

# DIARIO DE MADRID.

DEL JUEVES 30 DE OCTUBRE DE 1788.

*S. Claudio y Compañeros Martyres. = Está el Jubileo de las Cuarenta Horas en la Iglesia de PP. Capuchinos del Prado.*

## Afecciones Astronomicas de hoy.

El 1.º de la Luna, creciente Sale á las 8 hor. 9 min. y 16 seg. de la mañana: se pone á las 6 hor. 7 min. y 14 seg. del anochecer; y está en los 24 grad. y 24 min de Escorpión. Sale el Sol á las 6 hor. y 45 min. se oculta á las 5 hor. y 15 min. y está en los 7 grad. 45. min. y 38 segend. del propio signo. Debe señalar el Relox al medio día las 11 hor. 43 min. y 48 seg. La equacion muda 2 seg. en 24 hor. Hoy se inverte el tercer satélite de Jupiter á las 5 hor. y 22 min. de la mañana para Madrid; y la Luna oculta al Planeta Marte.

## Afecciones Meteorológicas de ayer.

Epocas del día.	A las 7 de la mañana.	A las 12 del día.	A las 5 de la tarde.
Termometro de Reaumur..	14 grados sobre el 0.	15 gr. y m. sobre el 0.	15 gr. y m. sobre el 0.
Termo. de Fahrenheit.....	60 grd. idem.....	63 gra. idem.....	62 gr. idem.....
Barome. simp. de Torricelli	25 pulg. y. 10 l. Sol.	25 p. 10 l. y m. C.	25 p. y 10 l. V.
Vient. y estado de la Atmosf.	Norueste Raso y limpio.	Sud. Sol y Nubes..	Cal. Sol y Nubes..

## AGRICULTURA.

Analogías, y Diferencias que se reconocen entre el aceyte comun de olivas, y los que se sacan de otros frutos.

**E**ntre el aceyte comun que se extrahe de la aceytuna, y el que se labra de otros frutos, granos, y semillas, reynan algunas semejanzas, y al mismo tiempo algunas diferencias, que es muy útil, y conducente el conocer, para el debido uso, y destino á que se ha de aplicar cada uno, conforme á su naturaleza, y calidades.

I. En quanto á lo primero; esto es, la analogía de las substancias oleosas que nos subministra el reyno vegetal, nadie ignora que la almendra, la nuez, el piñon, la avellana, la colza, la camelina, la mostaza, la amapola, la adormidera, el terebinto, el lino, y el cañamo, son las plantas, frutos, flores, y semillas mas comunes, y usadas de que sacamos aceyte, ya por expresión, por destilacion, ó otras operaciones quimicas, que enseñan los libros. Todos estos aceytes son liquidos, mantecosos, y transparentes mas ó menos, en el caso de no coagularlos el frio. El que tengan transparencia ó diafanidad, no impide para que su color ya sea verdoso, amarillento, dorado, mas, ó menos subido &c. segun es la cosecha del año, el clima del pays, la calidad del suelo, la abundancia, ó escasez de lluvias, de nieves, de vientos, de soles, calores, frios, heladas, y otras afecciones atmosfericas. Tambien estos aceytes mismos son en orden á

su sabor mas ó menos dulces, mas ó menos glutinosos, mas ó menos flogísticos ó ardientes al paladar, y mas ó menos crasos. Todos son inflamables al fuego, inmezclables con el agua, y el espíritu de vinos pero miscibles con las mantecas, las grasas, los balsamos, los betunes, el alcanphor, el sebo, la cera, la pez, el azufre, el lacre, la azucar, y otras materias combustibles. Asimismo en quanto á su gravedad específica son siempre hidrostáticamente mas ligeros que el agua sobre cuya superficie nadan; y no se exálan en vapores sino con un grado superior al del agua hirviendo. Quando estas substancias oleosas experimentan durante algun tiempo un grado de calor igual al del sol por el Estio, esto es, de 22 á 26 grados, segun el thermometro de Reaumur, se vuelven entonces rancios, acres, y fuertes; adquiriendo un gusto y olor al modo de unguento, que vulgarmente llamamos aceyte cocido; pero esa misma fortaleza, acritud, ranciedad, con dicho olor y gusto, les proviene tambien á los tales aceytes de ser muy añejos. Quando se les destila químicamente se hacen aceytes empíreumaticos que no es otra cosa sino adquirir un sabor requemado, y un olor socarroso; pero la misma destilacion repetida puede ser causa de mudarles en aceytes esenciales, tanto etheros, como volatiles; porque el ether de los Químicos, no es en rigor mas que el principio oleoso por antonomasia, y excelencia; ó mas bien el aceyte primitivo, tomado como principio, de quien todos los demás sacan su origen y substancia, conviniéndose con otras materias mas góscras, sin dejar de ser flogísticas. Estas son, pues, las analogias ó semejanzas que guardan los diferentes generos de aceytes, con el comun de olivas, ó aceytunas, y en lo que convienen con él.

II. Por lo que hace á las diferencias, y disparidades, siendo el mismo aceyte de olivas el que nos sirve de comparacion, hallaremos en todos los otros extraídos de granos de la familia de plantas con flores cruciformes, y frutos síquicos, un gusto acre, y caustico que no tiene el aceyte comun; ni tampoco se halla en el que se extrae de la simiente de adormideras. El tal sabor, y gusto se reconoce y descubre algo al olfato; pero mas bien se percibe quando los tales aceytes sirven de salsa, ó de composicion ya á los alimentos, ó á las medicinas. Los aceytes de los citados granos, quando son mercantiles de las boticas, y aunque sean frescos, y recientes, siempre conservan un poco de ranciedad; cuyo defecto no tiene el de olivas, ni el de adormideras, á menos que no estén mal labrados. Los mismos aceytes depositan mas prontamente, y en mayor abundancia, un poso, sedimento, ó sean heces mucilaginosas, al suelo de las vasijas en que se les tiene, y aquella materia no es miscible con ellos. Los propios aceytes se enrancian mas pronto al irse añejando; y por este motivo exigen para helarse un grado de frio mucho mayor que el que necesita la congelacion natural del agua; demás de lo qual son menos viscosos quando puros, y levantan mucha mas espuma que el de olivas, al calentarse con el mismo grado de calor. Ultimamente, los referidos aceytes extraídos de granos, enmohecen al hierro, y al cobre mas pron-

amente que el comun; y asimismo forman con mas facilidad que él los jabones con los alkalis, motivo por el qual deben preferirse al de aceyuna (aun quando estotra sea exquisito, y en igual precio) para preparar las lanas, y las telas que se texen de ellas.

## NOTICIAS PARTICULARES DE MADRID.

### Aviso al Publico.

Ha concedido el Rey Nuestro Señor á la Ciudad de Lérida el Privilegio de una feria anual de 9 dias, comprendidos desde el quince de Abril, hasta el veinte y quatro del mismo mes, la que empezará á celebrarse el año proximo de 1789.

Para facilitar las ventajas que la situacion de dicha Ciudad proporciona al comercio interior del Reyno, se ha puesto esta feria perpetuamente franca de todo derecho, é impuesto ferial, quedando á la libertad; no solo de los vecinos de la Ciudad, sino es tambien de los forasteros, edificar caballerizas, tinglados, rediles, almacenes, y demas edificios concernientes á la comodidad de los coneuientes á la feria, en los sitios que destinarán el Corregidor y Ayuntamiento.

En cuyas circunstancias, y en la de proteccion que los Comerciantes de todos generos, y los compradores de ellos encontrarán en los Gefes de la Ciudad, se afianza el concurso de esta feria.

Con el objeto de publica utilidad, y comodidad de los pasajeros, y concurrentes á la feria, se ha construido de cuenta del comun de la misma Ciudad un meson excelente, bajo la denominacion de S. Luis, en el qual se logran todas las comodidades que pueden apetecerse en una posada publica, así en la distribucion de habitaciones, y oficinas colocadas con el buen orden prevenido en la instruccion, dada por el Sr. Conde de Floridablanca, Ministro de Estado, y Superintendente general de Caminos, y posadas del Reyno para las que se construyen de nuevo en él, como en la buena disposicion, y aseó de la comida, camas, y adornos de las piezas, arreglado todo al metodo de las posadas de Francia.

N. La primera feria de las dos que tiene privilegio celebrar la Ciudad de Lérida, celebrar, que celebra en la Pascua del Espíritu Santo, ha concedido el Supremo Consejo de Castilla, facultad en 14 de Junio del corriente año de 88; para que la commute al dia 15 de Abril, y 8 siguientes de cada año para la mejor conveniencia de los feriantes &c.

*Noticias sueltas.* D. Diego Gutiérrez, maestro de música, enseña á tocar la vihuela vajo las reglas siguientes: yendo el discípulo á su casa, en 40 rs. cada mes; y yendo el maestro á la de él; en 50 rs. vive calle de la Montera n. 29 qto. segundo, se le encuen-

trará en casa desde las 11 y media del día hasta las 2 y media de la tarde; y desde la Oracion hasta las 10 de la noche.

En la calle de Alcala frente de las Calatravas n. 2 hay una muestra de medias, en donde se laban, y se les dá lustre con sus agnas

á la moda de París con toda perfección; á 10 cuartos.

*Ventas.* Quien quisiere comprar un uniforme grande de Esento de Guardias de Corps, que está quasi nuevo; acudirá á verlo y tratar de su ajuste en casa de D. Juan de Carrascosa, Agente de negocios de los Reales Consejos, vive calle de las Carretas n. 9.

Ha venido á esta Corte Pedro Hernandez Callexa, con chorizos frescos, de Extremadura, de buena calidad. Se halla en la Caba baja, Posada del Abugero n. 10.

*Perdida.* El día 17 de este mes se perdió un bolsillo azul con unas monedas de plata, desde la Plaza mayor, por la calle de Postas, gradas de S. Felipe hasta la casa del n. 32 junto al tallista; la persona que lo haya hallado lo entregará en el agto. segundo de dicho n. y casa.

*Teatros.* Hoy en el Coliseo de los Caños del Peral, se representa la Opera bufa nueva, intitulada: Juanita y Bernardon, en la que hará la parte de primera Dama la Sra. Maria Jacinta Galli, con el gran bayle del Combida-

do de Piedra. Los libros de la Opera traducidos, y la explicacion del Bayle, se hallarán de venta en la Contaduría y Despacho de villeres del propio Coliseo: á las 6 y media en punto. La entrada de antes de anoche fue de 4688 rs.

En el Coliseo del Principe por la compañía de Martinez, se representa la Comedia intitulada: El Triunfo del Ave Maria; Saynete los Cazadores de Madrid, con dos tonadillas que cantan, la primera la Sra. Petronila Correa, Vicente Romero, y Alfonso Navarro, la segunda la Sra. Antonia Orozco, y Alfonso Navarro. La entrada de ayer fue de 2418 rs.

En el de la Cruz por la Compañía de Ribera, la Comedia intitulada: No hay plazo que no se cumpla, ni deuda que no se pague, y Combidado de Piedra; Saynete Alfonsillo el achispero, con dos tonadillas que cantan, la primera la Sra. Rosa Garcia, Tadeo Palomino, y Francisco Garcia, la segunda la Sra. Maria Pulpillo, y Francisco Garcia. La entrada de ayer fue de 2156 rs.

---

*Nota.* Los Subscriptores admitidos por la viuda de D. Santiago Thevin en su despacho principal del Diario á la obra de Federico segundo Rey de Prusia, en frances; se servirán acudir á recoger los exemplares que les correspondan con el recibo correspondiente, y los que gustasen comprar esta obra tambien podrán acudir al expresado despacho donde se les dará en papel fino á 65 rs., y en comun á 54.

Se admiten subscripciones á este periodico en el Despacho principal de la puerta del Sol, bajo las reglas que hasta ahora se han observado: los que gustaren executarlas para esta Corte ó fuera de ella podrán acudir á el expresado despacho á hacerlo por los meses que sea de su agrado, dando por cada uno lo estipulado desde su nueva creacion por D. Santiago Thevin.