

# SEMANARIO ECONOMICO

## INSTRUCTIVO Y COMERCIAL

QUE PUBLICA LA REAL SOCIEDAD DE AMIGOS del Pais de Mallorca.



Sabado 4 de Enero de 1806.

*Precios corrientes de varios articulos de consumo ordinario.*

Aceyte	Tendero. quar. de	29	1.0	à	34	1.0	Por el último precio de las ludas resulta que el pan comun de ocho dineros debe pesar hoy 8 onzas y m.
	nuevo idem...	00	0	00	0	0	
	Mercader idem...	29	0	00	0	0	
	Jabonero idem.....	29	6	32	0	0	
Candéal	barquilla.	29	0	30	0	0	Los tres panecillos candeales, que componen 15 onzas mallorquinas valen hoy 25 dineros.
Trigo grueso	idem.	25	0	27	0	0	
Trigo de ludas	idem.	24	0	24	8	0	
Trigo Forastero		20	0	23	0	0	
Cebada	idem.	11	00	12	0	0	
Avena		8	0	0	0	0	
Precios del último mercado.	Habas... almud.	2	4	2	6	0	
	Guijas idem.	3	00	0	0	0	
	Garbanzos id.	5	00	00	0	0	
Carbon	arroba.	5	4	6	0	0	
Algarrobas	quintal.	30	0	33	0	0	
Queso	idem.	260	0	300	0	0	
Lana	idem.	320	0	000	0	0	
Cañamo	idem	450	0	500	0	0	
Paja	idem	00	0	00	0	0	



*Embarcaciones que han dado fondo en el Puerto de Palma.*

De Liorna dia 27 la Polacra la Diligente su Capitan Miguel de Nicola Martinez Raguseo con cargo de botada. Dia 31 la Polacra la V. de Idra su Cap. Dímitri de Jovanni Otomano con cargo de 6000 quarters de habas, y 250 de chicharos.

De Cartagena dia 27 la Polacra la Virgen de Montenegro su Capitan Antonio Estarellas Español con cargo de botada, esparto y jarcia para Liorna dia 30 Javega del P. Mateo Pieres Mall. con 11 pasag. y cargo de esparto.

De Cullera dia 27 la Javega del Patron Nicolas Mercadal Mall. con un pasag. y cargo de 265 cargas de arroz.

De Ayamonte dia 19 la Polacra la Virgen de Idra su Capitan Juan Andrea Otomano con cargo de 196 pipas de atun.

De Mahon dia 31 el Laud del P. Mateo Esteva Mall. con un pasag. y valija que tomó el dia anterior. Las Javegas de los PP. Mall. Josef Sanoguera con un pasa. y cargo de terralla, cera y vayeta, y Jayme Alemañy con 27 pasag. de vacio. Dia 2 de Enero el Laud del P. Josef Reus Mall. en lastre.

De Argel dia 31 el Laud del P. Juan Martorell Mall. con un pasag. y cargo de cera y lino. El Laud Baransa su P. Array Caddu Marroqui con 23 pasag. y cargo de 5 caxas y 3 balas de telerias, con destino á Tetuan. Dia 2 el Javeque del P. Damian Duran Mall. con un pasag. y cargo de cera y lino.

De Valencia dia 2 el Laud del P. Vicente Marques Valenciano con cargo de varios géneros.

*Prosigue el nuevo tratado de D Claudio Boutelou sobre los olivos.*

(3) Año y vez.

A pesar de que las razones expresadas en el papel de Olivier tienen bastante probabilidad; con todo no podemos menos de observar que en nuestros distritos suele ser generalmente grande la muestra de las flores en los mas años; pero que tambien no quaja con igual éxito. No es tampoco extraordinario el que en seguida de un año colmado siga otro abundante ò mediano; pero segun lo que yo tengo observado



3  
pocas veces dexa de verificarse en este temperamento la siguiente alternativa: despues de un esquilmo muy abundante de aceytuna sigue otro esteril, luego uno mediano, y por último al quarto año otro esteril.

El que los olivos queden cansados, y su naturaleza y medios apurados en seguida de frutos quantiosos, lo dicta la experiencia general de todos los arboles; á menos de que por medio de labores oportunas, de un cultivo esmerado y estaciones propicias, no recobre sus fuerzas perdidas, y se renueve la vegetacion cansada. En seguida de inviernos de muchas aguas, y en terrenos que logran el beneficio del riego, suelen ser veceros los olivos.

#### (4) *Olivos Veceros.*

Es mas comun el que las cosechas de aceytuna sean anuales en aquellos distritos en que se cogen à mano, pero nunca en los que se varean, aun quando en esta operacion se lleve el mayor cuidado posible. Yo bien entiendo que en las provincias en que se dexan descollar los olivos y se crian en árbol, es dificultoso el ordeñar y muy costosa práctica; y tambien que solamente se ha admitido hasta ahora en los parages, que como en Aix y en Andalucía se crian en mata, ó arbustos de mediana estatura. Deben practicarse algunos experimentos comparativos à fin de determinar la utilidad y ventajas que resultan al propietario de cultivar arboles baxos ó en mata, respecto de las que puede sacar de los arboles en un solo tronco.

#### (5) *Caida al suelo de la aceytuna.*

En algunas partes de Valencia y otras de España dexan que la aceytuna se caiga al suelo espontaneamente. Es cierto que por este método, se ablanda la carne, se desprende mas cómodamente el aceyte y sale mas blanco; pero adquiere mal gusto, y se enrancia con mas facilidad. El fruto de la aceytuna es de la misma calidad que el de los demas arboles; tiene un punto determinado de maduracion, pasado el qual sigue sus trámites la putrefaccion.



(6) *Aceytuna madura.*

Nuestros principales cosecheros influyen quanto pueden en muchos Ayuntamientos de los pueblos, à fin de que se haga la recoleccion de la aceytuna lo mas tarde que sea posible, logrando por este atraso un grande interes, porque la fanega de aceytuna se paga al mismo precio, sea antes ó despues de los frios ( lo que no parece justo ) y los labradores pobres tienen que vendérsela casi siempre à los ricos al precio que estos quieren. Es cosa estraña que el interes general tenga que ceder al particular, y que por la codicia de algunos cosecheros no se permita à los labradores hacer la recoleccion de sus frutos quando ya estan en sazon, privándoles asi del derecho de hacer mejoras en sus haciendas, y sacar el mayor producto possible. Nada podrá adelantar nuestra Agricultura por mas libros que se escriban sobre esta materia, mientras no se quiten estas trabas, y se reformen las ruinas y abusos inveterados.

(7) *Recoleccion de la aceytuna.*

Es una verdad incontestable que para extraer buen aceyte debe hallarse la aceytuna en buena sazon; y que en el caso de duda es mucho mas conveniente que se adelante que no se atrase su recoleccion. Debemos persuadirnos que es mas costoso el recogido parcial de las aceytunas à medida que se verifica su maduracion, que el practicar esta maniobra à hecho y sin interrupcion; y que es absurdo el cultivar mezclados muchas castas de olivos en los mismos olivares, ó por lo menos aquellas especies que maduran en distintas epocas.

*Suscripcion.*  
Se recibe à este Semanario por toda la presente Semana en su despacho à razon de tres pesetas por un año.

**AVISO.**  
Agustin Serra Colchonero Catalan hace colchones à la moda de Barcelona, y trasportins ó marfagons à precio equitativo; limpia y escalda la lana y la compone à satisfaccion. Vive en la plazuela de la leña ó de las Copiñas junto à la de Cort.  
num. 44.