
DIARIO DE MADRID.

DEL SABADO 23 DE ENERO DE 1790.

S. Idefonso Arzobispo de Toledo. = Está la Indulgencia Plenaria de las Quarenta Horas en la Iglesia de S. Idefonso, Anexo. = Fiesta de precepto.

Afecciones Astronómicas de hoy.

El 8 de la Luna. Sale á las 10 horas 53 minutos y 14 segundos del día se pone á las 12 horas 55 minutos y 12 segundos de esta noche y está en los 47. 17 minutos y 23 segundos de lauro, siendo dicotomia primera y quadratura oriental 6. qto. crecienre á las 10 h y 30 m. del día Sale el Sol á las 7 horas con 5 minutos, se oculta á las 4 horas con 55 minutos y está en los 3 grados 47 min y 27 segundos de Aquario. Debe señalar el reloj al medio día las 12 horas 12 minutos y 26 segundos. La Equacion aumenta 15 segundos en 24 horas, y el Equisoccio dista del Sol 3 horas con 35 m. y 33 segundos.

Afecciones Meteorológicas de ayer.

Epocas del día.....	A las 7 de la mañana.	A las 12 del día.	A las 5 de la tar.
Termometro de Reaumur	5 gra. sob. el o.	6 g. y m. sob. el o.	6 g. so. el o.
Termometro de Farenheit	42 grad. idem.	45 grados idem.	45 gra. idem.
Barometro simple de Tor.	26 pug. y 3 l. Claro.	26 p. y 3 l. Clar.	26 p y 2 l. C...
Viento, y estado de la At.	Calma Cielo y alg. niebla.	Norte bl. Sol y rafag.	Calma R. y lim.

ECONOMIA.

Faciles y excelentes metodos de cocer sin agua las legumbres y frutas, de forma que se las pueda comer con todo su gusto, y buen sabor, sin perderle.

COMO es una verdad constante sabida de todos que las legumbres y hortalizas cocidas en agua, bien para ensaladas, ó para verduras de la olla, pierden una gran parte de su gusto y buen sabor á proporcion del tiempo que cuecen, y que las que han cocido mucho salen desustanciadas é insipidas; es cierto que hallando un metodo de cocerlas, sin la precision de mojarlas, deberá ser preferido al uso común; y en efecto, habiendose experimentado con los esparragos, ha correspondido el suceso. Pero cómo podrá cocerseles sin agua? Vease aquí la manera; tengase una marmita, ó en su defecto una olla vidriada de Alcorcón, que sea de bastante cabida y hondura, y en el fondo de ella hechese una suficiente porcion de agua, para que no se agote ni seque del todo durante el largo tiempo que será necesario hacerla herbir. Busquese un artificio, ó industria de suspender en el ayre

dentro de la olla, ó marmita aquellos espárragos, de tal forma que ni toquen á las paredes internas de ella, ni menos al agua; y esto se podrá hacer, ya sea atándolos en un manojo, como ellos lo están por lo común; ya metiéndolos en un círculo, ó anillo de hierro bien ajustados, y colgándoles de un garfio al centro de la tapa de la marmita, ó de la olla, cuidando que queden bien en medio del hueco de esta. Verdad es que la tapadera de la marmita será mas fácil que la de la olla para este arbitrio; pero si es olla la que se usa se la puede abugercar al centro su cobertera cerca del botón, y pasando por allí la cuerdecita, se rodeará y atará á este mismo botón de barro con firmeza, cerrando exactamente la abertura con otro poquito de barro blando, para impedir la evaporacion. Teniendo así dispuesta la olla, ó la marmita, se enlodará muy bien con el mismo barro tanto la cobertera, como todo el cuerpo de la misma marmita ú olla, á efecto de que por ningún resquicio se la pueda exalar el vapor, bien es verdad que si la olla es nueva y no está cascada, ó la marmita no está enludada ni abierta, no es necesario tanto enlodamiento, bastando que se la cierre muy bien la tapadera por todo al rededor de sus juntas. Hecho esto se planta al fuego aquella olla, ó marmita, y hágase la herbir el agua que lleva el tiempo que sea necesario para cada especie de hortaliza; aunque para los espárragos bastará una hora; y estos al cabo de ella, y sin haber tocado al agua, se podrán sacar cocidos, aun mas tiernos por lo que les penetró el vapor reconcentrado, y principalmente con toda su substancia, y entero sabor, sin haber perdido nada de su buen gusto, y causandosele al paladar mucho mas agradable, que cocidos en la forma ordinaria.

Todavía hay otro metodo para lo mismo que no nos parece inferior. Tómese una tartera de cobre, bien estañada por dentro (y aun mejor de hierro batido, para evitar el daño arsenical) y que sea chata y obalada, prolongada un poco, á la manera que lo son las cajas de cartón, ó de madera donde se guardan las pelucas. Dentro de esta tartera se hecharán los espárragos, bien lavados y humedecidos; pero sin agua en ella, y se les dispondrá alternados cabeza con cola, para que se cuezan con igualdad. Hecho esto se cerrará muy bien la tapadera, y se plantará la tartera al fuego, poniéndola lumbre por baxo y por cima, al modo que el que hace sopas tostadas. El fuego se dará por grados de menos á mas, y no de un golpe, para no desear los espárragos; y estos se irán cociendo blandamente con su propio jugo; y conservarán toda su sal esencial que es el principio físico en que consiste su buen sabor. De la misma suerte pueden cocerse y asarse las peras, peros, camuesas, manzanas, y otras frutas pomosas.

A el Autor de la carta de Paracuellos.

EPIGRAMA.

Hallo en tu carta eficacia,

Invectiva, discrecion,

Gorguera casa n. 16 qto. segundo encima de la taberna se alquila un qto. para un huesped ó dos.

Se alquila una quadra con quatro plazas, pajar, pozo, y pila, en la calle del Prado n. 7 qto. principal.

Nadrixa. Benita Gualix de estado viuda, y de edad de 27 años solicita una criatura para criar, tiene leche de 7 meses; vive en la calle del Angel barrios de S. Francisco casa n. 1 qto. bajo frente de una taberna.

Novillos. Mañana 24 es la sexta corrida de los embolados de esta temporada. Los 15 son de la bacada de D. Antonio Rodriguez, vecino de Colmenar Viejo, y entre ellos algunos de las mas acreditadas de tierra de Salamanca. Los valetos y Cabos de la Quadrilla de à pie Alfonso Alarcón y Christobal Diaz, animados de su ardor y verdaderos deseos de complacer al Público, saldrán en caballos de pasta à rejonar los dos primeros Novillos, que vanderillearán y capearán a competencia: concluida esta ofrece el esforzado Negro Ramon de la Rosa sentarse frente la puerta del Toril, y enlazar el tercero Novillo; en inteligencia, de que si por lo dificultoso y arriesgado de semejante suerte no lo pudiese lograr, lo buscará en qualquier sitio de la plaza hasta conseguirlo y amarrarlo á dos palos, que à este fin estarán fixados con toda seguridad en el medio de ella, montandole luego en la forma que otras veces, y picando desde él el quarto Novillo: despues saltará Joseph Moreno el quinto con grillos puestos en los pies desde una mesa, que estará frente del Toril, é

inmediatamente saltará à sujetarle un arrogante perro de presa; y para que el concurso tenga otra mayor satisfaccion, y admire la valentia de una perra muy pequeña, tambien de presa, recién llegada à esta Corte, saldrá à sujetar el sexto Novillo; pues asegura su dueño ser la mas singular que se conoce, por las experiencias que de ella tiene: à los restantes Novillos, y no à otros, se permite baxar à los aficionados, excepto à los ancianos y muchachos, baxo la multa de 25 ducados. Se empezará la corrida à las tres y media de la tarde, baxo los precios siguientes: por cada balcon, asi de sombra como de sol 60 rs. por cada asiento de grada cubierta 6 y en el tendido 2.

Teatros. Hoy à las 6 y media en punto se representa en el Coliseo de los Caños del Peral por la Compañia Italiana, la Opera buffa intitulada: La Dama caprichosa; con dos bayles, el primero nuevo intitulado: El Desertor, compuesto por el Sr. Diberval, y puesto en Scena por el Sr. Juan Medina, y el segundo los Labradores. La entrada de antes de anoche fue de 3724. rs.

En el de la calle de la Cruz por la Compañia de Martinez, se representa la Comedia intitulada: La Hija del Ayre, segunda parte, de Teatro, con Saynete y dos tonadillas. La entrada de ayer tarde fué de 3931.

En el de la calle del Principe por la Compañia de Ribera, se representa la Comedia intitulada: El Lindo D. Diego, de figuron, con Saynete y dos tonadillas. La entrada de ayer tarde fue de 2492.