

SEMENARIO ECONOMICO

QUE PUBLICA LA REAL SOCIEDAD MALLORQUINA.

PALMA SÁBADO 15 DE NOVIEMBRE DE 1817.

Hoy sale el sol en nuestro horizonte á las 7 h. y 5 minutos  
y se pone á las 4 h. y 55 minutos.

Precios corrientes de varios artículos de consumo ordinario.

		Inferior.			Superior.		
		lib.	s.	d.	lib.	s.	d.
ACEYTE NUEVO.	Mercader cuartan.	1	19	0	2	4	6
	Tendero ... idem.	1	18	6	2	4	10
	Jabonero ... idem.	1	15	0	0	0	0
IDEM VIEJO....	Mercader cuartan.	2	7	0	2	7	6
	Tendero ... idem.	2	5	6	2	8	0
	Jabonero ... idem.	2	3	0	0	0	0
GRANOS. Precios de la Cuartera.	Candéal barcilla...	1	10	0	1	15	0
	Trigo gordo idem.	0	0	0	0	0	0
	Trigo forastero id.	1	3	0	1	8	0
	Trigo menudo id.	1	7	0	1	8	0
	Cebada ..... idem.	0	16	0	0	17	0
LEGUMBRES. Precios del últi- mo mercado.	Avena ..... idem.	0	12	0	0	0	0
	Habas ..... almud..	0	4	2	0	5	4
	Guijas ..... idem...	0	4	2	0	0	0
	Garbanzos idem...	0	6	0	0	0	0
	Almendra cuartera.....	6	0	0	6	5	0
	Almendron quintal.....	21	10	0	22	0	0
	Carbon de Encina arroba.....	0	4	4	0	4	8
	Idem de Mata.....	0	4	0	0	0	0
	Algarrobas quintal.....	1	19	0	2	2	0
	Queso..... idem.....	18	0	0	24	0	0
	Lana..... idem.....	14	0	0	14	10	0
	Cáñamo.... idem.....	15	0	0	19	0	0
	Paja..... idem.....	0	13	0	0	17	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 29 dineros.

*Enbarcaciones que han dado fondo en este Puerto de Palma.*

*Dia 7 de Noviembre.*

Cap. Francisco Gambardella siciliano bergantin Neptuno, venido de Girgenti con habas y duelas.

P. Antonio Pruna mall. pingüe Virgen de la Misericordia, venido de Iviza con fierro y bacalao.

*Dia 8.*

Cap. Gica Antonio ruso bergantin Principe Kutusoff, venido de Idra con trigo.

*Dia 9.*

P. Bartolome Terrasa mall. laud Santo Cristo, venido de Alicante con pimienta colorada.

Cap. Antonio Juan otomano bergantin Alcibiades, venido de Ezea con trigo.

P. Juan Vidal mall. javega la Misericordia, venido de Barcelona con 2 pasag. y lastre.

*Dia 10.*

Cap. Stamati Odocó otomano bergantin Neptuno, venido de Sicilia con trigo.

*Dia 11.*

Cap. Constantino Juane ruso bergantin Mentor, venido de Idra con trigo.

*Dia 13.*

P. Pedro Juan Andreu mall. laud San Antonio, venido de Cullera con arroz y miel.

P. Vicente Sister valenciano laud San Antonio, venido de Valencia con arroz, pasas y otros generos.

P. Juan Ginard mall. goleta Caridad, venido de Iviza con un pasag. y esparto.

P. José Neto mall. javeque San Cayetano, venido de Cullera con arroz y miel.

P. Jayme Pascual ivicenco laud el Soberbio, venido de Iviza con 7 pasag., brea y otros géneros.

Es indudable que en años favorables á la vegetacion de las cereales, prosperan, sembrados en primavera, los trigos de otoño, pues el trigo tremesino en concepto de los agricultores ilustrados no es sino una variedad degenerada de los trigos invernizos, consistiendo su principal diferencia en ser el grano constantemente más menudo. La sementera del trigo tremesino suele ser muy útil en algunos casos; primero, quando por qualquier accidente se pierde la siembra de otoño, con tal que favorezca el clima para ello: segundo, quando los terrenos no han podido prepararse en otoño, á causa de ser demasiado fuertes y enpantanarse por retener demasiado la humedad: tercero, quando se quiere conseguir el aumento de una cosecha prontamente criada; pero sienpre convendrá contar ántes con la frescura del clima para graduarla, y no hacerla muy estensa, pues de otro modo sería arriesgar el fruto del trabajo y los gastos espendidos en su cultivo.

El trigo racimal, llamado tambien ramoso de esmirna, y del milagro, echa ademas de la espiga principal otras espigas laterales, de suerte que el conjunto es del tamaño de un huevo de gallina. La magnitud de la espiga promete desde luego una cosecha abundante, y Duhamel asegura haber cogido de siete libras de simiente quatrocientas treinta libras de grano muy bueno: este trigo ama á las tierras substanciosas y bien cultivadas, y en las ligeras ó endeblés no prospera. Se siembra en otoño y hay que tener gran cuidado en cargar poco grano porque amacolla ó ahija mucho. El grano de este trigo es de la clase de los trigos recios ó machos, muy duro algo moreno, corto regordete y dificilmente puede partirse con los dientes. En las tahonas no es fácil molerle por su dureza, y solamente puede reducirse á harina en los molinos de agua, y aun en estos es necesario que se humedezca lo bastante para ablandar el grano. Por esta causa no lo aprecian los tahoneros; y como su pan sale moreno tampoco le quieren los panaderos, por lo qual nunca se dedicarán muchos á su cultivo.

Duhamel dice que el trigo racimal es, á corta diferencia, del tamaño del trigo tremesino, y que pesa un dozavo mas que el trigo comun. Nuestro Boutelou asegura que pesa sobre noventa y seis libras cada fanega del mismo trigo.

Igualmente que del trigo, se conocen dos variedades de centeno, una de otoño y otra de primavera ó tremesino; pero ambos se siembran en los mismos tiempos que los trigos de iguales estaciones respectivamente, y sin mas diferencia que la de sembrarse un poco mas tarde. Esta cereal acude bien en las tierras ligeras y en las que no pueden llevar trigo: se siembra casi siempre sobre rastrojo, y por lo regular no se suele llegar á él hasta la cosecha.

El centeno se siembra muchas veces para gastarlo en verde, y sembrándolo temprano es muy socorrido para alimentar á los bueyes de la labranza desde mediados ó acaso desde primeros de marzo. Tambien se siembra el centeno mezclado con trigo, en cuyo caso se llama tranquillon ó mixtura: quando la tierra es mas propia para trigo que para centeno, se le echa mas trigo que centeno, y si es muy ligera y propia para este último grano, se pone ménos del primero en la mezcla.

*De la espelta, carraon ó esprilla.*

La planta lleva en cada hollejo ó zurroncito un solo grano, á diferencia de la espelta doble, ó escanda de Asturias que encierra dos, á la qual denominó Linneo *triticum spelta*, aplicándose promiscuamente dichos nombres á estas dos distintas especies en nuestras provincias, de suerte que causan confusion; y aun en Madrid se vende en las tiendas de géneros extranjeros, á precios muy subidos, la espelta doble ó escanda de Asturias con el nombre de farrero de Italia, olvidando ó desentendiéndose de que se cultiva en España.

La espelta ó carraon se cultiva mucho en los partidos de Albarracin y Calatayud, y prevalece en los terrenos de mas ínfima calidad, tanto que se pueden destinar á su cultivo aquellas tierras que ni aun el centeno pueden producir. Este grano participa de las calidades de la escanda, y puede servir para preparar un farrero de mediana calidad y para cocer pan. Por lo comun los labradores de las provincias de España, en donde se cultiva, la aplican para pienso de los ganados y caballerias de labor. El grano es áspero sino se monda ó descascara, quitándole la gluma ó camisa que le cubre.

*Se continuará.*