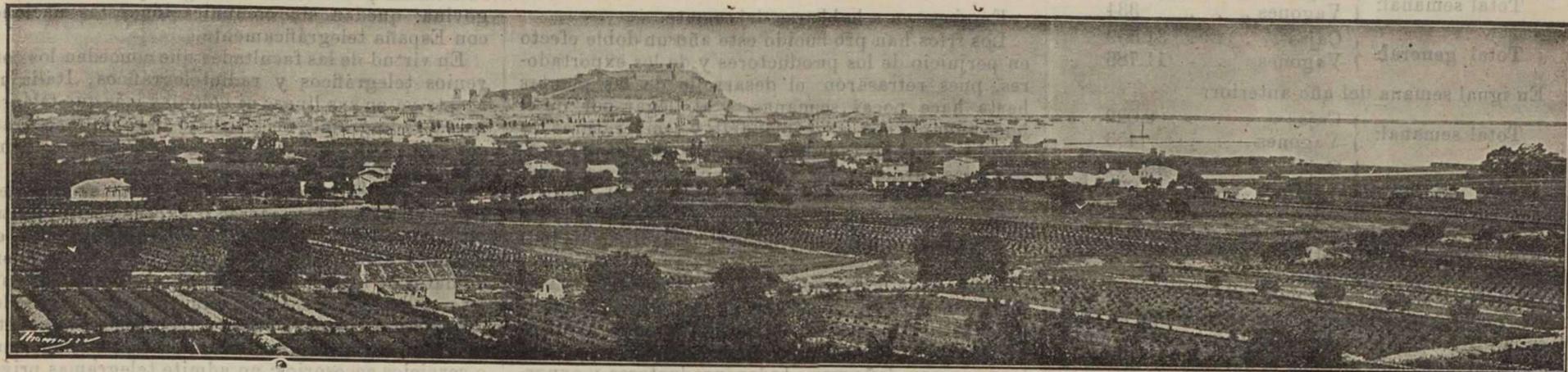


Exportación de Pasa Valenciana



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
				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	TERMÓMETRO		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 impresas a una y más tintas == **P. BOTELLA**

WEEKLY LIST OF FRUIT EXPORTED

WEEK ENDING MAY 22nd

EXPORTACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

por los puertos de Valencia, Castellón, Burriana, Gandía 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	—
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	142.328	—	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 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 cascós, 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 blanqueado.

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; Waven 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.

Dicen de las Baleares, que los albaricoqueros, como excepción de la regla general en los demás árboles, se presentan este año con escasez de fruto.

Algunos comerciantes y comisionistas se han aventurado a concertar algunas compras anticipadas, pagando a 6 y a 7 pesetas.

En Binisalem, donde deben tenerse mejores impresiones respecto de este negocio, se han hecho compras a razón de 10 pesetas.

Para que llegue a conocimiento de los interesados hacemos presente que el Cónsul de España en Génova recomienda que al remitirle nuestros comerciantes las facturas correspondientes a las mercancías procedentes de Alemania o Austria expresen quien es en cada caso el consignatario de las mismas en aquel puerto.

De Marzo a Diciembre de 1914 se exportaron por el puerto de Garrucha a los mercados extranjeros 31.536 cajas de naranja, 656 cajas de pulpa de albaricoque y 26 cajas de granadas.

En igual período salieron por el puerto de Adra 671 cajas de almendra.

Van animándose de día en día las transacciones de frutas y hortalizas en el Prado de Gandía. En el mercado de ayer se cotizaron las patatas a 2 pesetas la arroba; bajoca fina a 6 id.; id. gorda a 4 id.; tomate maduro a 6'75 id.; cebolla babosa a 1'40 id.; albaricoques a 1 id.; cerezas a 1'35 id.

Según los resúmenes mensuales de la estadística de Comercio exterior de España, publicados por la Dirección general de Aduanas, en el mes de Marzo de 1915 se exportaron las frutas y legumbres siguientes:

	Durante el mes de Marzo Kilogramos	Total hasta Marzo Kilogramos
Almendra en cáscara.	106.775	594.972
Idem en pepita.	294.393	1.125.449
Cacahuet.	279.614	797.236
Avellanas.	707.844	2.491.348
Castañas.	12.389	341.620
Higos secos.	76.455	799.975
Nueces.	26.446	211.429
Pasas.	352.249	1.494.212
Las demás frutas secas.	52.647	312.084
Granadas.	>	>
Melones.	>	2.750
Albaricoques.	>	>
Melocotones.	>	>
Manzanas.	15.520	74.009
Ciruelas.	>	>
Limones.	113.260	493.599
Naranjas.	66.944.261	207.292.230
Uvas frescas.	149	59.538
Id. estrujadas.	>	>
Las demás frutas frescas.	339.035	1.280.322
Pulpa de frutas.	937.049	1.935.485
Ajos.	88.559	300.307
Cebollas.	7.177.060	39.894.403
Tomates.	1.680	15.854
Pimientos.	>	>
Guisantes verdes.	71.092	90.455
Judías verdes.	>	16.810
Patatas.	433.640	1.188.992
Las demás hortalizas.	129.741	479.306

MERCADOS EXTRANJEROS

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

Subasta del día 19 de Mayo de 1915

Liverpool.—Naranja.—Ofrecido parte de los vapores «María» y «Adour».

Segunda condición: 420, de 13/6 a 14/6; 714, de 16/ a 19/.

Tercera condición: 420, de 10/ a 12/; 714, 14/ a 16/.

Cuarta condición: 420, de 8/6 a 10/; 714, 10/ a 12/.

Londres.—Naranja.—420, de 10/ a 12/6; 714, de 13/6 a 16/6; 1064, de 15/ a 17/6.

Subasta del día 21 de Mayo de 1915

Liverpool.—Naranja.—Para 420, precios algo más bajos; 714, mejor.

Londres.—Naranja.—420, de 9/6 a 11/6; 714, de 13/ a 16/; 1064, de 15/ a 17/6.

Telegramas de la casa M. Isaacs & Sons Ltd. de Londres, recibidos por D. Víctor Almiñana de Valencia.

Subasta del día 19 de Mayo de 1915

Londres.—Naranja.—Vendidos cargamentos de los vapores «Ebuoon» y «Sirius».

De 0/6 a 1/ alza. Fuerte demanda.

Subasta del día 21 de Mayo de 1915

Londres.—Naranja.—Vendido «Karla» y parte del «J. B. Lund».

De 6 peniques a 1 chelín de baja.

El día 24 es Bank holiday. No hay subastas.

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

Subasta del día 19 de Mayo de 1915

Liverpool.—Naranja.—Ofrecidas 12.300 cajas, parte del «María» y «Adour».

Mercado más firme.

Segunda condición: 420, de 13/ a 15/; 714, de 16/6 a 18/.

Tercera condición: 420, de 11/ a 12/6; 714, de 13/6 a 15/6.

Subasta del día 21 de Mayo de 1915.

Liverpool.—Naranja.—Ofrecidas 12.000 cajas. Restos del «María» y parte del «Adour».

Segunda condición: 420, de 14/ a 16/6; 714, de 18/3 a 19/9.

Tercera condición: 420, de 9/6 a 12/6; 714, de 15/ a 17/9.

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

Subasta del día 19 de Mayo de 1915

Manchester.—Naranja.—Ofrecidas 25.614 cajas por los vapores «Vado» e «Iparraguirre».

Pocas segundas: 420, de 13/ a 16/; 714, 16/ a 18/.

Terceras: 420, de 10/6 a 12/; 714, de 15/ a 16/.

Cuartas: 420, de 8/6 a 10/; 714, de 12/ a 13/.

Mayoría cuartas.

Movimiento del Puerto

BUQUES ENTRADOS

Día 20.—Barca esp. Rosas, de 329 t., c. Fernández, de Villagarcía, con madera.

Día 31.—Balandra esp. San Pedro, de 41 t., c. Mercader, de Valencia, de tránsito.

Día 22.—Laud esp. Dos Pepitas, de 22 t., c. Mari, de Barcelona, con cargo general.

Día 22.—Laud esp. Rosa, de 11 t., c. Mir, de Barcelona, con carbón.

Día 25.—Vapor esp. Torreblanca, de 519 t., c. Vila, de Alicante, de tránsito.

BUQUES DESPACHADOS

Día 22.—Balandra esp. San Pedro, de 41 t., c. Mercader, para Orán, con frutas.

Día 25.—Vapor esp. Torreblanca, de 519 t., c. Vila, para Argel, con frutas.

Día 26.—Laud esp. Castelar, de 17 t., c. Roig, para Ibiza, con naranja.

BIBLIOGRAFÍA

España.—Lo que más descuella en el número de este semanario, que hemos recibido hoy, es por su palpitante actualidad, la parte dedicada a la intervención de Italia en la guerra. **España** publica la historia de las relaciones diplomáticas entre Italia y los Imperios Centrales, artículos sobre el ejército italiano y sobre Trieste, vistas de esta ciudad y un interesante mapa de los lugares donde han de desarrollarse las futuras operaciones.

En el mismo número figuran otros trabajos consagrados a la actualidad política, artística y literaria de España y el extranjero, debidos a Zulueta, Barcia, Pérez de Ayala y otros ilustres escritores, una chispeante portada en colores de Bagaría y otros interesantes grabados.

Es el número más variado y más completo de cuantos ha publicado el ya popular semanario.

Precio del número: diez céntimos.

Boletín Arrocerero.—Este es el título de la nueva publicación que ha aparecido al estadió de la prensa, en Valencia, órgano de la Granja Arrocerera de Sueca, que como su nombre indica está consagrado al mejor estudio y propaganda del cultivo del arroz.

Dicha publicación se halla dirigida por el distinguido e ilustrado Ingeniero agrónomo don Eduardo G. Montesoro, a quien deseamos que sus nobles propósitos de dar a conocer los resultados que se obtienen en los diferentes campos de experimentación se vean coronados por el más lisonjero éxito, felicitándole por su labor tan patriótica para el desarrollo de este cultivo de tan extraordinaria importancia en España.

Mercurio.—Tenemos a la vista el número 228 de esta revista comercial ibero-americana, con un fondo de su director sobre «Las crisis obreras y las cooperativas de trabajo» y otros trabajos notables y conabundantes grabados, entre los que descuellan los retratos del ganador de la Flor natural en los Juegos Florales señor Rahola y de la señorita Rahola, reina de la fiesta.

Episodios de la Guerra Europea.—Han llegado a nuestra redacción los cuadernos 23 y 24 de esta interesante y popular obra, que con éxito asombroso publica la casa editorial Alberto Martín, de Barcelona, que son, como todos los hasta hoy publicados, de interesante, amena y verídica lectura, con documentos históricos que hacen inapreciable su adquisición.

El cuaderno 23 se compone de veinticuatro páginas de texto profusamente ilustrado y el 24 de diez y seis y una magnífica lámina representando la inundación de la región de Ipres por los belgas. Descríbense en ellos detalladamente los movimientos de las tropas austriacas en territorio serbio, con las cruentas batallas habidas, bombardeo y asedio de Belgrado, etc., etc.

A nuestros lectores recomendamos adquieran dicha publicación, tanto por lo módico de su precio (25 céntimos cuadernos) como por ser una de las obras más excelentes, serias e imparciales que se publican respecto a la lucha europea.

Los pedidos pueden hacerse en las librerías, centros de suscripciones y al editor D. Alberto Martín, Consejo de Ciento, 140, Barcelona.

Precios corrientes de frutas y hortalizas

MERCADO DE DENIA

Cebolla.—Babosa, a 1 pesetas arroba.

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

En la Ribera, naranja, de 1'50 a 2 pesetas arroba, según el En Gandía, naranja ordinaria, a 1 peseta la arroba. Naranja sangrina, a 1'50 peseta arroba.

Cacahuet.—De 2 granos corriente, a 18 pesetas los 50 kilos 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. arroba Baleares: Palma, almendrán escogido a 22'00 pesetas los kilos; idem corriente a 19'50.

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

En Tarragona: almendra mollar, a 52 pesetas saco de 50 kilos. Esperanza 1.^a, en grano, a 115 id., 2.^a a 110 id.; Languet, 105 id.; Común, en sus diversas procedencias, a 97'50 ptas.

Reus: Esperanza 1.^a, a 248 pesetas; id. 2.^a a 229 id., común 233 id.; Langueta, a 257 id.; Planeta, a 270 id. los 100 kilos Mollar, en cáscara, a 50 pesetas saco de 50 kilos.

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

Reus: en grano 1.^a, a 170 pesetas los 100 kilos; id. 2.^a, a 160 id.; en cáscara negreta superior, a 46'50 id. los 58 kilos; escoda primera, a 41 id.; cosechero, a 40 id.

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 P.

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

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

Venta de primeras materias para la fabricación de abonos.

Fabricación de saquerío para envases de Azúcares, Abonos.

Granos, Harinas, minerales, etc.

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

Agente en Denia y su región: **Eduardo Millá**, calle del Marqués 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 OJOS
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,
(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 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 de más frutos del país.

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