

EL MONITOR.

DIARIO POLITICO Y LITERARIO.

*Hæc sunt quæ nostrâ liceat te voce moneri.
Vade, age; et ingentem factis ser:ad, æthera Trojam
VIRG. ÆNEID. III. 111.*

(Núm. 221)

BUENOS AIRES, SABADO 13 DE SETIEMBRE DE 1834.

(Precio 3 rs.)



Documentos Oficiales.

MINISTERIO DE GOBIERNO.

Buenos Aires, Septiembre 12 de 1834.
Año 25 de la Libertad y 19 de la Independencia.

Al Sr. Ministro de Gobierno,
Dr. D. Manuel José García.

El Tribunal de Medicina deseoso de corresponder dignamente à la confianza que V. S. le hizo, cuando con fecha 25 del pasado le mandò informar sobre el estado del trigo perteneciente al Señor Lafone, y penetrado por otra parte de la transcendencia de este asunto à la salud pública, ha dedicado à él toda su atencion é invocado todas las luces que ha creido podian servirle para expedirse con acierto; en consecuencia tiene la honra de decir à V. S. que habiendo examinado personalmente los depositos del trigo en cuestion, no reconoció en sus caracteres exteriores ningun grado de alteracion capaz de hacerlo absolutamente insalubre. El està generalmente seco, sonoro, y no presenta olor desagradable. La harina es de un color ligeramente gris, de un olor fuerte, y absorve muy poca agua; el pan fabricado con ella es pesado, poco esponjoso y se endurece con dificultad. Como estos resultados podrian atribuirse à la poca cantidad de gluten que este trigo contiene naturalmente, el Tribunal quiso asegurarse de ello y nombrò una Comision de su seno para que lo analizara. La Comision practicò el analisis mecanico y el quimico: del 1.º resultò que una onza de la harina del trigo clasificado por malo, presentò todos los principios que componen el trigo con sus caracteres naturales y en buen estado, y dió solamente 28 granos de gluten que equivale à un cuatro 2 por ciento. La 2.º no dió absoluta-

mente por resultado la alteracion de ningun principio de los que entran en su composicion, ni dejó ver la presencia de alguno nuevo formado por la descomposicion que hubiese sufrido y que lo hiciese insalubre, como mas detalladamente lo verá V. S. en la memoria que presentó la Comision, y que el tribunal tiene la honra de adjuntarle.

En vista de todo esto, y despues de una larga y detenida discusion, el Tribunal ha adoptado sobre este negocio las siguientes proposiciones que tiene el honor de presentar à V. S. como el resultado de sus trabajos y su opinion sobre esta materia.

1.º El trigo en cuestion debe purgarse cuidadosamente de todo lo extraño para ser elaborado.

2. La harina que resulte de este trigo tendrá muy poco gluten. Este principio no es el mas esencialmente nutritivo de la harina, pero su concurrencia es indispensable para el fenomeno de la panificacion.

3. De lo dicho anteriormente se infiere que el pan hecho con esta harina sin mezcla de otra mejor, será nada ligero, poco esponjoso, pesado y de dificil digestion para los estomagos débiles. Los estomagos robustos al contrario podrán tomarlo sin inconveniente y aun con ventaja, porque es sabido que esta clase de pan alimenta mas, porque mayor tiempo se detiene en el estómago.

4. No debiendo su mal aspecto el pan fabricado con esta harina, sino à su poca fermentacion por la escasez del gluten, su calidad mejorará desde que se le agreguen otras harinas buenas que le presenten aquel principio; debiendo necesariamente su bondad aumentarse en razon de la proporcion en que se hallan estas mezclas.

5. Asi, esta harina mezclada con otras superiores, en la proporcion de un 4.º un 5.º, 6.º ó mas, dará un pan progresivamente mas bueno.

6. La harina dicha, amasada así con estas mejoras, nunca dará un pan como el que resultaria de la elaboracion de una harina superior, mas en ningun caso podrá ser perjudicial à la salud generalmente habiende.

7. Todo lo dicho debe entenderse del trigo considerado en el estado actual, porque el Tribunal no debe ni puede responder de las alteraciones que acaso sufrirá en adelante.

Dios guarde à V. S. muchos años.

JUSTO GARCIA VALDEZ—*Salvio Gajrot—Cristobal M. de Montufar—Juan A. Fernández—José Maria Fonseca—Francisco P. Almeida.—Manuel Salvadores, Secretario.*

DECRETO.

Buenos Aires, Setiembre 12 de de 1834.

Viste; con lo informado por el Tribunal de Medicina, cúmplase y Háyese à debido efecto lo mandado en 12 de Agosto último, ordenándose lo conveniente por el Gefe de Policia para que inmediatamente se entregue al interesado todo el trigo depositado, y detenido actualmente por el Departamento, supuesto haberse inutilizado ya el que se mandò quemar por el citado decreto de 12 de Agosto, segun lo ha expuesto el mismo Gefe en nota de 29 de dicho mes. Agrégese à sus efectos à sus antecedentes, y vuelva al Gefe de Policia, publicándose todo.

Rubrica de S. E.
GARCIA.

DEPARTAMENTO DE POLICIA.

Buenos Aires, Agosto 29 de 1834.
Año 25 de la Libertad y 19 de la Independencia.

Al Sr. Ministro Secretario de Gobierno, D. Manuel J. Garcia.

A virtud de la nota del Sr. Ministro, fecha 25 del actual, comisionó el Gefe infrascripto al funcionario de este Departamento, D. Juan José Castro, para que procediese à quemar el trigo que por la última comision fué marcado con la letra C cuya operacion se practicò el 26 del mismo à las diez del dia en que fueron quemadas veinte y una bolsas del precitado trigo, en el huco conocido por el de los Olivos, frente à la capilla de Salinas; quemandose asi mismo el 27 à la precitada hora de las diez, el resto de él hasta el núm. de 40 bolsas sacado

de los graneros de los SS. Icazati, y Polguera.

Dios guarde al Sr. Ministro muchos años.

LUCIO MANSILLA.

DECRETO.

Buenos Aires, Septiembre 12 de 1831.
Archívase.

Rubrica de S. E.
GARCIA.

Informe ó relato de la Comision, sobre el trigo de Lafone, Robinson y Ca.

SEÑORES:—

La Comision encargada de fijar el juicio del Tribunal, sobre las cualidades salubres ó insalubres del trigo sometido á su fallo, se abstendrá en este momento de llamar la atencion sobre el aspecto y demas condiciones físicas de la harina, y de los granos; porque habiendo pasado aquella y estos por las manos de cada uno de sus miembros, su opinion deberá ya estar convenientemente formada á este respecto.—Investigaciones de un género mas delicado y difícil han sido encomendadas á los trabajos de la Comision, y la Comision ha tentado, sino todo, al menos cuanto ha estado en su poder por llenar las esperanzas de sus comitentes.

Separar por la analisis algunos de los principios inmediatos que componen la harina, determinar sus proporciones reprocas, estudiar sus propiedades químicas, es decir, su modo de comportarse bajo la accion de ciertos reactivos, tales han sido y debian ser los objetos de nuestros trabajos. Para conseguirlos la Comision ha procedido como se verá mas adelante.

La analisis, tantas veces repetida por los mas ilustres profesores de química sobre la harina de trigo desecada, muestra estar compuesta de cierto número de principios llamados inmediatos, que son fécula, gluten, azucar gomoso, albumina, fosfato de cal, y una cierta cantidad de afrecho que se encuentra aun en la flor de harina; cien partes, de la que generalmente trabajan los panaderos, contiene poco mas ó menos:

Agua.....	10
Gluten.....	10
Almidon ó fécula... ..	73
Materia sacarina.....	4
Materia gomo glutinosa. .	3
Total.....	100

Es bien sabido que entre estos principios hay algunos que dan principalmente á esta sustancia su virtud nutritiva, como la fécula; y que el gluten sobre todo es indispensable para el fenómeno de la panificación. La Comision ha debido en consecuencia empeñar todos sus esfuerzos para demostrar no solo la presencia, sino la proporcion en que estos principios se encuentran en la harina ofrecida á su exámen.

Dos especies de procedimientos podian conducir á este resultado: La analisis mecánica, que consiste en separar los di-

ferentes principios de la harina por medio del *masage*, bajo un chorro mas ó menos grueso de agua; y la analisis propiamente química, que los sujeta á la calcinacion, destilacion y otros diferentes reactivos. La Comision empezó por el primero y el mas simple.

Tomó una onza de la harina procedente del trigo dicho malo, y observando con la mas rigurosa exactitud las reglas que para esta operacion prescriben los autores, despues de haber sido arrastrados con el agua de algibe que se usó para el efecto, la fécula y demas principios de la harina, encontró sobre el tamiz una sustancia que, despojada por repetidas lociones de algun afrecho muy fino interpuesto entre sus filamentos, ofrecia á la observacion la consistencia, el color blanco ceniciento, la viscosidad, la insipidez, el olor spermatico, la elasticidad, y demas propiedades físicas que caracterizan el gluten cuando está húmedo. Su peso era de 28 granos, lo que equivale á un 43 por ciento. El que ahora Vds. examinan está cambiado en su aspecto, porque ha sufrido algunas de las modificaciones que sobre él determinan el aire y demas agentes exteriores. El líquido recogido bajo el tamiz abandonado así mismo, dejó precipitar una abundante cantidad de fécula.

Segura la Comision de este primer resultado, quiso hacerlo aun mas luminoso para las inducciones que de él pudieran sacarse en adelante, comparándole el resultado que la misma operacion diese sobre una harina buena.

Una onza de harina enviada por el Sr. Rodriguez, compuesta de tres partes de trigo del pais, y una de extranjero, el mas superior (como consta del documento que se acompaña) fué manipulada como la anterior, y dió por resultado 138 granos de gluten que equivalen á un 24 por ciento. La fécula estaba en proporcion.

Despues de este exámen comparativo ninguna duda quedó á la Comision sobre la existencia del gluten en la harina que se le envió para sus ensayos: mas observando una muy notable diferencia en la proporcion del gluten de estas dos harinas, quiso averiguar, si la disminucion del gluten en la que se reputa mala, era debida á la alteracion de sus principios, y si esta alteracion fuese de tal carácter que inspirase temores por la salud pública.

Para resolver este problema, la Comision buscó mas luces, é inquirió si podría ejecutarse una operacion de un resultado tan riguroso y preciso, que diese á conocer la presencia, ó la disolucion de todos ó de algunos de los principios constituyentes de la harina, y la proporcion respectiva en que deben hallarse, debiendo necesariamente deducirse de aquí su cualidad salubre ó insalubre, pues que todas las fermentaciones, único género de alteracion que la harina puede sufrir, reconocen por origen la descomposicion de sus moléculas, ó la falta de

equilibrio y disgregacion de sus elementos.

Se adoptó el procedimiento que sigue.

Dispuesto el aparato de Wolf, cuya descripcion ahora seria fastidiosa, se pusieron en una buena retorta cien partes de la harina sospechosa, y bajo la accion de un fuerte calor, se sugetaron por el tiempo necesario á una completa calcinacion: el producto de la destilacion, recogido en el agua de uno de los recipientes, se encontró perfectamente neutro. El papel de tornasol, y el amarillo de curcuma, puestos en contacto con aquel líquido, quedaron sin la menor alteracion en su color.

Igual procedimiento se repitió sobre cien partes de harina buena del pais para comparar su resultado, y este fué absolutamente semejante.

Este parece SS. que sería el momento de entrar en esplicaciones sobre la teoria de la operacion que precede, para que la descripcion de los fenómenos que la acompañan, sirviese como deficiente á las inducciones que han de resolver la grave cuestion que nos ocupa; mas aqui el órden de nuestras indagaciones hallándose interrumpido por circunstancias particulares, que muy pronto van á verse; dejaremos para despues esta esplanacion indispensable.

Hasta este punto habia llegado la Comision en sus investigaciones, y se lisonjaba con la esperanza de haber reunido bastante número de datos para abrir su dictamen; cuando una casualidad le hizo saber que algunas personas que tenian voto en la materia, habian practicado sobre el trigo en contestacion la analisis mecánica que aconseja el ilustre profesor Orfila; y que despues de haber manipulado de un modo conveniente, no habian encontrado ni la mas pequeña cantidad de gluten: todo habia sido arrastrado con el agua. Desde entonces mil dudas se ofrecieron, y como nada debe omitirse en un asunto de tanta importancia, la Comision envió una persona de toda su confianza, quien trajo una cierta cantidad de trigo depositado en los almacenes que ya el Tribunal conoce. Molido en nuestra presencia cien partes de su harina perfectamente cernida, fueron escrupulosamente manipuladas segun el mismo procedimiento, y vimos con sorpresa desaparecer toda la pasta sin dejar sobre el tamiz vestigio alguno del gluten. Este incidente inasperado y contradictorio á lo que antes se habia observado inutilizó todos nuestros trabajos, porque era evidente que la primera harina examinada, habiendo sido mezclada probablemente en la máquina con algunos restos de una moledura anterior, ó acaso por otras circunstancias que no es fácil averiguar, no podia darnos resultados positivos. La Comision se creyó constituida en el deber de empezar nuevos ensayos sobre esta nueva harina, mas no pudo obtener por el simple *masage* el principio descado. Sin embargo no creyó por esto en la

destrucción del gluten, porque no es fácil concebirla después de haberse fijado en la integridad física, y demás caracteres negativos de alteración algo profunda, que presenta la mayor parte de los granos. Una completa destrucción del gluten no puede ser sino efecto de causas que determinen una ó mas de las especies de fermentación de que son susceptibles los principios del trigo, y esta fermentación llevada á punto de aniquilarlo, sería acompañada de otros fenómenos de descomposición, y de putridéz que ciertamente nosotros no hemos encontrado antes ni después del análisis. Desde que este género de alteración no existe, se puede creer *a priori* que el gluten está contenido en la harina, aunque su cantidad pueda ser pequeña, y mas ó menos disminuidas su elasticidad y consistencia. La película y demás envoltorios naturales del grano preservan hasta cierto punto sus principios de la acción de los agentes exteriores, y hacen menos fáciles esas alteraciones tan frecuentes en las harinas despojadas por la molidura de aquella cubierta protectora. Pero aun en las harinas que se dicen *averiguadas*, á menos que la fermentación haya sido llevada á término, siempre queda algun poco de gluten. Su división mas ó menos considerable, su falta de cohesión, su poca viscosidad ocasionada por la absorción de la humedad y otras diferentes circunstancias, pueden hacerlo inaccesible á la simple análisis mecánica sin que por esto deba concluirse que él ha sido destruido. El profesor Orfila asegura que es fácil destruir artificialmente la fuerza de cohesión del gluten, y producir en sus moléculas tanta división, que se escape de las manos con el líquido destinado á separarlo de los otros principios de la harina. Una serie de experiencias concluyentes, practicadas al efecto, que pueden registrarse en sus lecciones de medicina legal, dejan este hecho fuera de duda; mas en todos estos casos el gluten no está destruido y la acción de ciertos reactivos, demuestran constantemente su presencia.

La Comisión se hallaba entonces en el caso de imitar la conducta del químico ya citado, porque no habiendo encontrado el gluten en la última harina expuesta á la observación, era necesario buscarla en el residuo de la operación; separado este del líquido que lo tenía en suspensión fué tratado *à frío* por un exceso de ácido hidro-clórico debilitado, que tiene la propiedad de disolver la fécula sin tocar el gluten; y en efecto al cabo de cierto tiempo, se precipitó una materia en todo semejante al gluten.

Para multiplicar las pruebas que deban esclarecer la cuestión, se creyó tambien muy oportuno sujetar la nueva harina á la calcinación y destilación como se había ejecutado con las anteriores. El resultado fué completamente semejante, por que el líquido saturado con el producto de la destilación estaba perfectamente neutro, y sin acción sobre el papel de

tornasol, y amarillo de curcuma. Tratado después con los ácidos y una disolución de carbonato de potasa, no hubo señales de efervescencia.

Para comprender el resultado que antecede vamos á dar la teoría de esta operación química.

La harina de trigo, así como la de cebada y otras, está formada de ciertas sustancias inmediatas que á su vez se componen de varios principios ó elementos, cuales son el azoe, el hidrógeno, oxígeno, y carbon. Sometida á una temperatura elevada, se descompone en todos sus elementos. El azoe y el hidrógeno se combinan en la debida proporción para formar el amoniaco, y esta base salificable se une al ácido acético que resulta de la acción del hidrógeno, oxígeno, y carbon, formando así un compuesto completamente neutro, ó un acetate de amoniaco. Poco después de principiada la operación se advierte la presencia del ácido piroléusico y acético empurématico ó ácido piroacético que colora el líquido.

Además del agua que contiene la harina hay tambien formación de una pequeña cantidad que es arrastrada por los gases en estado de vapor, y va á condensarse en el recipiente. Durante toda la operación hay desprendimiento de gaz ácido carbónico, y al fin de ella aparece el hidrógeno percarbonado. El residuo sólido de la calcinación se compone de carbon, fosfate de cal y algun poco de potasa.

Esta teoría la debemos á la complacencia de uno de nuestros mas ilustrados y estimables compatriotas, y esta operación que él ha practicado muchas veces á invitación de M. Gay Lussac con un objeto algo diferente del nuestro, ha sido fecunda en consecuencias para el fin que la Comisión se había propuesto. El estudio de los diferentes fenómenos que presenta, ha dado lugar á estas deducciones—

1. El olor fuerte y picante del producto líquido de la destilación, indica la presencia del amoniaco, y por consiguiente la existencia del gluten, porque esta es la única sustancia fuertemente azoetizada de la harina. La albumina tambien lo contiene, pero es en una muy pequeña proporción.

2. El carácter neutro de este producto prueba tambien la existencia del gluten. Sin el azoe que lo compone hubieran aparecido solamente los principios ácidos de las demás sustancias de la harina; y la formación de un cuerpo neutro como es el acetate de amoniaco, no hubiera tenido lugar por falta del amoniaco que es aquí la base salificable.

3. De las deducciones anteriores resulta que los principios mediatos ó elementos de la harina ensayada estan en la debida y justa proporción recíproca, pues que ni el carbonato de potasa ni el ácido sulfurico, producen efervescencia cuando se mezclan al líquido del recipiente,

lo que seguramente se habría observado si en el existiese algun exceso de alcali ó de ácido.

4. Existiendo los principios constituyentes de la harina en la normal proporción respectiva (aunque pueden estar disminuidos en cantidad) se puede asegurar que la harina no es químicamente insalubre, y debe por consiguiente alejarse toda idea de peligro en su uso y consumación.

5. La operación química que se ha descrito, habiendo sido siempre practicada por Gay Lussac y Rodriguez sobre una harina buena, se puede concluir por analogía, que siendo semejante el resultado obtenido en nuestro exámen al que aquellos Srs. anunciaban, la harina en cuestión debe encontrarse, cuanto á la proporción y calidad de sus elementos, en las mismas condiciones de bondad y pureza.

Tales son, SS., los experimentos químicos á que ha sido sugetada la harina sospechosa, y aunque los resultados obtenidos en ellos deben ser los de mas valor para servir de base á las decisiones del tribunal, la Comisión no ha querido sin embargo omitir los que pudiese darle el exámen del estado físico de los granos y de la harina, así como las cualidades del pan que con ella se ha fabricado.

Por este exámen se ha visto que el trigo no es de una sola cosecha, que es mas ó menos viejo, que está mezclado con algunas semillas extrañas, que algunos granos estan vacíos y roídos por los insectos, otros reducidos á un polvo negro, efecto de la nequilla, especie de hongos que se fija en el grano y lo destruye. Muy pocos se han encontrado cariados. El olor sin ser natural tampoco es pronunciadamente malo. Por lo demás, el trigo está generalmente seco, sonoro, y no presenta en este momento signo alguno de fermentación. No ha podido obtenerse la germinación, lo que depende acaso de la ancianidad del trigo ó por haber sido secado al fuego. Por todas estas razones puede y debe clasificarse por de muy inferior calidad, tomando esta voz no tan solo en el sentido comercial, sino en el higiénico. Este trigo, aunque limpio y bien purgado de todo lo extraño, siempre dará una harina que corresponda á su calidad.

Así la harina que el Tribunal ha examinado presenta un color blanco sucio ó moreno, un olor fuerte, y absorbe muy poca agua; su gluten es pues mas ó menos escaso. El pan fabricado con ella, tiene mal gusto y un olor fuerte; es pesado, nada esponjoso, y no se endurece con facilidad.

Buenos Aires Setiembre 9 de 1834.

José Maria Fonseca.—Francisco P. Almeida.—Domingo Pico.

Erratas del número anterior.

Por una equivocación de apuntes, hemos incurrido en dos errores, que señalamos por ahora, reservándonos rectificarlos en la reimpression de nuestra memoria—La Policía, encargada de celebrar el remate del Mercado, no cobra los derechos, que se pagan directamente á la Colecturía General. Este error en nada altera nuestros cálculos, porque el monto de este impuesto no lo hemos comprendido en los ingresos del Departamento de Policía.

Otra equivocación es haber atribuido al rematador de la Lotería el quebranto que sufrió el derecho del alumbrado.

AVISO DE LA POLICIA.

I.

PARTE DE SERENOS.

Ocurrencias de la noche.

A las dos y media de la mañana del día de la fecha, se incendió el depósito de maderas de D. Diego White y Ca., en la calle de la Biblioteca; el Sereno de la manzana así que advirtió el fuego, hizo la señal establecida, á la que acudieron todos los de su clase mas inmediatos (haciendo tocar á fuego en sus respectivas parroquias.) El Comisario de órdenes, D. Francisco Plot, con los Vigilantes que están á su cargo, el Comisario de la seccion, D. Angel Herrero, el de igual clase, D. Diego Ruiz, el Administrador de carros de Policía, D. Luciano Islas y el Presidente de la Comision de Serenos, D. José Olague Feliú, el que se encargó de dirigir los trabajos, que fueron ejecutados por los Vigilantes, Serenos, vecinos y un piquete de Patricios, que acudió al momento con este objeto, y otro del mismo cuerpo para conservar el órden, ambos á las órdenes del oficial D. Telesforo Castañer. El fuego fué imposible cortarlo por mas que se hizo, pero se consiguió evitar cundiéndose á las casas inmediatas, y se librasen algunos carros nuevos y varios muebles.

Buenos Aires, Setiembre 9 de 1834.

II.

El día 3 del corriente ha sido tomado por el Comisario D. Andres Parra un individuo, al que se le han encontrado cuatro ganzuas y varias prendas de ropa pertenecientes á las raterías que se han experimentado en los últimos días, y se están haciendo las correspondientes investigaciones para el descubrimiento de los complicés.

El precitado individuo fué aprendido en el acto de haber sido abierta y robada la casa de Da. Francisca Lima,

por dos hombres; y habiendo dado voces las Señoras de la casa, solo se pudo tomar á uno de ellos.

Buenos Aires, Setiembre 5 de 1834.

III.

Hallándose en un estado ruinoso las bóvedas que á continuacion se expresan, en el Cementerio del Norte, las cuales exigen una pronta reparacion, se previene por medio de este anuncio á los interesados, esperando remedien con la urgencia que se demanda, el mal que se denuncia.

BOVEDAS que están abiertas, y á las que se refiere este aviso.

Seccion 6.^a—Una correspondiente á Da. Isabel Romero.

Item 8.^a—Otra perteneciente á D. Dionisio Quesada.

En las calles del enterratorio general hay dos que corresponden á D. Luis Juyllard; lo que se previene á dicho ó su apoderado.

Buenos Ayres, Agosto 26 de 1834.

NOTA.—Ademas de las bóvedas ya expresadas con los nombres de sus respectivos dueños, existen una en la 1.^a, otra en la 6.^a, y otra en la 8.^a, cuyos nombres se ignoran, por no tener piedras.

AVISOS.

AL PUBLICO

Se le suplica, suspenda su juicio sobre el informe, que ha publicado el abogado de D. José Maria Riglos en el litis que tiene pendiente conmigo, hasta que se imprima el que tambien dijo mi abogado, previniendo entretanto, que el abogado del Sr. Riglos ha truncado en su informe impreso la copia de la escritura, en la parte que contiene los términos especiales del contrato, y en que yo me he fundado principalmente, para resistir las pretensiones de su cliente.

NICOLAS ANCHORENA.

AL COMERCIO.

Acaba de publicarse por las prensas litográficas de C. H. Bacle, impresor litográfico del estado, calle de la Catedral Nos. 17 y 19, al lado del Banco Nacional, EL ESTADO GENERAL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, que manifiesta las rentas é ingresos del erario, la distribución de estos, así que sus atenciones interiores y exteriores, y demas objetos de la administracion, como por resultados de las operaciones del giro, cerrando con la demostracion de las acciones activas y pasivas, que comprende el periodo de cinco años á contarse desde el de 1828 á 1832, redactado el todo por la comision de Hacienda de la II. Sala de RR.

Al público.—Los terrenos situados en los Arroyos de Langueyú y Chapalcofú, que se anunciaron en venta en la *Gaceta Mercantil*, han sido enagenados por su legitimo dueño, y finalizado el contrato; en su consecuencia, el tercero que dice "se cree con derecho á la mitad de dichos terrenos," puede hacerlo valer; y entonces se descubrirá al público el autor de la impostura que se registra en el aviso del *Diario de la Tarde*, número 971.—Buenos Ayres, Agosto 30 de 1834.

£3 3p.

Francisco Obarrio.

El que tenga un criado ó criados sin vicios, de buena edad y quiera venderlos puede ocurrir á la calle de la Reconquista No. 31, esquina de escalada á donde encontrará con quien tratar.

Aviso importante.—En los días del 26, 27 y 28 se han ofrecido en venta unos terrenos en enfiteusis, sitos entre los arroyos de Langueyú y Chapalcofú; pero deseando evitar un quebranto al que se decidiere comprarlos, se previene al público que la mitad de los terrenos indicados corresponde á un terreno que está dispuesto á hacer valer sus derechos en caso que se intente enagenar la parte que le corresponde.

£1 6p.

PRONTUARIO

DE

PRACTICA FORENSE.

Obra muy importante que ha dejado escrita el Dr. D. MANUEL ANTONIO CASTRO, y que se acaba de publicar por esta imprenta.

Contiene tres tratados.

- 1.^o Del juicio civil ordinario y de todas sus instancias.
- 2.^o Del juicio ejecutivo.
- 3.^o De juicios particulares.

Esta obra está arreglada á las leyes nacionales, y principalmente á las de esta Provincia.—Su precio DIEZ pesos.

Se vende en la libreria conocida por por de Ocantos, calle de Potosí No. 39.

EL CODICILO

DE LOS

ESTUDIANTES.

Se halla nuevamente á venta en esta imprenta, calle de Chacabuco núm. 19—en la que se vende igualmente la gramática latina del P. HORNERO.

EL MONITOR.

Se publica todos días por la IMPRENTA DEL ESTADO, calle de Chacabuco núm. 19

Precio de la suscripcion mensual..... 7ps.

Números sueltos..... 3rls.

Se admiten suscripciones en esta imprenta.