

# DIARIO DE MADRID

DEL VIERNES 27 DE NOVIEMBRE DE 1812.

*San Facundo y Primitivo Mártires. = Cuarenta horas en la iglesia parroq. de san Sebastian.*

Observ. meteorológicas de ayer.				Afec. astr. de hoy.
Epocas.	Termomet.	Barómet	Atmósfera.	El 24 de la luna.
7 de la m.	3 b. de o.	25 p. 11 $\frac{1}{2}$	E.-nord.-estey D.	Sale el sol á las 7 y 14 m. y se pone a las 4 y 46.
12 del dia.	8 s. o.	25 p. 11 $\frac{1}{2}$	E.-nord.-estey D.	
5 de la t.	7 s. o.	25 p. 11 $\frac{1}{2}$	E.-nord.-estey D.	

## INDUSTRIA.

*Método para hacer buena azúcar del xugo extraído del arce ó erablo.*  
(Transac. filosóf. de Gibelin, tomo 2.º de Botánica, pág. 253.  
Bomare y Rocier, Diccionarios, art. Erable.)

El arce ó erablo, que algunos suelen tenerle tambien por el sicómoro, es un hermoso y grande arbol de que hai muchas especies, todas ellas buenas para jardines; pero la de que aqui hablamos, que hace á nuestro propósito, es la del arce azucarado (*Acer virginianum*, vel *virginicum*), el qual es un árbol de mediana grandeza, que crece naturalmente en la Virginia, donde es mui comun, y de él se extrae un succo dulce y gustoso, útil para muchos usos.

Hácese esta extraccion ó sangria en el arce rajando en su tronco con una pequeña segur, destal ó escoplo bien cortante, una grieta como á cosa de un pie del suelo. Esta grieta ó rajadura será una incision oval que penetre en lo interior de la madera cosa de dos ó tres pulgadas; porque las fibras leñosas, y no las corticales, son las que destilan la sabia azucarosa, y por consiguiente es necesario levantar la corteza sobre la incision, á efecto de formar una gotera ó chorreadero, para que alli se dirija el succo. Despues de esto tambien es menester barrenar ó taladrar el árbol con una pequeña y suave barrenita por baxo de la incision, á fin de sacar por alli la sabia dulce, á cuyo logro se introducirá en aquel agujero que dexó la barrena un tubo delgado de caña, ó una es-

para pequeña, y por baxo de ella se plantará una botija ó barreñuelo donde ir recibiendo el licor. Desde medio de marzo hasta medio de mayo es el tiempo mas á propósito para recogerle; y quando las circunstancias son favorables, que es pasado el deshielo, suele manar con tanta abundancia que forma un chorro ó caño del grueso de una pluma regular de escribir, y en cosa de un quarto de hora sale una azumbre.

Los arces viejos dan menos licor que los jóvenes; pero es mas dulce y azucaroso. Quando ya se ha recogido lo que se intenta, se pone á hervir en un gran perol ó caldero, hasta que evaporándose por la accion del fuego viene á quedar como un xarave mui espeso de consistencia de miel, pues la evaporacion de la parte fluida es lo que hace que quede meloso.

En esta operacion es de advertir que diez gallones (medida francesa) de licor se reducen á tres quartillos de azumbre, y producen algo mas de una libra de azúcar. Una caldera de hasta veinte gallones requiere casi diez y seis horas de ebullicion para reducirse á seis quartillos, que es azumbre y media; pero se puede abreviar algo esta maniobra avivando mas el fuego. Quando se saca ó retira de la lumbre á la caldera ó el perol, es necesario remover y menear mucho el líquido con un cucharón ó espátula, y casi sin descansar, para que se forme el azúcar, porque dexándolo de mover se candesce y pone tan duro como una piedra, y así á efecto de que no se endurezca ni reseque, suelen algunos quando apartan del fuego la caldera echar el grueso de una avellana de manteca de vacas, con cuya suavidad sale mejor hecha el azúcar, y no se candesce ta. t.

Quando está todavia líquido se va echando en cazuelitas, vasitos ú otros moldes del tamaño y figura que quieren, para sacar tabletas, pastillas, ladrillos, bollos, panes ú otras cosas.

Esta azúcar sacada del arce para ser buena ha de salir dura, de un color encarnadino, algo transparente, de un olor suave, y de un sabor grato al paladar, que no sea mui dulzarron, y para conseguirlo es necesario darla el grado de hervor conveniente; porque si cuece demasiado, toma un gusto á melcocha ó á xarabe subido de punto, algo fastidioso. Doseientas libras de este licor azucarado producen comunmente diez de azúcar.—S.

## NOTICIAS PARTICULARES DE MADRID.

### AVISOS.

D. Francisco Assin y Dominguez, juez de primera instancia en comision de esta villa &c.

Por el presente cito, llamo y emplazo á los herederos abintestato de D. Felix Josef de la Aveçilla, natural que fue de esta corte, hijo de Don Manuel y Doña Juana Navarro, asimismo difuntos y de la misma na-

turala, para que dentro del término de 30 días, contados desde el 23 del corriente, comparezcan ante mí, y escribanía del número de D. Alejandro Gutierrez, donde penden los autos formados en esta razon, á deducir su derecho, y se les administrará justicia; baxo el apercibimiento de que no haciéndolo dentro de dicho término se providenciará lo conveniente, parándoles el perjuicio que haya lugar.

Ante el señor juez de primera instancia D. Francisco Assín, y por la escribanía del número de D. Juan Antonio de Urraza, penden los autos de abintestato formados por fallecimiento de Doña Agustina Carlota Abad, vecina que fue de esta corte, de estado honesto, que vivía en la calle de Silva, casa núm. 19, manz. 456, natural que era de esta corte, é hija de D. Carlos Francisco Abad y Doña Victoriana Mendez, difuntos. Si alguna persona se creyese con derecho á los bienes quedados por su difuncion, podrá deducirle ante dicho señor juez y escribanía en el preciso y perentorio término de 15 días, contados desde el 23 del corriente; en inteligencia de que pasados sin ejecutarlo se providenciará lo que corresponda, y les parará el perjuicio que haya lugar.

El domingo 29 del corriente, entre once y doce de su mañana, y casas del ayuntamiento de Fuencarral, se ha de celebrar remate á la leña que produzca la roza del monte de Valdelatas, propio de su común, á la que está hecha postura en 40 rs.—Tambien se ha de rematar el hojeadero y yervas de las vinas del término de dicho lugar. Lo que se hace saber al público para que acuda la persona que quisiere á mejorar y hacer postura en dichos remates.

Se desea y necesita saber de la casa habitacion ó paradero de Doña Rafaela Rodríguez, viuda de D. Buenaventura de Ventura, oficial que fue de la secretaría de Hacienda. Quien lo supiese se servirá avisar por medio de este periódico.

Una señora viuda, que vive en la calle ancha de los Peligros, encima de la pastelería, quarto 3.º, cederá parte de su habitacion á uno ó dos caballeros.

#### VENTAS.

Se vende una casa en la cantidad de 3500 rs. vn. y sita en la calle de Zurita, sin número, entre el 13 y 14 de la manz. 21, que se compone de portal, patio, sala, alcoba, cocina y otra pieza, con sus desbanes, y es propia para un vendedor ó traginero. Dará razon el cirujano de la plazuela de Anton Martin.

Habiéndose verificado la venta de la mayor parte de los géneros ingleses que se despachan en el almacén de la plazuela del Angel, casa núm. 20, quarto 2.º, se previene han llegado de nuevo los siguientes, cuyos equitativos precios son á saber: en la venta anterior no hubo el surtido para agradar á muchas personas que deseaban panas de varios colores lisas y rayadas; pero en el dia las hai á precio de 10 rs. varas camisas de percal blanco fino para hombre á 25 rs. pañuelos blancos de



percal de  $\frac{3}{4}$  escasas, con cenefas de colores finos, á 2 $\frac{1}{2}$  rs.; advirtiendo que puedan servir para el cuello por su buena calidad: id. de fondo de colores para el cuello, y de yerbas para el bolsillo, á 5 y 7: id. de vara blancos con cenefa de colores á 3 $\frac{1}{2}$ : id. verdes, amarillos y oscuros, de varios dibujos, á 5 $\frac{1}{2}$  y 6: id. de tráfalgar bordados y lisos á 8: idem de yerbas catalanes de varios dibujos á 10: id. de 5 palmos catalanes para abrigo á 11 y 12: id. mantones de 2 varas á 56 y 64: idem de 1 $\frac{1}{2}$  vara asargados y de percal á 30 y 32: id. de 5 quarrias á 28: id. de llarda á 18: cortes de enalecos de cotonia acolchada á 7: id. de piqué á 12: estopilla á 8: cotonia á 10: terliz para colchones á 6 $\frac{1}{2}$ : percales de los mejores gustos á 7 y 9: id. mas superior labrado á 10: id. blanco de á vara á 6 y 8: id. de 1 $\frac{1}{2}$  vara de ancho á 10, y lo mejor á 12: cortes de mantillas de tráfalgar á 18: pañuelos asargados con cenefa de color y flecos á 22; y otros varios géneros á precios equitativos. Se advierte que el despacho se ha mudado á otra pieza mayor en el mismo piso, para mayor comodidad del público y evitar confusion.

#### PÉRDIDA.

El miércoles 25 del corriente en la calle nueva de los Peligros se extravió un borrico de edad de 4 años, pelo pardo, la oreja derecha cortada, y una marca al lado del cuello que contiene S. T. Se suplica á la persona que lo hubiese recogido lo entregue en la confitería sita en la esquina de la calle de los Jardines y dicha nueva de los Peligros, donde darán razon de su dueño, mas señas y el hallazgo.

#### ALQUILER.

Quien quisiere tomar en arrendamiento el quarto 2.<sup>o</sup> de una casa sita en la calle de la Concepcion gerónima, que hace esquina á una callejuela sin salida, y está enfrente del callejon del Verdugo, acuda á tratar de ajuste á casa de Doña Isabel Ana Monroy y Cortés, que vive en las Platerías, num. 12, quarto principal.

#### TRASPASO.

Con permiso del casero se traspasa una tienda del gremio menor con varios géneros y papel, situada en la calle de Latoneros, enfrente de la cruz de puerta Cerrada. En la misma darán razon.

#### TEATRO.

En el de la Cruz, á las 6 de la noche, se representará la comedia de figuron en 3 actos titulada el Dómine Lucas, en la que el señor Josef de Oros hará el papel de figuron, con bolero, tonadilla y sainete.

Con Real Privilegio. En la imprenta del Diario.