

EL MALLORQUIN.

DIARIO DE PALMA.

PUNTOS DE SUSCRIPCION.

PALMA Librería de D. F. Guasp, calle d'en Morey, 40.
 MAHON D. Matias Mascareó.
 IBIZA D. Joaquín Cirer y Miramont.

MAÑANA { Sale el sol á 6 h 22 ms. y se pone á 5 h. 6 ms.
 { Sale la luna á 1 h 49 ms. de la tarde . . . y se pone á 11 h. 57 ms. de la noche.

PRECIOS DE SUSCRIPCION.

En Mallorca, por un mes 10 rs. 18.
 En Menorca é Ibiza, por id. franco de porte . . . 12 id.
 En los demas puntos del reino, por id. id. 14 id.
 Cada número suelto 1 id.

Sale todos los dias.

Un reloj arreglado al tiempo medio debe señalar á medio dia 11 h. 44 ms.

Seccion agrícola.

GORGOSOS.

Este insecto, tan justamente temido por la destruccion completa y rápida que causa en nuestros graneros, se ha confundido frecuentemente con otros insectos que atacan igualmente á las semillas, produciendo en ellas estragos incalculables y pérdidas de mucha consideracion.

El verdadero gorgojo, vulgarmente llamado así en España, es un insecto del orden que los naturalistas llaman coleópteros. —Su cabeza es picuda, y de ella salen unos cuerpucillos angulosos, llamados antenas. Se encoje el animal, como todos los de esta numerosa familia, al tiempo que se le toca, poniéndose como una bola y haciendo la mortecina. Nace de huevo, entra despues en el estado de larva, que es el pernicioso á los graneros, y en el cual pasa la mas larga parte de su vida; trasfórmase mas tarde en ninfa ó crisálida, en cuyo estado no come y muy en breve se hace insecto perfecto. En este estado no vive mas que el tiempo preciso para procrear, depositando la hembra los huevos en lugar conveniente á su desarrollo y solamente la generacion de otoño, pasa aletargada y sin comer el invierno, para perpetuar la especie á la primavera.

El insecto perfecto, que es como un escarabajo chico, tiene cerca de dos líneas de largo y media de grueso, es de color de pardo oscuro, á veces algo claro y aun amarillo, segun las variedades. Carece de las alas membranosas plegadas que debajo de las mas duras tienen otros coleópteros.

Despues de asomar la primavera, es decir á mediados de marzo en nuestras provincias meridionales, y á fines de abril poco mas ó ménos en las septentrionales, salen los gorgojos de larga vida en su forma perfecta, de los agujeros y rendijas de los graneros en que han pasado aletargados el invierno. Vienen á los montones de trigo y fecundadas las hembras depositan los huevos en los granos á dos pulgadas lo ménos de profundidad en el monton. Nunca ponen mas que un huevo en cada grano de trigo, colocándolo en la parte en que este tiene el epispermo ó sea la cubierta mas tierna y delgada que es la canalita, y en ella lo pegan con una especie de goma que lo cubre perfectamente. A los tres, cuatro, y á veces á los ocho dias, segun el calor de la estacion, sale del huevo una larva que inmediatamente se introduce en el grano y es, como dijimos, el destructor de la harina haciéndola desaparecer toda y dejando tan solo el salvado á la cubierta.

Al cabo de unos veinte dias pasa el gusano á crisálida dentro del mismo grano, permaneciendo en este estado otros quince ó veinte dias, segun la temperatura, y luego se trasforma en gorgojo que se abre camino por una de las puntas del grano y sale al aire libre.

Tiene dos ó tres generaciones en un verano, y la de otoño es la única que dura mas tiempo y se conserva aletargada en las rendijas, segun se ha dicho ántes, para reproducirse al año siguiente. A los gorgojos de verano, insectos perfectos, bastanles doce dias para vivir y depositar sus huevos con estos en tanto número, que por repetidos experimentos, se ha averiguado que

un solo par de gorgojos macho y hembra, suelen producir en sus tres generaciones de abril á setiembre, tomadas en cuenta las diversas causas de su mortalidad, 6,045 insectos, número tan crecido, que al paso que asombra, esplica de qué modo son devorados con tanta prontitud inmensos graneros que á veces bastarian á proveer por muchos meses á ejércitos enteros y numerosas poblaciones.

Se conoce que ha tenido gorgojo el trigo, en que pesa muy poco y por consiguiente basta soplarlo para que vuele, como que no tiene mas que la cubierta; echado en agua sobrenada y no se vá al fondo. Cuando el gorgojo está dentro del grano, tambien sobrenada este, aunque no vuela tanto como la cubierta vacía. A veces una vista perspicaz, distingue el agujerito de la punta por donde salió el insecto perfecto.

Favorecen su desarrollo el calor del sol, una chimenea, una estufa ó la proximidad del monton de trigo á una pared. Soportan un calor de 70 grados de Reaumur; por el contrario el frio, la luz, el viento les incomodan, retardando y aun imposibilitando sus trasfórmaciones y existencia.

El gorgojo puede ser atacado y destruido, á la manera que las orugas, en sus cuatro estados. Como sus huevos son imperceptibles, y están cubiertos con goma á manera de barniz, no puede hacerse con ellos mas que esponerlos á un fuerte calor, sea el humo, sea agua caliente, á mas de 70 grados. Pero esta operacion, que hace abortar los huevos, matando su germen, destruye al mismo tiempo la facultad reproductiva del trigo, y por tanto es únicamente aplicable al grano que está destinado á molerse y convertirse en harina.

Puede evitarse que los gorgojos depositen sus huevos en el trigo, metiéndolo bien seco y pasándolo por la zaranda, en talegas de tres á cuatro fanegas, que se mantendrán en alto algunas pulgadas del suelo y sin que se toquen entre sí, á cuyo efecto se les pone debajo cuñas, listones ó palos.

Con estas precauciones, aunque abunde el gorgojo en el granero, y los sacos estén llenos de innumerables huevos por la parte exterior, no hay peligro alguno, porque como las larvas que de ellos salen carecen de patas, no pueden moverse para penetrar dentro del saco, y necesitando comer desde el primer dia que dejan el huevo, perecen infaliblemente de hambre.

La sal comun, se usa con mucha ventaja contra el gorgojo. Se toman 10 onzas de sal, y se revuelven bien en algo mas de medio cuartillo de agua, bastando un vaso de los regulares para una fanega de grano.

Hecha la salmuera, proporcionada al trigo que se quiere preservar, se arroja sobre él y se traspala y remueve en todos sentidos, para que se reparta entre los granos.

La larva que muere de la sal, muere y cuando la hembra está para depositar sus huevos, el instinto le enseña á huir del trigo salado, sin que esta circunstancia perjudique la buena calidad del grano, ni para semilla ni para harina.

En el estado de larva, como cada insecto se encierra dentro de su grano, ningún efecto le causan el viento, la luz, el movimiento ni aun los gases sofocantes que pudieran emplearse. Lo mismo sucede con

mayor motivo en su estado de ninfa ó crisálida. La única guerra que entonces se le puede hacer, es sujetarlo al calor, como se ha indicado.

En el estado perfecto ó de verdadero gorgojo, es atacado de varias maneras. La primera ahuyentarlo con una franca ventilacion. Para esto se cuidará que el granero tenga muchas ventanas, unas frente de otras. En algunos paises se usan ventiladores. La luz y el movimiento los molestan y pueden tambien alejarlos, por eso es conveniente que las ventanas sean grandes y que en fines de marzo ó principios de abril, ó bien cuando en el verano se los vea salir del grano, se pase el trigo por la zaranda ó se traspale á menudo.

Hay quien tiene la costumbre de dejar sin removerse un montoncillo para que allí se refugien los gorgojos; si son pocos se arroja aquel trigo á las gallinas, que se lo comen todo; si son muchos se echa el montoncillo en agua hirviendo, para que los insectos perezcan sin escape.

Otros tienen pieles frescas de carnero y aun vedejas de lana recién esquilada, á cuya grasa vienen con ansia los gorgojos; cuando se han reunido, se echan prontamente fuera del granero las pieles ó lana, y se meten en agua hirviendo ó en una hoguera que se tiene preparada.

Tambien es bueno llenar el granero de gas sulfuroso, quemando azufre y dejando perfectamente cerradas puertas y ventanas por dos ó tres dias. Pero esta operacion, que mata infaliblemente los gorgojos, exige gran cuidado y precaucion, tanto para la quema del azufre, que debe hacerse en braseros colocados á los ángulos de los graneros, como para abrir las puertas y ventanas pasados los dos ó tres dias porque la respiracion del gas ácido sulfuroso, puede dañar al hombre y aun quitarle la vida.

Si están lisas las paredes del granero y lo mismo el suelo y el techo, no ofrecerán guarida á los insectos que en otoño se quedan adormecidos para la primavera. Si ademas de esto, se cuida de abrir de vez en cuando las puertas del granero, á fin de que penetren la luz, el aire y el frio, se habrá adelantado mucho, para que no sea de temer el gorgojo al año siguiente.

El medio mas sencillo de conservar en su virtud germinativa y libre de gorgojos el trigo destinado para semilla, consiste en segarle cuando no esté pasado de sazón y dejarle la gluma ó cascarilla, para su defensa.

Finalmente, el mejor preservativo contra el gorgojo, es el de construir los graneros subterráneos, donde no haya humedad y la temperatura no llegue á 20 grados de Reaumur, porque mayor calor que este necesita el gorgojo para desarrollarse. Este parece ser el secreto de los célebres graneros de Egipto, y el que presidió á la formacion de los silos, tan antiguos en España y tan apreciados hoy en toda Europa.

El trigo con gorgojo no daña al hombre, pero tampoco le alimenta, porque es todo salvado. Las gallinas y demas animales de corral, lo comen con ansia y les aprovecha.

Tambien ataca el gorgojo al maiz que se preserva de esta plaga como el trigo, mas no toca á la avena ni á la cebada, (aunque estos tienen otros enemigos), porque no puede haber larva recién nacida, que á pesar de la fuerza de sus moladeras

rompa la cáscara ó capota que cubre estas semillas; tampoco suele acometer al centeno á pesar de no tener capota, porque el instinto de las hembras al depositar los huevos, les hace despreciar este grano delgado y pequeño, que no conteniendo harina suficiente para saciar la voracidad del gusano ó larva, lo deja espuesto á perecer ántes de convertirse en crisálida.

Estas indicaciones nos parecen suficientes para que el labrador diligente y aplicado, pueda conocer el gorgojo y sus trasformaciones, atacándolo y libertándose de tan pernicioso enemigo.

(Fénix.)—Balbino Cortés.

CULTIVO DE LAS PLANTAS PARÁSITAS.

El cultivo de las plantas verdaderamente parásitas, pasaba por el mas difícil de todos los cultivos hasta el punto de que en estos últimos tiempos nadie se atrevia apenas á emprenderlo; sin embargo, experimentos recientes han probado que su propagacion artificial no es imposible. Si se trata del muérdago, por ejemplo, basta para multiplicarlo frotar una baya madura contra la corteza de un manzano ó de cualquiera de los árboles donde crece; las semillas de la parásita, quedan pegadas al árbol por medio del visco que las envolvía en el fruto, germinan fácilmente y producen otro muérdago.

La mayor de las flores conocidas es la de la *rafflesia Arnoldi*, que crece como parásita sobre las raices de algunas especies de *cissus* de las islas de la Sonda, principalmente sobre las de *cissus scabiosa*. Mr. Teysman, director del jardin de Bentezorg, en la isla de Java, hizo un corte en una raiz de *cissus*, de modo que hendió la corteza, é introdujo en esta hendidura las semillas de *rafflesia*; al cabo de diez y ocho meses vió salir de la raiz muchos botones de flores de la parásita, los unos, gordos como garbanzos, y otros, como manzanas ó naranjas, y aun espera ver en un año abrirse los botones en flores gigantes que puedan llegar á un metro de diámetro.

Es, pues, casi seguro que se conseguirá reproducir por medio del cultivo esa verdadera maravilla vegetal, cuyo descubrimiento hecho en Sumatra el año de 1818, por el doctor Arnol, fué un verdadero acontecimiento.

(Fénix.)—Joaquín Pérez Comoto.

En la sesion celebrada la noche del 2 del actual por la sociedad económica mallorquina, se dió cuenta, entre otras varias, de las siguientes cuestiones sometidas al exámen de las diputaciones y espositores.

Necesidad de un centro que, representando la agricultura española, se ocupe constantemente de su desarrollo.

¿Es preferible el cultivo en grande ó el cultivo en pequeño? ¿Es, bajo el aspecto económico, conveniente que los gobiernos intervengan directamente para que el cultivo se verifique en una ú otra forma?

¿Será mas conveniente el impuesto sobre las tierras, que la imposicion sobre sus productos ó sea sobre las cosechas?

Reconocido que las vias de comunicacion son el medio principal para desarrollar la agricultura, ¿qué medios podrán adoptarse, atendidas las condiciones físicas y económicas del pais, para que cuanto ántes se realicen? ¿Qué medios podrá adoptar la sociedad económica y los representantes de las provincias para que se convierta en una realidad tan importante objeto?

¿Qué medios deben adoptarse para que las exposiciones de agricultura sean cuales convienen al adelanto de esta ciencia? ¿Qué clase de premios deberán establecerse á fin de que la esposicion se refleje de un modo bien manifiesto?

¿Qué resultados dará para la agricultura española la anual esposicion?

Cuestiones son todas tan interesantes como difíciles de resolver, y que se rozan íntimamente con el porvenir de la agricultura española: no sabemos qué resoluciones adoptará la sociedad; pero sean las que quieran las pondremos en conocimiento de nuestros lectores.

(D. M. de Valencia.)—R. Blasco.

Palma 25 de octubre.

Revista de periódicos.

BOLETIN OFICIAL BALEAR.

En el número 5878 se publica:
Una circular, reclamando datos acerca de los emigrados políticos extranjeros, residentes en esta provincia.

Un recuerdo, prohibiendo la venta de medicamentos elaborados en el extranjero, y que se ofrecen como específicos ó remedios secretos para toda clase de enfermedades.

Un nuevo faro, que alumbrará desde 1º del corriente, cerca de la Ermita de San Sebastian, en la provincia de Gerona.

El acostumbrado aviso, para que las clases pasivas presenten la certificación para poder cobrar.

Otro, para que los proyectos de epitafios, y su inscripcion en el cementerio rural de esta ciudad, se presenten por duplicado al ayuntamiento.

La convocatoria á licitacion para trasportar efectos de artillería, en esta isla.

Un auto, del juzgado de Inca, mandando dar posesion á Catalina Capó de los bienes de su marido Pascual.

Otro, del juzgado de esta capital, referente á la pensión que tenia señalada el difunto esclaustrado don Miguel Martorell.

Un real decreto jubilando al magistrado señor Sicars.

Otro, nombrando á don Liberato Fernandez Garcia, dean de la catedral de Plasencia para la iglesia y obispado de Cuenca.

Idem á D. Mateo Jaume, canónigo magistral de Mallorca, para la iglesia y obispado de Menorca.

Idem á D. Anastasio Rodrigo Justo, canónigo de Burgos, para la iglesia y obispado de Salamanca.

Idem á D. José de los Rios, vicario general eclesiástico de Alcalá de Henares, para la iglesia y obispado de Lugo.

Otro real decreto, declarando á favor de la administracion una competencia.

El nombramiento para varios curatos de las dióccsis de Burgos, Urgel y Pamplona.

La autorizacion para la sociedad anónima de seguros, titulada la Salvadora.

Un voto de gracias, dado á la junta revisora del proyecto de ley de instruccion pública.

La autorizacion para verificar los estudios de un ferro-carril de Alar del Rey á Cervera.

En el número 5879 se inserta:

Una real orden, relativa al alistamiento y sorteo que debe efectuarse para Milicias Provinciales.

La convocatoria de Cortes para el 50 próximo.

El emplazamiento á D. Manuel Morales ó sus herederos, por el tribunal de cuentas.

Un aviso, sobre la espropiacion para obras en la Puerta del Sol de Madrid.

Otro, para el acopio de maderas para la construccion de varios buques en la Peninsula.

Otra, para el arrendamiento de varias fincas de D. Tomas Telladas.

La admision de la postura para construir el ferro-carril de Tudela á Bilbao.

Una real orden, sobre examen de los subtenientes de infantería de marina.

El apresamiento de dos embarcaciones, con trece bultos de tabaco.

La resolucion del consejo real, relativa al expediente para procesar á dos guardias urbanos.

Otra, id. al Alcalde de la villa de Reus, en 1855.

Otra, id., al Alcalde de Gaucín.

Otra, id., al Alcalde de Armentia.

El número 5880 contiene:

Una requisitoria contra Angel Aguado y Spinellas, soldado desertor.

Idem contra D. Juan Paulino de Batlle.

Tres reales órdenes, dando de baja por la primera y segunda, á D. Marcelino Gomez Pamo, y á D. Manuel Perez Gonzalez; concediendo el relief, por la tercera, á D. Nicolas Arteaga y Alfaro.

Otra real orden, dictando prevenciones para el exámen y aprobacion de los presupuestos provinciales y municipales de 1858.

El cese de rector en la Universidad de Salamanca de D. Pablo Gonzalez Huelva.

La aprobacion de la sociedad en Barcelona la comercial.

La creacion de secciones de Fomento en las provincias.

El fallecimiento de D. José de Olavarria entre Acapulco y Callao, en un buque de los Estados- Unidos.

La correccion de algunas erratas, en el tratado de limites con Francia.

La dimision del señor Scheidnagel de vicepresidente de la Junta de Estadística; y nombramiento del Sr. D. Jaime Conrado.

Boletin religioso.

Santo de mañana.

SAN EVARISTO PAPA Y MÁRTIR.

Fue griego de nacion y sacerdote ejemplar, que mereció por sus prendas y virtudes ser elegido Pontífice sumo de la Iglesia de Dios el año 110; el que gobernó con santidad y justicia, ordenando entre otras cosas que los matrimonios se celebrasen en público. Terminó la carrera de su apostolado el año 118 ó en el de 119, rubricando con su sangre la fe que sostuvo contra los embates de la idolatría.

Anuncios oficiales.

ORDEN DE LA PLAZA.

Gefe de día para mañana el teniente coronel primer comandante del regimiento infantería de Luchana D. José Cherif.

Parada, hospital y provisiones, Luchana.

El teniente coronel sargento mayor—Benito de Amores.

Boletin comercial y maritimo.

CAPITANIA DE ESTE PUERTO.

EMBARCACIONES FONDEADAS.

Día 25.

De Barcelona en un día vapor Mallorquin, de 155 ton., cap. don José Estade, con 18 marineros, 57 pas., balija y efectos.

De Valencia en 5 días laud San Cayetano, de 37 toneladas, patron Pablo Ramon Martí, con 5 marineros y arroz.

De Aguilas en 4 días javeque Frasquita, de 102 toneladas, patron Mateo Pujol, con 8 marineros, hierro y esparto.

De Cagliari en 6 días polacra goleta San José, de 120 ton., cap. don Pedro Juan Vallés, con 9 marineros, trigo y legumbres.

EL VAPOR-CORREO

REY D. JAIME I,

al mando de su capitan D. Gabriel Medinas, saldrá de este puerto para

IVIZA Y VALENCIA

el lunes 26 del actual á las ocho de la mañana. Admite carga y pasajeros. Se despacha en la plazuela de las Copiñas, número 44.



EL MALLORQUIN,

SU CAPITAN D. JOSÉ ESTADE Y SABATER.

Saldrá para Barcelona el lunes 26 de octubre á las tres de la tarde en punto, con la correspondencia.

Admite carga y pasajeros.

Se despacha en la calle de la Portería de santo Domingo, núm. 4, cuarto entresuelo.

Precios.

Cámara de popa 5 duros.

Idem de proa 2

Sobre cubierta 1

Anuncios particulares.

ALQUILERES.—Hay un espacioso entresuelo para alquilar en la calle de la Portella, núm. 6: darán razon en la misma casa.

VENTAS.—Se vende una hermosa mesa de villar acabada de construir recientemente. En esta imprenta darán razon.

—Véndese manteca de Flandes fresca y nueva, en la calle de *den Morey*, número 45.

—En la agencia de negocios de J. Salvà y compañía darán razon de quien desea vender un caballo y una tartana valenciana en buen estado de servicio, advirtiendo que se cederá todo á un precio sumamente módico.

GRAN NOVEDAD.

ESCELENTE SURTIDO DE PAÑUELERÍA.

El Comisionado en la PAÑUELERÍA BORDADA DE CHINA tiene el honor de avisar al público que habiendo vendido la mayor parte del surtido en dicho artículo ha hecho venir otro nuevo y de ÚLTIMA NOVEDAD con grandes ROSAS primorosamente trabajadas con RICAS SEDAS DE TORZAL, siendo tal su bordado que iguala ó se desconoce el reverso del derecho, en términos que no es posible advertir donde concluye una hebra de torzal en su delicado trabajo no conocido hasta el día. En la GRAN FONDA DE LAS CUATRO NACIONES tiene su depósito el que tiene la satisfacción de ofrecer en el cuarto principal, número 32.

TAILOR Y LOWE

OPTICOS DE BAVIERA

propietarios de los establecimientos de óptica en Madrid calle del Príncipe, número 12; en Barcelona, Rambla núm. 93; poseedores del muy nombrado instrumento llamado

OPTÍMETRO.

Comunmente cuando uno quiere procurarse anteojos, está obligado á experimentar muchos que causan las fuerzas de los órganos ópticos, y difícilmente podrá obtener el grado que los cristales deban tener para que sirvan al objeto deseado; ahora no será así graduándolos á la vista de cada individuo con el OPTÍMETRO.

Por medio de este instrumento se sabe de una manera evidente cuáles son los cristales que mas se adaptan á la vista, y de este modo evitan los perjuicios que causan los cristales que son mas fuertes de lo necesario. Es puro efecto de la casualidad el hallar sin tal instrumento anteojos que convengan perfectamente á la vista, tampoco podria sin auxilio determinarlos con toda precision el mas experimentado Optico.

Está reconocido por todas partes, y por los mas célebres físicos y matemáticos, tributándole muy justas alabanzas, por lo que nos abstendemos de encomiar sus incalculables ventajas.

Al mismo tiempo recomendamos nuestros anteojos con cristales de roca para todas vistas, y que se distinguen mucho por su buen corte, pureza y concavidad proporcionada, proporcionando un reflejo muy agradable á la pupila, que lejos de cansar la vista, la conserva para poderse servir de las mismas muchos años. Tambien tenemos el gusto de ofrecer á los que se dignen honrarnos con su confianza, otra clase de cristales llamados Perescópicos que con excepcion de los cristales de roca, son muy preferibles á todos los demas, y gozan tambien muy grandes ventajas á la vista.

Ademas tenemos un hermoso surtido de anteojos de larga vista, telescopios, gemelos para teatro, de varias clases y guaruiciones, y los de última invencion llamados *Duquesas* con 12 cristales muy cómodos y por su poco volumen preferibles á los demas, lentes de mano y á la *Quevedo* de oro, plata, plata dorada, carey, acero y búfalo, anteojos de muchas clases para señoras y caballeros y con cuatro cristales de diferentes colores, linternas mágicas, cosmoramas y cristales sueltos para panoramas, barómetros de Mercurio, aneroides y metálicos, termómetros, higrometros, pesa-licores de plata y de vidrio, microscopios compuestos y sencillos y de Stenhop, cuenta hilos, estuches matemáticos, brújulas sencillas y mineras y para agrimensores, eclímetros, niveles de agua y de aire y con anteojos, cartabones, pantómetros, alambiques para el ensayo de los vinos, máquinas eléctricas y electro-magnéticas, idem hidrolatínicas, medidas para agrimensores y métricas de marfil, ballena y madera, planchas para retratos al daguerreotipo, manómetros para calderas de vapor, espejos de aumento, Estereóscopos con admirables vistas, y todos los artículos pertenecientes al ramo de óptica.

Los precios están fijados con la mayor economía.

El despacho se halla en la cuesta de Santo Domingo, número 54.

Nuestra permanencia en esta será solo de un mes.

AVISO PARA HORNEROS

Y DISTILADORES.

LEVADURA DULCE Y FRESCA,



CON REAL PRIVILEGIO

ESCLUSIVO DE S. M.

(QUE DIOS GUARDE).

Esta sustancia que es el único y esclusivo producto de los mejores cereales supera en fuerza fermenticia á todas las demas levaduras, inclusa la de cerveza, que hasta ahora se han conocido y empleado para la elaboracion del pan y en las distilaciones.

Este descubrimiento que es uno de los mayores adelantos científicos del siglo, se halla generalmente adoptado hoy dia en Inglaterra, Alemania, Bélgica, Holanda y Francia, y superfluo seria por lo tanto el encomiar las ventajas y utilidades que de ello han reportado la industria y la vida privada.

Espéndese á un real de vellon la libra en la calle de la Ciudad, número 9, piso 1º, y en casa de José Medir, calle de Manresa, número 12, en Barcelona.

CAMBIO DE DOMICILIO.

Mr. Descolé,

DENDISTA MECÁNICO DE PARIS,

ha trasladado su habitacion calle de San Nicolas, encima la tienda del platero Sr. Carlotta, teniendo la entrada en la calle de *Puigdorfil*, número 2.

Mr. Descolé garantiza por quince años todos los dientes que coloca, como tambien todas las demas piezas pertenecientes á la boca.

AVISO AL PÚBLICO.

Se esperan por momentos tablones madera de pino rojo de superior calidad, procedente de Rusia, de dimensiones ordinarias, y se espenderán en el muelle á precios convencionales.

GRAN BARATO DE PAÑOS.

PLAZA DE S. FRANCISCO NÚMº 27.

Acaba de abrirse un establecimiento de géneros para invierno, á precios estraordinariamente baratos, como son: paños de todos colores y de todos precios: idem mezclas del mejor gusto para trajes: idem cuadritos para trajes de caballero: idem satenes negros. idem castores: idem pañuelos de lana: idem de algodón: idem tartan para forros.

PANELLETS DE MAZAPAN

y de varias calidades iguales á los de Barcelona: véndense en la confitería de Frasquet, delante la parroquial de San Nicolas.

Felipe Guasp