

AÑO XI—NÚM. 486
 25 FEBRERO 1911
 ADMINISTRACIÓN,
 MAYOR, 123.

El Pueblo

EN ESTA CIUDAD, 1 PTA.
 TRMTRÉ. FUERA, 1'25
 PAGO ANTICIPADO
 N.º SUELTO, 10 CTS.

CRÓNICA LOCAL

MONOVAR

SE PUBLICA LOS SÁBADOS

Del tiempo clásico

Un banquete en Brujas

¿Cómo se celebraban los banquetes en el principio del siglo XVI, en la época del invicto Emperador Carlos I.? esta pregunta tal vez la haga in mente algún erudito, algún curioso rebuscador de escenas arqueológicas y vetustas, algún chamarilero literario que piense estudiar la parte pintoresca y recreativa de la historia de la humanidad. Este rebuscador y erudito no se yo si tendrá en su biblioteca á Juan Luis Vives, pero puede adquirirlo si no lo posee, y en sus Diálogos encontrará lo que busca, la descripción de un convite de aquella época remota, celebrado en Flandes.

Vives es mi autor jugoso, ameno, vulgarizador de la Ciencia filosófica, como lo fueron en España, otros dos genios famosos, Ramón Lull y Balmes.

Los diálogos en la edición que poseo, están apreciablemente traducidos por el presbítero Dr. Cristóbal Coret, impresa en Valencia en el siglo 18, no tiene colofón; la censura es del célebre retórico y humanista D. Gregorio Mayans, quien califica al traductor de insigne y á los Diálogos de útiles; á mí me parecen muy gustosos y llenos de lindos pormenores de cosas; son por el estilo de los diálogos del Dante, Coll y Velú; de Maistre, L. de León, del calvinista J. de Valdés, y los divinos de Platón; todos ellos conocidos, clásicos en la República literaria, y basta de proemio.

Abramos el pequeño volumen, por el diálogo que se intitula Convivium; los actores ó personajes son Scopas, Simónides, Demócrito, Crito, Polemon, nombres sonoros y helénicos, y el número cabal para la libertad del convite, pues Varron aconseja discretamente que los convidados no deben de ser más que las Aluras y menos que las Gracias; claro está que este dictamen de Varron es discutible, pues lo mismo pueden divertirse honestamente diez ú once que dos comensales, como sean urbanos campechanos y alegres, pero en fin dejemos aparte la opinión del más erudito de los romanos y vamos al cuento, á la línea recta que dijo D. Quijote.

Antes de sentarse á la mesa, el anfitrión ó convidador, el amable Scopas, insinúa que á su parecer deben los comensales dejarse fuera la gravedad, el empaque, la seriedad y acompañarse de la alegría, donaires y gracias, prudente y canto aviso, para que la Risa y la suave moderación presidan el festín.

Después de la bendición—que la hizo un garzon ó muchacho en verso consonante,—se sientan todos á la mesa y empieza el banquete (que nuestro Vives pinta con pluma opulenta y elegante) rival del que describe el Solitario “en la toma de hábito de cierta rubia bailadora del barrio de Triana” con péñola magistral y jactanciosa, del opiparo y suntuoso de las bodas de Camacho, del de Trimalción que se lee en la novela naturalista de Petronio, del delicioso y campestre del cuento perediano “Arroz y gallo muerto”, del que tan galanamente describe

Valera, celebrado en el certijo del padre de D. Luis de Vargas y de otros convites magníficos y culminantes.

La escena es en Brujas ciudad romántica, medioeval ó en Sovaina que está cabe el río Dilia.

En el convite de Scopas aquellos buenoshidalgos flamencos se solazaron de verdad; hubo viandas suculentas y apetitosas; sacan primero los huéspedes sendos cuchillos de la falcriquera, limpian ó escamondan la corteza del pan, pónense la servilleta en el hombro izquierdo (estos detalles no se le olvidan nunca á Vives) y luego el maestresala, refilitero ó architriclinus, saca para hacer boca los entremeses, ensaladas, las frutas ligeras, el almodrote; después el botillez ó copeiro trae los vinos y licores y los coloca ordenadamente; el vino blanco y puro de San Martín, el generoso del Rin, sin bautizar, «como se bebe en el riñón de Alemania», el bermejo de Burdeos, el rojo del territorio de París, el pardo de Aquitania y el tinto de Sagunto... ¿cómo es que el rico y delicioso vino español no se le olvida á aquel hidalgo rubicundo y alegre...?

Algunos camaradas piden cerveza de la muy floja, que es servida en vasos de vidrio, como recomendación higiénica y saludable.

Á todo esto... ¿cómo era la estancia ó cámara del banquete, la mesa y el aparador? pues no está bien se queden á oscuras los lectores sobre este punto trascendental; ya nos refiere un tal Sarco en el anterior diálogo: el Comedor ó sala; todo allí era espléndido y fastuoso; había sobre el aparador

EL PUEBLO

Aquí no se pega un colp

ó credencia vasos de oro, plata, cristal, marfil, búcaro, ébano y hasta un coco de Indias, que tiene los bordes "guarnecidos de plata" y también otros de inferior calidad de estaño, cuerno, hueso, box, barro...

Item más, había en el refectorio ó comedor: dos aguamaniles de plata, con el centro ú ombbligo de oro, ánforas, tazas, jarros, dos garrafas de plata para el vino generoso, de ley; cantimploras, redomas, frascos de vidrio y de piedra;... la delantera, fachada ó sobrehaz, del aparador estaba cubierto con un tapete avellonado traído de Turquía; la mesa ó tabla era grande, taraceada á lo antiguo, y perteneció á un Príncipe, comprada en una almoneda.

Y aparecen (volviendo al yantar) las escudillas con mostaza, salsa de perejil, para avivar el apetito, torrezno con berzas, longaniza, salchichón, pernil y traen luego las carnes de puerco salado, ternera, carneros; puches ó gachas, ordiats, manjar blanco, fideos, sémola, almidón, arroz, en fin, cosas livianas y aperitivas, variantes; después los peces, mugil, rodaballo, sollo, lenguado, truchas, lampreas, gobios, cangrejos, atún en salinera, camarrones, empanadas de salmote... y después los platos regalados y selectos entran en turno, pollos, perdices, pichones, tordos, lavancos, ánades, conejos, liebre, y mojatorios ó salsas de alcáparras, vinagre, agraz, limones, naranjas, aceitunas de Mallorca; ganso, cisne, pavón (estos tres manjares aristocráticos y principescos no los cataron los comensales) pasteles de carne de venado y de jabalí...

(Continuará)

—Che, Macario, ¿tú saps que aquí no se treballa?

—Astó está per lat: aquí se peguen quatre llegonies en el añ, y aixina no podem viure.

—Dempués, es aliméns s'han posat per os nugols.

—¿Pos y es visis?

—Tot, home, tot: dos lliures de faves el costen un quinet; y una pentinaora, mich duro al mes.

—Yo no sé aón anem á pará.

—Pos al África ó á Buenos Aries, porque yo ha sentit di que micha España está ya preparansa pa arrea.

—Eixe es el mal, que totsseguien el mateix camí.

—Pos chí, al manco, allí tots menchen.

—En aixó tens raó, porque en este mon t'has de decantá aon veches que hay gasto.

—El pienso es sobre tot.

—Cla, com á que sense chamarra y sense sabates, pots pasá; poro sense farina y oli, no hay qui puga viure.

—Tamé hay pans aon diuen que guisen en manteques.

—Bueno, sí, poro es ve á di.

—Home, y en es collitóns que s'arreguen en la España, ¿per qué sempre ham d'aná á micha llensa?

—Aixó ú fan es pagaméns.

—¿Qué en es atres terrexos no se paga?

—Home, sí, poro no s'estafa tan. Á Orá que vaches, pa baixá del barco, tens que amostrá dos duros; aquí si es amostres, eres home perdut, ya no es tornes á voré.

—Sí que hay molta unglá llarga.

—Dempués, aquí pagues de tot.

—Y lo pichó es que se paga, cullgues ó no cullgues.

—Eixa es la custió. Abáns, no fa encara cuarenta añs; t'entrava en un bancal el purgó y te perdonaven la contrabusió; hui, te se chele anda la cascarra, y abáns de queixate, ya tens al alguasil en es papeletes.

—Tamé es eixa una mala costum d'os Govérns.

—¿Quína?

—Chi, eixa d'es papeletes; porque fete conte que uno no está en casa cuan es porten... y tots se enteren manco el interesat.

—Més valguera que eixes raóns se feren á la orella.

—Pos, no, señó; estigues ó no estigues, te la deixen damún de una caira, y ¡el que pille, pille!

—Pa aixó que tingues á la dona aguardán...

—Sí, veslos á élls en miraméns! Tres dies abáns de tonlla meua dono al sagal que eria, li va preguntá un monisipal en la plaza:—Tanasia, ¿el teu home está encara en l'Aragó?—Sí señó, ¿per qué ú diu?—Per res, es que en la Sala s'ha resebut un part dién que s'ha mort.

—¿Qué animal! obas!

—¿Pos saps lo qu'era?

—¿Alguna ñoflo?

—Y no era ehiqueta; pos que el que s'havía morit era Pascualo Costella y com yo tamé ere Pascual...

—¿Poro éll no sabía que tú eres Pascual Cresolo?

—Pa que sapies; ¡Mira que no sabó destenguí un cresol de una costella!

—Per aixó la España está tan atrasa.

—¿Á que no pasa aixó en Orá?

—Allí, may, porque lo primé qu'el demanen es la sédula, y si no la tens te tanquen; poro aquí, aquí si no la tens...

—Ensegua té pasen es papeletes.

—Y si no estás en ta casa, t'es deixen damún de nna caira.

CAÑÍS

EL PUEBLO

SUBASTA

El día 8 del próximo mes de Marzo á las once de la mañana y en el despacho del Notario de Monóvar D. Bonifacio Pérez Vera, en la calle Mayor, número 123 de dicha población, tendrá lugar la venta en pública subasta de las siguientes fincas, situadas en término de Salinas.

1.^a Una hectárea, trece áreas setenta y cinco centiáreas, tierra secana, viña y olivar, en el partido del Dengra.

2.^a Dos hectáreas, treinta y siete áreas y sesenta centiáreas de tierra secana sembradura y yerros, en el mismo partido.

3.^a Una hectárea, cincuenta y nueve áreas treinta y dos centiáreas, de tierra viña y olivar, en tres trozos; en el propio partido.

4.^a Una hectárea, cuarenta y cuatro áreas de tierra viña, en el referido partido.

5.^a Tres hectáreas, diez y ocho áreas sesenta y cuatro centiáreas, de tierra viña, sembradura y yerma, en el partido del Pinar.

6.^a Noventa y una áreas y cuatro centiáreas de tierra viña, en el antedicho partido.

7.^a Once áreas treinta y ocho centiáreas de tierra con olivos, en el citado partido.

8.^a Noventa y nueve áreas y cuatro centiáreas de tierra viña, en el partido de la Cañada de Villena.

9.^a Noventa y una áreas y cuatro centiáreas de tierra secana, en el partido últimamente citado.

Dicha subasta se verificará con arreglo á las condiciones pactadas en escritura de préstamo con hipoteca sobre dichas fincas; cuyo título, tipo y condiciones de subasta estarán de manifiesto en la expresada Notaría.

(Del Boletín Oficial de la provincia, del día 17 de Febrero de 1911).

Importantes consideraciones sobre nuestra viticultura

El desastre vinícola sufrido por Francia este año y la gran escasez de mostos en los mercados de dicho país, ha sido causa de que nuestra exportación de vinos aumentase bastante y de que estos se vendan hoy á buen precio. Para dar una idea de la miserable cosecha de uva en Francia, baste saber que en Montpellier, región eminentemente vitícola, donde estos años pasados se vendía el vino corriente para el consumo directo á 15 céntimos litro, págase actualmente á 45 céntimos.

Por efecto de las inclemencias atmosféricas y de los ataques de parásitos, el viñedo francés no sólo ha producido misérrima cosecha, sino que quedó en lamentable estado de vegetación y es muy probable que para el año próximo se agravará aún más la situación actual, si se tiene en cuenta que los viticultores encuéntrase sin recursos pecuniarios—á pesar de la protección del gobierno—para sufragar los gastos de un cultivo esmerado y dar los tratamientos insecticidas y anticriptogámicos que las cepas exigen para reponerse y cobrar nuevo vigor.

En tales circunstancias, los viticultores españoles deben esforzarse para obtener el próximo año la mayor cosecha posible, en la casi completa seguridad de que podrán venderla á buen precio; esfuerzos fáciles de realizar desde el momento en que la viña ha rendido pingües beneficios el presente año.

Para conseguir rendimientos máximos de uva, se impone abonar bien los viñedos, propósito que ya tienen muchos viticultores de nuestro país. Mediante el empleo acertado de fertilizantes químicos, se logra aumentar la can-

tidad de mosto, el grado alcohólico de este y reducir el coste de producción del hectólitro de vino. En prueba de ello, diremos que D. José Ponsada Cantó, de Monóvar (Alicante), obtuvo el pasado año 1585 kilogramos de uva por hectárea en una parcela no abonada, y 5.000 kgs. en otra parcela inmediata y análoga que había recibido 5.000 kilogramos de superfosfato, 300 de sulfato de amoníaco y 200 de sulfato de potasa por hectárea. El abono, pues, produjo un aumento de 3.425 kilos de uva por hectárea.

Las fórmulas que más se recomiendan para la vid, en términos generales, son las siguientes:

Superfosfato ó escorias Thomas del 18(20: 300, 40) á 600 kgs. por hectárea.

Sulfato de potasa: 100, 200 á 300 ks. por hectárea.

Sulfato de amoníaco ó nitrato de sosa: 200, 300 á 400 ks. por hectárea.

Según la fertilidad del suelo, la edad, la clase y estado del viñedo se adoptarán las cantidades mínimas, medias ó máximas.

En terreno silíceos ó muy arcillosos se emplearán las escorias como abono fosfatado; en las demás tierras el superfosfato. Si el suelo es muy permeable, se dará el nitrógeno en forma de sulfato de amoníaco; si es algo compacto, en estado de nitrato de sosa.

El abono fosfatado (superfosfato ó escorias) y el sulfato de potasa, se aplicarán mezclados, enterrándolos por medio de una labor en la época actual y lo antes posible. El sulfato de amoníaco y el nitrato de sosa se incorporarán al suelo por una bina de marzo á mayo; haciéndolo con mayor antelación en las tierras secas y regiones poco lluviosas que en los viñedos de regadío ó comarcas húmedas.

EL PUEBLO

Sobre el viaje regio

Emocionante ha sido en verdad la bajada de D. Alfonso, Rey de España, á la Ciudad levantina.

El clima benigno de nuestra capital de provincia, ha dado mayor realce á las fiestas que allí se han celebrado con tal motivo; y más aún al contemplan extáticos, inmóviles á las elegantes y hermosas alicantinas, que concurrían á la Esplanada y parque de Canalejas.

Uno de los más grandes atractivos ha sido las regatas celebradas en el puerto, en las cuales el club alicantino ha conservado el puesto de honor, que desde hace tiempo tiene conquistado.

En el primer concurso de natación se ahogó uno de los nadadores, causando penosa impresión á todos cuantos presenciaron el momento fatal. No obstante este incidente resultó el concurso brillante, demostrando algunos de los nadadores que tomaron parte ser verdaderos peces.

Los buques de guerra de nuestra escuadra se hallaban empavesados. Las tripulaciones que en sus relevos desembarcaban, y el constante ir y venir de chalupas que conducían á los forasteros, aumentaban la animación que en aquellos momentos se advertía en el puerto.

Resultaba grandioso y formaban un aspecto bonito las fachadas del Casino y Hotel Victoria adornadas de un modo soberbio y artístico y, más aún, al anochecer cuando mandaban los rayos potentes de luz los reflectores de los buques.

Nosotros terminamos este relato tributándole los honores merecidísimos á nuestro joven Monarca.

SERRANO y ALFONSO

Se vende la casa número 1 de la plaza de la Malva, de esta ciudad.

Darán razón en la misma casa.

NOTICIAS

El día 14 se posesionó de la Jefatura de esta prisión preventiva el digno funcionario del Cuerpo de Prisiones D. Julián Amo Fernández, de cuyo nombramiento dimos oportuna noticia.

Su antecesor D. Juan Miguel Ferrer, nombrado jefe de la cárcel de Novelda, también se ha posesionado de su cargo.

Por nuestro conducto, se despidió el Sr. Ferrer de las muchas amistades que aquí se creó en el tiempo que ha desempeñado la jefatura de este penal, marchando muy agradecido por las múltiples demostraciones de afecto y simpatía que aquí ha recibido.

Al hacerlo constar así complacemos gustosísimos al querido amigo.

El domingo y después de practicarle una difícil operación quirúrgica, falleció en Madrid doña Isabel Ayala Mira, esposa del joven abogado D. Tomás Martínez Pina.

Desde estas columnas enviamos á nuestro estimado amigo D. Tomás y á su distinguida familia, la expresión de nuestro dolor por tan terrible desgracia.

Esta mañana contraerá matrimonio con la agraciada joven Dolores Pina Sala, nuestro amigo el inteligente relojero José Marín Verdú. Deseamos á la simpática pareja venturas sin fin.

Se ha encargado de la Escuela que regentaba el Sr. Marín, situada en la calle de Masianet, el profesor D. José Toiné, prestigioso y competente maestro de niños.

Dicho profesor, con la cooperación de su hermano el pianista D. Manuel, se propone poner este establecimiento á la altura de los mejores, para que adquieran los jóvenes sólida y amplia instrucción integral. También habrá clases especiales para el ingreso en todas las carreras oficiales y facultativas, de 11 á 12 de la mañana.

Academia preparatoria para alumnos y alumnas del Magisterio, de 1.ª enseñanza.

Se dan lecciones por la profesora D.ª Margarita Chorro y auxiliares, desde las 6 de la tarde á las 8, á niñas y adultas y alumnas que hayan de estudiar.

Desde las 8 de la noche hasta las 10, se darán lecciones á niños adultos y alumnos que hayan de examinarse en Alicante para Maestros, por los profesores D. Pedro Morales, D. José Ibarz y auxiliares.

Plaza del General Verdú n.º 13 (antes Malva). Monovar.

Nuestro querido amigo el alumno de la Escuela de Ingenieros de Canales, Caminos y Puertos, D. León Bonichón, se encuentra gravemente enfermo en Madrid, para donde salió de Elda su madre, acompañada de doña Magdalena Navarro de Verdú.

Deseamos el pronto restablecimiento del enfermo.

SUBASTAS

El día 27 del actual, de diez á once de la mañana y en la Notaría de don Bonifacio Pérez de esta Ciudad, se celebrará la venta en subasta pública de dos fincas, consistentes en un jornal ó sean cincuenta y ocho areas sesenta y ocho centiareas de tierra viña y décima cuarta parte de una casita de campo y era de trillar, en el partido de la Alquebla, de este término, con sujeción á las condiciones pactadas en escritura de préstamo con hipoteca sobre las aludidas fincas; cuyo título y condiciones estarán de manifiesto en la expresada Notaría.

Si en ella no hubiese postor, se celebrará una segunda subasta de las propias fincas, el día tres de Marzo próximo venidero en el mismo sitio y hora.

El martes 28 del actual, se celebrará en la referida Notaría, la segunda subasta de 88 areas y 2 centiareas de tierra viña, en los antedichos término y partido, de conformidad también con las condiciones pactadas en escritura de préstamo con hipoteca.

MONOVAR: Imp. de J. Amo