

# DIARIO DE MADRID

DEL LUNES 12 DE DICIEMBRE DE 1814.

*La Aparicion de Ntra. Sra. de Guadalupe de México, y S. Donato  
y Comp. Mrs. = Qta. horas en la iglesia parroq. de S. Pedro.*

Observ. meteorológicas de ayer.

Afecc. astron. de hoy.

Epocas.	Termomet.	Baromet.	Atmósfera.	El 2 de la luna.
7 de la m.	6 s. o.	26 p. 2½ l.	Norte y N.	Sale el sol á las 7
12 del día.	8 s. o.	26 p. 3 l.	Norte y N.	y 22 m. y se pone
5 de la t.	8 s. o.	26 p. 3 l.	Norte y N.	á las 4 y 38.

## AVISO.

Para poder dar cumplimiento á una órden que se ha comunicado con fecha 6 del corriente mes por la inspeccion general de comisarios al ministerio é intendencia militar de esta plaza, de mi cargo, es de la mayor necesidad que todos los señores comisarios ordenadores y de Guerra, como los honorarios de una y otra clase, que actualmente se hallen en esta corte con cualesquiera causa ó motivo, se sirvan presentarse en el referido ministerio de Hacienda militar, en la calle de la Magdalena baxa, número 3, quarto principal, en el término de 8 dias; en la inteligencia que de no verificarlo quedarán responsables á las resultas. Y para que esta noticia pueda llegar á la de los expresados individuos se inserta en el diario. Madrid 10 de diciembre de 1814. = Antonio Lopez.

## Modo de conservar y mejorar los vinos por medio de su congelacion.

Este método se reduce á poner los barriles en alto con uno ó dos pies de elevacion debáxo de tinglados ó bodegas abiertas, á hacerles un agujero en la parte anterior, y á ponerles una canilla á la parte inferior para sacar el vino quando esté ya deshelado. Los barriles han de estar llenos y bien tapados, y si la congelacion es fuerte se sacará vino por el agujero antes de destapar la canilla para precaver el que se desperdicie, pues es sabido que todas las substancias capaces de congelarse aumentan de volumen con la congelacion. Por esa razon, como el hielo formado en los 10

netes los hinchia, si se destapa la canilla saldrá precipitadamente una porcion de vino igual á su aumentacion de volúmen, y así la cantidad de licor que sale por el agujero sin haber hecho entrar el aire indica la porcion de hielo.

Luego que ya se anuncia la blandura ó deshielo, digámoslo así, sáquese el vino por la canilla que está en la parte inferior de los toneles. Todo el vino se desprende entonces del hielo que queda pegado á las paredes del barril. Si no corre fácilmente, se introducirá por la abertura una varilla de hierro para romper la telilla que el hielo forma. Si esta estuviere dividida en pedazos tan pequeños que pudiesen salir y mezclarse con el vino, en tal caso se detendrán poniendo un lienzo claro sobre el embudo con que se saca el vino. Estando separado de esta suerte el vino del hielo, se trasegarà en barriles ó toneles limpios, que se *azufrarán* si se quiere dar mejor color al vino, y aun se puede exponer á una segunda congelacion para estar mas cierto del buen éxito de la operacion.

El vino no corre peligro alguno de estar expuesto al aire frio, y no puede dañarle la congelacion sino en caso de que se esperase la blandura antes de trasegarle, pues entonces derriitiéndose el hielo, y mezclándose con el vino, le comunicaria un sabor insípido, y se echaria á perder muy pronto.

La merma que la congelacion causa necesariamente al vino no es tan grande como pudiera pensarse, y es otro tanto menor quanto los vinos son por su naturaleza mejores, pues los que son buenos no se hielan sino con suma dificultad. La mayor disminucion que se ha observado ha sido de una tercera parte del vino puesto á helar; y aunque esta merma sea algo fuerte, sin embargo es la que se supone para calcular las ventajas de su método.

Esta operacion se explica por los mismos principios que la de la fermentacion del vinagre concentrado. De todas las partes constitutivas del vino, la mas sujeta á helarse, y quizá la única, es el agua; y así quando se expone un barril de vino á un hielo fuerte, la mayor parte del agua se consolida y separa de lo demas del vino, que queda mas fuerte, capaz de guardarse, y principalmente menos expuesto á experimentar una fermentacion ulterior. Los nuevos descubrimientos de los físicos sobre la naturaleza del agua nos han enseñado que ésta obra, sea como fuese, en la fermentacion, la qual no puede executarse sin ella, y que es muy probable que se descompone con este movimiento ó agitacion intestina: de lo que se infiere que se disminuirán los malos efectos de esta fermentacion quitando la mayor parte del agua que la causa. Sin embargo no se debe ocultar que muchos vinos perderán algunas de sus buenas calidades con la congelacion. Por exemplo los vinos espumosos perderán hasta cierto punto la propiedad de hacer espuma, pues es sabido que esta no es otra cosa que una efervescencia procedida del aire fixo, ó ácido gredoso, que se desprende; y el doctor Lviestley hace mucho tiempo que nos dixo que este ácido no se separaba de los licores en que estaba disuelto quando llegaban á congelarse. (Se concluirá.)

AVISOS.

En la posada de la Herradura, calle de la Montera, se alquilan diariamente con equidad un coche y una berlina con buenas mulas; las cuales se alquilan tambien sin los carruages, y estos se venden. De todo se podrá tratar con el dueño de dicha posada.

En la calle de los Abades, núm. 8, puerta cochera, se hallan tres carros que salen mañana 13 del corriente para Sevilla ó Cádiz, y se admiten viajeros y carguío.

LIBRO.

Sermon de la primera dominica de Adviento, predicado al Rey nuestro Señor en su real capilla el dia 27 de noviembre de este año de 1814 por el M. R. P. Mtro. Fr. José del Salvador, Carmelita descalzo, ex-lector de teología, escritor de su orden, exáminador sinodal del arzobispado de Toledo y obispado de Córdoba, calificador de la Inquisicion de corte, teólogo consultor de la purísima Concepcion de María santísima, misionero apostólico, y predicador del Rey nuestro Señor. Se hallará en las librerías de Ranz, calle de la Cruz, y de Dávila, calle de las Carretas: su precio 2 rs. en rústica.

MÚSICA.

En la librería de Corral, calle de los Tintes, se halla de venta un gran surtido de música para piano, y tres walses para guitarra á real.

VENTAS.

A voluntad de su dueño se vende una casa sita en la calle de las Minas, n.º 7, manz. 482, valuada en 1000 rs. vn.: tiene de carga 29755 rs. por un capital al  $2\frac{1}{2}$  de réditos, 3200 de fardel y serenos, y unos 30 de carga de aposento, que hacen 35955 rs. vn., y quedan líquidos 64045; para cuyo pago se admitirán las propuestas que sean conformes. Darán razon en casa de D. Felix Rodriguez, escribano real, red de san Luis, frente á la calle de los Jardines

A la calle de san Marcos, esquina á la de san Bartolomé, núm. 23, quarto principal, acaba de llegar un pequeño surtido de géneros ingleses de superior calidad y buenos gustos, como son: casimiros en pieza y en cortes de chalecos; panas de varios géneros y colores; pañete azul fino; bayeton azul; zarazas exquisitas para colchas y vestidos; percales blancos y adamascados de color para colgaduras; colchados blancos y de colores; colonia rizada; pañuelos de varias clases desde  $3\frac{1}{2}$  quartas hasta 2 varas; muselinas de varias clases, lisas bordadas y caladas; medias de algodón y de estambre negras y blancas, lisas y rayadas; piel de diablo blanca y de color de aceituna; faxas de seda color carmesí; piezas de mahon ancho; tráfalgar de punto para mantillas de 1.ª y 2.ª clase; algunos cortes de pantalon de punto de estambre y de algodón; irlandia de hilo y algodón de 5 quartas de ancho; id. de hilo solo de mas de vara; algunos cristales finos para vidrios de relojes; un aderezo para señora de mosaicos engarzados en oro, y algun otro género con la posible equidad por junto ó sepa-

rado, que se despachan desde las 10 á la una de la mañana.

Ha llegado á esta corte una partida de barriles de vino de Xerez seco y paxarete de superior calidad y á precios arreglados. Darán razon en la tienda núm. 1 de la calle de santa Isabel, esquina á la de los tres Peces: se previene no se da menos de un barril, pero los hai de diferentes tamaños.

Se vende una casulla blanca, bordada de oro, mui superior, que puede servir para un señor obispo. Darán razon en el caxon del pan sito en la plazuela de Santiago, frente á la puerta de la iglesia.

Se vende un forte-piano ingles, de cola, de excelentes voces, y de lo mejor que hai en Madrid, su autor Muzio Clementi y compañía: su precio fixo 120 rs.: costó 150 en Londres. Dará razon el portero de la casa núm. 16, calle de Cedaceros, esquina á la del Sordo.

En la calle de la Cabeza, frente á las cocheras del marques de Perales, se hallan de venta varios coches bombés, los que se darán con equidad, é igualmente los que hai á la inglesa.

En la primera cochera de la calle del Barco, entrando por san Basilio, se halla de venta una silla de posta de dos ruedas, bien tratada, en precio de 2200 rs.

En la calle de Embaxadores, tienda de abacería, frente al colegio de niñas de la Paz, se reciben esquelas para carros de carbon de encina recia, y de canutillo de buena calidad, á 7 rs. la arroba.

#### TEATROS.

En el de la Cruz, á las 6 de la noche, se representará la comedia en 5 actos titulada la Vida es sueño; las señoras Moreno cantarán un dueto de Per, una cabatina en español de Nicolini y un nocturno de Blangini, y se dará fin con el sainete la Comedia en Maravillas. Entrada de anoche 9080 rs.

*Nota.* Mañana se representará la comedia de figuron titulada el Lindo D. Diego, en la que hará el papel de figuron el señor Mariano Querol. Esta célebre composicion es sin duda una de las mejores producciones de nuestro fecundo poeta cómico D. Agustin Moreto. El enredo de la fábula, la oportunidad de sus escenas, las gracias del diálogo, la agudeza del desenlace, y la pureza de la lengua forman una comedia digna de la espectacion de este público ilustrado. Concluida se cantará la tonadilla á tres titulada Uno paga, y el otro se lleva la alhaja; y se concluirá con un fin de fiesta nuevo titulado los Comisarios de funciones. El actor Mariano Querol ofrece en este dia dar de sus intereses al hospital General la cantidad de 20 rs. vn. para el socorro de los pobres enfermos.

En el del Príncipe, á las 6 de la noche, se executará la comedia en 4 actos titulada el Zeloso y la Tonta; se tocará la sinfonía Oriental, y se dará fin con un buen sainete. Actores en la comedia: señoras Baus, Palma y Sanchez; señores Ponce, Avecilla, Contador, Fabiani, Mas, Rubio y Lledó. Entrada de anoche 8012 rs.

Con Real Privilegio. En la imprenta del Diario.