

DIARIO DE BARCELONA,



Del lunes 30 de

octubre de 1826.

San Claudio mártir.

Las cuarenta horas estan en la iglesia de Santa Mónica de PP. Agustinos descalzos: se reserva á las cinco y media de la tarde.

Sale el sol á las 6 hs. 47 ms. y se pone á las 5 hs 13 ms.

Dias horas.	Termómetro	Barómetro.	Vientos y Atmósfera.
28 11 noche	14 grad. 9	28 p. 2	S. E. s micub.
29 6 mañana.	15	28 2	3 N. O. id.
id. 2 tarde.	15	3 28 2	2 O sereno.

NOTICIAS ESTRANGERAS.

INGLATERRA.

Lóndres 6 de octubre.

Fondos públicos. Tres por 100 consolidados de 79 $\frac{7}{8}$ á 80.

— Un periódico de la Jamaica del 13 de agosto habla , aunque de un modo algo confuso , de las alarmas que habia en Panamá , con motivo, dice , de los alborotos ocurridos en el Istmo , porque ecsistian algunos sugetos sospechosos al lado del congreso , y por las operaciones de los españoles.

— En la isla de Chiloe se han alborotado las tropas que hay de guarnicion : esta insurreccion se promovió por un tal D. Pedro Aluonate, que llegó de Lima al puerto de San Carlos en una nave inglesa ; pero no se dice con que fin.

FRANCIA.

Paris 9 de octubre.

Bolsa de hoy. Cinco por 100 consolidados 98 25. Acciones de banco 2035. Empréstito Real de España 46 $\frac{1}{2}$.

— Hablando un periódico del comercio de la China dice que los comerciantes de Lóndres , de Liverpool y de Bristol son los únicos que se aprovechan del comercio que hacen con aquella Potencia ; pero esta noticia no puede dejar de sorprender á los negociantes de estas ciu-

dades , como que es por desgracia suya muy mal fundada ; pues todo el mundo sabe que en Inglaterra ningun particular puede hacer el comercio con la China , cuyas especulaciones pertenecen esclusivamente á la compañía de la India. Cuando se trataba poco há de impedir el tráfico del té que se hacia entre los Estados Unidos y el Canadá , el Gobierno ingles tomó el partido de establecer una comunicacion directa entre Canton y el Canadá ; mas no por eso ha cesado el monopolio de la compañía , cuyas naves abastecen esta colonia. *G. de M.*

VARIEDADES.

Observaciones dirigidas á la Real Junta de Fomento de la riqueza del Reino por los profesores de ciencias naturales D. Juan Antonio Melon y D. Antonio Sandalio de Arias , acerca del insecto llamado kermes.

El kermes remitido por el Capitan general de Estremadura es un producto muy conocido de tiempo inmemorial en nuestras provincias. Los árabes lo aprovechaban para sus tintes , y lo llaman *kermes* ó *kermen* , y *karmesin* la seda que teñian con él. El doctor Laguna en sus comentarios á Dioscórides dice : „Entiendo por esta grana ciertos granos redondos y colorados que , tamaños como majuelas , se hallan apegados á aquella encinilla que llamamos en Castilla *coscoja* , y la cogen la primavera. Dentro de estos granos se encierran ciertos granicos menudos , bermejos como la purísima sangre , por cuya causa Plinio á esta grana de tintoreros llamó *scolecia* que es lo mismo que *vermicular*. Acumulando gran copia de dichos gusanillos los rocian con vino blanco muy escelente , y de este modo ahogándolos hacen de ellos unas pastillas que despues de secas se muelen en aquel tan estimado polvo de grana para teñir sedas y hacer la escarlata. Cógese ya esta escelentísima grana en muchas partes de España , y tal , que se puede igualar con la de Galicia y Armenia. En la Mancha de Aragon , y por todo el obispado de Badajoz , se hace gran caudal de ella &c.”

El kermes corresponde al orden segundo de los insectos llamados *hemipteros* por Lineo , cuyo carácter principal es tener las alas superiores semicrustáceas y cruzadas. Geoffroy comprende el kermes entre los gallinsectos de Reaumur.

Se distingue tan poco del *cocus cacti* en los principales caracteres genéricos , que no obstante la opinion del mismo Geoffroy , Olivier y otros que han pretendido separarlos , se encuentra dificultad en descubrir exactamente sus diferencias. En la cochinilla se observa que las hembras conservan , aun despues de haber tomado la forma de agalla , la apariencia de anillos , ó rayas trasversales , que fueron la causa de que Reaumur comprendiese esta especie en el número de los progallinsectos ; y las hembras del kermes cuando llegan á igual estado al que se hallan las cochinillas , presentan su piel tan estendida que no ofre-

cen en ella el menor vestigio de raya, incision ni anillo; de modo que parece mas bien una baya pequeña ó agalla que un insecto; que es lo que segun Reaumur caracteriza al kermes de un verdadero gallinsecto. Por lo demas la cochinilla y el kermes tienen los mismos caracteres, las mismas diferencias entre los secos de su respectiva especie, los mismos hábitos y modo de vivir, y las mismas metamórfosis y propiedades.

El macho tiene alas horizontales, sus antenas son largas, y compuestas de nueve ó diez articulaciones; su cuerpo prolongado termina en dos filamentos setaceos. La hembra carece de alas; su boca, que toma origen debajo de la coraza, entre el primero y segundo par de patas, se compone de un tubo ó trompa carnosa, de donde sale un aguijoncito largo que introduce en la corteza de las plantas para chupar el alimento necesario; el cuerpo consta al principio de cinco anillos casi ovalados, tomando despues la figura de una agalla ó baya pequeña, la cual fijada en las ramas ó en las hojas de los árboles acaba por secarse y servir de cubierta á los huevecillos que constituyen la nueva prole. Esta es casi siempre tan numerosa que no parece sino que la Naturaleza las ha dotado de la mayor fecundidad para llenar el enorme vacío que debia resultar de su aplicacion á la medicina y á las artes. Tan cierto es esto que repetidas veces se han contado 10802 y mas huevecillos debajo de cada conchita ó madre; ni es una ni dos solo las crias que suelen hacer en cada año, sino que llegan á tres y aun mas las reproducciones del kermes en las costas marítimas y en los climas cálidos.

Por mucho tiempo se usó de esta hermosa produccion añimal sin conocer que lo era; pues segun se deduce de varios pasages de Plinio, así este célebre naturalista como el vulgo, creian que el kermes, que se sacaba de España, de Portugal, de Francia, de Cerdeña, del Asia, de las islas del Archipiélago &c. &c., era un producto vegetal; pero cuando ha podido observarse con mayor atencion y conocimientos, se ha visto claramente que el kermes del comercio es un verdadero insecto, el cual nace, crece, se reproduce y muere sobre una encina pequeña, conocida entre los españoles con el nombre vulgar de *coscoja* y *carrasca* (*quercus coccifera*. Lin.) De esta especie de encina se conocen dos variedades bien caracterizadas por su diferente altura: una humilde y pequeña, que llama la gente del campo *maraña*, y otra que crece hasta 4 ó 5 pies. En ambas se encuentra abundantemente el kermes (*cocus ilicis* Lin.); pero se nota que en la pequeña ocupa el insecto las hojas, y en la mas alta ó verdadera coscoja se coloca siempre en los troncos y ramas. Las conchitas ó escrescencias esféricas que forma el kermes cuando ha llegado al estado y volúmen que debe tener, presentan un color rojo oscuro, cubierto ligeramente de una especie de polvillo ceniciento: el rojo subido, con que se presenta en el comercio, se debe á las operaciones que se ejecutan despues de su recoleccion.

La cosecha del kermes es mas ó menos abundante segun son mas ó menos frios y lluviosos los inviernos que la preceden. Cuando no mortifican demasiado al insecto los hielos, escarchas ó lluvias copiosas, se espera con fundamento coger una gran porcion de kermes; pero si las cortas, los incendios y demas destrozos que padecen los montes, se unen á la fuerte impresion de los temporales que suelen destruir en un momento la produccion del insecto, entonces es corta la cosecha; tambien es de notar que las coscojas mas viejas, mas bajas y menos vigorosas son las que generalmente se encuentran mas cargadas de kermes. El terreno y el clima en que se crian las plantas contribuye al tamaño del insecto y á la viveza del color. El kermes que se anida en las coscojas de las cercanías del mar, en terrenos bajos y climas calientes, es mas grueso, y abunda mas en materia colorante, al mismo tiempo que su brillo es mayor que el que se recoge en parages enteramente contrarios.

De todo esto se infiere que la asombrosa multiplicacion del kermes asegura una cosecha superior á las necesidades del dia ó á las demandas que hace el comercio de esta primera materia, y desde luego se puede afirmar que en España se pierden grandes cantidades de kermes, porque no se hace el consumo que se debiera, y porque es dificil y penosa la recoleccion.

La coscoja en que anida el insecto es por lo comun muy ramosa, y la espesura que forman sus ramas, los pies que salen reunidos, formando matorral, y lo espinoso de sus hojas obligan á coger grano á grano el kermes que contienen. No obstante las gentes del campo vencen estas dificultades, y ocupándose todos los años en hacer la cosecha, vienen al fin cargados de un producto precioso que la naturaleza les ofrece espontáneamente. Las mugeres, los ancianos y otras personas que no tienen ocupacion, y no pueden emplearse en trabajos fuertes, son los que suelen ocuparse en coger el kermes, separándolo con las uñas de los troncos, ramos y hojas en que se encuentran pegadas las conchitas que forman los insectos. Una muger ó un anciano cogen dos, tres y mas libras por dia. En donde se hacen dos cosechas al año se observa que el kermes de la segunda no es tan grueso ni de tanta materia colorante como el de la primera.

La práctica constantemente seguida por todos los colectores diestros para asegurar la cosecha del kermes, y evitar que el insecto se transforme en mosca, y salga de su concha, llevándose la materia colorante, es ir rociando con vinagre fuerte lo que se recoge cada dia, poniéndolo despues á secar. Esta operacion proporciona ademas que las conchitas recogidas y rocindas con vinagre tomen un color rojo mas subido. Hecho esto se recoge cuidadosamente el polvillo que sueltan las mismas conchitas, y se pone con separacion para mezclarlo despues con ellas en cierta proporcion, relativa á la cantidad de ambas cosas, es decir, del kermes y del polvo: por lo regular se reparten de diez á doce li-

bras de polvo por quintal de conchitas; bien es verdad que cuanto mas se aumente la cantidad de aquel, tanto mayor estimacion tendrá la grana en el mercado. Por último, estraido y repartido el polvillo que se obtiene despues de muerto el insecto con el vinagre, se lavan en vino las conchas, se les pone de nuevo á secar al sol, y metiéndolas despues en un saco de lienzo, se froian llevándolas de un lado á otro para que se pongan lustrosas y brillantes; luego se ponen en talegos, añadiéndoles la cantidad de polvo que hemos dicho arriba, y se conserva todo bien guardado para venderlo. La época mas propia para hacer la cosecha es aquella en que el insecto ha llegado á adquirir todo su creimiento, que es decir, desde fines de abril hasta fines de mayo, segun los climas y terrenos, en lo que puede haber variacion. Entonces se halla el insecto cubierto de una especie de polvillo gris, y encogiendo su cuerpecillo, parece que forma una cajita ó concha pequeña llena por su interior de un licor ó polvillo rojo muy apreciable.

Tal es el método que debe seguirse en la recoleccion y preparacion de la grana kermes.

Por lo espuesto se observará que segun las propiedades y modo de vivir del insecto, y segun la naturaleza de la planta que le sirve de alimento esclusivo, no es posible dar otras reglas que las que señala la naturaleza á esta produccion. Aunque llegase para nosotros la feliz época en que prosperando las artes arribasen al alto grado de perfeccion á que han llegado en otros paises, y necesitasen muchos kermes para los tintes, no solo no faltaría el necesario para nuestro consumo, sino que siempre tendríamos sobrante con que alimentar el comercio de exportacion. Madrid 8 de setiembre de 1826. *G. de M.*

NOTICIAS PARTICULARES DE BARCELONA.

AVISOS AL PUBLICO.

Se suplica á los interesados en el cargo del bergautin ingles Retrieve del capitan Fessie procedente de Liverpool llegado á este puerto el dia de ayer, que se sirvan conferirse á la mayor brevedad posible con sus consignatarios D. Josef Rya y Compañía.

CAPITANIA DEL PUERTO.

Embarcaciones llegadas al puerto el dia de ayer.

Mercantes españoles. De Vinaroz en 6 dias, el laud San Antonio, de 8 toneladas, su patron Vicente Vega, con algarrobas de su cuenta. — De Burriana y Alfaques en 6 dias, el laud Virgen del Carmen, de 22 toneladas, su patron Josef Valiente Quixal, con algarrobas y otros efectos de su cuenta. — De Torreblanca y Alfaques en 4 dias, el laud Virgen del Carmen, de 19 toneladas, su patron Cristóbal Forner, con algarrobas de su cuenta. — Ademas han entrado dos barcos de la costa de esta provincia con almendra, jabon, equipage y lastre.

Idem ingles. De Liverpool en 29 dias , el bergantin Ketrivee , de 271 toneladas , su capitan Josef Steel , con algodón y carbon de piedra á varios , y el buque á D. Josef Ryan y compañía.

Idem frances. De San Balery en la costa de Bretaña en 44 dias , el bergantin Aquiles , de 192 toneladas , su capitan Sebastian Figarat , con lastre para Cette.

Libros. *Falcó* : historia compendiada de la Religion , antes de la venida de Jesucristo , traducida del frances al español. Esta obra , cuyo autor original es *Mr. Lhormond* , eclesiástico virtuoso conocido en Francia y fuera de ella por su solida instruccion y consumada experiencia , como tambien por otras producciones de su saber y celo , como son la *Doctrina cristiana* y la *Historia abreviada de la iglesia* , es la primera que se ha apresurado la *Sociedad católica de buenos libros* establecida despues de la restauracion en la capital de Francia á ponerla en manos del pueblo , dando con esta preferencia un realce muy señalado á una obra , que conviene leer integra para formar una idea cabal de su mérito , y la cual ha juzgado digna de ocupar el lugar primero entre cuantos compendios históricos de esta clase se conocen hasta el dia , 2 tom. 8.^o — *Saint Pierre Pablo y Virginia* , nueva edicion adornada con seis láminas finas á imitacion de la que el autor publicó en Paris. *La Valle* , oraciones y meditaciones para asistir con fruto espiritual al santo sacrificio de la misa , nueva edicion aumentada , 1 tom. 12.^o *El Saviñanito* ó historia de un jóven huérfano , por Madama Remeville , 1 tomo 12.^o con una lámina fina. *La Huerfanita inglesa* ó historia de Carlota Summers , nueva edicion , 4 tom. 12.^o con 4 láminas finas. Obras del célebre *Mistriss Bennet* , traducidas al castellano por D. Félix Enciso , 14 tomos 8 con otras tantas laminas : véndense en la olicina de este periódico.

Franc. Fidalgo Saavedra , Seminarista Auriensis , de Summa S. Thomæ quibusvis theologicis institutionibus præferenda , Oratio ad studia Seminarii optimis auspiciis inchoanda , habita xv kal. nov. 1818 : se hallará de comision en la imprenta de la viuda Pla , calle de Cottoners.

Calendario para el principado de Cataluña para el año 1827 : véndese en la librería de Oliva , junto á la plaza de Santa Maria.

Ventas. Juan Soler , confitero , en la plaza del Angel , tiene prevenido como los demas años una variedad de platos montados de diferentes clases de dulce con los bocadillos que tanto aprecio tuvieron el año pasado , turrónes , yemas y cuatro distintas clases de panecillos que venderá todo mezclado á 6 rs. vn. la libra ; advirtiéndole que los panecillos mas comunes serán los de masapan que venderá por si solos á 4 rs. vn.

El que quiera comprar vino de Málaga de cuatro años al precio de doce duros la carga y á diez y ocho cuartos el porron , y aceite de buena calidad á tres pesetas y seis cuartos el cuartal , carbon de encina de Mallorca á cinco rs. la arroba , que se venderá por arrobas y medias arrobas , y á cargas á catorce pesetas y media , lo hallará en el es-

tanquillo de tabacos tras del meson del Alba , esquina de la calle de los Metjes.

En la calle de Xuclá , núm. 45 , al lado del Retiro , hay una taberna en la que se vende vino blanco de buena calidad á diez y seis cuartos el porron.

En la calle del Conde del Asalto , núm. 23 , se ha establecido un almacen de vinos viejos de todas calidades , aguardiente y aceite por mayor y menor á precios equitativos.

La persona que guste comprar algunas piezas de ropa para hombre, como son entre ellas una capa con vueltas carmesinas , una levita , un dorman guarnecido de pieles y varios chalecos casi todo nuevo , podrá conferirse con Guillelmo Compte , sastre , que vive en la calle de Bot, en la Porta Ferrisa , casa núm. 11 , quien dará razon de quien desea venderlo á un precio equitativo.

El vino rancio de su propia cosecha que vende Francisco Ribas , librero , en la plaza de San Jaime , todo el año á seis reales el porron, lo dará á cinco reales desde la vigilia de Todos los Santos hasta el último dia de la octava de dicha festividad , y despues se volverá á vender á seis reales : tambien se vende vinagre á ocho cuartos el porron , y tomando á barrilones ó medios barrilones á razon de siete cuartos.

En el almacen de la plazuela de San Francisco de Asis , casa del escribano D. Francico Roquer , se vende vino blanco de superior calidad que tiene dos años á diez y seis cuartos el porron : de Málaga tambien superior á 3 rs. vn.: vinos rancios del Priorato y de la costa á diez y seis y veinte y cuatro cuartos , peseta , peseta y media , dos y á tres pesetas el porron : malvasia de la mas superior de Sitjes á peseta y media y á dos pesetas el porron.

Retorno. Del meson del Violin sale mañana á las cuatro y media de la misma el carabá de Antonio Ricart para Igualada y su carrera , y lleva los asientos á seis pesetas.

Pérdidas. Desde la Porta Ferrisa hasta la Rambla y mediania de la calle de Escudellers , se perdió una llave de reloj grande de nacar , engastada en oro , con un busto en ambas caras, imitando á camafeo : la persona que la hubiese recogido se servirá entregarla en la casa de coreos , piso principal , donde se gratificará competentemente.

Cualquiera que hubiere recogido una cotorra que se estravió del balcon del tercer piso de la casa de D. Francisco Angirot , sita en la calle de Raurich , núm. 1 , podrá acudir á la taberna de Rotxotxo, donde se dará una competente gratificacion.

Quien hubiese encontrado una almendra de diamantes montada al fino, que se cayó en la calle del meson de San Antonio : se dará una competente gratificacion á quien la entregue en el número 4 de dicha calle.

Cualquiera que hubiese recogido una perrita goda de seis años , que se estravió por varias calles , tenga la bondad de devolverla en la calle de Ripoll , tienda núm. 48 , donde lo gratificarán.

Desde la calle de Moncada y varias otras hasta la Vidriera se perdió un medalloncito con un ramito dentro : se suplica á quien lo haya hallado se sirva devolverlo á casa Almirall, en dicha calle de Moncada, que darán una competente gratificacion.

Desde la calle de las Filateras pasando por otras varias hasta el Borne se perdió la almendra de una arracada de diamantes : se suplica á quien la haya encontrado se sirva llevarla á casa de Salvador Torres, que vive en dicha calle de las Filateras, que enseñarán la compañera y á mas de las gracias darán un duro de gratificacion.

Onofre Vilá platero en la calle de la Platería, dará las señas y una gratificacion á quien le entregue una pequeña almendra de diamantes y topacio.

Hallazgo. Cualquiera que haya perdido un rosario encadenado de plata, que se encontró en la Catedral, podrá acudir á casa Almirall calle de Moncada, que dando las señas se le entregará.

Sirvientes. En la travesía de Guardia, núm. 8, segundo piso, darán razon de quien busca un criado soltero y jóven que sepa guisar y cuidar un caballo, y tenga quien le abone.

En la calle de Botella, frente del Padró, hostel del Mont del Carmen, darán razon de un jóven de 19 años de edad, que desea servir: sabe escribir y contar, y tiene quien le abona.

Se necesita una cocinera habilitada para desempeñar su destino; la que tenga estas circunstancias y personas que la abonen, podrá acudir al maestro sillero que habita en la calle Ancha esquina á la iglesia de la Merced.

Nodriz. Una jóven de 26 años de edad, cuya leche es de cuatro meses, desea criar en su casa ó en la de los padres de la criatura : informarán en la tienda del requesonero de la Porta Ferrisa, esquina de la calle de Bot.

Teatro. Hoy á beneficio del primer actor y director de escena de la compañía española, se ejecutará la acreditada tragedia en cinco actos, titulada : *Otelo ó el Moro de Venecia*; la que será escornada con la posible propiedad, y en cuyo desempeño se esmerarán las Señoras Galan y Samaniego, y los Sres. Valero, Noren, Lopez, Bagá y el interesado. Será intermediada con el baile nacional; y dará fin á la funcion el divertido sainete del Sr. Castillo, nominado: *La feria del Puerto de Sta. María*. Si el agraciado logra la dulce satisfaccion de que el público recompense sus débiles tareas; si consigue merecer su asistencia y aprobacion; si ha sido feliz en elegir la funcion que le ofrece; nada le quedará que desear á Bernardo AVECILLA. A las seis y media.

CON REAL PRIVILEGIO.

En la Imprenta de la Viuda é Hijos de D. Antonio Brusi.