

DIARIO BALEAR.

✠ La Circuncision del Señor.

El sol sale á las 7 y 22 minutos: pónese á las 4 y 38 minutos.

LA SUSCRIPCION

A este periódico es á razon de 10 reales mensuales, llevado á casa de los señores suscriptores, y el precio de cada número 6 cuartos.

SE SUSCRIBE

En Palma en la librería de *Guasp*, calle de *Morey*, núm. 42; y en la del *puesto del Diario*, junto á la cadena de *Cort*, núm. 3.

PALMA 1.º DE ENERO DE 1831.

Orden de la plaza del 31 de diciembre de 1830 para el 1.º de enero de 1831.

Parada, rondas, contrarondas, capitán de hospital y provisiones, sargento de idem y patrullas Córdoba.

De órden del Escmo. Sr. Capitan general de este ejército y reino—Salvador Valencia.

De órden del M.ltre. Sr. D. Santiago Gomez de Negrete, Presidente de la Real Junta de comercio, se publica la siguiente

INSTRUCCION

SOBRE EL CULTIVO DEL NOPAL Y CRIA DE LA COCHINILLA DE AMERICA, PUBLICADA POR LA REAL SOCIEDAD ECONOMICA DE AMIGOS DEL PAIS DE CADIZ, EN EL AÑO 1825.

Artículo primero.

1.º La grana es un insecto á quien llama el célebre naturalista Linneo *Coccus Cacti*, cuyo cuerpo seco y reducido á polvo da el hermoso color rojo de grana.

2.º En su mayor incremento es del tamaño de una pequeña lenteja, se cubre de cierto polvo blanco aunque su color es obscuro, y forma en sus transformaciones capullos de cierta borra blanca.

3.º Desde que nace se adhiere fuertemente á las hojas de las Tunas (planta donde vive únicamente) por sus pies, y clava en la peca un aguijon agudo que tiene en la boca, permaneciendo asida hasta su muerte, de tal manera que si cae por algun accidente no vuelve á levantarse y perece.

4.º Diremos pues primero los cuidados y atenciones que ecsije la planta de donde toma su alimento, y despues las que requiere el mismo insecto.

Artículo segundo.

1.º La higuera de Tuna asi llamada en Anda-

lucía, tiene en la Nueva-España de donde es natural y de donde fué conducida á Europa, el nombre de Nopal.

2.º Se emplea entre nosotros para cercar las heredades ó hacer setos vivos, para lo cual es ventajosa, y asimismo se usan como alimento sus frutos llamados higos chumbos ó de tuna. En Málaga y en toda la costa de Andalucía es considerable la cosecha de este fruto que comen con placer los naturales, aunque es algo astringente.

3.º En Nueva-España cultivándose la grana de tiempo inmemorial y poseyendo muchas variedades del Nopal como de planta indígena, tienen ya designadas por el uso y la esperiencia las mas apropiadas para alimentar el insecto. El señor cura de Cobulco Fr. Antonio Lopez, del orden de predicadores, en una instruccion que sobre el plantío y cultivo de este precioso fruto imprimió en Goatemala la año de 1818, señala las mas útiles variedades con estos nombres: Nopal de Castilla, Nopal costeño de dos calidades, Nopal criollo, otros dos anónimos cuyas propiedades y figuras describe. No debe dudarse que en la provincia de Oajaca donde es mayor el esmero y la estension de este cultivo se emplearán algunas otras variedades.

4.º En nuestra España solo se halla una variedad con levisimas alteraciones que deben atribuirse á causas locales y accidentales, y es probable que sea la que llaman allá Nopal de Castilla, no porque hubiese ido de acá, sino porque viéndola en sus tierras los españoles al pasar á aquellos remotos climas y reconociéndola, con tal nombre espresaron la identidad.

5.º La mayor utilidad de estas variedades de Nopal ó de Tuna, consiste en ser las hojas de cutis mas tierno ó mas jugosas, ó carecer de espinas, ó hallarse revestidas de cierto tomento que proporciona al insecto el asirse mas fácilmente.

6.º De aquí es que solo se emplean hasta los tres años, despues de cuyo plazo se tienen por inútiles los Nopales y se arrancan sembrando otros.

7º A los principios habiendo poca porcion de insectos el mejor método es escoger buenas hojas ó pencas de solo un año, y sembrándolas en macetas se les aplican los insectos, se tiene otra maceta vacía con la cual se cubre la hoja siempre que hacen recios vientos ó lluvias, y pueden transportarse á la mejor esposicion del sol ó donde se quiera.

8º Para hacer un plantío en grande, deben tenerse prevenidas las hojas cortadas ocho dias ántes para que se cicatricen las roturas, pues si no se pudren por ellas. Luego se prepara el terreno dándole una ligera caba, y se colocan los plantones en hileras que disten dos varas sin consideracion al rumbo, las hojas se plantan á tres cuartas de distancia en la línea recta con las caras de frente y los bordes nivelados entre sí. Se procura mantener el terreno limpio de hierbas arrancando las que estén cerca de las plantas con la mano para que el escardillo no lastime las tiernas raices.

9º La tierra no necesita riego, ó muy poco, que puede hacerse á mano si se advirtiese que lo escije: con una poca de agua al pie cada cuatro dias puede pasar aun los mas calorosos y secos del estío. En este caso la irrigacion se ha de ejecutar muy de mañana ó al caer la tarde.

10. Cuando las Tunas tengan un año y hayan brotado nuevas hojas, pueden ya ponerse los insectos: duran dos años, luego se arrancan y se ponen otras.

11. Se deja ver que el cultivador para recojer cosecha de grana continuamente, necesita dividir su terreno en hojas para poseer siempre plantas útiles, quiere decir; que se destine un pedazo de tierra para criar las plantas tiernas, y otro para aprovechar las que estuvieren ya formadas.

12. En los sitios pedregosos ó en laderas pendientes, será oportuno sembrar las hojas de la Tuna de lado, porque así prenden mejor, aunque los brotes resultan mas cercanos á la tierra.

13. Los insectos deben colocarse por el método que diremos luego, algo elevados de la tierra, y así al cultivador tanto al plantar como al cuidar las hojas del Nopal, debe guiar la vejetación á este intento colocándolas como vea que es mas al propósito y cortando todos los brotes bajos y laterales. En esta operacion no hay peligro, pues los brotes altos crian mas fuerza.

14. Si los plantones arrojasen su flor, la cual consiste en un cilindro carnosos que se corona de los petalos y despues se convierte en fruto, debe cortarse luego que apunte porque esta germinacion empo-brece de sus jugos las plantas, la debilita mucho y no encuentran los insectos suficiente alimento.

15. Una vez hecha la primera siembra de un terreno ya no se necesita mas provision, pues con los despojos de las Tunas que se arrancan del tercero ó cuarto año hay para verificar la resiembra.

16. Es tambien muy preciso limpiar las hojas de cuando en cuando del polvo, telarañas ó manchas que contraigan, tanto hallándose con los insectos como sin ellos. En el primer caso debe ejecu-

tarse con mucho cuidado para no derribar la grana. De esta manera deben tratarse las Tunas para obtener con ventaja el fruto deseado de una buena cosecha. Digamos ahora el modo de cuidar el insecto.

Artículo tercero.

1º Cuando las madres de la grana llegan á su mayor incremento son del tamaño de una lenteja, y entónces dan la señal de que van á parir, en que arrojan por la parte posterior de su cuerpo una prolongacion de borra blanca ó unos hilitos en que se hallan los hijuelos pequeñitos.

2º Entónces se forma un nido de este modo: se toma cualquier cosa penetrada de agujeros que pueda á un mismo tiempo contener los cuerpos de las madres y dar paso á los hijos para que salgan; v. g. un poco de gasa, encage ó las capas del palmito estre-gadas entre las manos. Se corta una porcion de cuatro dedos en cuadro, y se forma una bolsita donde se colocan ocho ó diez insectos, desprendiéndolos blandamente con un palito delgado de la hoja de los Nopales donde se hallan asidos.

3º Se recoge por las cuatro puntas y se clava á las hojas de la planta que se quiere con las mismas espinas de la Tuna, para lo cual se han arrancado ántes las mas largas y se tienen á mano.

4º Los hijos van saliendo y colocándose por la estension de las hojas de la Tuna, en cuya operacion de nacer gastan doce, quince ó diez y ocho dias.

5º Todo este tiempo debe dejarse el nido puesto, y concluido el plazo se remueve y sacan las madres ya muertas para guardarlas, porque es grana de uso.

Se puede anidar tambien con las hojas que envuelven las mazorcas del maiz, para lo cual se toma un pedazo de hoja que pueda contener diez ó doce cochinillas, se forma con él una especie de cucuruchito, procurando que tenga la boca lo mas ancha que sea posible, hecho así se colocan las madres en el fondo y se aplica la boca del cucurucho al Nopal fijándolo con las espinas del mismo modo que se practica en las otras especies de nidos; pero de modo que quede en la parte superior un claro para que el insecto pueda salir y esparcirse por toda la hoja.

Aunque la operacion de anidar pueda hacerse en toda hora, con todo, la esperiencia ha manifestado que la del medio dia es la mas apropiada para que los insectos recién nacidos adquieran mas pronto la facultad de moverse, luego que se le seque ó disipe el gluten ó humedad que sacan del cuerpo de la madre: por la misma razon no conviene anidar en dias húmedos, sombríos ó nebulosos.

6º En América donde se cosecha en grande hay dos clases de grana, la una la que ha desovado y parido, llamada Zacatillo, y la otra la que no han dejado parir, matándola ántes de propósito para impedirle esta operacion natural. Esta segunda tiene mas peso, y por tanto los cultivadores venden la mayor parte de esta clase, reservando para la propagacion aquella porcion que baste á poblar el campo que cultivan. Por lo demas el tinte de una y otra es igual.

y aun no falta quien de la preferencia á la primera clase ó zacatillo.

7.º Entre nosotros para principiar á introducir este ramo de industria utilísimo, debe principiarse por aumentar cuanto sea posible el número de los insectos, comunicándose los cultivadores unos á otros mutuamente las crias con el método de su cultivo, y no matar ninguna hasta que se hallen bien estendidas las generaciones.

8.º Sin embargo para que algun dia pueda verificarse la ejecucion de esta manobra de inatar la grana, de cuyo acierto depende en mucha parte el mérito de la que se comercia, se espondrán los métodos empleados en América.

9.º El primero consiste en ponerla al sol, cuando está mas fuerte, por el espacio de cuatro horas estendida sobre grandes pedazos de lienzo como sábanas ó rosa semejante, moviéndola de cuando en cuando con la mano ó con un palo para que el calor obre igualmente sobre todos los individuos, esto se repite diez ó doce dias. Asi se mata tambien la granilla ó kermes que se coje espontáneamente en Andalucía, la cual es otra especie del mismo género, pero de distinta figura y propiedades, y de muy inferior calidad en su tinte.

10. El segundo método es poner en espuestas de palma como media arroba de grana en cada una, é introducirlas en el horno del pan bien caldeado, hallándose el calor del horno en punto de que metida en él la mano no queme. Asi se conserva ocho ó diez horas, y estraida luego se saca al sol por espacio de seis dias.

11. El tercero consiste en poner diez ó doce libras en espuestas de palma echándole encima agua hirviendo, y moviendo la grana entretanto con un palo escurre el agua dejando muertos los insectos. Despues se enjuga al sol por algun tiempo.

12. El cuarto método se reduce á escarvar un hoyo en tierra y hecho fuego dentro de él por algun tiempo hasta caldearle bien, se introduce la grana dentro de una vasija de barro delgada y se cubre con la ceniza y tierra caliente del hoyo. Despues de algunas horas muere la grana.

13. En fin el último consiste en poner la grana en espuestas ó sacos hondos atados por la boca, donde separada de la comunicacion libre del aire muere sofocada.

14. Cada uno de estos métodos tiene sus peligros y esije particulares precauciones que solo la esperiencia puede advertir, por lo cual si algun dia se recojen en España cosechas numerosas, cada cual debe experimentarlos en pequeñas porciones, y elegir el que le parezca mas ventajoso.

15. Volviendo ahora á la vida de los insectos, desde que nacen hasta que se ponen en estado de parir dura cuatro meses y así se podrian recoger tres cosechas al año; pero atendiendo al cuidado y esmero que debe emplearse en la estacion del invierno en que se trata no tanto de multiplicarlos cuanto de conservarlos, no se puede contar mas que con dos, desde marzo á octubre.

16. En América se hallan varios insectos enemigos de la grana que la destruyen, pero la que se ha criado en Cádiz por espacio de muchas generaciones, no ha manifestado ningunos determinados. Los caracoles sumamente subiendo por las hojas de la Tuna en que viven la derriban y causan su muerte: las hormigas no le embisten: algunas arañas chicas que tejen sus hebras en las matas, cojen á los machos de la grana y los destruyen impidiendo de esta manera la fecundacion y por consiguiente la propagacion, y así conviene limpiar.

17. Debe saberse que el insecto llamado grana ó cochinilla sufre las transformaciones de los demas de su clase, y tiene la distincion de sexos de esta manera: á los 30 dias de nacido, despues de hallarse cada cual colocado y fijo en su sitio, empiezan á formarse ciertos pequeños cilindros de borra blanca, de cuyos capullos salen á pocos dias unas maripositas muy pequeñas que son los machos, los cuales andan y vuelan sobre las hembras, y finalmente mueren errantes.

18. Cuando se proponga el cultivador la propagacion y fecundacion de la grana, debe cuidar de que los cilindros ó capullos con las maripositas se conserven para que la fecundacion tenga efecto, dejando los Nopales sin limpiar hasta los 70 dias de su vida.

19. Pasado este plazo, cuando los machos hayan desempeñado su encargo, ó en el caso que la grana no se destine á propagar, sino á matarla, es útil limpiar blandamente los insectos en el último período de su vida con una cola de porra ú hoso de liebre, con cuidado de no derribarlos de su hoja pues en cayendo mueren.

A falta de estos pueden soplarlos los insectos con la boca, ni muy recio ni muy blando, con lo cual se separa el polvo blanco que crían y las telillas y capullos vacíos de los machos.

20. Al colocar los nidos debe tenerse presente que cuando salen los hijuelos caminan de ordinario á elegir su asiento hácia arriba, por tanto se sitúan en la parte inferior de las hojas mas tiernas y robustas: si pareciere que son muchos y que no podrán prosperar en ella, se pasa el nido con la misma precaucion á otra hoja.

21. Lo que es absolutamente necesario para poder criar grana, es tenerla defendida de las lluvias, pues le perjudican de todos modos, la derriban y la enferman.

22. En los principios las personas que quieran concurrir á la estension de este curioso y útil ramo de industria, pueden plantar algunos pies de Tuna debajo de algun cortil, tinglado ó sombrero que los cubra bien contra las aguas, ó poner en tiestos ó macetas una hoja doble de Tuna donde asemillar la grana, esto es, poner sus nidos, y que se pueda á mano sacar al sol y situar debajo de techado cuando Hueva.

23. Para cultivar una gran porcion de terreno y recoger una abundante cosecha de grana, siguiendo los ejemplos de los cultivadores americanos y acomo-

dándolos á nuestras estaciones, debe formarse sobre las hileras de los Nopales ó Tunas una galería de defensa con cañas, rodrigones ú otros puntales abiertos, de cualquiera materia, de modo que esté fuerte y no se lo pueda llevar el viento y que defienda de las lluvias, y de este modo podrá aguantar hasta las crias del invierno sin otra precaucion, aunque pudiendo será mejor tener la generacion de este tiempo borrascoso debajo de techado.

24. El método mas cómodo de cultivar la grana entre nosotros, sería sembrar las hojas de la Tuna á distancia de vara y media entre sí inmediatas á los vallados, cercas ó setos de las huertas, jardines ó viñas, formar á cada planton un sombrajillo que pudiese defenderlo de las lluvias, asemillar la grana en ellos, y reponerlas al cuarto ó quinto año volviendo á plantar otras nuevas: de esta manera se añadiría un nuevo producto á la heredad, que aun cuando su valor no fuese mucho, tampoco ecsige gastos sino solamente un poco de cuidado.

25. Para dirigir las atenciones económicas del cultivador debe tenerse presente el siguiente cálculo ejecutado con bastante aprocsimacion. Para recoger una libra de grana se necesitan 250 insectos muertos y secos, poco mas ó ménos, si pues se plantan cinco hileras de á cinco Nopales de los cuales cada uno tenga diez hojas robustas, como suele verificarse á los tres años colocando un nido de á diez madres en cada una, de él podrán producirse y nutrirse bien cien insectos por hoja, y se consigue una libra de cosecha. Para la medida del terreno recuérdese lo que ya queda dicho, que las hileras deben distar entre sí dos varas y los plantones tres cuartas, y resultarán ocho varas para un lado y tres y tres cuartas para otro. Estas dos cantidades multiplicadas, dan treinta y ocho varas cuadradas en las que puede colectarse una libra de grana. Estrechando algo las distancias puede colegirse en general que en un cuadro de seis varas de frente se conseguirá la cantidad espresada. Con estos datos cualquiera puede verificar sus proporciones, y estender sus discursos, sin olvidar que este racionio es por su naturaleza incapaz de evidencia y de ecsactitud matemática.

26. Estas advertencias bastarán para que un labrador curioso y aplicado pueda empezar á dedicarse á este cultivo, estenderle y llegar algun dia á ser un ramo de comercio interesante á la nacion entera.

La universal Consignacion en junta celebrada el dia 17 de diciembre último acordó: que desde el dia de hoy dejen de ecsigirse los dos dineros por cada veinte sueldos del valor del aceite que se vende, impuestos por la abolida Diputacion provincial de estas Islas, y cuya recaudacion hábia continuado la estinguida Junta de Caudales Comunes. Lo que de órden del M. I. Sr. Presidente se hace saber al público para su inteligencia. Palma 1º de enero de 1831.—Juan Barbier secretario.

Nota de los caballeros Regidores y Diputado del comun que en el corriente mes deben desempeñar las funciones de almotacen.

REGIDORES.

Sr. D. Jaime Morey. Calles donde vive
Sr. D. Baltasar Montaner.. . . De S. Jaime.

DIPUTADO.

Sr. D. Francisco Mas. Del Mar.
Palma 1º de enero de 1831.—Juan María Roselló y Gonzalez secretario.

FUNCION DE IGLESIA.

Hoy en la iglesia de Montesion se celebra la fiesta del SS. Nombre de Jesus: á las diez y media se cantará la misa con música y predicará el Dr. D. José Llampayes Pro. beneficiado en la Catedral; por la tarde á las cuatro y media oracion mental y en seguida villancicos, espuesto el SS. Sacramento.

AVISOS.

Hoy dia 1º del corriente saldrá para Barcelona el javeque correo la Virgen del Cármen al mando del patron Nicolas Vivó: admite pasajeros para dicho punto.

El viernes 7 del corriente saldrá de esta para Valencia el laud correo nombrado Sto. Cristo, al mando del patron Tomas Gomila: admite carga y pasajeros.

Precios corrientes de varios artículos de consumo ordinario en la presente semana.

	Inferior.			Superior.		
	lbs.	sds.	ds.	lbs.	sds.	ds.
Aceite mercader. cuartan...	12	12	6	..
Id.... tendero... id.....	12	6	..	13	6	..
Id.... jabonero.. id.....	11	6	..	12	6	..
Candeal..... barcilla...
Trigo gordo..... id.....
Id... forastero.... id.....
Id... menudo.... id.....
Cebada..... id.....
Avena..... id.....
Habas..... almud....	2	10	..	3	2	..
Guijas..... id.....	2	6
Garbanzos..... id.....	3	2	..	3	6	..
Almendra..... cuartera..
Almendron..... quintal...
Queso..... id.....	11	15
Lana..... id.....	10	12
Cañamo..... id.....
Paja..... id.....	7	9
Algarrobas..... id.....	1	3	..	1	4	6
Carbon de encina arroba....	4	8	..	5	4	..
Id. de mata..... id.....	3	8	..	4	4	..

TEATRO.

Hoy á las 7 en punto se representará el oratorio sagrado: Moises en Egipto.