

SEMANARIO ECONOMICO

QUE PUBLICA LA REAL SOCIEDAD DE AMIGOS DEL PAIS.

Sabado 7 de Abril de 1810.

INDULGENCIA DE 40 HORAS.

Hoy y los dias 8 y 9 en el Convento de San Francisco de Asis, dedicadas á Ntra. Sra. de las Angustias.

Precios corrientes de varios artículos de consumo ordinario.

| | lib. | f. | d. | lib. | f. | d. | |
|-----------------------------|------|----|----|------|----|----|--|
| Aceyte | 1 | 8 | 10 | 1 | 9 | 11 | Por el último precio de las ludas resulta que el pan comun de ocho dineros debe pesar hoy siete onzas y media. |
| Mercad. qu. desde. | 1 | 8 | 10 | 1 | 9 | 11 | |
| Tendero quartan. | 1 | 8 | 8 | 1 | 10 | 10 | |
| Jabonero quartan. | 1 | 7 | 0 | 1 | 9 | 6 | |
| Candeal barquilla. | 1 | 10 | 0 | 1 | 12 | 0 | |
| Trigo grueso id. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Trigo Forastero id. | 1 | 6 | 0 | 1 | 7 | 8 | |
| Cebada id. | 0 | 13 | 4 | 0 | 13 | 8 | |
| Avena id. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Almendra sin cascara quint. | 10 | 4 | 0 | 11 | 0 | 0 | |
| Id. con cascara quartera. | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Habas almud. | 0 | 2 | 10 | 0 | 3 | 4 | |
| Guijas id. | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Garbanzos id. | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Carbon de Encina arroba. | 0 | 4 | 4 | 0 | 4 | 6 | |
| —de Mata id. | 0 | 3 | 2 | 0 | 3 | 4 | |
| Algarrobás quintal. | 0 | 18 | 0 | 0 | 19 | 0 | |
| Queso id. | 13 | 0 | 0 | 15 | 2 | 0 | |
| Lana id. | 15 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | |
| Cañamo id. | 18 | 0 | 0 | 22 | 10 | 0 | Hoy sale el Sol en nuestro borisonte à 5 horas 40 minutos y se pone à 6 horas 20 minutos. |
| Paja id. | 0 | 8 | 0 | 0 | 9 | 0 | |

Embarcaciones que ban dado fondo en el Puerto de Palma.

Dia 30 de Marzo.

P. Francisco Ros Catalan Londro Ntra. Sra. del Carmen, venido de Bogu con 2 pasag. con cargo de Vino para Cadiz.

Dia 31.

P. Josef Seguer Mall. Laud San Josef, venido de Mahon con 8 pasag. y Cascos vacios.

P. Pablo Vña Menorquin Javeque S. Pedro, venido de Ciudadela con 1 pasag. cargo de Zarzaparrilla y extracto de regaliz con destino á Gibraltar.

P. Miguel Prats Mall. Javeque La Soledad, venido de Tarragona con 4 pasag. y lastre.

P. Damian Duran Mall. Javeque La Virgen del Carmen, venido de Tarragona con 7 pasag.

P. Antonio Cantallops Mall. Mistico La Beata Catalina, venido de Tarragona con 14 pasag. cargo de Cueros y papel.

Dia 1 de Abril.

P. Domingo Pons Mall. Javeque Ntra. Sra. del Buen Camino, venido de Benicarlo con 1 pasag. y cargo de Vino.

P. Hilario Campos Valenciano Laud Sto. Cristo, venido de Salou con cargo de Vino y corcho.

Cap. Cecilio Marques Murciano Bergantin Ntra. Sra. de los Dolores, venido de Alicante con 2 pasag. y cargo de Trigo y Cevada para Tarragona.

Dia 2.

P. Antonio Coll Mall. Laud S. Josef, venido de Tarragona con 19 pasag. diferentes generos y valija salió el dia anterior.

P. Miguel Alemañy Mall. Javeque La Purisima Concepcion, venido de Tarragona con 6 pasag. y lastre.

Dia 3.

Cap. Wallgres Comandante de la Fragata de S. M. Britanica, Thames venido de Mahon.

P. Antonio Vidal Catalan Javeque Ntra. Señora del Carmen, venido de Cambrils con 4 pasag. y lastre.

Dia 4.

P. Domingo Ferrer Ivicenco Javeque J. M. J. venido de Iviza con 28 pasag. y lastre.

P. Jayme Pasqual Ivicenco Laud Santa Barbara, venido de Iviza con cargo de Arroz.

P. Estevan Ferrando Catalan Laud San Antonio, venido de Salou con cargo de Vino.

Dia 5.

P. Josef Ferrer Mall. Javega La Virgen del Carmen, venido de Tarragona con 13 pasag. y lastre.

Cap. Antonio Valentia Español Bergantin Santa Cristina, venido de Iviza con 16 pasag. y cargo de Vino para Cadiz.

P. Mateo Gonzalez Español Javega San Antonio, venido de Tarragona

gona con 2 pasag. y lastre.

P. Antonio Llorens Catalan Tartana La Santísima Trinidad, venido de Areñys con 6 pasag. y lastre.

P. Antonio Muntaner Mall. Javeque Las Almas, venido de Tarragona con 13 pasag. cargo de generos y valija salió el dia anterior.

P. Benito Oliver Mall. Laud San Antonio, venido de Tarragona con 5 pasag. y cargo de generos.

ARTES.

Agua para grabar sobre hierro ó acero.

Se toman dos onzas de cardenillo, una de alumbre quemado, y una de sal disuelta en agua, se hace hervir esta mezcla en dos quartillos de vinagre hasta que merme la mitad. Quando se quiere grabar se calentará esta composicion y se echará de ella con una cuchará sobre la obra, que se tendrá sobre el fuego para mantenerla en su calor, y se continua la misma operacion hasta que el agua haya mordido suficientemente.

Otra agua propia para grabar sobre hierro ó acero.

Se toma cardenillo, vinagre fuerte, sal amoniaco, sal comun y caparrosa, de cada uno partes iguales; se hervirá todo junto por un quarto de hora; se cuele el licor por un lienzo, y se echa sobre la límina de hierro ó de acero, y media hora despues estará grabada.

Otra agua para grabar sobre cobre.

Se toman seis quartillos de vinagre, seis onzas de sal ammoniaco, seis de sal comun, quatro de cardenillo; se machacan bien las materias duras, y se pone todo junto en una vasija de barro barnizada, bastante grande, para que hirviendo lo que contenga no se salga: se cubre con su tapadera y se pone á un fuego fuerte, para que de prontamente dos ó tres hervores grandes solamente: quando se juzgue pocas ó mas ó menos que el hervor quiere subir, se desrapa la vasija, y se remueve todo con un palo, teniendo cuidado no se derrame; luego que esta composicion haya dado dos ó tres buenos hervores, se aparta del fuego y se dexa enfriar manteniendola tapada; despues se echará la composicion en

una botella, se dexa reposar un dia para el uso: si es muy mordente, y que haga descascarar el barniz, se puede moderar su fuerza añadiéndole un vaso ó dos del mismo vinagre que se empleó para hacerla; si esto no basta se podrá debilitar con agua.

Esta especie de agua fuerte es excelente para abrir las láminas dadas con barniz blando, no hace saltar el barniz, y no perjudica á la vista ni á la salud como la del apartado.

Mode de grabar láminas con agua fuerte.

Se toma una plancha de cobre roxo bien pulida, tersa como un espejo, y dispuesta para recibir la composicion siguiente. Si se trabaja en estío se toman dos onzas de pez, dos de espalto, una de pez resina pulverizado todo, y dos onzas de cera virgen.

Si en invierno, dos onzas de pez, dos de espalto, media de pez resina pulverizado todo, y tres onzas y media de cera virgen: se hace derretir la cera con los polvos en un pucherito á fuego manso por un quarto de hora, removiendo sin cesar la composicion para que se mezcle bien; entonces se aparta la vasija del fuego para que no se quemee, y se echa la mezcla sobre un pedazo de tafetan nuevo; quando se haya enfriado un poco se hará bolitas, y se dexarán enfriar enteramente, despues se guardan en un parage donde no les caiga polvo. Para servirse de ellas se coloca la plancha sobre unas parrillas suspendidas á distancia de un pie, sobre un fuego de ascuas moderado è igual; en seguida se toma una de las bolitas y con ella se frota la lámina por lo largo y al traves con igualdad sin dexar ni rayas, ni mas espesor en una parte que en otra, y teniendo cuydado que la composicion no hierva, y que no le caiga polvo. Para apartar la lamina del fuego es menester ponerse un guante, y cogerla con mucho cuydado por los bordes sin tocar el barniz.

P A P E L N U E V O.

Parafraſis sobre el Saimo 108 á favor de la Iglesia contra su actual opresor, se vende en casa de D. Nicolas Carbonell.