

SEMANARIO ECONOMICO

QUE PUBLICA LA REAL SOCIEDAD MALLORQUINA.

PALMA SÁBADO 27 DE DICIEMBRE DE 1817.

Hoy sale el sol en nuestro horizonte á las 7 h. y 23 minutos
y se pone á las 4 h. y 37 minutos.

Precios corrientes de varios artículos de consumo ordinario.

		Inferior.			Superior.		
		lib.	s.	d.	lib.	s.	d.
ACEYTE NUEVO.	Mercader cuartan.	2	1	0	2	6	0
	Tendero ... idem.	2	1	6	2	6	4
	Jabonero ... idem.	1	16	2	0	0	0
IDEM VIEJO....	Mercader cuartan.	0	0	0	0	0	0
	Tendero ... idem.	0	0	0	0	0	0
	Jabonero ... idem.	2	3	6	0	0	0
GRANOS. Precios de la Cuartera.	Candeal barcilla...	1	9	0	1	14	0
	Trigo gordo idem.	1	9	0	0	0	0
	Trigo forastero id.	1	2	0	1	8	8
	Trigo menudo id.	1	6	0	0	0	0
	Cebada idem.	0	0	0	0	0	0
LEGUMBRES. 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	12	0	0	0	0
	Almendron quintal.....	21	5	0	21	10	0
	Carbon de Encina arroba.....	0	4	2	0	4	4
	Idem de Mata.....	0	3	4	0	3	8
	Algarrobas quintal.....	2	0	0	2	3	0
	Queso..... idem.....	15	0	0	21	0	0
	Lana..... idem.....	14	0	0	15	0	0
	Cañaño.... idem.....	15	0	0	18	0	0
	Paja..... idem.....	9	10	0	0	13	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 30 dineros.

Enbarcaciones que han dado fondo en este Puerto de Palma.

Dia 19 de Diciembre.

- P. José Planes mall. laud S. Vicente, venido de Torre-vieja con 5 pasag., higos, esparto y una pieza de paño.
- P. José Llobet valenciano laud Sto. Cristo, venido de Cullera con 2 pasag., arroz y paños.
- P. Jayme Gordiola mall. javeque las Almas, venido de Barcelona con 32 pasag., varios géneros y balija; salió dia 18.
- Cap. Francisco Alvarez español bergantin S. José, venido de Barcelona en lastre.
- Cap. Manuel Raggio ingles polocra bella Carolina, venido de Mahon con habas, cebada y abichuelas.
- Cap. Juan Antonio Bosan frances bergantin la buena Madre, venido de Marsella con vino, jabon y aceyte para Nantes.

Dia 21.

- P. Vicente Sister valenciano laud S. Antonio, venido de Cullera con 8 pasag., sardina y arroz.

Dia 22.

- Cap. Guillermo Theronde frances bergantin Victor, venido de Marsella con varios géneros para Rouan.
- P. Bernardino Borrás mall. bergantina S. Antonio, venido de Tarragona con suela y papel.

Dia 23.

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

Dia 24.

- P. Jayme Perelló mall. laud Bta. Catalina, venido de Narbona en lastre.

Continúan las lecciones de Agricultura.

En las tierras que abundan de yerbas anuales, se labran ántes que lleguen á florecer, y por este medio se convierte en abono; tambien es utilísimo sembrar en ellas guisantes, habas, garbanzos ó almortas, cuyas semillas además de estar poco tiempo en la tierra, dejan espacios para labrarlas fácil y frecuentemente, como se ha dicho. Lo mismo sucederá con la patata, el maiz, mijos y panizos sienpre que puedan cultivarse, pues con las escardas y labores, que necesariamente se les ha de dar, se destruyen las yerbas que el terreno produce.

Duhamel asegura que la palomina, esparramada con abundancia en los prados, mata la ahulaga (*ulex europæus L.*) y la pedicular gallo-cresta (*rhinanthus crista gali L.*), tambien dice que con cenizas de turba destruyó el serpol, criándose en su lugar las plantas útiles.

Ultimamente, el labrador que quiera coger un trigo limpio y purificado de toda semilla estraña, y principalmente del centeno, debe recorrer sus campos en mayo, y con una hoz cortar toda la espiga de qualquiera clase que sea, que sobresalga encima del trigo; arrancando tambien al mismo tiempo qualquiera otra mala yerba que se encuentre al paso. Con esto indudablemente se logrará un grano limpio y sienpre superior al que recogeria el que, olvidándose de las labores, escardas y limpieza, lo abandonase á los cuidados de la naturaleza, esonerándose de los del cultivo.

De la siega, trilla, limpia, recoleccion y conservacion de los granos y legunbres.

Habiendo tratado ya del cultivo de las plantas cereales y leguminosas, síguese inmediatamente el explicar lo conveniente á cerca de la recoleccion, siega, trilla y conservacion de los granos y legunbres, para llenar en todas sus partes el objeto de la presente leccion, cuyo interesantísimo punto es, por decirlo así, el complemento de las faenas rurales en su ramo, y el momento en que el cultivador toca el premio de sus sudores y fatigas. Por esto el Agosto es justamente celebrado, y una de las épocas mas principales de la labranza.

Determinase constantemente el tiempo de segar los panes, por el color que presentan las cañas de las mieses: y así el labrador acostunbrado á observarlo, conoce que ha llegado el momento quan-

do advierte que los panes presentan un color pagizo ó blanco, cuyo carácter indica la sazón del grano, sin atender mucho á la xugosidad que aun puedan conservar las macollas. Esto no obstante es preciso advertir que, además de la indicacion precedente debe tenerse mucho cuidado con el estado de madurez en que se halla la espiga, y si el grano está bastantemente sazonado y endurecido, por haberle faltado el sustento que le comunica la caña quando empieza á secarse por su estremidad. En tal estado y sin aguardar á que se sequen del todo y la espiga salte, se procederá á la siega inmediatamente, pero con el cuidado de no cogerlo *cerollo*, porque éntonces el grano se arruga, se encoge y se presenta sienpre desmedrado, de poco peso, y por consecuencia mas ó ménos despreciable, segun que es mayor ó menor el deterioro, que ha padecido por esta causa: cuya alteracion y mal estado se reconoce aun en la *panera*, *troge*, *cámara* ó *silo*. Es pues necesario graduar prudentemente todas las circunstancias para no arriesgar la operacion, y perder ó disminuir el fruto de los sudores vertidos en todo el año ya por exceso ya por defecto de sazón y madurez. Es claro que si por no dejar sazonar los panes lo necesario recogemos un grano merinado y defectuoso, tambien lo es que si se deja pasar el momento de la buena sazón hay una pérdida considerable de fruto, así por la mucha espiga que se descabeza, como por el mucho grano que salta en el acto de la siega, en el atado, carguío, acarreo &c.

Se continuará.

SUSCRIPCION.

Se admite á este Semanario por todo el año próximo de 1818, á los mismos precios que en el anterior de cuenta de la Real Sociedad Económica de Amigos del Pais, en la Libreria de D. Nicolás Carbonell Plaza de Cort.

Con Real permiso.

EN LA IMPRENTA REAL.