

PRECIOS DE SUSCRICION.

Un trimestre... 6 rs.
Un semestre... 11
Un año... 20

Pago adelantado.

ADELANTE

PUNTOS DE SUSCRICION.

Librería de D. Sebastian Cerezo,
Isla de la Rua, núm. 1, donde se
dirigirá la correspondencia.

No se devuelven los originales.

SEMANARIO DE CIENCIAS, ARTES, LITERATURA E INTERESES LOCALES Y PROVINCIALES.

NUESTRO PROGRAMA.

Desde hace algun tiempo, y cada dia
de un modo más apremiante, viene ha-
ciéndose sentir en Salamanca la necesi-
dad de un periódico que, sin desatender
los intereses morales ó científicos, se
ocupe con preferencia, y con la extension
que por su importancia merezcan, de los
asuntos y cuestiones de intereses materia-
les que en general afectan á la provincia
de Salamanca, y en especial á esta loca-
lidad; que sea en esto eco fiel de las aspi-
raciones de los pueblos; que exprese las
reformas requeridas para alcanzar mayor
desenvolvimiento; y señale los medios más
adecuados y que más fácilmente puedan
conducir á la pronta realizacion de tales
reformas y á la satisfaccion de aquellas
aspiraciones. Salamanca es la única loca-
lidad importante que carece de un órga-
no de esta especie. Béjar, Peñaranda,
Ciudad-Rodrigo cuentan con un periódic-
o que defiende sus intereses y se hace
eco de sus necesidades, y aunque en Sala-
manca ven la luz pública revistas tan
notables como la de primera enseñanza,
de medicina y del círculo agrícola, y aún
cuando el movimiento científico ha veni-
do siguiéndose por semanarios, cual El
Eco del Tórnes y La Tertulia, estas pu-
blicaciones, ó limitan su esfera de acci-
on á la defensa de intereses ó clases
determinadas, ó se han circunscrito al
estudio de los asuntos científicos y litera-
rios, dejando un sensible vacío que se
intenta llenar con la reaparicion del ADE-
LANTE, que en su dilatada y conocida
existencia tanto hizo en pró de esta pro-
vincia, tan digna de ser atendida y que
parece casi relegada al olvido.

Muchas son las reformas á que legi-
timamente aspira, muchas las necesida-
des que en ella deben atenderse, muchos
los vicios que en diferentes ramos necesi-
tan correccion; pero si no se demuestra
por medio de la prensa, calificada por un
célebre estadista como la primera de las
conquistas modernas, la precision de ta-
les reformas; si no se hace llegar hasta
los más altos poderes el conocimiento de
las necesidades de los pueblos, si no se
ofrecen en toda su extension, y se paten-
tizan los defectos cuya correccion se de-
manda; si no se ponen en relieve las aspi-
raciones de la industria que despues de un
largo período de estancamiento ó de ma-
rasmus comienza á desarrollarse entre nos-
otros de un modo prodigioso, utilizando
las inmensas riquezas que contemplába-
mos sin intentar utilizarlas; si no se hacen
ver las trabas que dificultan el comercio
é impiden que nuestros productos, á pe-
sar de sus superiores cualidades puedan
competir ventajosamente con los produc-
tos extranjeros; sino se señalan los obs-
táculos contra los que lucha nuestra
agricultura; si no se imbuye en los áni-
mos la utilidad de la asociacion, verda-
dera palanca de Arquímedes, capaz de re-
mover los mundos; sino se discuten los
medios de atender á las clases obreras,
bien promoviendo las cajas de ahorros,
ya los bancos agrícolas, ya las sociedades
cooperativas de produccion y consumo;
sino se discute y procura la solucion de
todos estos asuntos, haciendo que la opi-
nion pública preste su eficaz y decisivo
apoyo, á la que resulte más acertada y fa-
vorable, serán perdidos cuantos esfuerzos
se hagan para ello y continuaremos en la
especie de letargo que nos hace permane-
cer casi inactivos en tanto que los demás

pueblos se agitan, y pugnan por avanzar
sin descanso, y cual impulsados por el
vapor en la via de los adelantamientos y
del progreso.

Tratar todos estos asuntos con la ex-
tension que segun su respectiva impor-
tancia merezcan, tratarlos con toda im-
parcialidad, sin dejarse influir por los im-
pulsos del cariño ó por los recelos del
temor; exponer los adelantos de la cien-
cia, y muy en especial aquellos de apli-
cacion inmediata á la agricultura, á la
industria, al comercio y á las artes; con-
signar todo cuanto servir pueda á perpetuar
los recuerdos y las glorias de nues-
tra querida Salamanca, que si bien mere-
ció por sus grandiosos monumentos el
nombre de Roma la Chica, mereció me-
jor el de Atenas Española por el vigoroso
impulso que comunicó desde las aulas
de su inmortal escuela, y desde los cláustros
de sus célebres conventos y colegios,
á todos los ramos del saber; reproducir
los hechos más culminantes de su histo-
ria, dando á luz aquellos documentos
que á pesar de su importancia yacen aun
sepultados entre el polvo de los archivos;
estudiar del modo más completo posible
la situacion actual de las diferentes comarcas
de la provincia é indicar lo que
para su mayor prosperidad requieran;
defender la causa de la enseñanza ha-
ciendo ver los títulos que á esta provin-
cia asisten para que se complementen las
facultades mutiladas de la Universidad,
y para que se establezcan en ella escue-
las de artes y oficios, de agricultura,
y estaciones regionales, que puedan pro-
ducir los más beneficiosos resultados,
y que á pesar de solemnes promesas aún
están en proyecto; pugnar sin tregua
porque salgan del aislamiento en que se
tienen fertilísimas y ricas comarcas como
el partido de Sequeros, que parece na-
cido para la desgracia, concluyéndose las
principiadas y al parecer interminables
carreteras, y comenzándose las que de-
ben enlazarlas con el resto de la provin-
cia; estudiar con detencion y sin apri-
sionamiento los presupuestos municipa-
les y provinciales, indicando las econo-
mías que en ellos pueden hacerse para
aliviar la carga de los pueblos; indicar
y apreciar las reformas que se mediten;
velar, en fin, por todos los intereses,
aplaudiendo lo que de aplauso sea, y
censurando lo que merezca censura, pe-
ro sin que la pasion domine nuestro ju-
icio, ni las odiosas personalidades man-
chen las columnas del ADELANTE, es lo
que nos proponemos.

No nos es desconocida la inmensa res-
ponsabilidad que contraemos, ni ignora-
mos tampoco cuán superior es á nues-
tras fuerzas la carga que intentamos le-
vantar; pero confiando en el auxilio de
cuantos amen á esta provincia y se inte-
resen por su suerte, que desde luego les
demandamos, y confiando sobre todo
porque lo bueno del propósito hará olvi-
dar lo sobrado del atrevimiento, espe-
ramos conseguir nuestro objeto. El lema
que hemos adoptado para nuestra pu-
blicacion es un lema de fé, un lema glo-
rioso, y que esperamos abarque en bre-
ve horizonte más amplio que el de los in-
tereses materiales y morales. Nuestra as-
piracion es tan solo el no desmerecer de
los que han sido nuestros predecesores y
maestros; es el servir la causa del progre-
so que la palabra ADELANTE representa,
y hacer algo en pró de este pueblo tan
grande en no lejanas épocas, que por
diferentes causas llegó hasta la más ex-

temada decadencia, y que, á impulsos
de las ideas y de las conquistas mo-
dernas, se levanta del borde de su sepul-
cro, más joven, más vigoroso, y más dis-
puesto que nunca á continuar y perfe-
ccionar sus gloriosas tradiciones.

LA REDACCION.

UN IDEAL.

Todas las épocas históricas han teni-
do sus ideales. El ideal de la antigüedad
fué la guerra; el de las sociedades mo-
dernas es la paz y la fraternidad. Y la
paz y la fraternidad necesitan un medio
para desarrollarse, y este medio es la
unidad humana fundada sobre el amor
y la libertad.

Los pueblos antiguos consideraban la
guerra como el único ejercicio digno del
hombre y confundian el derecho con la
fuerza. Robar, saquear, esclavizar, vio-
lar, incendiar, matar, degollar; he aquí
la ocupacion más grata á los ojos de la
antigüedad. Su religion y sus costumbres
eran completamente guerreras; la divini-
dad principal de los Germanos, Udin, en-
seña á los hombres el arte de destruirse;
para ganar el cielo donde habita este ter-
rible Dios, es preciso haber muerto com-
batiendo.

Y el derecho internacional, ese dere-
cho que existe de pueblo á pueblo, de
nacion á nacion, de estado á estado, era
completamente desconocido, ó al menos
continuamente violado. Cada nacion se
consideraba elegida por los dioses, y
despreciaba á sus vecinas como bárbaras
ó infieles.

Preguntad á la historia por el origen
del desgraciado sudra, ese cadáver vi-
viente, sin derechos, sin más patria que
un cementerio, sin familia, sin religion,
sin sociedad, porque su sombra manchó
á las demás castas y su aliento empon-
zoña la atmósfera; preguntad, repito, á la
historia por la causa de su esclavitud y la
hallareis seguramente en la guerra. Los
Brahmanes con sus estúpidas fórmulas
religiosas, los Chatrias con sus aceros, y
lo que es más, ¡oh ignominial los Ingleses
con su politica utilitaria, les han conducido
al estado deplorable en que se
encuentran.

Leed algunas fórmulas del dere-
cho internacional de la India y descif-
frareis el enigma: «No debe haber com-
pasion para el enemigo, dice el Rama-
yana, aun cuando este enemigo sea una
mujer; los hijos de los reyes están obli-
gados á hacer todo lo que es útil á la
sociedad sea una accion cruel ó no, sea
pura ó impura.» «Los medios por los
cuales puede reducirse al enemigo, dice
Manú, son: negociar, corromper, fo-
mentar las disensiones.» «El rey debe
considerar como un enemigo á todo prin-
cipe que es su vecino inmediato, asi
como al aliado de éste, como amigo al
vecino de su enemigo, y como neutral á
todo soberano que no se encuentre en
ninguna de estas dos situaciones.»

Puede llamarse derecho internacio-
nal á este estúpido maquiavelismo, á esta
politica utilitaria, terrible y grosera?

Prosigamos.
Preguntad á la historia el origen del
esclavo Griego y del esclavo Romano,
esa cosa que Aristóteles desprecia, esa
especie de motor hidráulico, que trabaja
mientras sus señores duermen, que gime
mientras sus señores rien, que mantiene
la patria y no puede llamarse ciudadano,

y os contestará que el origen de su es-
clavitud es el mismo que el del sudra:
la conquista.
Y el pueblo Griego no se limitaba á
separar al Heleno libre del esclavo de su
patria. Bajo el cielo purísimo que habita,
bajo la libertad democrática que goza,
poseedor de una ciencia que cree patri-
monio del génio y un arte que cree pa-
trimonio de los dioses, había llegado á
considerar á su patria como el Olimpo
del mundo y á los demás pueblos como
Bárbaros.

Algunos espíritus independentes, más
grandes que su época y ménos patrióticos
que sus conciudadanos, se sublevaron ya
en aquellos remotos tiempos contra el
egoismo de los Griegos. Así Sócrates de-
cía que no era ciudadano de ningun país,
sino ciudadano del mundo. Platon decía
que el hombre no es una planta sujeta á
la tierra, sino un sér que puede dirigirse
á todas partes. Epicteto opinaba que
la patria del sábio es el mundo entero,
y una opinion parecida tiene Plutarco so-
bre el mismo asunto.

La antigüedad no ha sabido tampoco
concebir la unidad humana, sino bajo la
fórmula despótica de la monarquía uni-
versal. Ciro, Alejandro, César, Carlo-
Magno, Felipe II, y Napoleon han inten-
tado realizarla; mas no como medio para
civilizar á los pueblos, sino con fines
ambiciosos.

Alejandro conquista la Grecia y el
imperio Persa é intenta fundir el Orien-
te con el Occidente. Es cierto que los
móviles que le guian en sus conquistas
son grandes y humanitarios; quiere igua-
lar á los Griegos con los Bárbaros; quie-
re civilizar al Oriente con las ideas del
Occidente; quiere hacer desaparecer la
vanidad de las razas que enjendran el an-
tagonismo, las rivalidades y las guerras;
y sin embargo, su basto imperio se der-
rumba al día siguiente de su muerte. ¿Sa-
beis por qué? Porque la unidad que pre-
paró Alejandro á costa de la vida de
200,000 soldados, no es la unidad
que deja libres á los pueblos conquista-
dos, no es la unidad que reconoce los
derechos de todos los súbditos, no es la
unidad fundada sobre la fraternidad de
los pueblos, ni la unidad que reconoce la
autonomia de los antiguos organismos, ni
la unidad que descansa en la voluntad,
sino la confusion, la mezcla de todos los
estados por la tiranía de la espada.

ISIDORO G. BARRADO.

(Se continuará).

CONOCIMIENTOS ÚTILES.

LOS PARÁSITOS DE LA CARNE

POR E. DE PARVILLE.

Se ha puesto de moda de algunos
años á esta parte comer la carne poco
asada, es decir, sangrienta y medio cru-
da, y no faltan fanáticos que la coman
sin preparacion ninguna y sin que haya
sentido siquiera el calor del fuego.

Verdad es que la carne poco asada se
digiere mejor que la muy cocida; pero
también lo es que puede adoptarse un
término medio sin cansar los órganos di-
gestivos y evitar el inconveniente gravi-
simo que presenta la ingestion de carnes
poco asadas ó cocidas.

Ciertas carnes, las de vaca y ternera
por ejemplo, contienen con mucha fre-
cuencia numerosos parásitos. Los pará-

sitos de estos ruminantes se instalan con gran facilidad en el cuerpo humano, fijándose en sus órganos más recónditos y profundos, y por tal manera, á consecuencia de un rosbeef sangriento, hemos de resignarnos á vivir, de buen ó mal grado, con tan incómodos huéspedes.

La solitaria, principalmente, se propaga desde hace algun tiempo con abundancia tan extraordinaria como inquietante, y generalmente se conviene en atribuir la causa al uso, cada vez más generalizado, de la carne apénas asada.

Y, en efecto, la tenia que se observa tan frecuentemente en nuestros días no es la *tenia solium* que proviene del cisticerco del cerdo, sino la *tenia inermis*, mucho más activa que la precedente, y que es propia de los ruminantes.

Los Sres. Masse y Pourquier, de Montpellier, acaban de verificar algunos ensayos que demuestran perfectamente el origen de la *tenia inermis* y su modo de transmitirse al hombre. En Montpellier y en Certe la *tenia inermis* se halla literalmente aclimatada en las personas, y de aquí que los experimentadores hayan podido estudiarla con espacio. Han tomado, por ejemplo, anillos de *tenia* cargados de huevos, y en 10 de Mayo último los hicieron tragar á un perro, á un conejo, á dos corderos y á una ternera de un mes. Tres días despues se renovó la ingestión de los anillos de la *tenia*.

A los cuarenta días mataron uno de los corderos, el conejo y el perro, y no se halló en ninguno de ellos la menor señal de cisticerco, ni en los músculos ni en la vísceras; pero la ternera, veinte días despues del experimento, empezó á presentar síntomas de enfermedad, y de esta suerte fué agravándose su estado hasta el sexagésimo día, en que fué muerto el animal, y se le encontró entre la lengua y los grandes morales un quisto, y cuarenta más con cisticercos de forma casi ovoidea y de las dimensiones de judías pequeñas. Estos cisticercos eran los de la *tenia inermis*.

Por lo tanto, y como nada se halló en el perro, en el carnero y en el conejo, esto parece demostrar que no son favorable al desarrollo de los huevos de la *tenia inermis*; y siendo así, el hombre no contrae por medio del carnero ni del conejo el terrible parásito de que nos ocupamos. La ternera y la vaca son, pues, los que, inficionados del mal, lo comunican al sér humano por medio de sus carnes.

Habian sido ya demostrados estos hechos en Rusia por Cobbold, en Alemania por Leuckaert y en Francia por Saint-Cyr. M. Polain asistió á una mujer que sufría de la *tenia inermis* desde un día que comió corazón de vaca poco cocido. M. Henne observó tambien casos análogos en personas que sólo se alimentaban de carne de vaca cocida.

Los Sres. Masse y Pourquier han observado que el ganado vacuno que adolece de lepra, tiene quistos bajo la lengua. Este es tambien sintoma que sirve para reconocer igual enfermedad en los cerdos; y así, el reconocimiento de la lengua de los cerdos sería bastante para que no fuesen al matadero muchos infestados del cisticerco armado, resultando de aquí que los casos de la *tenia solium* se harían relativamente raros. Por la misma razon debería inspeccionarse la lengua de las vacas y terneras, lo cual evitaria consumir carnes que pudieran comunicar la solitaria.

De todos modos, bueno es que el público sepa en qué consiste el peligro de las carnes de vaca, y que uno de los medios más eficaces de evitar ciertas contingencias, consiste en comerlas bien asadas ó bien cocidas. Por eso las personas que por motivos de salud están necesitadas de comer carne medio cruda, deben hacer uso de la de carnero solamente, porque todo parece indicar que este animal no es favorable al desarrollo de los parásitos.

En la carne de res vacuna se han descubierto por los experimentadores 15 ó 16 clases de ontozoarios, de los que

10, al ménos, son comunes al hombre, á la vaca y la ternera.

Ultimamente, Prosper Sonsino descubrió tambien en las vacas una de las más curiosas especies de ontozoarios hallada en 1851 por M. Bilhary, y que se desarrolla en el ganado vacuno en pleno aparato circulatorio, esto es, el *distoma hematobium*. Este ontozoario se ha encontrado en la vena porta de la vaca y en una especie de mono, llamado el Mangabey, que se cria en Africa.

Para destruir estos parásitos se necesitan una temperatura de 150 grados, si no mayor. Cuando la carne sólo recibe el calor en la superficie, es decir, cuando está á medio cocer ó asar, un termómetro colocado en el centro del pedazo no señala más de 50 á 70 grados; y como esta cifra se halla tan distante de los 150 requeridos, los parásitos continúan viviendo si no se hace subir la temperatura, pasan intactos al hombre y en él se desarrollan con gran facilidad. Y como todo nos persuade tambien de que las lombrices provienen de los animales que comemos, no nos cansaremos de recomendar al público la mayor vigilancia en las carnes que sirven para su alimentación, encareciéndole al propio tiempo que, á pesar de la moda que prescribe lo contrario, no coman ninguna que no se halle asada ó cocida de la manera conveniente, y en especial la de vaca, cerdo ó ternera.

#### INVESTIGACION DE LA FUCHSINA EN LOS VINOS.

POR EL DOCTOR PUERTA.

La adulteracion más frecuente del vino es añadirle agua; pero fácilmente se conoce, porque disminuye la riqueza alcohólica. Con el objeto de neutralizar el ácido acético en los vinos agrios, añaden carbonato de sosa, potasa y cal, pero se descubre evaporando y examinando el residuo por los reactivos. Se dice que tambien le añaden litargirio, cuya adulteracion es muy punible. Una adulteracion muy frecuente para dar más color á los vinos, es añadirles zumo de bayas de saúco, de yezgos, campeche, leño del Brasil, orchilla, etc., lo cual se conoce mezclando el vino con una disolucion de gelatina y filtrando; en cuyo caso el vino no falsificado aparece con poco color y el coloreado artificialmente con mucho color.

En la actualidad se ha hecho muy común dar color á los vinos tintos con *fuchsina*, la cual se descubre por varios medios, de los que indicaremos uno muy sencillo, que consiste en colocar en un vaso unos 10 á 12 gramos de vino, sumergiendo en él un poco de algodón en rama; despues se lava el algodón con agua, y si el vino no contiene *fuchsina* ó otra materia colorante, resulta blanco; pero si la contiene, queda de color encarnado. La accion de ciertos reactivos pone de manifiesto fácilmente la *fuchsina* en los vinos, siendo uno de los mejores el subacetato de plomo líquido. Si el vino tinto es natural, se forma por la adición de dicho reactivo un precipitado azulado, quedando el líquido superior, por el reposo casi incoloro; y si el vino está coloreado con *fuchsina*, queda el líquido de color rojo vivo.

#### ADULTERACIONES DE LA LECHE

POR EL DOCTOR PUERTA.

La adulteracion más común consiste en separar la crema y añadir agua; además agregan almidon, emulsion de cáñamones, harina, etc. La separacion de la crema se conoce por varios medios: 1.º Por el lacto-densímetro de Quevenne, que es un areómetro que marca la densidad de la leche é indica si se ha añadido agua ó se ha extraído la manteca. 2.º Por el cremómetro, que consiste en una campana dividida en 100 partes, en la cual se echa la leche despues de agitada, y se deja por veinte horas en un sitio fresco para que suba la manteca á la parte superior, y se observa las divisiones que

ocupa. La buena leche debe dar 9 á 14 partes de crema. El almidon y la harina se descubren en la leche por medio de la tintura de iodo, que produce una coloracion azul.

Cuando la leche se agria la añaden carbonato de sosa para neutralizar el ácido. Dicha sal se conoce observando si por la adición de algunas gotas de ácido acético y calentando, no se coagula inmediatamente la leche, y si además se produce efervescencia. En el caso de que sea necesario añadir gran cantidad de ácido acético para que se coagule la leche, es prueba de que contenía carbonato de sosa. Tambien agregan á la leche agria creta y magnesia, pero se conocen porque se depositan en el fondo.

#### Historia y conocimiento general de las perlas

POR EL DOCTOR OLMEDILLA.

Las estimadas perlas no son más que concreciones formadas á consecuencia de una enfermedad en el interior de la concha de un animal molusco acéfalo, llamado por Linneo *Mytilus margaritifera*, *Pintadina margaritifera* por Lamarck, *Meleagrina margaritifera* por Edwards, y *Avicula margaritifera* por Brug.

Toda circunstancia susceptible de producir estímulo en un punto dado del manto de este animal, como un grano imperceptible de arena, determina la formacion en su derredor de capas concéntricas, constituyendo un verdadero cálculo, como los de la vejiga de la orina ó de los intestinos, en animales de organizacion más complicada. Estos cálculos son las perlas. Hé aquí la razon de que no tengan la belleza de éstas los pedazos de nácar que artificialmente se les da igual forma; les falta la estructura que solo la naturaleza puede darles, y de aquí las diversas condiciones de belleza no posibles de imitar por el artista.

El cuerpo es pequeño con relacion al tamaño de la concha del molusco, que es casi circular, áspera, gruesa, hojosa y brillante interiormente. Compónese esta concha de dos valvas de igual tamaño, reunidas por un ligamento grueso y de considerable resistencia. En las anfractuosidades que presenta el manto de la concha es donde se forman las perlas, á expensas, como acabamos de manifestar, de una secrecion abundante de nácar, que se fija en derredor de algun cuerpo extraño duro que ha penetrado en el interior de las valvas de la referida concha. Estas perlas, que son pequeños cuerpos esféricos, son sumamente apreciadas en joyería por su argentina blancura, sus irisantes reflejos y su extraordinaria belleza. El animal que las produce, denominado vulgarmente Madre de perlas, y científicamente como ya hemos dicho, habita principalmente en el mar Rojo, en el estrecho de Manaar, en muchos puntos del golfo de Méjico y en el mar de California. Las perlas de mejores condiciones son las que proceden del golfo de Manaar, donde existen multitud de bancos de madre-perlas, sobre todo uno que se prolonga hasta 20 millas. Allí puede decirse que hay una mina verdaderamente inagotable, á pesar de lo explotada que se halla por la destruccion de los pescadores.

El gran aprecio que de las perlas se hace es muy antiguo, pero la moda de las mismas se introdujo en Francia en el reinado de Enrique III. En la referida época se usaron con profusion los collares, sortijas y toda clase de dijes, que se componian de perlas.

Generalmente comienza la pesca en el mes de Marzo ó últimos de Febrero. Trescientos barcos son los que por espacio de treinta y tantos días se dedican á esta peligrosa, pero altamente lucrativa faena. En cada uno van 10 remeros, 10 buzos y el patron. Bucean alternativamente sumergiéndose hasta 12 metros de profundidad, por medio de una pesada piedra que tienen adherida entre los piés, y sujetos por una cuerda atada á la embarcacion, que les sirve de aviso al

propio tiempo. Cada uno de ellos va provisto de una red para echar las madre-perlas.

En el momento que quiere bajar el buzo, coge con los dedos del pié derecho la cuerda de la piedra, y con la mano izquierda se tapa las narices. Llegado al fondo, arranca rápidamente las conchas con la mano derecha y las va echando en la red. Estas pesquerias pertenecen á los ingleses, á quienes fueron cedidas por el tratado de Amiens en 1802.

El tiempo que cada buzo puede permanecer dentro del agua, es de dos minutos próximamente. Un célebre viajero inglés refiere que pudo observar en uno de sus viajes á Ceilan que existia un café capaz de permanecer en el agua cinco minutos, pero esto puede calificarse de rarísima excepcion muy cercana á lo imposible. Lo general es que los más diestros en tan penoso trabajo resistian ochenta y nueve segundos, pero no pocos experimentan cuando salen, grandes hemorragias por las narices y oídos, no siendo su vida muy larga por lo común, pues su vista se debilita, se forman ulceraciones en diferentes puntos de su cuerpo y á veces son atacados de apoplejias en el fondo del mar. Es, á decir verdad, una de las más ingratas ocupaciones, solo forzosamente aceptada por el esclavo ó el penado, pero siempre digna de inspirar compasion hácia los que la tienen. Además, en esos mares suelen abundar los tiburones, de cuya ferocidad son tambien víctimas los pescadores. Hé aquí, pues, la série de peligros con que hay que luchar para satisfacer caprichos de la moda, cuyos inconvenientes, de seguro, no asaltan á la imaginacion de las personas que al encontrarse poseoras de esos primores formados por la naturaleza, no leen el inmenso libro lleno de páginas de amargura que cada perla lleva envuelto en sus múltiples colores. Efectivamente, tener que descender al abismo del fondo del mar, lleno de bellezas, pero tambien de peligros, y arrancar de sus senos más recónditos esos pequeños fragmentos, que son débiles reflejos de tanta maravilla, digno es de que tan rudo trabajo se consigne en la historia de la perla, admirando al propio tiempo que su belleza, las inmensas dificultades que ha sido necesario vencer para arrancarla del misterioso encierro en que la colocó la naturaleza.

Este procedimiento primitivo de pescar las perlas, es el que todavia hoy se emplea, y sería de desear que por medio de la campana de buzos, escafandras ó con modificaciones más ó ménos complicadas, se facilitase tan penoso trabajo.

Las conchas se depositan en tierra en parages bien custodiados, donde permanecen el tiempo suficiente para que mueran los animales, lo cual se conoce porque las valvas se abren espontáneamente. Extiéndese generalmente sobre esteras en la playa, y cuando trascurren ocho días, se hallan en estado de putrefaccion. Llegado este caso, se sumergen en depósitos extensos de agua de mar, donde se lavan perfectamente la concha y las perlas, para separar acto continuo con minuciosidad extraordinaria las placas de nácar, las perlas que se desprenden fácilmente y hervir por último el parénquima del molusco, á fin de que por tamizacion suministre las perlas más pequeñas. Cada barco puede pescar durante un día unas cuarenta mil conchas, y se refiere que en el año 1814 el Gobierno inglés obtuvo en veinte días 72 millones de conchas. Es verdad que muchas se hallan vacías, pero de todas suertes representa un inmenso capital.

El color y la procedencia del nácar han sido causa de que los comerciantes distinguan diferentes especies del mismo, entre ellos el verdadero de Ceilan, el bastardo, el de Nanquin y el negro de California.

Las perlas están compuestas de capas concéntricas de nácar y son tanto más apreciadas cuanto más esféricas, más pulimento, más brillo y mayor semejanza ofrecen con el opalo, así como tambien entra por mucho lo que denominan los

joyería el agua, ó sea el color y también su *orienté*, es decir, el aspecto aterciopelado, el brillo cambiante y característico, que hace imposible toda descripción sin resultar pálida cuando se compara con tanta belleza encerrada en tan aparente sencillez. Las muy pequeñas se llaman aljófar y las extraordinariamente diminutas simiente de perlas; dando el nombre de perlas propiamente tales á las pisiformes ó del tamaño de un guisante, cuya palabra no es más que una derivación de *pirula*, diminutivo de *pera*. Hay algunas perlas célebres por su tamaño y belleza, entre ellas la que se refiere que César regaló á Servilia, tasada en medio millón de reales próximamente de nuestra moneda.

Plinio consideró á las perlas engendradas por el rocío, en lo cual se asimila á la comparación poética, que á la perla iguala con la lágrima deslizada de las ondas del mar, ó con la gota del cristalino rocío depositada en los pétalos de purpúrea flor, que descompone la luz en vivísimos colores al despuntar la aurora. Son solubles las perlas en los ácidos, aun cuando estos sean débiles, como el vinagre, lo que explican el hecho de la célebre Cleopatra que bebía perlas disueltas en este líquido. Su naturaleza calcárea, explica por qué á la larga pueden ser lentamente destruidas por sudor y las secreciones ácidas del cuerpo humano.

La medicina antigua las empleó reducidas á tenuísimo polvo, con la denominación de nácar de perlas preparado, en el concepto de antiépilético y cefálico, y formaba parte de algunos medicamentos, como el polvo pectoral, diarrhodon y otros varios.

Las perlas pequeñísimas ó sea la simiente de perlas, tuvieron gran reputación en la medicina de los árabes, y formaban parte de la confección de alquermes. Refiere Plinio que antes de Cleopatra, un rico histrión llamado Clodio hacía servir en la comida una perla á cada convidado en los frecuentes banquetes con que obsequiaba á sus amigos. A propósito de este hecho, dicen Merat y de Lens en su «Diccionario de materia médica», que falta saber la clase de salsa que empleaba para facilitar la disolución de las perlas. Con el nácar preparaban en la antigüedad un aceite que las damas usaban para herosear el rostro.

Todavía en algunas comarcas de España, sobre todo en Andalucía, es usado el polvo de esta sustancia para la preparación de lo que llaman leche de perlas en concepto de absorbente. La composición química de las perlas, es la siguiente: carbonato cálcico con indicios de fosfato y materia orgánica. Según Merat Guillot, en cien partes está compuesto el nácar, de 2,5 materia orgánica; 66 de carbonato cálcico, y 31,5 de agua.

Existen también las perlas artificiales, que son esferas de cristal huecas y muy delgadas, barnizadas en su parte interna con lo que se llama esencia de Oriente, que es la sustancia plateada, que cubre las escamas del *Leuciscus alburnus*, común en los ríos de Europa, conservada en amoniaco. No es fácil que nadie confunda las perlas verdaderas con las falsas para detenerse á establecer las diferencias.

A lo expuesto se reduce lo referente á la historia y propiedades de las perlas. Su conocimiento demuestra que son éstas uno de tantos frutos que la ciencia y la industria han puesto en manos de la sociedad, para que sea una preciada gaceta de multitud de obras de arte ó contribuya con su incomparable hermosura á realzar las irreemplazables manifestaciones de la natural belleza.

MORALEJA.

Por echarla Aniceto de carlista, Le siguieron la pista: Y á Juan Manuel republicano neto, Le sucedió lo mismo que á Aniceto. Esto prueba, lector, verdad estraña; Que reina la igualdad en toda España. A. C.

CUESTION DE CONVENIENCIA.

DOLÓRA.

¡Si! En el mundo miserable De la cuna al atahud, Todo es bueno y todo es malo, Todo es sombra todo es luz; Nada es verdad ni es mentira, Nada es vicio ni es virtud; Todo es según y conforme, Todo es conforme y según.

CONSTANTINO LLOMBART.

CRÓNICA LOCAL Y PROVINCIAL.

El día 3 del presente mes se reunió la Diputación provincial. Abierta la sesión bajo la presidencia del Sr. Gobernador de la provincia y con asistencia de los Sres. Risueño, Fornis, Carranza, Aparicio, Avila Ruano, Escudero, Orea, Vazquez, Hernandez (D. Lino), Rivero, García (D. Antonio), Agudo, Rodríguez Prieto y Lopez Diez.

Se dió lectura en dicha sesión de una comunicación de D. Carlos Cuñado, participando haber tomado posesion del cargo de Jefe económico de esta provincia y ofreciendo su cooperacion para los asuntos del servicio y su consideracion personal. La Diputacion quedó enterada y acordó ofrecerle igualmente su cooperacion.

Se dió así mismo cuenta del nombramiento del personal para la seccion de cuentas, siendo nombrados los señores D. Manuel Peralta, D. Enrique Cuesta, D. Eulogio Herrero y D. Hilario Beato; el primero de dichos señores, que obtuvo mayor número de votos, quedó nombrado Jefe de la seccion, y los demás señores, oficiales respectivamente.

Felicitamos á los señores nombrados para la seccion de cuentas y con especialidad á nuestro querido amigo Sr. Peralta, cuya competencia en el ramo es indiscutible y que reúne además cuantas cualidades pueden exigirse para el feliz desempeño del cargo con que la Diputacion provincial ha premiado su aplicacion y conocimientos.

Pasó á informe de la seccion de Gobernacion el expediente relativo á títulos, efectos y valores de la deuda pública pertenecientes á los establecimientos de Beneficencia provincial.

Sesion del 4 de Julio.

Se abrió la sesión bajo la presidencia del señor Marqués del Vado.

Se dió primera lectura á los dictámenes emitidos por la seccion de Hacienda y quedaron sobre la mesa algunos expedientes, entre otros los siguientes: Reparticion de la contribucion territorial. Instancia del arquitecto D. José Gonzalez sobre el desempeño del cargo de arquitecto provincial. Repartimiento del contingente provincial. Expedientes de ingreso en las casas de Beneficencia, concesion de pensiones y otros referentes á dichos establecimientos. Expediente relativo á las láminas y créditos pertenecientes á la Beneficencia provincial.

La empresa del ferro-carril de Medina del Campo á Salamanca, ha celebrado una conferencia con los representantes en Cortes de esta provincia, á fin de lograr el apoyo de éstos, para la continuacion de la línea hasta la frontera portuguesa.

En la reunion celebrada en Madrid por los Diputados y Senadores de esta provincia, se acordó pedir al Ministro de Fomento que se hagan inmediatamente los estudios de la carretera de Salamanca á Extremadura, pasando por la Sierra de Francia, y los de la de Ciudad-Rodrigo á Béjar.

Acordaron también nuestros representantes, que la comision que habia de acercarse al señor Conde de Toreno, con el objeto expresado, le pidiese asimismo un aumento de ensenanza para la renombrada Universidad salmantina.

A las más activas y eficaces gestiones del Diputado por Sequeros Sr. Hernandez Iglesias, se debe que en un plazo no lejano puedan darse por terminados los estudios de la carretera de Béjar á Ciudad-Rodrigo por la Sierra de Francia. Como la citada via es de la mayor importancia para el fomento de los intereses materiales y morales del distrito de Sequeros, ofrecemos á nuestros lectores tenerles al corriente de cuanto haga relacion á tan interesante asunto.

Nuestro apreciable colega, el Fomento de Béjar está haciendo una brillante campaña en defensa de su ferro-carril y de las vias de comunicacion que han de unir á tan importante Ciudad con Extremadura y la Sierra. Secundaremos en la medida de nuestras fuerzas tan justa como merecida defensa en pro de países tan desheredados.

El Ayuntamiento de Tamames ha pedido al Gobierno que se aproxime á dicho punto la via del ferro-carril que ha de unir á esta Ciudad con Ciudad-Rodrigo y Portugal. Celebramos que sea atendida la justa pretension de los de Tamames.

En la Sierra de Francia se han plantado naranjos y limoneros de la provincia de Málaga. Llamamos la atencion del Sr. Gobernador á fin de que se tomen medidas de rigor que eviten la venta de plantas y arbutos procedentes de terrenos floxerados.

Ha fallecido el día ocho del corriente el señor Penelas, fiscal de la Audiencia de este Territorio.

Ha sido nombrado Catedrático de griego de esta Universidad D. Timoteo Muñoz de Orea.

Se ha dejado cesante del cargo de Maestro interino de la Normal de Salamanca á D. Pio Frias, nombrando con igual carácter para dicho puesto á D. Restituto Prieto.

Por la importancia que tiene para nuestra localidad, copiamos á continuación el artículo 36 de la ley de aguas. «Las riberas aun cuando sean de dominio privado en virtud de antigua ley ó de costumbres están sujetas en toda su extension y las márgenes en su zona de tres metros, á la servidumbre uso público en interés general de la navegacion, la flotacion, la pesca y el salvamento.

Sin embargo, cuando los accidentes del terreno ó otras legítimas causas lo exigiesen, se ensanchará ó estrechará la zona de esta servidumbre, conciliando en lo posible todos los intereses.» Llamamos la atencion sobre este artículo.

Es cierto que varios vecinos de la calle de San Pablo, de las del Navío, Sanchez Barbero y otras accesorias á aquella, solicitaron hace tiempo autorizacion para construir por su cuenta una buena parte de la cloaca ó alcantarilla, ahorrando así al Municipio el coste de aquella? Es cierto que se negó tan razonable peticion, acaso, según se dice, porque contrariaba otro proyecto de alcantarillado general, presentado por otro vecino?

Sabemos por personas autorizadas que el primer Baile que celebró el 29 del pasado mes la elegante sociedad Jardines de Breton, fué brillante á pesar de la escasa concurrencia de señoras; pero debemos advertir que la festividad del día privó á muchas pollas salmantinas de acudir á él. Hoy tendrá lugar el segundo y es de esperar supere al primero, á juzgar por los billetes de convite repartidos el viernes y sábado de esta semana. La Junta Directiva ha tenido la galantería de remitirnos bajo un programa y billete personal para dicho baile. Damos las gracias á todos en general y deseamos tome vida é incremento una sociedad que lleva por lema el nombre de nuestro querido paisano é ilustrado profesor de música D. Tomás Breton.

En uno de los días próximos se reunirá en esta capital el consejo de guerra que ha de juzgar á varios vecinos de Cepeda, procesados con motivo de haber sido injuriados y maltratados dos guardias-civiles el día 20 de Enero último, siendo la causa de tal atentado el haber muerto á consecuencia de un tiro que le dispararon dichos guardias un joven de aquella localidad, enlazado con las familias más numerosas y consideradas de la comarca.

Segun tenemos entendido, van á comenzar muy en breve las obras de reparacion que necesitan la Iglesia de S. Pablo y la magnífica y monumental escalera del ex-convento de S. Esteban, á que aquella corresponde. Entusiastas de las glorias de Salamanca no podemos menos de aplaudir todo cuanto se hace por evitar que los ya no numerosos, aunque sí notabilísimos, monumentos que aún se conservan, lleguen á desaparecer segun desaparecieron otros muchos, arruinados por el vandalismo de los hombres más bien que por la incuria de los tiempos. Por eso hemos sabido con verdadera satisfaccion que van á ejecutarse tales obras, y por eso nos asociamos al deseo de la celosa comision de monumentos históricos y artísticos, que, procura librar á varios edificios de las fealdades que en época no lejana se ejecutaron en ellos, y al efecto viene gestionando la desaparicion de la casa del sacristan que se levantó dentro del elegante pórtico de Sto. Domingo, de la capilla que afea la preciosa Iglesia bizantina de Santo Tomás y la casucha y pórtico que privan de toda su perspectiva al bellísimo templo de San Marcos. Salamanca debe todo su renombre á sus recuerdos, y sin que por ello dejemos de procurar aumentarlos, debemos cuidar también de mantener sus profanaciones los que en todas sus calles y plazas se ofrecen á cada paso. Los pueblos modernos no deban cifrar su gloria en levantar los templos de la ciencia y de la industria sobre las ruinas de los que edificaron las generaciones precedentes, cual por algunos se pretende. No hay nadie que se precie de amante de las glorias de un país que al contemplar ruinas como las que surcan á Salamanca, no maldiga á los que la produjeron. Convencidos de ello, al par que lloramos las que existen, haremos lo que nos sea dado para evitar que se aumenten con otras.

Por la autoridad á que corresponde se ha comenzado la construccion de un cementerio que locando con el actual pueda servir, segun tenemos entendido, para la inhumacion de los cadáveres de aquellas personas que fallezcan fuera del gremio de la Iglesia católica, ó á quienes la autoridad competente no conceda sepultura eclesiástica. Desde luego aplaudimos que procure el cumplimiento de un precepto legal que parecia relegado en esta poblacion al olvido, y con él que se eviten conflictos que cada día pueden ser más frecuentes; pero hubiera sido de desear que antes de realizarse las obras se

hubiese consultado á la Junta local sobre las condiciones sanitarias del actual cementerio. Si mal no recordamos está prevenido que no se construyan los cementerios en direccion de los vientos que más reinan en las localidades, y de ningun modo al pie de manantiales que surtan las poblaciones. Ninguno de estos preceptos higiénicos fueron tenidos en cuenta al construir el de Salamanca, y no sería difícil que semejante falta ejerza alguna influencia en la salud pública. Tal vez al ocuparnos de la mortalidad en esta poblacion, de las causas que deben obrar sobre ella, y de las reglas de higiene pública cuya observacion es imprescindible, volvamos á tocar este asunto con mayor detenimiento. Entre tanto, conociendo los buenos propósitos que á la corporacion municipal animan, llamaremos su atencion sobre este asunto, que bien merece un detenido estudio y una resolusion pronta y acertada por ser la ocasion más oportuna.

La comision de monumentos históricos y artísticos, de cuyos trabajos más de una vez habremos de hacer mérito, ha conseguido trasladar al local del museo dos relieves de mármol, que representan, el uno de ellos el Salvador, y el otro que formó parte de un sepulcro, y que no data de fecha posterior al siglo XIV, varias figuras alegóricas, de dibujo incorrecto pero de mérito histórico. Con este motivo rogamos á dicha comision que procure averiguar el paradero de las piedras numeradas de una de las partes más notables del famoso claustro de S. Vicente. Sería verdaderamente sensible la pérdida de tan preciosos restos, que, segun nuestras noticias, fueron llevadas hace años al Gobierno de Provincia, si es que no tiene fundamento el rumor de que fueron dedicadas á una obra insignificante del edificio.

Hemos oido manifestar á diferentes vecinos de esta capital el deseo de conocer las condiciones con que segun parece se ha concedido á las monjas carmelitas, ó se proyecta conceder, cierta cantidad de agua de la que surte el caño de la puerta de Villamayor. Teniendo como tienen sus casas en calles por donde pasan las cañerías descarian obtener las aguas necesarias para su consumo con iguales condiciones á las obtenidas por dichas monjas, pues abrigan la seguridad de que el Excmo. Ayuntamiento sin lesionar los intereses del vecindario, habrá procurado armonizarlos con los de los consumidores.

Y ya que nos ocupamos de las aguas que surten á la poblacion, indicaremos la conveniencia de que la fuente de vejeidad establecida en las afueras de la puerta de Sancti-Spiritus se traslade á la parte de enfrente, pues en la disposicion en que se halla hace muy difícil el tránsito, y convierte aquel sitio en un lodazal, y trasladándola al puesto que indicamos, á más de obviarse los inconvenientes, pueden servir las aguas que se viertan para el riego del arbolado, y aun del sitio llamado la Alamedilla.

**Del Boletín Oficial.** «En el día de hoy (Viernes 11 de Julio) se abre el pago de la mensualidad de Junio último á los individuos del Clero catedral y parroquial y asignacion de las monjas en clausura, el cual se verificará en plata.» (Las palabras «en plata» no aparecen subrayadas en el original).

Sin comentarios; pero no lo olviden los maestros, los militares ni las clases pasivas. La igualdad es ley del mundo.

Ha sido nombrado abogado consultor de la sociedad financiera de París el Sr. D. Manuel Herrero, Vice-presidente de la comision permanente de la Diputacion provincial.

Hemos oido decir que en una de estas últimas noches se intentó violentar uno de los cajones de la Plaza de la Verdura; y si bien no garantimos la exactitud del hecho, consideramos oportuno dar publicidad á este rumor para estimular la vigilancia de los agentes de la autoridad.

También se nos ha dicho que en la misma noche precisamente se trató, á lo que parece, de penetrar en una de las casas de la calle de Lobo-hambre, no habiendo podido lograr su intento los malhechores por haber sentido ruido de pasos que les hizo poner en fuga.

**Juzgado municipal de Salamanca.** Nacimientos registrados en este juzgado durante la semana son los siguientes: legítimos 4 varones y 4 hembras; no legítimos 1 varon.—Total 9.

Defunciones: varones 5 solteros y un casado. Hembras 2 solteras, 2 casadas y 2 viudas.—Total 12.

El precio medio que han tenido en el mercado del día 10 los granos y artículos siguientes son: trigo de 1.ª, fanega 13 pesetas; idem de 2.ª idem 12'50 idem; idem de 3.ª idem 12; cebada de 1.ª idem 8 idem; centeno idem 8 idem; algarrobas idem 6 idem; garbanzos, kilógramo 54 céntimos de peseta; judías idem 54 idem; carne de vaca idem 1'27 idem; tocino idem 1'40 idem; manteca idem 1'29 idem; arroz idem 76 idem; patatas idem 22 idem; aceite, litro 1'19 idem; vino idem 28 idem; aguardiente idem 93 céntimos.

SALAMANCA:

Imp. de D. Sebastian Cerezo, Isla de la Rua, 1. 1879.

Se admiten anuncios y comunicados á medio real línea.—A los suscritores un cuartillo de real id.

# SECCION DE ANUNCIOS.

Los editores y autores que deseen se ocupe este semanario de sus obras remitirán un ejemplar de ellas á la Administracion.

**LA COMPANIA FABRIL**  
SALAMANCA, SALAMANCA,  
CORRILLO, 2. **SINGER,** CORRILLO, 2.  
PRIMERA MEDALLA DE ORO EN LA EXPOSICION DE PARIS.  
Venta á plazos á 10 reales semanales todos los modelos.—Para catálogos ilustrados con notas de precios dirigirse  
CORRILLO, 2, SALAMANCA.

**UTIL A LOS VIAJEROS.**  
El antiguo y acreditado parador titulado del RINCON ha sido y está siendo uno de los más acreditados establecimientos, como lo demuestra la mucha concurrencia de viajeros que diariamente le honran.  
El encargado, José Redondo, no ha omitido medio ni sacrificio alguno para introducir cuantas mejoras ha creído convenientes, á fin de que los viajeros disfruten de toda comodidad y economía.  
Parador del Rincon, 34, Plaza de la Verdura, 34, Salamanca.

**VENTA.**  
Se hace de un piano de mesa de excelentes condiciones, bien tratado, en buen uso y precio económico; y de una casa calle de la Sierpe, núm. 5, de buena y nueva construcción, con corral, cuadra, extenso jardín y panera capaz para más de 2.000 fanegas. No hay inconveniente en hacer la venta en junto ó por separado. En la Administracion de este periódico darán razon.  
Se vende una casa, sita en la calle de la Asaderia, núm. 40. En la casa núm. 4, de la calle de S. Gregorio, darán razon.

**FOTOGRAFIA ESPAÑOLA**  
DE  
**PERTIERRA,**  
PASEO DE LAS CARMELITAS.  
Se retrata todos los dias incluso los de lluvias, de NUEVE de la mañana á CUATRO de la tarde.  
Especialidad en retratos de niños, ampliaciones de todos tamaños, foto-piuturas al óleo, foto-miniaturas sobre papel y cristal.

**GANGA.**  
Ya llegaron las cajas de cerillas de madera que tanto han llamado la atención por su baratura: 2400 luces por 2 rs.  
Unico depósito, establecimiento de D. Sebastian Cerezo.

**BAÑOS DE MAR EN CASA.**  
En la Botica del Dr. D. José Villar é hijo, calle de Zamora, núm. 40, en esta Ciudad, se venden sales marinas del Cantábrico para baños de mar, con algas y sin ellas. Cada paquete SEIS reales.

**MATIAS Y MANUEL PRIETO,**  
SALAMANCA.  
En muy buenas relaciones comerciales con uno de los principales propietarios de la Gironde, que es al mismo tiempo administrador de Chateau-Pommys y otros viñedos de los mejores del Médoc, estamos en una situación excepcional para surtir de estos líquidos á todos los aficionados, tanto más cuanto que tenemos por principio no sacrificar nunca la calidad á la baratura ni exajerar los precios, como cualquiera puede convencerse.  
Hoy estamos surtidos de las clases que al pié van anotadas, pero además de estas que componen nuestro stock ordinario, podemos (mediante encargo) facilitar de estos vinos desde el precio más inferior hasta el más alto de los viñedos de S. Emilion, S. Julien, Pauillac, Margau, Chateau-Lagrange, Larose, Léoville, Cos-d'Estournel, Chateau-Lafite, Chateau-Latour, Chateau-Margau, etc., todo embotellado en los mismos Chateaux y con sus marcas legítimas.

**LISTA DEL SURTIDO.** Vinos tintos: Médoc, Saint Estéphe, Chateau Pommys 1874, el mismo 1873, Pontet-Canet, Haut-Brion-La-Mission.—Vinos blancos: Graves, Haut-Sauternes.  
**BAÑOS DE MAR EN CASA.**

Puesto de acuerdo con una respetable casa de Asturias, recibo sales marinas naturales del Cantábrico, con las que se preparan baños de excelentes resultados para combatir las afecciones escrofulosas, para dar tono al sistema nervioso, para contrarrestar los efectos de las enfermedades que reconocen por causa un vicio ó empobrecimiento de la sangre, en una palabra, tienen su oportuna aplicación en todos los casos en que están indicados los baños de mar.  
Depósito en Salamanca, Dr. Angel Villar, Portales del Pan, 7.—A. V.

**IMPRENTA, LIBRERÍA Y LITOGRAFÍA**  
DE  
**D. SEBASTIAN CEREZO,**  
ISLA DE LA RUA, NÚM. 1,  
SALAMANCA.

Este establecimiento se encarga de hacer toda clase de impresiones, tanto tipográficas como litográficas; así como facturas, membretes, targetones, esquelas de defuncion, etiquetas de licores, dibujos al lápiz, copias de fachadas etc., etc.  
Tengo el gusto de participarles que he recibido un muestrario de trabajos litográficos desconocidos en esta Ciudad, el cual he unido al que ya conocen mis favorecedores.  
Los precios competirán con los mejores talleres de imprenta y litografía.

**BAÑOS DE MAR EN CASA**  
CON LAS SALES MARINAS  
NATURALES DEL CANTÁBRICO.  
La riqueza de estas sales en ioduros y bromuros alcalinos hace que sean preferidas á otras que se venden por marinas.  
Paquete de kilo con algas marinas, 5 reales; Farmacia del Dr. Ruiz Piñuela, Plaza Mayor, 36, Salamanca.

Voluntad de su dueño se vende una casa, sita en la calle de la Azucena, núm. 1.º. Informarán en la del Azafranal, núm. 1.º

**COMPRA DE VALORES DEL ESTADO.**  
En la casa de Banca de Florencio Rodriguez Vega, Corriño, 47, se compran, á los más altos precios, recibos provisionales del empréstito, facturas, primeras décimas, nueve décimas, y residuos del mismo, deuda del Tesoro procedente del material, bonos del Tesoro, dos y tres por ciento y cupones vencidos.

Resuelto á trasladarse de esta ciudad el dueño del Establecimiento de camas de hierro, sito en la Isla de la Rua, núm. 7, ofrece al público un excelente surtido de dicho artículo á precios muy económicos, como también palanceros, perchas y cunas.  
Todo de gran novedad y gusto.

**FABRICA DE CURTIDOS Y COLA**  
EN VISTAHERMOSA  
DE  
**SATURNINO CHARRO.**  
DESPACHO:  
calle de Concejo, núm. 47,  
SALAMANCA.

Además de hallar el público todo lo perteneciente á esta industria, hoy le pongo á continuacion los precios de cola superior.

Primera.	54 rs. arroba.
Segunda.	50 id. id.
Tercera.	46 id. id.
Borra.	46 id. id.

**SALES MARINAS DEL CANTÁBRICO**  
6  
**BAÑOS NATURALES DE MAR EN CASA**  
extraídas directamente del agua del mar por  
**YARTO MONZON,**  
FARMACÉUTICO.  
Privilegiadas y recomendadas por los médicos más eminentes de España.  
Depósito: Droguería de D. Ignacio Santiago Fuentes, Plaza del Corriño, número 30.

**FÁBRICA DE CALZADO DE TODAS CLASES**  
DE  
**PATRICIO MARTIN,**  
17 y 19, Calle de S. Justo, 17 y 19,  
SALAMANCA.  
PRECIOS FIJOS.

En este establecimiento se expenden sus productos como ventaja para el consumidor por trabajar en condiciones distintas de otras fábricas y tiendas. La numerosa parroquia que tanto del por mayor como del por menor, en pocos años ha reunido, dice lo bastante sobre la bondad del calzado. En la Lonja de la Carcel, núm. 8, se expende calzado fuerte, propio del mismo fabricante.

**JAIME MAÑOSA,**  
**CAMISERO DE MADRID**  
RUA, 4, TIENDA.—SALAMANCA.  
**EUGENIO LOPEZ,**  
**PELUQUERO.**  
Isla de la Rua, 13 y 15, Salamanca.

**ELABORACION**  
**DE CHOCOLATES Á PIEDRA,**  
POR  
**Vicente Iglesias Cea,**  
Calle de Toro, núm. 25, Salamanca.

**BAÑOS.**  
Se venden y alquilan en todas las formas y tamaños para dentro y fuera de la población. Lampistería y hojalatería de Moro, Calle de Zamora, números 4 y 3, Salamanca.

Para estos chocolates se emplean géneros de primera clase y se elaboran con la mayor escrupulosidad y esmero, como pueden observar los consumidores.  
Los precios son desde 6 reales en adelante, llevando más de cuatro libras se rebaja medio real en cada una.  
Se hacen tareas de encargo.