

SEMANARIO ECONOMICO

QUE PUBLICA LA REAL SOCIEDAD DE AMIGOS DEL PAIS.

Sabado 28 de Julio de 1810.

Precios corrientes de varios articulos de consumo ordinario.

	lib.	s.	d.	lib.	s.	d.	
Aceyte { Mercad. qu. desde.	1	12	0	1	13	6	Por el último precio de las ludas resulta que el pan comun de ocho dineros debe pesar hoy siete onzas
{ Tendero quartan..	1	9	0	1	13	6	
{ Jabonero quartan.	1	9	0	1	11	10	
Candéal barquilla.....	0	0	0	0	0	0	Los tres panecillos candeales, que componen 15 onzas Mallorquinas, valen hoy 25 dineros. Hoy sale el Sol en nuestro horizonte à 4 horas 55 minutos y se pone à 7 horas 5 minutos.
Idem nuevo.....	1	11	8	1	12	0	
Trigo grueso id.	0	0	0	0	0	0	
Trigo grueso nuevo id.	1	10	0	1	10	10	
Trigo de ludas id.....	1	8	6	1	10	0	
Cebada id.....	0	0	0	0	0	0	
Nueva id.....	0	13	6	0	14	0	
Avena id.	0	8	0	0	0	0	
Precios del último mercado. { Habas aimud. ...	0	3	2	0	3	4	
{ Guijas id.	0	3	4	0	0	0	
{ Garbanzos id.	0	4	0	0	0	0	
Carbon de Encina arroba...	0	5	10	0	6	0	
—de Mita id.	0	4	4	0	4	8	
Algarrobas quintal.....	1	13	0	0	0	0	
Queso id.....	10	0	0	26	0	0	
Lana id.	17	10	0	0	0	0	
Cañamo id.....	22	0	0	23	10	0	
Seda fina la libra.....	4	10	0	5	12	0	
Id. comun.....	4	6	0	4	11	0	
Paja id.....	0	10	0	0	11	0	

Enbarcaciones que han dado fondo en el Puerto de Palma.

Dia 21 de Julio

P. Antonio Moner Mall. Laud la V. del Rosario, venido de Mahon en lastre.

Dia 22.

P. Antonio Mayol Mall. Javega la V. del Rosario, venido de Ma-

taro con 2 pasag. y lastre.

P. Juan Jordá Mall. Falucho núm. 1371, venido de Mataro en lastre.

P. Pedro Juan Bosch Mall. Javeque S. Lorenzo, venido de Gibraltar con 3 pasag. y cargo de azucar y algodón.

P. Miguel Alemañy Mall. Laud la V. del Carmen, venido de Mataro en lastre.

Dia 23.

P. Jayme Esteban Mall. Javeque N. S. de los Dolores, venido de Gibraltar con 3 pasag. y diferentes generos.

P. Agustin Mordella Cartagenero Bonbarda N. S. del Carmen, venido de Sta. Pola con 1 pasag. y cargo de plomo y esparto obrado.

P. Josef Mirò Mall. Laud la V. del Carmen, venido de Mataro con 2 pasag. y lastre.

Dia 25.

Cap. Filipo Treglia Sardo Laud J. M. J., venino de Mahon con cargo de trigo.

P. Sebastian Melis Mall. Javega la V. de la Soledad, venido de Mataro con 11 pasag. y lastre.

P. Josef Ribas Catalan Laud S. Josef, venido de Mataro en lastre.

Dia. 26.

P. Josef Rotdos Catalan Laud S. Antonio, venido de Villasá con 2 pasag. y lastre.

CIENCIAS Y ARTES.

Observacion sobre las propiedades respectivas que tienen el lienzo y la lana de atraer la humedad.

Entre los innumerables objetos de fisica y de historia natural que contiene el último tomo de las transacciones filosoficas citaremos una experiencia curiosa que manifiesta la virtud que tienen diferentes sustancias de atraer la humedad de la atmosfera.

Pusose por algun tiempo en una estufa muy caliente una pieza de lienzo y otra de un tejido de lana, las que se reduxeron á igual peso; despues las pasaron a un quarto no

habitado en quarenta y ocho horas, y por espacio de tres dias y tres noches las pusieron en otra parte cuyo ayre era sumamente humedo, con lo que se averiguó que la humedad que habia contraido la lana era doble de la del lienzo. Este fenomeno es tanto mas extraño quanto hasta hoy se habia creido que el lienzo chupaba antes la humedad que la lana.

En virtud de la mucha atraccion que segun estas experiencias existe entre el agua y los vapores del agua, una camisola de flanela es tan buena para la traspiracion del cuerpo como una de lienzo, pues despide el fluido de la atmosfera.

„Me Sorprende, dice el autor, que no sea mas general el uso de estas camisolas, y soy de parecer que con ellas se evitarian muchisimas enfermedades. No hay cosa que sea mas agradable que la sensacion de la flanela una vez acostumbrado uno á ella. No hay que creer que aumenta el calor en el verano, pues la he usado en todas las estaciones del año y jamas me ha hecho daño alguno. Una camisa de lienzo ordinario detiene el vapor de la traspiracion y hace insoportables los calores de los climas del Mediodia, al paso que la flanela favorece estas emanaciones, y por consiguiente la evaporacion, que como se sabe produce el frio ó la frescura.

Modo de hacer aceyte esencial de cidra por expresion.

Como ne hay nada decidido sobre el producto, no se puede determinar la cantidad de las frutas. Se toma un rallo bueno fino, se exâminan las cidras, se las quita la menor mancha que tengan, despues se raspa el espesor de la cascara hasta llegar à lo blanco, sin raspar este, pues dañaria à la operacion embebiendose el aceyte.

Luego que se haya raspado una cucharada se pondrá en una botella y se tapará; se continua raspando y observando

siempre la misma regla de embotellar lo rallado, poco à poco y à cucharadas.

Rayado todo y metido en la botella, se tapará esta exâctamente y se guardará por veinte y quatro horas, entonces para exprimir el aceyte se hechan las raspaduras en un saquito de estameña fina, y que cierre bien por todas partes, se pone en una prensa bien igual y se aprieta poco à poco: todo lo que salga se pone al instante en una botella con un embudo de vidrio; quando se haya exprimido todo, se tapa bien la botella, se dexará reposar hasta que el licor esté perfectamente claro, y entonces se separa con cuidado.

Aceyte esencial de bergamota.

Se eligen bergamotas frescas muy trasparentes y olorosas, se raspan las corteza, teniendo cuidado à medida que se raspe, de echarlas en una botella, y de no, hacer montones para guardarlas, porque una parte del perfume se exhala siempre; y en quanto à lo demas, se procederá como se ha dicho arriba para la cidra.

Los que tienen necesidad del espiritu esencial pondrán en una botella de ocho libras, quatro de spiritu de vino à prueba de algodón, y acabarán de llenarla de las raspaduras de sus frutos olorosos. Mezclarán todo con una espatula de madera, cubrirán bien la botella, y la dexarán reposar seis semanas; al fin de este tiempo exprimiran el liquido por una estameña, lo volverán à poner en una botella que tendran cuidado de prevenir antes, porque es menester prontitud en este trabajo, pues la menor dilacion es perjudicial. Taparán bien la botella le pondrán lacre, luego la dexarán reposar hasta que se haya clarificado el spiritu, y quando lo es é, lo sacarán con mucho cuidado para no rebotarlo; y de este modo saldrá excelente.