

DIARIO DE MADRID

DEL MIÉRCOLES 13 DE DICIEMBRE DE 1809.

Sta. Lucía V. y Mr., y el Bto. Juan Marinonio C.—Quarenta horas en la iglesia de monjas del Caballero de Gracia.

Observ. Meteorológicas de antes de ayer.				Afec. Astr. de hoy.
Epocas.	Termómet.	Barómet.	Atmósfera.	El 7 de la Luna.
7 de la m.	o	26 p. 1 l.	Nordeste y C.	Sale el Sol á las
12 del dia.	7 s. o.	26 p. 1 l.	Nordeste y C.	7 y 22 m. y se po-
5 de la t.	4 s. o.	26 p. 1 $\frac{1}{2}$ l.	Nordeste y C.	ne á las 4 y 38.

ARTES.

Nuevas formas de hacer la bebida de cidra, segun los métodos de Mrs. Ambourney y marques de Cambray. (Rozier, Diccionario de agricultura, tomo 3, pág. 345, párrafo III.)

La cidra, ó sidra, como quieren otros, no es mas que una bebida preparada con el zumo de las camuesas y manzanas, y aun el de las peras, hasta que queda de naturaleza vinosa por medio de la fermentacion. Es licor generalmente acre, y que suele embriagar bebido con algun exceso. Hácese mucho de él en toda la Vizcaya y parte del reino de Navarra, donde se crían con abundancia aquellas sabrosas frutas; pero las suertes de sacarle, y de producirle son mui varias, y unas de las que á nosotros nos parecen mejores son dos que aqui exponremos, por si acaso hai fabricantes de cidra que las ignoren, y quieran experimentarlas.

Sea qual quisiere el modo de preparar esta bebida licorosa, se ha de reducir con precision á observar las condiciones siguientes. En primer lugar se han de triturar ó majar mui bien las camuesas ó manzanas en qualquier máquina ó artificio que sea propia para esta operacion en grande, añadiendo un poco de agua bien limpia, esto es, casi quatro pucheros regulares de ella por cada carga de caballo. En segundo, se dexarán las granzas, cascás ó borujos durante casi seis horas de tiempo

en una grande euba ó tonel tapado, para que allí tome color el zumo. Lo tercero, se irá asentando aquella casca sobre una *faiscela*, en un cuadrado de quatro pies, sobre seis pulgadas de grueso, bien derecho, y oprimido por los quatro lados con una regla ó liston de madera. Se han de extender sobre este primer asiento tres ó quatro puñados de paja larga, cuyos filamentos ó tallos excedan unas quatro pulgadas por todo al rededor. Sobre aquel asiento se coloca otro lecho ó capa de manzana estrujada, y se le cubre con nueva paja, pero en sentido contrario puestas sus cañas; y así se repite y continúa hasta la altura de quatro pies. Es necesario cuidar que toda esta masa quede bien á piomo por todos sus lados, y que el último asiento, capa ó lecho de la fruta se dexa también cubierta de paja, sobre la qual se cargará suavemente el tablero ó viga de la prensa. Despues, y al auxilio de un tornillo central, ó de un madero atravesado, se aprieta y comprime la masa en distintas veces. El zumo pomoso que sale y corre se va recibiendo en una euba grande, de donde se le saca, y se le echa en otros toneles menores, valiéndose de un embudo de ancha boca porque no se revierta, y cubierto éste de su tamiz ó cedacillo hecho de cerda, para que allí se detengan las granzas y casca del fruto. En quatro lugar se colocan los barriles llenos, dos pulgadas uno de otro, en un parage templado donde la fermentacion se celebre naturalmente en tres ó quatro dias. El licor fermenta y cuece, arrojando una gran cantidad de pulpa al modo de zumo. Para facilitar esta eyeccion es necesario llenar los toneles de tiempo en tiempo; y finalmente quando acaba se levantan en alto aquellos toneles ó barriles; pero si estos se han de mudar de puesto es menester al cabo de un mes sacarlos, para que las heces aposadas al fondo no se mezclen ni incorporen con la cidra; bien que quando ésta se destina para el uso y gasto doméstico, sin mudarla, se la puede dexar sobre las heces durante seis meses escasos.

El otro método, que es el del marques de Cambray, consiste en lo siguiente: quando se quiere hacer y sacar una cidra perfecta, y quando ya las manzanas han llegado á su perfecta madurez, á medida que se las recoge con la pala de madera para ir las echando en los cuébanos ó canastas donde conducir las á la prensa, se entretienen una ó dos mugeres en ir escogiendo y separando todas las que hai negras y podridas, dexando solo las sanas que estan en buena sazon, que son de las que se hace la mejor cidra. Lévaselas á la prensa, ó llámese lagar, y la caballería que sirve para andar la mucla, sea esta de madera ó piedra, con que majar el fruto, dando vueltas á la máquina, debe rodarla lo suficiente á efecto de deshacer bien las manzanas. Hecho esto se las conduce así quebrantadas sobre el tablero ó viga que Mr. de Ambournai llama *faiscela*, y que con mas propiedad podria nombrarse *maya* ó *mesa* donde se las coloca en disposicion quadrada con sus lechos ó asiento, de paja larga alternando con el fruto, y allí se comprime éste con el tornillo cenral ó el madero atravesado, conforme previene el citado

Ambournai. Quando ya la cidra sale de la prensa, y va cayendo en la gran cuba ó tina, se la saca de allí para ir la echando en toneles menores bien reatados y ceñidos. Allí queda y permanece tres ó quatro días sin subir ó fermentar, segun que sea el grado de calor de la atmósfera y el estado de maduración del fruto; pero al fin de ellos ya fermenta mal bien. Todas las heces suben, como hacen las del vino; y quando se ve que esta costra empieza á baxar, ya es tiempo de sacar la cidra y de pasarla á los barriles pequeños. Siguiendo esta norma no se halla jamas en el tonel aquella fastidiosa cantidad de heces de que las cidras comunes trabajadas por los paisanos suelen abundar, y el licor saca la ventaja de no agriarse tan prontamente, y de conservar un color mas claro, mas bello y mas limpio. El método de Mr. Ambournai es por el estilo de los vinos blancos, y el de Mr. Cambray por el estilo de los vinos tintos ó rojos. En la estampa 22, figuras 6 y 7, pág. 670, tomo 6.º del Diccionario de Agricultura de Rocier, se ve demostrada la prensa ó molino para hacer la cidra, y lo mismo en la estampa 1.ª, figura 10.ª, tomo 1.º de la Biblioteca físico-económica para el año de 1789, donde pueden verse.

S.

NOTICIAS PARTICULARES DE MADRID.

AVISOS.

Noticia de los días que S. M. ha señalado para que se celebren las nueve extracciones ordinarias y las dos extraordinarias de la real lotería en el año de 1810.

1.ª Ordin.ª	En el lunes 22 de enero. Dista de la anterior.	35 dias.
2.ª	En 5 de marzo.	42
3.ª	En 9 de abril.	35
4.ª	En 14 de mayo.	35
5.ª	En 18 de junio.	35
6.ª	En 23 de julio.	35
	Primera extraordinaria en 27 de agosto.	35
7.ª ordinaria.	En 1.º de octubre.	35
8.ª	En 5 de noviembre.	35
9.ª	En 3 de diciembre.	28

Y la 2.ª extraordinaria } solamente para el casco de Madrid. En el sábado 22 de diciembre. 19

Es conforme á la resolución comunicada por el Exemo. Sr. conde de Cabarrús en 4 de diciembre de 1809, que queda en la contaduría general de la real lotería, que está á mi cargo en virtud de habilitación del Ilmo. Sr. D. Zenon Alonso, visitador de ella; de que certifico. = Juan Antonio Balcones.

Quien quisiere tomar á su cargo por arrendamiento el ramo de limpieza de pozos inmundos que se hace de noche, por el medio de pies cúbicos ó alzadamente, acuda á la secretaría de la municipalidad de esta villa del cargo del Sr. D. Juan Villa y Olier, donde se admitirán los pliegos que se presenten, siendo arreglados, en el término de 15 días contados desde el 11 del corriente mes de diciembre; en inteligencia de que se hará formal entrega de los utensilios que tiene Madrid.

Quien quisiere tomar en arrendamiento el todo ó parte de la casa saladero perteneciente á los propios de Madrid, contigua á la puerta de Santa Bárbara, con todos sus pertrechos, acuda á la secretaría de ayuntamiento del cargo de Don Juan Villa y Olier á presentar sus proposiciones.

VENTAS.

Por providencia del Sr. D. Leon de Sagasta, juez de primera instancia, se ha mandado sacar á pública subasta una casa sita en la villa de Torrejon de Ardoz y su calle del Cristo, perteneciente á Don Blas Olivares de Vargas, que tiene de longitud 84 pies de vara, y 39 de latitud, tasada en 15200 rs. vn. La persona que quisiere hacer postura á ella acuda dentro de 30 días ante S. S., y por la escribanía del número de Don Josef Antonio Canosa, donde se admitirán las que se hicieren, siendo arregladas. Madrid 11 de diciembre de 1809.

En la calle de las Huertas, casa núm. 12, quarto 2.º, se ha abierto almoneda con superior permiso, en la que se venden con equidad varios muebles de ropas, cristales, un buen reloj de sobremesa, y otros diferentes efectos.

En la calle de S. Marcos, esquina á la de la Libertad, casa núm. 1, quarto 2.º, se venden con la mayor equidad un buen mostrador y un rozo de anaquelaria.

NODRIZA.

Ursola Martinez, casada, que vive calle de Arganzuela, núm. 15, solicita una cria dentro ó fuera de su casa: tiene leche de un mes, y personas que abonen su conducta.

TEATROS.

En el teatro del Príncipe, á las 6 de la noche, se representará por la compañía española la tragedia original, española, en 3 actos, titulada *Raquel*, y la opereta titulada *La Gitanilla por amor*.

En el teatro de la Cruz, á las 4 de la tarde, la compañía española nuevamente formada con superior permiso, representará la comedia titulada *La Judía de Toledo*, con tonadilla, sainete, y se bailará el bolero.

CON REAL PRIVILEGIO.