

DIARIO MERCANTIL DE CADIZ,

DEL DOMINGO 20 DE JUNIO DE 1824.

S. SILVERIO Y SANTA FLORENTINA, VIRGEN Y MARTIR.

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

AFECCIONES ASTRONOMICAS DE HOY.

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

AFECCIONES METEOROLÓGICAS DE ANTES DE AYER.

Epocas del día.	Barómetro.	Termóm.	Vientos.	Atmósfera.
A las 9 de la mañana	30, 0, 00	71. 0	NO.	Claso
A las 12 del día.....	30, 0, 04.	72. 0	Idem.	Idem.
A las 6 de la tarde....	30, 0, 16.	71. 5	O	Idem.

MAREAS EN ESTA BAHIA.

1.a Bajamar á las 1 h. 18 mad. 2.a Bajamar á las 1 h. 44' tard.
1.a Altamar á las 7 h. 30' mañ 2.a Altamar á las 7 h. 56' noch.

Londres 27 de Mayo.

Muerte del acreonauta M. Harris.—Un antiguo oficial de Marina, M. Harris, que se habia dedicado al comercio, conservaba siempre aquel ardor de animo que lleva tras sí al hombre á combatir los elementos: se habia asociado con varios acreonautas, entre otros con M. Graham, con quien habia hecho muchas ascensiones felices. Estos sucesos le dieron la idea de construir un globo al cual aplicó algunas mejoras, y se determinó á ejecutar una ascencion. Su globo era muy grande y muy hermoso, la barquilla estaba cubierta de terciopelo y guarnecida de galones; y el acreonauta llevaba puesto una especie de uniforme de marina, ricamente galoneado.

En el momento en que ya empezaban á juntarse muchos espectadores, se presenta una jóven muy linda, vestida de blanco, con un sombrerillo de paja y un pequeño schall verde, y paga los dos chelines y medio, que era el precio fijado para entrar en el cerco. M. Harris, que estaba lleno de valor y de alegría, dijo entonces á al-

gunos de sus amigos : «una cosa es la que solamente me desazona, que es verme obligado á ascender solo; el pueblo de buena gana querria ver dos personas en la barquilla.» Dicha jóven, mis Juana Stor-kes, oye estas palabras, y dijo à M. Harris : «si usted quiere ha- cerme el favor de que le acompañe, yo estoy pronta.» Despues de corta conferencia, fué aceptado el ofrecimiento. El globo se eleva, y á la primera subida una cuerda detenida hace zozobrar la barqui-lla, pero Juana Stor-kes se mantiene con mucha destreza; cortan la cuerda y el globo sube perfectamente. En efecto el viage no ofreció accidente alguno hasta el momento en que M. Harris quiso descen-der. Habia hecho una apuesta de estar de vuelta à cierta hora fija; quiso ver su reloj; entrega á Juana Stor-kes la cuerda con que se abria y cerraba á discrecion una valvula, quo servia para dejar salir el gas.

Apenas metió el reloj en su bolsillo cuando oyó el ruido del gas que salia con violencia, ya fuese por que la valvula era muy gran- de, ó ya porque la jóven tomase mal la cuerda. Sea lo que se quie- ra el globo descendió con mucha rapidez, tomando una forma cilin- drica en vez de la esferica que tenia. M. Harris arrojó los sacos de lastre, lo que detuvo un poco su caída, pero no llevaba ganchos pa- ra agarrarse à los objetos terrestres; creia haber inventado otro me- dio de detener los movimientos del globo. Tirado con violencia contra un arbol, del que se rompió una rama, parece haber recibido allí M. Harris un golpe mortal. Fué hallado al lado de su barquilla con el pecho hundido y tres costillas rotas metidas hacia dentro: ya esta- ba muerto cuando lo levantaron. La jóven habia caido desmayada en el carro en el momento en que M. Harris, tomándole la cuerda, gri- tó: Dios mio, ¡ el globo se ha roto! ó cualquiera cosa semejante. Ella no se acuerda de nada desde aquel momento; al parecer estaba muerta cuando se la halló en la barquilla: se creyó que tenia el es- pinazo roto, y los medicos la deshauciaron, pero parece que se res- tablece y que sobrevivirá.

Capitania del Puerto 19 de Junio.
Pasajeros que conduce el bergantin-goleta *Maria Isabel*, capi- tan D. José Gravalosa, que procedente de Santiago de Cuba en 44 dias, entró en este puerto el 18 del corriente. = D. Juan Nicalla, del comercio. = D. Francisco Artigas, de id.

Continua el articulo remitido de Barcelona, inserto en el diario de ayer.
El cosechero puede sin inconveniente servirse de las mismas cu- bas, laga-es, vasijas ó tinajas que tiene ya hechas sin gastar nada mas que para ponerlas corrientes y en buen estado, solo sí deberá taparlas con toda perfeccion en la parte superior, que por lo regu- lar está abierta, con un entablado de piedras, ladrillos ó maderas,

como mejor le convenga , basta que el todo esté perfectamente ajustado , y que tanto por la cuba , tinaja , vasija ó lagar , como por la cubierta y junturas no pueda efectuarse ninguna evaporación.

En el medio de esta cubierta , se dejará un agujero redondo , de la circunferencia arriba mencionada , es decir , de 24 á 52 pulgadas , para echar dentro de la cuba la vendimia destinada á la fermentación , y al mismo tiempo recibir el aparato que debe obrarla.

De la vendimia.

Teniendo el aparato y la cuba , lagar , vasija ó tinaja así preparados , se recogen las uvas , se pisan con el racimo del modo acostumbrado y se echa la vendimia , es decir la uva pisada con su pellejo fluido y el racimo todo junto dentro de la cuba por el agujero que se ha dicho. Como el aire atmosférico perjudica á la vendimia desde el instante que las uvas están cogidas , es menester para preservarla tanto como se pueda de este inconveniente y conservar al vino todos sus principios preciosos , apresurarse en llenar la cuba y colocar el aparato sobre el agujero , argamasandolo bien á la cuba todo al rededor de la boca , de modo que por aquella parte no puede haber tampoco ninguna evaporación.

De la fermentación.

Colocado el aparato en la forma que se acaba de decir , empieza desde luego la fermentación de un modo dulce , pacífico , regular y va aumentando hasta llegar al punto de su mayor fuerza sin causar desgracias , ni el menor estrepito. Disminuye despues gradualmente y al cabo de 25 á 30 dias está enteramente acabada : el vino está perfectamente hecho y se puede trasegar en los toneles sin temor de que vuelva á experimentar ningun otro movimiento. Hasta entonces no se debe quitar el aparato , previniendo que mas vale dejarlo sobre la cuba algunos dias mas , que no quitarlo antes del tiempo señalado , pues que su mayor demora no perjudica nada , cuando la menor seria contraria á la cantidad y calidad del vino.

De los resultados.

Condensados los vapores de la vendimia en el capitel del aparato y devueltos en la cuba todos los principios espirituosos , azucarados , acuosos , balsamicos y esenciales , despues de haber sido separados del gas ácido carbónico que los arrastraba con él , la cantidad del vino se halla aumentada de 14 á 15 por ciento , y su calidad enriquecida de unos 25 por ciento. Tiene un color mucho mas hermoso y un espíritu lleno ; es sumamente limpio , suave y agradable al paladar ; no se agria y se conserva sin necesidad de refuerzo de yeso ni otros cualesquiera ingredientes tan perjudiciales á la salud , así como todo está demostrado por millares de esperiencias hechas en Francia por academias , sociedades de agricultura , sabios , hacendados y otros particulares de aquel pais y por la declaración juramentada , re-

cibida por el Ayuntamiento de Manresa, con todas las formalidades de estilo, de los señores hacendados D. Ignacio Novés, D. Joaquin Soler, D. Mariano Sagristá, D. Juan Enrich y Domenjó, y D. Juan Soler y Soler, quienes se apresuraron de hacer su vino con el aparato.

Observaciones generales.

Se puede dejar el vino con el orujo en el mismo lagar, cuba, vasija ó tinaja donde ha fermentado, todo el tiempo que se quiera, sin que por esto tome ningun mal gusto, aspereza ni otro vicio, lo que es tanto mas ventajoso que la misma cuba, lagar, vasija ó tinaja puede servir de toneles y ahorrar los costes y gastos de estos.

Despues de trasegado el vino se echa agua encima del orujo hasta que esté bien bañado, se deja asi cerca de un mes durante el cual se opera una nueva fermentacion; despues se echa á la prensa, y su producto mezclado con el agua sacada de la cuba, dá una bebida muy agradable que se conserva, ó bien se quema para hacer aguardiente, dando cerca de uno por siete.

Si los cosecheros quisiesen tomar el trabajo de desgranar las uvas para hacerlas fermentar solas, no hay duda de que el vino seria á un mucho mas esquisito, porque el racimo le dá siempre alguna aspereza.

El aparato está hecho para obrar esencialmente sobre la vendimia en cubas, lagares, vasijas ó tinajas. Obraria del mismo modo sobre el mosto, pero sus efectos no serian los mismos, porque el mosto por su primera evaporacion ha perdido ya lo que el aparato no puede restituírle.

Se podrian construir aparatos de dimensiones arregladas para obrar sobre el mosto en botas, pipas, toneles &c. de cualesquiera grandor que fuesen, pero, á mas del inconveniente que se acaba de manifestar, su coste seria mayor en proporcion, y su colocacion sobre aquellos toneles mas difícil. (Se concluirá.)

AVISOS.

El dia 16 del corriente, desde la torre de Tabira hasta los Descalzos, se perdió una perrita negra con dos pintas de color de canela sobre los ojos, el pecho manchado igualmente de color de canela y algunos manchas blancas, una oreja mas larga que otra, con un collar de baqueta adornado con una chapita de bronce y una argolla. El que la hubiese hallado ó supiese de ella, se le dará el competente hallazgo si la devolviese ó diese razon de su paradero, en la calle de S. Isidro, núm. 153.

Maria Navarro desea pasar á Madrid sirviendo á alguna familia: vive calle de la Bomba, núm. 164, casa de D. Tomas Ruiz.

TEATRO.—Ricardo corazon de leon (opera en 3 actos, musica del maestro Gretri. La Sra. Massei en el primer acto cantará una *cabatina* de Rossini y un *aria* correada de la opera la *Celmira*, y en el tercero un *duo* del celebre Coccia acompañada del Sr. Senessi.—A las 8½.

Con Real permiso: Imprenta Gaditana.