

Table with 2 columns: City and Date. Includes entries for Buenos Aires, Montevideo, Valparaiso, etc.

La navegacion fluvial decretada por el gobierno de Bolivia está subdividida, cual ya dijimos, en dos sistemas distintos...

El Paraguay es el tronco de este sistema, rio caudaloso, segun se nos dice, y apto para la navegacion por vapor casi desde sus cabezeras...

Bastantes ventajas ofrece en este sentido el Pilcomayo, rio tambien de suficiente caudal que afluye al mismo Paraguay...

El Black Warrior nos ha traído periódicos de Mofila del 9 y de Nueva-Orleans del 8 y en ellos encontramos unos cuantos pormenores de noticias llevadas a Nueva-York...

Segun noticias de Viena el gobierno austriaco habia recibido del Francia varios notas diplomáticas en que se protestaba contra la conducta de aquel en Italia...

Continúa en Lombardía el estado de cosas que ya conocemos. Los esposos Madari habían llegado a Marsella...

Buenos-Aires.—En Nueva York se habian recibido fechas de Buenos-Aires hasta el 2 de febrero y segun ellas Urquiza estaba en marcha sobre dicha ciudad...

Con fecha posterior (la del 19) se modifica sin embargo hasta cierto punto una de las noticias anteriores. Urquiza en efecto no solo estaba en marcha sino que aun habia llegado a las inme-

requiero (como nunca nos ensaremos de repetir) algo mas que pomposos decretos e indispensablemente a la fuerza y a la ilustrada cooperacion de los estados...

Del Rio Bermejo, tercero y último ramal de este sistema, haromos mas breve mención. Sus aguas, menos caudalosas, no ofrecen tantas facilidades...

Resulta pues que la idea de entablar el tráfico de Bolivia por el rumbo de los rios que desembocan en el de la Plata aun cuando fecunda en sí y dotada de un grande porvenir dista aun mucho de poseer la suficiente madurez para que pueda considerarse realizable...

PRETO-RICO.—Tenemos a la vista el Poncho con fecha hasta el 26 de marzo último, pero no contiene novedad alguna de nota, ocupando sus columnas varios proyectos de adelantos materiales, como son la formacion de un Banco y la introduccion de inmigrados chinos...

Respecto a la situacion del mercado en punto a frutos lemos lo siguiente: Ha habido apariencia de que el azúcar iba a bajar, pero de tres a cuatro dias acá se solicitan los azúcares enojados con mas afán que nunca...

El Black Warrior nos ha traído periódicos de Mofila del 9 y de Nueva-Orleans del 8 y en ellos encontramos unos cuantos pormenores de noticias llevadas a Nueva-York por el vapor de la línea Collins Arctic...

Segun noticias de Viena el gobierno austriaco habia recibido del Francia varios notas diplomáticas en que se protestaba contra la conducta de aquel en Italia...

Continúa en Lombardía el estado de cosas que ya conocemos. Los esposos Madari habían llegado a Marsella...

Buenos-Aires.—En Nueva York se habian recibido fechas de Buenos-Aires hasta el 2 de febrero y segun ellas Urquiza estaba en marcha sobre dicha ciudad...

de todas las personas que conocen las ventajas políticas y morales que han de reportar Guinía de Miranda y sus habitantes con la erccion de su iglesia...

ESTADOS-UNIDOS.—Con fecha 8 del actual dicen de Washington que Mr. Soule habia sido unánimemente aprobado por el Senado para embajador de los Estados-Unidos cerca de S. M. la Reina...

En la sesion del 1º del actual Mr. Mason pidió y obtuvo el permiso del Senado para devolver al Presidente tanto el memorial como los demás documentos en que Mr. Rice, cónsul que fué de los Estados-Unidos en Acapulco...

En la sesion del 1º del actual Mr. Mason pidió y obtuvo el permiso del Senado para devolver al Presidente tanto el memorial como los demás documentos en que Mr. Rice, cónsul que fué de los Estados-Unidos en Acapulco...

Las ventas de manteca del 7 fueron 100 barriles de prima 9 cent. la libra, 600 cueros del número 1 a 9 cent. y 313 barriles de la inferior a 7 cent. Del café de Rio se vendieron el mismo día 350 sacos a 9 cent. libra...

INCENDIO EN CHARLESTON.—El 4 del actual ocurrió uno que destruyó 20 casas en las calles de King, Reed y Mary. Las pérdidas no fueron sin embargo grandes, pues solo se computan en 70,000 pesos.

Correo de la Isla. TRINIDAD.—En el Correo leemos: Un paseo a Guinía de Miranda.—Hendición de su primera iglesia. Prayge las de mejoria. El objeto que motiva los festejos celebrados en Guinía de Miranda en las proximas pasadas...

Las puertas se abrieron y los domésticos primeramente y los hereros en seguida entraron silenciosos y se colocaron en derredor de la mesa. El banquero puso sus vestidos de gala, pero a juzgar por la consiguiente que se pintaba en sus rostros se hubiera dicho que aquello era los preliminares de un convite funebre...

Hubo un momento de ansiedad general. El anciano Flars con las cejas fruncidas y los brazos cruzados sobre el pecho parecia el mas intranquilo de todos los circunstantes. El criado volvió solo y trayendo una carta. La carta era dirigida a madama de Flars. Francis se la entregó diciendole:—Leed pronto, leed.

de la noche la arqueta de jóvenes aficionados a un gusto de obsequiar a nuestro apreciable Sr. Teniente Gobernador, D. Francisco de Ceballos...

Defuncion.—Ha fallecido en la ciudad de Trinidad el Sr. Teniente coronel graduado y retirado D. Joaquin Díezola una edad bastante avanzada.

Defuncion.—Ha fallecido en Remedios despues de una penosa y larga enfermedad la Sra. D.ª Josefa Perez, esposa del Sr. administrador de correos, D. Manuel Vique.

Defuncion.—En la noche del lunes 6 le fué dada a nuestro apreciable Sr. Teniente Gobernador D. Francisco de Ceballos por la banda de música militar del regimiento de Galicia con motivo de haber sido agraciado por S. M. con el grado de coronel del regimiento infantería de Yarraguan.

Exportacion de frutos en el mes de marzo.—Cajones de azúcar 4,229 1/2.—Bocoyes de idem 1,351. Medios de idem 1,015. Bultos de idem 1,015. Miel de purca 281 9/10.—Lema de alieja 3,043.—Tabor labrado, mullares 137.—Pipas de aguardiente 100.—Cera amarilla 133.—Tablones de idem 4.—Cajones de idem 44.—Tosas de idem 4.—Arrollos de cacao 56.

Se ha verificado en los buques siguientes: españoles G. americano 31; bromes 2.—Total 30. Tom de posion.—En uso de superior honrreria ha mandado el Sr. Gobernador a restablecer el salubridad de la Isla de Trinidad a restablecer el salubridad de la Isla de Trinidad...

Movimiento de la poblacion.—Estado de los matrimonios, bautismos y entierros habidos en esta ciudad durante el primer trimestre de 1 presento año. En la iglesia parroquial matriz.—Matrimonios de blancos 9. Idem de color 6.—Total 15. Bautismos de blancos 52. Idem de color 62.—Total 114. Entierros de blancos 28. Idem de color 33.—Total 61.

En la auxiliar de San Francisco de Paula.—Matrimonios de blancos 10. Idem de color 2.—Total 12. Bautismos de blancos 53. Idem de color 51.—Total 104. Entierros de blancos 16. Idem de color 25.—Total 41. Nesimen.—Matrimonios 27.—Bautismos 218.—Entierros 102.—Resultado a favor de la poblacion 116 individuos.

VILLALBA.—Lemos en el Eco: Nuevo Cementerio.—Muy pronto, tal vez en estos dias, veremos poner la primera piedra para los cimientos sobre los cuales se ha de levantar el nuevo cementerio que ya reclama nuestra poblacion. Serenata.—El sábado 2 por la noche con motivo de haber fallecido el Sr. Teniente Coronel D. Joaquin Díezola, Sr. Obispo Diego de Sotomayor, Sr. D. Francisco de Paula Félix y Solana, la brillante música del regimiento de Galicia obsequió a S. E. con una agradable serenata, en la que como siempre, tocó piezas de muy buen gusto. La concurrencia asistió llena de la morada de S. E. I. era extraordinaria y con ella zozamos nosotros del placer que tan ameno nos brinda esa excelente música.

de la noche la arqueta de jóvenes aficionados a un gusto de obsequiar a nuestro apreciable Sr. Teniente Gobernador, D. Francisco de Ceballos...

Defuncion.—Ha fallecido en la ciudad de Trinidad el Sr. Teniente coronel graduado y retirado D. Joaquin Díezola una edad bastante avanzada.

Defuncion.—Ha fallecido en Remedios despues de una penosa y larga enfermedad la Sra. D.ª Josefa Perez, esposa del Sr. administrador de correos, D. Manuel Vique.

Defuncion.—En la noche del lunes 6 le fué dada a nuestro apreciable Sr. Teniente Gobernador D. Francisco de Ceballos por la banda de música militar del regimiento de Galicia con motivo de haber sido agraciado por S. M. con el grado de coronel del regimiento infantería de Yarraguan.

Exportacion de frutos en el mes de marzo.—Cajones de azúcar 4,229 1/2.—Bocoyes de idem 1,351. Medios de idem 1,015. Bultos de idem 1,015. Miel de purca 281 9/10.—Lema de alieja 3,043.—Tabor labrado, mullares 137.—Pipas de aguardiente 100.—Cera amarilla 133.—Tablones de idem 4.—Cajones de idem 44.—Tosas de idem 4.—Arrollos de cacao 56.

Se ha verificado en los buques siguientes: españoles G. americano 31; bromes 2.—Total 30. Tom de posion.—En uso de superior honrreria ha mandado el Sr. Gobernador a restablecer el salubridad de la Isla de Trinidad a restablecer el salubridad de la Isla de Trinidad...

Movimiento de la poblacion.—Estado de los matrimonios, bautismos y entierros habidos en esta ciudad durante el primer trimestre de 1 presento año. En la iglesia parroquial matriz.—Matrimonios de blancos 9. Idem de color 6.—Total 15. Bautismos de blancos 52. Idem de color 62.—Total 114. Entierros de blancos 28. Idem de color 33.—Total 61.

En la auxiliar de San Francisco de Paula.—Matrimonios de blancos 10. Idem de color 2.—Total 12. Bautismos de blancos 53. Idem de color 51.—Total 104. Entierros de blancos 16. Idem de color 25.—Total 41. Nesimen.—Matrimonios 27.—Bautismos 218.—Entierros 102.—Resultado a favor de la poblacion 116 individuos.

VILLALBA.—Lemos en el Eco: Nuevo Cementerio.—Muy pronto, tal vez en estos dias, veremos poner la primera piedra para los cimientos sobre los cuales se ha de levantar el nuevo cementerio que ya reclama nuestra poblacion. Serenata.—El sábado 2 por la noche con motivo de haber fallecido el Sr. Teniente Coronel D. Joaquin Díezola, Sr. Obispo Diego de Sotomayor, Sr. D. Francisco de Paula Félix y Solana, la brillante música del regimiento de Galicia obsequió a S. E. con una agradable serenata, en la que como siempre, tocó piezas de muy buen gusto. La concurrencia asistió llena de la morada de S. E. I. era extraordinaria y con ella zozamos nosotros del placer que tan ameno nos brinda esa excelente música.

pañia de artistas habaneros, mimicos y cantantes, en trajes que ellos mismos habian confeccionado en sus talleres. Esta compañía, que se componia de cinco individuos, se repartieron en el teatro de San Juan, verificando el primer acto en la noche del día 6 de marzo. En uno de los programas vimos el primer acto del Tio Cándido, desempeñado el papel de Cándido una señorita aficionada, a los que fueron obsequiados por S. Srta., continuando la función hasta despues de las doce, en que todos se retiraron.

Defuncion.—Ha fallecido en la ciudad de Trinidad el Sr. Teniente coronel graduado y retirado D. Joaquin Díezola una edad bastante avanzada.

Defuncion.—Ha fallecido en Remedios despues de una penosa y larga enfermedad la Sra. D.ª Josefa Perez, esposa del Sr. administrador de correos, D. Manuel Vique.

Defuncion.—En la noche del lunes 6 le fué dada a nuestro apreciable Sr. Teniente Gobernador D. Francisco de Ceballos por la banda de música militar del regimiento de Galicia con motivo de haber sido agraciado por S. M. con el grado de coronel del regimiento infantería de Yarraguan.

Exportacion de frutos en el mes de marzo.—Cajones de azúcar 4,229 1/2.—Bocoyes de idem 1,351. Medios de idem 1,015. Bultos de idem 1,015. Miel de purca 281 9/10.—Lema de alieja 3,043.—Tabor labrado, mullares 137.—Pipas de aguardiente 100.—Cera amarilla 133.—Tablones de idem 4.—Cajones de idem 44.—Tosas de idem 4.—Arrollos de cacao 56.

Se ha verificado en los buques siguientes: españoles G. americano 31; bromes 2.—Total 30. Tom de posion.—En uso de superior honrreria ha mandado el Sr. Gobernador a restablecer el salubridad de la Isla de Trinidad a restablecer el salubridad de la Isla de Trinidad...

Movimiento de la poblacion.—Estado de los matrimonios, bautismos y entierros habidos en esta ciudad durante el primer trimestre de 1 presento año. En la iglesia parroquial matriz.—Matrimonios de blancos 9. Idem de color 6.—Total 15. Bautismos de blancos 52. Idem de color 62.—Total 114. Entierros de blancos 28. Idem de color 33.—Total 61.

En la auxiliar de San Francisco de Paula.—Matrimonios de blancos 10. Idem de color 2.—Total 12. Bautismos de blancos 53. Idem de color 51.—Total 104. Entierros de blancos 16. Idem de color 25.—Total 41. Nesimen.—Matrimonios 27.—Bautismos 218.—Entierros 102.—Resultado a favor de la poblacion 116 individuos.

LA HERBERIA DE NOGARET. (Continuacion.) XV. Mientras que esta escena conmovedora tenia lugar en el primer piso del castillo otro de igual apasionamiento se representaba en el segundo en el aposento del marqués. Mr. de Lestang habia permanecido en la herberia hasta las once con Francis, que radiante de alegría se entregaba con ardor sin igual a su trabajo acostumbrado. Despues, cuando se hallaba ya en su aposento, en vez de acostarse se puso a acariciar con el pensamiento el presente triunfo y risueño que le ofrecia la realidad. Estaba rodeado en su sofá fumando un tabaco y con los pies junto al fuego cuando la puerta se abrió sin ruido. Madama de Flars entró. Estaba pálida y la compostura de su traje atestiguaba que aun no habia pensado en tomar reposo. —¿Vos, Anis? dijo el marqués. —Sí, respondió ella, depositando la palmarita que llevaba en las manos y arrojándose en un sillón que queria conversar con vos. —¿Cuan pálida estáis, Anis? —Las emociones de este día me han quebrantado. —Felizmente se ha reparado el mal y el descalace. —El descalace es imposible. —¿Que queréis decir? respondió. —Quiero decir que sin duda yo eran bastantes todos los tormentos que me ha infligido el amor que os profesó, y que debia esperaros otro aun. —¿Cual? —Los celos. Estoy celosa. —¿Luchó el marqués? ¿querida deberia tener celos de la esposa? ¿aun acaso a su mujer? —No, cuando ella ha precedido a la querida, pero cuando le sigue. —¿Y...? —No sé, pero ella es hermosa... joven... sencilla. No quiero. —Pero, querida mía, dijo el marqués frunciendo las cejas, bien conoceréis que si retiró mi palabra no perdéis. —¿Que me importa? exclamó madama de Flars con violencia. —¿Pudé a mí el ser importado? —A vos? dijo ella con traza burlesca, ¿a vos? Os atreverais a decirme que vuestra vida no está encadenada a la mía, en el presente y en el porvenir por medio del amor de mi hijo del pasado? —¿Sois acaso vuestro esposo? —¿Tenéis razon, exclamó la joven con color: no sois mi esposo, pero sois mi seductor. Vos sois el que me llenado mi senda del barro de la infamia... No sois mi marido, pero sois el hombre que despues de haberme fascinado con falsas promesas me abandonó un día, me arrojó a la calle magullada y medio desnuda, dejándome entregada al oprobio y a la miseria. No sois mi marido, pero sois el hombre que despues que hallé un esposo para el cual queria vivir honrada y para, y a cuya mansión me dirigia con el alma tranquila y llena de reconocimiento, vino a interceptar mi camino y con lágrimas mentidas, con ojos de desesperacion, me sumió nuevamente en la piscina inmunda del pasado, en esa existencia hipocrita de donde quise salir para siempre! —No sois mi marido, pero sois mi cómplice: estamos ligados, encadenados uno a otro, y en vano me diréis que no estamos casados! Ahora bien; sabedlo, Anis, yo no os excoy de ella, porque primero, mil veces confesé todo a Mr. de Flars; primero me roerla el corazón si os viese en brazos de otro. No, no te casarás con ella, porque si en este instante no te alejas despierto a todo el mundo y delante de todos dirás a gritos que soy tu querida! —¿Mi querida amiga, dijo el marqués atrayéndola a sí, la infamia es la que os impide en nuestro camino. He manejado con escrupulosamente los negocios de tu marido—sin guardar nada. ¿Como quietes pues que partí? ¿Que será de mí? —Y la voz de ese hombre al pronunciar esas palabras infames, que lo pintaban por entero, la voz de ese hombre no temblaba! El rubor de la vergüenza, la sangre degenarada de una antigua raza no se agolpaba en su frente! —¿Pues bien, exclamó madama de Flars: bajare un ardo mas en la escala de infamia en que me habéis colocado... Nada tengo que sea mas todo lo que puedo de mi marido... Voy a doros mis diamantes, mis brazaletes, mis sortijas, mi bolsa... Voy a robar a mi marido por vos... pero alejaste parte, te digo! Y me arrojaste a los pies del marqués con las manos en actitud suplicante...

animar a sus dueños para que continúen en su empresa con la debida constancia segun de que cuando el tiempo haga caer algunas de las cosas que son indispensables para todo el que aprecie lo bueno de Guanabacoa sea de él.

Gran baile.—Se dice que en la noche del próximo domingo tendrá efecto un gran baile en la Sociedad de Isabel II de la villa de las Lomas, costado por varios vecinos, quienes han hecho un extenso convite de personas de ambos sexos. Este baile puede considerarse como uno de los deliciosos acontecimientos que Guanabacoa llama a su seno a los temporistas.

NOTICIAS RELIGIOSAS. Santo de la Cruz.—San Hermenegildo, mártir.—Celebre es en la historia de España la memoria de este santo. Fue hijo primogénito de Leovigildo, rey de los visigodos. En sus primeros años siguió el arrianismo, pero a efecto de las persuasiones y consejos de su tío San Leandro abrazó después el catolicismo. Por orden de su padre estuvo preso en la torre de Sevilla, donde padeció varios tormentos en defensa de la fe y Siberto le partió la cabeza con un hacha el día 13 de abril del año de 589.

También se menciona a los Santos Justino el Filósofo, Máximo, Quintiliano, Dadas, Carpo, olisipo, Papiro, diácono, Agatónico, su hermano, Agatodoro, su hijo y otros muchos compañeros, todos mártires, y San Ginesio y todos confesores.

Misas solemnes.—El jueves: En el Monasterio en la Catedral al Sacramento a las 8. En Bolneta a las 7. En el Espíritu Santo en sufragio por los hermanos y hermanas vivos y difuntos: En el Cerro y parroquia de Guanabacoa a las 7, todas a S. D. M. de renovación. En Sta. Catalina a las 6 y en San Francisco a las 7 a S. José: En el Potosí de 7 a 8 su título.

ESTADO DE LOS HOSPITALES DE CADIDAD. San Juan de Dios.—Hombres. Existencia de enfermos el 11 de abril por la mañana..... 160 Entrados durante dicho día..... 164 Salidos..... 3 Muertos..... 3

Existencia del 12 de abril por la mañana..... 161 (1) De cirugía 89 y de medicina 72. (2) San Francisco de Paula.—Mujeres. Existencia de enfermas el 11 por la mañana..... 63 Entradas durante dicho día..... 0 Salidas..... 0 Muertas..... 1

Remitidos. La señora doña María de la Luz de la Barrera, cuya larga vida ha demostrado todas las virtudes, la que en su hogar de familia señora doña María Asunción Grifol de Fontanills, el gracioso niño don Nicolás Eugenio Lopez de la Torre y la interesante señorita doña Juana de Mesa y Vazquez dejando un doloroso vacío en el corazón de sus familias y amigos han ofrecido en los últimos días de la anterior semana la triste comedia de haber conocido sus vicisitudes la muerte en todas las épocas de la vida, la ancianidad, la juventud, la pubertad y la niñez.

Estas circunstancias se hicieron remarcar principalmente en sus últimos por la acertada construcción y adornos de los aparatos, coches y trajes que se emplearon en ellos, acatada clasificación que sirve de una muestra del adelantamiento que ha alcanzado este ramo en esta ciudad.

El de las dos señoras mencionadas siguiendo su estado fuero servidos con arreos mortuos los que siendo del mayor lujo eran a la vez de la mas elegante sencillez, pues nada se notaba en ellos que no revelara una rigurosa severidad y un esquisito esmero en los adornos hasta en los últimos pormenores: los lacayos y el coche fúnebre, los arcos de las parejas, todo con tanta comidante y conjunto grave que se exige en esta clase de funerales.

El día del entierro don Nicolás Eugenio Lopez de la Torre revistió por el contrario la mayor holandéz y lujo de adornos en la calzada de la Reina, donde se agolpaban los transeúntes a las ventanas de la casa mortuoria, en cuya sala se ofrecía un magnífico túmulo de cristales desahucando de un pavimento rico y brillante a la altura de entre un profuso de bellos candelabros de plata.

No menos lucido el aparato negro con adornos blancos que como estuvo de cuerpo presente la señorita doña Juana de Mesa y Vazquez fuero sus enterrados para el tren funerario de Grifol la mas favorable muestra de lo que se escapa un inteligente y decidido propósito cuando se consagra a adquirir sin omitir diligencia alguna el primer lugar entre los establecimientos de esta clase en la ciudad, y el trabajo de lacayos del entierro del referido niño, y muy principalmente el vistoso carro, vestido de blanco oro, los 24 cocheros, tan lujosamente ataviados, y el traje del cochero, palafreteros y pajes dan sobre todo una relevante prueba de que su establecimiento ha llegado ya a un grado tal de adelanto que poco tiene que envidiar aun a los de otros países mas avanzados que el nuestro.—L. de E. y S.

Señores Redactores del Diario de la Marina. Muy señores míos: Fíjate en la bondad de ustedes se atreve a esperar dentro cabida en su apreciable periódico a las siguientes líneas su mas atenta servidora Q. S. M. B.—Rita García Menocal de Hernández.

Siendo hábil reducidos los límites de mi pecho para contener la alegría y gratitud que en el rebusco codo gustosa al deseo vehemente de mi corazón haciendo pública una manifestación de estos mismos sentimientos no obstante que ellos no son sino el eco de lo que hoy resuenan de uno a otro extremo de la Isla, he querido por lo que tiene un ánimo leal, sensible y reconocido.

Al grito recto y severo de la ley vimos alzado ya el tablado fatal sobre el que deberían esperar algunas desdichadas víctimas un momento de estruendo. Un velo de muerte oscureció el cielo de esta ahora mas que nunca vestida Antilla. El ángel del dolor los hizo sus língües alas derrambas por do quiera lágrimas, luto y desolación. Ay! Un instante más y tan terrible catástrofe sería irremediable!

Pero he aquí que perdida ya toda esperanza, cuando nuestros corazones consternados elevaban ruego ferviente al Supremo Juez, ante cuyo tribunal inflexible habrían las víctimas de comparecer licen pronto, dejóse oír la voz de la misericordia y con un compasivo pronunciamiento la palabra perdón y con un generoso cerra vacía la profunda huesa: devuelven la alegría y el consuelo a la amante madre, a la tierna esposa, al hijo cariñoso; restituye al hombre fuera de la ley a la sociedad de los otros hombres e imprime en todas las almas un sello indeleble de gratitud perpetua.

A este acto de sublime clemencia debe mi esposo los días que desahora cuento de existencia. ¿Que pues podría decir? ¿Como explicar lo que siento e intentar al pasar repentinamente de la mas honda desesperación a la dicha mas inesperada?

Loor eterno a nuestra escelta Soberana, que con tanto acierto conllo los destinos de esta patria como lo ha merecido. Fue el año de 1830, Sr. don Valentín Canó, con tan dignamente supo interpretar los deseos de S. M. hacfa este pueblo siempre fiel, siempre leal, siempre amante de sus reyes.

Sr. brigadier gobernador del Castillo de San Carlos de la Cabana y señores oficiales de los regimientos Isabel II y Unión. Muy señores míos: Ya que a mi esposo no le ha sido posible dar por sí mismo y a cada uno de ustedes prueba de su gratitud me apresuro yo a hacerlo en su nombre, ofreciendo este público testimonio, oferta bien merecida ciertamente, por la alta consideración y delicadas consideraciones que han tenido la bondad de usar con aquel, conmigo y toda mi familia durante la prision de mi esposo en dicha fortaleza, persuadidos de que nuestro reconocimiento y la memoria de conducta tan noble y caballerosa vivirá perpetuamente en nuestros corazones.

Soy de ustedes su más sincera y reconocida amiga Q. B. S. M.—Rita García Menocal de Hernández.

Señores Redactores del Diario de la Marina. Muy señores míos: Agradezco sobremanera a la bondad de ustedes den publicidad en su periódico a la cura que me ha hecho el licenciado don Manuel Roig y Bravo, y que paso a referir:

Acometido de una enfermedad del pecho que me hizo esputar sangre varias veces no opeche del mal a su rigor, creyéndolo de poca entidad, y llevé al incremento que me puso a los bordes del sepulcro. En tan peligroso estado, y mas bien dicho, desvíen de mi existencia, ocurrió afortunadamente al estado facultativo para que me asistiese, surtiendo los medicamentos aplicados el efecto mas satisfactorio, así que al regreso del campo, donde fui a convalecer por su amable, me siento radicalmente curado de la enfermedad, lo que manifiesto en demostración de gratitud y para que la humanidad doliente no carezca de un digno profesor.—Habana y abril 12 de 1833.—Enrique Laurence.

Administración de la Real casa de Beneficencia. A propuesta de Sr. Director ha sido aprobado por la Junta de gobierno el siguiente proyecto de contrato para el establecimiento de un taller de zapateros y de un taller de carpinteros para la enseñanza de las personas a quienes se les da el asilo.

Primero.—La Real casa de Beneficencia facilita local y todos los recursos necesarios para el establecimiento de un taller de zapateros y de un taller de carpinteros en el asilo de la Real casa de Beneficencia. Segundo.—Se entregará igualmente al contratista en el acto de la adjudicación el importe de un mes de sueldo de cuenta de la Real casa de Beneficencia y general asilo. Tercero.—La contrata se estipulará por cinco años con las estipulaciones que se expresan.

Quinto.—En los seis primeros meses del establecimiento no podrá el taller de zapateros ni el de carpinteros producir utilidad alguna, sino que se gradará su costo mensual. Sexto.—El taller de zapateros y el de carpinteros se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Séptimo.—Después de la apertura de la mañana a las diez de la mañana hasta las tres de la tarde, y de la noche a las diez de la noche, se ocupará el taller de zapateros y el de carpinteros con los alumnos que se presenten para ser admitidos en el taller de zapateros y el de carpinteros.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Decimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Undécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año. Duodécimo.—El taller de zapateros y el de carpinteros, se abrirá en el mes de mayo de cada año, y se cerrará en el mes de octubre de cada año.

Trains de Rillieux para la elaboracion del azúcar de caña. DON MARTIN FRANCISCO DE GARBISO, Caballero Comendador de la Real orden americana de Isabel la Católica.

Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

EL OCULISTA. D. MARTIN FRANCISCO DE GARBISO, Caballero Comendador de la Real orden americana de Isabel la Católica.

Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Interesante a los hacendados. Mr. C. Thompson, inventor del método de cultivo de la caña de azúcar, ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla. Se ofrece a vender a los señores de Rillieux, creadores de la industria de la caña de azúcar en esta isla, un método de elaboración de azúcar de caña que produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta isla.

Este método de elaboración de azúcar de caña produce un azúcar de caña de primera calidad, y que es muy superior al que se produce en la actualidad en esta

