

SEMANARIO ECONOMICO

QUE PUBLICA LA REAL SOCIEDAD MALLORQUINA.

PALMA 3 DE



ENERO DE 1818.

Hoy sale el sol en nuestro horizonte á las 7 h. y 19 minutos y se pone á las 4 h. y 31 minutos.

Precios corrientes de varios artículos de consumo ordinario.

		Inferior.			Superior.		
		lib.	s.	d.	lib.	s.	d.
ACEYTE.....	Mercader cuartan.	2	1	0	2	6	0
	Tendero ... idem.	2	4	3	2	6	8
	Jabonero ... idem.	1	18	6	2	4	6
GRANOS, Precios de la Cuartera.	Candéal barcilla...	1	11	0	1	15	0
	Trigo gordo idem.	0	0	0	0	0	0
	Trigo forastero id.	1	8	0	1	10	0
	Trigo menudo id.	0	0	0	0	0	0
	Cebada idem.	0	18	0	0	0	0
LEGUNERES. Precios del últi- mo mercado.	Avena idem.	0	0	0	0	0	0
	Habas almud..	0	5	0	0	0	0
	Guijas idem...	0	4	4	0	0	0
	Garbanzos idem...	0	6	0	0	0	0
	Almendra cuartera.....	5	10	0	5	15	0
	Almendron quintal.....	21	10	0	22	0	0
	Carbon de Encina arroba.....	0	4	0	0	4	4
	Idem de Mata.....	0	3	0	0	3	4
	Algarrobas quintal.....	2	4	0	0	0	0
	Queso..... idem.....	14	0	0	22	10	0
	Lana..... idem.....	14	0	0	15	0	0
	Cañamo.... idem.....	15	0	0	18	0	0
	Paja..... idem.....	0	11	0	0	13	0

Por el último precio de las ludas resulta que el pan comun de ocho dineros debe pesar hoy 6 onzas y media.

Los tres panecillos candeales, que componen 15 mallorquinas valen hoy 31 dineros.

Enbarcaciones que han dado fondo en este Puerto de Palma.

Dia 23 de Diciembre.

P. Jayme Alemany mall. javeque Virgen de Lluch, venido de Palamos con un pasag., castañas y manzanas.

Dia 24.

P. Jayme Perelló mall. laud la Bta. Catalina Tomas venido de Narbona en lastre.

Cap. Francisco Guveru frances goleta la Virginia venido de Gibraltar con 4 pasag. y géneros para Marsella.

Dia 26.

P. Antonio Melia mall. javeque las Almas, venido de Marsella con lino, naypes y otros géneros.

Dia 27.

P. Ramon Ferrer mall. javega Virgen de Lluch, venido de Gibraltar con bacalao y ropas de hilo.

P. Pablo Coll mall. javeque S. José, venido de Mahon con 8 pasag. habas y balija; salió dia 15.

Dia 30.

P. Tomas Sastre mall. javeque S. Fernando, venido de Mahon con 2 pasag., cebada, habas y balija; salió dia 26.

P. Juan Sastre mall. javega S. Fernando, venido de Mahon con habas y cueros.

P. Juan Bautista Rachou frances laud Virgen del buen Socorro, venido de Novella en lastre.

Cap. Guillermo Garcias mall. bergantin S. José, venido de Mahon con 10 pasag., aceyte y habas.

Dia 2 de Enero de 1818.

P. Francisco Claveria valenciano laud S. José, venido de Valencia con 33 pasag., sardina y pasas.

De todo lo espuesto es fácil deducir, que así como no todas las castas de trigos, cebadas &c. maduran á un tiempo, pues sabemos que los *candeales* y *tremesinos* llegan á sazonarse primero que los *blanquillos* y *azulejos*, y estos ántes que los *trecheles*, *vellosos*, *recios* y *fanfarrones* en igualdad de circunstancias; así tambien hay necesidad de principiar la siega por aquellos, que estando mas adelantados ó maduros, peligran en su retraso. Lo mismo deberá entenderse respecto de los terrenos y esposiciones, pues está observado que en los arenosos y ligeros se sazonan las mieses mas pronto que en los pingües ó fértiles; y esta razon es la que induce indispensablemente á principiar la siega por los mas adelantados, dejando para lo último los que vienen mas tarde. Duhamel en este caso aconseja que solo aquellos trigos que hayan de guardarse para sembrar despues se dejen en la tierra hasta que estén perfectamente sazonados, aunque sea, dice, con el riesgo de que se desgranen; y se pierda alguna porcion.

En las provincias en donde la temporada de Agosto es sumamente corta, y las frecuentes lluvias interrumpen la marcha de las operaciones rurales respecto á la recoleccion de los granos, se acostunbra llevar la mies á casa y hacinarla en *almiaras* ó montones en que acaban de sazonarse, y las trillan ó desgranan durante el invierno, ó en el otoño mismo, *majándolos* con *mallos* ó palos, segun el estilo de los paises respectivos; mas sin embargo la hacienda ó almiara la disponen de modo, que los granos acaban de perfeccionarse en ella, y léjos de padecer detrimento aumenta de volumen: sobre lo qual pueden verse las obras de Rozier, las de Duhamel y otras, cuyos principios solo tendrán lugar entre nosotros si los consideramos con relacion á la Vizcaya, Galicia y alguna parte del Reyno de Leon; mas en el resto de nuestra península, se goza de la estacion y tiempo necesario para verificar la siega, trilla y linpia de los granos, como todos sabemos; razon por lo que no me detengo á tratar de este punto, pues no serviria mas que para dar la noticia de aquel sistema. Acostunbran nuestros labradores dejar en el campo por todo el dia las gavillas de la mies segada, con la idea de que se seque mas y perezcan algunas semillas de malas yerbas que suelen acompañar al buen grano; pero á

la mañana siguiente lo levantan, cargan y acarrean á la era, aprovechándose de la frescura que le mantiene correoso; pero tambien se sigue sin cesar el acarreo durante todo el dia, pues no de otro modo podria verificarse en España la recoleccion y trilla de las mieses en tan poco tiempo.

La siega de los granos se egecuta constantemente con hoces, y la guadaña está proscripta para esta operacion, ó á lo ménos se acostunbra poquísimo, y solo en Cataluña se usa por algunos labradores, al paso que para segar la yerba de los prados es muy comun, y la prefieren en todas partes en donde se recoge y guarda en la cantidad conveniente. Esto aunque proviene en mi entender de la antigua costunbre y uso constante de los pueblos, tiene su apoyo en nuestro sistema ó modo de labrar dejando los surcos alomados. Válgome de esta ocasion para manifestar una idea que hace mucho tiempo me ocupa, relativa á tan interesante punto: y dejando por ahora pendiente la cuestion tan agitada entre los mas célebres geopónicos modernos, sobre si es mas útil segar los panes con la guadaña que con la hoz, paso á manifestar mi pensamiento en la siguiente reflexion.

No puede dudarse que la mayor parte de nuestras cosechas de granos fallan ó se nos pierden por defecto ó falta de humedad, pues escaseando las lluvias en los meses de Abril, Mayo y principios de Junio, desaparecen las mas fundadas esperanzas del abundante fruto que prometian los sembrados. El sistema de labranza, contribuye en mi modo de entender á aumentar este mal, y en muchos años quizá será el que nos priva de las colmadas cosechas que, siguiendo el opuesto, pudieran lograrse; hablo del modo constante de formar los surcos dejándolos alomados despues de la sementera y durante todo el tiempo de la vegetacion del trigo. Este método indudablemente contribuye á que se evapore la humedad y á que disipándose la tierra vengan á perecer las plantas que cria.

Se continuará.

Con Real permiso.

EN LA INPRENTA REAL.