

DIARIO DE BARCELONA,

Del miércoles 26 de

octubre de 1831.



San Evaristo Papa y Mártir, San Luciano y San Marciano Mártires.

Las cuarenta horas estan en la iglesia de S. Miguel del Puerto : se reserva á las cinco y media de la tarde.

Sale el Sol á las 6 horas y 42 minutos, y se pone á las 5 y 18.

Dia. horas.	Termómetro.	Barómetro.	Vientos y Atmósfera.
25 7 mañana.	12	33 p. l. 1	S. O. sereno.
d. 2 tarde.	16	33	1 S. O. nubecillas.
1. 10 noche.	14	6 33	3 S. O. id

AVISO AL PUBLICO.

Con motivo de haberse de verificar algunas obras en la puerta Nueva de esta plaza, queda incomunicado el paso por ella el miércoles y jueves 26 y 27 del corriente. Barcelona 25 de octubre de 1831.—Villemur.

VARIEDADES.

ARTICULO DE AGRICULTURA.

Del clima, terreno y esposicion que mas conviene á las viñas.

En varias partes del mediodia de Europa, y en la Florida en la América y en el Perú crece la viña naturalmente ; pero la uva es siempre pequeña, y aun en el caso que llegue á sazonar, jamas adquiere un sabor agradable, ni el principio azucarado, indispensable para la fermentacion, de la cual resulta el vino. La viña, pues, es obra de la naturaleza ; pero el arte ha desnaturalizado su fruto por medio del cultivo.

Se observa, que la viña vegeta con vigor en los climas del norte ; pero su fruto jamas llega á adquirir el grado de madurez conveniente. Fuera de los cincuenta grados de latitud el jugo de la uva nunca es susceptible de la fermentacion que se necesita para convertirlo en bebida agra-

dable. El aroma y perfume de la uva, y el principio azucarado, sin el cual no hay vino, son efecto de un sol puro y constante, de un calor moderado y sostenido; y la viña como todos los productos de la naturaleza tiene su clima particular, fuera del cual en vano se empeñaría el hombre en cultivarla. Entre los cuarenta y cincuenta grados de latitud se encuentran los viñedos de mayor fama, y los países mas ricos y abundantes en vinos, como la España, Portugal, Francia, Italia, el Austria, la Siria, la Carintia, la Hungría, la Transilvania y una parte de la Grecia: este será pues el clima conveniente á la viña.

Los climas calientes producen vinos espirituosos, porque favorecen mas la formacion en la uva del principio azucarado; pero la descomposicion de este principio por medio de la fermentacion es indispensable; porque de otra manera serán los vinos dulces y licorosos con esceso. Los climas mas frios no pueden producir sino vinos acuosos y débiles, por faltar en la uva aquel principio, que debe formar el alcohol, en el cual consiste la fuerza del vino; pero por otra parte, como el calor producido por la fermentacion del jugo de la uva es mas moderado, el principio aromático se conserva en toda su fuerza; y esto contribuye á que semejantes vinos sean agradables, aunque débiles.

Aunque crece la viña en todos los terrenos, y en los crasos, húmedos y muy estercolados se la ve vegetar con mas vigor, y ofrecer productos mas abundantes; la experiencia diaria nos convence, que la bondad del vino no se encuentra jamas en razon directa del vigor de la viña, ni de la cantidad de sus frutos. La naturaleza ha querido compensar con la calidad del producto la falta de la cantidad y de la abundancia. Cada terreno parece propio para diferentes producciones; y si las tierras crasas y sustanciosas son las mas á propósito para las plantas cereales, las secas y ligeras, cuales son generalmente las de los collados, son las mas convenientes para la viña.

Los terrenos compactos y arcillosos no son á propósito para esta planta, no solamente porque sus raices no pueden estenderse y ramificarse, sino tambien porque manteniendo con tenacidad el agua, ofrecen un estado permanente de humedad perjudicial al fruto y á la cepa.

Hay algunas tierras, que aunque fuertes y sustanciosas, carecen de la tenacidad de la arcilla; pero la demasiada fuerza y frondosidad que alli adquiere la viña, se opone á la perfeccion de la uva. Se emplean sin embargo no pocas veces en el cultivo de esta planta, porque la cantidad suple á la calidad del producto, y porque muchas veces conviene tener vino, aunque de mediano valor, para los criados y jornaleros, y aun para fabricar aguardiente.

Los terrenos húmedos son siempre dañosos á la viña, porque si son fuertes y sustanciosos, enferma la planta, se corrompe y perece, y si son ligeros, siempre producen un vino acuoso, sin fuerza y sin perfume.

El terreno calcar ó calizo es generalmente bueno para la viña, porque el agua circula y penetra libremente toda la capa de la tierra, y las numerosas ramificaciones de las raices la chupan por todos sus poros. El

calor por otra parte contribuye á elaborar la sábia ; y asi es , que los vinos producidos en semejante terreno son espirituosos y perfumados.

Los terrenos ligeros y pedregosos son en general los mas apreciables para la viña. Su raiz se introduce en ellos mas facilmente : la capa superior defiende á la inferior de los rayos del sol ; y mientras que la cepa y uba reciben sus influjos benéficos , la raiz oportunamente humedecida proporciona los sucos necesarios á la vegetacion.

El agricultor , pues , que prefiera la bondad de su cosecha á la cantidad y abundancia , eligirá para la viña los terrenos ligeros y pedregosos , destinando para otros productos los fecundos y crasos.

La madera , que se crió en la esposicion del norte , es infinitamente menos combustible que la que tuvo la esposicion del mediodia ; y las plantas odoríferas y sabrosas pierden su sabor y su perfume si se trasplantan á la esposicion septentrional. Estos fenómenos comunes á todos los productos de la vegetacion , son acaso mas manifiestos por lo que respecta á la viña. El fruto de la que mira al levante ó al mediodia , es muy diferente del producido por las cepas situadas al norte ; y aun aun en la misma esposicion se advierte diferencia segun la mayor ó menor inclinacion de la superficie del suelo. La parte superior de un collado mas espuesta á las mutaciones de la atmósfera no presenta jamas frutos tan abundantes y sazonados. Su parte inferior no carece de inconvenientes ; y aunque los frutos que produce , sean mas abundantes , carecen sin embargo del perfume , y del principio azucarado , que contienen los de la viña situada al medio del collado. Será , pues , la esposicion mas favorable á la viña , la que se encuentre entre el levante y el mediodia.

La esposicion del poniente es acaso tan perjudicial como la del norte. Abrasada la tierra por el calor del dia no presenta por la tarde á los rayos del sol casi paralelos al horizonte , sino un suelo árido y sin humedad ; y es consiguiente , que la uba que no se halla defendida contra su ardor se seque , se caliente y sazone antes de tiempo , paralizándose la vegetacion antes de correr los períodos que necesitaba para producir los frutos sazonados.

Aunque no sea el hombre dueño de la atmósfera , ni pueda defenderse contra sus mutaciones , puede sin embargo por medio del cultivo modificar alguna vez sus efectos , y disminuir los daños , que resultarian á sus cosechas. Por esta razon conviene , que conozca las diferencias atmosféricas y sus efectos durante las estaciones del año.

Segun estas , y segun su carácter se diferencia la naturaleza del vino ; y la humedad , el frio y el calor influyen de tal modo sobre el fruto , que le hacen variar toda su calidad. No llega la uba á su perfeccion sino en terreno libre de humedad. Asi , pues , cuando el año fuere tan lluvioso , que el suelo y la atmósfera se mantuviesen en un temperamento húmedo y frio , jamas la uba conseguirá azúcar , ni perfume ; y el vino que resulte de su jugo , será necesariamente débil , abundante é insípido. Las lluvias que sobrevienen al tiempo de la vendimia , ó cerca de ella , son siempre las mas perjudiciales , porque entonces la uba no tiene ya lugar para la elaboracion de sus sucos , se llena de agua ,

y solo presenta á la fermentacion un fluido acuoso y sin azúcar. Pero las lluvias que caen sobre la viña, cuando la uva comienza á crecer y sus granos á desenvolverse, le son sumamente favorables, porque proporcionan al vegetal el principal alimento de su nutricion, y si un calor constante viene á facilitar la elaboracion, la calidad de la uva se perfecciona.

Los vientos son siempre perjudiciales á la viña. Secan los sarmientos, la uva y el terreno, y endurecen de tal modo la superficie de la tierra, que haciéndola impenetrable á los rayos del sol, dan lugar á que se conserve cerca de las raices de la planta una humedad pútrida que las corrompe.

Las nieblas son tambien peligrosas para la viña, mortales para la flor, y dañisimas á la uva. A mas de los miasmas pútridos, que depositan muchas veces sobre los frutos, humedecen su superficie; y como esta humedad se desvanece pronto si el sol los llega á herir, este paso rápido del frio al calor les perjudica sobre manera.

El buen estado de una viña, y la buena cualidad de su fruto dependen de una justa proporcion entre el calor y la humedad, y de un equilibrio perfecto entre el agua, que tanta parte tiene en el alimento de la planta, y el calor que facilita su elaboracion. Cualquiera causa, pues, que contribuya á trastornar este equilibrio, será dañosa para la planta y para sus frutos; y por esta regla se podrá conocer, si las estaciones han sido contrarias ó favorables á la viña.

D. de Z.

ESPAÑA.

Precios corrientes en la plaza de Cádiz el día 10 de octubre de 1831.

Azucar de la Habana, arro-	Azafran nuevo lib. rvn...	160 à 170
ba Rpta..... 12 y 18 à 14 y 20	Azogue ql. pfs.....	à 42
Azucar de Manila rpta... 9 à 10½	Almendras de Mallorca ql.	
Añil flor de Goatemala lib.	ps.....	12 à 13
rpta.....	Alicante nueva id.....	00 à 18
Sobre.....	Aguardiente esp. de Catal.	
Corte.....	de 35 á 36 grados á la	
Flor de Caracas.....	jerezana botas pfs...	72 à 73
De China surtido.....	De 58 p. c., barriles de	
Algodon de Filipinas ql. ps.	4½ ar. pfs.....	à 9
De Cuba... id... 00 à 00	Prueba de aceite b. ^a pfs.	à 34
Alepines vara rvn.....	Id. de Holanda id.....	30 à 32
Aceite del reino ar. rs. vn.	Anisado de Mallorca pfs..	38 à 40
Acero de Vizcaya ql. pfs.	Id. id. en garrafontes rvn.	32 à 33
De Trieste.....	Bacalao de Terranova ql. rs.	72 à 76
Alquitran de Suecia b. pfs.	Cacao Caracas, fan. de 110	
Arroz de Valencia arroba	lib. ps.....	20 à 28
rs. vn.....	Guayaquil id.....	7 à 8
Id. de la Carolina ql. rs.	Cascarilla de Guanuco lib.	
		à 66

rpta.....	7 à 8	rvn.....	56 à 66
Café ql. pfs.....	8 à 10½	Florete corriente.....	34 à 50
Carey de la Habana lib. pfs.	11 à 16	Medio florete.....	18 à 26
De Filipinas id.....	à 12	De imprenta.....	14 à 20
Cobre del Perú ql. pfs...	∞ à ∞	De Génova segun clase.	10 à 25
Cueros de Buenos-Aires lib.		De estraza.....	7 à 9
qtos.....	20 à 24	Queso de Flandes ql. pfs.	à 14
Caoba codo de Burgos pfs.	12 à 13	Dicho de plato.....	à 14
Cedro id.....	à 9	Té perla lib. rs. vn.....	14 à 17
Cañamazos pieza rvn.....	60 à 90	Trigo de Jerez fan. rvn..	45 à 55
Canela de Holanda de pri-		Id. de Sevilla y Estrema-	
mera lib. rpta.....	24 à 26	dura id.....	45 à 55
Id. de segunda id.....	16 à 18	Id. de Castilla duro...	51 à 52
De China rvn.....	4 à 6	Velas de esperma lib. rvn.	6 à 7½
Clavos de comer lib. rvn.	à 5	Vino tinto de Cataluña,	
Cáñamo del Reino ql. pfs.	à 8	bota.....	∞ à 22
Cebada de id. fan. rvn...	19 à 20	Id. de Málaga id. pf...	28 à 29
Clavos de Vizc. de 4 á 6		Bar. de carga de 4 arb.	
p., ql. ps.....	à 11	id. pfs.....	à 5
Duelas de Hamb. cada 1200,		Vainillas el millar pfs....	à 100
pfs.....	450 à 470	Zarza de Honduras arb. ps.	10 à 11
Id. del Norte de Améri-		De la costa id.....	7 à 7½
ca id. id.....	105 à 110		
Fierro plane. de Vizcaya ql.		<i>Cambios.</i>	
rvn.....	65 à 70	Descuento de letras 5 p. c.	
Ingles surtido ql. id...	36 à 40	Id. de pagarés 7 á 9 p. c.	
Frijoles del Reino ar. rvn.	9 à 10	Madrid corto ½ ben.	
Granas corrientes, ar. duc.	45 à 50	Sevilla á 8 dias par.	
Harina de Castilla bar. pfs.	∞ à ∞	Barcelona en pfs. corto 1 ben.	
Hoja de lata caja pfs.	10 à 11	Valencia corto ½ ben.	
Jalapa sana el ql. pfs....	26 à 30	Málaga á 8 d. 1 ben.	
Jarcia del Reino, ql. ps..	16 à 18	Santander á 8 d. 1½ ben.	
Jabon duro de Málaga y Se-		Bilbao.	
villa ql. pfs.....	6½ à 7	Londres 37½ papel.	
De Mallorca.....	6½ à 7	Paris	
Blando de id.....	à 4½	Hamburgo	
Lonas del Reino pieza pfs.	17 à 18	Amsterdam	
De Rusia de primera...	17 à 18	Génova	
Palo campeche ql. rpta..	à 20	Gibraltar par nominal.	
Brasilete ql. pfs.....	6 à 7	Vales consolidados sin el semestre	
Sibucao ql. rs. vn.....	à 45	128 pfs.	
Plomo ql. rs. vn.....	à 48	Dichos con los intereses 136 pfs.	
Papel florete superior de		No consolidados 40 pfs.	
Cataluña, cada resma		Intereses de vales 4½ á 4¾ id.	

D. M. de C.

NOTICIAS PARTICULARES DE BARCELONA.

AVISOS AL PÚBLICO.

Los sugetos que á continuacion se espresan se servirán acudir por sí

ó por medio de apoderado á la secretaría de la Intendencia de Rentas de esta Provincia, de doce á dos de los días de despacho, para recoger los documentos de crédito con interés liquidados por la Superioridad que respectivamente les pertenecen, á cuyo fin deberán traer consigo las carpetas resguardos que conserven en su poder y han de cangearse con aquellos: D. Juan Soler por los albaceas de D. Jaime Garro de Botafogo. El R. P. F. Josef Antonio de S. Alberto, Carmelita descalzo. D. Felix Falguera por D. Antonio Moré. D. Cristobal Serquella á nombre del obtentor del beneficio llamado el priorato de Sta. Maria de Turets. D. Esteban Casanobas por la Comunidad de Pbro. de Manlleu y otros. D. Josef Vallespi por D. Vicente Escofer. D. Jaime Pons por D. Pedro Codolosa. D. Pablo Boet por el Pbro. D. Jaime Morell. D. Pedro Dilmé por los administradores del hospital de Sta. Cruz de Barcelona. D. Salvador Serra y Ferran por D.^a Juana Tirrel y Font. D. Elias Puigurigué. Sres. Milans, Duran y Valls. D. Francisco Badosa y D. Juan Rieza, administradores de los aniversarios fundados en la iglesia del lugar de Riudellost. D. Melchor de Bruguera. Barcelona 26 de octubre de 1831. = Miguel de Neira, secretario.

Empresa general de la Real renta de salinas de la provincia de Cataluña.

Habiéndose procedido al arreglo de los roldillos que debe haber en esta capital bajo los mismos principios que los estableció la administración de rentas de la provincia, se hace notorio á fin de que cesen desde el día 1.^o de noviembre prócsimo en la venta de la sal todos los que no hayan obtenido autorizacion del empresario al efecto, en la inteligencia de que si lo contrario hiciesen, se dará cuenta al Sr. Intendente para que puedan dictarse las providencias que correspondan. Barcelona 25 de octubre de 1831.

Correos. Administración principal del departamento de Barcelona é islas de Mallorca y Menorca.

Con fecha 18 del actual dá parte el administrador de la estafeta de Calahorra, de que la balija con toda la correspondencia de Zaragoza y de este principado que salió de aquella ciudad el 16, se la ha llevado el rio Cidacos: y lo hago saber al público para su inteligencia y efectos consiguientes. Barcelona 24 de octubre de 1831. = P. A. D. S. A. = Juan Puch.

Real Junta de Inspeccion de escuelas de Cataluña.

Para dar el debido cumplimiento á una disposicion de S. S., se previene á todos los maestros de primeras letras de esta capital, que se presenten personalmente en la secretaría de esta Real Junta, guardando el orden siguiente: los domiciliados en los cuarteles 1.^o y 2.^o de 8 á 9 del día de mañana; los que lo esten en el 3.^o de 9 á 10, y de esta hora á las 11 los avecidos en el 4.^o y 5.^o = De orden de S. S. = Juan Viver Pbro. secretario.

Hoy de las doce en adelante, si se presentan posturas admisibles,

se celebrará en la casa morada del Sr. baile administrador general del Real patrimonio, el remate del arriendo por tres años contados desde 1.º de enero próximo á 31 de diciembre de 1834, de las rentas y productos que pertenecian á la dignidad de sacristan del monasterio de San Miguel de Guixa, y á otras espresadas en el aviso que se insertó en el Diario de esta ciudad de 3 del corriente, bajo las condiciones que tiene en su poder el corredor Pablo Lletjós y estan de manifiesto en la escribania de la Bailia general. — Josef Miguel Corriols.

Hoy miércoles desde las 9 á las 12 de la mañana se subastará en la plaza de los Encantes, un caballo de montar bueno para tiro, y en la última citada hora se rematará por medio del corredor Josef Puig, con tal que las posturas sean admisibles.

Hoy en la plaza de los Encantes y por el corredor Josef Ferrer, se venderá en pública subasta una astufa con sus cañutos y una cuna todo de hierro muy bien tratado.

De las 4 á las 5 horas de la tarde del dia de hoy se procederá en la plaza de S. Jaime de esta ciudad, presentándose postura á satisfaccion, al remate de toda aquella casa sita en la calle den Arolas y terreno que tiene salida á la Rambla de esta ciudad, conforme al aviso continuado en el Diario de ayer.

CAPITANIA DEL PUERTO.

Embarcaciones llegadas al puerto el dia de ayer.

Mercantes españoles. De Castellon en 4 dias el laud S. Juan Nepomuceno, de 30 toneladas, su patron Sebastian Ginesta, con algarrobas de su cuenta. De Mahon y Fornells en 5 dias el jabeque la Rita, de 35 toneladas, su patron Miguel Alsina, con efectos, lastre y la correspondencia. Ademas doce buques de la costa de esta provincia con vino, maderas, carbon, y otros géneros.

Idem suecos. De Cristiansund y Tarragona en 74 dias la goleta Aurora, de 72 toneladas, su capitan Henrique Nexoe, con bacalao á los Sres. Compte y compañía. De Stocolmo, Elseneur y del lazareto de Mahon, donde ha hecho la cuarentena, en 75 dias el bergantin Luisa, de 190 toneladas, su capitan Y. C. A. Beckmanson, con tablas y alquitrán.

Idem toscano. De Tarragona en 2 dias la goleta Concordia, de 75 toneladas, su capitan Lázaro Testa, con aguardiente y lastre.

Despachadas.

Bergantin-polaera toscano S. Jaime, capitan Francisco Mazzey, para Nápoles con sardina y aguardiente. Ademas 18 buques para la costa de esta provincia con algodón, maiz, aguardiente, otros efectos y lastre.

Funciones de iglesia. Continúa el novenario al glorioso San Roque en la iglesia de Sta. Mónica, de PP. Agustinos descalzos, y predicará hoy el R. P. Fr. Eduardo Comas, Carmelita calzado.

Avisos. Un jóven que ha concluido el curso de filosofia, para poder proseguir su carrera de estudios, desea encontrar colocacion en alguna casa decente de esta ciudad, ya sea para escribir á horas cómodas, ó bien para dar lecciones de enseñanza primaria á algunos niños ú otras ocupaciones semejantes; tiene quien lo abona y darán razon en la casa num. 3, segundo piso, calle den Lladó, junto á la fuente de la plaza de S. Justo, ó bien el zapatero que trabaja en la puerta de casa Bacardi.

La viuda de D. Antonio Clavería teniente coronel que fué del Real Cuerpo de Artillería, y que salió de esta ciudad el año 1804 para las Reales fábricas de Plasencia y murió en junio de 1808 siendo Gobernador de Huesca en Aragon, la cual vive en la calle del Hospital en frente de este edificio, casa num. 2, cuarto segundo, desea adquirir noticia de la existencia de un sugeto (cuyo nombre y apellido ignora) que desde el año de 1804 ó 1805 estuvo en correspondencia con el citado su marido pues puede él enterarla de cierto asunto que conviene.

El que necesite de un sugeto de toda confianza para cobranzas ó cuidar de un patrimonio ó señoría dentro ó fuera de esta ciudad, en administracion ó en clase de procurador, acuda á los Arcos de Junqueras casa num. 40, piso segundo, donde informarán del sugeto que se encargará de su desempeño, el cual tiene personas de distincion que abonarán su conducta.

Una señora sin familia que vive en la calle de S. Sadurni, num 20, piso segundo, dará de comer y prestará toda asistencia á precios moderados á los sugetos que gusten valerse de ella.

Venta. Se vende una tartana de 8 asientos, cómoda y en buen estado la cual se dará á precio equitativo: dará razon Cipriano Suñol que vive tras Palacio num. 7.

Retornos. En el meson de la Buena Suerte hay la galera del ordinario conocido por el *Capellá*, que sale para Cervera; y la del ordinario Pistolet, para Gerona.

En la calle del Pino casa de Jaime Bigorra, hay otra que saldrá para Zaragoza.

Teatro. Hoy se ejecutará por la compañía española la hermosa tragedia en tres actos, titulada: *Cain y Abel*, ó *La discordia de los primeros hombres*. Seguirá un intermedio de baile; y terminará la funcion con el chistoso sainete: *El licenciado mendrugo*, ó *el hosterero burlado por la astucia estudiantina*. A las 6½.

Cambios del dia 25.

Londres 38½ á 38¾ á 60 d. v. y á 90 dias fecha.	Marsella 15 y 76 á 30 dias idem.
Paris 15 y 65 á 72½ c. á 30 y 45 dias fecha.	Gibraltar 2½ p. c. d.
	Madrid ½ á 1 p. c. id.
	Valencia 5/8 á ¾ p. c. id.

CON REAL PRIVILEGIO ESCLUSIVO.

En la Imprenta de la Viuda é Hijos de D. Antonio Brusi.