

DIARIO DE

BARCELONA,

Del Martes 16 de

Junio de 1801.



Santa Lutgardis, Virgen; y Santos Quirico y Julita, Mártires. = Las Cuarenta Horas están en la Iglesia parroquial de San Cucufate: se reserva á las siete y media.

Sale el sol á las 4 h. 27 m.; y se pone á las 7 h. 33 m. Hoy es el 6 de la luna: sale á las 8 h. 49 m. de la mañana; y se pone á las 11 h. 16 m. de la noche: pasa la luna por el meridiano á las 4 h. 9 m. de la tarde. Debe señalar el relox al medio dia verdadero las 12 h. 0 m. 7 s.

Dia 14.	Termómetro.	Barómetro.	Vientos y Atmósfera.
A las 7 de la mañana.	16 grad. 4	27 p. 10 l.	S. entrecubierto.
A las 2 de la tarde.	17 7	27 11 8	S. S. E. nubes.
Alas 11 de la noche.	15 8	28 1	Id. var. nubes.

Continúa el tratado económico sobre el nuevo azúcar.

Hemos dicho en la descripción del método de Achard, que una de las condiciones esenciales, recomendadas por este químico, era hacer cocer las remolachas, antes de exprimir el jugo. Discurriendo lo que podía producir esta operación, creímos que podía ser mas perjudicial que útil.

En efecto, nos pareció que no se podían cocer las remolachas con agua sin despojarlas de una parte de su azúcar, y sin que el azúcar restante no se combinase con otras substancias, que le acompañan en estas raíces.

Nos fundábamos en esto, porque conocimos la diferencia bien sensible que hay entre un extracto hecho con la decocción de una planta, y el que solamente se prepara

con el jugo exprimido de la misma planta.

Al fin, queriendo conseguir una mas grande certeza en orden á esto, nos resolvimos á hacer las experiencias siguientes.

Primera: En lugar de hacer cocer las remolachas, como en el método de Achard, las empleamos crudas. Para conseguir con facilidad el succo, se las reduxo á pulpa con la ayuda de un molino de raspar, cuya descripción nos da nuestro concólega Parmentier en su tratado sobre las patatas.

Esta pulpa la sometimos á la acción de una prensa fuerte. Por este medio conseguimos 1152 partes de remolachas frescas, 768 de un fluido un poco turbio, y de un sabor

cier-

ciertamente azucarado , y de un color pardo.

Despues de haber dexado reposar este fluido por algunas horas en un sitio fresco , se coló por una estameña.

Aunque no quedó muy claro, creimos no se debía esperar ya mas tiempo , no fuese que la fermentacion hiciese mudar de naturaleza el producto principal que queriamos conseguir.

Depurado así , y evaporado hasta la consistencia de jarave , por medio de un calor muy fuerte se executó esta operacion , para que hirviese sin cesar.

Miéntras duró dicha operacion, se separó mucha espuma , que se iba quitando á medida de como se hacia. Con esta precaucion el jarave se puso muy claro , y entónces se echó en un bote ó vasiija de tierra , que se colocó en una estufa (1).

A los quarenta dias de una libre evaporacion , conseguimos en dos cristalizaciones 24 partes de melaza, cantidad que manifestaba las 48 partes que se emplearon de remolachas.

Esta melaza era ménos parda que la de Achard ; pero aquella materia en que ella se formaba , era muy parda, viscosa y espesa. Esta última se arrojó quando vimos que ya no daba mas cristales.

Segunda experiencia : En lugar de emplear el solo suco de la remolacha cruda , como se acaba de decir, se hizo evaporar una cantidad igual á la de la experiencia anterior hasta tres quartos ; y entónces se mezcló el agua de cal. Esta adiccion parece que facilitaba la clarificacion , y que el jarave era ménos viscoso.

Despues de bien reposada , se la puso en una estufa. De allí á un mes vimos que habia dexado en la vasiija 24 partes de melaza , un poco ménos obscura que la precedente ; pero el residuo que sobrenadaba , puesto en la estufa, ya no quiso cristalizarse (2).

Presumiendo que la accion de la agua de cal no estaba aun bien señalada , intentamos sacar jugo de remolacha cruda con la cal , y al instante se hizo mucha espuma. Miéntras que el licor hervia parecia claro, pero en enfriándose se enturbiaba.

(Se continuará.

NO-

(1) No sin motivo se encarga que el licor esté en un hervor continuo , y que se vaya apartando la espuma conforme se vaya formando. Sin estas dos precauciones el jarave se pone espeso , y ya no da mas melaza. Es necesario tambien que el jarave cueza mucho tiempo. En fin, quando se pone en la estufa , es necesario que las vasiijas ú ollas en donde está , estén tapadas con un papel que tenga muchas picaduras , ó con una tela muy rala.

(2) Este que ahora llamamos residuo , en el original frances se llama tambien melaza ; ó por mejor decir , á la que en esta traduccion llamamos melaza , el original llama *moscouade* ; mas no habiendo podido conseguir la verdadera significacion de esta voz , la hemos dado el nombre dicho , conforme al sentido del autor , quien por otra parte parece distingue la *moscouade* de la melaza ; mas segun podemos inferir , la *moscouade* viene á ser la primera flor de la melaza ; y el residuo una baxa ó inferior melaza.

NOTICIAS PARTICULARES DE BARCELONA.

A V I S O S.

Hoy se empieza la décimasexta quincena de la Rifa de 500 millones de reales de la Real Caja de Descuentos de Madrid: continuarán á expenderse los billetes en los parages acostumbrados; á saber:

En casa de Rafael Costa, plaza Nueva.

En la de Antonio Sastres, baxada de la Cárcel.

En la de Francisco Tusquets, calle Ancha.

En la de Ramon Bastons, frente de San Cucufate.

Y en la de Jayme Roca, en la Rambla.

En la Rifa de las Alhajas que con superior permiso se hace en la Iglesia de los Santos Justo y Pastor, cuyo sorteo se executó ayer, salieron premiados los números y sugetos siguientes.

1... 3739 Teresa Fabres, doncella, calle mas baxa de San Pedro, en la escalerilla de casa de Just.

2... 809 Domingo Alrich, estudiante, al Regomí, en casa del Dr. Llorens Font.

Hoy, á las cinco de la tarde, continúan las Oposiciones de Predicacion en la Iglesia del Hospital General de Santa Cruz; y predicará el señor Bernardo Marti y Trilla, clérigo.

Embarcaciones venidas al puerto el dia de ayer.

De Alicante, en 10 dias, los patrones valencianos Pedro Ximenez, laud Santa Marta, y Vicente Galiana, laud Santo Christo del Grao, con lata.

De Benicarló, en 2 dias, el pat. Salvador Soterias, catalan, laud San Antonio, con algarrobas.

Dieta. De 38 quintales de Arróz de Valencia, á 26 rs. 12 ds. la arroba, en casa de Pablo Comerma; confitero, en el Borne; cerca de los Flaxaders.

Otra. De 158 quintales de Algarrobas de Idem, á 23 rs. 9 ds. el quintal, en casa de Roque Artés, en la orilla del Rech.

Otra: De 66 quintales de Algarrobas de Idem, á 23 rs. 2 ds. el quintal, en casa de Joseph Cuyás, en la

calle de los Archs: ésta y las dos anteriores se venden por quintales, @ y medias @; y todas tres durarán hoy, mañana y pasado mañana.

Fiesta. Mañana Miércoles, dia 17 del corriente, en la Iglesia de San Sebastian, se celebra la fiesta del glorioso P. y Patriarca San Francisco Caracciolo, Fundador de los PP. CC. RR. MM.: á las 10 empezará el Oficio solemne, con la música de Santa Maria del Mar; y será el panegirista del Santo el muy Rev. P. Juan Garcia, lector en sagrada Teología, de la casa: á las 6½ de la tarde se empezará el Santísimo Rosario, con música, y explicará sus Misterios y predicará al fin el muy Rev. P. Ignacio Obregon, lector jubilado de la misma casa: asistiendo á esta funcion se gana Indulgencia plenaria, rogando á Dios por las presentes necesidades de

la Iglesia nuestra Madre ; y á todos los que contribuirán con la limosna mensual se les aplicarán los sufragios acostumbrados para bien de sus almas.

Avisos. Un estudiante que acaba la Teología escolástica y ha de empezar la Moral , hijo de buenos padres , y de fuera de esta capital , desea acomodarse en alguna casa decente para enseñar á la familia á leer , escribir , latinitad y doctrina christiana : tiene quiea le abona ; y en el despacho de este Periódico informarán con quien deberán tratar del asunto.

La modista francesa que vivia en la calle de la Fontseca , se ha mudado á la del Conde del Asalto , frente á la travesía de San Ramon , al lado de un panadero : lo que avisa al Público , como así mismo , que ha recibido de Francia modelos de gorros de moda y del mayor gusto ; y que trabajará con toda equidad para las señoras que se quieran valer de su habilidad.

Ventas. Hoy , á las 4½ de la tarde , se subastarán en la plaza de San Jayme , por el corredor Gerónimo Susany , las Casas que fueron del difunto D. Pablo Busquets y Tanya , sitas en esta ciudad en la calle de la Merced : qualesquiera que quiera entender en su adquisicion , se admitirán posturas , con arreglo de la tabla , sobre la de 1794 que tienen en el día las dichas Casas , y se darán axaus.

En la calle mas baxa de S. Pedro , casa núm. 3 , de Joseph Badia y Balada , galonero , se hace buen año y mercado de Arróz de Valencia , de superior calidad , á siete pesetas y un real de vellon la arroba.

Están de venta doce Maderos,

vulgo Quadrats : el sugeto que quisiere comprarlos , acuda á la calle de San Pablo , al lado de la fábrica del señor Rosás , en la casa que se vende cal , y los darán á un precio equitativo.

En el almacén de la Nieve , cerca de Santa Catalina , se vende Aceyte de la Ribera de Valencia , de superior calidad , á quatro pesetas el quartal.

Pérdidas. El día 13 del corriente entre 7 y 8 de la noche , Teresa Roca y Payró , que vive en la calle de Sabateret , en casa de Jayne Boadella , espartero , al tiempo de pasar la Procesion de San Antonio , se le desencajó un Pendiente de oro de nueve piedras de granates , y solo le quedó el boton y perdió lo demás de la arracada : se suplica al que lo haya hallado , se lo devuelva , que le dará las señas , enseñará la compañera , y dará quatro pesetas de hallazgo.

Quien hubiere hallado un Sombrero de un niño , que se perdió la noche del 8 del corriente , se servirá acudir al despacho de este Periódico , donde darán razon de su dueño , que dará una gratificacion.

Hallazgo. Jayme Duran , que vive en la calle del Conde del Asalto , á la última escalerilla de la derecha , segundo piso , ha hallado un Perrito pequeño fino , con mucha lana : quien lo haya perdido , acuda á dicha casa con las señas de él , que se lo entregarán.

Teatro. Hoy , á las cinco , se representa la acreditada comedia , en cinco actos , cuyo título es : *Misantropía y Arrepentimiento* : con tonadilla y saynete.

CON REAL PRIVILEGIO.

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