



DIARIO

DEL GOBIERNO DE CATALUÑA Y DE BARCELONA,

Del Mártes, 27 de Noviembre de 1810.

Ss. Facundo y Primitivo Martires.

Las quarenta horas están en la iglesia de Ntra. Sra. del Rosario, de Religiosas de Sto. Domingo, 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
25 à las 11 de la noche.	9 grad.	28 p. 1.	O. N. O. F. Nubes.
26 à las 7 de la mañana.	8	27 11	S. S. O. Idem.
26 à las 2 de la tarde.	10	27 10	S. O. Idem.

Suite sur la fabrication du sucre de raisin.

Purification de la Moscouade.

BROYER bien exactement la moscouade, la mettre encore humide dans des sacs d'une bonne toile à demi-blanchie et roussie au feu pour brûler les petits brins de duvet qui se mêleroient au sucre.

Porter les sacs sur la table d'un pressoir, et les y coucher les uns à côté des autres.

Presser d'abord graduellement pour faire couler le sirop qui empâte le sucre, et terminer par la pression la plus forte qu'on puisse donner.

Continuación acerca la fábrica del azúcar de uvas.

Purification del azúcar de uvas en pan.

MUELASE bien exactamente el pan de azúcar, pongase tambien humedo en sacos de buena tela medio blanqueada y socarada en el fuego, paraque quemen las pequeñas hebras de la borsilla que se mezclarian con el azúcar.

Ponganse los sacos sobre la tabla de una prensa, y extiéndanse unos al lado de otros.

Preñense desde principio por grados paraque destile el xarabe que empasta el azúcar, y concluyase por la presión mas fuerte que se pueda dar.

Le sirop qu'on extrait par cette première pression peut servir à tous les usages auxquels on emploie le sirop de raisin.

Cette première opération étant terminée, on retire la moscouade des sacs, on l'étend sur une table, et on la divise de manière à en former une poudre fine et sans grumeaux.

On humecte cette poudre avec un peu d'eau; on l'agite pour qu'elle soit partout également imprégnée, et on la soumet à une seconde pression égale à la première.

On peut répéter cette opération, et l'on obtiendra une cassonade d'un blanc un peu jaune, mais sans mauvais goût, et pouvant remplacer la cassonade de la canne à sucre dans la plupart de ses usages.

Les eaux sirupeuses qui coulent de la presse n'ont besoin que d'être réduites pour former des sirops de bonne qualité.

Pour donner plus de blancheur à cette cassonade, et lui acquérir toutes les qualités du sucre de canne rapé, on peut terminer l'opération en imbibant cette cassonade d'alcool ou esprit-de-vin à 28 ou 30 degrés, et la soumettre ensuite à la presse comme dans les opérations suivantes. Le résultat de cette dernière opération sera une cassonade d'une blancheur comparable à celle de la plus belle cassonade du commerce.

Il suffit d'exposer cette cassonade sur des tables, à l'air, pour qu'elle perde l'odeur d'esprit-de-vin qu'elle présente après l'opération.

Lorsqu'on opère sur de petites quantités, au lieu d'employer des presses, on peut se servir d'un linge dans lequel on enfile la moscouade pour l'exprimer fortement avec les deux mains.

L'esprit-de-vin qui a servi à une opération peut être employé pour une seconde et même une troisième, jusqu'à ce qu'il se soit fortement coloré et qu'il ait pris une consistance sirupeuse.

Lorsqu'on traite des moscouades sèches, il faut employer de l'alcool plus faible; et si, après les diverses opérations que nous venons de décrire, la cassonade

El xarabe que se extrahe con esta primera presión puede servir para todos los usos en que se emplea el xarabe de uvas.

Concluida esta primera operacion, se saca el pan de azúcar de los sacos, se extiende sobre una tabla, y se parte de manera que se pueda hacer unos polvos finos en que no haya graneles.

Estos polvos se humedecen con un poco de agua; se menean para que estén igualmente impregnados, y se ponen à una segunda presión igual à la primera.

Esta operacion se puede repetir, y se logrará un pan de azúcar de un blanco algo amarillo, y que puede reemplazar el pan de azúcar de caña en la mayor parte de sus usos.

Las aguas melosas que chorrean de la prensa no necesitan sino reducirse para formar xarabes de buena qualidad.

Para dar mas blancura à este pan de azúcar, y adquirirle todas las qualidades de azúcar de caña raspado, se puede concluir la operacion empapando dicho pan de azúcar de alcohol ó espíritu de vino à 28 ó 30 grados, y seguidamente ponerle en la prensa como en las operaciones precedentes. La resulta de esta última operacion será un pan de azúcar de una blancura comparable con la del mayor pan de azúcar de comercio.

Basta exponer dicho pan sobre tablas alayre para que pierda el olor de espíritu de vino que presenta despues de la operacion.

Quando se opera en pequenas quantidades, en vez de emplear prensas, se puede servir de un lienzo en que se encierra el pan de azúcar para exprimirle fuertemente con las dos manos.

El espíritu de vino que ha servido para esta operacion, puede servir para otra y tambien para una tercera, hasta que haya tomado un color fuerte, y una consistencia melosa.

Quando se trata de panes de azúcar secos, es necesario emplear el alcohol mas flaco; y si despues de las operaciones que acabamos de decir, el pan de azúcar

n'est pas très-blanche, on peut répéter les mêmes opérations.

Comme ces opérations ne sont ni longues ni coûteuses, il est avantageux d'opérer sur de petites quantités; la presse agit alors également sur toute la masse, et la cassonade blanchit beaucoup mieux et plus vite.

La cassonade, ainsi préparée, peut remplacer le sucre dans presque tous ses usages.

On peut même lui donner de la consistance, et jusqu'à la forme des pains de sucre, en la tassant fortement dans des meules, à l'aide du pilon, ainsi qu'on le pratique lorsqu'on forme le sucre rapé.

D'après les calculs qui ont été faits jusqu'à ce jour, cent livres de sirop peuvent fournir soixante-quinze livres de moscouade, qui, après les diverses opérations dont nous avons parlé, doivent donner au moins trente à trente-cinq livres d'excellente cassonade.

Raffinage de la Cassonade.

La cassonade peut remplacer le sucre de canne dans presque tous ses usages, et c'est probablement dans cet état qu'on répandra le sucre de raisin dans le commerce.

On peut néanmoins ajouter encore à ses qualités, et l'obtenir plus pure et en pains, par la méthode de M. Fouques, et par celle de M. de Rosne.

Ce dernier raffinage est nécessaire pour obtenir le sucre dans toute sa pureté; on peut alors l'employer à tous les usages, comparativement avec le sucre raffiné de canne.

no es muy blanco, se pueden reiterar las mismas operaciones.

Como estas no son ni largas ni costosas es ventajoso operar en pequeñas cantidades; entonces la prensa obra igualmente sobre toda la masa, y el pan de azúcar se hace mucho mas blanco y mas pronto,

Preparado así el pan de azúcar, este puede substituirse para todos los usos.

Tambien se le puede dar consistencias, y hasta la forma de los panes de azúcar, aplicándolo fuertemente en moldes por medio de una mano de mortero, como se acostumbra hacer quando se hace el azúcar batido.

Segun los cálculos que se han hecho hasta el dia de hoy cien libras de xarabe pueden dar setenta y cinco libras de pan de azúcar, que según las diferentes operaciones que hemos indicado deben a lo menos dar de treinta a treinta y cinco libras de excelente pan de azúcar.

Afinacion del azúcar en pan.

El azúcar de uvas en pan puede substituir el azúcar de caña casi en todos los usos, y en este probablemente se extenderá el azúcar de uvas en el comercio.

Pueden no obstante añadirse a estas qualidades, y tenerlo mas puro y en panes, por el método de Mr. Fouques, y por el de Mr. Rosne.

Esta ultima afinacion es necesaria para lograr el azúcar en toda su pureza; entonces se puede emplear para todos los usos comparativamente con el azúcar refinado de caña.

NOTICIAS PARTICULARES DE BARCELONA.

AVISOS.

En el sorteo de la Rifa que à beneficio de la Casa de Caridad se ofreció al Público con cartel de 19 del corriente, executado hoy dia de la fecha en dicha Casa, han salido premiados los sujetos siguientes, con los premios que se notan.

<i>Notas. Núm.</i>	<i>Sujetos premiados.</i>	<i>Premios. Rs. Vn.</i>
1... 923	M. M. M. con rúbrica.	158 22½ ms.

2... 280 Josefa Muns y Martí, Barcelona. Idem.

3... 71 J. M. J. valgam tots los Sants y Santas, p. y v.

Joan de con otras. Idem.

Los números llegan à 1015; pero como hay 63 en blanco, quedan útiles 952 solamente.

Los Interesados acudirán à recoger sus respectivos Premios à casa de D. Juan Rull, de las diez à las doce de la misma.

Mañana se abrirà igual Rifa, y se concluirà el Domingo próximo dia 2 de Diciembre. Se suscribe en los parages acostumbrados à un real de vellon por cédula. Barcelona 26 de Noviembre de 1810.

--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 public est prévenu qu'en vertu des ordres de Mr. l'Intendant il sera procédé le 1.^{er} Décembre prochain, par un employé des Domaines, à la vente des effets mobiliers qui se trouvent déposés dans les magasins de la maison du Marquis de Villem, rue des Bains, depuis neuf heures du matin jusqu'à trois heures après-midi: cette vente sera faite dans ladite maison aux enchères, et se continuera tous les jours jusqu'à son complément.

On prévient que la vente d'Antoine Rives, qui devoit avonslieu hier lundi, sera transférée à jeudi prochain.

--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 à este efecto.

--Se previene al público que en virtud de las órdenes del Sr. Intendente, el dia 1.^o de Diciembre próximo; se procederá con asistencia de un empleado de los Dominios, à la venta de los bienes muebles que se hallan depositados en los almacenes de la casa del Sr. Marqués de Villem, calle de los Baños, desde las 9 de la mañana hasta las 3 de la tarde: esta venta se hará en la referida casa por encante al mayor postor, y se continuará hasta su cumplimiento.

Se avisa al público que la venta de Antonio Rives, la qual debia hacerse ayer lunes, se ha trasladado hasta el juéves próximo.

Venta.

On bureau de ce Journal, on trouvera des almanachs de Cabinet, des étrennes mignonnes militaires et chantantes, pour l'année 1811.

Les personnes qui désireront faire l'acquisition d'un beau cheval noir à tous crins, âgé de 7 ans, taille de 4 pieds 10 pouces, également propre à la selle et à la voiture, s'adresseront au bureau de ce Journal.

Los que desean comprar un caballo negro de edad de 7 años, talle de 4 pies y 10 pulgadas, bueno para la silla y el coche, se dirigirán en el despacho de este Periódico.

THÉÂTRE FRANÇAIS.

Demain Mercredi, au bénéfice de Madame Bertin, *Robert chef de brigands*, drame en cinq actes et en prose, suivi de la *Vallée de Barcelonnette*, vaudeville en un acte et à grand spectacle;

TEATRO FRANCES.

Mañana Miércoles, à beneficio de la Señora Bertin; *Roberto cabeza de ladrones* drama en cinco actos y prosa; seguido del *Valle de Barceloneta*, zarzuela en un acto;