

SEMANARIO ECONOMICO

QUE PUBLICA LA REAL SOCIEDAD DE AMIGOS DEL PAIS.

Sabado 8 de Setiembre de 1810.

INDULGENCIA DE 40 HORAS.

Hoy y los dias 9 y 10 en S. Francisco de Paula dedicadas al Nacimiento de Maria SSma

Precios corrientes de varios articulos de consumo ordinario.

	lib.	s.	d.	lib.	s.	d.	
Aceyte { Mercad. qu. desde	1	15	5	1	16	1	Por el último precio de las ludas resulta que el pan comun de ocho dineros debe pesar hoy siete onzas
{ Tendero quartan.	1	15	8	1	15	9	
{ Jabonero quartan.	1	14	11	1	16	0	
Candeal barquilla.....	1	11	0	1	13	4	
Trigo grueso id.....	1	8	0	1	11	0	
Trigo de ludas id.....	1	7	0	1	9	0	
Trigo forastero.....	1	8	0	1	10	0	
Cebada id.....	0	14	0	0	0	0	
Avena id.....	0	0	0	0	0	0	
Almendra sin cascara quint.	14	10	0	16	0	0	
Id. con cascara quartera.....	3	13	0	4	0	0	
Precios { Habas aimud. ...	0	3	2	0	3	8	
del último { Guijas id.	0	2	10	0	0	0	
mercado. { Garbanzos id. ...	0	4	2	0	0	0	
Carbon de Encina arroba...	0	5	4	0	5	6	
— de Mata id.	0	4	5	0	4	8	
Algarrobas quintal.....	1	12	0	0	0	0	
Queso id.....	16	0	0	21	0	0	
Lana id.....	16	0	0	17	0	0	
Cañamo id.....	22	0	0	23	15	0	Hoy sale el Sol en nuestro horizonte à 5 horas 40 minutos y se pone à 6 horas 6 minutos.
Paja id.....	0	13	0	0	14	0	

Embarcaciones que han dado fondo en el Puerto de Palma.

Dia 1 de Setiembre

Cap. Pablo Traveso Inglés Polacra la Fortuna, venido de Cambils con 1 pasag. y lastre.

Cap. Pablo Argeri Otomano Polacra S. Nicolas, venido de Especie con 4000 quarteras de trigo.

Dia 2.

- P. Antonio Tulon Ivicenco Javeque Sto. Cristo, venido de Mahon en lastre.
- P. Antonio Moner Mall. Laud la V. del Rosario, venido de Ciudadela con 7 pasag. y lastre.

Dia 3.

- P. Gaspar Sagreras Mall. Javeque S. Josef, venido de Mahon con 10 pasag. y lastre.
- P. Antonio Anselmi Sardo Laud la Concepcion, venido de Mahon con 300 quarteras de trigo.
- P. Vicente Iglesias Valenciano Laud el Sto. Cristo del Grao, venido de Valencia con 15 pasag. cargo de arroz y valija salió, el dia 25.
- P. Tomas Sastre Mall. Javeque S. Fernando, venido de Mahon con 4 pasag. lastre y valija, salió el dia 2.
- P. Pedro Enseñat Mall. Javeque la V. del Buen Viage, venido de Tarragona con 15 pasag. y diferentes generos.

Dia 4.

- Cap. Guillermo Nicolau Mall. Bergantin Sanson, venido de Gibraltar con 4 pasag. y cargo de azucar y cacao.
- Cap. Ignacio Vidal Mall. Doquen Sta Eulalia, venido de Gibraltar en lastre.
- Cap. Jayme Esmith Inglès Bergantin Filis, venido de Gibraltar en lastre.
- Cap. D. Nicolas Larrea Español Fragata N. S. de los Dolores, venido de Gibraltar con 22 pasag y un pico de azucar y cacao.
- Cap. Boleie Inglès Comandante de la Fragata de S. M. B. Volontaire, venido de Tarragona con 150 desertores Franceses.
- Cap. Guillermo Clark Inglés Goleta Providence, venido de Gibraltar en lastre.
- P. Juan Vidal Mall. Laud S. Josef, venido de Tarragona con 12 pasag. diferentes generos y valija, Salió el dia 30.
- P. Pedro Reus Catalan Bergantin S. Joaquin, venido de Gibraltar en lastre.

Dia 5.

- P. Juan Salas Mall. Javega la V. de la Soledad, venido de Vera con 3 pasag. cargo de Mercaderias y valija de Cadiz, salió el dia 29.
- P. Jayme Moner Mall. Javega la V. del Rosario, venido de Cartagena con cargo de Xarcia y trosada.

Dia 6.

P. Gabriel Frichas Mall. Javega la V. del Carmen, venido de Tarra-
 gona en lastre.

P. Juan Alegret Catalan-Laud el B. Ociol, venido de Villanueva
 con 4 pasag y cargo de corcho.

D. Josef Bargastey Cap. de la Fergata de S. M. la Prueba, veni-
 do de Cartagena.

ARTES.

Modo de mejorar los quesos y afinarlos.

Se toma vinagre blanco bueno y del mas fuerte, se le
 echa nitro alcalizado en varias veces, hasta que no haga
 efervescencia; de esta saturacion resulta un licor à poco mas
 de la misma naturaleza que la disolucion de la tierra folia-
 da de tártaro.

Los quesos que se quieran afinar y mejorar, se envolve-
 rán con lienzos bien embebidos del licor que se acaba de de-
 cir, y se dexan así por veinte y quatro horas, pasado es-
 te tiempo se echa nueva cantidad del mismo licor sobre la
 envoltura de los quesos para remojarlos, teniendo cuidado
 de dar vueltas à cada queso, poniendo lo de abaxo arriba;
 esta maniobra se repite por veinte ó treinta dias seguidos,
 segun la naturaleza de los quesos, y aun los mas secos y
 de mas mala calidad, adquieren por este medio una suavi-
 dad, y un sabor excelente.

Modo de conservar los quesos.

Quando algun queso comienze á dañarse, se abre y se
 le pone greda en la abertura que se haya hecho. Para impedir
 se caiga la greda, se pone un poco de manteca encima, y se-
 guramente no se podrirà mas, porque la greda desecará la hu-
 medad que lo dañaba si se engendran gusanos, se unta el lu-
 gar donde esten con aceyte ó con ceniza de encima, y morirán
 todos. Estos medios son simples, pero infalibles.

Modo de hacer hielo artificial.

Se ponen juntas en una botella de vidrio bien fuerte, dos partes de espíritu de nitro fixo, se cierra herméticamente la botella. Para sacar la flema de qualesquiera licor se mete en el la botella, y por el solo contacto convertirá en hielo toda la humedad fria que en el se halle, la qual se pega a las paredes exteriores de la botella; despues se saca ésta para quitarle el hielo, se vuelve a meter para sacar otro, y se continúa así hasta que dexé la mas pura sustancia líquida: por este medio se pueden desflemar enteramente todos los licores sin fuego y sin ediccion de cosas extrañas, y al mismo tiempo se puede tener hielo.

Piroforo.

Se mezclan tres partes de alumbre de roca y una de azucar; se pone á secar este polvo en una marmita de hierro al fuego; al principio se infla esta mezcla, luego se seca, y se vuelve por partes carbon; se aparta del fuego y se hace polvos; entonces se introduce en un matras de cnello estrecho y largo, que se colocará dentro de un crisol, se cubre por todas partes de arena, y se calienta el crisol hasta que se enroxezca, y hasta que salga del matras una llama azulada; entonces se aparta la vasija del fuego, se tapa el matras para sofocar la llama, y quando se haya enfriado un poco, se echa en un frasco vacio de ayre.

Este piroforo tiene la propiedad de inflamarse por su contacto con el ayre.

Modo de representar un relámpago en un quarto.

Es preciso que el quarto sea pequeño, oscuro y cerrado, de modo que no le pueda entrar el ayre facilmente; estando de esta suerte dispuesto, se pone en él una vasija con espíritu de vino y alcanfor, sobre un brasero con lumbre para que hierva hasta que todo el espíritu de vino se haya evaporado. Si alguno entra luego en aquel quarto con una vela encendida, se formará al momento un relámpago que no dañará, ni al quarto, ni á los expectadores.