

MUSEO ETNOLÓGICO DE CEUTÍ

José Antonio Marín Mateos

La *Exposición Permanente* municipal de Ceutí nace como una necesidad para salvaguardar los objetos que sirven de nexo de unión entre el pasado de nuestra población con nuestras actuales formas de vida y nuestra historia presente.

La actual transformación social a la que estamos sometidos y la imparable mecanización, están haciendo desaparecer o ya lo han hecho, todo el conjunto de utillaje, enseres de uso diario de la casa, aperos para las labores de huerta y campo, herramientas de oficios y trabajos. En definitiva los elementos de la vida cotidiana, que de alguna manera reflejan la forma de ser, el carácter, los aspectos sociales y económicos en suma de la historia del Municipio.

Es indudable que todos estos objetos mencionados, resultarán desconocidos en un corto periodo de tiempo. Por ello, es necesario que estos testimonios, que por suerte aún están vivos en el recuerdo de su uso de la gente de Ceutí, no se pierdan.

Misión por tanto de esta *Exposición Permanente*, es el de mantener en el lugar que se merece cada objeto y preservar de la destrucción estos enseres considerados ya inservibles, para que nuestros descendientes que no los han conocido, puedan servir para futuras investigaciones, cosa que no ocurriría si no se conservaran y expusieran.

Precisa es la potenciación, protección y conservación, en la medida de lo posible, del patrimonio del municipio, que con la ayuda de la población de Ceutí, como ya lo está haciendo y seguro que lo seguirá, con entusiasmo y constancia se conseguirá un importante acopio documental para ésta *Exposición Permanente* y por tanto para las futuras generaciones.

EL AMASADO

Para el amasado del pan era pieza imprescindible la artesa, confeccionada en madera. Se trata de una especie de cajón en forma de pirámide truncada invertida

utilizada para amasar el pan, dulces o las comidas que precisaban horno.

Junto a la artesa, era pieza imprescindible los cernedores o ciazos con aro y tambor de madera para cerner la harina que se colocaban sobre la cernedera que es un marco de madera del tamaño de la artesa, sobre la que se dispone uno o dos ciazos para cerner con mayor facilidad la harina que cae dentro de la artesa.

Otros instrumentos o enseres utilizados para estos menesteres, eran las tablas para el transporte de lo amasado, moldes para dulces, llandas, etc.

En Ceutí el trabajo de la cocción se pagaba en dinero o en especies. Esto último consistía en entregar al horno, de cada tabla de pan (aproximadamente ocho panes) uno algo más pequeño.

Cuando se trataba de repostería de navidad (mantecados, tortas, cordiales...) Se entregaba una unidad por cada docena de unidades que se cocieran.

LA TRILLA

De la operación de trillar, el trillo es pieza fundamental. De aquí que tome su nombre. El modelo más antiguo conocido es el de pedernales o sílex incrustados sobre tablones, que desde el Neolítico ha llegado a nosotros hasta mediados del siglo XX.

En el primer tercio de nuestro siglo aparecieron en Ceutí los trillos de rodillos, consistentes en cilindros de madera con ejes de hierro que se unían a un armazón terminado en plataforma de tablas, donde se colocaba el trillador sobre asiento no fijo.

Posteriormente aparecieron los de hierro fundido, con cuchillas de dientes de acero, engranajes y asiento fijo, que llegaron hasta la aparición de las actuales máquinas trilladoras.

Para su realización se buscaba un terreno plano de suelo duro, para poner las garberas (montones de haces de trigo y a ese lugar se le llamaba era). En Ceutí la llamada actualmente calle de las Eras,



La trilla.

tenía sus terrenos dedicados a este menester. Las eras más conocidas son las de los Fotres, Vera, el Curica, Amable, los Olleros, Zocato, etc. Las eras también son utilizadas para abrir y secar pimientos, para el pimentón.

Las faenas de la trilla comenzaban el día anterior al de la trilla propiamente dicho, con faenas de limpieza y regado de la era para que no hubiese polvo.

Al día siguiente, antes de que saliera el sol, se enganchaban las yuntas al trillo y comenzaban a dar vueltas sobre los haces de trigo removiendo, de vez en cuando con la horqueta. Si el trillo era de mulas, el trillador iba de pie y si era de bueyes iba sentado sobre el trillo. Una vez que las mieses están trilladas superficialmente, se desenganchan las bestias y se comienza la avienta.

Para aventar se empleaba la horqueta, que lanza los haces hacia donde sopla el viento, separando el grano de la paja.

Después, con una pala, se separa el grano, la tierra y las granzas, que vuelan con el viento, dejando solo el grano y el

polvillo; y por fin con la ayuda de unos garbillos, quedada el grano limpio, que se guardará en sacos para su posterior uso.

APEROS AGRÍCOLAS

La ancestral dedicación del ceutiense a la agricultura, sirvió de base a una economía eminentemente agrícola, desde sus primeros momentos históricos hasta nuestros días.

La aparición de las máquinas (fumigadoras, tractores, cosechadoras, etc) ya bien entrado el siglo XX, ha dejado en el olvido, los utillajes efectivos de una agricultura tradicional.

La base de toda producción agrícola es el laboreo de las tierras. Como exponente de esta función se encuentra el arado de madera, a excepción de la reja, que siempre fue de hierro. El complemento lo constituían las varas en horquilla con su unión o tixera, horcate, collarón de cuero, silleta de madera, cincha y ramales y el de los arados de a par, con el timón y los ubios (yugos) con sus costillas si eran para mulos, o tallados si eran para vacuno con sus melenas.

En labores de roturar, se empleó el arado de vertedera

La nivelación de terrenos, y el recargado de ribazos se hacía por medio de la trajilla, con sus manceras y la tabla de destorronar, aperos que se enganchaban al yugo por medio de la cuerda de gancho

Entre las herramientas de mano empleadas en las labores de la tierra se encontraban la azada normal de larga pala metálica y astíl de madera en ángulo agudo, la picaza o azada más pequeña, que se empleaba para quitar las malas hierbas, el legón de pala ancha para levantar caballones y abrir surcos, el hocete para cortar ramas, la corbilla para la siega, el serrucho, el mazo para mochear los tormos lo arpios o ganchos para sacar la basura, etc. también se usaban los candiles para alumbrarse cuando la tanda de riego era por la noche

La mayoría de estas herramientas están elaboradas en forja local.

La importancia que ha tenido el transporte de tracción animal en el desarrollo de las sociedades humanas ha dejado su huella durante siglos en una cantidad enorme de objetos que se han utilizado prácticamente hasta nuestros días.

El traslado de las cosechas y el transporte de todo tipo de mercancías supuso la utilización de la carreta, si el tiro era por bueyes o el carro si lo era por caballerías.

Un carro se compone de las siguientes partes:

El tiro de la carreta por bueyes requería el ubio o yugo, al que se sujetaban sus cuernos por medio de las uncieras, pasándolas por delante de la frente, protegida ésta por la melena (melenera) de esparto trenzado.

El tiro del carro exigía mayor número de pares, ya que a él podían engancharse desde una sola caballería hasta cinco o más en reata.

Los aparejos correspondientes a varas o mulo enganchado al carro directamente, lo compone la silla armazón de madera, forrado de grueso cuero y almohadillado, por la que pasa la zona (cuero) que sostiene las varas, la barriguera (cuero). que impide que el carro encule (se empine). La retranca (cuero), con la que el mulo frena el carro e incluso hace retroceder por medio de los cejaores (cadena de hierro); el collarón (cuero almohadillado). sobre el que descansa el horcate (carrasca con cincha de hierro), del que parten por medio de los francaletes, los tiros (cordel de cáñamo forrado de cuero unas veces, cadena de hierro otras), que se enganchaban al carro, cabezón con anteojeras (cuero), bozo (cuero), ramaleras o ramales cuerda de cáñamo y cuero, cuero sólo, a veces trenzado). y juego de mosqueros (cordelillo de cáñamo o tiras de cuero, con pequeños penachos) para adosar delante de los ojos, narices, pecho y flancos del animal.

En cuanto a las demás caballerías de la reata todas portan los mismos aparejos que la de varas, a excepción de la silla, zofra, barriguera, retranca y ramales

Complemento es el látigo con vara de almendro, cuerda de esparto, cáñamo o cuero (este trenzado a veces) y tralla de cordelillo.

Otros aparejos para animales de carga eran las angarillas (realizadas con esparto, madera o hierro) que se sujetaban al lomo del animal, utilizadas como aguaderas para el transporte de cántaros o bien para el transporte de cajas o paquetes.

Las horquillas de madera para el atalaje de animales de carga. Las herraduras de hierro para herrar diferentes tipos de animales y cencerros componen parte del material de este apartado.

LA MATANZA

Antiguamente tenía lugar en casi todos los hogares de nuestro pueblo la matanza del cerdo, y ha venido constituyendo un rito familiar, centrada tradicionalmente en los días próximos al ciclo navideño.

En estas fechas se procedía a matar el cerdo engordado pacientemente durante varios meses para este momento. Ahora bien, una matanza, a parte de constituir una necesidad alimentaria del núcleo familiar, suponía una fiesta.

Avisado el matarife o matachín y con ayuda de los dueños de la casa, familiares y vecinos colaboradores, echaban al animal sobre una mesa de madera especialmente preparada para este menester, sujetándolo, mientras el maestro en el oficio, clavaba el afilado cuchillo en la yugular del



La matanza.

cerdo, cuya sangre se recogía en un lebrillo o amplia fuente colocada en el suelo en el sitio idóneo. La sangre recogida hasta el total desangramiento del animal, era movida constantemente para evitar el "cuajo", ya que más tarde pasaría a formar parte de distintas especialidades de embutidos.

Tras su muerte venía la limpieza del animal. quemando sus cerdas con esparto y rascando la piel con una piedra pomez para la total eliminación del pelo, utilizando abundante agua para su limpieza. Posteriormente se procedía al desguace en canal.

Una vez cuarteado el cerdo y arrancadas sus partes principales, bien para su uso en fresco bien para su conservación, tendrá lugar una serie de operaciones encaminadas a la fabricación casera de los embutidos. Los jamones, parte fundamental, se salaban para su posterior conservación. Con la sangre del animal y añadiéndole cebolla picada y previamente cocida, piñones, sal y especias, que introducidas en tripas y anudadas a intervalos y espacios regulares y sometidas a breve cocción se obtenían las sabrosas morcillas. La clásica butifarra, estaba integrada por tocino, parte de la sangre del animal, hígado y oportuna dotación de especias. El blanco, incorporando tocino magroso y huevos batidos a la masa. El morcón, basado en la misma masa que el blanco y encerrada en la misma, vegiga del cerdo. La longaniza, compuesta de magra, tocino y especias, en especial pimiento molido que le da su color característico. La salchicha, se formaba a base de magra y especias, siendo junto con la longaniza, las únicas que no se cuecen, si bien se acostumbraba también a la brasa y al momento.

No se nos puede olvidar el producto más humilde que el cerdo puede ofrecer: lo chiquillo o zagales. Su materia prima, son los retales de pellejos, con sus especias correspondientes y enrollados con hilo bramante, dándoles por último un suave hervor en la caldera.

Por último, cabe citar el pringue, especie de manteca amarillenta recogida al

final de la elaboración de los embutidos en la caldera y que sirvió de alimento en pasadas épocas.

Como hemos citado anteriormente, a la matanza asistían numerosos familiares y amigos de la casa, que disfrutaban de una jornada gastronómica singular, degustando parte del sacrificado durante todo el proceso descrito.

Era costumbre y tradición que una vez que se había finalizado la matanza y elaboración de los embutidos, se hiciesen pequeños lotes (presentes) que se repartían entre los familiares más allegados y algunos otros compromisos.

LAS CASAS Y EL AJUAR

La barraca fue durante siglos la vivienda del huertano, por tanto, de muchas familias de Ceutí. El ajuar de la misma era bastante modesto: un tablado para la cama, que cubría un cobertor, el zafero, el arca para guardar las pocas ropas que poseía la familia, el cucharero, una mesa pequeña, sillas de sobra, tal vez una cuna, y el tinajero hecho de obra, alojaba las tinajas (por lo general dos) para almacenar el agua, con sus tapadores de madera, cubiertos con paños de ganchillo o de tela blanca terminados con puntillas de bolillo, y la cetra para sacar el agua.

Junto a las grandes tinajas, los lebrillos y en la pared una platera con vasos, jarras, platos, chocolateras y demás enseres de cocina.

En un ángulo de la barraca quedaba la campana del hogar, para lumbre baja, sustituida más tarde por el hornillo de carbón, luego los de petróleo, alcohol y los eléctricos.

Los distintos sistemas de alumbrado de las casas, han sufrido también esa rápida evolución en poco tiempo. Desde el candil de aceite y mecha, pasando por el quinqué a base de petróleo hasta la llegada de la luz eléctrica.

Diferentes modelos de planchas: hierro, carbón, eléctricas, así como diferentes modelos de radios completan este apartado.

LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y EL AGUA

Algunos de los recipientes de barro que podemos observar en este apartado, orzas, ollas... eran utilizados para conservar alimentos tales como el pringue, el aceite, aceitunas, pimientos, embutidos, etc.

La huerta de Ceutí, se riega gracias a la acequia de Alguazas a partir de una presa situada en el término municipal de Archena. Del agua derivada se destina un cuarto a Ceutí por cuyo término pasa y tres cuartos de Alguazas; o lo que es lo mismo, un día de riego para Ceutí y cuatro para Alguazas.

Dicha acequia motivó numerosos litigios entre Cotillas, Alguazas y Ceutí.

Para aumentar el perímetro irrigado y superar el desnivel de las vertientes, durante siglos se utilizaron aparatos elevadores de agua, entre ellos el algaidón o ceñil, movido por la mano del hombre, la ceña o aceña movida por tracción animal y la noria movida por la corriente del agua. En la actualidad quedan en activo la noria de los Torraos o del Bombillo, conocida también por la del Boticario, y la situada en la carretera de Alguazas conocida como la noria de la Hacienda que en la actualidad riega 26 tahúllas.

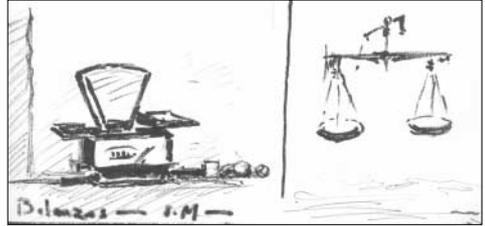
El agua de la acequia, del río o de los cequetas era usada indistintamente tanto para riego como para consumo humano.

PESAS Y MEDIDAS

El sistema castellano de pesas y medidas se usó en nuestra región hasta que se implantó el Sistema Métrico Decimal, ya bien entrado el siglo XX.

Los instrumentos y los accesorios para las transacciones comerciales locales, se muestran en algunos de los apartados de la exposición.

Romanos de hierro de diferentes tamaños y modelos, destacando una pequeña utilizada para pesar azafrán. Una balanza con pesas de hierro de diferentes tamaños con asa en la parte superior e inscripción del peso de las mismas, y otras sin asas y sin inscripción.



Pesas y medidas.

Entre los útiles para medir granos, se utilizaba la fanega y sus divisores: media fanega, la cuartilla, la media cuartilla, el celemin y el medio celemin.

En las medidas para líquidos se utilizaba la arroba con una capacidad de 15,5 litros y sus divisores: la media arroba, el cuarterón (un cuarto de arroba), el medio cuarterón, la onza y la media onza.

TRABAJOS DE CAÑA Y ESPARTO

El esparto fue durante siglos la fibra vegetal más utilizada en nuestra región. Una vez recogido, se dejaba secar durante unos 15 a 20 días. Cuando estaba seco, se introducía en balsas de agua, lugar donde permanecía cociéndose durante un mes. Después se sacaba y se volvía a secar durante unos diez días aproximadamente. Una vez seco, se procedía al picado, labor que se hacía manualmente con una maza de madera golpeándolo sobre una piedra.

Una vez preparado el esparto (según se trabaje en crudo o en picado) comienza el proceso de elaboración de las distintas piezas que se realizan, utilizando distintos trenzados: cordel, cordelillo, guita, sogá, soguilla, sobrecarga, recincho, pleita, punto de cofín, punto de cernacho y punto de filete.

Guita: es un trenzado realizado con esparto crudo. Su utilización más frecuente es para ataduras y cosidos.

Soguilla: es otro trenzado de esparto picado, que se retuerce a la vez que se trenza, lo que le da mayor solidez. Se utilizaba generalmente para arreos de caballerías, asas, etc.

Recincho: es un trenzado de esparto picado. Se utilizaba para suelas de alpargata, arreos de animales, y forrado de recipientes.

Pleita: es un trenzado realizado con esparto crudo. Se utilizaba para la confección de envases y esteras.

Punto de cofín" es un trenzado de esparto crudo, que se trenza a partir de un punto central y crece en espiral. Se utilizaba para hacer cofines y cestos.

Punto de cernacho: trenzado de esparto crudo. Se utilizaba para hacer cernachos, cestos, sarrías, seras, etc.

Punto de filete: se utilizaba este trenzado para hacer costureros, bandejas, cestos para la compra, etc.

Para el cosido se utilizaban agujas curvas de hierro de distintos tamaños según las faenas a las que estaban destinadas.

El esparto tuvo su auge en la postguerra debido a la falta de otras materias primas, y su decadencia en los años 60 debido a su sustitución por otras fibras y a que los utensilios realizados con esparto dejaron de usarse reemplazados por otros materiales.

Otras fibras utilizadas para la elaboración de enseres y útiles domésticos eran la paja de trigo, la paja de centeno, el mimbre, la caña, etc.

EL GUSANO DE SEDA

La industria de la seda en Murcia tuvo una gran importancia, siendo su producción una de las más grandes de España. También en nuestro pueblo, tuvo muchísima importancia esta industria ya desaparecida, y lo demuestra el Catastro del Marqués de la Ensenada en cuanto hace referencia a los terrenos plantados de moreras en Ceuti y el total de kilos que se obtenía de esta hoja.

Los huertanos sacaban de la seda una importante fuente de recursos, puesto que pagaban ordinariamente el rento con el producto de ellos.

La simienta de la seda, se destinaba a capillo (capullos) o a hijuela.

Una vez adquirida la semilla se incubaba desde el primer viernes de marzo a san José. Una vez incubados los gusanos, y ya en estado de larva, los ponían en unos papeles de estraza y se colocaban sobre los zarzos (cañas unidas por hilos) los cuales se montaban sobre pies derechos a la manera de estantes, formando lo que se llamaba andanas. En cada andana se solía poner seis zarzos, uno sobre otro, a unos cuarenta o cincuenta centímetros de separación.

Al gusano se le iba aumentando gradualmente el calor para que tuviese lugar las dormidas, que eran estados de fiebre en las que el gusano muda la piel. Las dormidas son cuatro. Al despertar de la primera dormida come, y lo mismo ocurre con las restantes. Entre unas y otras, hay unos periodos variables que oscilan entre 5 a 7 días.

Después de las dormidas, se limpiaban los zarzos de excrementos de hojas secas. Después de cada dormida los gusanos comen cada vez más y al despertar de la cuarta, comen día y noche, por lo que la cantidad de hojas de morera es enorme. Por estas fechas se colocaban en los zarzos matas de boja (atocha, retamas, esparto, etc.) para que los gusanos comenzaran a hilar, operación que duraba aproximadamente seis días. Una vez terminado el capillo y cuando el gusano comienza su transformación de larva en crisálida, se procedía al desembojo, consistente en separar el capillo de las bojas.

Posteriormente, se llevaba a las fábricas para su pesado y venta. Con una onza de simiente se daba de sesenta a sesenta y cinco de capillo que viene a ser más o menos unos siete zarzos de gusanos.

LOS ARTESANOS

Bajo la denominación de artesanos, recogemos una serie de oficios que tuvieron una gran importancia en nuestro pueblo, y que hoy día han variado en su forma de trabajar o han dejado de practicarse.

Pero algunos de sus instrumentos y herramientas se muestran en esta sala,



Rincón de la barraca.

gracias a las donaciones de los propios artesanos o de sus descendientes.

Carpintero: el oficio de carpintero es uno de los que aún perduran, pero ha experimentado en los últimos años una serie de cambios, tanto en el tipo de herramientas que utiliza así como en la manera de trabajar. Entre el instrumental usado por el carpintero para realizar su trabajo, tenemos una muestra de serruchos, cepillos, sierras y herramientas propias de un taller de carpintería.

Herrero: el oficio de herrero está íntimamente ligado con la elaboración de herramientas y útiles para las faenas del campo y huerta. Entre las herramientas fabricadas podemos mencionar: azadas, picazas, trillos, arados, hachas, etc. En la fragua se elaboraban un sinfín de piezas: llaves, candados, rejas, herrajes para carros, tenazas, tijeras, etc.

Hojalatero: durante siglos este artesano, confeccionó gran número de objetos, utilizando como materia prima chapa, alambre, cobre, latón, etc., con estos materiales fabricó moldes de confitería, embu-

tideras, rayadores, coladores, utensilios para sacar el hueso a la fruta.

LAS FÁBRICAS DE CONSERVAS

La primera fábrica conservera en nuestra región fue fundada en 1867 por un confitero mayorquín, Juan Esteve Canet, dedicada a la obtención de pulpa de albaricoque.

A partir de los comienzos del siglo XX el número de fábricas empieza a aumentar, especialmente, en Molina de Segura, Alcantarilla, Abarán, etc.

Esta industria se caracterizó por el predominio de la pequeña empresa, poco capital, tecnología simple y trabajo realizado por mano de obra femenina, más barata y hábil.

La primera fábrica de conservas en Ceutí fue la de Ramón Jara que empezó a funcionar por los años 10 sin luz eléctrica y era alumbrada con carburo. Los nombres comerciales que empezó a utilizar para sus productos: El Toro Negro y San Roque.

Después abrirían sus puertas las fábricas de Vicente del Cabezo en el lugar actual del museo, pasando después a manos de Manuel Florenciano López, la fábrica de los hermanos Mira, la del Grillo (La Chula), la de Tomás Colaña, etc.).

EL CINE

El lugar en donde se instaló el primer cine de Ceutí, fue utilizado en un primer momento como teatro de verano, por su propietario don Francisco García, conocido por todos por "El Grillo". Situado en la carretera de Lorquí, hoy fábrica de La Chula.

En los años 20, su propietario vende la parte donde estaba el escenario y convierte el teatro en cine de invierno. Se utilizaba para las proyecciones una máquina manual. Eran los tiempos del cine mudo.

Se proyectaban películas cómicas de Charles Chaplin (Charlot), Laurel y Hardy (El Gordo y el Flaco) y el cine por episodios. Los precios fueron en un principio de

10 céntimos y 15 céntimos, según ubicación en el cine.

A comienzos de los años 40, otro nuevo cine abre sus puertas en la calle Don Eloy. Su propietario, don José Antonio Ayala, conocido como "El Merla". Los precios, una peseta los niños y dos pesetas los adultos. En los primeros años de los 50, don Juan Antonio Ayala Meseguer, le compra los derechos del cine al Merla y construye un nuevo cine de verano con el nombre de Jajobe. Con posterioridad el cine se cubre y se convierte en cine de invierno. Junto a este cine, se construyó otro de verano. Ambos cines cerraron sus puertas en 1991.

Otro cine que estuvo funcionando en Ceutí, fue el "Pichute", en la carretera de Alguazas. Su dueño era don Antonio Martí Valero. Era un cine de verano, que cerró en 1989.

LA IGLESIA

La bendición y la colocación de la primera piedra de la construcción de la actual iglesia parroquial tuvo lugar el día 21 de abril de 1956, a las 18 horas, en presencia de las autoridades, fuerzas vivas de la localidad, comisión parroquial y todo el pueblo en general, contando con la presencia del obispo de la Diócesis don Ramón Sanahuja y Marcé.

La nueva iglesia es de estilo clásico romano, con amplio ábside, crucero y nave central.

Mide 35 metros de larga, 16,5 metros de ancha en la nave central y 19 metros en el crucero.

La altura en la nave central es de 12 metros y en el crucero hasta la cúpula del cimborrio es de 24 metros. La torre mide 32 metros.

La imagen más antigua de la parroquia, es un Cristo yacente probablemente de la escuela de Salzillo, recuperado después de la guerra civil, el resto, fueron adquiridas bien por donaciones de particulares, asociaciones, o por suscripción popular, a partir de 1940.

En esta exposición mostramos algunos cuadros, estampas, reclinatorios, libros, etc., muestra del sentir religioso de los ceutienses.

LA ESCUELA

En 1845, en Ceutí, sólo había una escuela de niños dotada con 100 ducados anuales, a la que concurrían de 25 a 30 alumnos para un total de población de 1.182 habitantes. En 1860, hay dos escuelas elementales, una de niños y otra de niñas.

La escuela de niños estuvo situada en la calle Mayor (la actual Ruiz Capdepón), tenía el local 5 metros de longitud por 3,5 metros de anchura.

Los medios materiales y de instrucción con los que contaba la escuela eran un crucifijo, un busto de la reina, un cuadro sinóptico de pesas y medidas, seis pizarras, tres colocadas y tres sin colocar, seis cuerpos de carpintería también sin colocar, una colección de muestras, un termómetro, tres bancos, una mesa larga para escribir, seis sillas, un bufete, todo propio del establecimiento, y además un reloj, una colección de muestras y tres tinteros del profesor.

Las materias que comprendían el programa de enseñanza eran doctrina, religión y moral, lectura, escritura, aritmética y gramática.

El número de niños matriculados era de 43, pero concurrían con notable desigualdad, por atención a las ocupaciones de la huerta y del campo, y otros trabajos que los padres les dedicaban.

La escuela de niñas, estaba situada en la calle de San Blás (actual Francisco Ayala) y ser muy pequeña, el material estaba sin colocar.

Las materias que componían el programa de enseñanza eran doctrina, lectura, escritura, aritmética y las labores que correspondían a su sexo.

El número de niñas matriculadas era de 60, aunque también concurrían con desigualdad.