

# DIARIO MERCANTIL

DE CADIZ,

DEL JUEVES 27 DE AGOSTO DE 1807.

**SAN RUFO OBISPO Y MARTIR Y SAN JOSEPH**  
*Calasanz.*

El Jubileo de las XL. horas está en la Real Capilla del Populo. Se manifiesta á las 8 de la mañana, y se oculta á las 6 de la tarde.

*Afecciones Astronómicas de hoy.*

Sale el Sol á las 5 h. 29' 40" y se pone á las 6 h. 30' 21". Debe señalarse el Relox al punto del mediodia á las 12 h. 18' 30" Aumenta la Equación 16' 30". Lugar del Sol en la Eclíptica 58° 30' 15"

Idem en la Equinocial en tiempo 10 h. 20' 45" h. debida á la ecuación. Es el 25 de la Luna. Sale á las 6 h. 42' mañana, y se oculta á las 12 h. 32' tarde.

*Mareas en el centro del Canal entre Puntas y el Caño del trocadero.*  
Prim. baxa á la 1 h. 12' madrug. | Seg. baxa á la 1 h. 24' tarde.  
Prim. alta á la 7 h. 18' mañana. | Seg. alta á la 7 h. 30' noche.

**A R I T E S.**

*Continúan las artes de Mr. Chaptal.*

Para dar una idea del Arte de hacer el vino recorremos las materias principales que contiene.

A una noticia general de la enología, ó arte de hacer el vino, entre los antiguos sigue un examen profundo del influjo del sol, del clima, de la exposición, del cultivo y de las estaciones en la

uba; y como estas causas, cuya acción es tan variable, mudan ya mas, ya ménos la naturaleza de los vinos, indica el Autor los caracteres que cada una debe tener para darle la mejor calidad que pueda adquirir.

Trata menudamente de la época en que debe hacerse la vendimia, como debe ejecutarse, y como se ejecuta en varios países: las ventajas y los inconvenientes de desgranar los racimos &c. Despues sigue el capítulo de los *fenómenos de la fermentación* y de los medios de *gobernarla*, que es una de los puntos más importantes para hacer buen vino, por lo qual le trata con toda la extensión y conocimientos que se requieren para saber las causas de la fermentación, de la formacion del alcohol, color del vino &c.; de donde saca las reglas necesarias para dirigir la fermentación, corregirla, y sacar excelentes vinos.

Despues trata del tiempo y los medios de trasegar; del modo de cuidar los vinos en los toneles; de las degeneraciones y alteraciones espontaneas del vino, y modos de remediarlas.

En un largo capítulo trata del modo de hacer el vinagre, tanto del vino como de cerveza, y de la que se exracta por la destilacion de las sustancias vegetales y animales, debiéndose considerar este capítulo como un tratado completo sobre la materia.

Concluye la obra con varias reflexiones de la mayor importancia sobre las virtudes del vino y principios de que se compone, y sobre su destilacion, considerando al ácido del vino, el alcohol ó espíritu de vino, el aroma y el principio colorante, bajo de aspectos muy curiosos.

Los capítulos que tratan de la fermentación, de la destilacion, y de la fabricacion del vinagre, pueden mirarse como absolutamente nuevos.

El articulo sobre el alcohol contiene un resumen histórico de todos los métodos empleados en la destilacion, y una indicacion interesante del punto à que ha llegado este arte en el dia.

Independientemente de la utilidad e importancia de las nociones contenidas en la obra, tiene tambien el mérito de estar escrita con mucho método y mucha claridad, que es lo que se debe desejar en esta clase de Tratados.

A la descripción de un aparato destilatorio para el vino, acompaña una lámina que hace sus ventajas mas palpables.

**COMERCIO.**

**Geographie de Strabon.** Geografía de Estrabón, traducida del griego al francés: tomó su primera édition en quarto. En la Imprenta imperial, y se vende en la casa de Barrois. Estrabón, que vivió en tiempo de Augusto y de Tiberio, es el mas estimado de los geógrafos antiguos. Fue un viajero tan activo como inteligente que visitó por tierra y por mar todos los países que se hallan del Levante al Poniente entre la Armenia y la Cerdeña, y del Norte al Mediodía: desde el Ponto Euxino hasta la extremidad de la Arabia. Escribió en griego; y su obra està todavía por traducir en francés, por lo qual el Gobierno la ha hecho traducir por sujetos instruidos en la geografía y en la lengua griega, cuyo nombre solo es buen garante à el acierto. Estos son MM. Delaporte-Dutheil, del Instituto, y Coray, quienes han añadido varias notables críticas: Mr. Gosselin, tambien del Instituto, conocido ventajosamente por sus investigaciones sobre la geografía de los antiguos, ha compuesto las observaciones generales que sirven de introducción, y muchas notas que llevan la letra G. Además sale enriquecida la obra con varias cartas grabadas con tanto esmero como exactitud. Ahora se publica sólo el primer volumen, pero bien pronto saldrán à luz los otros dos.

**Londres, 31 de Agosto.**

En la primera sesión que ha tenido la nueva Junta de Rentas, se ha asegurado de que el Banco de Inglaterra saca à lo menos un millón ciento y cincuenta mil libras esterlinas por el descuento de intereses de los dineros públicos que pasan por sus manos.

**París, 12 de Julio.**

Habiéndose disminuido los tomadores de papel sobre España, ha bajado algo el cambio.

**Palma, en Mallorca, 3 de Agosto.**

**Precios corrientes de varios artículos de consumo ordinario.**

aceite tendero, el quíntal de 100 sueldos y 5 dineros.  
libra y 7 sueldos, à 1 libra 9 Dicho xabonero, de 1 libra y

5 sueldos , à 1 idem 7 idem y 6 dineros.	Carbon de encina, la arroba , de 5 sueldos y 4 dineros , à 5
Trigo candeal , la barcilla, de 1 libra , à 1 idem 2 sueldos y 8 dineros.	Dermata idem , de 4 y 2 , à 4 y 8.
Dicho grueso , de 1 libra, à 1 y 2 sueldos.	Algarrobas, el quintal, de 1 libra y 4 sueldos, à 1 y 6.
Dicho de ludas, de 19 sueldos, à 1 libra.	Queso idem, de 10 libras y 10 sueldos, à 15 libras.
Cebada, de 9 sueldos y 4 dineros,	Lana idem, de 13 , à 14 y 10 sueldos.
Habas, el almud, de 3 y 2 dineros,	Céñamo , de 15 libras, à 24 y 10 sueldos.
Guijas idem, à 3 sueldos.	Seda fina , la libra , de 4 libras
Garbanzos idem, à 5.	y 16 sueldos, à 5 y 4.

## NOTICIAS PARTICULARES DE CADIZ.

En la Comandancia Militar de Marina de esta Plaza, se ha de rematar à las 12 de la mañana del dia 29 del corriente la fragata española la *Union*, de porte de 240 toneladas, à la que se ha hecho postura en ciento veinte mil reales vellon à Vales Reales, y por la cantidad en que se verifique será preferido qualquiera español , ó connaturalizado.

Cádiz 26 de Agosto.

Vales Reales Mayo 43½ Enero 44½ Setiembre 45.

## CON REAL PERMISO.

En la Imprenta de Don Nicolás Gomez de Requena, Impresor del Gobierno , Plazuela de las Tablas.