes existencias por la escasa actividad que actualmente se registra en los embarques.

La próxima cosecha será con poca diferencia como la anterior, pues también hubo algunos daños por heladas.

***

En la plaza de Málaga puede considerarse como terminado el negocio de la almendra, pues ni entra cantidad, ni casi existen compradores. Las existencias que quedan en manos de cosecheros y especuladores, creemos ya no se les dará salida hasta la nueva campaña, que si no varía, se presenta abundante de fruto y de buena calidad en aquella región.

AVELLANAS (Nuts)

La demanda para este artículo no pasa de regular, y como las existencias que quedan son aún de relativa importancia, sus tenedores van cediéndolas a los precios que vienen rigiendo.

Durante la pasada semana se exportaron por el puerto de Tarragona 530 sacos, contra 464 en igual semana de 1914.

CACAHUET (Ground nuts)

No sale de su inactividad, siendo muy limitadas las operaciones que se efectúan, sin oscilación alguna en los precios.

Del 15 al 21 de Mayo de 1915, se han exportado por el puerto de Valencia: 1.068 sacos a varios puertos peninsulares.

Por ferrocarril al interior: 307 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	44.330	»
TOTAL. . .	109.163	»
Total exportado en 1913 en igual fecha . . .	71.917	»

CONSERVACIÓN DE FRUTAS POR DESECACI

(CONCLUSIÓN)

Secación al sol

Los frutos cortados y blanqueados, colocados bre los zarzos o en especie de bandejas de tabla las mismas dimensiones y forma que aquéllos, se van al sol, donde quedan expuestos, con la incli ción conveniente para la mejor acción de aquél. mejor será elegir una superficie en pendiente con inclinación o exposición al Mediodía.

En las regiones en que se practica la secaci aunque precisamente cálidas y secas, caen algu mañanas abundantes rocíos. Para preservarse ellos se cubre todas las noches el zarzo, lleno de f tos, con un lienzo blanco. Estos lienzos se extien sencillamente sobre las cañas y se sujetan aqu allá por medio de piedras puestas encima. Por mañana, cuando ya el sol ha secado la escarcha, levantan los lienzos y se les deja puestos vertic mente y sostenidos por estacas. Los lienzos refle los rayos del sol y contribuyen a apresurar la de cación.

Cuando los frutos están medio secos se le vue del otro lado con la mano.

Al cabo de ocho o diez días para los melocoton y de la mitad próximamente para los albaricoqu la operación estará terminada. Los frutos se co can entonces en cajas, que contienen 25 kilogram aproximadamente. Estas cajas se apilan unas sob otras en el campo. Los frutos quedan unos oc días en estas cajas, donde sufren una especie de jugado; después de esto se les lleva al taller y se nen en otras cajas para ser exportados.

Desecación artificial

Al salir de la caja del blanqueo se introducen frutos en la cámara del evaporador.

Es muy difícil dar la medida exacta del tiem que necesita el fruto para su desecación. Está bordinada a muchas circunstancias; pero, sobre do, depende del sistema del evaporador y de la turaleza y especie de los frutos.

La experiencia personal suplirá mejor que na a la falta de datos precisos.

Los frutos sin pelar necesitarán más tiempo pa su desecación que los desprovistos de piel. Se rec mienda efectuar la operación en varias veces, con para las cerezas, enfriando los frutos después de da una.

Cuando los frutos salen del evaporador están cos, duros y quebradizos. Para devolverlos su fle bilidad se los extiende en cámaras muy abiert pero donde el aire entra sólo al través de finas g sas que cubran todas la ventanas, a fin de que insectos no puedan penetrar.

Desecación mixta

Los frutos, después de una primera exposición sol, se llevarán en los mismos zarzos a unos horno que pueden ser los mismos que se usan para la co ción del pan, y en que la temperatura no se ha elevado más de 30 a 35°. En él estacionan por vei ticuatro horas, pasado cuyo tiempo se llevan nu vamente al sol, para al día siguiente o al anoche del mismo darles otra hornada de igual duración en que la calefacción puede elevarse algunos grad más. Se repiten las alternadas acciones del sol y horno, hasta alcanzar el punto conveniente, que suele exigir más de la tercera hornada, sobre tod si los frutos han sido cortados.

Cuando se trata de albaricoques enteros, la e tracción del hueso se verifica hacia la mitad de operación (si se les aplica esta desecación mixta i mediatamente después de la segunda hornada), r volviéndolos a diario y aplastándolos gradualment hasta que tomen la forma del disco. Algunos prep radores de albaricoques pequeños de almendra dul extraen éstas del hueso, y después de tostadas vue ven a introducirlas en el hueco.

Los melocotones y albaricoques preparados po desecación, sabrosos y aromáticos, constituyen un conserva cada vez más estimada y solicitada. Lo albaricoques, algo indigestos en fresco, sobre tod para los niños, resultan después de la cochura em nentemente higiénicos y nutritivos. Constituye una fruta de lujo, que se paga bien y que en Cali fornia está dando resultados más lucrativos que l venta en fresco.

Embalaje de estos frutos

En California se emplean envases que contiene 50 pounds (22 kilogramos 670). Los embaladore comienzan por revestir de papel el fondo y parede de la caja. Colocan sobre aquél un primer lecho d frutos bien regular, vierten encima el resto, procu rando distribuirlos uniformemente, y los compri men con una pequeña prensa de mano, después d lo cual cierran y clavan la caja, invirtiéndola par colocar la etiqueta, y que el fondo sirva ahora d tapa.

M.E.C.D. 2017

Datos económicos

Los albaricoques desecados quedan reducidos a $^1/_5$ de su peso frescos. Los melocotones pelados de carne más firme dan 1 kilogramo de frutos secos por 4 ó 5 de los frescos. En los más jugosos la proporción es de 1 a 6 y 7. Si están sin pelar, la pérdida es naturalmente, algo menor.

Las cajas de albaricoques desecados de 50 pounds se venden en los Estados Unidos, de 4 $^1/_2$ a 5 dólares. Los melocotones secos, pelados, de 10 a 11 dólares, y los sin pelar, de 5 a 5 $^1/_2$ dólares; lo que equivale, en cambios a la par, a 1, 2'33 y 1'20 pesetas por kilogramo de albaricoques, melocotones pelados y melocotones con su piel, respectivamente.

La cuenta de la operación puede fácilmente ser establecida con estas bases, y el coste de los jornales en cada localidad.

Otras formas de conservación

Nada procede decir aquí de otros procedimientos como el de Apert, y de las diferentes compotas y jaleas que se pueden preparar con estos frutos. Pero citaremos, como forma muy nacional de prepararlos por desecación, los *orejones*, cuyo procedimiento no entramos a describir por considerarlo bien conocido de nuestros fruticultores, que han sabido acreditarlos en Málaga, Orense, la Rioja y el bajo Aragón.

J. Manuel Priego.

Aprovechamiento de las naranjas

De una nueva industria, que puede implantarse en España, se ha ocupado recientemente nuestro estimado colega la *Revista Financiera*.

Según el apreciable periódico, los Estados Unidos han estudiado perfectamente el problema de los aprovechamientos de la naranja de desperdicio.

Como en la Florida es tan grande la producción, el espíritu práctico de los norteamericanos no se resignaba a que todos los años se perdieran en los campos millones de kilogramos de naranjas que por falta de mercado no eran vendidas, de la misma manera que se pierden y dejan de tener aplicación en nuestras regiones naranjeras españolas.

Para evitar esta pérdida, comenzaron a estudiar la manera de obtener aceites volátiles, que tan grande aplicación tiene hoy en diversas industrias, y que pueden todavía tenerlas mayores así como vaya siendo más abundante este producto.

Estos trabajos han dado por resultado demostrar que es posible aprovechar un 60 por 100 del total de los ácidos volátiles de las naranjas y limones. De una tonelada de fruta se puede extraer 6 y cuatro libras de aceite volátil. Este valía, al precio corriente en los centros productores, antes de comenzar la guerra, de 12'50 a 25 pesetas oro cada libra. De suerte que el producto que se puede obtener de una tonelada de naranjas, tomando el precio mínimo, es de 75 pesetas.

Hay que deducir, naturalmente, los gastos de explotación, jornales, contribuciones, capital empleado etc., que suponiendo representen una tercera parte, vendrá a resultar que cada arroba de naranja para ganar ya bastante, podrá pagarse a 50 céntimos.

¿A cuánto se vende ahora ésta que no se puede exportar? Sencillamente a nada, porque se tira y se deja pudrir.

De manera que habría aquí medios sobrados para establecer fábricas, más o menos modestas, junto a los mismos almacenes de naranjas, y aprovechando sólo la que se inutiliza al ser encajonada y aquella otra que se estropea en los huertos, podría obtenerse un magnífico rendimiento, que permitiera el desarrollo de las mismas, hasta llegar a crearse un importantísimo centro productor y exportador de estos aceites, de la misma suerte que a fuerza de trabajo se ha conseguido crear el de la exportación naranjera, el más importante de toda Europa.

Las fábricas de ácido cítrico que han comenzado a instalarse en la Florida permiten obtener de 15 a 60 libras de ácido por cada tonelada de limones que no están en condiciones de ser puestos a la venta.

Teniendo en cuenta los precios a que este producto se cotizaba en los mercados antes de comenzar la guerra, puede muy bien asegurarse que a la tonelada de limones desechados se le puede sacara un beneficio de 25 a 200 pesetas.

Esta segunda industria no puede tener en España tanta aplicación como la primera, porque la cantidad de limones es infinitamente más reducida que la de naranjas.

De todas suertes, hay importantes explotaciones del primero de estos árboles, en los que la cantidad de desperdicios es considerable. Allí, con muy pocos trabajos, sería fácil montar estas fábricas de ácido cítrico.

Las de aceites volátiles de naranja, éstas sí que pueden tener gran desarrollo, pues todo en ellas han de ser ventajas, si es que saben montarse en debidas condiciones, sin que existan grandes gastos y sin que haya que gastar dinero en la compra de las primeras materias.

Esta aplicación de las naranjas estropeadas e invendibles podría ser, además, un auxilio para los agricultores los años que, por circunstancias especiales, fuera difícil la venta del fruto.

AGRICULTURA

Enfermedades criptogámicas

Antracnosis.—Esta enfermedad, hace años conocida, se presenta en formas distintas.

1.º Antracnosis puntada, caracterizada por pequeños puntos negros en las hojas y sarmientos.

2.º Antracnosis maculada que se distingue por lesiones más extensas que se asemejan a verdaderos chancros.

3.º Antracnosis deformante que se manifiesta por manchas negras no muy profundas, que ocasionan el retorcido de los pámpanos.

La primera y tercera forma son bastante raras, pero la segunda es frecuente en los viñedos.

La segunda forma, es decir, la maculada cuando su desarrollo es completo, se parece a un chancro, el cual invade los sarmientos y los frutos. Las lesiones se manifiestan primero, por una mancha rojiza parecida a las heridas que se ocasionan en los sarmientos cuando éstos se frotan con un cuerpo duro. Al cabo de algún tiempo, la mancha de antracnosis se pronuncia más y más y la escoriación, como un verdadero chancro, aumenta en superficie y profundidad, quedando limitada por un reborde oscuro y negruzco.

En el fruto las lesiones causan la desecación del grano y hasta la del racimo si la enfermedad ataca al pedúnculo del fruto.

Como es fácil de comprender, la antracnosis puede ocasionar daños de importancia. Los pámpanos, bajo la acción de los numerosos chancros, detienen su crecimiento, el viento los rompe con suma facilidad y la vegetación se suspende. La desecación de una parte de los granos o frutos ocasiona la pérdida de una parte importante de la cosecha.

Calor y humedad son los factores necesarios para que la antracnosis se desarrolle; sin embargo, la temperatura necesaria para ello es menor que la que se necesita para el desarrollo del Oidium, y por ello la antracnosis puede aparecer muy pronto, en la primavera si el año es lluvioso y la viña está plantada en terreno húmedo.

Se emplean para combatir la antracnosis varios remedios que se aplican preventivamente a fin de invierno o durante el verano, cuando la enfermedad está desarrollada.

Como la invasión es rápida, es preferible en los medios en que la antracnosis aparece cada año emplear remedios preventivos, que son mucho más eficaces. Sin embargo, no se deben despreciar los remedios curativos, siempre que la enfermedad se manifieste en primavera o en verano.

Tratamiento preventivo.—Se emplea como tratamiento preventivo el sulfato de hierro en disolución concentrada, una mezcla de una disolución de sulfato de cobre y sulfato de hierro y el caldo bordelés concentrado.

La disolución del sulfato de hierro se prepara de la manera siguiente: en un recipiente de madera se colocan 50 kilos de sulfato de hierro, añadiendo 1 kilo de ácido sulfúrico de 53 grados. Se vierten enseguida 100 litros de agua caliente.

Se emplea esta preparación en frío sobre todas las partes aéreas de la cepa, sin exceptuar las yemas, aplicándola unos días antes de que brote la planta. Para el embadurnado se emplea un pincel.

En los medios muy accesibles a la antracnosis, es conveniente hacer dos aplicaciones de sulfato de hierro, la segunda en la época antes indicada.

Se recomienda también para estos dobles tratamientos, el método siguiente: en la primera aplicación se emplea una mezcla de 10 kilos de sulfato de hierro y 10 kilos de sulfato de cobre por hectólitro, y la segunda se ejecuta con un caldo de 6 kilos de sulfato de cobre y 12 de cal grasa por hectólitro. Se prepara este caldo en la misma forma que indicamos al hablar del Mildiu.

Tratamiento curativo.—Un gran número de procedimientos curativos se han propuesto para destruir la antracnosis. Uno de los que dan mejores resultados es el empleo de la cal pulverizada mezclada al azufre en diferentes proporciones, según que la vegetación esté más o menos avanzada. En el primer azufrado se añade $^1/_5$ de cal al azufre, aumentando progresivamente la dosis hasta llegar a la mitad. En lugar de emplear el agua pura para apagar la cal, se puede utilizar una disolución de sulfato de cobre empleando las mismas proporciones que acabamos de indicar. También el caldo bordelés y el agua celeste dan buenos resultados contra la antracnosis.

Podredumbre. -Está ocasionada por el desarrollo de hongos especiales en las raíces que no tardan en recubrirse de vegetaciones blancuzcas que provocan su alteración y su completa descomposición al cabo de algún tiempo. Al mismo tiempo la vegetación exterior se debilita; los sarmientos se marchitan, las hojas no crecen, se clorosa, se quiebra, terminando por secarse. La cepa entonces no tarda en perecer. En otros casos los pies atacados mueren rápidamente sin que el aspecto exterior denuncie la presencia de la enfermedad.

Los ataques de esta enfermedad se producen generalmente por manchas que se extienden en forma análoga a los focos filoxéricos, y si no se toman precauciones especiales, los nuevos pies que se planten contraen las enfermedades al cabo de un tiempo más o menos largo y acaban por sucumbir.

No se han encontrado medios eficaces para curar las viñas invadidas por la podredumbre; lo único que puede lograrse es limitar la invasión haciendo desaparecer los gérmenes de los focos desarrollados con objeto de que éstos puedan plantarse nuevamente sin peligro alguno.

La podredumbre se desarrolla especialmente en los suelos húmedos, y sobre todo en los terrenos recién roturados, en los cuales existían árboles atacados de la misma enfermedad. Es, por tanto, necesario sanear los suelos húmedos antes de plantarlos, y si los árboles o cepas en ellos existentes han perecido a consecuencia de esta enfermedad, es necesario separar completamente las raíces al hacer la roturación y desinfectar enérgicamente el suelo.

Como desinfectante puede emplearse el sulfuro de carbono en proporción de 100 a 120 gramos por metro cuadrado. La plantación podrá hacerse transcurrido algún tiempo, evitando toda causa de contagio.

Podredumbre gris.—Los años lluviosos las raíces se invaden frecuentemente; por el *Botrytis cinerea*, que ocasiona la podredumbre del fruto, causando daños de importancia en otoños húmedos, no sólo porque disminuye la cosecha, sino porque predispone los vinos a contraer la enfermedad llamada *vuelta*, muy frecuente en los caldos que proceden de vendimias podridas.

En algunos casos puede el *Botrytis* declararse en pámpanos produciendo en ellos pequeñas pústulas de un gris obscuro. Los pámpanos invadidos se aplastan y se hacen quebradizos a consecuencia de la alteración de su médula y de los tejidos que la rodean, acabando por secarse completamente.

El Botrytis de los sarmientos se presenta en primavera y suele desaparecer con los fuertes calores del verano.

La sulfoesteatita Chefdebien ejerce cierta influencia contra la podredumbre del fruto. La aireación de las cepas suprimiendo en la planta brotes inútiles, el deshojar cuidadosamente, y en general cuantas operaciones contribuyen a ventilar la planta y facilitar la circulación del aire en los viñedos, se oponen al desarrollo de esta enfermedad.

Manuel M.ª Gayán
Ingeniero Agrónomo.

Información

PASAS

Muy poco podemos decir de este mercado, pues las pequeñas existencias que quedaron rezagadas, se les va dando salida a las plazas del interior y a los mercados extranjeros, pudiendo darse ya como definitivamente agotado el remanente de la última cosecha.

***

El tiempo ha continuado inseguro y veleidoso, habiéndose reproducido otra vez las lluvias y humedades en circunstancias inoportunas y desfavorables a la fiorescencia de los viñedos y buen cuaje de la uva, temiéndose que estas persistentes perturbaciones atmosféricas ocasionen daños de alguna consideración a la próxima cosecha.

Pasa de Málaga

Sucesivamente y con el mayor sigilo van disminuyendo las existencias de fruto en la plaza de Málaga, calculándose que para el principio de la próxima recolección, quedarán muy pocas o ninguna caja.

Los precios siguen siendo baratos relativamente, pero opinamos, que para la época actual y la crítica situación que atraviesan, este como los demás negocios, no es poco conseguir dar salida a los frutos que quedaron rezagados y obtener cotizaciones que varían poco de las que hubo al final de campaña.

El campo presenta inmejorable aspecto, dándose por seguro, si no ocurre en contrario algún grave incidente, que la producción este año será algo mayor que la finalizada y fruto de excelente calidad.

El tiempo está muy variable, lloviendo casi diariamente, aunque a cortos intervalos, deseando que se afirme de una vez para tranquilidad de los productores.

Los mercados de Inglaterra

En Londres continúa vendiéndose bien la pasa valenciana, pudiendo decirse que las existencias están ya casi agotadas.

La demanda para sultanas sigue siendo activa, y los precios, como es natural, acusan un alza de 3/ a 5/ por encima de los que regían hace quince días, disputándose las partidas que puedan realizarse a 7 peniques libra. Se hacen bastantes negocios de especulación por parte de los importadores y aunque es grande la incertidumbre respecto a la posibilidad de importar la nueva cosecha, es de esperar que estas operaciones no elevarán más los precios, pues los actuales apenas dejan margen alguno de utilidad al comercio, ni aun detallando el fruto a 6 peniques la libra.

La situación de los corintos es excepcional y sin precedente en esta época, pues debido a la extrema escasez en este mercado, todas las clases han subido de uno a dos chelines por quintal.

Las existencias de fruta seca en Liverpool siguen siendo muy escasas, y sobre todo de corintos, habiéndose vendido grandes cantidades en camino de 30/ a 35/ con buena demanda.

Las sultanas han subido de 1/ a 2/ por quintal, vendiéndose fácilmente, mientras algunas partidas en camino han alcanzado hasta 3/ de alza.

En el mercado celebrado ayer en Gandía se cotizaron las patatas a 2 pesetas la arroba.

Bajoca fina, a 2'25; íd. gorda, a 1'75.

Tomate maduro, a 7; tomate verde inglés para la caja, a 3; íd. del país para ídem, a 1'75.

Habichuelas tiernas, a 7.

Cebolla babosa, a 1.

Albaricoques, a 1'25.

Cerezas, a 1'50.

Los labradores se lamentan con sobrado motivo de las contrariedades que vienen sufriendo este año, pues aparte de lo perjudicadas que van quedando las cosechas de hortalizas a consecuencia de las lluvias y humedades, la exportación está poco menos que paralizada y por consiguiente se ven obligados a vender con sensible depreciación los productos de sus campos.

M.E.C.D. 2017

En el pasado mes de Marzo se exportaron por el puerto de Cartagena: 1.832 kilos de ajos, 6.622 de cebollas, 3.000 de almendra en pepita, 5.010 de nueces, 4.267.370 de naranjas y 11.500 de las demás frutas.

Dicen de Sóller (Baleares) que la extraordinaria demanda de cajas de limones que hace algunas semanas se inició, continúa todavía.

A la confección de dichas cajas se dedican con la mayor actividad en estos momentos todas las casas exportadoras en comisión. Consérvase el precio de los limones, a pesar de la demanda, a 6 pesetas la carga.

Durante el pasado mes de Abril se exportaron por el puerto de Tarragona: 3.694 sacos de avellana y 124 de almendra, contra 980 y 1.401 respectivamente en igual mes de 1914.

De los 3.694 sacos de avellana embarcados en el mes de Abril último, 1.151 fueron en cáscara y 2.563 en grano.

En almendra se embarcaron 5 sacos y 200 cajas en grano.

De Agosto a Diciembre de 1914 se exportaron por el puerto de Almería 7.924 cajas de almendra y 1.838 cajas de naranja a los mercados extranjeros.

INTERESANTE PARA LOS QUE VAYAN A ITALIA

(CIRCULAR)

Por real decreto de fecha 2 de Mayo de 1915, en vigor desde el día 20, se hace saber a todos los súbditos extranjeros que no podrán entrar en Italia si no llevan los pasaportes librados por las autoridades de la nación a que pertenecen, visados por las oficinas diplomáticas o consulares italianas.

El pasaporte debe ser individual y llevar una fotografía reciente y la firma del interesado. La fotografía y la firma deben ser legalizadas, auténticas, por la autoridad competente. En los pasaportes solamente se admiten los indivíduos de la familia del interesado, menores de 16 años.

El pasaporte deberá ser presentado a las autoridades italianas en las estaciones internacionales, en los puertos de llegada y en los otros sitios de la frontera por donde los viajeros entren en el reino. Los extranjeros deberán forzosamente presentarse a las autoridades de policía, dentro de las primeras veinticuatro horas, para las formalidades de residencia.

Lo que por orden de la superioridad se hace público para conocimiento de los interesados.

El agente consular de Italia en Denia,—*Vicente Romany*.

MERCADOS EXTRANJEROS

Telegramas de la casa de J. C. HOUGHTON Y C.ª **recibidos por D. Beltrán M. Payne**

Subasta del día 26 de Mayo de 1915

Liverpool.—*Naranja.*—Ofrecido parte del vapor «Tambre.»

Segunda condición: 420, de 16/ a 17/; 714, de 19/ a 21/6.

Mayormente terceras y cuartas condiciones: 420, de 11/ a 14/; 714, de 14/6 a 20/.

Londres.—*Naranja.*—420, de 10/ a 12/; 714, de 14/ a 16/6; 1064, de 16/ a 18/6.

Subasta del día 28 de Mayo de 1915

Liverpool.—*Naranja.*—Ofrecido resto del vapor «Tambre».

Mercado poco mejor.

Llegado vapor «Leonora».

Londres.—*Naranja.*—Nada a la venta hoy.

Subasta del día 31 de Mayo de 1915

Liverpool.—*Naranja.*—Restos sin cambio.

Vapor «Velázquez» descargando.

Londres.—*Naranja.*-Vapor «Polo» incompleto. 420, de 12/ a 15/; 714, de 16/ a 19/; 1064, de 19/ a 22/.

Telegrama recibido de los Sres. WOODALL C.º de Liverpool, recibido por D. Eduardo Harker de Valencia.

Subasta del día 26 de Mayo de 1915

Liverpool.—*Naranja.*—Ofrecidas 6.000 cajas. Restos «Adour» y parte del «Tambre».

Segundas: 420, de 13/ a 17/; 714, de 19/6 a 21/6.

Terceras: 420, de 12/ a 15/; 714, de 18/ a 20/6.

Subasta del día 28 de Mayo de 1915.

Liverpool.— *Naranja.*— Ofrecidos restos del «Tambre.»

Mercado sin cambio.

Telegrama de la casa The North of England Fruit Brokers de Manchester, recibido por D. Rowland Clark de Valencia.

Subasta del día 25 de Mayo de 1915

Manchester.—*Naranja.*—Ofrecidas 14.098 cajas por el vapor «Ellesmere.»

Mercado ha subido 6 peniques a un chelín.

Telegramas de la casa Simons Jacobs & C.º, de Glasgow, recibido por D. Rowland Clark, de Valencia.

Subasta del día 25 de Mayo de 1915.

Glasgow.— *Naranja.*—Ofrecidas 10.355 cajas por el vapor «Gaea.»

Segunda condición: 420, de 16/6 a 20/, mayoría, de 17/6 a 18/6; floretas, de 19/ a 25/6, mayoría, de 20/ a 22/; 714, de 18/ a 22/, mayoría, a 20/.

Tercera condición: 420, de 11/ a 13/; floretas, de 14/ a 16/; 714, de 15/ a 16/.

Tiempo muy favorable.

Telegrama de los Srs. WHITE & SON, LTD. de Hull, recibido por D. Eduardo Harker, de Valencia.

Subasta del día 25 de Mayo de 1915

Hull.—*Naranja.*--Vapor «Cattaro» llegado, venderá el jueves.

Subasta del día 27 de Abril de 1915

Hull.—*Naranja.*—Ofrecido el cargo del vapor «Cattaro».

Tercera condición: 420, de 13/ a 14/6; floretas, de 15/ a 20/; 714, de 18/ a 20/; 1064, de 18/3 a 20/6.

Cuarta condición: 420, de 9/6 a 12/; floretas, de 11/3 a 16/; 714, de 13/ a 16/3; 1064, de 13/6 a 16/6.

Sin vender 1.000 cajas.

Subasta del día 31 de Mayo de 1915

Hull.—*Naranja.*—«Daisy» llegado, venderá el jueves.

Telegrama de la casa E. Biermann & C.º Ltd., de Cardiff

Subasta del día 27 de Mayo de 1915

Cardiff.—*Naranja.*—En venta el «Canganian».

Fuerte demanda por las pocas existencias.

Segundas: 420, de 14/ a 16/; 714, de 19/ a 21/; 1064, a 22/.

Terceras: 420, de 12/ a 13/; 420 largas, de 17/ a 20/; 714, de 16/6 a 18/; 1064, de 19/ a 21/.

Movimiento del Puerto

BUQUES ENTRADOS

Día 28.—Balandra esp. Anita, de 12 t., c. Sau, de Barcelona, con cargo general.

BUQUES DESPACHADOS

Día 29.—Barca esp. Carlos, de 329 t., c. Fernández, para Torrevieja, en lastre.

Día 29.—Barca esp. Rosa, de 329 t., c. Fernández, para Santa Pola, en lastre.

Día 30.—Laud esp. Rosa, de 11 t., c. Mir, para Gandía, en lastre.

Día 31.—Laud esp. Antonia, de 17 t., c. Cheli, para Gandía, en lastre.

BIBLIOGRAFÍA

España.—El número de este semanario madrileño que hoy hemos recibido, es el más interesante de cuantos ha publicado, por lo escogido de las firmas y lo vario y ameno de su texto.

Figuran en él los siguientes trabajos: «Vida nacional», por Luís Araquistain; «El médico y la escuela», por Lorenzo Luzuriaga; «Los financieros maniobran», por L. Olariaga; «El monumento a Doña Concepción Arenal», por Ramón María Tenreiro; «Apostillas», por R. Pérez de Ayala; «Las obras y los días», por Xenius, y «Una opinión improvisada», por Camilo Barcia.

Hay también en este número trabajos interesantísimos con los siguientes títulos: «Vida extranjera», «América y los toros», «Tánger, nuestro», «Los teatros», «Panorama grotesco» y «La vida real en España.»

En la página dedicada a la «Exposición de Bellas Artes» aparecen bellas reproducciones de algunas obras, y en la de «La guerra» los retratos de Giolitti, Salandra y uno magnífico del general Cadorna, jefe del ejército de operaciones de Italia.

La portada es un precioso dibujo en colores de Penagos, y hay también dos intencionadas caricaturas de Lerroux y Vázquez de Mella entre otros originales artísticos.

Nuestro admirable colega comienza en este número la sección «Los españoles pintados por sí mismos», y anuncia otras no menos interesantes tituladas «Mujeres de España» y «Hablando con los autores», las cuales estarán a cargo de nuestros más insignes poetas y literatos.

Precio del número: DIEZ CÉNTIMOS.

La provincia valenciana.—Hemos recibido el número 3 de este importante periódico decenal de información político-independiente y anuncios, defensor de los intereses que afectan a los pueblos todos de la Región Valenciana.

Se publica los días 10, 20 y 30 de cada mes.

Colaboración escogida y selecta.

Campañas sensacionales de intereses nacionales.

Consultorio Médico-Jurídico Administrativo y Comercial, gratuito a los suscriptores.

Pídanse detalles a la Dirección de este periódico: Guillem de Castro, 151, Valencia.

Número suelto: DIEZ CÉNTIMOS.

Precios corrientes de frutas y hortaliz

MERCADO DE DENIA

Cebolla.—Babosa, a 1'25 pesetas arroba.

Naranja.—En la Plana, de 15 a 20 pesetas el millar la b na y de 8 a 15 pesetas la inferior.

En la Ribera, naranja, de 1'50 a 2 pesetas arroba, según cl

En Gandía, naranja ordinaria, a 1 peseta la arroba. Nara sangrina, a 1'50 peseta arroba.

Cacahuet.—De 2 granos corriente, a 18 pesetas los 50 ki bueno, a 19 pesetas.

De 3 y 4 granos, blanco, a 22'50 pesetas los 50 kilos, de a 21 pesetas.

Almendra.—*Alicante:* Planetas, de 32 a 33'50 ptas. arro

Baleares: *Palma*, almendrón escogido a 224'00 pesetas los kilos; ídem corriente a 197'50.

En *Felanitx:* almendrón, a 89 pesetas los 42'37 kilos.

En *Tarragona:* almendra mollar, a 52 pesetas saco de 50 los. Esperanza 1.ª, en grano, a 115 íd., 2.ª a 110 íd.; Largueta 105 íd ; Común, en sus diversas procedencias, a 97'50 ptas.

Reus: Esperanza 1.ª, a 248 pesetas; íd. 2.ª a 239 íd., común 233 íd.; Largueta, a 257 íd.; Planeta, a 270 íd. los 100 ki Mollar, en cáscara, a 50 pesetas saco de 50 kilos.

Avellanas.—En *Tarragona:* negreta superior, a 40 pese los 58'400 kilos; garbillada, a 41; embarque, a 38; cosechero 39 pesetas.

Reus: en grano 1.ª, a 170 pesetas los 100 kilos; íd. 2.ª, a íd.; en cáscara negreta superior, a 46'50 íd. los 58 kilos; esco da primera, a 41 íd.; cosechero, a 40 íd.

TRENOR Y C.ª
VALENCIA

Fabricación de superfosfato de cal, de sulfato de hierro, abonos químicos y de guano concentrado a base del de el Pe

Abono para Naranjos especial M. N. a base de guano del P rú combinado con manganeso.

Abono para Almendros, Viñedos, Olivos, Algarrobos y frut les, fórmula X combinado con manganeso.

Venta de primeras materias para la fabricación de abonos.

Fabricación de saquerío para envases de Azúcares, Abono Granos, Harinas, minerales, etc.

Dirección para Valencia: **Trenor y Compañía.**

Agente en Denia y su región: **Eduardo Millá**, calle del Ma qués de Campo, núms. 20 y 22.

ALMACENES: Calle de la Sandunga, 40 (barrio del Mar)

DENIA

Doctor MANUEL BERDUN ALCO
OCULISTA

Exprofesor Auxiliar de la Facultad de Medicina

CURACIÓN RÁPIDA DE LAS ENFERMEDADES DE LOS OJO

TRATAMIENTO ESPECIAL DE LAS GRANULACIONES SIN DOLOR NI OPERACIÓN

CURACIÓN VERDAD

CIRUGÍA OCULAR

Operaciones a precios económicos

Consulta: de 12 a 2 y de 3 a 5

CALLE ALFREDO CALDERÓN, 3

(Junto al Banco del Río de la Plata) (antes Barrio Pescadores)

VALENCIA

Academia práctica de Contabilidad
Y TENEDURÍA DE LIBROS

DIRIJIDA POR

D. ANTONIO B. MAHIQUES

Calle de Santiago Reig (antes Cop) 18

DENIA

Enseñanza práctica, pudiéndose aprender en poco tiempo la Contabilidad y Teneduría de libros por un nuevo sistema que está dando brillantes resultados.

Precios módicos

Además, el Sr. Mahiques se ofrece como tenedor de libros bien con un salario fijo o por horas.

MIGUEL OLTRA
GANDÍA

Se encarga del embarque de cajas de naranja, cebolla, pasa y demás frutos del país para todos los mercados extranjeros.

J. Godenrath & Co.
Menke & Busse
HAMBURGO.

Consignaciones y compras de frutas verdes y secas.

Luís Querol Tomás
RÉUS

Exportación de avellana, almendras y demás frutos del país.

Imprenta de Sucesores de P. Botella.—DENIA.
TELÉFONO NUM 43.

M.E.C.D. 2017