

LA BASKONIA

REVISTA ILUSTRADA

AÑO X

BUENOS AIRES, MAYO 30 DE 1903

N.º 348



ANTIGUA INDUMENTARIA BASKA

LAS TRADICIONES

III



ASTA aquí hemos hablado en términos generales, atentos solo á las necesidades de la demostración del tema por una serie ordenada y lógica de argumentos, omitiendo las salvedades y aclaraciones oportunas en cada caso particular, por no embrollar los conceptos y entorpecer la ilación del discurso.

Pero tenemos bien presente que no hay regla general sin excepciones.

Las conclusiones absolutas, por bien inducidas que parezcan, ó son falsas ó temerarias; positivamente difíciles de sustentar en la confrontación de todos los hechos concernientes.

Todas nuestras afirmaciones giran dentro de la esfera de la relatividad, y en tanto tendrán valor cuanto mayor sea el margen que dejen á las rectificaciones derivadas de la atenta observación de la realidad.

Si hemos dicho que las tradiciones oponen trabas á los libres movimientos del espíritu necesarios para la adaptación á las variables exigencias de la vida, hemos afirmado una verdad en tésis general.

Ahora, ciñéndonos á la consideración de los casos particulares, diremos que hay diferencias fundamentales entre tradiciones y tradiciones; las que se refieren á hechos ó á usos accidentales, oportunos, tal vez, en el momento de su producción ó adopción, pero evidentemente inadaptables á las necesidades actuales de la vida, deben olvidarse lo ante posible, por que son una segura garantía de retroceso y muerte; las que sean emanación de la peculiar alma nacional, así como el exponente de las especiales facultades y energías de la individualidad étnica, deben conservarse, nó como producto, efímero y de circunstancias, de aplicaciones limitadas en el tiempo y el espacio, sinó como manifestación de una fuerza consciente y pro-teiforme, capaz de obrar en el sentido más útil en todos los casos.

¿No sería insensato que tratáramos de resucitar el sacrificio de vidas humanas en las aras *sagradas* para aplacar la cólera de los dioses, el tributo de las doncellas, los juegos olímpicos, los sangrientos y bestiales espectáculos de los circos romanos y otros mil usos y costumbres condenados por la razón?

Sin embargo, todas estas brutalidades han constituido tradiciones muy respetadas en pueblos que se llamaban cultos.

Lo que no ha impedido que hicieran su época y se borrraran completamente del espíritu humano.

Se han ido como se vá todo, despues de terminar su ciclo biológico, como se han ido los dioses del olimpo, acompañados en su huida por las risotadas más estruendosas de la humanidad; como se han ido muchos otros dioses

de las más diversas teogonías; como se han hundido en el olvido civilizaciones otrora brillantes; como se han perdido pueblos, razas, especies, continentes y planetas, aunque hablando con toda exactitud, nada se ha perdido sinó las formas externas, pues substantivamente existe todo lo que ha existido, tanto lo material como lo inmaterial que, sugeto igualmente á la ley de la renovación, desaparece objetivamente para reaparecer bajo otro aspecto, revivificado en el colosal crisol del Universo en que, con despojos de la muerte, se fabrica la vida.

Si, todo vive, pero nada es igual á si mismo en dos momentos de la vida.

Siempre es igual y siempre es diferente. Todo es igualmente diferente; todo es diferentemente igual.

El primer ruido que se produjo en este planeta que habitamos (y esto, naturalmente, es aplicable á todos los planetas) aún resuena en los abismos del espacio como tal ruido, ó, lo que es más verosímil, transformado, por sucesivas trasmutaciones, en movimiento, calor, luz y quizás, quizás, en pensamiento, actuando sobre nosotros, sin que tengamos medios de descubrirle.

En lo moral sucede como en lo físico.

Las acciones morales se perpetúan en la conciencia humana, transmitiéndose, aunque desapercibidas como el sonido de que hemos hablado, de generación en generación.

Pero se hacen presentes en nuestro espíritu con manifestaciones tan diversas que son incognoscibles.

Nos reímos por ejemplo, de la crasa ignorancia, de la credulidad infantil de los pueblos primitivos (y de los que actualmente viven en el estado primitivo) que adoraban la cebolla, el ajo ó el sol, y encontramos muy natural, racional, culto y científico adorar el oro.

Con la circunstancia agravante de que cuando leemos en los libros sagrados que el pueblo israelita se entregaba á prácticas idolátricas, rindiendo culto al becerro de oro, mientras Moisés escribía las Tablas de la Ley en el monte Sinaí, nos sentimos (ó tal vez fingimos) horrorizados.

¿Y todo porqué? Por una mera cuestión de forma. Que el oro no represente un becerro, sinó discos acuñados, y entonces nos parece muy legítimo el culto superidolátrico que le profesamos y justificados los crímenes que cometemos por lograrlo.

¡Y ay del que no lo posea! Sobre él caerá el desprecio de las gentes.....

El colmo de la distinción de nuestras civilizadas y cultísimas (si es que son cosas distintas) princesas de la sangre y del dinero, es llevar pendientes de las orejas perforadas grandes pedruscos brillantes. Y cuanto más grandes y más brillantes, mejor, para suscitar la envidia de sus rivales.

Exactamente como los salvajes, que se per-

foran las orejas, las narices, los labios y quien sabe cuantas otras partes del cuerpo para colgar aros metálicos.

¡Esta es la tradición! O el atavismo.

Las personas serias, al parecer, é importantes, según ellas, que se cubren de relumbros, recuerdan involuntariamente á aquellos ingenuos indios á quienes embaucaban los conquistadores con fragmentos de loza.

¡La sugestión del brillo!

El efecto que se proponen obtener nuestros prepotentes de ambos sexos—y efectivamente obtienen—sobre las embobadas multitudes con sus fulgurantes dijes, galones y avalorios, es del mismo orden que producían sobre los indios con cascotes de vasos, platos y tazas los conquistadores de América.

El duelo, el box, las corridas de toros y otros alardes de la fuerza bruta y de los instintos sanguinarios son reminiscencias de la barbarie ancestral, ni aún siquiera atenuadas con el velo hipócrita de la civilización, sino por el contrario, puestas más de relieve, y por lo tanto más repulsivas, por el refinamiento y la falsedad de motivos que se alegan para su perpetuación.

Todo esto es tradición.

Si la razón humana hiciera bastantes progresos para substituirse algún día al uso de la fuerza bruta en la solución de los conflictos entre hombres y naciones, las generaciones que alcanzaran el reinado dichoso de la justicia y del derecho se asombrarían de que en épocas anteriores, incluyendo la nuestra, los hombres se destrozaran como fieras en luchas sangrientas é inacabables, azuzados por intrigantes y ambiciosos, cuyos intereses servían inconscientemente, en detrimento de los suyos propios, engañados en su ceguera incorregible por una calculada y perversa doctrina sobre los deberes del ciudadano.

Pero hoy, todavía, estamos en plena apoteosis del militarismo. Las tradiciones más gloriosas de los pueblos son las que se refieren á sus leyendas heroicas. La guerra es una religión.

El ejército, un pozo Airón que se devora caudales sin cuento y la mayor parte de las energías y facultades de la juventud de cada país, perturbando todas las relaciones sociales y económicas, en su base, en la familia, cuya vida pone en problema interrumpiendo la carrera de los jóvenes con el servicio militar, precisamente en el momento crítico de orientar sus actividades.

¿Estas son las gloriosas tradiciones que hay que mantener vivas en el alma del pueblo para que emule las hazañas de los héroes endiosados, tan solo porque supieron hendir un hombre de un mandoble, reducir á escombros una ciudad ó asesinar á un pueblo entero?

¡No! Esto es cruel y bestial.

La razón se resiste á eternizar en la conciencia popular el culto á las manifestaciones de la barbarie, de la vanidad, de la ignorancia, de la estupidez.

Hay que esclarecer la conciencia con nociones más justas de la vida.

El hombre no debe ser juguete de las pasiones, de las ambiciones, de los intereses de otro hombre.

Debe contemplar la naturaleza frente á frente, interrogarla con serenidad sobre su destino y ocupar resueltamente el puesto que le señale, dando al traste con esa densa maraña de prejuicios, tradiciones gloriosas é ideales absurdos con que le tienen aprisionado los embaucadores, los vividores alegres que se alimentan de tristezas y penurias ajenas.

Nuestra tarea es presente y tenemos que valernos de medios accesibles y aplicables á la satisfacción de nuestras propias necesidades.

Esto no quiere decir, como se comprende bien, que neguemos á nuestros antepasados el reconocimiento de sus méritos, ni la ofrenda de nuestra gratitud.

Todo cuanto sabemos en el día tiene por base el capital de conocimientos que ha ido acumulando la humanidad desde sus orígenes.

La humanidad progresa sin solución de continuidad, eslabonando unas conquistas con otras.

Un momento de olvido, una distracción, una interrupción en esta labor casi arquitectónica de acaparamiento y ordenación de materiales, traería la confusión, el caos, el derrumbamiento de todo el edificio psicológico levantado á espensas de tanta labor, de tanta paciencia y de tantos sufrimientos.

Recuérdese aquella larga y sombría noche de la Edad Media en que estuvo eclipsado y al parecer definitivamente muerto el espíritu humano, sofocado por un sectarismo feroz y hermético....

¿Se querría también perpetuar por la tradición esta abominación?

¡No! del rico archivo de conocimientos que nos legaron en herencia nuestros mayores, aprovechemos aquello que, depurado por una sana y desapasionada crítica, resulte verdadero, y como verdadero, lleno de hervores de vida, de vida eterna, eternamente joven y eternamente útil.

Y lo convencional, lo falso, lo decrepito, lo estólido, toda esa escoria del despotismo, de la vanidad, de la ignorancia que es carga sin beneficio para la asendereada existencia humana; lo que condena la razón, lo que repugna la conciencia, lo que no acepta el pensamiento, lo que rechaza la dignidad, todo lo que no sirve, en fin, ó solo sirve para perturbar la vida, que vuelva al crisol, al gran crisol del Universo para resurgir con nuevas formas y reforzadas energías.

(Concluirá).



EL PUEBLO BASKO

II

(Continuación)

Un país pintoresco

Cuando el viajero se encarama sobre una de las altas cimas de los Pirineos Occidentales, tal como el Haya, cerca de Irún, el Alcheola, no lejos de Elizondo, ó el monte de Aphanicó, al Este de Saint-Jean-Pied-de-Port, tiene bajo sus miradas la mayor parte del territorio ocupado por los baskos de nuestros días, y aún vé extenderse en lontananza llanos, y erigirse cúspides que no pertenecen á la patria euskara. La superficie deslumbrante del golfo de Gascuña llena uno de los ángulos del cuadro, y por su grandiosa uniformidad contrasta con los atrevidos promontorios de la costa española. Al Norte, las nubes de Francia se recorban en un gracioso semicírculo, y sus dunas blancas se confunden con las rompientes en los vapores de la España alejada.

A través de la cortina de álamos se entreven villas y aldeas en la pradera; aquí y allá, los reflejos de luz indican meandros de un río ó de un arroyo y sobre las pendientes más próximas centellean las napas de cascadas. Al rededor del puente que serviría de observatorio al curioso, se puede contemplar el gran horizonte y ver eruirse en círculo una multitud de otros vértices en que solo la mirada de un hombre habituado á las montañas puede reconocer una disposición regular en cadena principal y en cadenetas transversales.

Al Oeste, largos promontorios destacados de la espina principal baja de cima en cima á la mar; entre sus antemurales paralelos, los primeros, verdeguantes, los otros revestidos de un velo de vapores azulados por la distancia, se ocultan los valles de Gipuzkoa y de Bizcaya; por el lado de Navarra, en anfiteatro de cima rodea las campiñas fértiles que fueron antes la república federal de las cinco villas libres del Baztan; al Este, en fin, se percibe por encima de las alturas de los Aldudes, rojas de brezos y las cimas de Roncesvalles y de Iraty, todas cubiertas de bosques, el gran pico nevado y radioso de Arné que desde hace veinte siglos señala con su masa piramidal la frontera del país de los baskos.

Lo que choca en este pequeño territorio, tan estrecho para toda una raza de hombres, es la gracia de los valles y de las montañas. La vertiente septentrional de los Pirineos baskos encanta por la verdura de sus llanos y los contornos suaves de sus alturas. Los distritos situados en España tienen, es verdad, no pocas escarpas abruptas y llanos desnudos; pero comparados con otras regiones españolas de un aspecto formidable de desnudez, estos son casi tipos de belleza campestre; hasta hay cierto número de valles que todavía no han sido despojados de sus árboles, y ya se sabe si la tala de bosques es cosa común al sur de los Pirineos.

Como en todo país montañoso, de paredes rocosas, las vertientes están erizadas de grandes bloques aislados; pero la mayor parte de las alturas ocultan su esqueleto calcáreo bajo una capa de tierra roja ó negra que recubre la retama, los helechos, etc.

Las pendientes son dulces; las colinas abiertas entre las montañas son anchas y de fácil acceso; casi no se ven esos desfiladeros salvajes, esos ásperos senderos que la imaginación se figura en todo país montañoso. El paso de Roncesvalles, que sobre la fé de las leyendas se representa como una garganta aterradora entre dos rocas cortacas á pico, es, al contrario, un vallecito sinuoso y tranquilo; el célebre monte de Altabiscar, que se levanta al Este, es una larga cuchilla en que las flores rosas de los brezos se mezclan al amarillo dorado de las retamas y de los helechos. Un viejo convento, rodeado de murallas cuarteadas y flanqueado de algunos escombros, obstruye una ancha carretera que viene de Pamplona; después, más allá, del lado de Francia, un encantador sendero, semeiante á

la avenida de un parque, se desliza á la sombra de las hayas y se eleva en suave declive sobre una eminencia encespedada en que se encuentra la pequeña iglesia de Ibañeta.

Este paisaje sería el Roncesvalles de siniestra memoria.

No se vé una sola roca de donde los baskos pudieran hacer rodar bloques de piedra sobre los invasores francos; se busca en vano el precipicio en el fondo del cual Rolando hiciera sonar su cuerno de marfil.

A su valentía, á la fuerza de sus brazos, y no á la aspereza de las gargantas de Altabiscar es á lo que los montañeses iberos deben su triunfo sobre el ejército de Carlo-Magno.

(Continuará.)

ANTIGUA INDUMENTARIA BASKA

Para explicar la significación del grabado que representa á un antepasado nuestro con su traje característico, reproducimos algunas noticias sobre indumentaria que encontramos en la notable *Historia de Biskaya* de Labayru y Goicoechea.

«El ibero primitivo vestía pieles de búfalo y otros animales y gorro también de piel».

«Después de la invasión celta, el hombre vestía por lo regular paño oscuro ó negro; la mujer, vestido floreado y de viso alegre».

«En la época romana y cartaginesa en general, el basko no usaba guarnición en la cabeza ni coraza en el cuerpo».

«Sugataba el cabello, que era largo y flotante, con una redcilla de hilo y gastaba calzón sesgado, sugeto por medio de cintas en la rodilla; pequeño manto de ligera lana negra sobre la espalda y calzado de cáñamo ó de piel de cabra».

«El campesino usaba *kamisaya*, esto es, el famoso *sagui cucullatum*, ó muy parecido á él, especie de dalmática burda con cogulla». Echiabe escribe que se vestían de lana «de que haziase su modo de vestido, » « que no era mas que un sayo con que se cubrían, á » « que llamaron *seingua* y *saghia*, que los escritores » « antiguos llamaban sayo y ahora le nombramos » « comunmente *capusayou*».

«Usaron también sombreros de alas largas que llamaron *kapela*, *chapelá*. que algunos siglos después, con doblez por detrás hacía arriba y en los lados, y algo recortado, pero en forma de visera corrida por el frente, terminaba en cono. Era de fieltro, y este uso fué común en Gipuzkoa y Bizcaya y hasta hace pocos años se usaba en los caseríos de los alrededores de Bergara, Durango y Arratia».

«El antiguo sombrero tenía ala redonda cortada á trechos. En otras partes, como en Orozco, Liodio y Gordejuela, el sombrero era chato con cintas ó cordoncillos que colgaban y el ala hacía abajo».

«Las abarcas eran indispensable en el bizkaino montañoso, que cubría las pantorrillas con pedazos de lana, *mantarra*, á modo de polaina ligada con tiras de corregel delgado, *jostelua* ó cuerda».

«En la Edad Media, los baskos de condicion acomodada empleaban una túnica exterior redonda, sujeta por un cinturón, camisa de larga manga y suelta, de las llamadas perdidas, y calzón».

«En las guerras de esta época los infantes y los peones, principalmente los de la alta Navarra, todavía vestían pieles de oso ó de cabra en forma de saco sugeto con cinturón».

«Además del sombrero se introdujo la montera en algunos sitios; en otros el gorro llamado *chanoa*. Hacia la parte de Markina llamaban á las monteras *Aranda chapelá*, vulgarmente *pararayos* por su forma puntiaguda: *chimistaren contra ena* ú *onastarriaren contra ena*».

«La boina, introducción basko-francesa, pasó á España á principios del siglo actual (pasado), de ancha forma, que se la atersaba con una varilla circular por dentro».

UNA PLACA ARTISTICA

Tenemos el gusto de reproducir por el fotograbado la preciosa placa de oro que le fué ofrecida al eximio tenor basko Constantino por nuestros paisanos, con motivo de la brillante parte que tomó en el concierto dado en Bilbao la noche del 10 de Junio de 1902 en obsequio á los marinos argentinos de la fragata-escuela «Presidente Sarmiento»,

En oportunidad dimos informaciones amplias de aquella y otras fiestas con que fueron acogidos en nuestra patria.

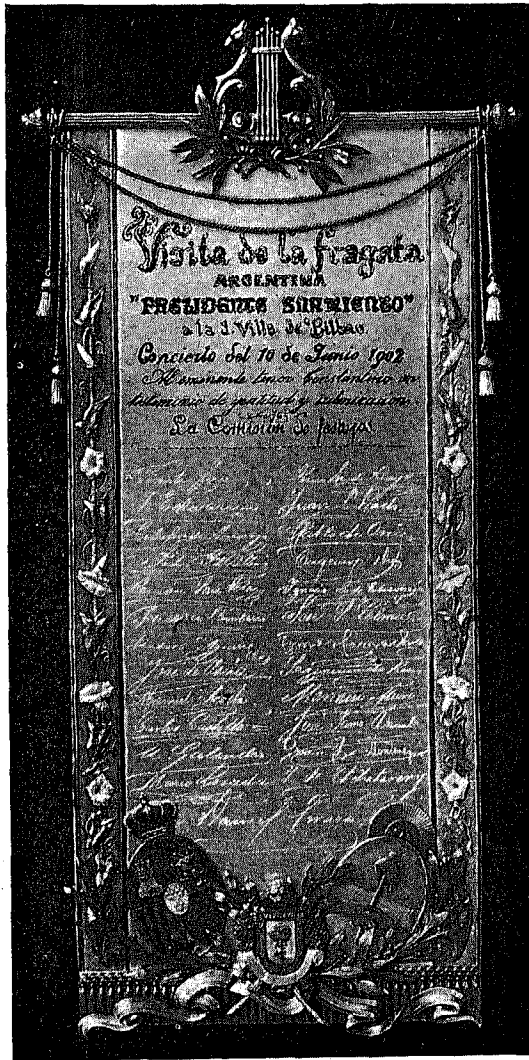
Ahora nos es dado ofrecer una nota gráfica interesante, gracias á la amabilidad de nuestro tenor, que sin duda sabrán agradecer nuestros lectores.

Además de la significación moral que tiene este obsequio, como reminiscencia de las efusivas y cordiales demostraciones hechas al pabellón argentino por el nuestro, tiene, además otra, de mucha importancia como exponente del grado de adelanto que han alcanzado las artes en el país euskaro.

La magnífica placa de que hablamos es una obra maestra de orfebrería. Es una lámina de oro de 20 X 40 y representa un estandarte. Arriba una lira descansando sobre ramas de roble. En los ángulos inferiores, los escudos de España y la República Argentina y entre los dos uno más pequeño de Bizkaya. Una orla de flores completa la obra.

Esta obra de arte ha salido de los talleres de la casa de L. Anduiza, de Bilbao, casa que cuenta con los elementos mas modernos y perfectos, y cuyos trabajos pueden soportar sin menoscabo el paralelo con sus similares de cualquier parte que sea.

Para que todo sea completo, la casa Anduiza posee un taller especial para fabricar las herramientas con que hace tan primorosos trabajos artísticos como el que representa nuestro grabado, y que es buena muestra de los progresos que vamos realizando en el difícil campo del arte, que es la mas elevada manifestación de cultura.



EL PICOTAZO

—¡Ea! Ya está colocado el cepo. Vente conmigo; nos esconderemos entre aquel grupo de acacias redonditas como pelotas de goma y veremos cómo cae el pícaro gorrión... Ahora, á pesar de su astucia, no se escapa. ¡Vamos, nena!

La chicuela miró á su hermano muy compungida.

—¿Y si no cae?—dijo con recelo.

—Entonces le pondremos liga.

—¿Y si no se pega á la varita como el otro día ocurrió, chacho?

—Entonces le echaremos trigo remojado en aguardiente para que se emborrache el muy goloso y no pueda volar.

—¿Y si no come el trigo?

—Entonces le tiraremos una bomba de dinamita para deshacerle y acabar de una vez con el pícaro. Anda.

—¿Y si morimos también nosotros con la bomba?

—¡Mejor! exclamó desesperado Pedrin. —¡Así descansaremos!

—Es que yo no quiero morir, porque tendré que dejar abandonadas á mis muñecas.

—Y yo á mi caballo de tornillo. Pero quiero coger al gorrión, aunque pierda un ojo.

—¡Y yo no vería más mis pucheritos y mis carcerolas! —gritaba Angelita.

—¡No digas más cosas! ¡Vámonos!

Alejáronse los dos chiquillos cogidos de la mano; él censurando la cal-

ma de la niña, ésta haciendo todavía objeciones más ó menos acertadas acerca de la caza del gorrión.

Por fin llegaron al escondrijo. El aire apenas movía las hojas de los árboles, que no permitían la entrada de los rayos del sol que se vengaban cruelmente abrasando los yerbajos de la llanura. Los gorriones piaban alegremente en el tejado, y los colirrubios, las tiritas y los mosquiteros en las acacias y en los pinos. Los dos niños permanecían silenciosos, con la vista fija en el lugar en que habían colocado la ballesta. De improviso, Pedrin ahogó un grito de júbilo.

—¡Va á caer!—exclamó, apretando nerviosamente la mano de su hermanita.

—¿Eh?—preguntó la nena con su voz natural.

—Está al lado del cepo... se acerca á la mi-
ga... ¡Va á picar!... ¡Si chillas, te doy un bofetón!

—Mira que llamo á papá.

—¡Cállatel... ¡Está muy cercal... Ya ha visto el pan.

—¡Lo espanto!

—¡Te echaré al estanque!

—¡Gorrión, que van á cogerte!—gritó la niña á toda voz.

—¡Cayó!—replicó Pedrín con júbilo, dirigiéndose rápidamente hacia el sitio en que estaba colocada la ballesta.

La nena le siguió jadeante.

Cogido por el pescuezo por los dos alambres y haciendo inauditos esfuerzos para escapar, veíase un respetable gorrión que acreditaba su varonilidad con la gran mancha negra de su pecho y los colores cárdenos de sus alas.

—¡Es viejo!—exclamó Pedrín asiendo por las patas al cautivo con una mano, mientras con la otra entreabría los dos alambres para que quedase libre la cabeza.

Sacudió el pájaro su inteligente cabecita, y revolviéndose como una fiera alcanzó con su negro pico el dedo de Pedrín, apretando con furia.

El niño ahogó un grito de dolor, y con la mano que le quedaba libre apretó el cuerpo del pájaro hasta estrujarlo. La muerte hizo soltar la presa al cautivo,

—¿Lo mataste?—exclamó la niña espantada abriendo desmesuradamente sus grandes ojos garzos para ver el cadáver del gorrión.

Pedrín, con los ojos llenos de lágrimas, se chupaba la sangre que en la yema del dedo había producido el picotazo.

—¡El quinto, no matar!—dijo, seriamente la nena besando el gorrión.

—Y el primero... ¡no picar los dedos de los cazadores!—replicó Pedrín con enfado.

Y añadió:

—Ahora mismo quisiera ser anarquista para destruir todos los pájaros del jardín.

Y dando un puntapié al cadáver del gorrión, que quedó oculto entre unas matas, dirigióse á la casa profiriendo anatemas y prometiendo venganzas, mientras Angelita le seguía riendo como una loca y saltando como un corzo....

Los gorriones cantaban en el tejado escandalosamente. Era aquel el himno á la libertad que celebraba la derrota de la opresión.

B. M. DE LA P.



NUESTRAS CAPITALES

SAN SEBASTIAN

¡No en balde se pregona tu hermosura
bella huri de la costa Guipuzcoana!
que á admirar tu elegancia y tu cultura,
acuden en alegre caravana
ansiosas de aspirar el aura pura,
las gentes de región asaz lejana.
Tu elegante castillo me revela,
de la edad medieaval al centinela.

IGNORUS.

Los árboles

Vivos, regulan con sus funciones la vida de la naturaleza; muertos, regulan con sus despojos la vida social.

Vivos ó muertos, los árboles nos acompañan do quiera en el ocaso de nuestra vida, como si fuesen una dilatación de nuestro cuerpo ó del angel tutelar de nuestro espíritu.

Al nacer nos reciben, cual madre cariñosa, en las cuatro tablas de una cuna; al morir nos recogen, cual clemente divinidad, en las tablas de un ataúd y nos restituyen al seno de la tierra, de donde ellos y nosotros hemos salido; y desde la cuna hasta el sepulcro no hay minuto en que podamos declararnos independientes de ellos, ni órgano de la casa que no se reconozca pariente suyo en línea recta, ni átomo de su cuerpo que no sirva á alguna de nuestras necesidades.

Conforme progresan éstas, la virtualidad del árbol se desenvuelve en nuevas manifestaciones y progresa también.

Llegó un día en que no necesitamos de sus valientes troncos para sostener el techo de nuestras viviendas, porque los ha destronado el hierro, ni de sus pródigas ramas y fuegos para cocer nuestros alimentos y ahuyentar el frío y las tinieblas de nuestras habitaciones, porque los ha suplantado en estos oficios el carbon mineral; pero entonces su potencia se metamorfosea, y el árbol se convierte en vehículo de nuestras ideas y medio de comunicación entre los hombres; en el poste del telégrafo y en el papel de madera.

Lo que ayer era negro carbón, es ahora blanca hoja de carta y de periódico.

Ayer calentaba los cuerpos; ahora ilumina las inteligencias.

Ayer congregaba en torno del hogar los miembros dispersos de la familia; hoy reúne en la santa comunidad del pensamiento á todos los pueblos y razas que componen la gran familia humana.

Muriendo la muerte de la naturaleza, el árbol se ha dignificado, ha adquirido una vida superior; de tosca materia, casi se ha convertido en espíritu.

JOAQUÍN COSTA

UNA FIESTA EN SAN JUSTO



Con motivo de la conocida donación que varios baskongados del pueblo de San Justo hacen á la sociedad «Laurak-Bat» de Buenos Aires, y á fin de elegir la ubicación del terreno ofrecido, los Srs. Arieta, Iturralde, Ordoqui, Echeverría, Larumbe, Indart, etc., que figuran entre los donantes, invitaron á la Comisión Directiva y varios socios á un paseo á la mencionada localidad para el 24 del actual, convirtiéndose en una fiesta de caracter íntimo.

En efecto, en la quinta del conocido hacendado bizkaino D. Ignacio Arieta, fué servido un almuerzo, bajo frondosos árboles, en el que se dió preferencia á los ricos asados á la criolla, hábilmente preparados por un émulo de Santos Vega, que no recordamos su nombre.

Al terminar el almuerzo, hubo brindis y se cantaron varios aires baskongados, unas veces por los tenores Sres. Labadens y Mendizabal y otras veces á coro.

Después de tan gratas horas de expansión se sacó el grupo fotográfico que acompaña á estas líneas, en el que aparecen los que tomaron parte, con excepción del *fotógrafo* que no puede estar en la procesión y repicando en el campanario.

A media tarde, la cabalgata de carruajes se dirigió al pueblo, y en la casa-quinta de propiedad del Sr. Ordoqui que la ocupa el Sr. Larumbe continuó la fiesta, sirviéndose un refrigerio que hizo de prólogo para continuar una nueva serie de cánticos.

En fin, un magnífico día de expansión, de cordialidad euskalduna y que constituye un eslabón más para la unión de la gran familia baska.

BI GEZURTI

—Ikusi izandu det
nik egun batian
gizon batek sartutzen
beré jjarian
amabost indi ollar
aurren-aurrenian,
eta amar arkume
oien ondorian,
guero amabi cherri
erriak labian,
eta atun aundi bat
azken ssamarrian,
Plakia sentitzen det,
dio, barrenian,
ta idi bat jan zuen
azken azkenian.

—Ikusi det kazuela
bat aif aundia
non bera berotzeko
sutu zan erria,
ta su ura oraindik
zan oso chikia
bada etsan berotzen
kazuel guzia,
kanpoan gelditurik
beraren erdia,
berotu ezin zala
bere ipurdia.
Ezint berotu zuten....
ijendian larrial....
ta azpian sartu zioten
noizpait.... eguzkia.
—¿Alako kazuela
gizona, zertako?

—Zure gizonan janak
maniatutzeko

ENRIKE ELIZECHEA.

PROGRESO INDUSTRIAL DE GIPUZKOA

(Conclusión)

Es imposible hablar de materiales de construcción, sin conceder la preferencia á la fabricación de cemento.

La fabricación de cemento fraguado dió principio en Zumaya el año de 1842.

Los procedimientos que en un principio se emplearon fueron muy deficientes, pero las necesidades del consumo y la creciente demanda obligaron á aumentar y mejorar los medios de fabricación.

En 1852 se montó la primera fábrica importante; después se establecieron otras y hoy existen en Zumaya y Cestona ocho grandes fábricas, más de la mitad posteriores á la última guerra civil, montadas con todos los adelantos modernos, disponiendo entre todas, en fuerza de vapor, eléctrica é hidráulica más de 1.100 caballos.

Los siguientes datos que tomamos de *El Eco de las Aduanas*, correspondiente al 14 de Abril próximo pasado, demuestran el progreso de esta industria.

En el año 1850 se fabricaron 2.500 toneladas.

» » » 1860 » »	7.000 »
» » » 1870 » »	12.500 »
» » » 1875 » »	15.000 »
» » » 1880 » »	22.000 »
» » » 1890 » »	35.000 »
» » » 1900 » »	70.000 »
» » » 1901 » »	86.000 »

Además se ha enriquecido esta industria con el establecimiento reciente de la fabricación del cemento Portland, artificial, que tantas aplicaciones tiene en la construcción de obras, por la Sociedad en comandita Hijos de J. M. Rezola y Compañía, domiciliada en San Sebastián que elabora también el cemento natural de fraguado rápido.

La nueva industria que inaugura sus trabajos bajo los mejores auspicios, es muy importante, como lo demuestra el capital invertido que llega á dos millones de pesetas, la producción que pasa de 80 toneladas diarias y los elementos de que dispone, sobre la base de una fuerza motriz de 400 caballos.

A este grupo pertenece una industria naciente, llamada á adquirir gran desarrollo, cuyo objeto es producir el vidrio desvitrificado que toma el aspecto de la piedra y esmaltar el vidrio por un procedimiento fotográfico.

La sociedad constituida hace menos de un año para explotar esta industria, cuyas patentes en España posee bajo la denominación de «Sociedad española de piedra-vidrio y construcciones Garchey», cuenta con un capital de cinco millones de pesetas y lleva muy adelantadas las obras de instalación de la primera fábrica en Pasajes, á la que seguirán otras en Barcelona y Madrid.

La cerámica moderna se había iniciado en esta época con modestas fábricas, establecidas en Lezo, Lasarte, Orio y Legazpia; pero ahora se está construyendo en San Sebastián una de importancia, que se propone dar gran impulso á esta industria, mediante una instalación completa y acabada.

A la precedente enumeración debemos agregar en este grupo, las pizarrerías de Isasondo, los talleres de aserrar mármoles de Azpeitia, Cestona y Rentería y las múltiples carpinterías mecánicas.

Hemos seguido el curso de la Industria gipuzkoana en las principales agrupaciones; pero resultaría incompleto el trabajo si prescindieramos de otros avances realizados en la época á que nos referimos.

En sustancias alimenticias, la importante fábrica de Olibet, de galletas y bizcochos en Rentería; varias de harina, licores, *coupages* en Pasajes; fideos, de hielo, de sidra espumosa, de cafés molidos, de achicoria, de chocolates y una en construcción de bombones, caramelos y pastillas de chocolate en San Sebastián.

En productos químicos, la de minio y albayalde de la Real Compañía Asturiana, que comenzó en 1895; la

Providencia, fábricas de bujias, jabones y sus derivados ha doblado su producción y hecho extensiva á perfumería, estableciendo además en Lasarte una gran fábrica para la extracción del aceite del coco; la de productos químicos de Hernani; la de ácidos tártricos en Rentería, establecida por una sociedad anónima é inaugurada el año pasado; y finalmente la de algodón Remy, en construcción en Hernani, por una Sociedad extranjera, que solamente en adquisición de terrenos y construcción de edificios está gastando un capital que no bajará de 500.00 pesetas.

En otras industrias que no se prestan á una cómoda clasificación, debemos citar la de envases cilíndricos, perteneciente á una sociedad franco-española, constituida con un capital de 1.000.000 de pesetas; varias fábricas de muebles en San Sebastián, Orio, Zarauz, Azpeitia; otras de curtidos, alguna tan importante como La Perfecta, de Hernani; de calzado, recién inaugurada en Vergara, que dá trabajo á más de setenta obreros; de pastas de madera y cartón en Cestona y Andoain; la tonelera de Pasajes; la de cestas y productos de mimbre, cada vez más elegantes y perfeccionados, en Zumarraga; de peines, de placas esmaltadas y cartuchería de Eibar y de corsés en San Sebastián.

**

En la enumeración precedente hemos citado varias veces el pueblo de Rentería.

Actualmente existen en dicha villa quince fábricas; al terminar la guerra civil sólo existían cinco.

En cambio no hemos citado ni una vez la pintoresca ciudad de Fuenterrabía, ni la culta villa de Irún.

Y es que el artículo 252 de las ordenanzas de Aduanas, prohibiendo establecer fábricas á lo largo de la frontera, dentro de la distancia de diez kilómetros, condena á estos pueblos á forzada inercia, renunciando á toda esperanza de expansión y progreso.

Una disposición reglamentaria, sobreponiéndose al derecho consagrado por las leyes naturales y positivas, que á todos los hombres asiste, de elegir oficio, de establecer industria, de ejercer sus iniciativas y sus facultades de la manera que crea más conveniente para el cumplimiento de sus fines, hace de los habitantes de Irún, y Fuenterrabía *españoles capitis diminuidos*, españoles de peor condición que el resto de sus conciudadanos y les obliga á contemplar como considerables fuerzas naturales que en esos pueblos debían tener aplicación, cruzan sus jurisdicciones para animar é impulsar la industria salvando la distancia de los diez kilómetros.

Es de esperar que esta situación no perdure y que al fin, imponiéndose la razón, se decida el gobierno á dar la debida satisfacción á las incansables reclamaciones de los dos citados pueblos fronterizos, sin perjuicio de los intereses de la Hacienda.

**

Las notas características de la industria gipuzkoana son la variedad, según se colige del extenso repertorio de las fábricas mencionadas, la difusión porque al lado de las grandes fábricas florece, proclamando el genio industrial del país, una multitud de pequeñas y lo que pudiéramos llamar el individualismo industrial. La sociedad anónima es condición necesaria para las grandes empresas ó el término de la evolución histórica de algunas creaciones, pero no el instrumento más apropiado para sostener empeños que requieren intenso y asiduo trabajo personal, constancia y espíritu de sacrificio, en los cuales solamente se triunfa cuando el interés es muy vivo y grande la responsabilidad.

Sea por falta de espíritu de asociación, sea por que las manifestaciones de la actividad se contraen en cada momento á los organismos más adecuados para el cumplimiento de sus fines, el hecho es que la industria gipuzkoana ha sido obra del del esfuerzo individual, representado por una legión de oscuros soldados del progreso y que la sociedad anónima cunde y se generaliza de poco tiempo acá.

W. ORBEA

AGRICULTURA

GANADERIA

EL QUESO

SU FABRICACIÓN

(Continuación)

El Brie craso y poco salado está terminado de refinar al cabo de un mes; el que ha sido salado antes necesi a seis semanas. Los quesos llamados de otoño, que son los mejores, son fabricados á temperaturas mucho más bajas que las señaladas anteriormente, y su refinación no es completa sino á los tres ó cuatro meses.

Quesos al estilo de Brie

Estos quesos se fabrican con leche traída de más ó menos lejos, ó también con leche ordeñada por la noche y desnatada, mezclada con leche ordeñada por la mañana. Se calienta á 30° para introducirla el cuajo, y se emplea tanto menos de éste cuanto más desnatada ha sido la leche.

Se encuentran grandes establecimientos que fabrican este queso en el Oise, Marne, Seine-et-Marne, Meuse, y también en Reinosa (provincia de Santander) se fabrica algo semejante, aunque de clase muy inferior.

Vamos á reseñar ligeramente las operaciones que se practican con la leche para obtener este queso:

Obtención de la leche.....	5 mañana.	} 1 1/2 dias.
Trasiego de la misma y calefacción.....	5 á 6 —	
Introducción del cuajo.....	6 á 9 —	
Aderezamiento y destilación.....	9 á 3 tarde.	
Postura en moldes.....	3 á 0 —	
Colocación en el secadero al día siguiente.....	5 mañana.	
Primera vuelta y salazón.....	8 —	
Segunda vuelta y salazón.....	3 tarde.	
Colocación sobre los estantes de la quoseria.....	4 1/2 —	
Colocación sobre los estantes del secadero.....	8 —	
Colocación sobre los estantes de la cueva.....	16 —	
Total.....	30 dias.	

PRODUCTOS.—Seis kilogramos de leche dan 1 kilogramo de queso fresco; pero para obtener 1 kilogramo de queso refinado son necesarios 6,66 litros de leche, á lo que corresponde una producción de 15 por 100.

Coulommiers.

El queso de Brie se fabrica de dos tamaños; los moldes grandes tienen de 30 á 40 centímetros de diámetro, los medianos 25 á 30 centímetros, y en las inmediaciones de Coulommiers los hacen muy pequeños, de 12 á 15 centímetros de diámetro por 3 ó 4 de altura. La fabricación es análoga á la de Brie. No se emplea más que leche fresca, pura y de superior calidad; se añade á la misma nata extraída de otra leche, y por tanto se necesita una dosis mayor de cuajo. Este queso necesita para estar bien hecho meticolosos cuidados, gran limpieza y una temperatura muy constante. Es un queso delicioso, que se vende á doble precio que el Brie.

ENFERMEDADES.—Si la leche está agria ó los recipientes algo sucios se produce el fermento, y entonces el queso exhala un olor acre desagradable; se evita esto con mucha limpieza, usando leche buena y salándolo fuertemente. Las manchas negras que también aparecen en este queso son efecto de una cueva demasiado fría y húmeda. Conocida la causa, es fácil evitarla.

Camembert

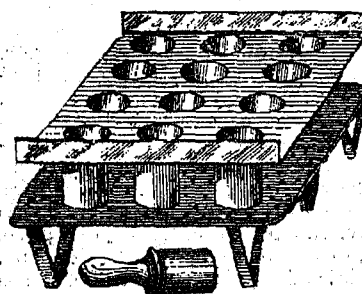
Este queso es más pequeño todavía que el anterior; viene á tener 10 centímetros de diámetro por 3 de espesor. Se trabaja lo mismo que el Brie, con la sola diferencia de introducir el cuajo á la temperatura de 26 á 27°. Se emplea leche pura ó leche ordeñada por la noche ligeramente desnatada, mezclada con leche ordeñada por la mañana. Este queso necesita todavía más exquisitos cuidados que el anterior, pero bien hecho resulta muy agradable y nutritivo.

Pesa fresco de 450 á 480 gramos, y refinado no pesa más que 300 gramos.

Se necesitan 7 litros de leche para obtener 1 kilogramo de queso, ó sea un rendimiento de 15 por 100.

Neufchatel

El local para fabricar este queso deberá estar á una temperatura de 15 á 16°. Se pondrá á cuajar á una temperatura de 30°, de tal manera que la coagulación sea completa á las veinticuatro horas.



Molde para Neufchâtel ó Gervais.

La leche cuajada se vierte seguidamente en un molde de mimbres, revestido de una tela de tejido poco compacto donde está durando doce horas, al cabo de las cuales se levanta esta masa con la tela y se coloca en moldes cuadrados provistos de agujeros y encima se le coloca peso. Al cabo de doce horas de prensado, la masa cuajada se coloca sobre una tela seca y se amasa como una pasta cualquiera. El molde tiene 5 ó 6 centímetros de diámetro por 6 ó 7 de altura; con la pasta se hace un rollo cilíndrico, bastante grueso, pero un poco más largo que el molde, y entonces se introduce en éste, cortando con un cuchillo de madera lo que sobre; se sacude ligeramente el molde y ayudándose con los dedos se extrae el queso de éste. Se le sala por todos los lados con un 3 ó 4 por 100 de sal y al día siguiente se coloca este queso en otra pieza á secar, como se hace con el Brie. Al cabo de cinco ó seis días, cuando ya ha tomado un color azulado, se traslada á la cueva, donde termina la refinación.

Estos cuatro quesos de que nos hemos ocupado son las cuatro variedades principales del queso refinado de la primera categoría.

Los quesos de que ahora nos vamos á ocupar, aunque también blandos, difieren de los anteriores en lo siguientes:

1.º En que se introduce el cuajo en la leche á una temperatura más elevada, llegando alguna vez hasta la ebullición.

2.º En que los panes se lavan con agua salada, lo que impide el desarrollo de filamentos blancos y otros hongos exteriores.

La refinación se obtiene únicamente por la fermentación interior que se desarrolla de la periferia al centro.

Estos quesos, muy numerosos, son los que más fácilmente pueden fabricarse en las casas; así es que nos ocuparemos más detenidamente de esta fabricación por su importancia práctica. Como tipos estudiaremos el Mont-d'Or, el Pont-l'Évêque y el Geromé.

Mont-d'Or

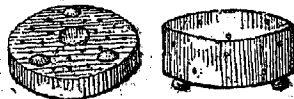
El Mont-d'Or se hacía antes en el Ródano, cerca de Lyon, con leche de cabras; pero, invadidas las viñas por la filoxera, han desaparecido la mayor parte de estos animales, y hoy día se fabrica esta clase de queso con leche de cabra y de vaca mezcladas, y más generalmente con leche de vaca pura y algo desnatada.

La leche, después de filtrada, se recibe en recipientes de tierra cocida de unos 10 litros de cabida y se calienta á 25° en verano y hasta 30° en invierno; se introduce entonces el extracto de cuajo, para obtener una coagulación completa en un período de dos horas.

El local de la fábrica debe estar á una temperatura superior á 20°.

Una vez la leche cuajada se mete en moldes de latón de un litro de cabida, colocados sobre capas de paja ó mimbre. Estos moldes se alinean sobre el destiladero. Pasada una hora se cambian de molde, poniéndolos á la inversa de como antes estuviesen colocados, repitiendo esta operación varias veces durante el día, poniendo peso por encima para activar la destilación.

Por la noche se sacan de los moldes, se espolvorean con sal muy fina y se ponen los quesos en grupos de cuatro, unos sobre otros, en el secadero, calentado de 24 á 28°.



Moldes para quesos Mont-d'Or.

A la mañana siguiente se les da una vuelta, y á las doce ó quince horas después se lavan con agua caliente á 75°.

Al día siguiente se transportan á una cueva que esté á una temperatura de 12°. Allí se colocan separados, limpiándolos y volviéndolos todos los días. Cuando están secos se les frota con agua tibia ligeramente salada. Las tablas donde están colocados deben tener un lecho de paja, que debe renovarse todos los días para que esté bien seca; al cabo de ocho días de cueva en verano y quince en invierno puede comerse el queso.

Producción.—Siete de estos quesos pesan 1 kilogramo y necesitan para su fabricación 7 litros de leche, ó sea un 14 por 100.

Pont-l'Évêque

Este queso, llamado también *Augelot*, es de forma cuadrada y lo fabrican craso ó seco. La leche pura se calienta á 38 ó 40°; se cuaja en un cuarto de hora; la leche cuajada se corta, quitando el suero que sobrenada;



Moldes para quesos Pont-l'Évêque.

y se pone en los moldes; esta pasta se vuelve cuatro ó cinco veces en los primeros veinte minutos, luego se cambia de molde y se le dan cuatro ó cinco vueltas durante todo el día; seguidamente se saca del molde y se le sala, operación que se repite durante unos cinco días más; luego se lleva al secadero, donde permanece tres días, teniendo cuidado de darle vuelta todos los días una vez; después se llevan á la cueva, donde se apilan en grupos de 10 á 20, cuidando mucho de dar-

les una vuelta cada tres días.

La refinación de los quesos crasos está terminada á los veinte días y la de los otros al cabo de dos ó tres meses.

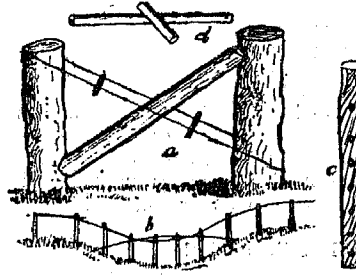
(Continuará)

Alambrado de pías

La construcción de un alambrado de pías es uno de los puntos importantes á observarse en nuestra campaña.

El poste esquinero ó sostén y el poste en que se estiran los alambres deben ser gruesos y fuertes, y bien plantados en tierra, para lo cual debe apisonarse la tierra desde abajo y por capas hasta que esté lleno el pozo. Deben estar introducidos en tierra cuando menos á dos metros. Estos postes se colocarán con una separación de 2.50 metros uno del otro, y como se ve en el grabado, con un tirante de 15 centímetros de grosor diagonalmente dispuesto entre ambos.

Colóquese un alambre dando una ó dos vueltas desde el pié del poste esquinero á la parte superior del otro



en que se estiran los alambres (a), fuéranse los alambres entre sí hasta que queden completamente estirados y firmes. Los otros postes deben quedar en una línea recta, pues cualquier desviación dará pésimos resultados.

Colóquese el alambre á una altura necesaria, estirándolo bien y cuidando que los demás al quedar estirados produzcan el mismo sonido ó nota al golpearlos.

Un palo marcado (c) con los agujeros á distancias convenientes es la medida que en cada poste se debe usar para colocar los alambres á las alturas necesarias. Cuando el alambre vaya por terrenos bajos, se debe pasar uno bien estirado como se indica en la figura (b). Al clavar los ganchos en los postes para retener el alambre en su sitio se deben usar ganchos largos y fuertes, y cruzarlos diagonalmente sobre el alambre como en (d).

LA EXPOSICIÓN RURAL

Como estaba anunciado, el 26 del actual tuvo lugar la inauguración de la Exposición Agrícola y Ganadera, organizada por la Sociedad Rural Argentina, dando una nota culminante de los progresos agrícolas del país, que han llamado notablemente la atención de los visitantes la diversidad de excelentes productos que se exhiben y que son una prueba bien elocuente de la sorprendente riqueza agropecuaria de este vasto y privilegiado suelo.

El tiempo no fué muy favorable, pero sin embargo al acto inaugural acudió numerosa concurrencia. Contribuyó á realzar aquella ceremonia la presencia del presidente de la República y de los delegados chilenos que fueron saludados con una salva de aplausos al entrar en la pista.

Terminados los saludos de estilo y después de escuchar los himnos argentino y chileno, ejecutados por las dos bandas que concurren á la fiesta, el presidente de la Sociedad Rural señor Ramos Mexía, leyó un oportuno discurso que mereció la aprobación general.

Enseguida dió comienzo el desfile de hermosos animales que eran saludados con grandes aplausos.

Los toros blancos del Dr. B. Villanueva, que obtuvieron el premio Campeón, llamaron la atención y solo escuchábamos alrededor frases de admiración para tan magníficos ejemplares.

Seguía el desfile de diversos animales que producían entusiasmo al contemplarlos:

**

El local está adornado con gusto y todas las insta-

laciones merecen visitarse, porque en todas hay algo que llama la atención.

Sin embargo de la importancia que reviste la Exposición, se echan de menos algunos productos que abundan en el país, tal como los azúcares por ejemplo.

En la feria caballar y de ganado para carnicería obtuvieron primero y segundo premio de la quinta categoría el padrillo Hackney de tiro solo Olímpico, y la yegua de la misma raza, Minerva, pertenecientes ambos a D. Vicente L. Casares; el tercer premio de esa categoría fué discernido a Prince Charles, padrillo de propiedad D. Tomás E. de Anchorena. Los padrillos Brak y Crak, también expuestos por el señor Anchorena, se llevaron los primeros y segundos premios de la sexta categoría, correspondiendo el tercer premio al padrillo Hackney, Teruan, de los señores E. y J. L. Acosta.

Las categorías de novillos, y vacas gordas fueron premiadas como sigue:

Categoría 14.—Lote 255, primer premio y campeón; lote 258, segundo premio; lote 257, tercer premio. Propietario D. Benito Villanueva. De esta misma categoría se concedieron tres menciones a los lotes 267, 240 y 246, expuestos por los señores Drabble Hnos., Benito Villanueva y E. Madera.

Categoría 16.—Lote 280, primer premio; A. F. de Urquiza; segundo y tercer premios a los lotes 282 y 281, del señor C. Casares.

Categoría 18.—Primer premio al lote 318 de Don Saturnino Unzué; segundo premio al 324 de Don Benito Villanueva, y tercer premio al 325 de D. Guillermo C. Aldao. Se agregaron tres menciones a esa categoría que fueron discernidas a los lotes 326, 320 y 327, de los señores L. Ortiz Basualdo (primera y tercera) y Funes Lastra (segunda).

El primer premio de la categoría 11 para potros, yeguas y caballos á corral, correspondió a la compañía belga, con el lote 182; el segundo premio a D. Benito Villanueva, con el lote 180 y el tercer premio al Dr. Celedonio Pereda, con el lote 191.

En la categoría 12, de animales á corral de la misma especie, ganaron el primer premio el lote 195 de C. T. de Alvear; el segundo el lote 196 de Jorge Bell y el tercer premio el lote 201, de Drabble Hnos.

El primero y segundo premios de la categoría 13, para mulas, fueron adjudicados respectivamente a los lotes 210 y 209, de los señores Drabble Hnos. y L. Ortiz Basualdo.

Las ventas efectuadas por los señores Bullrich, Alchourrón y Funes y Lagos, fueron de importancia, pagándose muy buenos precios por todos los yeguarizos en general. Los animales gordos para carnicería se vendieron bien, aunque no se alcanzaron este año los grandes precios de la exposición anterior.

Continuarán las ventas.

PRUEBAS EN LA ALIMENTACIÓN DE LAS VACAS LECHERAS

Mr. J. L. Hill ha llevado á cabo en la estación experimental de Vermont, Estados Unidos, unas interesantes pruebas de alimentación de vacas. Estas pruebas se efectuaron con 51 animales durante un período de 56 semanas.

Se hizo una comparación entre alimentaciones de 4, 8 y 12 libras de grano con resultados iguales esencialmente á los obtenidos el año último.

El aumento de la ración de grano, aumentaba el producto de leche y manteca, pero no en proporción á la cantidad de grano echado. Las ligeras variaciones observadas en la leche estaban en favor de la ración media de grano. Se produjo más leche y manteca por libra de materia seca en la ración de grano baja. Desde el

punto de vista económico, los resultados fueron desfavorables á la ración de grano alta, y en general ni la ración baja ni la elevada son tan convenientes como la mediana para la alimentación práctica y continua.

La adición de proteína y de gordura á las raciones generales, se estudió con 14 vacas, llegándose á resultados iguales á los anteriormente obtenidos; una cantidad excesiva de proteína no aumentaba materialmente la producción de leche ni mejoraba su calidad.

La adición de aceite de palmera á las raciones, parecía producir un aumento permanente en el contenido de gordura de la leche. A seis vacas, en periodos alternados se les dió una ración de pasto y grano con maíz ensilado y sin ensilar. Cuando una tercera parte del heno se reemplazaba con el ensilado la producción de leche y manteca aumentaba 7%. La ración de maíz ensilado era mucho más provechosa. Los resultados de dos inviernos no muestran mejora en la cantidad ó calidad de la leche por calentar el agua de 35 á 30° Fahrenheit para las vacas alojadas en establos cuya temperatura media de invierno era de 5 á 50° F.

Se efectuaron también pruebas sobre el valor alimenticio de las manzanas, desechos de manzanas y los zapallos.

La sustitución con manzanas de las tres cuartas partes del maíz de ensilado en una ración que contenía además pasto y grano, disminuyó la producción de leche y manteca en 8%. Una sustitución semejante con desechos de manzanas disminuyó la producción 2%. Al reemplazar con zapallos el ensilado, disminuyó de 1 á 2% la producción de leche y mantecas. No se notaron efectos desfavorables con la alimentación de desechos de manzanas ó de zapallos.

Estos experimentos indican que una tonelada de maíz ensilado tiene el mismo valor alimenticio que 2 1/2 toneladas de manzanas, 1 1/2 de desechos de manzanas y 2 1/2 toneladas de zapallos.

LA SAL PARA EL GANADO

El Dr. M. D. Williams, de Nueva York, habla de este modo de la importancia de la sal para el ganado: "Tan esencial es el uso regular y frecuente de la sal para el mantenimiento de la salud, que los animales, especialmente los que se alimentan de vegetales, cuando se hallan en estado salvaje, recorren instintivamente muchas millas para buscar sal, dirigiéndose á las playas ó á ciertos nacimientos salinos. Se ha notado que la carne y el pelo de los animales privados de esa sustancia, se ponen bastos y secos, y que los animales no prosperan como aquellos que consumen frecuentemente sal. Esto se ha comprobado en los caballos, el ganado vacuno, las ovejas y los cerdos. La dosis mas segura y conveniente que debe darse á los caballos es de media ó una onza; una ó dos veces por semana. El ganado vacuno deberá tomar doble. Para las ovejas y los cerdos, la dosis es la contenida en una cuchara de té. A los animales jóvenes no se les dará tanta sal como á los adultos.

PESO APROXIMATIVO DEL GANADO

Se preconiza el método siguiente, para conocer, kilo más ó kilo menos, el peso de un animal, sin tener que recurrir á la balanza.

Se eleva al cuadrado la cuarta parte de la circunferencia del pecho, luego se multiplica el producto por el largo del cuerpo (desde la nuca al nacimiento de la cola). Multiplicando, por último, la cifra obtenida por 835, se tendrá en kilogramos el peso neto del animal.

LA LECHE

Según ciertos zootécnicos, las vacas lecheras han sido clasificadas en dos grupos: vacas lecheras para la fabricación de manteca, y vacas lecheras para la fabricación de queso: en el primer grupo, figuran las razas francesas, bretona y normanda; y el Jersey y Kerry, razas inglesas; en el segundo grupo, las razas suizas, Fribourg y Schwitz.

La cantidad y las propiedades de la leche, depende tanto de la naturaleza de los pastos, como de la raza de las vacas. Hay algunas que producen una leche poco mantecosa, entre las que se citan las vacas holandesas cuya leche no contiene más de 3 á 3,50 por 100 de sustancia grasa, que es lo que constituye la crema; mientras que la raza bretona, normanda, Jersey y Kerry, produce leche que contiene hasta 5 y 6 por 100 de dichas materias.

La leche rica en materia grasa apropiada para la formación de la manteca es más pobre en caseína y albúmina, siendo estas materias más propias para la fabricación de queso.

Mr. Geoffroy Saint-Hilaire hace sobre este particular la siguiente notable observación:

Las vacas sanguíneas, fuertes musculosas, son de mucha resistencia para el trabajo y buenas productoras de leche para la fabricación de queso.

Las vacas linfáticas son buenas lecheras para la formación de manteca, además de reunir también condiciones que las hace adoptables para el consumo.



RAZAS OVINAS DE LA GRAN BRETAÑA

INFORMACIONES

Las carnes de Nueva Zelandia

El gobierno de Nueva Zelandia ha resuelto establecer en los principales centros de consumo ingleses, carnicerías para vender las carnes congeladas á precio de costo.

El anuncio causó verdadera sorpresa en los círculos interesados en el negocio de carnes argentinas, cuya circunstancia ocasionó una fuerte baja en las acciones de la compañía Nelson.

∞

Mortandad de hacienda

Siguen recibiendo noticias de la mortandad de ganado lanar en Concordia (E. R.)

∞

Cremería

La Sociedad Cooperativa para la creación de cremerías en la provincia de Entre Ríos ha instalado definitivamente el primer establecimiento de esa clase en la colonia Yerúa, cuya inauguración tendrá lugar en breve.

∞

El frigorífico de los mataderos

La Intendencia ha presentado su aprobación á la transferencia hecha por D. F. Fernandez de su concesión, para la construcción de un frigorífico en los Nuevos Mataderos.

∞

Faenas saladeriles

Hasta el 15 del corriente mes se habían faenado en los diferentes saladeros de las Repúblicas Argentina, Uruguay y Brasil, 768,260 cabezas de ganado vacuno.

∞

Mortandad de animales

La mortandad de animales abordo de los vapores recién llegados á Londres, ha sido enorme. Varios son los que llegaron con 30, 40 y 50 animales de menos, habiendo el vapor "Sevilla," perdido 172 novillos de los 750 que llevaba por cuenta de los señores Bossio y Camuyrano.

En vista de esta gran mortandad, la dirección de ganadería piensa mandar veterinarios en algunos de los vapores que saldrán el próximo mes.

∞

Banco Agrícola

Ha sido librado al servicio público en San Juan, el Banco de Crédito Agrícola.

∞

¡Qué batata!

Exhibese en la exposición de *La Prensa* una batata dulce de unas proporciones verdaderamente monstruosas, cosechada en el Bragado. Ese admirable ejemplar, pesa seis y medio kilo.

∞

Nuevo Frigorífico

La firma Bossio y Camuyrano, de Quilmes, proyecta la instalación de un frigorífico y conservación de carnes, ubicándolo en Ezpeleta, donde hasta hace poco tiempo estuvo establecido un establecimiento análogo.

∞

Trabajos agrícolas

En Galvez, los trabajos agrícolas continúan activamente, habiendo algunos colonos principiado a sembrar el lino. A causa de las últimas lluvias las tierras se encuentran allí en condiciones inmejorables.

∞

Venta de ganados

Resultado del remate feria efectuado por los martilleros Sres. Salaberrí, Lalor y Bercetche, en su local de Merlo.

Novillos tipo frigorífico, de 67 á 71.50 \$; id para matadero, de 40.50 á 64.50; id para invernada, de 30.50 á 62.50; vacas para matadero, de 29 á 48; id para invernada, de 18.50 á 30; vaquillonas á 16; terneros, de 16 á 18.50; bueyes, de 49 á 85.50; vacas y terneros al corte, de 12.50 á 14.50 \$.

Total de la venta 140.513.60 \$.

∞

Novillos para frigorífico

La demanda de novillos para frigorífico es muy activa, pagándose á 95 y 100 pesos por cada uno.

∞

Producción agrícola

El término medio anual de la producción en el decenio último en España ha sido avaluado en 1.325 millones y medio de pesetas en los cereales, de cuya cantidad corresponden 711 millones á la producción del trigo, 255 á la de cebada, 127 á la de maíz, 119 á la de centeno, 83 á la de arroz y 46 á la de avena.

La producción de vino se avalúa en 360 millones, la de patatas en 119 millones, la de aceites en 189 y la de naranja en 50 millones.

El total de la producción agrícola se avalúa en 2.440 millones al año.

∞

Venta de maíz y trigo

Anteayer se efectuó una venta de 200 toneladas de maíz colorado de la nueva cosecha, obteniendo el precio más alto en plaza, 3,90 pesos los 100 kilos.

Para los trigos superiores, el precio del día en el mercado es el de 6,15 á 6,20 pesos en la dársena; pero se siente alguna flojedad y tendencia de baja. Sin embargo, se han celebrado algunas ventas á los precios mencionados, citándose una venta de 30.000 bolsas para ser entregado en nuestro puerto y procedente de la línea del Oeste en las inmediaciones de la estación Casares.

∞

El consumo en Chile

Según datos recientemente publicados el consumo de carne en Chile es como sigue:

En la capital de Santiago, han consumido en 1900, 24.376 cabezas bovinas; en 1901, 24.692, y en 1902 (primer trimestre), 50.000.

Valparaíso ha consumido en 1900, 47.374 reses, y en 1901, 47.184.

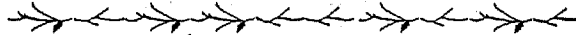
Gran parte de este ganado es argentino, quizás sus dos tercios, por más que aparece como chileno del sur. Los acarreadores chilenos compran nuestros tenerajes

del Neuquen, pagando hasta 30 pesos chilenos por cada uno y los crían y engordan en los valles del otro lado. Llevan terneros y proceden así porque los terneros no pagan derechos de importación.

∞

Enfermedades en el ganado lanar

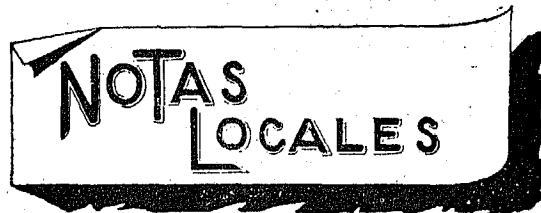
Infórman de Mercedes (Corrientes) que la disposición de bañar los ganados vacuos al salir de la provincia sin estar los bañaderos preparados, ha causado grandes perjuicios á los hacendados, quedándose la mayoría sin vender los animales gordos.



ADMINISTRATIVA

Insistimos a nuestros abonados que se hallen en descubierto, se sirvan remitir á la mayor brevedad el saldo de sus suscripciones, por requerirlo así la buena marcha administrativa de la publicación.

EL ADMINISTRADOR.



El tenor Constantino.—Con éxito, bajo todos puntos de vista, debió el tenor Constantino, precisamente el día patrio, por cuya circunstancia la aristocrática sala de la Opera ofrecía un aspecto verdaderamente imponente.

La "Gioconda" fué la obra elegida para someterlo á nuestro tenor á la sanción del público, de la que salió muy airoso como era de esperar. De su parte de Enzo sacó excelente partido, luciendo su bello estilo de canto y precioso timbre de voz, viéndose obligado á repetir la ideal romanza de "Cielo e mar" ante los insistentes aplausos de la enorme concurrencia.

Sus delicadas *floritur*as y su admirable media voz cautivaron por completo al auditorio.

La segunda noche (el jueves) ante otro lleno enorme, se repitió la misma obra, consiguiendo otro triunfo mayor, si cabe, desaparecida la emoción que siempre produce un público tan "frio" y exigente como el de la Opera al presentarse por primera vez en escena.

Al final de cada acto, ante los insistentes aplausos vióse obligado á salir al palco escénico en unión de sus compañeros que le secundaron magistralmente.

Por temor de que en nuestras opiniones pudiera influir algo la amistad que nos une con Constantino, hemos escuchado á diversos inteligentes *amateurs*, y nos ha agradado la unanimidad de pareceres, muy favorables y honrosos para el amigo, á quien felicitamos calurosamente y deseamos oírle pronto en otras obras como *Rigoletto*, *Mefistofele*, *Bohème*, *Favorita*, etc., que serán aún de mayor efecto, y que hay verdadera curiosidad de escucharle.

¡Aurrerá beti euskaldunak!

Pasajeros.—Se embarcaron en el vapor Magallán que salió el 29 del corriente para Burdeos, por intermedio de la agencia de vapores y casa de giros de los señores Aldasoro y Galarza, calle Moreno 883.

Señores: Francisco Olariaga é hija, Juan Orgambide, Francisco Ollarra, Beltrán Mayera, Julián Zubillaga, Antonio Olaso, Francisco Landeta, señora y 3 hijos, Pedro J. Errecart, Pedro Eliceche, Julián Berasategui, Martín Berasategui, Ceferino Barrio, señora de Barrio, Joaquin Aramburu, Ignacio Galarza, Antonio Echarte, Benito Eismendi.

El presbítero Sr. Goicoechea.—En el vapor *Reina María Cristina*, se embarcará el 31 del actual para Europa, nuestro estimado amigo el presbítero azpeitiano D. Pedro A. Goicoechea, que últimamente estaba á cargo de la parroquia de General La Madrid.

Debido á su carácter franco y bondadoso gozaba de las simpatías de todo el pueblo, y á su despedida le obsequiaron con un banquete los vecinos más caracterizados de la localidad, siendo además en momentos de su partida, objeto de una manifestación cariñosa por parte del vecindario que lamentaba su partida.

Le deseamos un feliz viaje y grata permanencia en nuestro amado país, hacia el que sentía inmenso cariño.

Agur.

El señor Félix Ortiz y San Pelayo.—Días pasados llegó á estas playas de regreso de nuestro país. Trae los esbozos de algunas obras que piensa darlas á conocer en uno de los principales coliseos de Buenos Aires.

Celebraríamos que tuviesen un éxito tan grande como el de *Artzai Mutilla*.

A propósito. ¿No podría repetirse esta obra de la que tan buenos recuerdos se conservan?

"La Economía Comercial".—El nuevo Directorio de esta acreditada Compañía de Seguros, ha quedado constituido en la siguiente forma:

Presidente:	Señor E. Lanusse.
Vice id	Remigio Tomé.
Tesorero:	Fernando Martí.
Secretario:	S. Capdepont.
Director:	F. Estevez.
"	E. Jardón.
"	S. Soage.
Síndico:	A. Larraechea.
Síndico suplente:	Señor G. J. Jauregui.
Director General:	Manuel Nuñez.

La sección de "Seguros sobre la vida" agregada últimamente, está dando á la Compañía resultados favorables, merced á la seriedad y acierto, que como es sabido procede con sus numerosas operaciones.

Cambios de firma.—Por disolución de la firma que giraba en Necochea bajo el rubro de Tomás Bilbao, se ha formado una nueva sociedad, constituida por el señor mencionado y el Sr. Francisco Jaca la cual continuará los mismos negocios con la razón social de Bilbao y Jaca.

"Euskalduna" es el título de esta importante casa comercial, á cuya nueva firma deseamos muchos é importantes negocios.

—La razón social, que en Cruz Alta, departamento Marcos Juárez, provincia de Córdoba, giraba con la firma de Jaureguialzo Hermanos, se ha disuelto según circular que tenemos á la vista, constituyendo nueva sociedad para continuar los mismos negocios que la extinguida.

La nueva firma girará bajo el nombre de *Jaca y C.ª* quedando á cargo de los señores Jaureguialzo Hnos. el activo y pasivo de la casa á la par como socios comanditarios, siendo socios activos y responsables, los señores Bernardino Jaca, Francisco Crende y Canuto Aparicio.

El uso de la firma social será exclusivo del socio señor Bernardino Jaca.

Deseamos á la nueva sociedad toda clase de progreso.

Sucursal del Banco Español del Río de la Plata.—La iniciativa del señor Coelho, gerente del Banco Español del Río de la Plata en Buenos Aires, para instalar en Madrid una sucursal de dicho establecimiento de crédito, ha tenido pleno éxito, hallándose actualmente abierta dicha sucursal.

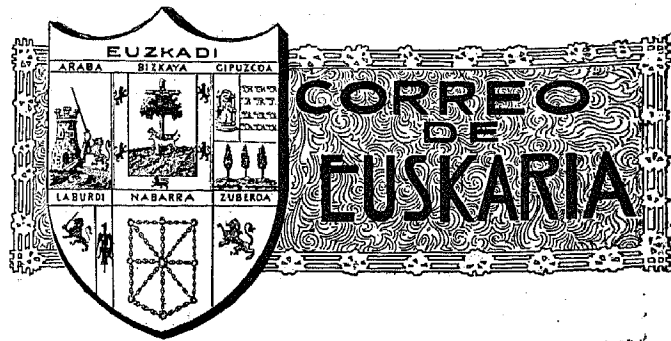
Los diarios aplauden la iniciativa del señor Coelho y elogian su competencia como hombre de negocios.

En viaje.—Ha partido para Europa en viaje de placer, el comerciante D. Eduardo Aguirre, radicado hace años en el Pergamino.

Sus relaciones lo despidieron en aquella localidad con un banquete.

—Embarcóse para *Aoiz* (Navarra) en viaje de placer, nuestro amigo Asunción Orbaiz, acompañado de su familia en el magnífico vapor "María Cristina".

Deseamos al amigo grata permanencia en el solar de sus mayores y feliz regreso al seno de sus amigos.



ALABA

LUVIAS.—Por fin en la última decena del pasado llovió en esta provincia, ocasionando esta circunstancia una alegría general entre los labradores que veían con pena las probabilidades de perder por completo el fruto de su trabajo con motivo de la prolongada sequía.

SENADORES.—Serán reelegidos senadores por esta provincia los señores Ussia y Cano.

DESIGNACIÓN DE CARGOS.—Han sido elegidos: presidente de la Diputación el que venía siéndolo, D. Carlos Ajuria; vice presidente, el Sr. Chillida, y Presidente de la Comisión provincial el Sr. Medinabeitia.

PENSIONADO.—En Vitoria han tenido lugar unas reñidas oposiciones para la adjudicación de la pensión de 1.500 pesetas que concede el Ayuntamiento Vitoriano.

Fué clasificado con el N° 1, el joven pintor alabés Don Mauro Ortiz de Urbina.

EN AMURRIO.—Han dado ya comienzo los trabajos de cimentación para el edificio que se trata de levantar con destino á Escuelas Públicas de niños.

El presupuesto de este inmueble, según cálculos hechos por el autor del proyecto, el inteligente ingeniero señor Urrutia, asciende á unos doce mil duros, de los cuales se han recaudado por suscripción pública unos diez mil, figurando entre los principales donantes el señor Marqués de Urquijo.

El municipio contribuyó también con una cantidad que no bajará de diez mil pesetas.

DE VITORIA.—Han sido elegidos: presidente de la Diputación don Carlos Ajuria, vice presidente don Emilio Chirilda y presidente de la comisión provincial don Pedro Madinancibia.

GIPUZKOA

INDUSTRIA PESQUERA.—En San Sebastián sigue desarrollándose la industria pesquera: pues en la actualidad se están construyendo en los astilleros de la Jarama varias lanchas á vapor.

Parece que el puerto de San Sebastián llegará á tener un carácter esencial de factoría pesquera, para lo cual, de ser ciertas nuestras noticias, será puesto antes de mucho tiempo "comi il faut".

MOVIMIENTO DEMOGRÁFICO.—En la segunda decena del mes pasado se registraron 42 nacimientos y 31 defunciones en la capital gipuzkoana.

BODAS.—Ha contraído matrimonio en Rentería el Sr. Miguel Arangueren, con la Sta. Evarista Echevarría.

—Igual compromiso ha contraído en Zarauz el Dr. Constantino Aguinaga con la Srta. Gertrudis de Irazabal.

EN ORIO.—Vese concurridísimo el ferial del mes pasado, en el que se verificaron transacciones de importancia.

ELECCIONES RUIDOSAS.—En los últimos colegios bilbainos hemos leído con muchísimo disgusto las escenas vergonzosas ocurridas en las elecciones para diputados á Cortes.

La mayor parte de los actores han sido obreros ajenos á nuestra raza.

Nos repugna el transcribir en estas columnas el relato de tan bárbaros sucesos.

EN DEUSTO.—La junta de gobierno del colegio de sordomudos y ciegos, ha dispuesto establecer para el curso venidero, un nuevo taller de carpintería, talla y modelado, y estudia un proyecto para instalar otros de hojalatería, imprenta y encuadernación, y obradores de planchado y arte de cocina para las alumnas, con objeto de que todos los asilados reciban las instrucciones necesarias para poder ganar el sustento.

EL "SANTURCE."—Han llegado á Bilbao los naufragos del vapor Santurce.

El casco de dicho vapor se ha logrado ponerse á flote y con un coste, de 125.000 pesetas á que se cree ascenderán las reparaciones. Podrá nuevamente hallarse listo y en buenas condiciones de navegación.

El citado casco ha sido remolcado al puerto de Workinton (Inglaterra) donde se estaba procediendo á la descarga del mineral que llevaba en las bodegas.

HORRIBLE PÁNICO.—En momentos que los socialistas celebraban en Bilbao, en el Circo del Ensanche un mitin de propaganda electoral, sintióse en el centro de la pista un ruido, produciéndose gran confusión entre el público que daba grandes voces.

Las gentes, atropellándose y dando muestras de horrible pánico, salían del local rompiendo los cristales.

Algunas personas se arrojaron por las ventanas.

Resultaron heridas siete personas, una de ellas de mucha gravedad, y otra porción de contusos.

Restablecido el orden, se vió que se había hundido parte del centro de la pista en una extensión de cinco metros.

¡MALDITOS CUERNOS!—Ha comenzado en Durango—desgraciadamente—los trabajos para la construcción de una plaza de toros en el probadero de bueyes.

Lo sentimos por la cultura duranguesa.

DE EA Á BEDARONA.—En la Diputación Provincial se ha verificado la subasta de las obras de construcción del camino de Ea á Bedarona, presupuestadas en 74.898 pesetas.

Verificóse también la subasta de las obras de construcción del camino vecinal de Urduliz.

EN ORDUÑA.—Se están ya terminando las obras de reparación de la plaza y paseos.

EN MUNGUÍA.—Ha fallecido el señor José Benito de Menchaca y Galarza, á la avanzada edad de 85 años.

Era el finado persona muy conocida y apreciada por cuantos tuvieron el gusto de tratarle en vida.

INCENDIO.—Un voraz incendio ha destruido la casa llamada "Aguirrena", del barrio de Elejalde, término de Gorliz.

No ocurrieron desgracias personales, calculándose las pérdidas materiales en 3.000 pesetas.

FERROCARRIL MINERO.—Se están dando gran impulso á las obras del ferrocarril de Durango á las minas de Arrázola.

SALUDOS DE CORTESÍA.—El señor Enrique Aresti, que acaba de cesar en el cargo de presidente de la Diputación de Bizkaya, dirigió con tal motivo á las diputaciones hermanas un afectuoso saludo, que fué gentilmente retribuido.

—Del mismo modo las corporaciones provinciales al ser constituidas, se han cruzado despachos de saludos, participando de paso sus propósitos de cooperar á todo, lo que convenga para la prosperidad y bienestar del País basko.

REGION BASKO-FRANCESA

CABALGATA.—Ha tenido lugar en Sauveterre-de-Béarn una brillante cabalgata organizada por los jóvenes de la villa y sus alrededores. Una enorme concurrencia asistió á esta bella fiesta.

Los carros alegóricos eran en número de ocho, hermosamente ornados y del mejor gusto artístico.

Ha sido un éxito completo y los pobres de la localidad han resultado largamente beneficiados.

MERCADO DE SAINT-PALAIS.—Después de una primavera anticipada, reaparece el invierno. Los rebaños de carneros que habían comenzado la ascensión lenta de la montaña, son detenidos á medio camino por las heladas, las nevadas, el granizo y las lluvias tempestuosas.

El mercado se ha resentido. Los paisanos han encontrado la temperatura desagradable y han concurrido en menor número. Ha habido, sin embargo, algunas buenas transacciones. He aquí algunos precios: Bueyes, de 320 á 360 francos; vacas, de 190 á 290 francos; carneros, de 25 á 35 francos; cerdos, de 0.90 á 0.95 francos el kilo.

RED TELEFÓNICA.—El Consejo Municipal de Saint-Palais ha emitido un dictamen favorable á la creación de una red telefónica departamental y vota á este efecto el crédito pedido.

LA MORTALIDAD DEL GANADO.—Reiteradamente se ha ocupado la prensa pirenaica de la necesidad de fomentar la formación de asociaciones de socorros mútuos para precaver en lo posible, por medidas profilácticas, la pérdida de ganados y, caso de no evitarlo, resarcirse del siniestro.

Pero, á lo que se ve, esta benéfica institución no ha tomado un desarrollo proporcionado á su utilidad.

Ahora el Ministro de Agricultura ha pasado una circular á los prefectos recomendándoles no transmitir en lo sucesivo proposiciones de socorros en favor de agricultores damnificados, sino con sujeción á una tabla de condiciones tan restrictiva que casi equivale á un desahucio anticipado.

Esto fomentará las asociaciones mútuas ya existentes y la creación de otras.

SAINT-PALAIS.—En la sesión del 22 de abril del Consejo General, M. de Souby pide que sean activados los trabajos del tranvía de Montory á Tordets.

El Sr. Prefecto suministra algunas explicaciones que dejan satisfecho al interpelante.

HELADAS.—Dice *Le Journal de Saint-Palais*: "Las heladas de estos últimos días han sido particularmente dañosas para nuestros viñedos, y es de temer que la próxima cosecha sea poco menos que nula".

Y en seguida transcribe algunas instrucciones de carácter muy práctico que da M. J.-M. Giraud en la *Republique Nouvelle* de Burdeos.

HENDAYA.—A su regreso, las lanchas de Fuenterrabia han traído un poco de pesca, que los exportadores han pagado muy caro. La mar está más tranquila y los pequeños vapores han podido trabajar sin peligro.

Los *chalutiers* (literalmente arrastradores de red) de San Sebastián han levantado mucha merluza.

La anchoa y la sardina son todavía escasas en el golfo, y esta penuria es verdaderamente desastrosa para las poblaciones de la costa cantábrica.

La situación es idéntica en Bizkaya.

MERCADO.—El que tuvo lugar el 21 de Abril en Hasparren ha sido de los más importantes. Concurrieron más de 200 cabezas de ganado. Hubo baja de precios sobre el mercado precedente.

ELECCIONES.—En las últimas para diputados á Cortes han ocurrido en esta provincia una serie de accidentes desagradables, cuyo origen, son como es de suponer, los enconos de la maldita política.

NIEVE.—A fines del pasado encontrábase las montañas de Pagoeta hasta la Universidad de Aya, cubiertas de nieve como en el mes de Enero.

CELEBRANDO "SAN PRUDENCIO".—La colonia alabesa residente en San Sebastián se reunió en fraternal banquete en el restaurant Laurak-Bat, para conmemorar á San Prudencio, patrón de Alaba.

LAS CONGREGACIONES RELIGIOSAS.—En una de las últimas sesiones del Ayuntamiento de San Sebastián, el concejal republicano Sr. Gaminde propuso que el alcalde practique gestiones con objeto de evitar que se establezcan en San Sebastián las congregaciones religiosas expulsadas de Francia.

EL "SALON" DE PARIS.—Se ha verificado en Paris, con enorme afluencia de gente, el *vernissage* de la Exposición de pinturas, organizada por la Sociedad Nacional, competidora de la de artistas franceses.

Uno de los grandes éxitos del presente certamen corresponde al artista gipuzkoano señor Zuloaga, que exhibe tres magníficos cuadros muy elogiados por los inteligentes.

Se han presentado en dicha exposición cerca de 5.000 cuadros.

DEFUNCIONES.—Han fallecido en San Sebastián: Juan Aizpurua, Vitoriano M. de Anoeta, Manuel Irazabal y Urreistieta, Cándido de Pedrorena, Cayetano Echeveste, José Martín Lasarte y Zunzunegui, Plácido Castañeda, José Manuel Parasola, Joaquín Arisola Mancisidor, Juana Josefa Belaunzarán, María Juana Lopetegui.

NABARRA

EL ORFEÓN PAMPLONÉS.—Esta simpática sociedad coral va progresando de un modo considerable.

Últimamente se han incorporado á tan notable masa coral de 35 á 40 señoritas, que contribuyen á realzar considerablemente la importancia del laureado Orfeón.

ELECTRICIDAD.—La "Electra Acedo" de Los Arcos está ultimando el montaje de las máquinas y un día de estos dará el fluido eléctrico á varios pueblos de la comarca.

EN BUÑUEL.—Ha llevado á cabo el municipio una obra que se hacía muy necesaria en aquella localidad: la ampliación del cementerio.

—Informan del mencionado pueblo que pasan de 3000 robadas de tierra, las destinadas este año al cultivo de la remolacha con destino á las azucareras de Tudela y Gallur.

LA SEQUÍA.—Son verdaderamente desconsoladoras las noticias llegadas por el último correo acerca de la sequedad de los campos.

Son muchas las comarcas que sufren los efectos de la sequía, y son muchos, muchísimos los pequeños agricultores, que sufrirán pérdidas de consideración si las lluvias no acuden á su auxilio.

ESTADÍSTICA.—Según datos oficiales, el movimiento de la población en la capital, durante el pasado mes fué el siguiente: Nacimientos 75, de ellos 14 ilegítimos; natalidad por 1.000 habitantes 2.59. Defunciones 68, clasificadas del modo siguiente: tuberculosis 13, enfermedades del sistema nervioso 10; idem del aparato circulatorio y respiratorio 23; idem digestivo 5; vicios de conformación 5; muertes violentas 2; otras enfermedades 10; resultando una mortalidad de 2'35 por 1.000 habitantes.

UNA ELEGÍA.—El joven y notable organista señor Casares ha hecho una primorosa refundición de la genial elegía compuesta años ha, á la memoria de Gayarre por el tantas veces laureado maestro don Ildefonso Urizar.

Es quizá esta obra artística aquella en que más y con más vigor se destaca el genio indiscutible del maestro Urizar: unas cuantas páginas de sincero sentimiento que al alma llega y en el alma anida.

La historia de esta concepción hermosísima que solo en su bondad se asemeja á las demás obras del maestro, queda hecha con pocas palabras.

Se estrenó en Barcelona, á raíz de la muerte de Gayarre, en una serenata dada en honor de Sarasate por la banda municipal barcelonesa, donde Urizar era profesor.

El éxito que obtuvo entonces la elegía no pudo ser más entusiasta, constituyendo el más preciado laurel de la corona que ya ceñía las sienes del músico que tan alto debía de llegar.

Felicítamos calurosamente al amigo Urizar.

CARTA DE SARASATE.—En contestación á una carta que recientemente dirigió al insigne Sarasate, el director del Orfeón Pamplonés don Remigio Múgica, ha recibido del incomparable artista la siguiente que publicamos gustosos:

"Paris, 17-4-903.—Querido Múgica.—Les saludo á todos muy cariñosamente. Les felicito por su inteligente trabajo y noble ambición de querer progresar y de ir adelante, y les deseo continúen siempre por ese buen camino que les conducirá á triunfos grandes como el último de San Sebastián; nadie se alegrará más que yo por la gloria conquistada por el brillante Orfeón Pamplonés.—Abrazos á toda la corporación de mis queridos paisanos.—Pablo Sarasate".

POR EL FOMENTO DE LA AGRICULTURA.—La Diputación provincial proyecta la realización de un concurso de máquinas y diversos instrumentos agrícolas.

El proyecto, como se ve por estas sucintas indicaciones, tiene grande importancia, porque en un país agrícola, como Navarra, es de gran trascendencia el dar á conocer á los agricultores los medios de fomentar su industria de modo que resulten aumentados y mejorados sus productos.

FALLECIMIENTOS.—Han dejado de existir en Pamplona: Señoras Francisca Sanz, Luisa Olagüe, Josefa Eguisoain, Josefa Eguisoain y Oricain, Petra Gorriño, Juana Baztán; señores Miguel Ituren, Marcelino Armendariz, Blas Lizarraga, Benigno José Echeverría.

En Dicastillo: dona Balbina Macua y don Pedro Laspeñas.

En Obanos: don Francisco Ardaiz de Goñi.

En Sumbier: doña Jacinta Burguete.

En Corella: don Ezequiel Saenz.

En Urroz (villa): don Hermenegildo Donezar.

En Cintruénigo: don Francisco Perez Bea.

En Lesaca: don José María Echarte, don Manuel Apezteguia, don Miguel Arburua y don José Ramón Oyarzábal.

BIZKAYA

EN ORTUELLA.—Van á comenzar en breve las obras de construcción de una casa cuartel de millones presupuestada en 33.000 pesetas.

PALANKARI.—Con motivo de su próxima partida para América, el famoso palankari Juan Bta. Goitondo, dió en Marquina una sección, en la que demostró la admirable potencia de su brazo para lanzar la barra de diez libras.

ALTOS HORNOS.—Esta importante sociedad bizkaina celebró recientemente en Bilbao su junta general ordinaria, en la que se dió cuenta de las ganancias obtenidas que ascienden á la respetable cantidad de pesetas 10.437.396.

Se acordó repartir un dividendo de nueve por ciento que con otros seis ya repartido, hace un quince, ó sea la mitad de los productos obtenidos.

El resto se destina á la amortización del capital, fondo de reserva y otras atenciones.

El estado de tal sociedad no puede ser más próspero.