DIARIO DE BARCELONA.

Del Lunes 1 de Febrero de 1796.

San Ignacio y San Cicilio, Obispos, y Santa Brigida, Virgen. = *Las Q. H. están en la Iglesia de Religiosas Minimas de San Francisco de Paula : se reserva á las cinco y media.*

Sale el Sol á las 6 h. 59 m. : se pone á las 5 h. 01 m. : la longitud del Sol es de 12 g 24 m. de Aquario : su declinacion Austral es de 17 g. 00 m. debe señalar el Relox al medio dia verdadero las 12 h. 14 m. 2 s. Hoy es el 22 de la Luna menguante : sale á la 1 h. 28 m. de la noche : se pone á las 12 h. 2 m. del dia.

Dia 30.	Termómetro.	Barómetro.	Vientos y Atmósfera.
A las 7 de la mañ.	11 grad.	27 p. 9 l. 2	S. O. Entrecub.
A las 2 de la tard.	12	5 27 9 5	O. N. O. F. Nubes.
A las 11 de la noc.	10	8 27 9	S. O. Cub. lloviendo.

Observaciones chimicas de algunos Franceses sobre el modo de fabricar el jabon.

El jabon se fabrica combinando los aceytes ó grasas con los alcalíes. La diferencia de los aceytes ó grasas, así como la de los alcalíes, es la que causa los diferentes jabones. Estos se distinguen en jabones sólidos, y en blandos. Para los primeros se emplea la sosa, la potasa y el alcalí, que sirve para la composicion de los otros jabones. Tres Chimicos se han propuesto hacer experiencias sobre las diversas especies de aceytes y de grasas con la sosa, y conocer la naturaleza y qualidad de los jabones, que resultan de estas combinaciones. Finalmente dichos Chimicos formaron su laboratorio para el efecto ; y ve aquí lo que ha venido á deducirse.

Se previenen en la Fábrica del jabon la sosa, la potása, la cal, los aceytes y las grasas. La sosa solo sirve en la composicion del jabon en quanto está acompañada de su alcalí. La mas abundante es la de Alicante; despues de esta la de Cartagena, y constituye uno de los ramos mas interesantes del comercio de España. La planta, de cuyas cenizas se saca la sosa, se llama barrilla. Esta familia tiene diferentes nombres, segun la diversidad de las Provincias. La sosa que se trae de otras partes es inferior á la de España. La Diputacion de Agricultura de Francia, ha averiguado

por

por algunos Comisionados, que envió á la Isla de Yeras, en la Cumarga, y en los Departamentos inmediatos, que los Españoles arrancan en este terreno de la Francia plantas que subministran sosa, y la vuelven á vender allí. Uno de dichos Comisionados ha dado sobre este punto pruebas positivas; y que contribuyen á aumentar nuestros adelantamientos acerca de la sosa. Chaptal asegura, que la barrilla se puede cultivar en nuestras costas del Mediterráneo. Y las orillas de los estanques producen plantas de que se puede sacar la sosa. El suco, ó *goemon* (*) de las costas de la Mánica, subministran no pequeña quantidad de estas plantas, y de una especie mediana. Traese tambien la sosa de Sicilia, de Trípoli, de Siria y de Egipto.

La potása, que por lo comun solo se emplea en la Fábrica de jabon blando, viene de América, de Alemania, de Polonia y de Moscovia. Desde el nuevo establecimiento de Fábricas de salitre en Francia, se logra potása por medio de la legía de cenizas de los vegetables.

La sosa se hace polvo por medio de la legía, quando se trabaja poca cantidad; pero en las Fábricas grandes se acostumbra machacarla y reducirla á granos mas gruesos, como los de arena. Para determinar la respectiva cantidad de aceyte, grasa, sosa y cal, han fixado los referidos Químicos las siguientes proporciones: para mil libras de jabon seiscientas libras de aceyte, quinientas de sosa de buena calidad, y ciento de cal viva. Esta última es indispensable en la Fábrica del jabon: sin ella los alcalíes que se sacan de la legía de la sosa ó la potása, que resulta de las cenizas de los vegetables, obrarian muy poco sobre los aceytes y grasas. La cal combinada hace caustico al alcalí.

Se hecha despues sobre esta cal una corta porcion de agua, despues se cuela, se seca y se reduce á polvo. Este se criba, y se mezcla con la sosa, que ha de estar ya, ó hecha polvo, ó á lo ménos machacada. La mezcla se pone en una tina, en cuyo fondo ha de haber algunos cuevanos para lograr mejor la legía. Despues se echa una cantidad de agua, para que se penetre bien en la mezcla, hasta que sobrepuje unos tres ó quatro dedos. Pasadas algunas horas se destapa la tina, y se recoge y guarda la legía que va escurriendo. Esta primera legía es acre y caustica, y se puede experimentar su fuerza en un huevo fresco: si está en su grado de perfeccion, el huevo entónces se queda encima, ó nadando. Esta legía manifiesta, por medio del peso de licores, estar entre los 18 y 25 grados de actividad. (*Se continuará.*

(*) Nombre que dan los Marineros Franceses á unas plantas que se crian en el fondo del mar, inmediato á la orilla, y se enredan y multiplican de tal suerte, que impiden á las Embarcaciones abordar á la Playa.

NOTICIAS PARTICULARES DE BARCELONA.

Embarcaciones despachadas.
ántes de ayer.

Para Valencia, el Patron Gregorio Sirera, Valenciano, Llaud Santo Christo del Grao.

Para Mahón, el Patron Domingo

go Tomas, Mahonés, Pingue San Nicolas.

Para Valencia, el Patron Gaspar Gasull, Valenciano, Llaud Santo Christo del Grao.

Para Idem, el Patron Luis Gallart, Valenciano, Llaud Santo Christo del Grao, con fierro.

Para Mallorca, el Patron Bernardo Alemany, Mallorquin, Xabega número 171.

Para Costas de Italia, el Capit. Juan de Natal Casnarich, Ragusco, Polacra la Prudencia, con su mismo cargo.

Para Vendrell y Liorna, el Patron Pablo Roura, Catalan, Londro Nuestra Señora del Rosario, con vino.

Para Valencia, el Patron Ignacio Romaní, Valenciano, Llaud Santo Christo del Grao.

Para Idem, el Patron Manuel Sahuquillo, Valenciano, Llaud Santo Christo del Grao.

Para Málaga, el Patron Sebastian Ginata, Catalan, Canario la Virgen de la Providencia.

Para Liorna, el Patron Benito Coppello, Genóves, Tartana la Virgen del Carmen.

Embarcaciones venidas al Puerto el dia de ayer.

De Sevilla, en 28 dias, el Patron Joaquin Crosas, Catalan, Pingue la Virgen de Gracia, con azeyte, carnaza y 2400 fanegas de trigo, à el Señor Deselapes.

De Malta y Carloforte, en 19 dias, el Capitan Antonio Juan Bissarro, Ragusco, Bergantin Mariana, con algodon, botada y otros géneros.

De Denia, en 2 dias, el Patron Francisco Serra, Valenciano, Llaud San Antonio, con pasa y algarobas.

De Christiansund, en 14 semanas, el Capitan Hans Peerhsege Danes, Bergantin Jorge Thobias, con bacalao, à los Señores Herries, Keit, Stembor y Compañía.

Dieta. De 972 quintales de Bacalao y Pexopalo, à los precios siguientes: el quintal de Chupado, à 15 ℔ 10 ℌ: el de Rechupado, à 13 y 10: el de Pedazos, à 11 y 9; y el de Pexopalo, à 10 y 10: en el Almacen de Mas Paxeras, en la Vidriería.

Otra: De 100 quintales de Algarrobas de Valencia, à 18 rs. 18 ds. el quintal, en casa de Isidro Caparà, à la orilla del Rech: vendense por quintales, arrobas y medias arrobas; y ámbas duran hoy y el Miercoles inmediato.

Avisos. El Capitan Sebastian Vidovic partirá para Génova y Liorna el dia 20 del corriente: el que tenga Géneros que remitir, ó quiera ir de Pasagero, le encontrarán en la Plaza de Palacio, por la mañana de 9 à 12, y por la tarde de 2 á 5.

Qualquiera Sugeto, que le interese ó acomode pasar desde esta Ciudad al Ferrol, con Volante ó Calesa, llevándose á un Oficial, su Consorte, y dos cofres, acuda à la calle de los Flasaders, núm. 36, que allí habita el Interesado, y tratará del ajuste.

Ventas. En la Oficina del Diario darán razon de una Casa, que está para venderse ó acensarse.

En casa de Josepha Baledía y Gual, que vive cerca del Pastin, delante de los Blanquers ó Curtidores, se venden Garroferos ingertados, de 9 à 10 palmos de altura, y de buena calidad.

El Guarnicíero de la Plaza de Santa Ana dará razon de un Sugeto que quiere vender una Silla Inglesa, casi nueva, para montar, con

con una piel de Oso, para ponerla encima, que ha servido à un General Frances.

Alquiler. En la Riera de S. Juan, frente al Monasterio de las Señoras de dicho Santo, se alquila una Casa grande, de primero y segundo piso: dará razon el Carpintero Pedro Llusas, que vive en la Tienda de la misma casa.

Pérdidas. Quien tuviese noticia ó supiese el paradero de 24 Botones de plata y unas Hebillas que llaman de Pechina, que el Sábado, entre 11 y 12 del dia, quitó un Muchacho à otro, en el Torrente de Junqueras, se servirá noticiarlo en el Despacho de este Diario, en donde se le dará un duro de gratificacion y se enseñará un Boton compañero.

En el Bayle que hubo el 27 del mes anterior, en la calle del Hospital, casa de D. Lorenzo Maebruna, se extravió de encima de una Cómoda, un Sombrero casi nuevo, sin galon, con presilla y boton de oro; y escarapela de grana, muy chiquita: si el que le llevó, lo hizo por necesidad, y quiere devolverlo, podrá hacerlo entregar por tercera persona al P. Sacristan del Convento de Agustinos Calzados de esta Ciudad, quien dará un duro de limosna.

Quien hubiese hallado un Perro castaño, pequeño, y con otras señas que se darán, lo entregará en la Oficina principal del Diario, y se le dará una gratificacion.

Hallazgos. Quien hubiese perdido una Manteleta, acuda à la calle den Monech, en casa de Gurena, Mediero, que dando las señas, la entregará.

Teatro. En cumplimiento de lo convenido entre el Impresario del Teatro, y el primer Tenor Pompilio Panizza, de ser el producto de la Funcion que se da hoy, todo à favor del expresado Panizza, previo el superior Permiso, ha escogido el Interesado la Opera intitulada *Dorval y Virginia*; y persuadido de los favores que puede prometerse de tan noble y generoso Público, ayudado por sus Compañeros, ha resuelto, para manifestar en parte su obsequioso agradecimiento, adornar dicha Funcion con nuevas piezas de música, que se señalan al pie de ésta, esperando que al mayor lucimiento de la Funcion contribuirá un numeroso concurso; de cuya presencia animados los Actores, procurarán esmerarse lo posible para merecer la aprobacion de un congreso tan respetable. La Sra. Benita Marcheti cantará en el primer Acto una Aria nueva. En el Acto segundo el Sr. Albertarelli cantará otra Aria nueva. El Interesado mudará las dos Arias, que serán nuevas, y la última obligada de Clarinete. En el tercer Acto cantará una Aria nueva el Sr. Tomas Marchi; y en el mismo Acto cantarán un Duo la Sra. Benita Marcheti, y el Interesado.

N. B. En estos primeros dias del mes se renuevan las Subscripciones vencidas, á 8 rs. vn. para esta Ciudad, 16 para fuera, francos de porte, y 50 rs. cada mes para América; no admitiendo ménos de tres para las segundas, y seis para las últimas. Se admite igualmente Subscripciones á los Diarios de Madrid y Valencia, al Correo de Cádiz, al Mercantil, y al Semanario de Salamanca.

En la Imprenta del Diario, calle de la Palma de S. Justo, núm. 39.