



Del Viernes 14 de

Febrero de 1794.

SAN VALENTIN, PRESBITERO.

Las Quarenta Horas están en la Iglesia de Santa Teresa, de Religiosas Carmelitas Descalzas. Se reserva á las cinco y media.

Afecciones Astronómicas de hoy.

Sale el Sol á las 6 h. 43 m. y 27 s. Se pone á las 5 h. 17 m. y 05 s. La Declinacion Austral del Sol al medio dia es de 12 g. 49 m. 49 s. Debe señalarse el Relox al medio dia verdadero las 12 h. 14 m. 33 s. Esta noche hay Eclipse total de Luna; el que principiara á las 8 h. 20 m. 10 s. tiempo verdadero de Barcelona. La Luna oscurecerá toda á las 9 h. 25 m. 4 s. Empezará á descubrirse á las 11 h. 10 m. 10 s.; y se concluirá el Eclipse á las 12 h. 15 m. 4 s. La duracion del Eclipse será de 3 h. 54 m. 54 s.; y la de su obscuridad total de 1 h. 45 m. 6 s. Digitos eclipsados 21 y 1 sexto.

Observaciones Meteorológicas de antes de ayer.

Epoca del día	Termometro.	Barometro.	Vientos y Atmosf.
A las 7 de la mañ.	7 grad. 4	28 p. 2 l. 8	N. O. Sereno.
A las 2 de la tard.	11	28 3 5	O. N. O. Nubes.
A las 11 de la noc.	9 6	28 2	S. O. Sereno.

PESQUERIA.

Modo de transportar y conducir el pescado vivo á pequeñas distancias.
(Descripcion de las Artes y Oficios por J. E. Bertrand, tom. 5,
Tratado de las Pescas, seccion 3, cap. y art. 2,
pág. 534, núm. 201.

Las Carpas, y principalmente si son de las corpulentas, tienen la vida bastante fuerte para podarse transportar vivas fuera del agua en cestones con sogas, ó correas de los que se cargan á la espalda, con tal que el tiempo sea fresco, y no haya mas de dos horas que se hayan sacado de su elemento; y que así mismo no se las oprima, ni apriete unas contra otras, para meter mas; porque las de abaxo quedan apiastadas con las de encima. Pero si el lugar á donde se conducen se halla distante, será me-

mejor matar, y aporrear las tales Carpas, para enviarlas muertas; porque el pescado que se muere por sí mismo, pierde la mayor parte de su bondad. Los transportes ó conduciones á pequeñas distancias, para enviar el pescado vivo á estanques, ó reservatorios de Jardines, ó á los Puertos de Rios grandes, se hacen en carruages. Acomódanse los Peces en toneles, ó cubetas, que tienen en lugar de compuerta una abertura de 6 ú 8 pulgadas en quadro. Llénanse estos toneles hasta tres quartas partes de agua clara, y allí se va metiendo el pescado que se quiere conducir, distinguiendo especie por especie; no obstante lo qual no hay inconveniente en poner las Tencas con las Carpas; y las Percas, con los Sollos; bien que éstos van mejor sin compañía. Quando ya se ha puesto en cada cubeta una cantidad regular de pescado, se acaba de llenar de agua, y se cierra la abertura de la compuerta con unos trapos, que unan y ajusten exáctamente, ó con una especie de esterilla, hecha de juncos delgados de pantano ó laguna; con lo que se formará un género de tapón que apriete. Cárganse los toneles sobre los carros, observando, que los que se coloquen entre las ruedas, vayan á lo largo; y los que se pongan delante, ó detrás, vayan á lo ancho. El pescado que se meta en éstos, como va ménos fatigado, permite que allí se acomoden los mas delicados peces, tales como los Sollos y las Percas; incluyendo en los toneles del medio los otros pescados, que aguantan mejor el transporte y camino, como son las Carpas, las Tencas y las Anguilas. Tambien es necesario proporcionar la cantidad, ó porcion de pescado que ha de ir en cada tonel y cubeta; lo primero, atendiendo á la magnitud, ó capacidad de éstos: lo segundo, á la especie de pescado que se ha de incluir, y transportar en cada uno: lo tercero, al tamaño de los peces; y lo quarto, á la distancia en que está el parage á donde se quieren conducir. Para partir desde un punto fixo, yo supongo que los toneles ó barriles, sean de los de medias colas de Orleans, debiendo saber, que un barril de cola entera Orleanés, es de cabida de 420 azumbres de París; y que por consiguiente es igual á la pipa de Anjou. Si estos barriles han servido para tener vino, es preciso antes raspar muy bien las arenillas interiores; labarlos por dentro y fuera, y escaldarlos lo mejor que sea posible. Despues de muy secos, quemar dentro paja menuda, y revolverlos bien, para que todas las paredes internas participen de aquel calor; bien que no falta quien dice, que las pipas ó toncles, que han tenido vino, no aprovechan para conducir pescado; por el olor vinoso que siempre les queda, y se comunica á los peces. Si la conduccion es de quatro á cinco leguas, que es harta distancia para acarreo, y quando las Carpas tienen un pie mercantil de largo entre el ojo y la batidera (el qual se mide desde lo baxo del ojo hasta la horquilla que forma la cola), entónces se meten en cada barril á lo mas treinta de estas Carpas; siendo aquel barril ó tonel de la medida que hemos dicho. Si estos peces son de los mayores de su clase, no se ponen mas que ocho ó diez; pero si son Carpitás pequeñas, y de las menores, pueden acomodarse hasta quarenta ó quarenta y cinco, proporcionalmente á sus tamaños, y á la capacidad de los toneles. *Se conclura.*

NOTICIAS PARTICULARES DE BARCELONA.

A la una y media de la noche del 12 al 13 del corriente murió el Ilustrísimo Señor D. Gavino de Valladares y Mesía, Obispo de esta Diócesis; cuyas virtudes, singularmente la caridad con los pobres, han hecho su muerte universalmente sentida. No se anunció inmediatamente después de haber fallecido, ni tampoco durante la noche, como correspondía, por haberlo pedido sus Familiares; pero luego después de las primeras Oraciones, á las seis ménos cuarto de la mañana se hizo el anuncio, señalándose los toques *de fin* ó de muerte, con las Campanas *Vedada* y *Olaguera*, alternando alguna campanada de la *Thomasa* por un cuarto de hora, á que siguieron los nueve toques, según estilo. El M. I. Cabildo, concluido el Oficio, á las once dadas de la misma mañana tomó posesion de la *Sede vacante*, habiendo nombrado para durante la misma los quatro Vicarios Generales siguientes: Don Jayme Roig, *antiquior*: Don Francisco Becár: Don Plácido de Montoliu, que lo era ya *de corpore*; y Don Francisco de Orteu.

Repartimiento del Servicio de esta Plaza para hoy.

La Puerta del Mar á cargo de los Torneros y Socios: San Pedro, al de Albañiles: la Puerta del Angel, al de Medieros: San Pablo, al de Labradores del Llano: los Tallers, al de Mancebos Texedores de velos: la Puerta Nueva, al de Sogueros, Alpargateros y Manteros: Junqueras, al de Curtidores: la Puerta de Santa Madrona, al de Mancebos Medieros: las Canaletas, al de Zurradores: el Borne, al de Sastreres: la Puerta de S. Antonio, al de Fábricas: la Marina, al de Esparteros: Prevencion, al de Boticarios y Ccereros.

Embarcaciones venidas al Puerto el dia de ayer.

De Valencia y Salou, en 11 dias, el Pat. Joseph Montér, Catalan, Londo S. Antonio, con sardina.

De Vinaróz, en 2 dias, el Pat. Sebastian Ginesta, Valenciano, Laud S. Joseph, con vino.

Embarcaciones despachadas.

Para Génova, el Pat. Jayme Pibernat, Catalan, Pingue la Virgen del Calvario, con la correspondencia extraordinaria.

Para Mataró, el Pat. Antonio Villaseca, Catalan, Laud S. Antonio.

Para Idem, el Pat. Antonio Sabau, Catalan, Laud S. Joseph.

Para Tarragona, el Pat. Jayme Bertrán, Catalan, Canario la Virgen del Carmen.

Para Salou, el Pat. Pasqual Cubells, Valenciano, Laud S. Joseph.

Para Rosas, el Pat. Esteban Botet, Catalan, Canario Santa Christina, con a gerrobas é higos.

Para San Feliu, el Pat. Joseph Rabell, Catalan, Canario S. Antonio, con arróz.

Para Portvendres, el Pat. Francisco Cossanega, Genovés, Pingue

la Virgen de Gracia, con paja para el Ejército.

Para Idem, el Pat. Agustín Biscarino, Valenciano, Llaud las Almas, con su mismo cargo de ajos, y cebollas.

Para Mataró, el Pat. Pablo Brunet, Catalan, Canario S. Antonio.

Para San Sebastian, el Cap. Sivert Hansen VVitt; Danés, Bergantín Sra. Cecilia, en lastre.

Para Idem, el Cap. Jes. Christensen, Danés, Balandra Jóven Josía, en lastre.

Para Copenhaguen, el Capitan Christian Jacobsen Kramer, Danés, Bergantín Island, en lastre.

Para Mataró, el Pat. Antonio Sentí, Valenciano, Llaud S. Antonio, con su cargo de arroz, algarrobas é higos.

Para Cartagena, el Pat. Francisco de la Torre, Mahonés, Xabeque la Virgen del Rosario, con vino y bacalao.

Para Vinatöz, el Pat. Pablo Sorolla, Valenciano, Llaud S. Miguel, en lastre.

Para Idem, el Pat. Joseph Mirtegan, Valenciano, Llaud S. Joseph, en lastre.

Dieta. De 125 quintales de Algarrobas de Valencia, á 21 rs. 18 ds. el quintal: durará los días 14 y 15, en casa de Isidro Capará, á la orilla del R. och.

Otra: De 50 quintales de Arroz Lombardo, á 33 rs. la arroba: durará iguales días, en el Almacén de Sebastian Artigas, calle de Monca-

da, casa de Mora.

Otra: De 100 quintales de Arroz de Valencia, á 18 rs. 18 ds. la arroba: durará iguales días, en el Almacén de Lázaro Barabino, á las escalas de Cazadors: ésta y las dos anteriores se venden por arrobas y medias arrobas.

Libros. Reflexiones sobre las Ordenes Religiasas, ó Consejos de conciencia á un Personage que los ha pedido: traducidos del Francés por D. Christobal Talens de la Riva.

Discurso de las Armas y las Letras, por D. Mariano Madramany y Calatayud.

Modo de hacer Eleccion y Coronacion (de Rey de Romanos, en cinco capítulos, por D. Fernando Machado: Véndense los 3 Tratados á 3 rs. cada uno, en la Librería de Francisco Rivas, plaza de S. Jayme.

Aviso. La Indulgencia de las Quarenta Horas, que los días 14, 15, 16 y 17 del presente mes habia de ser en la Iglesia de San Severo, será en la de Sta. Teresa, de Monjas Carmelitas Descalzas. Y se advierte, que quando el turno recaerá en la Iglesia de dichas Monjas, será en la de San Severo.

Teatro. Hoy á las cinco se representa por la Compañía Española la Comedia intitulada: *A secreto agravio, secreto venganza.* Con Saynete, Tonadilla. La entrada de ayer ha sido de 972 rs. vn.

CON PRIVILEGIO REAL.