

DIARIO DE

BARCELONA,

Del Miércoles 22 de

Marzo de 1809.



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

Día	Temperatura.	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	O N. O. idem.
21 á las 1 de la tard.	12	6 2 2	S. E. nubos.

Continúa el discurso sobre las patatas.

De la lavadura de los 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 arda. Intego que la fécula ha hecho su sedimento, se le echa agua; se le añaden como quatro ó seis qu rillos para quitar su viscosidad que empujca la superficie: esta operación se llama *de engrasar*: se revuelve otra vez y el cubeto se llena de agua dos ó tres veces: entonces sale el almidón blanco y puro.

De la desecación en la estufa. Concluida esta operación, y llegando la fécula al grado de blancura y de limpieza que se desea, se inicia perfectamente la operación del almidonado 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 sevar: luego que se halla algo enxuto se lleva á la estufa. Según va secando e pde el color pardo que tenía al salir del agua, para pasar á un estado blanco y brillante. El resultado es un almidón, que pasado por un tamiz de seda adquiere una finura comparable á la del mas hermoso almidón 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 operación, que ordinariamente se hace con mucha agua y en una olla destapada, lo lleva á perder todo, quitanos á las raíces una parte de su sabor, y dándoles un color y gusto inferiores al que tienen las usadas al horno ó entre rescoldo, á menos que quando se sacan de la olla se pongan, como hacen los ingleses, sobre parrillas, para que se absorba la humedad superabundante que les quita.

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 sería mejor que el vapor solo obrae inmediatamente. A este efecto se envasa agua en una olla de hierro ó manita, sobre la qual se pondra un calder ó rejilla de hoja de lata con dos asas vueltas hacia dentro: en este calder se echan las patatas, y la olla se tapara bien con una cubierta 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 coadura, durante la qual solo se evapora un poco de humedad provechosa para el sabor.

Esta manita de vapor sirve naturalmente para las demás raíces de fuerte, y aun para las sustancias que contienen mucha humedad, conservando todo su sabor, parte del qual pierden cocidiendolas en agua, á menos que contengan algunos principios que sea necesario extraer, pues en

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 chirivías, 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 raíces sin que se comunique 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.

AVISOS.

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, día 22 de Marzo, vigilia de la festividad del Beato, por la tarde á las tres la Rda. Comunidad cantará solemnes Maytines: mañana Jueves, día 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. Martín Estaper, Maestro en sagrada Teología, en el convento de padres Servitas: por la tarde á las quatro se cantará el santísimo Rosario; concluyéndose la función 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 día de la fecha en el Salon del Real Palacio; han salido premiados los números y sujetos siguientes.

Lotes. Números.	Sujetos premiados y residencia.	Prémios.
-----------------	---------------------------------	----------

- | | | |
|------|--|--------|
| 1... | 717 A. B. L. A. jo con otras señas. | 2cott. |
| 2... | 2489 Lorenzo Huguét, calle mas baxa de S. Pedro. | 5cott. |
| 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 Premios á casa de Don Juan Rull, de 10 á 12 de la mañana.

Ma-

