



DIARIO

DEL GOBIERNO DE CATALUÑA Y DE BARCELONA,

Del Sabado , 24 de Noviembre de 1810.

San Juan de la Cruz Confesor.

Las quarenta horas están en la iglesia de San Francisco de Asis, se expone à las ocho y media de la mañana, y se reserva à las quatro y media de la tarde.

DIA	TERMÓMETRO.	BARÓMETRO.	VIENTOS Y ATMOSFERA
22 à las 11 de la noche.	11 grad.	4 28 p. 3 l.	1 S. O. Sereno.
23 à las 7 de la mañana.	10	9 28 2	9 S. S. O. Cubierto.
23 à las 2 de la tarde.	12	3 28 2	5 Idem. Entrecubierto.

Suite d'hier.

L'autre inconvénient qui résulte de l'accumulation des faits scientifiques est relatif à l'enseignement. Les gens du monde sur-tout sont frappés de l'idée qu'il est impossible désormais de se tenir au niveau des connoissances. En effet, il n'est plus guère possible d'approfondir plusieurs sciences à la fois, ni même d'en approfondir une seule sans y consacrer sa vie toute entière. Mais l'acquisition des connoissances usuelles n'est pas plus difficile qu'autrefois; elle seroit plus facile, et sur-tout plus sûre, si les journaux et les livres élémentaires étoient ce qu'ils pouvoient et devoient être; si les premiers mettoient à répandre les vérités scientifiques autant d'importance qu'ils en

Continuacion de ayer.

El segundo inconveniente que resulta de la acumulacion de los hechos científicos, es relativo à la enseñanza. Las gentes del mundo están sorprendidas de la idea de que es imposible en adelante el mantenerse en el nivel de los conocimientos. En efecto no es casi mas posible el sondear muchas ciencias de una vez, ni tampoco sondear una sola sin dedicar à ella toda la vida entera. Pero la adquisicion de los conocimientos usuales no es tan difícil y sobre todo seria mas segura, si los Diarios y libros elementares fuesen lo que pueden y deben ser; si los primeros pusiesen en extender las verdades científicas tanta importancia; quanto ponen en proclamar las mas frivolas baga-

mettent à proclamer les plus frivoles bagatelles littéraires, et si les seconds étoient composés par des hommes à la fois profondément instruits dans les détails des sciences et vivement animés de la vraie philosophie scientifique. Un livre élémentaire peut aujourd'hui donner des notions bien plus satisfaisantes qu'autrefois, grâce à ces méthodes de classification qui marquent à chaque notion de détail sa place naturelle et son rang relatif. Le perfectionnement de ces méthodes résulte nécessairement des progrès des sciences; par conséquent, celles-ci se simplifient, quant aux principes, à mesure qu'elles s'enrichissent de nouveaux détails.

Sur la fabrication de sucre de Raisin.

PROCÉDÉ DE M. CH. DE ROSNE.

M. Rosne a obtenu en 1808 un brevet d'invention pour la purification du sucre brut et le raffinage de toute espèce de sucres, à l'aide de l'alcool (ou esprit-de-vin).

Dès la même année, il appliqua son procédé à la purification de la moscouade de raisin; il employa au premier lavage de la moscouade un alcool foible, et se servit de la presse pour exprimer cet alcool chargé du sirop; il obtint par ce moyen une belle cassonade, qu'il montra à MM. Parmentier, Vanquelin et Fourcroy.

M. de Rosne n'a pas discontinué depuis cette époque de travailler à perfectionner ses procédés, et nous allons faire connaître ceux que l'expérience lui a présentés comme les plus sûrs et les plus parfaits.

Fabrication du Sirop.

Il faut recueillir les raisins à leur plus haut point de maturité, quelle que soit leur espèce, les exprimer, et les muer de suite par les moyens d'usage à funet à mesure on procédera à la saturation, pour laquelle, suivant les localités, on pressera, dans l'ordre suivant, le marbre en poudre, les pierres calcaires très-dures,

telas literarias, y si los segundos fuesen compuestos por hombres al mismo tiempo profundamente instruidos en las circunstancias de las ciencias, y vivamente animados de la verdadera filosofía científica. Un libro elemental puede al día de hoy dar nociones mucho mas satisfactorias que en otro tiempo, gracias à estos métodos de clasificación que señalan à cada nocion en particular su lugar natural y su clase respectiva. La perfeccion de estos métodos resulta necesariamente de los progresos de las ciencias; por consiguiente estas se simplifican, en quanto à los principios, à proporcion que ellas se enriquecen de nuevas particularidades.

Sobre la fábrica de azúcar de uvas.

OPERACION DE M. CH. DE ROSNE.

Mr. de Rosne obtuvo en 1808 un titulo de invencion para la purificacion del azúcar basto, y afinacion de toda especie de azúcares, por medio del alcool (ó espíritu de vino).

En el mismo año aplicó su operacion à la purificacion de azúcar de uvas en pan; en la primera lavadura de dicho azúcar empleó un alcool flaco, y se sirvió de la prensa para exprimir este alcool cargado de xarabe; por este medio logró un bello pan de azúcar, que mostró à los Sres. Parmentier, Vanquelin y Fourcroy.

Mr. de Rosne no ha dexado en esta época de trabajar en perfeccionar sus operaciones, y ahora vamos à dar noticia de las que la experiencia le ha presentado como mas seguras y perfectas.

Fábrica del xarabe.

Han de cogerse las uvas quando estén en el mayor punto de madurez, de qualquiera especie que sean, exprimir las y macerarlas como se acostumbra; con proporcion y medida, se procederà à la saturacion, para la qual prescribiremos, con el orden siguiente, segun los parages, el mármar en polvo, las piedras calcareas,

la craie, et enfin les tendres lessivées. La saturation qui en résulte peut s'opérer à une température de soixante à soixante-dix degrés de Réaumur. On tirera au clair, et on procédera à l'évaporation de la manière suivante :

L'évaporation s'opérera dans des fourneaux longs, sur lesquels on aura disposé des chaudières plates, qui n'auront pas plus de six centimètres (deux à trois pouces) de profondeur. L'évaporation sera aussi rapide que possible, et ne devra pas durer plus d'une heure pour chaque portion de sirop, qu'on réduira jusqu'au point de marquer à l'aréomètre de Beaumé vingt-six à vingt-sept degrés bouillant, et froid vingt-neuf à trente. On retirera de la chaudière, et on fera refroidir le plus promptement possible. On laissera reposer quinze ou vingt jours dans un endroit frais pour que les sels calcaires aient le temps de se précipiter. On decantera le sirop clair, et on en continuera l'évaporation dans des vases très-plats renfermés dans une étuve, chauffée de cinquante à soixante degrés de Réaumur, dans laquelle on entretiendra un courant d'air chaud qui, autant que possible, sera forcé de sécher la surface des vases évaporatoires. Lorsque par cette évaporation les sirops seront parvenus à une pesanteur spécifique de treize mille six cents à treize mille sept cent cinquante (l'eau supposée à dix mille) étant froids, on les versera chauds dans des cristallisoirs, soit de bois, soit de grès, suivant qu'on préférera l'un ou l'autre des procédés indiqués ci-après.

(Se conclura.)

LOGOGRIPE.

Mes vertus sont, lecteur, à mille autres pareilles;
Lorsque sur mes huit pieds je charme les oreilles,
Et chasse le venin du corps d'un malheureux
Piqué par un insecte horrible et vénimeux.
Tu rencontres encor en moi diverses choses;
Mais il faut pour cela que tu me décomposes:
En moi tu trouveras ce métal précieux
Qui de tant de mortels absorbe tous les vœux;
Ce pauvre par état, cet homme mort au monde
Qui, ne possédant rien, en tout pourtant abonde;

muy duras, la greda; y finalmente las cenizas pasadas por la leña. La operación que resulta puede hacerse a un temperamento de sesenta ó setenta grados de Reaumur. Se sacará clara y procederá la evaporación de la manera siguiente:

La evaporación se hará en hornillos largos, en los que estarán dispuestas calderas planas que no tendrán mas de seis centímetros (dos á tres pulgadas) de hondo. La evaporación será tan rápida como se pueda, y no deberá durar mas de una hora para cada porción de xarabe, que se reducirá hasta el punto que note en el areómetro de Beaumé veinte y seis á veinte y siete grados hirviendo, y frio veinte y nueve á treinta. Se sacará de la caldera, y se hará enfriar con la prontitud posible, se dexará reposar quince ó veinte dias en un parage fresco á fin de que las sales calcaréas tengan tiempo de precipitarse. Se decantará el xarabe claro, y se continuará su evaporación en vasos muy planos encerrados en una estufa, calentada de cinquenta á sesenta grados de Reaumur, en la que se mantendrá un ayre libre caliente, que en quanto fuere posible deberá forzosamente secar la superficie de los vasos evaporatorios. Quando por medio de esta evaporación, los xarabes habrán llegado á un peso específico de trece mil seis cientos, á trece mil setecientos cinquenta (suponiendo el agua de diez mil), siendo frios, se detramarán calientes en cristalizorios, sean de madera ó de piedra arenisca, segun que se prefiriere una ú otra operación que indicaremos.

Celui que (dit le sage) on trouve rarement ;
 Quoiqu'il se dise tel à plusieurs fréquemment ;
 Aussi celui qui vit en un doux esclavage ,
 Dont le nom, si l'on veut, rime très-bien en âge :
 Je t'offrirai de même, en quelques régions,
 L'engrais qui dans les champs fait croître les moissons ;
 Ce qui dans les cités protège les murailles ,
 Et toujours est présent à toutes les batailles ;
 Et ce qui des couleurs étant la négation
 Est néanmoins couleur dans son expression ;
 Enfin cette cité fameuse dans l'histoire
 Dont les guerriers jadis acquirent tant de gloire.

Le mot du dernier Logogriphe est *Cruche*, où l'on trouve *ruche*, *Cher*, *cure*, *huer*, *hure*, *échu*, *écu*, *rue*, *ce*, *re*, *eh*.

NOTICIAS PARTICULARES DE BARCELONA.

A V I S O S.

Le public est prévenu qu'on procédera, lundi prochain 26 du courant et jours suivans, à la vente aux enchères publiques, pardevant Monsieur le Consul de France, dans le local du café du Pérou, sis sur la Ramble, des vins, liqueurs, eau-de-vie, ratafia, et autres effets en verrerie, tasses et meubles dépendans de l'hoirie de feu Antoine Riva, cafetier; l'on commencera le matin à dix heures précises jusques à une heure, et l'après-diné depuis 3 jusqu'à 5.

--Le public est prévenu que jeudi prochain, 29 du courant, il sera procédé au secrétariat-général de l'Intendance, à l'adjudication par bail à ferme, au plus offrant et dernier enchérisseur, du jardin du couvent de St. Joseph, d'après les conditions contenues dans le cahier des charges, dressé pour cet effet.

--Le Directeur de ce journal renouvelle au public que tout papier qu'on lui adressera sans signature, sera comme non avenu.

--Au bureau de ce Journal, on trouvera des Cartes de France, de Sardaigne, de Portugal et du Languedoc, et un assortiment de papier fin de France.

Se previene al público que se procederá, lunes próximo 26 del mes corriente y dias siguientes, a la venta, al mayor postor, en presencia del Señor Cónsul de Francia, en la casa del café del Perú, sita en la Rambla, de vinos, licores, aguardiente, ratafia, y otros objetos de vidrio, xicaras y muebles dependientes de la herencia del difunto Antonio Riva, catetero; la venta se hará por la mañana desde las diez hasta la una, y, por la tarde desde las tres hasta la cinco.

--Se previene al público que juéves próximo, 29 del corriente, se adjudicará en la secretaría general de la Intendencia, al mayor postor, el huerto del convento de San Josef, segun las condiciones contenidas en el acto formado a este efecto.

--El Director de este periódico recuerda al público que ningún papel será recibido si no está firmado de su dueño.

En el despacho de este Periódico, se hallan de venta los Mapas de Francia, Cerdeña, Portugal y Languadoc; y un surtimiento de papel fino de Francia.

Venta.

Desde hoy, se venderá carne de Buey de superior calidad, à 14 sueldos la libra en la carniceria de la Rambla, tabla n.º 13.

BARCELONA, EN LA IMPRENTA DEL GOBIERNO.

Ayuntamiento de Madrid