

PALMA DE MALLORCA

Sabado 11. de Julio de 1789.

Frutos:	Peso.	Medida.	Precios:	
			baxo.	alto.
			sucl. din.	sucl. din.
		..quartan..	17 0	18 0
Azeyte	} Tintero Idem..	00 0	00 0
		.. Idem ..	17 6	18 0
		.. Idem ..	17 0	18 0
Candéal barcilla..	16 4	18 4
Trigo grueso barcilla ..	15 0	16 0
Trigo de ludas barcilla ..	14 0	16 8
Trigo de fuera Reyno barcilla ..	7 0	7 4
Cevada barcilla..	5 0	5 2
Avena almud..	2 2	2 6
Avas almud ..	2 9	3 0
Guixas almud ..	3 0	0 0
Garvanzos arrova	2 8	3 1
Carbon quintal	20 0	22 6
Algarrovas quintal . f.	200 0	260 0
Lana quintal	152 0	185 0
Queso libra	75 0	86 0

Han llegado las 5. Embarcaciones siguientes.

De Cullera dia 5. el Barco del Patron Francisco Correchert Valenciano con 7 pasajeros, y cargo de 101. sacos de arroz, faliò el dia 4.

De Iviza dia 6. el Laud de Damian Canavas Mallorq. con un pasagero, falió el dia 5.

De Barcelona dia 7. el Javeque del Patron Bartholome Verger Mallorq. con un pasagero en lastre, falió el dia 2.

De Marsella el mismo dia las Javegas de los Patrones Mallorq. Bernardo Palmer en lastre, y Pasqual Ferrer en lastre, falió el dia 1.

Estàn para marchar.

A Marsella el Patron Nicolas Carbonell con azeyte, y los mismos de la semana anterior.

TRATADO DE LAS CALIDADES DEL MIJO

Esta planta tiene su vástago de una vara de alto, grueso, nudoso, y con hojas semejantes à las de la caña común, anchas y vellosas. Sus granos son ovalados, pajizos, ó blancos, duros y relucientes, encerrados en unas cascarras delgadas y tiernas, y cuyo conjunto no forma espiga, sino una especie de ramillete que parece un racimo.

En los contornos de Nerac en Guiena se cultiva el mijo con el centeno en un mismo campo, alternando las tablas, ó surcos de este, con los del mijo, de suerte que aquellas tierras producen dos cosechas consecutivas cada año, y nunca están ociosas. Se cultiva de este modo el mijo en muchas partes de Francia.

Para mondarlo de su corteza se maja en un mortero de palo ó se pasa por las piedras del molino teniendolas bastante apartadas para que la almendra no se haga polvo. Pero quando no se trata de aplastar ó estrellar los granos del mijo, y si solo de mondarlos de su cascara, parece mas adaptable el uso de la mano del mortero de que se sirven en Lombardia: es un mazo de madera pesado parte de figura cilindrica, y parte conica. Esta entra en el mortero cuya concavidad es tambien conica. En la parte cilindrica se planta el mango perpendicularmente á su eje. El mango es una palanca de madera cuyo punto de apoyo está entre el cabo y la mano, pero mas cerca de este que de aquella. Dicha palanca está sostenida à charnela con un pie derecho plantado en el suelo y un hombre empujando el cabo de la palanca con un pie hácia abaxo hace levantar la mano que luego cae en el mijo, Quando la mano está dentro de él, su direccion es horizontal, y dista del suelo poco mas de pie y medio, para cuyo efecto es menester que el mortero este hundido en la tierra ó piso de este laboratorio. Algunos lo pasan tambien por un pequeño molino.

Se hace pan muy bueno con harina de mijo mezclada con la de trigo, ó sola sin mezcla de otra. Este pan es bastante bueno con tal que se coma caliente porque se ennegrece quando llega à ser duro, y el pan de mijo enfrí-

ado es quebradizo, se hace burujones, y se desmigaja con mas facilidad que ninguna otra clase de pan. Los Italianos dice Gaspar Bauhino, comen el pan de mijo caliente; no por necesidad sino a causa de su dulzura. En la plaza del Angel de Barcelona, hemos visto lo conservan muy tapado los vendedores para que se mantenga caliente interin acuden los compradores, a quienes se vende a pedazos.

Se pretende que el pan hecho con sola harina de mijo es pesado e indigesto, con todo la gente del campo se componen muy bien con el, y seria ciertamente mejor si supiesen prepararlo. El arte de la fabricacion del pan no se ha exercido hasta ahora sino sobre el trigo, y sin embargo seria importantisimo para la sociedad que se hiciesen averiguaciones sobre el arte util de hacer pan bueno con todas las suertes de farinaceos. Mr. Maliset hizo tocante a esto todos los ensayos que comunico a Mr. Malouin para su obra *del Arte del Panadero*, y creemos que en quanto al mijo especialmente: este grano seria sumamente propio para hacer pan, porque Mr. Malouin sostiene que hace en general mejor levadura y piensa que es muy a proposito para hacer buena cerveza.

Los negros y salvages de las Indias, se nutren con mijo asado. Los Tartaros y los Cosacos, hacen su principal alimento con la harina de este grano, la mezclan, segun refiere Mr. Beguillet, con leche de yegua, o con sangre que sacan de la vena crural de sus cavallos.

La gente baxa de Italia, que reduce D. Phelipe Mareschalchi a varios habitantes de las tierras cercanas a los Alpes, se mantienen con pan de mijo porque los que estan en el Apenino comen pan de castañas bueno, aunque Mr. Parmentier que tambien se equivoca a veces, asegura ser imposible hacer pan con castañas.

Fin de la Instruccion que los Intendentes, y Subdelegados ban de observar para poner en execucion lo que previene el Decreto inserto en el semanario. num. XXVI.

VI. No siendo comprehendidos en la gracia los que en los años de que proviniesen los atrasos hayan sido Alcaldes, o Regidores, ni sus parientes en tercer grado, como lo expresa el Decreto por lo respectivo a los repartimientos que se les hubieren hecho, cuidarán

los Intendentes, y Subdelegados de cobrar su importe, sino se acreditase en la forma que previene haber dexado de satisfacerlos por alguna de las causas que se refieren; pero en el caso de verificarlo, segun corresponde, suspenderán los procedimientos, y determinarán lo que convenga, dando cuenta en cada caso á la Superintendencia General para que les prevenga lo que estime conforme á las intenciones de S. M.

VII. Los Intendentes, y Subdelegados darán cuenta á la Superintendencia General de todo lo que fuesen adelantando, y ocurriese, enviando relaciones de todo lo que resultase existir en primeros, y segundos contribuyentes, y exponiendo todas las dudas que les ocurran con su parecer, para prevenirles lo que deberán executar.

VIII. A fin de que tenga efecto la libertad que S. M. concede de la Alcabala en el Trigo, y Cebada en todo el año proximo de 1789. se comunica la orden correspondiente á los Directores Generales de Rentas, y sin embargo concurrirán por su parte los Intendentes, y Subdelegados á su cumplimiento. Madrid 20 de Diciembre de 1788. = Pedro de Lerena. = Dado en la Ciudad de Palma á 2. de Junio de 1789. = Don Jorge de Puig.

NOTICIAS.

El Jueves de esta semana se hizo un pregon de orden del Señor Corregidor, sobre que en el dia de hoy, destinado para la Real Proclamacion, y en los de mañana, y pasado mañana en que deven continuarse las luminarias, y regocijos publicos, no se atreva persona alguna á tocar caracoles, ni cencerros, ni menos entren en la Ciudad asemilas con ellos, ni se dexen sueltos los perros, ni suba gente á los texados para ver las funciones, ni se disparen fuegos artificiales, con otros preceptos de buen gobierno, como igualmente que tengan colgadas las paredes, y compuestas las ventanas de la carrera por donde ha de pasar el Real Pendon que será desde la Rambla, y casa del Sr. Marques de Villafranca, por la calle de los Olmos, á la de San Miguel, y en derechura por la Plateria á la plaza de Santa Eulalia y desde esta á la de las Cortes.

Se han tomado otras providencias en materia de abastos para que no falten al gran concurso de gente forastera que se halla en esta Capital, especialmente el pan y la carne: habiendo dispuesto el Administrador de las carnicerías se corte y venda en ellas por las tardes de estos dias, lo mismo que se hace en las mañanas de los demas.

La Real Cédula con que S. M. aprueba la Ereccion de una Academia Medico-práctica en este Reyno, con los estatutos que incluye para el gobierno de la misma Academia: se hallará donde este Semanario desde hoy, al precio de quince dobleros.