

## DIARIO DE

## BARCELONA,

Del Miércoles 22 de

Marzo de 1809.



*San Ambrosio de Sena ; y San Bienvenido , Obispo. = Las Quarenta Horas están en la Iglesia de religiosas Carmelitas calzadas : se reserva á las seis.*

Día	Termómetro.	Barómetro.	Vientos y Atmósfera.
20 á las 11 de la noc.	10 grad.	3 28 p. 3 l. 3	N. O. sereno.
21 á las 6 de la mañ.	8	4 18 2 9	O N. O. idem.
21 á las de la tard.	12	6 24 2 5	S. E. nubes.

*Continúa el discurso sobre las patatas.*

**D**e la lavadura de las patatas. Las mas limpias al parecer no se deben rallar jamas sin que antes se hayan lavado perfectamente , para lo qual se mojan metiéndolas en un tonel sin tapa lleno de agua clara; se revuelven muchas veces con una escoba áspera y usada , á fin de quitarles la arena y la tierra pegada á ellas , y se repite esta lavadura hasta que el agua salga perfectamente clara.

*Del modo de rallarlas.* Bien lavadas las patatas se echan mojadas en la tolva de un molino , cuya piedra está armada de un rallo de hierro , que se hace mover por medio de una cigüeña y de un volante. Una vez divididas las raices , caen en un cubeto colocado bajo el molino , en la forma de una pasta líquida , que expuesta al ayre toma bien presto color , convirtiéndose de blanca en morena oscura.

*De la extraccion de la harina.* A medida que se llena el cubeto se echa la pasta que contiene en un cedazo de cerda , de una dimension igual á la del cubeto sobre el qual se pone , y el agua que se derrama en él lleva consigo el almidon que se deposita en la parte inferior ; quando se advierte por el color bermejo de la pasta que ya no queda almidon , se estrega entre las manos. En el cedazo se queda la materia fibrosa , cuyo uso indicaremos despues. Acabado de hacerse el poso se cubre de agua , y se le echa otra nueva hasta que salga clara: se revuelve todo por medio de un manubrio hasta que forma una lechada , y despues se pasa á otro cubeto sobre el qual está un cedazo de

de seda. Luego que la fécula ha hecho su sedimento, se le echa agua; se le añaden como quatro ó seis quartillos para quitar su crasitud que empuerca la superficie: esta operacion se llama *desengrasar*: se revuelve otra vez y el cubeto se llena de agua dos ó tres veces: entónces sale el almidon blanco y puro.

*De la desecacion en la estufa.* Concluida esta operacion, y llegando la fécula al grado de blancura y de limpieza que se desea, se imita perfectamente la operacion del almidonero y del que hace fideos: se saca el sedimento bien lavado, se divide en pequeñas porciones, y se echan sobre unos papeles tendidos sobre zarzos, y de este modo se pone á secar: luego que se halla algo enxuto se lleva á la estufa. Según va secándose pierde el color pardo que tenia al salir del agua, para pasar á un estado blanco y brillante. El resultado es un almidon, que pasado por un tamiz de seda adquiere una finura comparable á la del mas hermoso almidon de trigo.

#### SECCION IV.

##### *Cochura de las patatas.*

Para preparar las patatas de modo que puedan servirnos de alimento en sustancia es preciso cocerlas, es decir, reunir sus diferentes principios aislados en el estado natural, para formar un todo. Pero esta operacion, que ordinariamente se hace con mucha agua y en una olla destapada, lo echa á perder todo, quitando á las raices una parte de su sabor, y dándoles un color y gusto inferiores al que tienen las asadas al horno ó entre rescoldo, á ménos que quando se sacan de la olla se pongan, como hacen los ingleses, sobre parrillas, para que se disipe la humedad superabundante que les queda.

Mas estos medios de cocerlas, engorrosos siempre quando se trata de una pequeña cantidad, é impracticables de ordinario quando es grande, no pueden convenir á todas las clases: lo mas acertado es ponerlas en una vasija con poca agua, la que reducida á vapor las calienta por todas partes, y aun seria mejor que el vapor solo obrase inmediatamente. A este efecto se echará agua en una olla de hierro ó marmita, sobre la qual se pondrá un colador ó rejilla de hoja de lata con dos asas vueltas hácia dentro: en este colador se echarán las patatas, y la olla se tapará bien con una cobertera y se pondrá en una hornilla. Inmediatamente empieza el agua á hervir, las patatas que se hallan envueltas en este vapor ardiente se calientan por todos lados, y sus partes constituyentes van reuniéndose insensiblemente, y adquiriendo la blandura y flexibilidad, de donde resulta lo que se llama *cochura*, durante la qual solo se evapora un poco de humedad provechosa para el sabor.

Esta marmita de vapor sirve naturalmente para las demas raices de huerta, y aun para las sustancias que contienen mucha humedad, conservando todo su sabor, parte del qual pierden cociéndolas en agua, á ménos que contengan algunos principios que sea necesario extraer, pues

entonces se debe emplear quanta agua sea posible. Independientemente de la facultad de cocerse mejor con aguas de las mas crudas, que solo ablandan imperfectamente las legumbres, se podrá emplear el agua del mar, pues en este caso obra el vapor solo, que condensado y examinado por todos los medios químicos, sale tan puro como el agua destilada. Así las chirivias, los nabos, las remolachas, las cebollas, los espárragos y las berzas preparados de este modo están mas sabrosos que cocidos en agua. La mayor ventaja que se logra por este método es el poder cocer á un tiempo todas estas raices sin que se comuniquen su sabor peculiar; lo qual proporciona en poco tiempo muchas especies de platos tan buenos como puede permitir su qualidad primitiva: por último, espero que conocida una vez la utilidad de esta marmita se contará entre nuestros utensilios de cocina, economizando al mismo tiempo el uso de carnes saladas estando á bordo, especialmente en los viajes largos, y facilitando el de vegetales frescos sin necesidad de aumentar el consumo de agua dulce.

(Se continuará.)

## NOTICIAS PARTICULARES DE BARCELONA.

### AVISO 3.

Devota fiesta que en el presente año de 1809 se tributa al Taumaturgo Barcelones Beato Joseph Oriol, en su propia Iglesia de nuestra Señora del Pino: hoy Miércoles, dia 22 de Marzo, vigilia de la festividad del Beato, por la tarde á las tres la Rda. Comunidad cantará solemnes Maytines: mañana Jueves, dia 23, propio del Beato, á las diez de la misma habrá solemne Oficio y Sermón, siendo panegirista de sus glorias el M. R. P. Fr. Martin Estaper, Maestro en sagrada Teología, en el convento de padres Servitas: por la tarde á las quatro se cantará el santísimo Rosario; concluyéndose la funcion con los Gozos.

En el Sorteo de la Rifa, que para la subsistencia de la Real Casa de Caridad se ofreció al Público con papel de 13 del corriente, executado con la debida formalidad hoy dia de la fecha en el Salon del Real Palacio; han salido premiados los números y sugeridos siguientes.

Números.	Sujetos premiados y residencia.	Prémios.
1... 717	A. B. L. A. jo con otras señas. . . . .	200ft.
2... 2489	Lorenzo Huguét, calle mas baxa de S. Pedro.	50ft.
3... 2080	A. E. Y. O. con otras señas. . . . .	Idem.
4... 1357	Julian Comas, hortelano del Carmen. . . . .	Idem.

Los Interesados acudirán á recoger sus respectivos Prémios á casa de Don Juan Rull, de 10 á 12 de la mañana.

Mañana se abrirá igual Rifa que concluirá el Domingo próximo día 26 del corriente, á las 9 de la noche, en quatro suertes, á saber:

Primera. . . . . de 200ft.

Seguirán tres. . . . . de 50ft cada una.

Se suscribe en los parages acostumbrados á 2 rs. vn. por cédula.

Barcelana 20 de Marzo de 1809.

#### *Libros.*

En la librería de Ignacio Oliveras, calle den Avinyo, cerca la baxada de San Miguel, se hallarán para vender los libros siguientes de comision. = Code civil des français, contenant la série des lois qui se composent, avec leurs motifs; les rapports faits au Corps Législatif, &c., 6 vol. in 8.<sup>o</sup> = Dictionnaire portatif et de prononciation, espagnol-français et français-espagnol á l'usage des deux nations, 2 vol. in 8.<sup>o</sup> = Atlas portatif contenant la géographie universelle ancienne et moderne. Cet Atlas, composé de 45 cartes nouvellement dressés par Mr. Hérisson. = Atlas moderne portatif composé de 30 cartes sur toutes les parties du globe terrestre, par Bertholon. = Vida y hechos del ingenioso caballero Don Quixote de la Mancha, con láminas, 6 tom. en 8.<sup>o</sup> = Historia de Gil Blas de Santillana, 4 tom. en 8.<sup>o</sup> = El Hombre guiado por la razon, ó etica demostrativa, que conduce al hombre al conocimiento de sus obligaciones para con Dios, para consigo mismo, y para con sus semejantes, 1 tom. 8.<sup>o</sup>

#### *Aviso.*

Se hace saber al Público que en la calle de Sadorni detrás la Galera, á través de la calle den Robador, en

casa Pedro Puig y Campasols, carpintero, se ha puesto fábrica de hacer Elásticos de todas calidades y á precio acomodado, y tambien componen los rotos.

#### *Venta.*

En la Fonda del Caballo Blanco, calle de la Merced, número 25, hay de venta Aceytunas de Proveuza. Alcaparras, Creadillas de tierra y Higos secos, todo á precio cómodo.

#### *Alquiler.*

En la calle Nueva de San Francisco, frente de la Iglesia del Santo Espíritu, número 40, hay un segundo Piso con buena vista para alquilar: en la calle de Escudellers, esquina de la plazuela de San Francisco, hay para alquilar el Piso principal y el tercero de la misma: en plaza de Santa Ana, quien va á Puerta del Angel, en la casa que vive el boticario hay un segundo tercer Piso para alquilar, de todos los referidos Pisos tienen las llaves una de las tiendas de las mismas.

#### *Pérdida.*

Se ha perdido un Pendiente de oro desprendido de su arillo ó botón, se gratificará competentemente al que lo entregue á Tomas Puig, en mesa de Rifa de la Real Casa de Caridad, en la plaza Nueva.

CON REAL PRIVILEGIO EXCLUSIVO.

En la Imprenta del Diario, calle de la Palma de San Justo, núm. 39.