

SOBRE LA FABRICACION DE LOS ESTIERCOLES

Siendo nuestra comarca esencialmente agrícola, uno de los asuntos que mas preocupan al agricultor, y con justa razon, es el referente á los abonos, pues el cultivo forzado á que en general se hallan dedicados los terrenos, exige un consumo notable de ellos y que sean de superior calidad.

Entre los diversos abonos se halla en primera linea con respecto al consumo el estiércol, puesto que es preparado por los mismos agricultores, aprovechando los despojos animales y vegetales, y obteniéndolo asi con pocos dispendios y con gran economia.

Pero como quiera que, en general, se carece de los conocimientos necesarios para obtener este tan importante producto con las mejores condiciones, lo cual es de suma importancia, hemos de reconocer y lamentar que los métodos que generalmente se emplean por nuestros agricultores, distan mucho de proporcionar un producto cual debiera resultar aun con las mismas materias empleadas, perjudicando su calidad.

Con tal motivo pues, consideramos de mucha utilidad hacer algunas consideraciones sobre este asunto, dando á conocer algunos de los sistemas mas perfeccionados para preparar el estiércol que reuna las mejores condiciones posibles en cantidad y calidad, aumentando asi notablemente el beneficio útil de este tan importante producto.

Sabido es que las materias orgánicas ya sean animales ó vegetales y mayormente las azoadas en contacto con el aire y agua y merced á una temperatura favorable, pronto entran en fermentacion, en la que pueden distinguirse cuatro fases principales que son:

- 1.^a Fermentacion liquida, en la que se forman principios neutros solubles en el agua.
- 2.^a Fermentacion gaseosa, que desarrolla los gases amoníaco y ácido carbónico, y compuestos algo alcalinos.
- 3.^a Fermentacion ácida, porque su resultado son varios compuestos ácidos.
- 4.^a Fermentacion pútrida ó putrefaccion, que dá origen á gases infectos.

De estas, la primera es la mas favorable al estiércol y hasta puede dejarse iniciar la segunda, pero deben impedirse á toda costa la tercera y cuarta.

La primera predispone las materias á ser absorbidas y descompuestas convenientemente por los vegetales.

La segunda ya desarrollada perjudica al estiércol por la evaporacion de principios útiles gaseosos.

La tercera y cuarta dan lugar á productos funestos para las plantas.

Conviene pues, despues de iniciada la fermentacion primera en el estiércol, evitar la accion del aire, para que no se desarrollen las siguientes, lo cual impide el concurso del agua, en cantidad conveniente para que sature la masa y que no sobreabunde, pues entonces favorece la fermentacion pútrida.

Por tanto, al colocar el estiércol en un cuadro ó formar una pila debe dársele alguna altura, sentarlo bien con los piés igualando las capas para que no deje huecos, y se evitará así el acceso del aire y la desecacion, y se conservará la temperatura, previniendo las fermentaciones inconvenientes, y el desprendimiento de principios gaseosos

Pudiéramos entrar en largas consideraciones sobre las reacciones y los principios que se desarrollan en los estiércoles segun las materias que concurren á su formacion; pero bajo el punto de vista práctico, lo creemos innecesario, y basta con lo dicho pasando á ocuparnos de los estercoleros.

A cuatro pueden reducirse todos los sistemas de hacer estiércol.

- 1.^o Distribuyéndolo convenientemente en grandes cercas ó corrales.
- 2.^o En pilares ó montones regulares.
- 3.^o En hoyos.
- 4.^o Dentro de cuadras y establos.

El primer sistema muy comun en España, consiste en estender en un espacioso corral al descubierto el estiércol de las cuadras, ya de caballerías, ya de ganado, etc. en capas.

Este corral debe tener alguna inclinacion, para que las aguas de lluvia se depositen en un hoyo, con los principios que han arrastrado del estiércol, cuyo liquido luego sirve para rociar aquel cuando haya necesidad.

Nos parece este sistema el menos conveniente para obtener un buen producto, y menos en nuestro pais donde llueve con frecuencia y el sol y el aire pueden reseca mucho, pues resulta siempre el estiércol pajoso seco, sin haber sufrido fermentacion, desjugado por las lluvias y desprendido de todos los gases nitrogenados con perjuicio de su riqueza fertilizante.

El segundo sistema ó sea en pilas ó montones, es el que se usa en los paises mas adelantados en agricultura, por dar mas buenos resultados y proporcionar mejores productos.

Al efecto se disponen para ello estercoleros de distintas formas y maneras, cubiertos unos, descubiertos otros, segun los paises son mas ó menos lluviosos ó se desecan con mas facilidad por el sol y el viento.

En nuestro pais conviene que el estercolero se halle cubierto para resguardarle tan solo del viento y del sol, y que reciba en parte las aguas de lluvia: de aqui que sea muy apróposito el estercolero cubierto, ideado por Mr. Joigneaux que consiste en hacer las pilas de estiércol y cubrirlas luego con esteras ó pajas formando una cubierta á dos aguas por medio de unos palos terminados en horquilla que se implantan en el centro y á lo largo del monton, para sostener un palo atravesado donde se apoya la cubierta.

Estas pilas se rodean con una zanja, para que los liquidos que se desprendan y las aguas de lluvia que se hayan impregnado del estiércol se recojan en una pileta, cuyos liquidos sirven para regar el monton oportunamente.

Así, con muy poco coste y trabajo se obtiene un estercolero que dá buenos resultados, y es muy práctico.

Otros varios estercoleros hay muy recomendados como los de Grignon, Bouseingault, Schweizer, Dargent, etc. con plataforma, que requieren algunos gastos, con un depósito ó cisterna en la parte inferior para recibir los liquidos que se desprenden del estiércol, y sirven para regar el mismo, y para utilizarlo tambien en estado líquido.

Estos estercoleros son propios de grandes explotaciones agrícolas, por lo que no descendemos á dar mas detalles.

En estos estercoleros sean de una otra ú otra forma, se vá acumulando el estiércol de todas procedencias, de caballos, de vacas, de cerdos, de ganados, de volateria, y mezclado con despojos

1 y hasta 250 metros de altura, que luego se cubren con una capa de tierra ó marga, que evita la desecacion y desprendimiento de gases.

Si se cree conveniente hay que regar. lo de vez en cuando, lo que puede verificarse con una homba rústica de Valart que eleva el liquido de la cisterna del mismo estercolero.

Ordinariamente á las seis semanas ó dos meses lo mas, ya está en estado de usarle como abono.

No nos cansaremos de recomendar este sistema como el mejor, para obtener pronto un estiércol con todas las mejores condiciones apetecibles.

Otro sistema de hacer el estiércol es en hoyos, por bajo el nivel del terreno.

Tambien es muy comun entre nosotros este sistema, que no deja de tener algunos inconvenientes.

Para esto se hacen hoyos en terrenos impermeables ó se revisten con paredes de mamposteria.

Alli se acumulan los estiércoles de todas procedencias que se mezclan con los despojos vegetales, barraduras de las calles, etc., formando capas, se vá humedeciendo si se cree necesario, y lleno ya se cubre con una capa de tierra ó marga y se deja hasta los dos meses que se revuelve cortándolo y colocándolo de la parte superior en la inferior y vice-versa, y pasado luego otro mes, ya está en estado de usarse.

Este sistema no es tan aceptable como el anterior, porque si las lluvias son abundantes, recoge el estiércol agua en exceso que determina la fermentacion pútrida y se perjudica.

Además, este no se forma en toda la masa con igualdad, pues mientras en la parte inferior se pudre con exceso, en la superior queda enterizo.

Por fin, nos resta indicar la preparacion y conservacion del estiércol en las cuadras y establos.

Este sistema es el mas comun entre nosotros.

Somo modelos de establos podemos citar los belgas y los suizos; los primeros para vacas, que estando continuamente en el establo producen una cantidad fabulosa de estiércol, y los segundos donde se obtienen mas generalmente productos liquidos para emplearlos en este estado.

Ni unos ni otros los creemos aplicables á nuestro pais. Es mas práctico para nuestros agricultores la formacion del estiércol y conservacion por mucho tiempo en las cuadras donde la fermentacion se desarrolla muy bien y no tiene peligro de ser desjugado por las lluvias como cuando se halla al descubierto.

Pero ofrece los inconvenientes que los animales sometidos á la estabulacion permanente están expuestos á las emanaciones que se desprenden de la fermentacion ocasionándoles enfermedades, y además ocurre con frecuencia que por demasiada humedad el estiércol se enmohece y perjudica.

En resumen, pues, diremos, que dadas las condiciones de nuestro pais, somos de parecer que los estiércoles deben empezar á formarse en las cuadras, acumulando allí camas con los despojos vegetales, granzas, hojorasca, etc., donde se impregnan de los orines y demás deyecciones animales, y que luego se saque para formar pilas ó montones en la forma que hemos indicado donde se acaba de formar el estiércol, teniendo presentes las observaciones manifestadas para obtener un producto de las mejores condiciones.

INTERESES VALENCIANOS.

Saben nuestros lectores que, gracias á las instancias de la Diputacion provincial y á las gestiones de algunos celosos diputados á córtes, el gobierno ha concedido á Valencia la creacion de una Granja modelo de agricultura.

Para convencerse de la importancia y trascendencia de este nuevo establecimiento de instruccion basta leer lo que á este propósito dice nuestro querido colega *Las Provincias*, que á continuacion copiamos.

«Hasta ahora la enseñanza agronómica revestia en nuestra patria un carácter puramente científico en la Escuela Central, que ha dotado al país del brillante cuerpo de ingenieros agrónomos con que hoy cuenta, pero carecia de mas modestos establecimientos que dieran carácter práctico á la enseñanza, difundiendo entre las clases obreras. A este fin se dirigen las Granjas modelos, cuyo objeto, segun el decreto de su creacion es: propagar los conocimientos agronómicos, presentando modelos de cultivo, ganaderia é industrias rurales en armonia con las condiciones de la localidad, y el ensayo y análisis de abonos, para garantía de los agricultores; formar por principios buenos labradores, capaces mayoresales, hortelanos, jardineros y arbolistas; ensayar é introducir el cultivo de nuevas especies vegetales, asi como la cria, mejora y multiplicacion de las razas selectas de animales domésticos, distribuyendo entre los labradores semillas, plantas y sementales de las razas perfeccionadas; utilizar las máquinas modernas y verificar ensayos públicos, para que puedan ser conocidas y apreciadas por los agricultores.

La enseñanza de los alumnos será esencialmente práctica, para lo cual ejecutarán por sí todos los trabajos y operaciones que se realicen en la explotación, tanto en el cultivo como en el cuidado de los animales, é industrias agrícolas. Además se les darán lecciones acerca de los diversos ramos de la agricultura, ganaderia é industria.

Esta enseñanza durará tres años solares, y los alumnos que den pruebas de aptitud en los exámenes recibirán el título de *capataz agrícola*, y serán preferidos para los destinos en que el Estado, la provincia ó el municipio consideren necesarios sus servicios.

La Granja estará dirigida por un ingeniero agrónomo, contando además con un ayudante perito agrícola, un profesor veterinario, uno de instruccion primaria, capellan, médico, conserje y capataces, y deberá contener casa de labor con habitaciones para los empleados, alumnos prácticos y dependientes, tierras de secano y de regadío, ganados de labor y de renta, departamento para la instalacion de las industrias agrícolas propias de la localidad, máquinas, aperos y herramientas, un museo agronómico, gabinete de historia natural, física y química, coleccion de semillas y herbarios, un observatorio meteorológico, una biblioteca y un campo de ensayos independiente del destinado á la explotación.

No reúne en la actualidad el jardín del Real todos estos elementos, pero no dudamos de que la celosa Diputacion sabrá allegar los indispensables para la instalacion de una Granja, que le agradecerán los agricultores valencianos.»

CONGRESO NACIONAL DE AGRICULTORES EN VALENCIA.

Recordarán nuestros lectores que en uno de nuestros últimos números anunciamos la celebracion de este importante congreso y ofrecimos publicar los temas que en aquel se han de discutir.

Cumplimos la palabra dando á nuestros lectores las siguientes noticias.

Las sesiones, se celebrarán en el Paraninfo de la Universidad, de 9 á 12 de la mañana de los dias comprendidos entre el 20 al 30 de Julio próximo y en ellas se discutirán los temas siguientes:

1.º ¿Es conveniente que la elaboracion de los vinos se practique por los mismos viticultores, ó seria preferible separarla por completo de las operaciones agrícolas?

¿Mejorarían así las cualidades del vino, produciéndolo al mismo tiempo con mas economía, facilitando la unificacion de tipos y adaptando sus condiciones á las exigencias de los mercados?

2.º Estado actual del cultivo horticola en España, y con especialidad en las provincias de Levante. Modo de perfeccionarlo en la huerta de Valencia y de estenderlo á otras comarcas.

3.º Estudio de la produccion de trigos en las diferentes regiones de España, resto de Europa y América.

¿Conviene su cultivo en España, y singularmente en la region valenciana, bajo el punto de vista económico?

Necesidad de capitales y abonos económicos para esta produccion.

4.º Medios mas eficaces para fomentar la poblacion rural y la constitucion de cotos redondos acasarrados, evitando la parcelacion excesiva de las fincas agrícolas.

Además podrán presentarse memorias ú otros escritos sobre estos temas:

5.º Necesidad de abonos especiales para cada cultivo y terreno. Medios para obtenerlos, utilizando los elementos de que dispone el agricultor en su explotación y los que puede importar.

6.º ¿Seria conveniente el establecimiento de explotaciones agrícolas-modelo en varios puntos de España, dirigidas por ingenieros agrónomos que por largo plazo, con fondos del Estado y con participacion considerable en los beneficios de explotación, pusieran de manifiesto en las comarcas donde se instalen lo que un cultivo inteligente puede producir?

7.º ¿Seria ventajoso en la region valenciana reducir á cultivo intensivo el algarrobo y el olivo?

Todos los temas nos parecen interesantes y oportunos, y esperamos que serán discutidos seria y fructuosamente.

Confiamos que los agricultores de esta localidad que reúnan condiciones para ello tomarán parte en este certámen.

También hemos leído en los periódicos de la capital que se organizarán escursiones á Sagunto y á esta ciudad.

Agradecemos la distincion de que hemos sido objeto.

LA FILOXERA.

Las últimas noticias llegadas de Málaga sobre la plaga que destruye sus ricos viñedos son afflictivas, pues pasan ya de 30.000 hectáreas invadidas.

En una hacienda de Iznate, que el año 1880 produjo 11.000 arrobas de pasa, este año apenas dará 1.000 arrobas, y para el año próximo dificilmente quedarán mas que algunos manchones de cepas enfermas. Dicha finca estaba valorada en tres millones de reales, y producía cuando estaba sana 20.000 arrobas de fruto de primera clase.

Tampoco son halagüeñas las noticias que del Ampurdan llegan referentes á la misma plaga; dicen que si las pérdidas de los viñedos en el año pasado figuraban por un 10 por 100, en este año serán de un 50 por lo menos. De manera que se supone que dentro de dos años quedará por completo perdida la cosecha de vino en todos los partidos de Figueras, Girona y La Bisbal.

Madame Gallini, de Lyon, remite á *La Época* un impreso esplicando el medio seguro y eficaz de acabar con la filoxera.

El citado medio, que realmente es bien sencillo, consiste en aplicar á las cepas enfermas (después de preparadas separando los troncos, limpiando y refrescando las raices y abriendo orificios *ad hoc*), unos baños de agua insecticida.

Esta agua es facilísima de preparar. Colócase agua en una vasija y un cangrejo por cada litro de aquella; se tapa la vasija con un lienzo y se deja al sol durante diez dias. El líquido infecto que resulta destruye la filoxera, así como toda clase insectos, segun terminantemente afirma madame Gallini.

Rogamos á nuestra bella é incógnita colaboradora se fije en los siguientes versos que nos remite un individuo del sexo feo.

A...

(EX ABUNDANTIA CORDIS...)

En vano la violeta,
En solitario paraje,
Se oculta bajo el follaje
De perfumado jardín:
La brisa fugaz inquieta
Descubre pronto su estancia,
Esparciendo su fragancia
Del uno al otro confin.

En vano la fria nieve
Ciñe la cumbre escabrosa
De alto monte que reposa
Como dormido Titán:
El penacho de humo leve
Que sobre su cima eleva
Muestra que en su seno lleva
Todo el furor de un volcan.

En vano bajo el ropaje
De bellas alegorías,
Velas en tus poesías
Tus penas y tu pasión:
Pues, en tu tierno lenguaje
Suspiras siempre y te quejas,
¡Ay! ¡y á tu pesar me dejas
Leer en tu corazón!...

UN SUSCRITOR.

LISTA

de los señores premiados en la Exposicion regional celebrada en esta ciudad en Octubre de 1881.

(Continuacion)

MEDALLA DE COBRE.

Sra. Viuda é hijos de Luis Rovira, por turron y peladillas.

D. Andrés María Ferrer Marqueta, por vinagre.

Sr. Marques de S. José, por aceite olivas.

D. Tomás Prats, por vino comun.

D. Vicente Espinós, por vino moscatel.

MENCION HONORÍFICA DE PRIMERA CLASE..

D. Fernando Subiela, por turron y dulces en conserva.

D. Ignacio Gros, por chocolates.

D. José Rostan, por café tostado.

D. Francisco Riera, por vino comun.

D. José Gomar, por aguardientes y vinos.

MENCION HONORÍFICA DE SEGUNDA CLASE.

D. Felipe Roldán, por pastas para sopa.

D. Andrés Furió, por vino comun.

Hilados, torcidos y tejidos. Hilados, lanas, tejidos, blondas, cintas, galones, encages, bordados etc.

GRAN DIPLOMA DE HONOR.

Colegio de Nuestra Señora del Cármen, por el sistema de enseñanza y progreso de sus alumnas.

D. Esteban Boix Jacquet, por hilados y torcidos de seda.

MEDALLA DE ORO.

Hermana Pilar, del Colegio de carmelitas, por la direccion de alumnas y trabajos presentados.

Doña Vicenta Peiró, por bordados, caligrafía, dibujo, zurcidos, etc.

Doña Remedio Seguí, por dibujo, bordados, caligrafía, zurcidos, etc.

Doña Salvadora Morell, por bordados en blanco.

Doña Cándida Romaguera, por bordados basta y fleco, etc.

Doña Josefa Martí Bel, Maestra de niñas, por encages, bordado seda etc.

MEDALLA DE PLATA.

Doña Angela Gonzalez, por bordados, flores, dibujo, zurcidos, etc.

Doña Dolores Guzman, por id. id.

Doña Anita Orden, por bordados céfiro, litografía y dibujo.

Doña Vicenta Martinez, por bordados blanco, encage etc.

Doña Anita Arsis, por bordados blanco, litografía, zurcidos, etc.

Doña Consuelo Peiró, por id. id.

Doña María Ballester, por bordado colores, oro, etc.

Doña Concepcion Codoñer, bordados en blanco.

Doña Matilde Galiana, por trabajos en piel, Herederos de Casenoves, por su fabricacion saquerio.

D. Ignacio Gros, por sedas colores.

Casa de Misericordia de Valencia, por tejidos algodón y alpargatas.

Sres. Igual y Martí por tejidos seda y oro.

MEDALLA DE COBRE.

Doña Isabel Cerdá, por bordados en blanco, trabajos en piel, etc.

Doña Josefa Ubeda, por id. id.

Doña Rosario Gilabert, por id. id.

Doña Carlota Castillo, por id. id. y aplicacion.

Doña Desamparados Batllés, por id. id.

Doña Carolina Batllés, por id. id. y encages.

Doña Josefa Femenia, por bordados litografía y trabajos en piel.

Doña Anita Feliu, por bordados en blanco y litografía.

Doña Casilda Solís, por guipur y malla, bordados en seda y oro.

D. Juan Soler Marco, por alpargatas y suelas.

D. Andrés Marzal, por amacas cáñamo.

Casa Misericordia de Valencia, por cestas mimbres.

D. Felipe Bennaser, por trabajos de pelo.

MENCION HONORÍFICA DE PRIMERA CLASE.

Doña María Aranda, por bordados seda, encages, etc.

Doña Rosario Chaveli, por id. y trabajos papel bristol.

Doña Josefa Costa, por bordados blanco y encages.

Doña Isabel Morant, por encage irlandés.

Doña Joaquina Guzman, por trabajos piel.

Doña Rosa Morant, por bordado en blanco.

Doña María García, por bordados seda, trabajos papel bristol.

Doña Cármen Correa, por id. id.

Doña Desamparados Espinós, por encage irlandés, bordados oro y papel bristol.
Doña María Narbó, por id. id.
D. Francisco Gisbert, por confeccion cestas en vase.

MENCION HONORÍFICA SEGUNDA CLASE.

Doña Concepcion Novell, por bordados en blanco.
Doña Ana Marti, por id. sedas.
Doña Francisca Ballester por id. id.
Doña Josefa Planas, trabajos piel.
Doña Elena Planas, por trabajos papel bristol.
Doña Isabel Igual, por bordados en piel.
Doña Laura Delavigne, por trabajos papel bristol.
Doña Luisa Codoñer, por flores.
Doña Amparo Gil, por trabajos en felpillas y sedas.
Doña Desamparados Marin, por id. id.
Doña Dolores Vidal, por bordados en oro.
Doña Desamparados Oltra, por id. en sedas.

MENCION HONORÍFICA DE TERCERA CLASE.

D. Andrés Romaguera, por una cestita flores.

Trages y accesorios. Gorreria, sastreria, modista, zapateria etc.

GRAN DIPLOMA DE HONOR.

Doña Cándida Romaguera, por sus trabajos de modista.

MEDALLA DE ORO.

D. José Ferrer Merí por botinas señora y caballero.

D. Salvador Blasco, por trabajos sombrerería y preparacion fieltros.

MEDALLA DE PLATA.

D. José Peris, por botinas señora y caballero.

D. Valero Martinez, por id. id.

D. José Pellicer por trabajos sombrerería.

MEDALLA DE COBRE.

D. Julian Milio, por botinas señora y caballero.

NOTA: Por error de caja en el número anterior dijimos que D. Sinibaldo Gutierrez, D. Antonio Buada y D. Andrés Catala, estaban premiados con medalla de plata por *vino de Valdepeñas*, debiendo ser por *vino de naranja*.

(Se concluirá)

NOTICIAS

En virtud de nuestras escitaciones y de acuerdo con lo que establecen las leyes sanitarias se ha dispuesto por el municipio que cese de funcionar el horno de cal establecido al otro lado del puente del arrabal, y al efecto se ha dado la oportuna orden á su dueño, de modo que la cocida que ahora está haciendo es ya la última.

Un aplauso al Ayuntamiento.

Por fin pasó á los anales de la historia la existencia del portalillo llamado de Morant, y de la pared que cerraba la calle de la Yeseria. Con gusto hemos visto su desaparicion, y con placer contemplamos la demolicion de los demás que pronto desaparecerán.

Se han suspendido los trabajos del puente del ferro-carril sobre el Séripis, por las filtraciones abundantes que entorpecen la construccion de los cimientos. Es probable que en la primera quincena del mes próximo deje el rio de correr por completo, y entonces podrán continuarse los trabajos con la actividad que ya se habian emprendido.

Ciertamente nuestro Juzgado de primera instancia es uno de los mejores de la provincia, por su capacidad, buena distribucion, cárceles seguras é higiénicas etc. etc; pero es vergüenza que los señores Escribanos no puedan ofrecer sillas decentes á los que necesitan concurrir á sus despachos, contrastando el mueblage con las demás condiciones del edificio.

Señor Alcalde ¿por qué no se sustituyen las sillas por otras mas propias de aquel lugar?

Hemos observado que apesar del bando publicado previniendo se pusiera bozal á los perros cuando se sacaran á la calle, salen algunos sin aquel requisito con grave riesgo de las pantorrillas de los transeuntes. Estamos en la época mas critica y sería lamentable que el descuido de los dueños de algunos perros, ocasionara desgracias terribles.

Hagan, pues, los que deben, que se cumpla el artículo 158 de las Ordenanzas municipales.

En nuestro último número dijimos que deberían darse las órdenes oportunas al dueño de la casa junto á la cual existía la puerta de Oliva para que demoliese el pedazo de pared espropiado que intercepta en gran manera la vía pública. Lo que con tanta justicia hemos venido pidiendo no se ha realizado aun y rogamos nuevamente al Sr. Alcalde que sin demora dicte las medidas procedentes de que el antiguo dueño de ese pedazo de

pared, que es á quien corresponde derriarlo, lo verifique como es muy justo y esencial ya por el gran número de carros que por allí pasan ya tambien porque el municipio le ha satisfecho á medida de sus deseos el importe de la espropiacion.

La señorita doña Rosario Gomez y Miñana, hija de D. José Gomez, acaba de obtener en los exámenes de las once asignaturas que constituyen el último curso de Maestra superior 8 calificaciones de sobresaliente y 3 de notable.

Con placer nos hacemos eco de esta noticia, pues dadas las grandes simpatías que tan apreciable familia tiene en esta poblacion, la verán con gusto nuestros lectores y con nosotros la enviarán su mas cordial enhorabuena que especialmente damos á la linda señorita, cuyas relevantes virtudes y claro talento esperamos la harán un dia el orgullo de esta ciudad y una de las glorias del profesorado español.

El poco éxito logrado por nuestras prudentes y continuas escitaciones referentes á la inmediata desaparicion del foco de insalubridad que existe en el foso contiguo al matadero, nos obliga á pedir á la Autoridad local se sirva mandar abrir un sumidero para que las aguas encharcadas y putrefactas desaparezcan, logrando con ello evitar las enfermedades que ocasionarse puedan.

Dicho sumidero, caso necesario, nos comprometemos á pagarlo de nuestro bolsillo particular.

¿Será posible que de este modo ya que no de otro podamos librar al vecindario de Gandía del mal que le amenaza?

¿Que hace la comision nombrada para que propusiera los medios de evitar los peligros que á Gandía ofrecen las avenidas del Séripis?

No nos acordamos de Santa Bárbara mas que cuando truena.

El martes de madrugada apareció muerto con varias heridas de arma blanca en el término de Bellreguart un vecino de Rafelcofer. La Guardia civil ha cogido á tres en quienes recaen sospecha.

Segun noticias recibidas de Denia el domingo último llovió á torrentes en todo aquel marquesado, con la terrible circunstancia de que en los alrededores de aquella ciudad y en algunos otros pueblos del distrito iba el agua acompañada de abundante granizo que ha causado estragos en las viñas de aquellos términos, calculándose que la cosecha de pasa tendrá sobre 25.000 quintales menos de lo que se esperaba.

Tambien nos dicen que en Teulada causó el pedrisco males de mucha consideracion, pues que en algunas partes habia sobre dos palmos de granizo, sobre el nivel de tierra.

En nuestro número penúltimo denunciarnos la casa número 22 de la plaza Mayor por creerla segun su aspecto exterior, en estado ruinoso; y hoy debemos consignar que habiendo sido reconocida y revisada por el maestro de obras de la ciudad, la ha encontrado en buen estado de solidez y por tanto no debe ser denunciada. Mas vale así.

En el derribo de la puerta de San José y en el primer sillar de la derecha saliendo de Gandía, en un hueco hecho espresado se ha encontrado una caja ó bote de hoja de zinc, que contenía una botella de forma esférica con el cuello cortado y en su lugar una tapadera de zinc. Dentro de la botella habia varias monedas de plata y cobre del reinado de Doña Isabel segunda por valor de unos 46 reales, y varios papeles y un pergamino fechados en 14 de Setiembre de 1847 en que se empezó á levantar esta puerta y firmados por D. Jaime Torres Alcalde presidente en aquella fecha de esta ciudad.

Dichos documentos que hemos tenido el gusto de leer son: 1.º una acta del hecho de levantar la citada puerta con una relacion de los nombres de todos los concejales, y otros varios empleados de mayor categoria de esta ciudad en aquella época.

2.º Una copia íntegra de la misma acta.

3.º Una relacion histórica de la antigüedad de Gandía, que hace remontar su origen al de Denia, fundada por los griegos antes de la era de Jesucristo.

4.º Por fin un pergamino que se halla deteriorado en su mayor parte y que al parecer habla de unas campanas que se debían inaugurar en Octubre del citado año 1847, y de otros asuntos de interés privado de la familia del citado Alcalde don Jaime Torres.

Leemos en *La Jonense* semanario que se publica en Villajoyosa.

«La matanza del atun en las almadrabas de esta poblacion alcanza proporciones considerables, particularmente en la de *Parais*, en la que la semana pasada, hubo dia que rayó en mil cuatrocientas arrobas.»

Matar es.

Tantas y de tal importancia son las obras que hoy se practican en Gandía que segun datos que nos han suministrado, entran en esta ciudad diaria-

mente 40000 ladrillos procedentes de los tejares de Villalonga, Potries y Oliva.

Nos han visitado *El Contra-bombos*, periódico satírico de Barcelona, y *La Jonense* semanario de Villajoyosa.

Agradecemos la visita y establecemos el cambio.

El incansable ayuntamiento prosigue el camino emprendido de las reformas y aun no termina una cuando dá principio á otra nueva. Segun noticias que han llegado hasta nosotros, muy en breve se procederá al derribo de una parte de la Ermita de Loreto, y se construirá en la restante un edificio destinado á la instalacion de las oficinas de Correos y Telégrafos y escuela pública de niñas, disistiendo del que se proyectaba construir sobre el al mudin con el mismo objeto.

Considerado bajo todos conceptos el proyecto merece nuestros aplausos. La plaza de Loreto necesita mucho de la reforma que nos ocupa, con la que desaparecerá su feo aspecto; y en cuanto al edificio que ha de construirse, diremos tan solo que es de tanta urgencia y utilidad para el municipio, que no debe retrasarse un solo momento su construccion, pues las dependencias que en él han de instalarse son para las areas municipales carga considerable. Hemos calculado teniendo á la vista datos precisos, que lo pagado por alquileres de Telégrafos desde el año 70 en que se abrió al público la estacion de Gandía, importa tanto como puede hoy costar el edificio á que hacemos referencia.

Procedente de Madrid, y con direccion á Denia donde vá de interventor, estuvo de paso en esta ciudad el sábado 18 del corriente D. Jesús Bernal Lorenzo. No dudamos tanto por la parte activa que toma en la sociedad «La Alianza» de la cual es Secretario, como por las muchas y bien merecidas simpatías de que goza en aquella ciudad, habrá causado grata impresion tal noticia.

Deseamos al Sr. Bernal que su permanencia en Denia sea duradera.

REVISTA COMERCIAL

El descenso del precio ha sido notable en algunos artículos, en especial de los tomates que es el mas importante, y se han presentado al mercado en grandes cantidades: de aquí que muchos tomatares se vean ya arrancados y sembrados de panizo, y es de creer que se seguirán arrancando, pues no compensa el precio al gasto de cojer los tomates.

Precios corrientes durante la última semana.

Habichuelas tiernas: A 1'50 pesetas los 12'50 kilogramos.

Cerezas. De 1'50 á 1'25 pesetas los 12'50 kilos.

Cebollas De 0'37 á 0'25 pesetas los 12'50 kilos.

Judías verdes ó bajocas: A 0'50 pesetas, los 12'50 kilos.

Manzanas: A 1 peseta los 12'50 kilogramos.

Patatas: De 1'25 0'87 peseta los 12'50 kilos.

Picantes: De 15 á 12'50 pesetas los 12'50 kilos.

Pimientos verdes: De 6 á 3'50 pesetas los 12'50 kilos.

Tomates: De 0'75 á 0'25 pesetas los 12'50 kilogramos.

Durante la última semana se han vendido en el mercado de hortalizas las siguientes cantidades.

52.500 kilóg.	(4200 arrob.)	Habichuelas tiernas.
76.250 »	(6.100 »	Cebollas
5.625 »	(450 »	Judías verdes
60.000 »	(4.800 »	Manzanas.
73.750 »	(5.900 »	Patatas.
1.375 »	(110 »	Picantes.
31.250 »	(2.500 »	Pimientos verdes.
306.250 »	(24.500 »	Tomates.

Y se han esportado desde el 17 al 23 del corriente las siguientes cantidades de hortalizas:

Por el Ferro-carril	567.000 kilóg.	(45.370 arrob.)
Por mar	156.000 »	(12.480 »
Por carros y cabs.	583.750 »	(46.700 »
Total		1.306.750 » (104.550 »

SECCION RELIGIOSA

Santos de hoy: Stos. Guillermo cf. y Eloy ob.

Iglesia Colegial.

En esta Iglesia á las ocho y media prima y terciá y concluidas estas seguirá la misa Conventual propia.

Por la tarde, Visperas y Completas.

Jueves dia 29: San Pedro y San Pablo.

En la misma Iglesia despues de la hora de terciá cantada, seguirá la misa Conventual propia, con sermon que dirá D. Pascual Morant Pbro.

Iglesia de San José

Por la mañana á las ocho misa cantada á San Antonio de Padua con sermon que dirá el padre Francisco Lumeras de las Escuelas-pías.

SECCION DE ANUNCIOS.

Hay para vender un Molino de moler sal, un macate de hierro fuerza de dos caballos y otro de madera todo en buen estado.

Dará razón en la Carpintería de Salvador Codoner, calle Mayor número 27.



TIENDA DE LA SANTÍSIMA TRINIDAD DE LAMBERTO ESTELA

Calle del Tosal, número 14, GANDIA.

Este nuevo y acreditado establecimiento de tejidos de seda, lana, hilo, y algodón, se recomienda al público por las inmejorables calidades de los géneros que continuamente recibe de las principales fábricas del país y extranjeras, y por sus ventajosísimos precios.

Grandes surtidos en lanas verano para caballero
Alpacas lana para vestido de señora desde 1 y medio reales.

Estensa coleccion de percales para camisas.
Gran variedad en zarzas y cretonas verano.
Retortas desde un real.
Muselinas del Sol 1 y medio.

Y una infinidad mas de artículos á precios de fábrica.

NOTA.

Se acaba de recibir la segunda remesa de los ricos *Cutres* para chambras, enaguas, pantalones y camisas finas, al infimo precio de 3 reales.

Tienda de la Sma. Trinidad

Tosal, 14, Gandia.

AVISO A LOS CONSUMIDORES

En la calle de la Villanueva del Trapig número 44, se ha establecido un depósito de vinos de cosechero de muy superior calidad.

Se venden á 3 pesetas cántaro para la poblacion, y á 2 pesetas 10 cénts. para fuera.

En la calle de la Limera de esta ciudad, frente á la casa núm. 6, notaría de D. José María García, se procederá á la venta en pública subasta el 4 de Julio próximo y nueve horas de su mañana, de una caldera de vapor de fuerza de 12 caballos, y de una máquina de 2 caballos y medio á 3, bajo el pliego de condiciones que está de manifiesto en dicha notaría. Los que deseen examinar los espre-dos objetos, pueden pasar á la casa núm. 89 de la calle de la Villanueva del Trapig de esta ciudad.

AVISO AL PUBLICO

Para conocimiento de nuestros favorecedores y del público en general, tenemos el gusto de anunciar se hallan á la venta en nuestro depósito, calderas de hierro fundido para escaldar pasa de la cabida que se desee, desde 8 hasta 23 cántaros, muy sólidas y duraderas, de material superior y á precios mas arreglados que las francesas.

Se cambian con las de cobre y se componen las de hierro dándolas á prueba.

DEPÓSITOS EN GANDIA.

José Cucarella, Calle de Obradores, 40, y Francisco Aparisi, Plazuela del Tosal, 17.

GRAN DEPOSITO DE
CAMAS DE HIERRO PEREZ VALENCIANAS
DE VICENTE GRAS
Calle del Tosal, núm. 5, junto á la botica.

Las hay doradas y maqueadas con gran variedad de elegantes dibujos y de todos tamaños, estando al alcance de todas las fortunas, porque, además de al contado, se venden á plazos desde 5 reales semanales.

En este almacén se encuentran también palanganeros y perchas de hierro
5, Tosal, 5, junto á la botica

SE VENDE
en parcelas para solares, y á precios convencionales, el primer campo de la izquierda del catino del mar, situado al dorso de las casas del Prado de Valencia y frente á las de don Cristóbal Gonzalez. Dará razón D. Jesús María de Arias, Abogado, Villanueva de S. Roque.

SOLARES EN VENTA

Se hallan en venta los solares que constituyen los fosos de la muralla del Prado de Valencia á contar desde la última casa edificada hasta el rio, que lindan con la carretera del litoral y camino del mar y proximos á la Estacion del ferro-carril, á precios y plazos convencionales.

Para mas detalles dirigirse á D. Cristóbal Gonzalez.

GRAN SOMBRERERIA DE SALVADOR BLASCO

Draperia, 4.—GANDIA.

Procedente de las mas acreditadas fábricas de París se acaba de recibir un magnifico surtido de sombreros de verano para caballeros, niños y niñas, y gran variedad en sombreros de castor de diferentes colores.

Se limbian los sombreros de paja con arreglo á los últimos adelantos.

También encontrarán en este establecimiento infinidad de gorras del país y del extranjero, á precios sumamente económicos.

FABRICA DE AGUARDIENTES Y LICORES EN BELLREGUAT.

En este establecimiento se fabrican toda clase de anisados y de todas graduaciones á precios sumamente económicos así como la caña y ron en fabricacion separada.

También podrán convencerse las personas que quieran surtirse de dicha fabrica de la variedad y buen gusto de los licores que se elaboran en especial el sin rival imperial cristalizado, y aguardientes dulces refinados.

SOCIETE DE SAINT-GOBAIN, CHAUNI ET CIREY.

FUNDADA EN 1665

ABONOS QUÍMICOS DE SAN GOBAIN.

Venta en garantía real y efectiva.—Composicion fijada por el *catedrático de química D. César Santomé.*

GUANO SAN-GOBAIN

Abono completo, intensivo y superior al del Peru,

de reconocida eficacia para todos los cultivos, en especial para el arroz, trigo, naranjos, cáñamo, hortalizas, etc.

COMPOSICION: Amoniaco. de 8 1 á 9 por 00.
Fosfatos todos asimilables. 20 á 22 id.
Potasa (considerada anhidra). 3 1/2 á 4 1/2 id.

PRECIOS.

En el Almacén del Grao de Valencia,	En esta Ciudad.
De 0.000 kilogs. en adelante. 130 rs. } los 100 ki-	De 0.000 kilogs. en adelante. 135 rs. } los 100 ki-
Al por menor. 140 rs. } lógramos.	Al por menor. 145 rs. } lógramos.

ABONO VITICOLA DE SAN-GOBAIN

Especialísimo para las viñas, preventivo contra la *floxera*.

COMPOSICION: Potasa (considerada anhidra). 12 por 100.
Fosfatos, todos asimilables. 20 á 22 id.
Nitrógeno. 2 id.

PRECIOS.

En el Almacén del Grao de Valencia,	En esta Ciudad.
De 0.000 kilogs. en adelante. 406 rs. } los 100 ki-	De 0.000 kilogs. en adelante. 412 rs. } los 100 ki-
Al por menor. 417 rs. } lógramos.	Al por menor. 422 rs. } lógramos.

ABONOS ESPECIALES PARA CADA TIERRA Y CULTIVO.

Superfosfato de cal.—Sales de potasa.—Sulfato de amoniaco.

GARANTIAS: La composicion de nuestros abonos se garantiza *por escrito* en las facturas de venta.

Agente general en Gandia y su huerta, **D. José Tomás Sanjuan y Castillo.**