

# PALMA DE MALLORCA

Sabado 13. de Junio de 1789.

Frutos.	Peso.	Medida.	Precios.			
			baxo.	alto.	fucl.	din.
		quartan	16	11	17	3
Azeyte	}	Tendero . . .	..	Idem..	00	0
		Mercader...	..	Idem ..	16	11
		Jabonero...	..	Idem ..	18	4
Candéal . . . . .		barcilla..	18	0	00	0
Trigo grueso . . . . .		barcilla...	18	0	00	0
Trigo de ludas . . . . .		barcilla . .	15	8	16	0
Trigo de fuera Reyno . . . . .		barcilla..	15	4	18	8
Cevada . . . . .		barcilla..	6	6	6	8
Avena . . . . .		barcilla..	5	0	0	0
Avas . . . . .		almud. . .	2	0	2	6
Guixas . . . . .		almud . . .	0	0	0	0
Garvanzos . . . . .		almud . . .	3	4	0	0
Carbon . . . . .		arrova . . .	2	4	3	0
Algarrovas . . . . .		quintal . . .	18	6	20	6
Lana . . . . .		quintal . . .	205	0	225	0
Queso . . . . .		quintal . . .	145	0	188	0
Seda . . . . .		libra . . . .	70	0	84	0

Han llegado las 8. Embarcaciones siguientes.

De Alicante dia 5. la Javega del P. Pedro Alemañy Mallorq. con cargo de obra de esparteria, salió el dia 3. Dia 8. los Javeques, y la Javega de los PP. Mallorq. Guillermo Munar con 7 pasajeros, y cargo de azucar, y cacao; Bartholome Marcó con tres pasajeros cargo de azucar, cacao, zumaque, y cueros al pelo, y Gabriel alemañy en lastre, salieron los tres el dia 5.

De Cadiz dia 5. la Saetia del Capitan Pedro Rexart Catalan con 1950 quarteras de trigo, salió el dia 31. de Mayo.

De Marsella, y Rosas dia 6. el Pingue del P. Josef Escoti Mallorq. con distintos generos,

De Mahon el mismo dia el Javeque del P. Miguel Portella Menorquin con 8 pasajeros, y una porcion de tabaco.

De Cartagena dia 10. el Bergantin del P. Juan Neto Mahonés con 10 pasajeros en lastre, salió el dia 7.

*Estàn para marchar.*

A Marsella los PP. Antonio Socias, y Miguel Creus con azeyte.

A Genova el P. Gabriel Bosch con sal.

A Mahon el P. Miguel Portella con distintos generos.

A las costas de España los PP. Antonio Singala, y Jayme Capó en lastre.

### PROSIGUE EL TRATADO DEL ARROZ.

Existe otra especie de arroz de la qual referiremos la descripcion y los por menores que hallamos en dos escritos: el uno de Mr. Poivre; tan celebre por su saber y servicios; y el otro de Mr. Reyne de Versailles que ha procurado aunque sin fruto, su cultivo en las colonias Francesas.

El arroz seco que se cultiva en la India sin riego y que alli se llama el arroz fino, crece en tierras secas y en las montañas; tiene asi mismo un gusto mas sabroso y como azucarado, pareciendose algo al de la avellana.

El mejor se cria en Mangalor sobre la costa de Malabar en las montañas cuyo temple es quatro, ò cinco grados mas frio que las llanuras que crian naranjas, ó limones. La misma especie se cultiva en Cochinchina en un clima que no esta sugeto á yelos en invierno, pero en el verano no hace mas calor que en las provincias meridionales de Francia. No se cultiva sino sobre montañas elevadas; en los llanos no puede prender, porque estando debaxo de la zona tórrida sus calores son excesivos.

Pase, dice Mr. Poivre, en Enero de 1750 à las montañas de Cochinchina en donde se cultiva este arroz, y observe que el temperamento estava quatro grados mas alto que el de la congelacion del termómetro de Reaumur. Hazia mi observacion por la mañana antes de salir el sol, y los habitantes decian no haver nunca experimentado un frio tan grande. Estos montañeses de la Cochinchina siembran su arroz en tierras secas como nosotros nuestro trigo y en fin de la estacion de las lluvias en un tiempo que corresponde à nuestro mes de Febrero. Discuro que se puede sembrar en Malta en igual tiempo: pero en quanto à nuestras provincias sera mas seguro no sem-

brarlo sino en Marzo y cteo que saldrá muy bien. “

El arroz fino de Mangalor se siembra diferentemente segun Mr. Reyne. siendo muy vigoroso es preciso plantarlo como los guisantes: si es en un terreno baxo que reciba las aguas llovedizas sin salida se ha de plantar á dos pies de distancia y meter unos quatro granos en cada agujero; pero si el terreno es pendiente ó bien seco es menester acercar mas la plantacion, hacer los agujeros de 8 à 10 pulgadas de distancia y unas tres pulgadas de profundidad: se debe despues cubrir bien de tierra la simiente.

### MODO DE HACER FLORES Y RAMOS

*de oja de lata que parezcan de esmalte ó china muy preciosas.*

Limpiese bien la hoja de la lata, dexandola sin orina ni grasa, cortese y figurese del modo que se quisiere que sean las ojas, y flores para hacer ramos, ó las obras que se determinare hacer con ella; despues remuelanse en la piedra los colores de que se ha de usar para pintarla, cada uno aparte y con agua limpia y dexense luego secar. En queriendolos sentar sobre las hojas, ó flores hechas de hoja de lata, se desleiran cada uno aparte con barniz liquido: y en estando bien incorporado cada color con el barniz se aplicará con un pincel y luego se dejará ayrear para que los colores no goteen; despues se arrimarán á un fuego muy suave para que se enjuguen, y sin mas preparativo ni mas trabajo que el que va expuesto: sabiendo cortar bien la hoja de lata y formar las flores se tendran unos ramilletes muy semejantes á los que vienen hechos de porcelana ó de China estrangeros.

**REAL DECRETO EN QUE S. M. SE SIRVE REDUCIR**  
*los dias feriados ó fiestas de Consejo, á los que en él se expresan.*  
*Publicado en esta Capital.*

D. Jorge de Puig y de Maurèll, del Consejo de S. M. Regente de la Real Audiencia &c. y Señores Ohidores de ella. &c.  
 Por quanto con fecha de 31 de Marzo ultimo se ha comunicado de orden del Supremo Real Consejo por D. Pedro Escolano de Arrieta su Secretario el Real Decreto que su tenor es el siguiente.

Con papel de 29 de este mes ha remitido al Consejo el Señor Conde de Floridablanca de orden de S. M. copia de un Rl. Decreto que dice así: = „Para facilitar y abreviar el despacho de los negocios „ y evitar en lo posible à mis amados vasallos los perjuicios que su- „ fren con la dilacion, he resuelto reducir los dias feriados à las „ fiestas que la Iglesia celebra como de precepto, aunque solo sea „ de oír Misa, à las de la Virgen nuestra Señora, con la advoca- „ cion del Carmen, los Angeles, y el Pilar, en los dias 16 de Julio „ 2 de Agosto y 12 de Octubre; y à las vacaciones de Resurreccion „ desde el Domingo de Ramos hasta el martes de Pasqua; de Na- „ vidad desde el 25 de Diciembre hasta el 1 de Enero siguiente „ y de Carnestolendas hasta el miercoles de ceniza inclusive; ex- „ cluyendose todos los demas dias en que con nombre de feriados ò „ fiestas de Consejo cesava el despacho de los negocios aunque se- „ an aquellos en que celebran los Consejos, y Tribunales alguna „ fiesta, pues lo deverán practicar despues de las horas del Tribu- „ nal aunque sea anticipando su entrada y salida. Tendreislo enten- „ dido y pasareis copia rubricada de este Decreto à los Consejos „ de Castilla, Inquisicion, y Ordenes, para su puntual observancia „ en ellos y en los Tribunales y Oficinas de su dependencia è igu- „ al copia y aviso comunicareis à las vias de Estado, Guerra, In- „ dias, Marina, y Hacienda para que por las respectivas Secretarias „ de su Despacho se mande lo mismo à los Consejos, Tribunales, „ y Oficinas que de ellas dependen. = Señalado de la Real mano. „ En Palacio à 29 de Marzo de 1789. = Al Conde de Floridablanca.

Publicado en el Consejo dicho Real Decreto, y orden ha acordado se guarde, y cumpla lo que S. M. manda; y que se comuniqué para su respectiva observancia à las Chancillerías, Audiencias, Corregidores, y Justicias del Reyno = Y haviendose tenido presente en el Acuerdo extraordinario de este dia el preincerto Real Decreto se acordó su cumplimiento, y publicacion segun su serie, y tenor. Por tanto, y para que venga à noticia de todos, y nadie pueda alegar ignorancia mandamos, expedir el presente, y que se publique, y fixe en los puestos, y parages acostumbrados de esta Ciudad, la de Alcu- dia, Villas, Pueblos, y Lugares forenses de esta Isla. Dado en Palma en la Sala del Real Acuerdo à 20. dias del mes de Abril de 1789. = D. Jorge de Puig Regente. = D. Juan Baptista Roca y Móra. = D. Pedro Moscoso. = D. Juan Josef de Salaberri. = Por mandado de su Excelencia = D. Onofre Gamila Ntt. *Escrivano mayor y Secret. del Acuerdo de la Real Audiencia.*