

SEMANARIO ECONOMICO

QUE PUBLICA LA REAL SOCIEDAD DE AMIGOS DEL PAIS.

Sabado 25 de Agosto de 1810.

INDULGENCIA DE 40 HORAS.

Los dias 26, 27, 28 y 29 en el Monasterio de las Teresas dedicadas al corazon de la Sta.

Precios corrientes de varios artículos de consumo ordinario.

	lib.	f.	d.	lib.	f.	d.	
Aceyte	1	16	1	1	17	3	Por el último precio de las ludas resulta que el pan comun de ocho dineros debe pesar hoy siete onzas
Mercad. qu. desde	1	16	1	1	17	3	
Tendero quartan.	1	13	5	1	17	5	
Jabonero quartan.	1	13	0	1	14	6	Los tres panecillos candeales, que componen 15 onzas Mallorquinas, valen hoy 25 dineros. Hoy sale el Sol en nuestro horizonte à 5 horas 28 minutos y se pone à 6 horas 32 minutos.
Candeal barcilla.....	1	9	0	1	12	0	
Trigo grueso id.	1	8	0	1	9	4	
Trigo de ludas id.....	1	7	0	1	8	0	
Trigo forastero.....	1	7	8	1	9	0	
Cebada id.....	0	14	0	0	0	0	
Avena id.....	0	13	6	0	0	0	
Precios del último mercado.	0	3	2	0	3	8	
Habas aimud.	0	3	2	0	3	8	
Guijas id.	0	2	10	0	0	0	
Garbanzos id.	0	4	4	0	0	0	
Carbon de Encina arroba...	0	5	2	0	5	6	
de Mata id.....	0	4	5	0	4	8	
Algarrobas quintal.....	1	11	0	1	12	0	
Queso id.....	17	0	0	23	0	0	
Lana id.....	16	0	0	18	0	0	
Cañamo id.....	22	0	0	23	0	0	
Seda fina la libra.....	0	0	0	0	0	0	
Id comun.....	0	0	0	0	0	0	
Paja id.....	0	10	0	0	12	0	

Enharcaciones que han dado fondo en el Puerto de Palma.

Dia 17 de Agosto.

- P. Pedro Antonio Arbona Mall. Laud S. Antonio, venido de Villanueva con 15 pasag. y lastre.
- P. Antonio Vidal Mall. Laud S. Josef, venido de Tarragona con 10 pasag. y lastre.

Día 18.

P. Pedro Ferrer Mall. Pinque S. Pedro, venido de Mahon con 3. pasag. y lastre.

Día 19.

P. Juan Arbona Mahonés Bombarda S. Juan, venido de Mahon en lastre.

Cap. Marcos Dinelvich Inglés Polacra Sta. Ana, venido de Tarragona en lastre.

Día 20.

P. Gabriel Valent Mall. Laud Sta. Rosa, venido de Valencia con cargo de melones.

P. Antonio Puig Mall. Javeque la V. del Carmen, venido de Tarragona con 15 pasag. lastre y valija, salió el día 18.

Día 21.

P. Miguel Palou Mall. Laud Sto. Cristo, venido de Tarragona en lastre.

Cap. Felix Tabne Inglés Bombarda la Dorotea, venido de Tarragona con cargo de aguardiente.

Día 22.

P. Pedro Cabrera Valenciano Laud la Trinidad, venido de Guardia con cargo de melones.

Día 23.

P. Juan Mayol Mall. Javeque S. Juan, venido de Mahon con cargo de trigo.

P. Mariano Salleras Ivicenco Javeque S. Josef, venido de Iviza con 27 pasag. y cargo de sal.

P. Bautista Miguel Valenciano Javeque la Virgen del Castillo, venido de Valencia con 13 pasag. cargo de abichuelas y valija, salió el día 21.

Bando que prohíbe la extracción de varios comestibles y generos.

Don Josef de Heredia y Velarde Teniente General de los Reales exércitos Capitan General del exército y Reyno de Mallorca &c. Los Señores Regente y Oidores de la Real Audiencia &c. = El Real Acuerdo de este Reyno, en vista de la solicitud del Ayuntamiento de esta Ciudad, relativa à que se prohíba en calidad de por ahora la extracción

de granos, legumbres, toda clase de carnes, carbon, todo genero de pastas, fideos, y almidon del pais: à fin de evitar la carestia que se advierte de estos generos, y contener los excesivos precios que van tomando, teniendo presente lo expuesto en voz por el Fiscal de S. M., y conformandose con su dictamen, ha resuelto que por ahora no se permita la extraccion de dichos efectos de esta Isla; y para el mas puntual cumplimiento de esta prohibicion se expida, y publique el correspondiente bando; y à su consecuencia por tenor del presente, ordenamos y mandamos à toda persona de qualquier estado, calidad, ó condicion que sea, que desde el dia de su publicacion en adelante, no extraiga de esta Isla, granos, legumbres, toda clase de carnes, carbon, todo genero de pastas, fideos, y almidon del Pais, y la prohibicion de granos incluye todos los manufacturados; bajo la pena de cinquenta libras de multa de esta moneda, y perdimiento del genero, aplicadero uno y otro en la forma ordinaria; y à los Bayles, ò Justicias que padecieren la menor omision en el cumplimiento de lo mandado, ó en no dar cuenta puntual al Acuerdo de las infracciones que advirtieren, se les exìgirán cien libras de multa con igual aplicacion, quedando ademas responsables de todos los perjuicios que ocasione su falta de zelo, y de vigilancia en este asunto tan interesante à la causa publica. Y para que venga à noticia de todos &c. Dado en Palma en Sala del Real Acuerdo à 13 de Agosto de 1810. = *Josef de Heredia.* = *Francisco Marin* = *D. Leonardo Oliver.* = *D. Juan Josef Varela de Seijas.* = Por mandado de su Excelencia = *D. Bartolome Socias Secretario.*

A R T E S.

Modo de secar las flores de suerte que conserven su forma y colores naturales.
Se toma arena fina, se lava muchas veces mudando de

agua clara hasta que quede perfectamente limpia, luego se pone à secar al sol, en un horno ó en una cazuela al fuego: despues se echa en un vaso ó vasija de loza como cosa de dos dedos de dicha arena, y en ella se clava la varita del pie de la flor, dando à esta y à sus hojas su situacion natural; despues se cubre poco à poco con la arena hasta la altura de una ó dos lineas sobre la flor, y se coloca la vasija al sol, ó si es invierno en una habitacion templada hasta que se seque bien: entonces se le quita la arena con la precaucion posible limpiando las ojas con una pluma. Aunque algunas flores pierdan su brillantez, èsta se les puede volver: por lo que hace à las rosas y à otras flores muy delicadas, estas buelven à adquirirla exponiendolas à un vapor moderado de azufre: las de color de punzó ó carmesi la vuelven à adquirir exponiendolas al vapor de una solucion de estaño en espiritu de nitro: el vapor de la solucion de limaduras de hierro en spiritu de vitriolo hace volver su verdor à las hojas y varas.

En quanto al olor que en gran parte se disipa, se les puede restituir echando en medio de la flor una gota de agua de olor; por exemplo, de rosa à las rosas, de aceyte de clavo à los claveles y clavellinas.

Modo de hacer Negro liquido de Inglaterra.

Se toma un quarrillo de cerveza, seis papeles de polvos de imprenta, ó mejor si se puede de negro de marfil; de azucar candi, de goma arabiga y cera virgen dos dracmas de cada cosa; se pone à hervir rodo junto en un puchero bastante grande por ocho minutos luego se dexa enfriar.

El modo de usarlo es el mismo que el dicho en la receta del Semanario anterior.

Estos dos liquidos pasado algun tiempo si no están bien guardados en botellas, se engruesan y no son tan cómodos para usarlos, pero este inconveniente se remedia añadiendo un poco de agua caliente.