

DIARIO DE

BARCELONA.

Del Sábado 29 de

Diciembre de 1792.



SANTO THOMAS CANTUARIENSE.

La Indulgencia de las Quarenta Horas, está en la Iglesia de San Sebastian de PP. Clérigos Menores. Se reserva á las cinco. Día 1 de Enero Feria en Artés.

Afecciones Astronómicas de hoy.

El 16 de la Luna, menguante. Sale á las 6, con 6 m. y 12 s. de la entrada de la noche: se pone á las 8, con 26 m. y 10 s. de mañana 30.4 y está en los 21 g. 8 m. y 57 s. de Cancer. Sale el Sol á las 7, con 23 m. y 30 s.: se oculta á las 4, con 36 m. y 30 s.; y está en los 8 g. 35 m. y 30 s. de Capricornio. Debe señalar el reloj al medio día las 12, con 2 m. y 56 s. La Equacion aumenta 29 s. en 24 horas; y el Equinoccio dista del Sol 5 h. con 22 m. y 35 s. Hoy camina el Sol por el nodo descendente de la órbita del Planeta Jupiter.

AFECCIONES METEOROLÓGICAS DE ANTES DE AYER.

Epoca del día.	Termómetro.	Barómetro.	Vientos y Atmosf.
A las 7 de la mañ.	5 grad. 2	27 p. 8 l. 7	O. S. O. Nub.
A las 2 de la tard.	7 8	27 8 2	N. O. S. Nub.
A las 11 de la noc.	5 8	27 9 8	S. S. O. lluy. gra. nub.
Cazor medio.	6 2	27 8 9	Elevacion media.

FIN DE LA CARTA DE AYER.

Con este motivo, no puedo ménos de repetir á Vds. mi persuasión, y encarecerles amenicen sus Diarios con la sal de la agudeza; del chiste y del gracejo; ó lo que es lo mismo, con mis *Pitipiezas*. Déxense Vds. de Ciencias Físicas, relativas al arte de curar; todo esto para el Público es molesto. Los Médicos estudiosos saben buscarlas, y aprenderlas en sus fuentes; y tendrían á mengua el haberlas de mendigar en el Diario; los zafios é ignorantes importa poco que no lo sepan: al Público nada le interesa el saber que trata el Diario de tales Ciencias; ni ha de medicarse por sí mismo, por mas instrucciones que nos dé el Diario. Que el Médico sea empírico, que sea moderno sexto, que sea antiguo séptimo, que cure á la Francesa, ó á la Suiza: ¿qué se nos da á nosotros? Mas que

que no entienda de gáses , ni de mofíticos , como sea aplicado , estudie en el gran libro de la experiencia , y consulte en las enfermedades críticas los Autores que puedan ilustrarle , y sobre todo , como nos cure ; esto basta , y todo lo demás es paja. Yo no soy tan bachiller , que quiera meterme á condenar el estudio de aquellas Ciencias Físicas ; pero soy de opinion , que qualquiera estimará mas un Médico ignorante de ellos , que le cure , que un instruido en ellos , que lo envíe á la sepultura.

Yo me atengo al *Ars longa vita brevis* , y estoy en que el Médico , que se distrae en Ciencias etereogéneas de su Arte , despues de haber corrido todo el día visitando enfermos , y dado gran parte de tiempo al descanso y á la recreacion , hace brevísima su vida , ó por mejor decir , no la tiene para instruirse y crearse un buen Médico. Séase como se fuere , hagan ellos lo que quieran ; pero déxense Vds. de materias médicas , que enmodorran al Publico , y vengan sales y gracias que apacienten el bien : y para hoy sirva de tal el lance , que me contaron ayer.

Ya que Vds. amenizaron su Periódico , en el núm. 70 , con el chiste de un Petardista chasqueado por aquel Amo de su casa , á la que el otro concurría al medio día , para que le combidára á comer , no vendrá mal el publicar el desquite de otro Posma , que cada noche concurría á una tertulia , para que le dieran chocolate á la hora de refrescar : y así , deseoso de burlarle uno de los Criados , se concertó con una Criada muy hábil en batir la espuma , y llenando de ella un xicara grande , se la presentó ; lo que observado por el Petardista , y conocida la malicia de ambos , les burló , diciendo en alta voz al Criado : *Muchacho , ve y dile á la Criada , que me envíe el chocolate , porque la espuma me la he sorbido ya.*

Quedo de Vds. su mas apasionado.

D. Nicasio Chinchilla.

Método para preparar el Bacalao ó Merluza seca , al estilo y uso de Marsella.

Despues que se haya dexado este pescado remojar y desalar bastante , y que quede bien limpio , se le pondrá á cocer y á hervir á buen fuego , durante unos tres minutos ; pasado cuyo tiempo , se le apartará de la lumbre , hasta que se quiera hacer de él la preparacion ó composicion llamada Brandado. Para esto es menester cortar el Abadejo en pequeños trozos transversales ; y quitarles exáctamente las espinas. Luego tómense á proporcion unas cabezas de ajos ; y picándolos muy menudamente con un cuchillito cortante , hasta reducirlos á pasta ; echese esta pasta en una gran sarten , donde tambien se echarán los pedazos cortados del Abadejo : póngase la sarten al fuego , y de rato en rato se irá echando por encima aceite de la mejor calidad , removiendo muy bien el todo á fuerza de mano , y con grandes cucharones , para que se incorpore y empape de tal modo el aceite con la pasta de ajos y el pescado , que toda la materia venga á quedar como en

consistencia de unguento espeso ó pomada. Luego que el Abadejo comience á quedar como masa, se echará y exprimirá allí el zumo de un medio limón, ó en su lugar igual cantidad de vinagre de yema; y quando toda aquella pomada ó caldo espeso haya cubierto bien el pescado, es necesario verter en la gran sartén un poco de agua caliente; pero revolviéndola mucho. Si la Merluza ó composicion todavía está dulce y suave, necesita añadirla un poco de especias, v. gr. pimienta, clavo &c. bien remolidas, como tambien una ó dos anchovas, cortadas en sutiles trocillos, y algo de perejil muy desmenuzado. Continúese en echar algo mas del mismo aceite, y remover todavía el todo algun tiempo, hasta que quede bien incorporada la Merluza. Este punto ó sazón á que debe quedar, se le sabrá dar un Cocinero práctico; y en adquiriéndole, se podrá ya comer el pescado todavía caliente, que es vianda y plato de buen gusto.

NOTICIAS PARTICULARES DE BARCELONA.

Embarcaciones venidas al Puerto el dia de ayer.

De Génova con escala en San Feliu: Canario San Antonio, Patron Antonio Bosch, Catalan, cargado de maíz.

De Marsella: Bergantin la Asuncion: Capitan Juan Bollo, Genoves, sin cargo.

Embarcaciones despachadas.

Para Mallorca: la Xabega, del Patron Guillermo Monner, Mallorquin.

Para Génova: el Pingue, del Patron Francisco Gené, Catalan.

Para Vinaróz: el Llaud, del Patron Joseph Rodríguez, Valenciano.

Para Cullera: el Llaud, del Patron Pedro Juan Costa, Valenciano.

Dieta. De 766 quarteras de Trigo, propias de los Señores Montagut y Compañía; vendidas con intervencion de Juan Dulcer, Corredor Real de Cambios, á Bartholomé Soler, á precio de 58 rs. y 13 ds. la quartera: la que durará por los dias 29 y 31 en la playa del Mar.

Otra: De 400 quarteras de Cebada de Alicante, propias de Don Onofre Gloria, vendidas con intervencion de Antonio Despau, Corredor Real de Cambios, á Pedro Monteys y otros, á precio de 31 rs. y 8 ds. la quartera: la que durará por iguales dias, en el Al-

macen de dicho Gloria, baxo la muralla del Mar: ésta y la anterior se vende al Publico á quarteras y medias quarteras, cortanes y medios cortanes.

Vacante. Por fallecimiento de D. Andrés de Cevallos y Marin, ha vacado la Abadía de San Vicente de la Sierra, Dignidad de la Sta. Iglesia Primada de Toledo, que vale 22700 ducados al año; y se admiten memoriales para ella hasta 16 de Enero próximo, de Cánigos y Curas de último ascenso.

Noticia suelta. Buenaventura Vazquez, Maestro Galonero, que vive en la calle de la Boquería, es-

qui-

quina de la vuelta del Remedio, ofrece á qualesquier Comerciante ó Comisionado, que tuviere algun encargo ó comision de mandar alguna partida de cintas, tanto de las imitadas á las de Francia, como de otras qualesquiera calidades y labores que sean, fabricarlas con el mayor esmero y puntualidad, á los precios mas equitativos.

Pérdidas. El Miercoles 16 del corriente, á las once y media de la mañana, se perdió en la Santa Iglesia Cathedral, en la Capilla del Sacramento, una Caja de plata, lisa: quien la hubiese encontrado, la entregará en la Sacristia de dicha Iglesia.

Desde la calle den Gignás, á la Merced, se perdió ayer una Arracada de tres almendras, guarnecidas de brillantes: quien la hubiese hallado, la entregará en casa de Juan Om, Maestro Zapatero, que vive en la referida calle den Gignás; quien dará dos duros de hallazgo.

Antes de ayer se perdió en Barcelona una Mantilla de musolina, de toalla: quien la hubiese hallado, se servirá entregarla á Maria Angela Foitx, viuda, que vive en el Regomí, casa de D. Joseph Creus, piso primero.

Quien hubiese hallado una Hevillla de plata, que se perdió junto a la Santa Iglesia Cathedral; se servirá entregarla á Joseph Coll, que vive frente la puerta principal de dicha Iglesia, el que enseñará la compañera, y dará el hallazgo.

Quien hubiese encontrado un par

de Botones de plata, de camisa, que se perdieron el Viernes á las 12 en la Iglesia de la Trinidad Calzada, los entregará en la oficina del Diario.

Precios de los Aguardientes en Rens.

En el Mercado del Lunes 14, se pagaron á 21 $\frac{1}{2}$ la prueba de Hollandia; y á 27 $\frac{1}{2}$ 10 $\frac{1}{2}$ la de Aceite; y hubo muy pocos compradores de esta ultima.

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

Desde el 18 al 21 de Diciembre, el trigo de 52 á 58 rs. vn.: la cebada de 16 á 17: el panizo de 36 á 38: el aceite de 54 á 56: la seda conchal á 75, candongo á 82, basta á 45.

Idem, en Sevilla.

Desde el 28 de Noviembre al 14 de Diciembre, la fanega de trigo de 50 á 65 rs.: la cebada de 24 á 28: la arroba de aceite con derechos á 48, y sin ellos á 38.

Cambios de esta Plaza.

Londres.	37 $\frac{3}{8}$ á $\frac{1}{2}$	} á 90 d. d.
Amster.	96	
Paris.	22, 10 $\frac{1}{2}$	
Genova.	22, 16 á 30 d. d.	
Madrid de $\frac{1}{4}$ p. o. ben.	al par á 8 d. v.	
Idem.	$\frac{3}{4}$ p. o. da. á 90 d. d.	
Cádiz.	$\frac{3}{4}$ p. o. da. á 8 d. v.	
Idem.	2 $\frac{1}{2}$ p. o. da. á 90 d. d.	

Teatro. Hoy á las quatro y media, se representa por la Compañia Italiana la Opera intitulada: *Il Matrimonio per sorpresa*. La entrada de ayer fué de 2356 rs. vn.

CON PRIVILEGIO REAL.

En la Imprenta del Diario, calle de la Palma de S. Justo, núm. 39.