

DIARIO DE MADRID

DEL VIÉRNES 11 DE AGOSTO DE 1809.



S. Tiburcio y Sta. Susana Mrs.—Quarenta horas en la iglesia parroquial de Santiago y S. Juan Bautista.

Observ. Meteorológicas de antes de ayer.				Afec. Astr. de hoy.
Epocas.	Termómet.	Barómet.	Atmósfera.	El 1.º de la Luna.
7 de la m.	19 s. o.	25 p. 11 $\frac{1}{2}$ l.	Est. sud est. y D.	Sale el Sol á las
12 del día.	24 s. o.	25 p. 11 l.	Sudeste y D.	5 y 8 m. y se po-
5 de la t.	23 s. o.	25 p. 11 l.	Sudou. y D.	ne á las 6 y 52.

ORDRE.

ÓRDEN.

Sa Majesté fit passer hier le Tage, sur les ponts de Tolède, au Corps du Général Sébastiani. Il marcha aux ennemis, toutes les positions furent enlevées dans un instant, et l'armée de Vénégas se mit en fuite; elle se retire sur la Sieramorena. Le Roi la fait pour suivre.

Sa Majesté était hier à Tolède, et malgré toutes les fatigues elle jouit d'une parfaite santé.

Madrid, le 10 août 1809.

Le Général-Gouverneur,

Signé : AUG. BELLIARD.

Su Magestad mandó ayer al Cuerpo de Ejército del General Sebastiani que pasase el Tajo sobre los puentes de Toledo. Fue en busca de los enemigos, todas las posiciones fueron tomadas en un instante, y el Ejército de Venegas se apresuró á huir, retirándose sobre Sieramorena. El Rei ha mandado que se le persiga.

Su Magestad estaba ayer en Toledo, y no obstante sus muchas fatigas goza la mas perfecta salud.

Madrid 10 de agosto de 1809.

El General Gobernador,

Firmado : AUG. BELLIARD.

Modo de conservar toda suerte de frutas y de pescados durante muchos años.

Tómese una campana, fanal ó gran vaso de vidrio, cuya boca sea bastante amplia y abierta para que permita entrar en él la fruta que se ha de guardar, sin que se la oprima ni estruje. Séquesele un poco delante del fuego, tanto para enrarecer al aire contenido en el vaso, y obligarle á salir fuera, como para enxugar la humedad que tal vez puede tener pegada por sus paredes interiores. Ya reseco el vaso échense en él las frutas que sean sanas, limpias, de buena calidad, y que ni estén maduras ni verdes, sino próximas á la maduración, cuidando mas que todo que no vayan nada húmedas por la superficie. Ajústese bien á la ancha boca del vaso ó fanal de vidrio un tapon redondo de corcho, ú otra qualquier tapadera, con tal que se selle herméticamente; quiero decir, que se una la márgen de esta tapadera contra los bordes de la boca por medio de la fusion á la llama de una candileja, de suerte que no hagan juntas mas que un cuerpo. Si esta operacion pareciere demasiado expuesta (aunque es la mas segura), y hai temor de que salte ó se raje el vaso, podrá usarse de algun lodo químico, con el qual se embarrará mui bien la dicha tapadera ó el corcho contra los bordes de la abertura, de forma que todo quede mui cubierto. Uno de estos mejores lodos ó barroes es el que se hace con harina de trigo y clara de huevo, mezclados y batidos entre sí mui bien hasta formar una masilla, á la qual se añadirá un poco de sangre de drago, con otro poco de corteza de queso de Holanda bien rallada. El todo de esto deberá componer una masa pastosa y tierna, al modo de cera mui reblandecida, y con ella se irán jalvegando unas tiras de papel gordo, y éstas pegándose sobre la juntura ó bordes de la boca del vaso con su tapadera, llevando atención en que las tiras superiores sean mas anchas que las inferiores sobre quienes cargan, para que siempre queden cubiertas las de abaxo. Quando ya se haya así enlodado el vaso con la fruta, colóquesele en un parage que no sea ni mui caliente ni mui frio, sino moderadamente templado, y sobre todo mui seco, qual, v. gr., lo podrá ser un gabinete de poca comunicacion con otras piezas, donde al auxilio de una estufa y de un termómetro reaumureano, cuyo mercurio se mantenga al grado once sobre el cero, podrá lograrse y entretenerse una temperatura de aire igual. De esta forma podrán conservarse por largo tiempo muchas frutas menudas, tales como cerezas, guindas, uvas, albaricoques, ciruelas, higos, y mejor que todó las frutas pomosas y algo duras, como peras, camuesas, manzanas &c., por quanto se pueden mejor limpiar y enxugar sus superficies de qualquier humedad que tengan antes de meterlas en el vaso. Este se desenloda pasado el tiempo en que se ha querido tener conservadas aquellas frutas, y se comen como acabadas de cortar del ár-

bol; porque como se han tenido en un encierro seco y templado, sin renovacion ni comunicacion de otro aire exterior, se mantienen sin experimentar la menor alteracion sensible. Tambien pueden conservarse los pescados por el mismo método, sacándoles todo el bandullo, lavándoles bien, llenando el vaso de buen aceite, y enlodándole exáctamente como ya se ha dicho.

Observaciones sobre el orujo de la uva, mirado como alimento para las bestias; ó de la utilidad que se puede sacar de sus sales extraidas de las cenizas.

En muchos países, y particularmente en algunos lugares del territorio de París, acostumbra á dar por alimento á las bestias el orujo de la uva. Con este fin, á medida que se saca del lagar reducido á pelotones, lo van deshaciendo con las manos para que la agua se introduzca en él con mas facilidad; llenan de él unas grandes cubas agujereadas por la parte inferior, y luego las cubren de agua hasta la boca. En esta disposicion extienden sobre la superficie superior tierra dura mezclada con paja, y á esta capa le dan un grueso de cinco á seis pulgadas. Quando llega la mala estacion en que falta para los animales el pasto necesario, se pone en uso este orujo, mezclando una dosis suficiente con cinco ó seis libras de salvado, ó con navos, patatas, pámpanos ú hojas de encina conservadas en el agua.

Dos veces al dia, por la mañana y por la noche, se ofrece al ganado este alimento, echándole un poco de sal que le hace mas gustoso: al ganado vacuno le gusta mucho, y los caballos se acostumbran á él fácilmente; pero se ha de tener cuidado en no darlo con exceso á las hembras que crían, porque expone á acedarse la leche.

El orujo del vino blanco es mejor que el del vino tinto, porque no fermenta como este último, aunque uno y otro son buenos para el mismo fin. Tambien las heces de la sidra sirven para igual objeto conservadas del mismo modo.

Quando no se quiera aplicar el orujo para alimentar los animales, se puede hacer de él otros usos quemándolo y aprovechando sus cenizas; estas son muy á propósito para hacer lexía, y lavar con ella el trigo que ha de servir para la siembra. Antes de quemarlo se procurará que se seque muy bien, y sus cenizas contienen muchísimo alkali fixo.

Quatro mil libras de orujo bien secado contiene quinientas de ceniza; y luego despues que han pasado por lexía y evaporadas, dan de sí ciento y diez libras de alkali fixo; cantidad mucho mayor que la que se saca de la encina, la qual no da mas que quince libras de alkali fixo de quatro mil de madera.

La cineracion del orujo exige algunas precauciones; porque si el fuego es demasiado grande y fuerte, lo reduce á un estado que llaman los químicos *fritta*; y en tal caso ya no se saca alkali, porque se combina

con la parte térrea de la misma ceniza, y forma con ésta una semicristalización.

Esta materia *fríta* expuesta al fuego de un horno de vidrio, sin otro aditamento, da de sí un esmalte blanco y esponjoso; y continuando en darle fuego produce un vidrio roxo y transparente, el qual podría tal vez muy bien servir para hacer botellas &c.

En muchas partes se arroja el orujo, y es porque no saben las ventajas que se pueden sacar de él; bien que en algunas lo mezclan con otras cosas para beneficiar la tierra. Resta ahora saber (dice un observador) cuál de los tres usos produce mayores ventajas; para lo qual sería bien que algun curioso calculase las que resultan de darlo á comer á las bestias, las que se siguen de extraer el alkali fixo, ó las que pueden lograrse con servirse de él, uniéndole otras cosas para abonar las tierras.

NOTICIAS PARTICULARES DE MADRID.

AVISO.

Quien quisiere tomar en arrendamiento los aprovechamientos de pastos, íeñas baxas, cazar y pesca del soto del Porcal en la ribera del rio Xarama, perteneciente á los propios de Madrid, por tiempo de 6 años; acuda á la secretaría de ayuntamiento del Sr. D. Vicente María de Arauna, donde se admitirán las posturas que se hicieren, siendo arregladas, y enterará de las condiciones.

VENTAS.

El Sr. Miguel, fabricante de tirantes, que vive en la calle del Olivo baxo, núm. 19, tiene el honor de avisar á los Sres. comerciantes de Madrid, que tiene de venta una partida de tirantes de todas clases, y corsees elásticos, todo lo que dará á precios equitativos.

PÉRDIDA.

Desde la calle de Valverde, baxando la de la Montera, y subiendo la de Alcalá, se extraviaron el dia 3 del corriente unas quantas llavecitas unidas por un anillo. Quien las hubiese hallado se servirá entregarlas al portero del Sr. marques de Villesca, calle de Alcalá, núm. 7, frente á la aduana, donde se dará un buen hallazgo.

TEATRO.

En el teatro del Príncipe, á las 8 de la noche, se representará por la compañía española la comedia, en 3 actos, titulada *La Dama duende*, y la opereta *Quien porfia mucho*, alcanza.

CON REAL PRIVILEGIO.