

# DIARIO MERCANTIL

## DE CADIZ,

DEL LUNES 21 DE JUNIO DE 1824.

SAN LUIS GONZAGA Y S. EUSEBIO , OBISPO.

El Jubileo de las 40 horas está en la Santa iglesia Catedral.

### AFECIONES ASTRONÓMICAS DE HOY

Sale el sol á las 4 h. y 41', y se oculta á las 7 h. y 19'

### AFECIONES METEOROLÓGICAS DE ANTES DE AYER

Epocas del día.	Barómetro.	Termom.	Vientos.	Atmósfera.
A las 9 de la mañana	30, 0, 92.	72. 0	SO.	Celageria.
A las 12 del día.....	30, 0, 86.	73. 5	W.	Idem
A las 6 de la tarde....	30, 0, 50.	73. 0	OSO.	Claro

### MAREAS EN ESTA BAHIA.

- 1.a Bajamar á las 2 h. 15' mad.      2.a Bajamar á las 2 h. 57' tard.  
1.a Altamar á las 8 h. 38' mañ.      2.a Altamar á las 9 h. 16' noch.

### Dresde 21 de Mayo.

Ayer y antes de ayer han salido muchos carros cargados de sumas considerable de dinero para los banqueros de Leysipke , á fin de suplir la falta de numerario que se siente allí á causa del gran numero de letras de cambio que se han presentado en aquella feria. Ha mucho tiempo que no se han hecho tantos negocios , y nunca ha habido necesidad de tan grandes sumas como en la feria actual. Hasta han venido persas que han hecho grandes compras y que han traído muchas barras de oro.

### Bremen 22 de Mayo.

El Senado ha publicado el 17 una orden la cual dice que lo acreedores de la ciudad , cuyas obligaciones producen mas de 4 p 8 de intereses , deben declarar en el término de tres meses , si consienten en la reduccion à 4 p 8 ò si quieren ser reembolsados. Aquellos que no hicieren esta declaracion se juzgará consienten en la reduccion.

*Concluye el artículo remitido de Barcelona, inserto en el diario de ayer.*

*Aviso.*—Se vuelve à repetir que es muy importante que los aparatos tengan las dimensiones relativas à las cubas, lagares, vasijas ó tinajas sobre las cuales deben obrar, asi como à la cantidad de vendimia que deben hacer fermentar, à fin de evitar los estrepitos y desgracias que infaliblemente sucederian si el todo no fuese en una armonia perfecta. Es necesario, pues, que al tiempo de pedirnos un aparato, se nos señale con precision las dimensiones asi como la capacidad de las cubas con la cantidad de quintales ó de cargas de vendimia que pueden recibir y sobre las cuales deberá obrar, mediante lo cual y las instrucciones particulares que daremos para guiar al cosechero durante la fermentacion, no tendremos reparo en salir garantos de los aparatos que harémos construir y de los preciosos resultados que ofrecemos.

Se suscribe desde hoy en nuestro despacho, calle de la Canuda, casa Ortega, num. 8, habitacion de nuestro socio D Antonio Dogny, consul general de Prusia, para los aparatos que se quieran, pagando al mismo tiempo la mitad de su valor, y la otra en el acto de entregarlos; encargandonos de dirigirlos à cualquiera parte que se nos pida, mediante el reembolso de los pocos gastos de embalage.

Por ser ya crecido el número de ellos que nos han pedido y necesitarse bastante tiempo para su perfecta construccion serviremos à los subscriptores por orden de fecha conforme se hallen continuados en nuestro libro de inscripcion, y prevenimos que no podremos asegurar la remision de los que se nos pedirán pasando el 30 del proximo Junio por razon del corto tiempo que media entre esta fecha y la época la vendimia.

La carga de vendimia de que hablamos es de 12 arrobas, peso catalan que corresponden aprocsimadamente à 11 arrobas peso castellano y calculamos que tres de las mismas deben dar dos cargas de vino medida de aqui, que corresponden à 16 arrobas ó 512 cuartillos de Madrid.

*Notas.*—Tenemos en nuestro poder, para la satisfaccion del público, mas de 40 relaciones de los resultados de las esperiencias hechas en Francia, de orden de aquel gobierno por academias, sociedades de agricultura, sabios, agrenomos y particulares, las cuales están todas contestes sobre las ventajas del aparato, que indicamos; en vista de que aquel mismo gobierno mandó à todos los prefectos de aquel reino tomasen las medidas mas convenientes para que la gente del campo dejase su modo antiguo y rutinero de hacer el vino y adoptase para ello el aparato.

Tambien tenemos para el mismo fin el diario del comercio de Paris del 25 de Marzo de 1822, en el cual se halla impresa una contrata de sociedad anonima que S. E. el Sr. Duque de Belluno, par y

mariscal de Francia ; el conde Chaptal , par de Francia , sabio bastante conocido en toda la Europa ; el viz-conde Chaptal , del consejo general de manufacturas de Francia ; el conde Dulan Dullemant , caballero de las órdenes reales de S. Luis y de la legion de honor ; el caballero Froidefond de Bellisle , del consejo de Estado y otros varios personajes de primera distincion de aquel pais ha hecho con la inventora del aparato , y una ordenanza espresa de S. M. Luis XVIII para autorizar á aquella sociedad ; todo con el fin de propagar mas facilmente en toda la Francia el importante uso de aquel precioso invento.

En la copia del auto declaratorio que el M. I. Ayuntamiento de la ciudad de Manresa se ha servido remitirnos, el Sr. D. Ignacio Novés , hacendado de la misma , cosechero de vino y sugeto de toda honradez y probidad, por cuyas circunstancias no se puede dudar de la veracidad de sus deposiciones , declaró bajo juramento que pres-  
tó en la formula de derecho.

1.º "Que á pocas horas de haber colocado el aparato , empezó la fermentacion de un modo muy suave , pacifico y sin causar en todo el tiempo que duró el menor estrepito."

2.º "Que la fermentacion duró en todo su vigor 25 dias."

3.º "Que concluida , transvasó el vino del lagar , y lo colocó en unas cubas donde hasta el dia 26 de Marzo se ha conservado y conserva perfectamente , notandosele un espiritu lleno y un color hermoso , al paso que es suavísimo y muy agradable al paladar , lo que ha observado con motivo de haber bebido del mismo , desde el dia que trasegó de tres distintas cubas á proposito ó con el fin de experimentar ; de modo que está intimamente convencido de la grande utilidad y ventaja de este descubrimiento , y preferirá siempre el vino hecho con el aparato al que no lo sea , pues que calidad por calidad tiene mas limpieza , buen gusto , espiritu , color y claridad que no el hecho sin el aparato."

4.º "Que el resultado final de la fermentacion en cuanto á la cantidad , ha sido de un aumento de 14 à 15 p. c. comparativamente con otros dos lagares que sin aparato se llenaron de uvas al lado del que lo tenia. Debiendo añadir , que el declarante hizo la prueba de poner un vaso de vino hecho con el aparato y otro de la misma calidad hecho segun el método antiguo por espacio de mas de 40 dias á la intemperie del tiempo , y resultó que el primero , si bien perdió parte de su fuerza , no se agrió y conservó su hermoso color , y el segundo quedó como un uaguento corrompido en el mismo vaso."

Las declaraciones de los Sres. D. Joaquin Soler ; D. Mariano Sagristà ; D. Juan Enrich y Domenjó y D. Juan Soler y Soler , otros hacendados y cosecheros de vino de la mayor honradez y probidad , son poco mas ó menos del mismo tenor sobre los resultados que han obtenido del aparato ; pero el último añade lo siguiente , que es muy digno de ser observado , à saber.

Que desde el día 17 de Noviembre en que se concluyó la fermentación, hasta el 27 de Marzo que se trasegó el vino, se mantuvo excelente en el lagar con todo el orujo, sin que por esto tomase ningun vicio ni sabor malo.

Que el resultado final de la fermentación ha sido, que el vino ha salido superior de tal suerte que muchos que habian gustado el vino del mismo territorio otros años, hecho segun el método antiguo y que ahora han gustado el hecho con el aparato, han dudado fuese del mismo territorio por la superioridad que se le ha notado tanto en fuerza como en color y buen gusto, de manera que el vino del lagar hecho con el aparato lo ha vendido el declarante en su heredad á 10 pesetas por carga, cuando en el mismo sitio, el de otro lagar hecho del modo antiguo, ha tenido que venderlo á 8 (\*) por experimentar en el primero una suavidad y madurez extraordinaria, y en el segundo una acidez ó verdor desagradable. Debiendo advertir que para probar si el vino hecho con el aparato era susceptible de agriarse, tomó el declarante una porción en una redoma, la que hizo transportar desde su heredad á la ciudad de Manresa, que dista dos horas, con un calor que hacia bastante fuerte, y lo conservó en la misma redoma mas de veinte y cuatro dias en observacion, al fin de los cuales lo halló sano y bueno del mismo modo que lo habia puesto en ella, no dudando que si esta operacion se hubiera hecho con el otro vino en que no habia puesto el aparato se habria agriado.

Por la relacion hecha á la real sociedad de agricultura de Narbona por el Sr. Juliá, profesor de quimica y miembro de varias academias y sociedades, á nombre de una comision nombrada para examinar, seguir y dar cuenta de los fenomenos y resultados del aparato, se ve que habiendo quemado 200 *muids* de vino pertenecientes al Sr. Tapie Mengau, hechos con el aparato, y despues, 200 *muids* del mismo, hecho sin él, los primeros dieron 58 *muids* de aguardiente de 18 grados, y los ultimos solamente 53; resultando 5 *muids* mas ó 9  $\frac{23}{53}$  p. e. á favor del vino hecho con el aparato. = Barcelona á los 24 de Mayo de 1824. = Antonio Camps, Dognay y compañía.

VACUNA PUBLICA.

Con arreglo á Real orden se administrará por la Junta superior de Sanidad el día 22 del corriente, en las casas Capitulares á las 5 de la tarde. Se advierte á los que conducen los niños que han de llevar las papeletas de domicilio de sus respectivas Comisarias.

(\*) Dos pesetas sobre 8 á favor del vino hecho con el aparato son 25 por 100 en la cantidad, con 15 por 100 en la cantidad, forman el total de 40 por 100 de beneficio que ofrece el aparato.

CON REAL PERMISO.

EN LA IMPRENTA GADITANA, CALLE DE LA VERONICA.