

Guayaquil, Setiembre 27 de 1890

EL RECTOR DEL SAN VICENTE.

El señor Canónigo Dr. D. José María de Santistevan, dignísimo Rector de este Colegio Nacional de San Vicente, ha regresado ya de su viaje á la Capital.

Al dar nuestra bienvenida al ilustrado cuanto hábil educacionista, Dr. de Santistevan, seámos permitido manifestarle, al mismo tiempo, nuestra profunda gratitud por los valiosísimos, inapreciables servicios que, desde que en hora buena se hiciera cargo del Rectorado del San Vicente, viene prestando al importante ramo de la instrucción pública, tan desmenuada entre nosotros; y que con tanto tesón y raro ahínco, en estos tiempos de intereses bastardos, se ha dedicado á servir, posponiendo, á la consecución de sus miras por el fomento de él, aún hasta sus mismas comodidades y personal tranquilidad.

Tan luego como el Dr. de Santistevan comprendió que su presencia en la Capital podría traer algún resultado práctico favorable para el plantel que se le tiene encomendado; aprovechando, precisamente del único tiempo que le concede la ley para dedicarse al reposo, las vacaciones, no titubeó en efectuar dicho viaje que se con virtió para él en verdadera preocupación, seguro de que en algo podría mejorar la situación de su Colegio.

Marchó, pues, lleno de ese noble, santo entusiasmo que los Apóstoles del progreso experimentan por las buenas causas que patrocinan; y sin más estímulo que el deseo de hacer el bien á la juventud estudiosa de esta localidad, emprendió el penoso viaje al interior; llevando en su cerebro multitud de ideas útiles, tendientes al mejoramiento, en todos sentidos, de su ya para él muy querido plantel.

Cerca de dos meses ha permanecido en Quito el Dr. de Santistevan: desde que llegara no cesó un solo día de trabajar para ver de alcanzar las reformas que meditará; ¿las habrá conseguido?—Hé aquí lo que no podemos afirmar todavía; pues intencionalmente nos hemos privado de la satisfacción de visitarle, dejándolo para después, cuando podamos, con más tiempo, ocuparnos de estudiar los puntos que hayan sido resueltos en la Capital.

Sin embargo, casi estamos seguros de que será bien poco lo alcanzado por el señor Rector; pues asuntos de otro orden, aun que no de la vital importancia de este, han reclamado toda la atención del Supremo Gobierno. Pero cualquiera que sea el resultado obtenido por el Dr. de Santistevan, siempre nos dejará algo en beneficio del Colegio; y cuando nada, una prueba palpable de que no nos falta, siquiera sea uno solo, un guayaquileño que an-

tepone el bien entendido adelante de su país, á consideraciones de todo género.

Merece bien de la patria y gratitud y reconocimiento eternos de parte de sus connaturales, quien ha hecho lo que el ilustrado, virtuoso y querido Rector de nuestro único establecimiento de segunda enseñanza ha llevado á cabo; y es por esto que nosotros, que así lo comprendemos y que al expresarlo creemos interpretar los sentimientos de los habitantes de esta localidad, hemos dedicado hoy nuestra columna de honor, á esta franca y leal manifestación.

El Dr. de Santistevan ha hecho más de lo que su deber le prescribía; si los resultados no han correspondido á sus deseos, quédese al menos la íntima, pura satisfacción de que los guayaquileños sabemos apreciar en lo que valen sus nobles, desinteresados sacrificios.

Sección Científica.

SOCIEDAD DE MEDICINA DEL CAUCA.

HIGIENE.

POLICIA BROMATOLÓGICA.

Hemos señalado las condiciones de las carnes malsanas improprias para el expendio público.

Creemos ahora de utilidad describir ligeramente el aspecto de las reses atacadas por algunas de las enfermedades infecciosas ó contagiosas que hacen sus carnes insalubres, y que por este motivo deben ser rechazadas de las carnicerías y de los mataderos públicos.

Las reses destinadas para el consumo público deben brindar salud cumplida: rumiación, piel lisa y lustrada, agilidad en los movimientos mirada viva. Nada de baba abundante ó la boca ó de mucosidades por las narices, ni costras en la piel, ni absesos, ni tumores.

El tifo en el ganado vacuno ó epizootia desoladora para los agricultores y una enfermedad muy contagiosa en los animales. Las reses tiene la cabeza incluída, los ojos hinchados, rojos y lacrimosos, las orejas bajas, las narices con secreción abundante de mucosidades, la piel erizada, el espinazo encorvado, las patas traseiras aproximadas á las de adelante, tumores en los músculos, fría la raíz de los cuernos, marcha incierta, mucha sed y defecia.

El tifo no es una enfermedad tan misible del ganado si hombre, pero descompono mucho las carnes.

El Carbunco el animal presenta los fenómenos de la fiebre y además tumores grandes, indurados, fríos, gangrenosos, que crepitan bajo la presión con el dedo.

La pístitula maligna empieza por estos tumores duros y crepitantes, coronados en su vértice con una gran pístitula ó fistula. Ambas enfermedades contagiosas, se transmiten al hombre por el contacto con la piel ó carne del animal, y por las excreciones que trasladan los moscos al hombre y á otros animales. En el Cauca no es raro encontrar hombres atacados de la pístitula maligna, sobre todo entre los entendedores de cueros de reses.

La tisis tuberculosa caracteriza por una tos constante y seca, gran debilitamiento del animal, piel erizada y aspecto triste. Los tubérculos se alojan en los pulmones bajo la forma de granos de arroz, ó de concreciones calcáreas blandas, del tamaño de un guisante. En las vacas suelen aparecer los tubérculos en el peón, y entonces es muy peligrosa la enfermedad porque se trasmite al

microbio de la tuberculosis, el bacillus de Krok en la leche cruda. La Prolemia que consiste en la presencia de grandes colecciones de pus en las víceras, en los músculos y cavidades del cuerpo en el animal enfermo.

La Perinematina epizootia tiene los mismos caracteres generales, como el dolor á la presión del pecho, al dorso, y las lesiones de la hinchazón y hepatización de los pulmones.

Estos grandes rasgos descriptivos de las enfermedades del ganado vacuno, bastan para explicar la repugnancia que inspira el consumo de las carnes enfermas. Experiencias recientes han demostrado que la cocción de las carnes provenientes de animales enfermos, destruye el principio virulento, de modo que no hay peligro al comer la carne de dichos animales. Sin embargo existen de otro lado observaciones de epidemias producidas por el consumo de carnes insalubres; y el asunto está en discusión, las opiniones están divididas entre los higienistas á este respecto. Entretanto, deben sostenerse las prohibiciones de la policía sobre animales enfermos y permitir apenas en los casos de carnicería ó de guerra el consumo de carnes malsanas.

El interés de la salud pública es de primer orden, la teoría que pretende negar el peligro de las carnes insalubres no está bastante acreditada para dispensar á la administración de una vigilancia activa, eficaz. (M. Levy.)

La carne de cerdo es de un consumo general en el Cauca, sobre todo en el Valle y en el Occidente.

Este animal originado del orden de los púlderos, es muy útil, á causa del consumo diario de su carne, de su gran fecundidad y de que prospera fácilmente en los bosques del Valle.

La hembra tiene dos partos en el año ó diez ó doce hijos en cada uno. El marrano recién nacido se llama lechoncito.

El lechón se acostumbra instintivamente á tomar siempre una mamada de la madre, ó de su permitida, otro hoga uno de los pezones. Conviene por esto, reducir el número de lechones al número de tetas de la madre para que se crien sanos y lozanos.

En el Valle del Cauca se cria un número considerable de marranos, para el cambio comercial con el vecino Departamento de Antioquia. La voracidad de este animal facilita los medios de alimentación, de tal manera que no hay hogar en el campo que no tenga en ceba algunos de estos animales. Todas las suetas casi son busuvas para abastecer á un marrano de varios kilos de carne, ó me vejigas á insuñidias.

Grandes partidas de púlderos se comen en las peñas del buridico, árbol muy grande, que forma extensos bosques en las márgenes del río Cauca.

En el estado salvaje, el marrano amirraña toma el aspecto y las costumbres feroces del púldero. Donde traido á la casa de los dueños al tiro ó sonido que produce el soplo en un cuerno, que en un de trompa produce su dueño para llamarlo y repartirle la ración asignada á la celda del col.

El maíz, el plátano, la caña, las bellotas, los rindos sin utilizar, los desperdicios de otros, se le para agorard los cerdos, á su extremo, que el hombre le da á este animal formas gruesas verdaderamente extravagantes.

Los campesinos conducen á las poblaciones numerosas jirras durante la noche, ó en cortas jornadas en las horas frescas del día. El cerdo es un animal muy testarudo, difícilmente se le hace emprender camino. El hombre, dice Figular, saca partido de la obstinación de este animal en hacer lo contrario de lo que se le manda. Cuando un púldero quiere hacer marcha á su pesar á un marrano en cierta dirección, la tira de la cola con todas sus fuerzas en dirección opuesta. Como la bestia obstinada supone que se le exige retroceder, se precipita hacia

adelante con tanto más ardor cuanto más fuertemente se le tira hacia atrás.

La voracidad del marrano, la utiliza el hombre en las fincas del campo en donde abundan las víveras. Las serpientes son perseguidas por los marranos. Con el gacho que forman las dos uñas de los pies, las pinchan á lo largo del cuerpo, y las devoran con avidez. Caso de que la lucha sea posible, el marrano tiene cuidado de exponer á los tiros de la vívora la parte inferior del cuello, en donde una capa espesa de grasa le favorece de los efectos por inoculación del veneno.

La carne del cerdo es blanca, rosada, compacta, nutritiva, y sabrosa y de un aroma agradable, pero bastante indigesta.

La carne del verraco y la de los cerdos que se han alimentado con langosta, es incombible.

En la economía doméstica se utilizan todas las partes del cerdo. La sangre batida y mezclada con los condimentos ar místico, sirve para llenar los intestinos gruesos y preparar por cocción las morcillas, alimento pesado e indigesto.

Las salchichas se preparan rellenando el intestino delgado con la carne picada y la grasa del cerdo, bien condimentadas.

Los jamones consisten en los muslos del marrano, sumergidos y penetrados en una solución nitrada antiseptica, y expuestos después de algunos días al humo de la cocción ó de la chimenea. El consumo del jamón desmpeña un notable papel entre nosotros, y se paga á buen precio los jamones de Wetzfalia, de York y de Mayenza, que son objetos de comercio de importancia.

La grasa depositada debajo de la piel del marrano, forma una capa espesa conocida con el nombre de tocino; la del pecho y la de los epiplones lleva el nombre de empaña. Frescos, sirven directamente de base para preparar el frito caucano; fundida y depositada en vejigas ó vasijas forma la manteca ó acongia de tanto consumo para los usos domésticos y farmacéuticos. No obstante de la facilidad que dejamos anotada para procurarnos estos productos, viene á nuestro país la competencia increíble de la grasa depositada en barricas é introducida de los Estados Unidos de América.

En el Cauca no está sometido á ningún reglamento el degüello de los cerdos. En la madrugada se ven á guisa bogueiras á lo largo de las calles, en donde se matan los marranos, frente de la tienda que sirve para el expendio de las carnes.

El cerdo además de ser un animal de consumo para la alimentación diaria de nuestras poblaciones, es un artículo de comercio y de riqueza para nuestro país. Bajo este doble aspecto, la policía debe vigilar su expendio, y el Gobierno debe favorecer la perfección en las tazas.

Un punto importante para la salud pública en relación con el consumo de la carne de cerdo, es el de tener presente que varias enfermedades se transmiten al hombre por el uso de carnes infectadas por los gérmenes morbosos.

Las carnes de cerdo que presentan en los intersticios musculares unas vejiguitas transparentes y rosadas, deben desecharse, porque están infectadas de Ladreria ó gérmenes de lombriz solitaria. La cocción imperfecta no destruye estos gérmenes que pueden continuar su desarrollo en el intestino del hombre, ó formar los Kistes con anticerosos en el tejido celular. La Ladreria se manifiesta con frecuencia debajo de la lengua del marrano, bajo la forma de vejiguitas ó puntos blanquecos.

La Trichina es un gusano microscópico que tiene el diámetro de un cabello muy fino, y una longitud de dos milímetros. Cuando las larvas de la trichina infectan la carne del marrano que sirve de alimento, permanecen algún tiempo en el intestino del hombre, luego atraviesan las paredes de los intestinos,

pasan al través de las venas, circulan en todo el cuerpo por el torrente circulatorio al fin se alojan en los músculos, que es el terreno propicio para su nutrición y desarrollo.

En número prodigioso destruye las fibras musculares, la irrita, causa agudos dolores, forma tumores, y da lugar á los accidentes de la enfermedad conocida con el nombre de triquinosis. Almacenas que demora han desolado los países, dando se consume el jamón crudo infectado de triquina. La cocción en el agua hirviendo no mata el animalculo, para esto es necesario freírlo á una alta temperatura. Chumarla muy bien. Se comprueba fácilmente lo importante de la inspección de la policía en las carnicerías en los establecimientos en donde se venden salchichas y jamones importados del extranjero.

La carne de oveja es un alimento sano, agradable y muy nutritivo. El cordero suministra su carne muy delicada para la mesa. La carne del cabrito es muy estimada, así como es sabrosa y apreciada la carne de la cabra. La cria de ovejas y de cabras, está muy descuidada en nuestro país, á pesar de que estos rumiantes constituyen una fuente de riqueza para la industria porque suministran la lana, producto de mucha importancia comercial. En el Sur del Departamento se crían algunas miles de estos rumiantes y se consumen bastante cantidad de sus carnes; pero en el resto del Cauca, la cria de ovejas es casi desconocida.

Fuera de las carnes de los mamíferos de que nos hemos ocupado, se consumen en el Cauca, las carnes de caza, que es muy abundante en los bosques y montañas.

La carne de los animales salvajes es más sávida, más sustanciosa y más sabrosa que la de los animales domésticos; debe comerse asada ó tostada.

Pasáramos una lijera revista sobre los animales de caza en el Cauca.

El venado ocupa el primer lugar porque se encuentra en todas las regiones del país, en las faldas de las cordilleras y en los bosques del valle. La caza del venado es una gran partida de juego y de ejercicio; campear tiene su vocabulario, sus perros cazadores, sus apasionados que corren velozes á perderse en las laderas, sus puestos avanzados. La carne del venado es seca, roja, casi negra, se come asada.

El jabalí ó marrano amirraña en el Cauca, es el cerdo sin amo, criado en los bosques, á aspecto feroz, y armado de grandes colmillos prismáticos que le sirven de arma ofensiva también. La carne del marrano amirraña es más sabrosa que la del cerdo doméstico.

A estos animales ó sea pertenecen los tucabos y acaos, púlderos, parecidos al marrano, pequeños sin cola y sin colmillos salientes. Tienen en el dorso glándulas que secretan un olor repugnante, pero que al desmenujarlos de la piel, la carne es estimada por los cazadores. Muestran por los bosques en partidas reunidas en un número mayor de cincuenta cabezas, devastan las cesteras en las montañas, libren combate contra los cazadores, los que forman barbacoas ó tabladitos hechos con gruesos troncos de palo para matarlos á lanza y sin tiro. Fuertes por el número, valerosos y abatidos enemigos, mueren muchos en la refriega.

Los conejos, los caries, los guatinas, abundan en las lomas y en los cañonales del valle. La carne delicada de estos roedores entra poco en la mesa del caucano. En las provincias del Sur del Departamento se usa con frecuencia de los carnes en las comidas y como avío en los viajes.

La guagua es un reedor anfibio que cava su uova en las orillas, de las quebradas y suministra á los cazadores una carne equisita, agradable y muy parecida á la del lechón. (Continuará.)

AGRICULTURA.

LA FIBRA DE LA PIÑA.

En un largo artículo que publica el *Statesman*, de Calcuta, refiriéndose a los usos de la fibra de la piña, se dice:

"Es una perogrullada, pero no por ello deja de ser un hecho, que por conveniente ó no, como que sea un producto desconocido, no llegará nunca a ser un artículo comercial, si no se presenta en el mercado en condiciones favorables para ser en evidencia sus buenas cualidades. La gran demanda que ha obtenido el benequén como materia textil, se debe en gran parte al cuidado que se tuvo en la preparación de las primeras muestras para ser enviadas y se remitieron a Londres y Glasgow."

"Si la fibra de la piña no tiene la demanda que debería tener, por sus cualidades, indudablemente superiores, se debe únicamente a las malas condiciones en que se ha presentado en el mercado."

El *Journal de la Sociedad de Agricultura de Calcuta*, publica una nota en la cual el señor R. Blechynden, recopila los informes que ha podido adquirir de los libros y otras publicaciones relativas a los usos de las hojas de la piña y a sus aplicaciones en la India y otros países.

"Como estos conocimientos han de contribuir al establecimiento de una nueva industria, hacemos dice el *Journal of Farmers*, que es conveniente que se haga un esfuerzo metódico para propender al desarrollo de lo que el señor Blechynden describe "como una de las fibras de más porvenir y más interesantes de la India." Con el objeto de llamar la atención del público hacia esta fibra, tomaremos de la nota del señor Blechynden los datos necesarios para dar una idea de la preparación como sustancia textil de esta fibra; industria que según parece no es del todo nueva.

"La piña viene cultivándose en la India desde hace mucho tiempo, habiéndose introducido de Malaca en el Indostán, durante el reinado del emperador Achar. En las islas Orientales es un artículo de tráfico común, y en las Filipinas se ha usado de ella una tela (dipe), bien conocida por sus condiciones de duración, de resistencia y de belleza. La fibra se importa también a la China, en donde la tejen. En cuanto a la India, refiere que el Comodoro C. T. Watson, en 1834, llamó la atención de la Sociedad Asiática de Bengala, sobre el uso que hacían de la fibra de la piña los habitantes de los montes Khasya, que tejan con ella los sacos ó morrales, que componen parte de su equipo, con otros más tarde, el doctor Wallich, la vio aplicar al mismo objeto, y al escribir a la Sociedad de Agricultores, decía:

"En vista de la gran cantidad de piñas que crecen en esa cordillera (la de los montes Khasya), se puede considerar como un producto indígena; y su fibra merece que se fije en ella su atención." Ningún resultado tuvo sin embargo la indicación del doctor Wallich. De modo, la piña puede cultivarse

oasi en cualquier parte de la India. Hasta ahora se ha cultivado, sin mucho trabajo, por su fruta exclusivamente; y con igual facilidad se podrá cultivar para utilizar sus fibras. Generalmente se cree que no hay inconveniente en utilizar tanto la fruta como la fibra, puesto que cuando las hojas están en mejores condiciones para dar la fibra es cuando la fruta está madura.

"Se asegura que las hojas más maduras y más grandes son las que dan la fibra más fina. El método más completo y más barato de obtener las fibras, de manera que evidencien sus buenas cualidades, es lo único que falta, para colocarla entre las fibras más valiosas aplicables a la manufactura de los tejidos de clase superior. En los montes Khasya, las hojas se recogen antes de la época de las lluvias, y después de tenerlas algún tiempo en remojo [no se especifica el tiempo] se golpean para separar la fibra.

"El procedimiento empleado por los chinos en Singapor, es como sigue: Las hojas recién escogidas, se colocan sobre una tabla y se despojan de la corteza por medio de un cuchillo de hoja ancha. Al quitar la de la superficie superior de la hoja, aparecen las hermosas y largas fibras adheridas a la corteza inferior que es más espesa. En este estado las fibras se desprenden fácilmente con la mano ó por medio del cuchillo. A primera vista las fibras de la piña no parecen tan finas, como son en realidad; pero al separarlas, se ve que se pueden subdividir en hilos tan ténues que apenas son perceptibles, y que sin embargo tienen la resistencia necesaria para ser aplicados a cualquier objeto.

"Las experiencias hechas recientemente con las hojas en el Colegio de Ingeniería de Seelpore, demostraron que las hojas sufrían deterioro á consecuencia del remojo. La Sociedad de Agricultura y Horticultura, sin embargo, ha preparado varios ejemplares por ese procedimiento que pudieran tejerse mezclados con seda, con lana y con algodón. Mr. Blechynden, dice que un tal Zincke, ha obtenido una patente de invención para la fabricación de hilo de esta fibra, convencido que sometiendo al blanco adquiere su calidad suficiente para que se pueda hilar de la manera que hoy es usual hacerlo con el lino y valiéndose de la misma maquinaria. Esta sería una buena oportunidad para que el departamento de agricultura del Gobierno de la India tomara cartas en el asunto, haciendo hacer los ensayos y estudios necesarios para establecer el sistema más adecuado de manufactura en los distritos en que ya hoy se encuentra la piña en abundancia. Una vez conocidos los mejores métodos para el cultivo, preparación y extracción de la fibra, no dudamos que la iniciativa particular daría a la industria el mismo desarrollo que ha dado á la del benequén."

Siendo este uno de los muchos países españoles donde se da muy bien la piña, debe tenerse presente lo que éstas tienen de bien, y tratar de desarrollar la nueva industria,

Crónica.

SANTORAL—Mañana, Domingo 28 de Setiembre, San Wenceslao, mártir, y santa Eustaquia, virgen.

Lunes 29, San Miguel Arcángel y Santa Gudula.

Martes 30, San Jerónimo, doctor, y santa Sofía, viuda.

BOMBAS DE GUARDIA.—Mañana, Domingo, hará la guardia de depósito la Compañía «Neptuno» número 1, el Lunes la «Salamandra» número 2, y el Martes la «Unión» número 3.

BANOS DEL SALADO.—Buenas mañanas para Setiembre 28.
En la mañana de 6 a 8 a. m.
En la tarde de 2 a 6 p. m.
29
En la mañana de 7 a 9 a. m.
En la tarde de 3 a 6 p. m.

BOFICAS DE TERNOS.—En la próxima semana harán este servicio las siguientes:

La «Botica Ecuatoriana», situada en el Molecón y la «Botica de la Caridad» en la intersección de las calles del mismo nombre y Sucre.

SENSIBLE por demás es que la Empresa de Carros desee tanto el buen servicio, que está llamada a prestar al público, con manifiesta incomodidad para éste y positivo perjuicio para ella. Nos referimos al decir lo anterior, á lo que sucede con la línea del Salado.

Se nos dice que el compromiso de ambas empresas para poner dos carros en esa línea, es solo por cuatro horas diarias; y como las anunciadas para este servicio son las de la mañan; y en los dos últimos días, han mandado al Salado equivocada la lista en que se anuncian aquellas, ha resultado de aquí, el que en las horas de mayor concurrencia, precisamente, han retirado uno de los carros, dejando solo el otro, que es insuficiente para la afluencia de bañistas. De aquí la media hora de espera que hay que hacer para tomar el carrito, cuando se llega á la estación un momento después de haber salido este ó cuando el carrito se ha marchado y de aquí el que las personas ocupadas y lo son casi todas—y las familias que no pueden perder tan lastimosamente un tiempo, tengan que regresar se; privándose así de un baño que, ya como placer ó ya como remedio, es tan necesario, sobre todo en la actual estación.

Mediten, pues, los respectivos señores jerenates sobre el particular, y vean de poner remedio á este inconveniente, en pro de sus propias conveniencias y en bien del público á quien tienen obligación de servir como él solo merece.

LIBEROS en «E Centinela» de Machala.

Sr. R. d. «El Centinela» Machala:

Justamente alarmados han estado estas poblaciones con el bochorno formado por el Sr. Comandante Fior, Jefe Político de este agonizante cantón, en los desiertos de Zharo y el Pucará; y más, mucho más, cuando vieron la presencia de las fuerzas del Gobierno que vinieron á debelarlo. Por fortuna, no hemos tenido que lamentar ninguna desgracia consiguiente á una revuelta, y todo se ha disipado como el humo, sin dejar otra cosa que ingratos recuerdos.

Así que dicha tentativa ha terminado sin que el Gobierno hubiese quemado un solo cartucho.

No podía ser de otro modo desde que no obedecían tal movimiento á ningún plan político. Por otra parte, todos los vecinos de este pueblo, aunque reconocidos honradamente de la alreña que acaban de sufrir con la represión del cantón, no han coadyuvado, directa ó indirectamente, un desahuciada tentativa; y por si contrario, en todos los rostros se ha visto plúrida la indignación contra una

asonada—sin plan ni objeto alguno.

Un resentimiento local de pueblos inertes e indefensos, no era causa para levantarse contra el Gobierno; máxime cuando éste no ha hecho otra cosa que sancionar una Ley dictada por el Poder Legislativo.

De paso síame permitido denunciar al Gobierno y la Nación un hecho escandaloso cometido por los enemigos de este cantón.

Tengo en mis manos una carta del Sr. Dr. Juan Bautista Vázquez, senador por el Azuay, quien me asegura que se ha presentado al Congreso una representación pidiendo se suprima esta entidad política, con firmas numerosas de Girón, entre ellas la del Dr. Manuel Flor que llamó la atención de los que pretendían favorecer á D. José Antonio.

Tal noticia nos ha sorprendido tanto más, cuanto que no hay uno en Girón que haya suscrito tal solicitud, y menos el Dr. Flor que ha sido el primero en hacer pública ostentación de su resentimiento, acompañando á su hermano en los movimientos últimos y probando así que ha estado muy lejos de prestar su firma.

Averiguada la cosa resulta que dicha representación se ha forjado en Cuenca y se plantaron firmas, elevándola al Congreso como salida de Girón.

Ahí esto es inaudito mañana, se forjará un escrito entre galos y media noche, pidiendo la supresión de una provincia; y el Congreso, sin previos informes ni explicaciones de ninguna especie, abajo la provincia, abajo todo el mundo—¡Salvése quien pueda.

Mientras tanto, los suplantadores de firmas allí se estará riéndose á su sabor, viendo que todo un Congreso se ha dejado meter gato por liebre.

Hasta otra ocasión suscribome de Ud. atto, y S. S.

Esquivel Calle.

DESDE el Jueves último, nuestro Director, D. José Julián González, se halla postrado en cama, víctima de una violenta fiebre.

Hacemos los más sinceros votos porque el amigo querido recobre cuanto antes la salud perdida, para consuelo de su familia atribulada y de las personas que tanto le estiman.

La «CALLE DE ROCAFUERTE» está ya intrasitable: por la mañana las gallinas que no dejan reposar al vecindario ni á los transeúntes con su infernal cacareo; á todas horas los perros; y por las noches los mismos moradores de algunas casas que se perturban arrojar á la vía pública, con riesgo de hacerlo sobre los infelices prójimos que tienen la desgracia de pasar por esos lugares, el contenido de ciertos casos que el olfato de nuestros lectores no nos permite siquiera mencionar.

Corremos, pues, el respectivo traslado á los señores de la policía, que tan solícitos se manifiestan, de cierto tiempo á esta parte, por todo lo que dice relación con la tranquilidad, higiene y comodidad de los habitantes de esta ciudad: á efecto de que pongan coto, cuanto antes, á todos estos abusos, que tan mal dicen del buen nombre de la Perla del Pacífico.

En la sesión que celebró anoche el J. Concejo se aprobó la minuta ó escritura de fusión de los contratos con la Empresa de Carros Urbanos y se dispuso se alizara á escritura pública.

También se aprobó en tercera discusión la ordenanza que señala \$/ 45 de sueldo, para el Médico de Policía.

Finalmente, se pasaron al despacho varias solicitudes; resolviéndose favorablemente, la en que se solicita un terreno en la calle de «Santa Elena», para edificar una capilla.

El próximo Lunes publicará la Municipalidad, el programa de las fiestas que se efectuarán en celebración del 9 de Octubre.

AVISOS.

SORDOS.

Una persona que se ha curado de la sordera y ruido de oídos que ha padecido durante 23 años, usando un remedio sencillísimo, enviará descripción gratis á quien lo pida dirigirse al Sr. Nicholson, Santiago del Estero 1260 n/n Buenos Aires.

CONSEJO

ALAS MADRES. EL JARABE CALMANTE DE LA SRA. WINSLOW deberá usarse siempre cuando los niños padecen de la dentición, proporciona alivio inmediato al pequeño paciente; produce un sueño tranquilo y natural, aliviando tono dolor y amanece el angelito risueño y feliz. Es muy agradable al paladar. Alivia al pequeño, ablanda las encías, calma todo dolor regular, los intestinos, y es el mejor remedio conocido para diarrea ocasionada por la dentición u otra causa.

Por resolución de la junta General, en sesión de 17 del presente, y con el objeto de verificar la transferencia de esta Compañía al Sr. Conde de Oskza, los tenedores de acciones mayores y menores se servirán depositarlas antes del 1.º del próximo mes en la Oficina de la Gerencia, en donde se otorgará por ellas el correspondiente recibo que servirá de título para su conversión en efectivo, en la fecha y términos acordados en la misma sesión. Guayaquil, Setiembre 18 de 1890.

El Gerente
Federico Rivera.

Por 12 vs.—P. 2.

AVISO IMPORTANTE. Apesar de terminar hoy el plazo fijado para recabar los objetos con que fueron favorecidas las personas que tomaron billetes en la Rifa organizada por las Hermanas Terciarias a favor de la fábrica del Templo de San Francisco, se ha tomado en consideración que existen algunos premios que no han ocurrido por ellos y se ha resuelto fijar como única prórroga hasta el 30 del presente mes de Setiembre.

Guayaquil, Setiembre 12 de 1890.

La Comisión Organizadora

Diez veces las ocho se dispensan las jaquetas y bucalinas en algunos minutos, con el empleo de las **Perlas de Tronemina** del Dr. Clartan. Trea ó cuatro de estas perlas producen un alivio casi instantáneo. Cada frasco contiene 30 perlas, lo que permite la curación de una neurálgia á una jaqueta por un precio insignificante. Deseando rectificar la ciencia de tronemina con un cuidado especial, es menester desconfiar de las imitaciones, y exigir como garantía de origen en cada frasco la firma Clartan. En París, casa L. Frere, 10, rue Jacob.

