

BOLETIN OFICIAL

de Mallorca.

NÚMERO

55

Artículo de oficio.

Contestacion del Escmo. Sr. Capitan general al oficio del Baile Real de la villa de Soller, inserto en el Boletín de ayer.

Merece Soller la abundancia de frutos, que derrama en su territorio la divina Providencia: merece el aprecio de Mallorca y de sus Autoridades: es V. digno Sr. Baile y Ayuntamiento que preside, de mi consideracion personal, y lo son igualmente los generosos vecinos, cuya lista me incluye: espero que V. los cite á su presencia y les lea este oficio, ínterin tengo el placer de conocerlos personalmente.

Será preciso, Sr. Baile, buscar algun arbitrio de retribucion para los menos pudientes, á fin de no abusar de su franqueza; y para pagar al único que se ha señalado, y cuyo nombre he prevenido se oculte por si se ha visto obligado de sus atrasos, y de otro modo bástale que sus convecinos lo sepan.

Dios guarde á V. muchos años. Palma 18 de julio de 1835.

Juan Antonio Monet.

El Corregidor y Ayuntamiento de la M. I. N. y L. ciudad de Palma, capital del Reino de Mallorca.

El Escmo. Sr. Capitan general de estas islas ha comunicado de oficio al Ayuntamiento de esta capital la plausible noticia de haber sido jurada en Madrid el 20 del pasado junio, como heredera del trono á falta de varon, la SERENÍSIMA SEÑORA PRINCESA DOÑA MARIA ISABEL LUISA, escelsa primogénita de nuestros amados Soberanos. Los reinos reunidos en Cortes, por medio de la mas augusta ceremonia la han recibido como tal sucesora, respetando nuestra antigua costumbre, las venerandas leyes de la monarquía y la reciente pragmática sancion de S. M., que les ha dado nuevo vigor; y los pueblos han solemnizado á porfía con numerosas y sinceras demostraciones de júbilo tan fausto y tan memorable acontecimiento. Palma, que no cede á ningun otro en lealtad y adhesion á sus Reyes, esperaba ansiosa la feliz nueva para dar libre efusion á sus sentimientos generosos; y el Ayuntamiento, que no ha podido comunicársela hasta hoy por la tardanza de los correos, le anuncia ya con placer que los dias 24, 25 y 26 de los corrientes son los señalados para celebrarse aquel grandioso acto en la capital de las Baleares.

El dia 24 se dará principio á la solemnidad con un *Te Deum* general en accion de gracias, que se cantará en la santa iglesia catedral á las 11 de la mañana: á las 5 de la tarde desde el balcon de las casas consistoriales echará el Ayuntamiento dulces y monedas al pueblo, en senal de la regia munificencia; á las 6 pasará el Ayuntamiento en cuerpo al Real Palacio, de donde, incorporado S. E., se dirigirá al paseo de la PRINCESA, en el que se inaugurará la fuente, que se erige en memoria de tan fausto acontecimiento, colocándose la primera piedra con el conveniente aparato por el escelentísimo señor Capitan general; y por la noche se dará en este local un baile público, festejo que se repetirá en la del último dia. En manifestacion del público regocijo se servirá el 25 una abundante comida á los pobres de la casa de misericordia y del hospital general de esta ciudad. En las noches del 25 y 26, cooperando

S. E. por su parte á que pueda darse variedad á los regocijos, permitirá que salgan por las calles comparsas de máscara. Y en todas las tres estarán vistosamente iluminados la fachada principal de las casas consistoriales y el paseo de S. A.

El Ayuntamiento se abstiene de recomendar el orden y circunspeccion, porque sabe que estas son cualidades innatas del carácter de este vecindario: y al disponer que la iluminacion sea general, reconoce que no tiene necesidad de prevenirlo sino como un deber de su autoridad. La iluminacion será espontánea y espléndida, porque nadie aventaja á los palmesanos en amor y respeto á la augusta descendencia de nuestros caros Monarcas, ni nadie sabe apreciar mejor la estensa y benéfica influencia, que tendrá en los destinos futuros de la nacion, la jura de la escelsa PRIMOGÉNITA del magnánimo FERNANDO y de la clemente CRISTINA.

Consistorio de Palma 18 de julio de 1833.—Juan Malats—Juan Antonio Fuster—Bernardo Fuster de Salas—Felipe Villalonga Mir—Por acuerdo del Ayuntamiento—Juan María Rosselló y Gonzalez Not.º Srio.

ARTES.

Anzuelos de noche.

Asi se llaman los anzuelos de una construccion particular inventados en el extranjero para pescar de noche, y sin que se necesite la presencia del pescador. He aquí el modo de servirse de ellos: tómese un cordel de unas diez y seis varas de largo; á este cordel se atarán á distancias iguales, cinco ó seis sedales de cáñamo, del mismo grueso que los que se usan para pescar lucios, y de diez y ocho pulgadas de largo; pero se atarán de modo que puedan con facilidad desatarse para volverlas á colocar como mejor acomode. En cada uno de dichos sedales se pondrá un anzuelo, y por sebo una lombriz ó vario (pez de rio muy pequeño), al que se le quitarán las agallas; ó bien un gobio pequeño, una hueva de anguila, ó finalmente, un pedacito de carne ó tué-

tano de vaca. Si se usare de algun pescadillo, se le introducirá el anzuelo por la cola y sacará por la boca, de manera que la cabeza quede entre la encorbadura del anzuelo, cubriendo la punta de él con una lombricilla. En seguida se atará à una de las estremidades de la cuerda una piedra, ó un pedazo de plomo del peso de unas dos libras, y se arrojará al agua en parage que sea hondo y tenga poca corriente, amarrando el otro cabo à un tronco de un árbol, à un palo, etc., en la orilla en que estuviere el pescador: à la mañana siguiente será muy rara casualidad que no haya algunos peces ensartados.

De este modo se pescan las anguilas, las truchas grandes y los lucios; advirtiendole que para estos últimos conviene que el cebo quede flotando en el agua un pie antes de llegar al fondo: para los demas pescados se dejará que llegue al fondo.

Modo de adobar ó poner en vinagre los pepinillos, rabanillos y judias verdes.

Se escojen pepinillos de dos pulgadas lo mas de largo, y lo mismo los rabanillos; se pican con un tenedor ó aguja, y se colocan en una vasija en la cual se echa una cantidad de vinagre blanco hirviendo, en cantidad suficiente para cubrirlo todo. Se añadirá al vinagre pimienta negra, raiz de gengibra, mostaza blanca, tomillo salsero, orégano y sal: despues que se enfria se tapará con un corcho.

Connaturalizacion de plantas exóticas.

Desde el descubrimiento del Nuevo Mundo, nuestros jardines ingleses han producido 2,345 árboles y plantas de América, mas de 1,700 del Cabo de Buena Esperanza, y ademas muchos miles que se han traído de la China, de la India, de Nueva Holanda, y de varias partes de Africa, Asia y Europa, de modo que las plantas que se cultivan en Inglaterra pasan de 120,000 variedades. (*Mechanic's Magazine*, tom. 16, fol. 32).

PALMA: imprenta de GUASP, calle de Morey.