

DIARIO DE



BARCELONA.

Del Sábado 15 de

Diciembre de 1792.

SAN EUSEBIO, OBISPO Y MARTIR.

Está la Indulgencia de las Quarenta Horas en la Iglesia Colegiata de Santa Ana. Se reserva á las cinco.

Afecciones Astronómicas de hoy.

El 2 de la Luna, creciente. Sale á las 8 con 40 m. y 14 s. de la mañana: se pone á las 6 con 34 m. y 12 s. de la noche; y está en los 16 g. 15 m. y 44 s. de Capricornio, corriendo por el Perigeo. Sale el Sol á las 7, con 24 m. y 40 s.: se oculta á las 4 con 35 m. y 20 s. y está en los 24 g. 19 m. y 15 s. de Sagitario. Debe señalar el relox al medio día las 11, con 55 m. 59 s. La Equacion aumenta 30 s. en 24 horas; y el Equinoccio dista del Sol 6 horas con 24 m. y 45 s.

AFECCIONES METEOROLOGICAS DE ANTES DE ATER.

Epoca del día.	Termometro.	Barometro.	Vientos y A. r. c.
A las 7 de la mañ.	7 grad. 6	18 p. 11. 7	N. O. Nubes.
A las 2 de la tard.	9 1	28	O. Entrecubierto.
A las 11 de la noc.	9 1	27 10 1	O. N. O. F. Sereno.
Calor medio.	8 6	27 11 9	Elevacion media.

INDUSTRIA ECONOMICA.

Modo de preparar y componer las maderas de que se hacen las Cubas, Toneles y Pipas donde gnardar los vinos ().*

La madera de Encina blanca, y mas bien la de Encina berde, y la del Castaño, contienen un principio de atraccion y de amargura algo desagradables; cuyo sabor se comunica al vino desde sus primeras fermentaciones en la Cuba, ó quando por la primera vez se mete el vino ya hecho en los Toneles de aquellas maderas. El tal principio proviene de las partes extractivas, incluidas en las dichas maderas, y tambien de sus partes colorantes, de quienes unas y otras se impregna el licor. La pruden-

(*) Rozier Diccion. Univ. de Agric. tom. 3. art. Cubæ, pág. 614.

dencia exige que el propietario ó dueño del vino compre las maderas que deben servir á la construcción de sus Pipas, Toneles y Cubas, uno ó dos años ántes con anticipacion; de suerte, que á esta época, en que se han de emplear, se hallen ya enteramente secas. Estas maderas, vendidas en duelas groseras, se tendrán todavía durante los meses de la Primavera y del Estío inmersas en agua corriente, ó á lo ménos en fosas, cuya agua se pueda renovar. En este segundo caso, como el agua está por algun tiempo quieta, mientras no se renueva, se la verá bien pronto mudar de color, y adquirir el moreno, contractando tambien un olor desagradable. Este olor, y aquel color irán menguando y desapareciendo al paso que la agua se va renovando una, dos ó mas veces, conforme la necesidad, hasta que se logre desterrar uno y otro; de suerte, que quando va las duelas no comuniquen al agua renovada la menor tintura, dexándola bien clara, ni el menor olor, quedando bien pura, será entonces tiempo de sacarlas de la hoya, y se las pondrá á escurrir y secar á la sombra; pero en lugar expuesto á un buen corriente de aire. Se las irá colocando lecho por lecho, en sentido contrario; y entre lecho y lecho se meterán unos listones ó maderillos, á fin de que las duelas no se toquen entre sí. Quando éstas hayan quedado bien secas, ya es el caso de acepillárlas, pulirlas, pasarlas por la paloma, y armar con ella los Toneles. Durante esta operacion, tambien deben estar muy secas, para que despues se encojan ménos, y que los aros de hierro ó de mimbres las aprieten mejor. Antes de servirse de estas Cubas ó Vasos para la vendimia, es necesario, que unos quince días ántes de ella, se las tenga llenas de agua; lo uno, para asegurarse que por ninguna parte la rezuman: lo otro, para que acaben de soltar la parte colorante y extractiva, que aun puede haber quedado á la madera con esta nueva humedad; lo tercero, para que se laben bien: á cuyo efecto (despues de vaciárlas toda el agua) se las enjugará mucho con lienços, trapos y esponjas: lo quarto, se las echará al instante muchos calderos de mosto bien caliente, empapando muy bien de ello todas sus paredes internas; y lo quinto, se las cubrirá con sábanas gordas, ó con mantas, dobladas varias veces sobre la boca de cada Cuba, para conservar quanto mas tiempo se pueda el calor provechoso, que el mosto comunica á las duelas. Esta maniobra puede repetirse hasta tres veces, haciendo que salga por la espita el mosto primero que se echó, y renovándole con otro igualmente caliente; porque si se gusta el primer mosto empleado, se hallará un poco abstricto, ménos al segundo, y nada al tercero.

Por lo que hace á las Cubas, que ya se han empleado otros años en las vendimias precedentes, es necesario que unos diez días ántes de meter en ellas los nuevos racimos de la uba, se las haga primero, que un Tonelero diestro las apriete muy bien los aros de hierro, ó ya sea las llaves de los mimbres: lo segundo, echar en ellas agua caliente, para hinchar las maderas: lo tercero, renovar esta agua cada día de aquellos; empapar bien todas las duelas y sus junturas, y frotarlas con una escoba suave: lo quarto, en fin, que la víspera de la cosecha se dexará salir toda aquella agua por las espitas; se secarán las Cubas; se echarán en ellas

uno

uno ó dos calderos de mosto muy caliente, para humedecer y empapar todas las paredes interiores. Luego que la vendimia se ha sacado de las Cubas, aprovecha mucho el cuidado de limpiarlas y barrerlas bien con esmero, á fin de que no queden dentro, ni escobajos, ni granujos, ni películas &c.; que todo esto, atrayendo la humedad, enmohecen la madera, y la comunican mal olor. Tambien es del caso destapar el botón del fondo de la Cuba, y dexar abierta la canilla ó la espita de su parte anterior; porque por estas dos aberturas entra, corre y ventila el aire, y su renovación impide todo enmohecimiento. El propietario vigilante y zeloso cuidará, que las gallinas, palomas ni otras aves no vayan á anidar, ni á acostarse sobre lo alto de las Cubas; que los criados ni mozos no las usen para meter ni guardar en ellas sus trastos ni ajuares, con pretexto alguno: que por baxo de las tales cubas, ni entre las armaduras que las sostienen, jamás haya la menor basura, polvo ni suciedad, y otras economías de limpieza á este tenor; porque todas las observaciones apuntadas son esenciales, y de la mayor consecuencia; cuyas razones no hay necesidad de prevenir, que harto las convence y persuade la misma práctica.

NOTICIAS PARTICULARES DE BARCELONA.

Embarcaciones venidas al Puerto el día de ayer.

De Alcudia: la Xabega núm. 181, del Patron Antonio Bosch, Mallorca, cargada de leña y carbon.

De Idem: la Xabega núm. 15, del Patron Mathias Alemany, Mallorca, cargada de leña y almendras.

De Denia: el Laud la Virgen del Rosario, del Patron Marcos Llorca, Valenciano, cargado de higos, almendras y pleita.

Embarcaciones despachadas.

Para Mallorca: la Xabega del Patron Pedro Juan Farre, Mallorca.

Para Cádiz: el Bergantin del Patron Pablo Font y Farre, Catalan.

Para Alicante: el Navio del Capitan Doitje Thomas, Holandés.

Para Nisa: el Bergantin del Capitan Guillermo Oliver, Inglés.

Libro. Quaderno de Cubicacion, por el qual se saca con facilidad y exactitud los codos cubicos y partes, que componen las tres dimensiones de las Maderas de Construcion, desde 10 pulgadas de grueso, 10 de ancho, y 10 codos de largo, hasta 30, 30 y 30, por Don Clemente Maria Rodriguez: obra útil para las oficinas de los Arsenales del Reyno, Asentistas de Maderas, sus empleados y Delineadores: se

hallará en Valencia á 6 rs. vn. en la Imprenta del Diario, y en la Librería de Francisco Navarro, á los hierros de la Lonja; puede ir por el Correo.

Pérdida. Un Rosario engarzado en Plata, con una Medalla grande de nuestra Señora del Sagrario, se perdió, de San Francisco, á Santa Mónica, el Martes 11: quien lo haya encontrado, lo entregará en el Despacho principal de este Pe-

rió-

riódico, que se le dará una gratificación.

El día 13 de éste se perdió, en la Feria de Santa Lucía, un Relox de oro; la ahuja del minuterero está rota, y la cadena es de similór. Quien lo hubiese hallado, lo entregará en el Despacho principal de este Diario; donde se darán mas señas, y quatro duros de hallazgo.

Nodriz. Casa de Manuel Riera, calle del Carmen, en la de un Carpintero, buscan una Nodriz para una criatura de un año.

Fiesta. Religiosos cultos, que tributa el Regimiento de Dragones de Pavía á su Patrona María Santísima de la Concepcion, en la Iglesia de San Francisco de Asis, el 16 del que rige. Hoy á las quatro y media de la tarde se cantará, por la Capilla de la Santa Iglesia Cathedral, la Salve y Gozos á la Inmaculada Concepcion. Mañana á las diez habrá solemne Oficio, á que asistirá la misma Música; y predicará el M. R. P. Fr. Francisco Montes, Lector Jubilado, Ex-Difinidor y Ministro Provincial de Menores Observantes. El Lunes 17 á la misma hora se celebrará Misa solemne de Difuntos, en sufragio de los Individuos de dicho Regimiento, con asistencia de dicha Capilla; y últimamente el Responso.

Precios de los Aguardientes en Reus.

En el Mercado del Lunes 10, se vendieron al principio á 21 $\frac{1}{2}$ 10 $\frac{1}{4}$ la prueba de Holanda, y 28 $\frac{1}{2}$ 10 $\frac{1}{4}$ la de aceite, y se lograron despues

corrientemente á 21 $\frac{1}{2}$ la primera, y á 28 $\frac{1}{2}$ la segunda; y una ú otra partida á 21 $\frac{1}{2}$ y á 28 $\frac{1}{2}$ en ambas pruebas, por las noticias recibidas de haber baxado 6 pesos por barril en América; pero se espera mejorar los precios, por las muchas órdenes que hay del Norte.

Precios de granos, seda y aceite en la Ciudad de Murcia.

Desde el día 4 al 7 de Diciembre, el trigo de 53 á 60 rs. vn.; la cebada de 19 á 20: el panizo de 38 á 40: el aceite de 54 á 56: la seda conchal á 75, candongo á 83, basta á 45.

Precios de granos y aceite en Sevilla.

Desde el 22 de Noviembre al 30: la fanega de trigo de 49 á 66 rs.: la cebada de 24 á 30: la arroba de aceite con derechos de 45 y medio á 46, y sin ellos de 35 á 35 y medio.

Cambios de esta Plaza.

Londres.	37 $\frac{3}{4}$	} á 90 d. d.
Amster.	96 $\frac{1}{4}$	
París.	22, 10	
Génova.	22 y 17 á 30 d. d.	
Madrid.	$\frac{1}{4}$ p $\frac{0}{10}$ ben. á 8. d. v.	
Idem.	1 $\frac{1}{2}$ p $\frac{0}{10}$ da. á 90 d. d.	
Cádiz.	1 p $\frac{0}{10}$ da. á 8 d. v.	
Idem.	2 $\frac{1}{4}$ p $\frac{0}{10}$ da. á 90 d. d.	
Vales reales.	sin curso.	

Teatro. A las 4 y media se representa por la Compañía Española la Comedia intitulada: *Las Mocedades del Cid*. La entrada de ayer fue de 884 rs. vn.

CON PRIVILEGIO REAL.

En la Imprenta del Diario, calle de la Ciudad, núm. 19.