

# SEMANARIO ECONOMICO

QUE PUBLICA LA REAL SOCIEDAD DE AMIGOS DEL PAIS.

Sabado 26 de Mayo de 1810.

## INDULGENCIA DE 40 HORAS.

Los dias 30 31 y 1 de Junio, en el Monasterio de Sta. Clara, fiesta á la Ascencion del Sr.

*Precios corrientes de varios artículos de consumo ordinario.*

	lib.	f.	d.	lib.	f.	d.	
Aceyte { Mercad. qu. desde. 1 9 8	1	9	8	1	10	4	Por el último precio de las ludas resulta que el pan comun de ocho dineros debe pesar hoy siete onzas y media.
{ Tendero quartan.. 1 8 10	1	8	10	1	10	4	
{ Jabonero quartan.. 1 8 0	1	8	0	1	9	10	
Candeal barquilla..... 1 12 0	1	12	0	1	13	0	
Trigo grueso id. .... 1 11 6	1	11	6	1	13	4	
Trigo de ludas id..... 1 11 4	1	11	4	1	12	0	
Trigo Forastero id..... 0 0 0	0	0	0	0	0	0	
Cebada id..... 0 13 6	0	13	6	0	15	0	
Nuevo id..... 0 11 6	0	11	6	0	0	0	
Avena id. .... 0 0 0	0	0	0	0	0	0	
Almendra sin cascara quint.. 14 0 0	14	0	0	14	8	0	Los tres panecillos candeales, que componen 15 onzas Mallorquinas, valen hoy 27 dineros.
Id. con cascara quartera.... 3 0 0	3	0	0	3	7	0	
Precios del último mercado. { Habas almud. ... 0 3 6	0	3	6	0	3	8	
{ Guijas id. .... 0 3 4	0	3	4	0	0	0	
{ Garbanzos id. ... 0 4 8	0	4	8	0	0	0	
Carbon de Encina arroba... 0 4 9	0	4	9	0	5	0	
— de Mata id. .... 0 3 8	0	3	8	0	3	10	
Algarrobas quintal..... 1 5 0	1	5	0	1	5	6	
Queso id..... 13 5 0	13	5	0	16	10	0	
Lana id..... 15 10 0	15	10	0	16	0	0	
Cañamo id..... 19 0 0	19	0	0	22	10	0	Hoy sale el Sol en nuestro horizonte á 4 horas 45 minutos y se pone á 7 horas 14 minutos.
Paja id..... 0 9 0	0	9	0	0	9	6	

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

Dia 18 de Mayo.

P. Pedro Tur Ivicenco Javeque N. S. del Carmen, venido de Ivi-za en lastre.

P. Pedro Juan Bartomeu Mall Goleta la Purisima, venido de Cu-llera con 1 pasag. y cargo de arroz.

## Dia 19.

P. Benito Oliver Mall. Laud S. Antonio, venido de Tarragona con 13 pasag. y lastre.

## Dia 20.

P. Antonio Coll Mall Laud S. Josef, venido de Tarragona con 10 pasag. generos y valija, salió el dia 16.

Cap. Gaspar Español Catalan Bergantin S. Josef, venido de Gibraltar con fierro.

El Alferez de Fragata D. Juan Navarrete Comandante de la Polacra de S. M. C. Carmen, venido de Alicante.

P. Tomas Escardó Catalan Lleuda la Purisima, venido de Tortosa con cargo de madera.

## Dia 21.

P. Salvador Billet Catalan Laud S. Antonio, venido de Mataro con un Pasag. y lastre.

P. Salvador Billet Catalan Laud S. Antonio, venido de id.

P. Jayme Flexes Mall. Javeque la Concepcion, venido de Mataro con 2 pasag.

P. Pedro Bosch Mall. Laud N. S. del Carmen, venido de Iviza con pescado fresco.

P. Sebastian Turro Catalan Laud S. Antonio, venido de Mahon en lastre.

P. Cabriel Isern Catalan Laud la Caridad, venido de Mahon en lastre.

P. Antonio Viñas Valenciano Laud N. S. de los Desamparados, venido de Cullera con 1 pasag. y cargo de arroz.

P. Francisco Ballester Catalan Bombarda SSma. Trinidad, venido de Mataro con 1 pasag.

## Dia 22.

P. Nicolas Mercadal Mall. Javeque S. Josef, venido de Mahon con 9 pasag.

P. Lorenzo Boch Catalan Laud las Almas, venido de Sitjes en lastre.

P. Rafael Omedes Catalan Leuga S. Antonio, venido del Fangar con cargo de Madera.

P. Josef Escardo Catalan Laud S. Antonio, venido de Tortosa con 1 Pasag. y cargo de madera y barrilla.

Cap. D. Josef Badia Catalan Fragata la Fina, venido de Tarragona con 3 pasag. y lastre.

P. Francisco Caneves Mall. Javeque Sto. Cristo, venido de Argel con 15 pasag. y lastre.

## Dia 23.

P. Bartolome Oliver Mall. Javeque S. Antonio, venido de Tarrago-

na con 3 pasag. y cargo de generos.

P. Miguel Arrom Mall. Laud N. S. del Carmen, venido de Mataro con 3 pasag. y cargo de varniz y mimbres.

P. Juan Bautista Miguel Valenciano Javeque N. S. del Castillo, venido de Salou con 5 pasag. cargo de tavaco y zuela.

P. Gaspar Moner Mall. Javeque la V. del Rosario, venido de Tarragona con 10 pasag.

Dia 24.

P. Norato Berga Mall. Javeque la Purisima, venido de Tarragona con 31 pasag. y sus equipages.

P. Guillermo Pujol Mall. Laud S. Josef. venido de Tortosa con 8 pasag. y cargo de alquitran y cera.

*Real Orden que declara no dever existir Consules Austriacos.*

Respecto á que por el tratado de paz celebrado en Viena el dia 14 de Octubre del año proximo pasado ha cedido el Emperador de Austria al Gobierno frances los únicos puertos que poseia en el Adriatico, y que mientras subsista en el estado en que se ha constituido, no pueden los subditos Austriacos exercer ningun comercio maritimo; ha resuelto el Rey Nro. Sr. D. Fernando VII. y en su Real Nombre el Consejo de Regencia de los Reynos de España è Indias, que los Consules de dicha Nacion se abstengan de exercer las funciones de tales en los puertos de la Peninsula: sin que por esto se entienda que estén obligados á abandonar su residencia de los parages en donde se hallan.

**A R T E S.**

*Aceyte de tartaro compuesto para blanquear la cutis.*

Se toman tres libras de tartaro de vino blanco, quatro onzas de nitro, tres de estaño calcinado, y una de alumbre de roca: se muelen todas estas drogas juntas, se ponen en una cazuela, y luego en un horno de reverbero, hasta que

se calcinen y queden blancas: despues se pone una onza de esta materia, ya calzinada, en un quartillo de aguardiente, el qual de este modo, es uno de los mejores cosmeticos para blanquear la tez y conservarle la frescura natural.

*Secreto de un Persa para quitar las arrugas de la cara.*

Se pone sobre la lumbre un perol ó una cazuela nueva, y quando esté hecho asqua, se le hecha dentro mirra en polvo, y se recibe el humo en la cara tapándose la cabeza con una servilleta para que el humo se recoja y no se disipe: esta misma operacion se repetirá tres veces al dia, continuando del mismo modo por mañana y tarde todo el tiempo que acomode. El que ha comunicado este secreto promete maravillas. En algunas personas conviene tambien y salen mejor los efectos, usandolo del modo siguiente; despues de recibir el humo de la mirra como ya se ha dicho, riegan el perol ó cazuela estando aun al fuego con vino blanco, y reciben del mismo modo el vapor, teniendo la boca llena del dicho vino.

*Secreto para hacer carmin excelente.*

Se muele una libra de madera de brasil, y se pone en infusion por tres ó quatro dias en una vasija conveniente llena de vino blanco: en seguida se hace hervir por media hora, se cuela por un lienzo fuerte y se vuelve à poner al fuego: separadamente se tiene un vasito, en el qual se habrán puesto à disolver ocho onzas de alumbre en vinagre blanco, estos dos licores se mezclan y remueven bien con una espátula. La espuma que saldrà de esta composicion es el carmin de que se trata: se recoge, y se pone à secar.