

## DIARIO DE BARCELONA,

Del Sábado 25 de Febrero de 1809.



*San Avertano, Confesor. = Las Quarenta Horas están en la Iglesia parroquial de San Pedro: se reserva á las cinco. = Hoy es Témpora y dánse Ordenes.*

Día	Termómetro	Barómetro.	Vientos y Atmosfera.
23 á las 11 de la n.	8 grad.	6 28 p. 31.	N. N. O. sereno.
24 á las 7 de la m.ñ.	7	3 27 8 7	N. idem.
24 á las 2 de la tard.	10	1 28 3 1	S. S. E. nubes.

*Continúa el discurso sobre las patatas.*

1.<sup>a</sup> **Blanca gorda con manchas rojas, patata gallega.** Sus hojas son de un verde obscuro, mas ásperas por debaxo, anchas, oblongas, achatadas y dilatadas como la palma de la mano; sus tallos son fuertes y rastreros; sus flores, al principio rojas y abigarradas, se vuelven al fin de color pardo de lino, son abundantes, y lo mismo sus bayas. Esta variedad es la mas vigorosa, la mas fecunda, y la mas común en nuestros mercados. Interiormente está salpicada de puntos rojos. En algunos países donde alimentan el ganado con ella la llaman *patata de vacas*; pero sería mas acertado darle el nombre de *Howard*, caballero inglés, que hace algunos años enriqueció con ella su patria, que le ha condecorado dándole en reconocimiento una medalla.

2.<sup>a</sup> **Encarnada larga, patata de la Mancha.** El tallo tira á rojo, velludo en su longitud; hojas de un verde poco obscuro, vellosas por debaxo, pobladas de pelos á lo largo de las venas; la superficie de las raíces es un poco áspera y llena de cavidades; interiormente está marcada con un círculo rojo, y se ha hecho la mas común después de la gruesa blanca: si no produce tanto, en recompensa es de mejor calidad: tambien es siempre mas cara, pero ménos precoz; le conviene un terreno craso. Su figura es por lo regular arriñonada.

3.<sup>a</sup> **Blanca larga.** Su porte es bastante parecido al de la gallega gruesa, pero es mas obscuro el color de la hoja; la flor es pequeña, muy escotada y perfectamente blanca; la raíz carece de manchas rojas interiormente, pero produce mucho y es de excelente calidad; parece que los Irlandeses cultivan particularmente esta variedad, pues que en

al-

algunos países los conocen con el nombre de *blanca irlandesa*; podrá servir un día por la galleta gruesa para alimento de los hombres.

4.<sup>a</sup> *Violada*. El tallo está salpicado por fuera de puntos de color de violeta, y la corola es la mitad mas larga, de color violado obscuro por dentro, y menos por fuera; los tallos son delgados y las foliolas de un verde obscuro, muy unidas entre sí, cortas y casi redondas: las raíces son redondas cuando pequeñas, y largas cuando tienen mas volumen; su superficie está sembrada de puntos violados y amarillos. Esta especie es algo temprana.

5.<sup>a</sup> *Encarnada de color de piel de rata*. Tiene el tallo áspero, casi triangular, y roxas las extremidades de los ángulos superiores; es ligeramente alada: sus hojas son verdosas y bastante parecidas á las de la encarnada larga: tiene como esta sus flores de colores diversos; pero sus tubérculos son mas lisos, puntiagudos en una extremidad, algo aplastados, y con muy pocas yemas y una carne absolutamente blanca: le dan también el nombre de *cuerno de vaca*, es un poco precoz y de excelente calidad.

6.<sup>a</sup> *Blanca redonda*. Chata; el tallo es verde y fuerte; la hoja encrespada, profundamente escolada, y de color verde-oliva; la flor abigarrada; las patatas en vez de hallarse reunidas al pie, se separan bastante; su piel es fina y la carne un poco abigarrada: vienen de Nueva-York, piden un suelo ligero, y son delicadas al paladar.

7.<sup>a</sup> *Encarnada oblonga*. Es muy parecida en el porte á la blanca larga; la planta es tambien fuerte, y sus tallos igualmente verdes; pero las hojas son mas largas y mas derechas, y forman un ángulo mas agudo con el tallo; los tubérculos son casi redondos y cubiertos de un encarnado obscuro. Esta variedad ama una tierra algo fuerte. Algunas veces echa raíces de enorme volumen, y muy blancas interiormente. Son originarias de la Isla Longa, y generalmente de un gusto exquisito.

8.<sup>a</sup> *Lengua de buey*. Los tallos son delgados y encarnados á trochos; las hojas pequeñas y encrespadas; las flores abigarradas al principio y despues de color pardo de lino; las raíces largas, aplastadas, y algunas veces puntiagudas en una de sus extremidades: esta variedad es la mas temprana de todas, aunque no florece antes que las otras; pero luego que llega á esta época, la hoja se deseca insensiblemente: es de buena calidad y prospera con bastante constancia en los terrenos ligeros. Las otras que se cultivan en Inglaterra con el nombre de *patatas precoces ó tempranas*, me han parecido variedades de esta, por la analogía en el porte de la planta.

9.<sup>a</sup> *Larga encarnada por dentro y por fuera*. Esta especie no presenta diferencia notable de la blanca gorda, ni en los tallos, ni en las hojas, ni en tamaño, ni en el grueso, ni en el olor; por manera que podría pasar por una variedad de la misma planta. El color de la raíz, que tiene la carne de un encarnado vivo quando proviene de siembra, se disminuye insensiblemente si es muy fecunda y vigorosa; no obstante, su calidad no es comparable con la de las encarnadas largas y redondas ya descritas.

En-

10. *Encarnada redonda*. Es tan perfectamente parecida á la encarnada oblonga, así en la estructura y el color de las flores, como en el porte de los tallos y en la figura de las hojas, que parece que proviene de ella: solo se diferencia en ser un poco mas temprana.

11. *Blanquilla*. Su tallo y hojas son en extremo delgadas, pero mas multiplicadas y verticales, de un verde claro; sus hojas son pequeñas y de un hermoso azul celeste: sus raíces son constantemente pequeñas, redondas con irregularidad y de muy poco producto; la llaman comúnmente *pequeña de China* ó *Chinesa*, y es de muy buen comer.

### SECCION III.

#### *Observaciones generales acerca de las variedades.*

Si se han contado hasta sesenta variedades de patatas, ha sido tomando las producciones de las variedades por otras tantas especies, y así seguirán aumentándose á medida que la planta, mas cultivada, reciba modificaciones baxo la mano del hombre industrioso, y se haga mas general su cultivo. Conviene observar que en los buenos terrenos perfectamente estercolados, las patatas redondas se alargan ó se aplastan algunas veces engordando, mientras que en los medianos las largas se hacen pequeñas y casi de figura redonda. Varía igualmente de color la calidad de su carne; pues unas veces es blanca, otras amarillenta; se revienta mas ó ménos quando cuece y ofrece el aspecto harinoso. Tambien se ha notado que el gusto de las encarnadas, que podemos llamar *manchegas*, es mas exquisito que el de las blancas ó *gallegas*, ya sea porque aquellas exigen una tierra mas fuerte, ó porque emplean mas tiempo en correr el círculo de su vegetacion.

Aunque las variedades de patatas que hemos descrito pueden emplearse indiferentemente en todos los usos, y adquieran en el terreno que les conviene en general un carácter harinoso excelente, se hallan no obstante algunas, que reuniendo ciertas qualidades, son preferibles para diferentes usos. Por exemplo, la *gallega gorda* se debe preferir para el sustento de los animales y la preparacion de la harina, porque es la mas fecunda y la mas vigorosa de todas: la redonda amarillenta de Nueva-York, la *gallega larga*, las *manchegas redonda* y *larga* deben destinarse para la mesa: algunas reúnen ademas otras propiedades, cuya utilidad debemos apreciar aquí.

*Patatas tempranas.* Parece que las *gallegas* son mas tempranas que las *manchegas*, especialmente quando se han cogido en un terreno arenisco y seco que produce ménos hoja, y de consiguiente que la entrega mas pronto á la muerte; pero el medio de acelerar el acrecentamiento de unas y otras es amontonarlas en un parage caliente y humedo al acercarse la primavera, plantarlas brotadas y á poca profundidad en bancales en lomo, y á lo largo de las paredes expuestas al medio-día: quince dias mas para la vegetacion de la planta ocasionan una notable diferencia relativamente al grueso y á la produccion; prescin-

dien-

diendo de que si se desembaraza con anticipacion el terreno hay tiempo de prepararle como conviene para las siembras de invierno; pero es de advertir que arrancándolas antes de tiempo hay riesgo de no coger siquiera ocho por una; mientras que esperando un mes mas se aumenta el producto considerablemente. La variedad conocida con el nombre de patata temprana, que se podría comenzar á gastar desde el mes de Julio, merece ser propagada en las campiñas. Desde que se acaba la provision de invierno hasta la cosecha hay un intervalo bastante largo, y la víspera de la cosecha es quando el aldeano merece mas compasion, porque careciendo de todo suspira por la cosecha, y se arroja sobre los granos inmediatamente que los ve segados. Si el pequeño cultivador en esta época harte critica para él tuviese patatas, se excusaría de tocar á los granos demasiado nuevos, á los cuales se debe atribuir la mayor parte de las enfermedades tan incómodas, en un tiempo en que el labrador necesita mas que nunca de toda su salud y de toda su energía.

*Patatas tardias.* Las manchegas, particularmente las largas, podrían ser las mas tardias; no hay duda que cultivándolas con preferencia en las provincias meridionales, y pudiendo hacer uso de ellas hasta fines de Abril, la cosecha de la planta tardia alcanzaria á la otra, ó por lo ménos solo se careceria de este recurso durante dos ó tres meses al año; esto se asegurará sin duda haciendo precisamente lo contrario de lo que se ha dicho para adelantar la germinacion de las raices, es decir, extendiéndolas en un parage seco y fresco para conservarlas mas tiempo y retardar su germinacion. (Se continuará.)

---

### NOTICIAS PARTICULARES DE BARCELONA.

#### *Alquiler.*

En la calle de Jaume Giralt hay un primer Piso con todas las comodidades necesarias: quien lo necesite, acuda á casa de Don Troyano Vallesca, que tratarán del ajuste.

#### *Pérdida.*

Quien haya recogido una Perrita blanca con una oreja roxa, y una mancha tambien roxa á un costado, y otras señas que se darán, sírvase llevarla en casa Vallesca, tendero, en el Borne, frente Santa Maria, que á mas de agradecerlo darán quatro pesetas de gratificación.

#### *Halazgo.*

El que hubiese perdido un Perriño con su collar de cascabeles, acudirá en casa del zapatero Gaupur Ayudó, calle de las Mulas, que dándole las señas lo entregará.

#### *Serviente.*

Para una casa de poca familia se necesita una muchacha de 12 á 13 años para hacer las fiendas de casa dos ó tres horas por la mañana: la señora Luisa, que vive en la calle de los Caldereros, frente del cerero, número 4, piso tercero, dirá quien la necesita.

---

CON REAL PRIVILEGIO EXCLUSIVO.

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

Ayuntamiento de Madrid