1806.

C-45
I. Agricultura
n. 5

Recivi el oficio de V.S. fha de 31 del Mes ultimo con el Diario de Mallorca y encargo de esperimentar la utilidad del nuevo methodo y observaciones sobre el q.e propuso el Quimico Chaptal para mejorar los aceytes: agradezco la confianza q.e debo á la R.l Sociedad y podrá V.S. asegurarla de q.e no omitire diligencia para el apuro de lo q.e se sirve encargarme añadiendo á su tiempo lo q.e de pronto me ha ocurrido sobre el asunto con referencia á lo q.e dias ha tengo observado en la materia. Dios g.de á V.S. m.s a.s = Villa-Real á 18 de Agosto 1806

Q.e b.s m.s
Ddg.n Lloxen

S.r Secretario D.n Thomas de Otero

SEMANARIO DE MALLORCA

LO PUBLICA LA REAL SOCIEDAD DE AMIGOS DEL PAIS

Sabado 26 de Abril de 1806.

Precios corrientes de varios articulos de consumo ordinario.

Aceyte	Tendero. quar. de	24 ſ.	6	à 26 ſ	2
	Mercader idem.	00	0	00	0
	Jabonero idem	23	0	25	0
Candealbarcilla.		25	0	26	0
Trigo grueso idem.		22	0	23	0
Trigo de ludas idem.		21	0	22	0
Trigo Forastero		19	0	23	0
Cebada idem.		10	0	11	0
Avena		0	0	0	0
Precios del último mercado.	Habas... almud.	2	0	2	4
	Guijas idem.	2	8	0	0
	Garbanzos id.	4	0	0	0
Carbon arroba.		5	8	6	2
Algarrobas quintal.		27	0	28	0
Queso idem.		205	0	275	0
Lana idem.		300	0	330	0
Cáñamo idem		405	0	475	0
Baja idem		8	0	9	0

Por el último precio de las ludas resulta que el pan comun de ocho dineros debe pesar hoy 8 onzas.

Los tres panecillos candeales, que componen 1 ½ onzas mallorquinas valen hoy 24 dineros.

Hoy sale el Sol en nuestro horizonte á 5 hor. 14. min. y se pone á 6 hor. 46. m.

Embarcaciones que han dado fondo en el Puerto de Palma.

De Ipsara y Malta dia 18 la Palacra S. Nicolàs su Capitan Giovanni de Miguel Otomano con cargo de 3500 quarteras de trigo.

De la Isla de Especie dia 19 las Polacras llamadas S. Nicolás, de la primera Capitan Jorge de Juan Otomano con cargo de 4500 quarteras de trigo; y de la segunda Capitan Basilio Nicola Lazaro Otomano con cargo de 7000 quarteras de trigo.

De Idra dia 19 la Polacra la Virgen de Idra su Capitan Anargiri de Dimitri Otomano con cargo de 4250 quarteras de trigo.

De Mahon dia 19 el Laud del P. Jayme Flexas Mall. en lastre. Dia 23 el Laud del P. Thomas Escardó Catalàn con un pasag. en lastre

De Agdes dia 19 la Javega del P. Mateo Pieras Mall. en lastre. Dia 23 el Laud del P. Francisco Xavier Catalán con un pasag. en lastre.

De Tortosa dia 23 el Laud del P. Josef Antonio Urgells Catalán con cargo de 824 fanegas de cevada para la Provision. Dia 25 el Laud del P. Josef Batlester Valenciano con cargo de 800 fanegas de cevada para la Provision.

De Iviza dia 23 los Javéques de los PP. Ivicencos Josef Neto con cargo de sal, y 2 sacos de matalahuva, y Jayme Viñes con 2 pasag. y cargo de sal. El Laud del P. Josef Garcias Valenciano con 2 pasageros y cargo de 100 sacos de arroz y 26 quintales de pasas.

AGRICULTURA.

Noticias del Pais.

Don Josef de Echaniz Vista de la Aduana de esta Capital á cuyo zelo se deve en gran parte la mejora de nuestros vinos y aceites, ha pasado á la Sociedad las observaciones hechas por uno de sus alumnos en el establecimiento del método de Chaptal, con muestras de sus resultados que parecieron apreciables y se acordó su publicacion, que es como sigue:

Señor D. Josef mi amigo, este país es deudor á V. de la mejora que el ramo de agricultura del vino, experimenta en el dia á impulsos de su notorio laudable zelo por el bien público, pues en muchos parages de la Isla se ha plantificado el nuevo método inventado por Chaptal segun los deseos de V.

Ahora nuevamente animado del mismo zelo intenta V. fomentar otro ramo, que lo es importantisimo; de agricultura qual es el aceyte, mediante el método sacado del mismo autor; y ancioso yo de cooperar al logro de tan útiles deseos, he practicado con quanta exâctitud me ha sido posible las reglas prescriptas en los expresados mètodos, y en conseqüencia remito á V. el aceyte, que me parece excelente, fabricado á mi presencia en Alaró, con el adjunto escrito, del que hará V. el uso que le parezca.

Con este motivo me repito al arbitrio de V., y ruego á Dios conserve su importante vida para ver coronados todos sus buenos deseos. Inca 20 de Enero de 1806. = Nicolas Siquier. = Al Sr. D. Josef Antonio de Echaniz.

Mètodo de hacer el aceyte virgen fino, extractado de los elementos de química de Chaptal, tomo III.

Despues de haver tratado este Químico, en el artículo aceyte, de su analisis y calidades, de la parte extractiva de la aceytuna, de

la rancidez y mucilago de los aceytes en general, de los medios de quitar uno y otro, del poco aseo de los molinos y utensilios, del mètodo comun de exprimir las aceytunas en Francia, de quitarles el principio de fermentacion, de su preparacion para comerlas, y de varios otros métodos en fin, que practican en otro parages para su maceracion y adobo &c. sentados estos principios, deduce el autor el método siguiente.

„ Por todos estos medios dice, pagina 27. (1) se intenta evidentemente extraer del fruto el principio mucilaginoso soluble en el agua, y preservable de la fermentacion. Si no se ha hecho bien la operacion, fermentan las aceytunas, y se desnaturalizan; si antes de ponerlas en la prensa se hecharan en agua hirviendo para quitarlas el principio mucilaginoso, se sacaria un aceyte hermoso, que nunca se enrancia-ria. „ Prosigue diciendo.

„ Quando el aceyte está ya hecho, y se agita mucho en agua, se separa el principio mucilaginoso, y puede conservarse mucho tiempo; yo conservo, dice, un aceyte hecho del orujo de la aceytuna preparada de este modo, y está hace muchos años en vasijas destapadas, y con todo no se ha alterado „ Hasta aqui el autor.

Persuadido yo de las ventajas que nos proporciona este método tan sencillo como facil, no dudé practicarle desde luego; para cuyo efecto, hice coger una porcion de aceytuna fresca que bastase para llenar mi objeto; y separando las hojas y aceytunas magulladas, observé el mètodo siguiente.

Pesé 400 libras de ellas para una tarea ó molienda; púselas luego en agua hirviendo, para cuya operacion me serví de unos cestos lleros de ellas, y sumergiendolos y sacandolos por dos ó tres veces del caldero en el espacio de uno á dos minutos; en seguida las triturè en el molino; y asi preparadas púselas á exprimir. Saqué de esta expresion un fluido pastoso de un color roxo vinoso, el qual puse dentro de tinajas.

Concluida esta tarea trituré mas el orujo, púsele à exprimir conforme el mètodo comun, y recogí este producto, que era un aceyte que no cedia en bondad á qualquier otro. Estas dos expreciones me dieron los resultados siguientes.

Saquè de la primera 56 libras de aceyte, (2) y de la segunda 36, total 92 libras, suma á que no habia ascendido el de las anteriores ta-

(1) *Veáse la traduccion por Higinio Antonio Lorente.*

(2) *A los 15 dias recogi este aceyte de las tinajas, y era de un bellisimo color de limon, pero un poco pastoso, efecto de la mucha madurez del fruto.*

ceas de igual peso y aceytuna. De todo lo qual resulta, sacarse algo menos de una quarta parte de aceyte de las 400 libras del fruto. Admírome de que *Sieuve* sacase en sus experimentos la tercera parte (3). Si ellos fueron exâctos, se deberà en parte este aumento de producto à los buenos molinos y prensas de que haría uso.

Por no tener á mano aceytuna fermentada, no pude verificar, en un experimento comparativo, la diferencia que hay entre el aceyte hecho de aquella, y el de la fresca y calcular igualmente la perdida real del liquido que se va evaporando de las aceytunas que fermentan en las troges, originada del grado de calor que vá tomando este fruto amontonado; y respeto de que la cosecha de este año và espirando, en el proximo prometo verificarlo.

Si procurasemos fomentar y mejorar este precioso ramo de agricultura, fabricando los aceytes del fruto cogido á mano y en sazon conveniente, les sacaríamos iguales en bondad á los mas finos de Aix; no digo que se pueda coger á mano toda la aceytuna de la Isla si pero parte, y en los parages donde es de superior calidad. Trabajando los así se venderian á precio doble; y como se extrae de Mallorca, en un año comun, cosa de un millon de libras de doce onzas, (4) resultaria un nuevo aumento de productos en beneficio de la riqueza particular de la Isla, y general de la nacion.

Convendria que algunos propietarios de olivares, se prestasen á hacer varios ensayos con sus aceytes, y en diferentes estados de madurez del fruto aceytoso; y juntandose estos experimentos, se publicase en el Semanario para utilidad pública; y à fin de aumentar este importantisimo ramo de agricultura, propongo las dos qüestiones siguientes.

Primera: Para sacar el mejor aceyte, en que estacion debe cogerse el fruto y en que grado de color, si estando verde aún, de color amarillo, roxo vinoso, ó roxo negro?

Segunda: Para extraer del fruto todo el aceyte posible, si se deben substituir las prensas y molinos Olandeses que propone el Abate Rosier à los nuestros?

(3) *Vease Rosier.*

(4) *Catorce onzas castellanas.*

AVISO.

Quien quisiere arrendar el Predio Sollerich con sus agregados casa nueva y Olivar, como tambien el Predio Pastoritx, se verá con su dueño D. Pedro Juan Morell, y tratarán de ajuste.

M. I. S.

Habiendo conseguido el beneficiar los Vinos, y los Aceytes de esta Isla Belmo & acto manifestaron los principales hacendados á esta R. Sociedad, con oficio de 7 de Marzo último de que acompaño Copia, y en termino de que el Aceyte hecho por el nuevo metodo después de tomar compuesta de Aceytes orientales Durcen U. Sea

ta ni el hecho, me creo
obligado á propagar las
ventajas que experimen
ta la Vria á todas las So
ciedades, para el bien Uni
versal de la Nacion, con
este fin incluio á V.S.
25 Exemplares, del reten
do metodo prescrito por
el famoso Quimico Chaptal,
seguro de que si se pone
en practica experimenta
ra en Real Sociedad
los mismos beneficios
que esta disfruta.

Mallorca. Con este motivo
tengo el honor de ofrecer
mi inutilidad en servicio
de V.S. y de todo este R. Cu
erpo, animado de la mas
viva ansias de emple
arme en quanto pueda
influir para el bien del
Publico.

Dios guie á V.S. m. a.
Palma 21 Julio de 1806

Fray Antonio de

Sor. D. Secret. de la R. Socied. de Valencia

Por el oficio de V. S. de 30
del pasado se remitió de
Mallorca de 20 de Abril el
Corr.te que acompaña, en que
D.n Josef Echanes procurador de
provincia en Mallorca se
queja de hacer el Arzobispo
Virrey sino según los elemen
tos de Chapital y que en Ma
llorca, siguiendo ha hecho prep.
rar navíos con buen espíritu
con arreglo a Echanes y Ulloa
y quiere saber mas Jorge
dos que el remanente para
no poder terminar un
acuerdo el encargo con que
se ha servido concedirme honrar

asi mismo me baldré de la experiencia que me ha gru-rado mi patria la Ciudad de Alcañiz en donde las cosecha de Aceite es considerable y yo soy uno de los mayores Cocheros.

En Mallorca, Zaragoza y en otras partes como en Navarra y Cataluña he visto la variedad de operaciones en el Aceite conservar y extraer la oliva en unas he observado perfeccion en otras bastantes defectos.

Dios gue. a V.S. m.s a.s Val.a
[illegible] de 1806.
El Conde de
[illegible]

C.on D.n Gonz.o de Otero.

---

de
experi-
para
trató
nueva
V.S.
do-
dado
lo de
donde
imen-
q.e no
ejor
imit
es sa-
r de
ntarse
is
cosechas de muchos [illegible] à es-
ta parte, y lo he aconsejado
á otros con exito ventajoso mui

+

Sor. Dn. Thomas de Otero

En la cosecha de aceitunas de este año no han podido experimentarse la prevenciones para mejorar los aceites, de q.e trató el quimico Chaptal y remieva el diario de Mallorca q.e V.S. me pasó de orden de la R.l Sociedad; porq.e apenas han dado fruto los Olivos, y ha sido de mala calidad en el pais donde podia yo hacer los experimentos. ~~Sin embargo~~

Sin embargo me parece q.e no puede dudarse de q.e el mejor estado para coger y epprimir las olivas es el de verdes sazonadas q.e van á variar de color, ó q.e empiezan á pintarse de una especie de morado.

Asi lo he dispuesto en mis cosechas de muchos años á esta parte, y lo he aconsejado á otros con exito ventajoso mui

antes de haver visto esta doctrina en la obra de nuestro antiguo agronomo el celebre Herrera; q.e tambien estableció como cosa cierta y comprobada, q.e asi es mas sano el aceite; q.e es mejor el de la carne ó parte pulposa estrujada sin quebrantar el hueso; q.e con el agua caliente suelta mejor el buen aceite; y q.e ella le preserva de la rancidez: y todo esto es lo substancial q.e vemos repetido en otros Authores regnicolas y estrangeros inclusos los modernos.

Resta advertir de propria experiencia, q.e en los distritos expuestos á las avenidas de aguas, ó al abuso q.e se permite de los ganados, ó á la plaga de pajaros q.e se ceban en las aceitunas, es preciso cogerlas en el referido estado: fuera de q.e los poniente y otras intemperies suelen viciarlas; de modo q.e en muchos paises se pierde la mitad ó acaso la mayor parte de la cosecha por esperar á q.e caigan de los olivos ó lleguen á su absoluta madurez. Y aunq.e en semejante estado (si se conservan sanas) se logra mayor porcion de aceite, tambien entran muchas mas olivas en cada pie ó tarea.

Dios g.de á V.S. m.s a.s
Valencia 16 de Nov.e 1806

Joaq.n Lorens

Cumpliendo con el encargo que me hizo esta R.l Sociedad en oficio de 31 de Julio próximo pasado, para informarle de los experimentos echos ácerca de mejorar la Calidad del Acayte, y sacar la mayor Cantidad posible, con prevenida de los experimentos echos por el Celebre químico Chaptal, y sieuve, y demas que han escrito en el ramo de agricultura, y especialmente de Aceytes; para cuyo efecto se sirvió dicha R.l Sociedad pasarme el Semanario de Mallorca de la R.l Sociedad publicado en 26 de Abril próximo pasado. Enterado de todo, manifiesto á la misma: Como hace 24 años se hizo en mi Maria una porcion de Acayte exquisito, de color blanco, enteramente de bastante fluidez, y muy buen gusto, sacandose mas de la quarta parte del peso de la Acaytuna con que se hizo el experimento, el qual fue en la forma siguiente:

: Se copió la Acaytuna

á mano, quando se hallaba, nieve de, ni madurá, de color blanco, y una parte morada; el Molino, Reglon, y Prensas todo muy limpio, las Esportimadas de Esparto todas nuevas, la paleta conque se movio el orujo, de madera, pues la esperto no es conveniente para sacar el color blanco, y el Aceyte mas purificado: y Remito, á dicha R.l Sociedad una Redomita que conservo, aunque conozco que por el largo tiempo que á transcurrido, á mudado su Substancia, y su blancura en un color como de limon claro, y ya en estado casi de corrupcion, pues se le advierte olor muy rancio, y la descomposicion de las partes integrantes al predoso fluido que antes hera, lo que he hydo observando por tan dilatado tiempo, teniendo dha redoma metida siempre en una Alasena en la qual he observado el Mismo fenomeno al expresado Aceyte. En el año de 1803, en otros anteriores, y en el presente de 1806, se ha echo Aceyte en mis dos Macias en cantidad considerable, de superior calidad, y sacandose mucho mas de la quarta parte del peso de las Aceytunas molidas; el aceyte de color de limon, y ameny agradable gusto; haviendose echo la operacion en la forma siguiente: Primeramte se copiò la Aceytuna en el Suelo, al modo que es costumbre en este Reyno, y en maduras regulares se pusieron en el mayor area los Molinos, Reglones, y Prensas; estas en numero de siete, y aquellas tres, las Esportimadas nuevas, pero quando se ponian negras, y gracientas con el orujo, se limpiaban bien con agua; y se echaba agua caliente en el orujo que estaba en las esportimadas, y se hiba prensando: Las paletas heran de yerro, por no haverseme ocurrido hacerlas de madera, y siempre se tuvo cuidado de que se moliese, y prensase bien la Aceytuna y orujo; asi mismo, se no tomaba muchos dias en el quarenno, á fin de que no se recalentase, ó pudriese; pues aunque es cierto, que se saca mas Aceyte

de la Acayuna en estado bastante madurez, sea este natural, ó artificial; el preciso conservar no sale Acayte de superior calidad, ni tan buen gusto, como sea experimentado, sacarse molienda las Acayunas en estado medio, esto es, que ni este verde, ni muy madura. Con los metodos prescriptos y á experimentados nos resultan, primero: Un Acayte superior, é igual al de Francia, y sacar la mayor cantidad de titulacion al oueso; sin que desemos de conocer, ser susceptible de mayor perfeccion los experimentos sobre el particular de Acayte, aumentando mas, y mas nuestros trabajos, observaciones, y analisis. Tambien me parece oportuno hacer presente, para dar diligencias que la R.l Sociedad le parezca conveniente practicar; que en los tempos de la Villa de Murviedro hay olivos que producen Azeytunas, de extraordinario tamaño, quedan mas de las 3.as partes de Acayte al peso de Azeytuna que muele. Por lo siguiente por ahora puedo manifestar á dha R.l Sociedad, remitiendole una pequeña botella de Acayte del presente año. Valencia. 28. de Agosto de 1806. El Marques de Llorál

1806
C-45
D. Industria.
Comercio
Arte, n. 1

Junta ord.a de 8 de Enero de 1806.

"El Sr. D.n Mariano Camet y Lanzas presentó el Informe, que se le havia pedido sobre una solicitud de Mariano Bielsa respecto de haver fabricado unos pañuelos de dos varas valencianas en quadro como fabrica desconocida en esta Ciudad: en el expresa la certeza del hecho, la facilidad del trabajo, la instruccion del fabricante superior á otros de la misma clase, la perfeccion del telar, que por si ha montado Bielsa sin auxilio alguno, unico en su clase en esta Ciudad, y otras muchas circunstancias, que acreditan la aplicacion, instruccion y merito del expresado fabricante al que considera acreedor á una gratificacion y a que se le pase un oficio estimulandole á que continue su aplicacion y adelantamientos: Enterada de todo la Junta se conformó con lo propuesto en el informe, y señaló la cantidad de 320 r.s por gratificacion."