

SEMANARIO ECONOMICO

QUE PUBLICA LA REAL SOCIEDAD DE AMIGOS DEL PAIS.

Sabado 1 de Setiembre de 1810.

INDULGENCIA DE 40 HORAS.

Los dias 7, 8, 9 y 10 en el Convento de los Capuchinos, dedicadas al nacimiento de Maria Santisima.

Precios corrientes de varios artículos de consumo ordinario.

	lib.	f.	d.	lib.	f.	d.		
Aceyte {	Mercad. qu. desde	1	14	0	1	16	9	Por el último precio de las ludas resulta que el pan comun de ocho dineros debe pesar hoy siete onzas
	Tendero quartan.	1	13	4	1	17	6	
	Jabonero quartan.	1	12	0	1	13	9	
Candéal barcilla.....	1	11	0	1	13	10	Los tres panecillos candeales, que componen 15 onzas Mallorquinas, valen hoy 25 dineros.	
Trigo grueso id.....	1	8	8	1	10	0		
Trigo de ludas id.....	1	7	0	1	8	0		
Trigo forastero.....	1	7	8	1	9	2		
Cebada id.....	0	14	0	0	0	0		
Avena id.....	0	0	0	0	0	0		
<i>Precios del último mercado.</i> {	Habas aimud. ...	0	3	2	0	3		8
	Guijas id.....	0	2	10	0	0		0
	Garbanzos id....	0	4	0	0	0		0
Carbon de Encina arroba...	0	5	2	0	5	4		Hoy sale el Sol en nuestro horizonte à 5 horas 34 minutos y se pone à 6 horas 26 minutos.
—de Mata id.....	0	4	2	0	4	6		
Algarrobas quintal.....	1	11	0	1	12	0		
Queso id.....	14	0	0	18	0	0		
Lana id.....	16	5	0	17	0	0		
Cañamo id.....	20	5	0	23	15	0		
Seda fina la libra.....	0	0	0	0	0	0		
Id comun.....	0	0	0	0	0	0		
Paja id.....	0	13	0	0	14	0		

Enbarcaciones que han dado fondo en el Puerto de Palma.

Dia 24 de Agosto.

- P. Bartolome Mayol Mall. Laud S. Antonio, venido de Tarragona con 2 pasag. y lastre.
- P. Miguel Santi Valenciano Laud el Sto. Cristo, venido de Iviza con cargo de melones.

dia 25.
P. Felipe Salas Valenciano Laud las Almas, venido de Iviza con 3 pasag. y cargo de melones.

P. Juan Alzamora Mall. Laud San Josef, venido de Tarragona con 5 pasag. y lastre.

P. Josef Duran Mall. Javega el Sto. Cristo, venido de Tarragona con 5 pasag. y lastre.

P. Mateo Alorda Mall. Javeque la V. del Buen Camino venido de Tarragona con 27 pasag. lastre y valija, salió el dia 23.

Dia 27.

P. Silvestre Martí Catalan Laud S. Antonio, venido de Tarragona con 2 pasag. y lastre.

P. Mateo Pieras Mall. Javeque la V. del Carmen, venido de Tarragona con 3. pasag. y lastre.

P. Nicolas Mercadal Mall. Javeque S. Josef, venido de Mahon con 10 pasag. lastre y valija, salió el dia 24.

Dia 28.

P. Ramon Torres Catalan Laud N. S. del Rosario, venido de Península con cargo de paños y cascotes vacios.

P. Juan Bautista Chiclana Inglès Javeque el curioso, venido de Mahon con 1 pasag. y cargo de generos.

Dia 29.

P. Norato Borga Mall. Javeque la Purisima, venido de Gibraltar con 1 pasag. y cargo de generos.

P. Pedro Juan Andreu Mall. Javeque las Almas, venido de Gibraltar con cargo de generos y valija, salió el dia 14.

Dia 30.

P. Salvador Martinez Sardo Javega Sta. Maria Madalena, venido de Mahon con 300 quarteras de trigo.

P. Juan Bautista Schiartin Sardo Laud J. M., venido de Mahon con 300 quarteras de trigo.

P. Filipo Treglia Sardo Laud J. M., venido de Mahon con 300 quarteras de trigo.

A R T E S.

Secreto para lavar las blondas y encages.

Se doblan las puntas ó encages sin apretarlos, y de este modo se ponen en una vasija aseada, y proporcionada,

la qual se llena de agua de xabon , y se hace hervir por una hora ; entonces se quita aquella agua , y se vuelven à poner à la lumbre para que hiervan otra hora con agua clara : luego se sacan , y sin exprimirlas se ponen en agua de goma arábica hecha con aguardiente y un poco de alumbre ; se extriegan ligeramente , y estando à medio secar se planchan con plancha de cristal.

Secreto admirable para blanquear las perlas.

Se pone en una vasija de barro barnizada una cantidad suficiente de sal ammoniaco y de salitre en polvos sutiles ; se humedece esta composicion con aceyte de tartaro , y se mete en ella las perlas hasta que hayan adquirido la blancura que se desee.

Otro.

Se ponen las perlas por dos ó tres minutos en aceyte de vitriolo , se sacan luego , y se ponen en aceyte de tartaro por un quarto de hora ; y despues se lavan en agua fresca : si no quedaren bien limpias , se repite la misma operacion , y quedaràn hermosas y brillantes.

Modo para que el marfil usado quede como nuevo.

Se toma un quartillo de vinagre , cal la que fuere menester , para que quede como unguento , se añade el grueso de una nuez , de xabon : en estando todo bien incorporado , se toma el marfil limpio de polvo , y se pone en esta composicion , se dexa por cinco ó seis horas , luego se saca , y se pone à enxugar : estando enxuto , con una brochita se irá limpiando para ver si se ha blanqueado por igual , y caso que no lo esté , se volverá à poner en el baño hasta que quede bueno ; despues se lava y se pone otra vez al sol : quando esté enxuto se toma un trapo de lana , y se restre-

ga el marfil, con lo qual tomará el mismo lustre que tenía antes, y quedará como nuevo.

Modo de hacer las cenizas graviladas que sirven para sacar todos los colores.

Se toman las heces del vino (no del tártaro), se le saca si se quiere el aguardiente, y lo restante se pone al sol à secar, cuidando no les caiga agua ni rocío; estando bien secas se harán unos hoyos en la tierra, y se les dará fuego; y para conocer si están bien quemadas, deben quedar en consistencia de piedra, y estarán hechas.

Modo de purificar el aceyte comun.

Se toma aceyte, se pone en un frasco que no esté del todo lleno, se pondrá tapado en parage que mas dure el sol, se dexa en este lugar dia y noche, y al cabo de algunos dias se hallará un aceyte claro como agua; luego se separa de las heces.

Modo de conservar los huevos frescos.

Para esto es necesario que sean recientes; se ponen en agua fresca, de modo que esta los cubra enteramente, y se tendrá cuidado de mudar el agua todos los dias: ó metiéndoles en agua hirviendo, se dexan en ella por uno ó dos minutos; de este modo la clara forma una especie de membrana que cubre el interior, y lo hace impenetrable al ayre. En las indias orientales los conservan untándolos con una pasta hecha de tierra grasa, de cenizas comunes y de sal; los ponen al horno ó al rescoldo, en donde los dexan el tiempo necesario para cocerlos; y así se conservan de tal modo despues de esta operacion, que las naves europeas, hacen de esta suerte las provisiones para sus viages.