

SEMANARIO ECONOMICO

QUE PUBLICA LA REAL SOCIEDAD MALLORQUINA.

PALMA 4 DE ABRIL DE 1818.

Hoy sale el sol en nuestro horizonte á las 5 h. y 40 minutos y se pone á las 6 h. y 20 minutos.

Precios corrientes de varios artículos de consumo ordinario.

		Inferior.			Superior.		
		lib.	s.	d.	lib.	s.	d.
ACEYTE.....	Mercader cuartan.	0	0	0	0	0	0
	Tendero ... idem.	2	5	6	2	8	0
	Jabonero ... idem.	2	4	0	2	7	6
GRANOS. Precios de la Cuartera.	Candéal barcilla...	1	8	0	1	12	0
	Trigo gordo idem.	0	0	0	0	0	0
	Trigo forastero id.	1	1	0	1	4	0
	Trigo menudo id.	0	0	0	0	0	0
	Cebada..... idem.	0	0	0	0	0	0
	Avena idem.	0	0	0	0	0	0
LEGUNBRES. Precios del último mercado.	Habas almud..	0	3	8	0	4	2
	Guijas idem...	0	4	0	0	0	0
	Garbanzos idem...	0	5	0	0	0	0
Almendra cuartera.....	6	6	0	6	15	0	
Almendron quintal.....	23	14	0	23	18	0	
Carbon de Encina arroba.....	0	3	8	0	4	0	
Idem de Mata.....	0	2	8	0	2	10	
Algarrobas quintal.....	2	7	0	0	0	0	
Queso..... idem.....	8	10	0	11	10	0	
Lana..... idem.....	13	10	0	14	10	0	
Cáñamo.... idem.....	16	0	0	17	0	0	
Paja..... idem.....	0	12	0	0	14	0	

Por el último precio de las ludas resulta que el pan comun de ocho dineros debe pesar hoy 7 onzas y media.

Los tres panecillos candeales, que componen 15 onzas mallorquinas valen hoy 27 dineros.

Enbarcaciones que han dado fondo en este Puerto de Palma.

Dia 27 de Marzo.

Cap. Nicolas Jorge ruso bergantin Hercules, venido de Idra con trigo.

Cap. Antonio Constantino ruso bergantin Ulises, venido de Idra con trigo.

Dia 28.

Cap. Juan Francisco Martin frances laud San Francisco, venido de Novella en lastre.

Dia 2 de Abril.

Cap. Gica Jeovanni ruso bergantin Aquiles, venido de Lisboa en lastre.

P. Tomas Sastre mall. javeque S. Fernando, venido de Mahon con 5 pasag., lastre y balija; salió dia 1.^o

Dia 3.

Cap. Buenaventura Concil ingles bombardas Machicha, venido de Almazarrón con esparto para Malta.

Continuan las lecciones de Agricultura.

La primera y mas importante precaucion que debe tenerse para conservar los granos y legumbres, consiste en encerrarlos bien secos, limpios y libres de toda humedad: en una palabra, bien acondicionados. Pero como el trigo nuevo y las demás semillas recién cogidas conservan por algun tiempo parte de la humedad de la vegetacion, de aquí es que hay necesidad de precaver los efectos de la fermentacion; primero, poniéndolas en un monton largo y de poca altura en medio de la cámara ó granero, para que por todas partes pueda evaporarse; y segundo, traspalándolo ó removiéndolo con la pala de un lado á otro de quince en quince dias ó de veinte en veinte, en los tres primeros meses. En los siguientes, durante el primer año, podrá ser bastante una vez al mes, y despues bastará con que se traspalen de tres en tres meses: advirtiéndose que quanto mas á menudo se revuelvan y traspalen, tanto mas se conservan todas las semillas sin alteracion; pues de este modo no solo aumentan su volúmen, sino que tambien se destruyen las cau-

sas de su deterioro: por decontado, se evita el recalentamiento que produce la fermentacion y destruccion del grano, y se arruinan enteramente ó por la mayor parte los nidos de los devoradores insectos.

Aunque lo dicho hasta aquí bastaría acaso para que, deduciendo consecuencias, pudiese cada cultivador hallar medios de conservar sus granos, me ha parecido no obstante hablar algo de los insectos, que mas principalmente los atacan, y de los cuales con dificultad se libran las semillas y granos, encerrados en los graneros. Para esto y para presentar algunos de los medios de destruirlos, me valdré de la doctrina del sábio naturalista Duhamel, (á quien tanto debe la ciencia agraria) segun la presenta en sus elementos de Agricultura, y puede verse en la traduccion castellana, tomo primero, página 334.

„ Los enemigos mas comunes que infestan los graneros, dice, son el gorgojo, cierta especie de polilla, y la oruga de los granos mucho mas destructora y nociva que los otros dos insectos.

„ El gorgojo es un pequeño escarabajo, ó mas bien una especie de salton chico, cuya cabeza es larga y puntiaguda con cornuelos en la punta de ella. Su nombre latino y sistemático es *curculio*.

„ Como este insecto es negro, facilmente se discierne entre los granos. Los roe, y metiéndose en el agujero se come la harina del grano. Algunos le llaman en Francia pulga del trigo, porque pica con mas fuerza á los animales que las pulgas. Por eso pasa por sabandija carnicera, y así han pretendido algunos que se come los gusanos de las polillas del trigo, é igualmente sus crisalidas: de cuya opinion no estoy yo tampoco muy ageno, porque en efecto apenas se encuentran polillas en los montones de trigo donde abundan los gorgojos. Metiendo la mano en el monton, facilmente se juzga por el calor que se siente, si hay muchas de tales sabandijas.”

Este hombre célebre, cuya doctrina y sábios principios tantas veces hemos inculcado y tomado por guia en estas lecciones, presenta á continuacion los ensayos que ha practicado para aniquilar ó destruir el gorgojo en los graneros, y despues de confesar quan inútiles le han sido las tentativas, probando varias recetas, viene á decir que solo la continuacion de traspalar el trigo (suponiendo los graneros bien contruidos), y el pasar el grano por estufas ú

hornos con ochenta ó noventa grados de calor, dexándole allí metido por un dia entero ó por toda una noche, es lo que ha parecido mejor. En la mayor parte de las provincias de España, no hay necesidad de otra cosa para libertar el trigo tanto del gorgojo como de los demás insectos, que de traspalarlo á menudo y matar prontamente los que se suban por las paredes y techos quando se está apaleando, ó luego que se acaba la operacion; pues desde luego se conoce que el pasar el grano por la estufa ú horno al grado de calor que indica, es útil solamente para los paises septentrionales y provincias húmedas, en las quales naturalmente se aumenta el mal por razon de la temperatura. Pero continuemos con los principios de nuestro autor, y veamos como nos instruye sobre el carácter, progresos y circunstancias del insecto que él llama polilla del trigo, y de cuya crisalida sale á su tiempo lo que llaman nuestros labradores *palomilla*, la qual es generalmente mas abundante en las cebadas, por lo mismo que este grano presta al insecto mayor disposicion para subsistir y vivir en él.

„Las polillas (prosigue Duhamel) que algunos llaman en Francia *gusanos de trigo*, porque el estado en que se dejan discernir mas claramente es en el de un gusano de tres á quatro líneas de largo con seis patas junto á la cabeza, que es muy grande á proporcion del cuerpo, tejen una seda ó telaraña que cubre todo el monton de granos, y esta no se vé bien sino quando se mira al través de los parages en que da el sol. Esta obra la despachan con suma actividad dichos gusanos, pues al cabo de cinco ó seis horas de haber traspalado el monton, se vuelve á cubrir de telarañas delgadísimas, y así parece que lo tejen entre muchos, reuniendo despues en particular cada insecto con una hebra mas fuerte cinco ó seis granos, en cuyo centro se coloca, manteniéndose de su harina, y comiendo ya de uno y ya de otro. En este estado pueden quitarse de encima del monton agregados de grano bastante gruesos, á causa de la porcion de hebras hiladas por los insectos para unir los granos de que se proponen alimentarse.

En llegando luego á su tamaño natural, se transforman en crisalidas, y sucesivamente en mariposas ó palomillas, que se ayuntan y desovan abundantemente encima de los granos.

Se continuará.