

DIARIO MERCANTIL DE CADIZ,

DEL LUNES 13 DE FEBRERO DE 1826.

SAN BENIGNO, MARTIR.

El Jubileo de las 40 horas está en la iglesia de las Descalzas.

Afecciones astronómicas de hoy.

Sale el Sol á las 6 h. y 37', y se oculta á las 5 h. y 23'.

Afecciones meteorológicas de antes de ayer.

<i>Epocas del dia.</i>	<i>Barómetro.</i>	<i>Termóm.</i>	<i>Vientos.</i>	<i>Atmósfera.</i>
A las 9 de la mañana.	30, 0, 88.	56 10.	NE	Claro.
A las 12 del dia.....	30, 1, 00.	57 98.	NNO	Idem.
A las 6 de la tarde.....	30, 1, 20.	58 30.	NO	Idem.

Mareas en esta bahia.

1.a Altamar á las 5 h. 27' mad. 2.a Altamar á las 5 h. 46' tard.
1.a Bajamar á las 11 h. 37' mañ. 2.a Bajamar á las 11 h. 56' noch

CONSUMO.

Ha sido opinion de algunos economistas que las grandes capitales son perjudiciales en los estados: hay razones en favor y contra esta opinion; pero lo que no admite duda es que el consumo de dichas capitales es inmenso. El de Londres, cuya poblacion es superior á la de toda Galicia es casi incalculable. Las frutas y vegetales que se consumen en esta capital las suministran principalmente sus inmediaciones. Se calcula que en doce millas al rededor de Londres hay como unos 6000 acres de tierra (1) empleados en huertas y jardines, en que se ocupan

(1) Medida de tierra que contiene 436.560 pies cuadrados.

treinta mil personas en invierno, y noventa mil en verano. Se han hecho diferentes cálculos para determinar la cantidad precisa de alimentos que se gastan, pero no ha sido posible fijarla con exactitud, porque aunque se sabe por ejemplo cuantas vacas y carneros se matan no es fácil averiguar su consumo. Las vacas que se vendieron en el mercado de *Smithfield* en 1822 fueron ciento cuarenta y nueve mil ochocientas ochenta y tres; veinte y cuatro mil seiscientas y nueve terneras, y un millón quinientos veinte y siete mil noventa y seis carneros, y veinte mil veinte puercos. Sin embargo ni aun con esto puede formarse un cálculo exacto, porque entran de las provincias carnes de vaca y ternera y especialmente de cerdo. El importe del ganado vendido en dicho mercado se calcula en ocho millones y medio de libras esterlinas, y en un millón lo que se gasta en frutas y vegetales. El consumo de trigo sube á un millón de *cuartres* (2) anuales; haciendose pan de las cuatro quintas partes de ellos. Hace pocos años que la autoridad establecía el precio del pan, y es fácil formarse una idea de cuanto importaría este objeto cuando la subida de un ochavo por cuarteron formaba la suma de trece millones de libras esterlinas por semana. El consumo anual de manteca sube á once mil barriles, y á trece mil el de queso. Se supone que en leche se gasta anualmente un millón y doscientas cincuenta mil libras esterlinas. En aves se gastan de setenta á ochenta mil libras. El gasto de caza depende de la abundancia ó escasez del año; sin embargo es asombrosa la venta de conejos. Se dice que solo un recovero del mercado de *Leadenhall* hace una porcion de años que vende mas de catorce mil de ellos por semana.

ENSEÑANZA MUTUA Ó SISTEMA DE BELL Y LANCASTER.

Si la aceptación y aplauso que hoy día merece este sistema hubiese de darse al mérito de la invención, los españoles tendrían razón de reclamarlos con mas derecho que los ingleses, porque los españoles fueron sus verdaderos inventores. En la obra que en 1696 publicó el hermano Lorenzo Ortiz, intitulada *El maestro de escribir*, se establece el método de la enseñanza mutua. Posteriormente en 1780 publicó D. José Anduega su *método de enseñar* también bajo la base de enseñanza mutua, y este método se adoptó con feliz éxito en las escuelas de San Ildefonso, y Balsain. Bell no publicó su sistema sino en 1789 y muy lejos de Europa, y Lancaster no lo introdujo en Inglaterra sino en 1801. La única diversidad que hay

(2) Medida que equivale á unas ocho fanegas.

entre el método español y el inglés solo se reduce á nombres, y á alguna corta diferencia en la colocacion de los alumnos; diversidades que de ninguna manera pueden ser motivo para que no se consideren los españoles como los verdaderos inventores del método de enseñanza mutua, llamado en el dia *Lancasteriano*, así como lo fueron del arte de enseñar á los Sordomudos, que inventó en el siglo XVI el monge español Fray Pedro Ponce, y que luego perfeccionó el famoso Abate l'Epée; como lo asegura el Padre Feyjoo en su teatro crítico, discurso 14 párrafo 100, y lo prueba con argumentos incontestables en su carta séptima de las *eruditas y curiosas*. El célebre historiador Ambrosio Morales que murió en 1590, dice: "otro insigne español de ingenio peregrino, y de industria increíble, si no la hubieramos visto, es el que ha enseñado á hablar los mudos con arte perfecto que él ha inventado, y es el Padre Fray Pedro Ponce monge del orden de San Benito, que ha mostrado hablar á dos hermanos y una hermana del Condestable mudos, y ahora muestra á un hijo del Justicia de Aragon. Y para que la maravilla sea mayor quedanse con la sordera profundísima, que les causa el no hablar; así se les habla por señas ó se les escribe, y ellos responden luego de palabra, y tambien escriben muy concertadamente una carta, y cualquiera cosa &c." No hablaremos aquí del descubrimiento de la circulación de la sangre, que tambien se atribuye con gran fundamento á un albeitar español llamado Francisco de la Reyna; pero si podremos repetir con dolor respecto de los inventores de los indicados métodos aquellos célebres versos: *Sic vos non vobis &c.*

ECONOMIA DOMESTICA.

Uno de los inconvenientes que tiene el lavar los géneros de lana es el de encogerse. Para evitarle es necesario lavar el género primero con javon en agua muy caliente y despues de aclarado echarle inmediatamente en agua fria: se tuerce luego y se tiende para que se seque.

Barcelona 27 de Enero.

Precios corrientes en esta plaza por mayor.

Libra catalana el quintal.	22 á 25 lib.	32 10 à 33
Azucar de la Habana 3	De la Habana salado	25 á 25-10
quintos blancos y 2	Idem dulces.	27 á 28
quintos quebrados 21.10 á 22.5	Cuba peso 21 á 24 tt.	27 á 28
Quebrado.	19 a 20	Sueldos catalanes la tt.
Cueros al pelo de Buenos Ayres de peso de	Cacao de caracas segun calidad.	14 à 15 6

Maracaibo.	14 9 á 15 6	Almeñdra de Esper.	19 10 á 20
Guayaquil.	á 5 2	De Mallorca.	á 14 10
Zarzaparilla de Vera-		Anis de Alicante	21 á 22
cruz.	9 á 10	Idem de la provincia.	18 á 19
<i>Pesos fuertes el quintal.</i>		Acero de Trieste.	14 á 17
Cafe bueno y fresco	á 14	<i>Sueldos el cuartal.</i>	
<i>Pesetas la tt.</i>		Aceite del país bueno.	28 6 á 29
Grana plateada	20 $\frac{1}{4}$ á 21	De Andalucía.	á 27
Negra	20 $\frac{1}{2}$ á 21	De Mallorca	á 27
Anil flor Goatemala 13 $\frac{1}{4}$ á 14		<i>Pesetas la libra.</i>	
Sobresaliente.	11 $\frac{1}{2}$ á 12 $\frac{1}{4}$	Canela de Holanda 1.a 12 $\frac{3}{4}$ á 13	
Corté de Goatemala. 10 $\frac{1}{4}$ á 10		Idem de 2.a	7 á 9
<i>Pesetas el quintal</i>		De la China en fajito. 3 $\frac{1}{4}$ á 4	
Palo Campeche	12 á 11 $\frac{3}{4}$	<i>Sueldos la libra.</i>	
<i>Pesos de 128 qtos. cl qql.</i>		Pimienta de Holanda 6.8 á 6.9	
Algodón de Fernamb. 1.a á 39		Idem de Tabasco.	6.6 á 6.9
Idem de 2.a	á 37	<i>Libras la carga.</i>	
Lima de 2.a N.	á 25	Aguardientes en Reus	
De Motril N.	35 á 34 $\frac{1}{2}$	prueba Holanda. :2 5 á 12 10	
<i>Pesetas la libra.</i>		Idem de Aceite.	á 16 10
Azafran nuevo N.	á 21 $\frac{1}{2}$	Id. en Tarrag. el lunes	
Idem viejo	á 20	últ. prueba de Holand. á 12 10	
<i>Libras catalanas el qql.</i>		Idem de aceite	á 16 10

CONSULADO.

El Sr. Comandante de este tercio naval dice al Consulado con fecha de hoy lo que sigue.—El Cònsul de España en Gibraltar me dice en oficio de 9 del corriente que acabo de recibir lo que sigue.—“El Cònsul General de S. M. en Tunez con fecha de 14 del mes próximo pasado, me dá la desagradable noticia de que los corsarios Argelinos corren sobre los buques Españoles. Lo que pongo en conocimiento de V. S. para su gobierno, el de los patrones y del comercio.”—Y lo traslado á V. SS. para su debida inteligencia y fines que puedan convenir.—Y por disposicion del mismo Consulado se hace notorio al comercio para los fines conducentes. Cádiz 12 de Febrero de 1826.—Prudencio Hernandez Santa Cruz, Secretario.

AVISO.

Se vende una prensa para elaborar fileos, de última invencion, con todos sus utensilios de piedra, molineta &c., es de cabida de tres arrobas de masa, y nueva, habiendo estado ya armada por lo que está del todo corriente: para verla y tratar de ajuste se acudirá á casa de D. Benito Picardo, plazuela de San Martin.

CON REAL PERMISO:

En la Imprenta Gaditana calle de la Verónica.