

SEMANARIO ECONOMICO

INSTRUCTIVO Y COMERCIAL

QUE PUBLICA LA REAL SOCIEDAD DE AMIGOS DEL
Pais de Mallorca.



Sabado 5 de Enero de 1811.

Precios corrientes de varios articulos de consumo ordinario.

		lib.	s.	d.	lib.	s.	d.	
Aceyte {	Merca. qu. desde	1	5	8	1	9	9	Por el último precio de las ludas resulta, que el pan comun de 8 dineros debe pesar hoy 6 onzas
	Tendero quartan	1	6	0	1	10	0	
	Jabonero id.....	1	4	0	1	8	9	
Candeal barcilla.....		1	17	8	1	18	0	Los 3 panecillos candeales, q. componen 15 onzas Mallorquinas valen hoy 32 d. Hoy sale el Sol en nuestro horizonte á las 7 h. 19 min. y se pone á 4 h. y 41 m.
Trigo grueso.....		1	14	6	0	0	0	
Trigo forastero.....		1	12	0	1	14	0	
Trigo de ludas.....		1	14	0	0	0	0	
Cebada idem.....		0	15	0	0	0	0	
Avena.....		0	0	0	0	0	0	
Almendron quintal.....		16	4	0	16	6	0	
Almendra quartera.....		3	18	0	4	0	0	
<i>Precios del último mercado.</i> {	Habas almud	0	4	0	0	4	2	
	Guijas idem..	0	3	0	0	3	4	
	Garbanzos id.	0	5	0	0	5	6	
Carbon de Encina arroba.		0	7	10	0	8	0	
De Mata id.....		0	6	0	0	6	4	
Algarrobas quintal.....		1	18	0	0	0	0	
Queso id.....		12	10	0	19	15	0	
Lana id.....		16	0	0	19	0	0	
Cáñamo id.....		24	0	0	27	0	0	
Paja id.....		0	18	0	0	21	0	

2
Embarcaciones que han dado fondo en el Puerto de Palma.

Dia 29 de Diciembre.

P. Josef Miguelet Catalan Laud San Josef, venido de Blanas con 2 pasag. y cargo de castañas y manzanas.

El Cap. de Fragata D. Andres Cavallero Comandante de la Fragata de S. M. Diana, venido de Tarragona.

P. Miguel Palau Mall. Tartana el Santo Cristo, venido de Mahon con 3 pasag y lastre.

Dia 30.

P. Miguel Arrom Mall. Laud la Virgen del Carmen, venido de Mahon en lastre.

Cap. Francisco Herrera Andaluz Bergantin Fernando VII. venido de Mahon con cargo de generos para Tarragona.

Cap. Josef Abella Inglés Bombarda la Catalina, venido de Mahon con cargo de centeno.

Dia 31.

P. Josef Lacomba Valenciano. Laud las almas, venido de Peñiscola con cargo de vino.

P. Josef Pani Ivicenco Laud la Virgen del Carmen, venido de Mahon en lastre.

Dia 2 de Enero.

P. Pedro Colome Catalan Laud San Joaquin, venido de Mahon en lastre.

Real órden comunicada al Sr. Intendente de este ejército con fecha de 19 de Noviembre ultimo por el Exmo. Sr. D. Josef Company encargado del despacho de Hacienda.

Conformandose el Consejo de Regencia con lo que han propuesto los Ministros encargados del arreglo del ramo de Consolidacion en papel de 18 de Setiembre último, ha tenido á bien resolver que circulen sin renovarse hasta fin de Agosto de 1811 los Vales Reales de la creacion de aquel mes, segun se ha dispuesto con respecto á los de las creaciones anteriores de Enero y Mayo, entendiendose habilitados para dicho efecto solo los renovados en laminas de 1.º del mismo mes de Setiembre de 1809, sin que de modo alguno lo sean los de los años de 807 y 808, á menos que preceda su presentacion y renovacion. Lo que de órden de S. A. participo á

3

V. S. para su inteligencia, cumplimiento en la parte que le corresponde; y demas efectos oportunos.

C A R T E L.

El Prior y Consules por S. M. del Real Consulado de mar y tierra de Mallorca.

Habiendosenos comunicado por el Exmo. Señor D. Josef Company encargado del Despacho de Hacienda la órden siguiente: = Con fecha de 14 del presente me comunica el encargado del Despacho de Marina lo siguiente.

„ Exmo Señor: considerando el Consejo de Regencia que la ocupacion de algunos puntos de la costa por los enemigos no ha dejado de producir males al comercio, á causa de no haver Buques suficientes á exterminar los Corsarios y Piratas, y deseando que no se repitan tales desgracias, ha juzgado conveniente mandar que los Mercantes naveguen en convoyes escoltados por Buques de guerra, porque la experiencia ha acreditado ser este medio el mas seguro y no el de los cruzeros, en que á pesar de la mayor vigilancia, sucede con frecuencia que entre dos Buques apostados pero á larga distancia por la escasez que hay de ellos se executan apresamientos que son irremediabiles. Con este motivo se ha dispuesto que la Fragata Esmeralda se agregue á la Diana que se halla en Tarragona, y que siempre que no estén ocupadas en un objeto que no permita la separacion de aquel punto convoye una de ellas hasta Alicante ó Cartagena, quando cese la epidemia, las embarcaciones en número competente dejando S. A. al cuydado del capitán general de aquel Departamento el que desde allí les de direccion á Cadiz con otros Buques de guerra. Del mismo modo serán escoltadas las que salgan de este puerto para levante siempre que los Buques de escolta encuentren en dichos dos puertos una de las Fragatas, ú otra embarcacion de fuerza suficiente que se encargue de conducir el comboy á Cataluña pero si asi no fuese, seguirán con él á su destino, deviendo regresar aqui inmediatamente con otro si lo hubiere“

La mandamos publicar paraque llegue á noticia del comercio de esta Isla. Palma 31 de Diciembre de 1810. = Josef Cotoner Salas.
= Francisco Morey. = Mariano Canals. = Por acuerdo del Real Consulado. = Josef Maria Serrá Secretario.

Modo de hacer almidon.

Se debe tomar el mejor trigo y limpiarlo bien, de modo que solo quede el grano bueno, luego se pone en infusion en una vasija con la cantidad de agua suficiente se expone al sol ó en un lugar templado y se le muda el agua por mañana y tarde: el agua de rio es la mejor para esta operacion. Quando el grano se deshaga facilmente al apretarlo entre los dedos, es señal que se ha humedecido suficientemente.

Se debe tener un saco hecho expresamente de media vara de largo y de una quarta de ancho de tela algo clara: tambien se debe tener un barril ó un barreño bien limpio: se toman cinco ó seis puñados de dicho trigo se meten en el saco, el qual debe estar bien cosido, se aprieta luego y se frota con fuerza como quando se lavan lienzo ordinarios. El saco se debe humedecer de tiempo en tiempo en agua, para facilitar la salida de la arina todo lo que sale de él cae en el barreño, y quando solo quedan las cascarras en el saco se deben tirar estas y limpiarlo bien para ponerle nueva cantidad de granos, y continuar del mismo modo hasta que se acaben.

Estando todo el almidon en el fondo del barreño se forma encima de él una agua roxiza que se debe sacar de tiempo en tiempo por inclinacion y en seguida ponerle otra agua fresca, removiéndolo bien todo se pasa por un lienzo se vuelve á poner en el barreño con el agua y esta se le muda quatro ó cinco veces sin colarla, y se dexa la vasija al sol: por ultimo se le quita el agua por inclinacion y se corta á pedazos el almidon para sacarlo y ponerlo sobre un bastidor cubierto de un lienzo despues se pone al sol ó al ayre á secar y se guarda.

Del mismo modo se hace con cebada, aunque esta tarda mucho mas en ponerse sus granos en estado de deshacerse.

SUSCRIPCION.

Se admite á este Semanario por todo el presente año á los mismos precios que en el anterior de cuenta de la Sociedad Económica de Amigos del Pais, en la Libreria de D. Nicolas Carbonell Plaza de Cort.