

vadores as maiores vantagens. Confiamos que se a experiencia se fizesse tambem em *Ingluterra*, seria o seu bom exito de infinita utilidade para as nossas fabricas:

“ *Sobre a Distillação de Espirito de Vinho (Alcohol) das Batatas.* ”

“ Huma fidalga *Franceza*, a Condeça de *N*****, a quem os successos publicos obrigááo a trocar o seu palacio, ou solar, nas margens do *Saóna*, por huma choupana a 8 leguas de *Vienna*, no *Delfinado*, estabeleceo em huma pequena granja que occupa huma distillação de aguardente de batatas, da qual tem tirado grande lucro. A aguardente de 20 grãos de *Reamur* he mui pura, e não tem gosto nem cheiro diverso da que he produzida pela distillação das uvas. O methodo que emprega he muito simples, e ao alcance de qualquer pessoa.

“ Tomem-se 100 arrateis de batatas, bem lavadas, cozão-se por meio do vapor, e fação-se em pó com hum cilindro, etc. Entretanto tomem-se 4 arrateis de *malt* pizado, deite-se em agua morna, e lance-se isto na dorna da fermentação, e deitem-se-lhe doze *quarts* (medida *Ingleza* que equivale a hum terço de duas *canadas* nossas) de agua a ferver; mexe-se esta agua, e lança-se-lhe dentro as batatas moídas, e mexem-se muito bem com hum anzinho de pão, até todas as partes das batatas estarem bem saturadas do liquor.

“ Immediatamente se misturarão 6 ou 8 onças de escuma de cerveja, ou levalura, com 28 gallões, ou 70 *canadas* de agua, em conta de calor tal que fique toda a massa de 12 a 15 grãos de *Reamur*; e juntar-se-lhe ha de quartilho e meio a tres quartilhos de boa aguardente.

“ A balsa ou tina da fermentação deve ser posta em huma casa, que se conserve por meio de huma estufa, em temperatura de 15 a 18 grãos de *Reamur*. Deve-se deixar ficar a mistura em descanso.

“ A balsa deve ser de sufficiente grandeza que deixe subir a massa 7 ou 8 pollegadas, sem trasbordar. Se, não obstante esta precaução, succeder deitar por fora, deve tirar-se-lhe alguma cousa, e se lhe tornará a deitar dentro quando tiver abatido hum pouco: torna-se então a cobrir a balsa, e deixa-se acabar a fermentação sem lhe bolir, o que succede communmente em cinco ou seis dias, e conhece-se isto em se percebendo que o liquido está inteiramente claro, e precipitada a massa das batatas em polme no fundo da balsa: trasfega-se o fluido, e as batatas deixão-se em seco.

“ A distillação he por meio de vapor em hum lambique de madeira ou de cobre, segundo o plano do Conde *Rumford*. O producto da primeira distillação he vinho inferior.

“ Em a fermentação sendo favoravel, de cada 100 arrateis de batatas se obtem, seis *quarts*, (quatro *canadas* *Portuguezas*) e mais, de boa aguardente, de 20 grãos de aerometro; a qual deitada em vasilhas novas, e depois córada com açúcar queimado, como as aguardentes de *França*, não se differença dellas.

“ A Condeça *N.* tem preparado e distilado por dia 1000 arrateis de batatas por duas vezes, o que dá de 50 a 70 *quarts* (32 a 46 *canadas*) de boa aguardente. Deste ensaio podemos ajuizar qual seria a vantagem de tal co-

34 "O residuo da distillação serve de comida ao gado da sua quinta, que são 34 cabeças de gado vacum, 60 porcos, e 60 carneiros; todos gostam muito deste sustento misturado com agua, e as vaccas dão muito leite. Os carneiros gastão por dia cousa de quatro quarts cada hum, a saber, metade de manhã, metade á noite. O malt deve ser moído de fresco; a Condeça o faz moer todas as semanas.,,

"Sobre os meios de extrahir Potassa dos olhos das Batatas (Potatoc-lops).

"Hum dos mais importantes descubrimentos do tempo presente he o de hum Droguista de Amiens; pelo qual ficará em breve livre a Europa do pezado tributo que paga á America pelo artigo Potassa. O author deste descubrimento, de hum modo verdadeiramente patriotico, fez publico, depois de rectificar, por huma serie de experiencias, a verdade dos seus raciocinios. A Sociedade Franzeza de Agricultura, e a Sociedade de Fomento da Industria Nacional, ambas nomearão Commissaries para lavrarem informações officiaes sobre este descubrimento; entretanto, julgamos relevante dar noticia da sua operação, na esperança de que, mesmo na presente estação, se possa tirar proveito della, pois interessa aos proprietarios de terras, e rendeiros, aos mercadores, e aos fabricantes.

"He necessario cortar os olhos, cabeças ou gomos das batatas no momento em que as flores principião a cahir, pois he o tempo do seu maior vigor: devem-se cortar 4 ou 5 pollegadas acima da terra com huma faca amolada. Nascem depois novos grêlos, os quaes não só correspondem a todos os fins de conduzir as raizes á sua madureza, mas fazem-nas crescer em volume porque os grêlos pedem menos nutrição que o antigo gomo. Podem-se deixar os olhos ou gomos no terreno em que se cortarão; em oito ou dez dias estão sufficientemente secos sem se mexerem, e podem-se acarretar, ou para casa, ou para algum canto do campo, onde se fará na terra hum cova de cousa de seis pés quadrados, e dois de fundo (pois seria mui rapida a combustão, e esfriarão as cinzas mui depressa, e por conseguinte diminuiria o alkali se se queimasse ao ar livre) Devem-se conservar as cinzas em brasa o mais tempo que for possivel; quando o fogo he forte, podem-se-lhe deitar os gomos que não estão ainda bem secos, e mesmo os verdes arderão bastante.

"As cinzas extrahidas da cova devem-se deitar em huma vazilha, e lançar-se-lhe em cima agua a ferver, e depois deverá fazer-se evaporar a agua: nestas duas operações podem servir os olhos secos das batatas como lenha na fornalha, e juntarem-se as suas cinzas. Depois da evaperação fica hum substancia salina seca avermelhada, que no commercio se conhece pelo nome de *Salino*; quanto mais fervem as cinzas, mais pardo e melhor se faz o *Salino*.

"Deve o *Salino* depois disto ser calcinado em hum forno bem quente, até toda a massa mostrar hum uniforme cor avermelhada escura. Ao esfriar fica seco, e em bocados, azulados por dentro, e brancos por fora; em cujo estado se denomina *potassa*.

"As cinzas, privadas do seu principio alcaliuo, dão excellente adubo para terra que se quer plantar de batatas.

acre, ou geira plantado de batatas, a hum pé de distancia, dá 400 plantas; estas, por hum calculo de 3 arrateis por planta, ao menos de gomos ou olhos verdes, dão 1200 arrateis, os quaes depois de sequearem ficão em 400 arrateis; e estes produzem 7:500 arrateis de cinzas; tirado o alcali pela evaporação, ficão 5000 arrateis de cinzas, e 2500 de salino: o salino perde 10 a 15 por cento na calcinação, o que vem a dar 2:200 arrateis de potassa.

“Todos estes calculos são feitos pelo menor; donde se colhe evidentemente, que se podera obter mais de 2:000 arrateis de potassa, em addição a huma colheita augmentada, em cada geira de batatas, ou hum valor muito maior que o da colheita dellas. Por conseguinte para o anno que vem podem os donos de terras tirar o melhor proveito deste descubrimento, plantando das batatas que dão mais olhos. A despeza de preparar a potassa como acima fica descrito, entrando tudo, he de obra de 6 guinés por *acre*, ou geira.”

A V I S O S.

No dia 10 do corrente se ha de arrematar em Praça pelo Juiz de Crime, humas casas sitas ao pé de *S. Francisco de Paula*, foreiras a *Nicolás* mestre caldeireiro, quem as quizer arrematar, dirija-se á porta do dito Juiz pela manhã de já dito dia.

Quem tiver para vender alguns escravos carpinas e pedreiros; e mesmo tambem sem o ficio, e pulsantes; falle com *Henrique Garcez Pinto de Madureira*.

Vende-se huma lancha de 54 palmos de quilha e 22½ de boca, com os seus pertences, quem a quizer comprar dirija-se a *Typographia*. O mesmo tem huma negra geje para vender.

O Brigue *Duque de Victoria* recebe carga para o Porto.

No dia 3 do corrente, fugio hum preto novo de nação *Cabinda*, vestido com camiza de baeta azul, calça larga de algodão, estatura ordinaria, e bom corpo; quem o tiver achado dirija-se á loja da *Gazeta* que será premiado: igualmente outro pedreiro, por nome *Felippe*, fugido á 2 mezes, de estatura ordinaria, beiços groços, as ventas grandes, olhos grandes, cabeça pequena.

Manoel Pinto da Cunha, vende duas escravas, huma crioula costureira e engomma lizo, outra *Cango*, cozinheira e lavadeira, ambas de 18 annos.

ENTRARAÕ NESTE PORTO

AS EMBARCAÇÕES SEGUINTEs.

EM 2 de *Londres*, o Bergantim *Inglez Relyança*, Mestre *Wian Morrison*, 36 dias de viagem, carga seccos, e molhados. Correspondente *Melle Bransford*.

Em 3 de *Liverpool*, o Bergantim *Inglez Anna*, Mestre *William Scotte*, 60 dias de viagem, carga varios generos, Correspondente *Alexandre Gilling*.

Em 3 de *Garnize*, o Bergantim *Inglez Nelson*, Mestre *Eduard Bedford*, 45 dias de viagem, carga varios generos. Consignado ao mesmo Mestre.

Em 3 de *Liverpool*, o Bergantim *Inglez Maria*, Mestre *David Smith*, 51 dias de viagem, em lastro. Correspondente *Moirs e Companhia*.

Em 3 de *Pernambuco*, o Bergantim *Flor da Graça*, Mestre *Joaquim José Soares* 15 dias de viagem, carga 700 alqueires de sal. Dono aqui *Manoel Francisco Felix*.

Em 4 do *Porto Alegre*, a Sumaca *Harmonia do Sul*, Mestre *Manoel Lopes Macieira*, 31 dias de viagem, carga 5500 arrobas de carne, 400 de sebo, e 800 couros. Dono *Francisco Pinto da Silva* em *Porto Alegre*. Consignado a *Francisco Manoel Barboza*.

Em 4 da *Villa do Butuba*, a Sumaca *Esperança da Fortuna*, Mestre *José da Silva Reis*, 28 dias de viagem, carga 2800 alqueires de farinha. Dono *Antonio Francisco da Silva Guimarães*.

Em 4 de *Londres*, o Bergantim *Inglez Brothook*, Mestre *William Peter*, 65 dias de viagem, carga varias fazendas. Correspondente *Silio Dusan*, e *Companhia*.

Em 5 de *Monte Video*, a Galera *Dinamarqueza Mannone de Blecker*, Mestre *Johnn Daniel Kester*, 16 dias de viagem, carga 1500 couros. Consignada ao sobre carga a bordo.

Em 6 de *Benavente*, a Sumaca *S. João Baptista*, Mestre e Dono *José Peixoto Moreira*, 6 dias de viagem, carga 800 alqueires de milho.

Em 6 do *Rio de S. Francisco*, a Sumaca *S. João Baptista*, Mestre *Jacinto Francisco de Oliveira*, 7 dias de viagem, carga 200 sacas de algodão, 1900 meios de solla, 150 pedras de amolar, e 250 couros miudos. Dono no *Rio de S. Francisco*, *João de Souza Vieira*. Consignado ao mesmo Mestre.

Em 6 de *Pernambuco*, o Bergantim *Americano Junuis*, Mestre *George Demtrn*, 7 dias de viagem, carga bolaxa, e farinha.

Em 7 de *Lisboa*, a Galera *Maria*, Mestre *Manoel de Aguiar*, 36 dias de viagem, carga vinho, azeite, bolaxa, e carne de porco salgada. Donos *Antonio Francisco da Silva*, *João Muniz Pereira*, e o Mestre que he o *Consignatario*.

Em 5 de *Londres*, a Galera *Ingleza Maria*, Mestre *Ricardo Buttilir*, 48 dias de viagem, carga varios generos. Correspondente *Raphael Brown*.

Em 7 de *Liverpool*, o Bergantim *Inglez John Craes*, Mestre *Hulgh W-ibams*, 70 dias de viagem, carga varios generos. Correspondente *Pedro Lwi*.

Embarcações que estão a sair.