

LA BASKONIA
REVISTA ILUSTRADA

AÑO X

BUENOS AIRES, JUNIO 20 DE 1903

N.º 350



NABARRA.—VISTA DE LECAROS

LAS TRADICIONES

V

(Continuación)



CADA raza se especializa por rasgos físicos y morales que diseñan y fijan un tipo peculiar, diferenciándola de las demás.

Estos rasgos son como la raíz y el fundamento del ser, una condición necesaria de vida, y, por su plasticidad, son susceptibles de amoldarse á todas las etapas de la evolución biológica, sin sufrir alteración substancial en su naturaleza.

Los elementos básicos de una raza son muy resistentes á la acción del tiempo y de las vicisitudes históricas.

Y si á veces se nota en los pueblos una conducta antagónica con su caracter idiosincrásico, no debe entenderse que esto signifique una modificación de su fondo orgánico, sino que representa un esfuerzo de adaptación á un medio eventualmente creado bajo la presión de circunstancias fortuitas.

Esta desviación de la línea recta en el proceso de la vida social de un pueblo puede persistir por siglos; pero al fin la naturaleza reclama sus derechos y vuelven las cosas á su quicio.

Es lo que pasa con las plantas inertadas. A fuerza de cuidados y de podas, un jardinero puede conservar un producto obtenido por medio del artificio; pero en cuanto se descuide un poco, brotan por el pié, y el tipo primitivo, más fuerte y en acecho permanente, devora el ingerto, al intruso. La vida es terrible, sobre todo para los que no la comprenden.

Torcer ó sofocar las leyes naturales con fines ilógicos, es perfectamente estúpido y la más infalible preparación para un cataclismo.

El hombre de más limitada inteligencia comprende que sería absurdo someter á idéntico régimen de vida al canario y al gato de su casa, y sabe que entre los miembros de su familia hay más diferencias morales que físicas entre el canario y el gato, y que no les son aplicables los mismos métodos de educación y las mismas disciplinas.

¡Y a un "sesudo" estadista le parece la cosa más natural del mundo gobernar con leyes y procedimientos unívocos una heterogénea sociedad de hombres!

Resultado inevitable: discordias, atraso, muerte.

La característica de la raza euskalduna.—para hablar de la que más nos interesa—es su amor á la independencia.

Este es el espíritu que informa toda su accidentada historia, que ha sabido mantener á través de las más tremendas pruebas.

El horror á la esclavitud, á la servidumbre, aunque no fuera más que á una dependencia que dejara á salvo una relativa autonomía, ha

sido en todo tiempo el númen invariable del pueblo euskaldun.

El sueño dorado, la aspiración más acariciada de nuestra excelsa estirpe *ha sido siempre* gobernarse por sus propias leyes, estar regida por su soberana voluntad.

En esto *ha sido* absoluto, absolutamente libre y libremente absoluto.

Hasta nuestros desdichados días no ha querido amos; no ha depuesto su libertad, su voluntad y su dignidad de pueblo á los piés de ningún hombre.

No se ha dejado pisotear y explotar por nadie.

Eso era una sociedad de hombres de una pieza; eso era caracter; eso era honor.

Con estas cualidades, y solo así, se explica la homérica resistencia opuesta por un puñado de hombres á la absorción por los invencibles ejércitos que uno tras otro invadieron la península ibérica en son de conquista.

Hé ahí una tradición conservada por siglos, tanto, que el amor á la independencia llegó á imprimir á la naturaleza del BASOKO un sello tan peculiar, un rasgo fisonómico tan prominente, que parecía indestructible por la acción del tiempo ni de ninguna otra contingencia.

Y, sin embargo, esta tradición se ha *eclipsado*, pues queremos suponer que no se ha perdido definitivamente. Es más: creemos que esto sería contranatural, derogatorio de las leyes que presiden la vida específica de los seres. Esperamos que el tipo ancestral se sobrepondrá y devorará el raquíto ingerto.

No es posible que en la naturaleza se pierdan los elementos diferenciales de las especies.

Más, sobre todos los racionios é inducciones teóricas, tenemos este hecho brutal, inexplicable, pero evidente; el pueblo basko se ha olvidado de su historia; abjura sus antecedentes, las más gloriosas *tradiciones*; se niega á sí mismo.

Se niega, sí, al mofarse de su propio idioma, admirado por los sábios lingüistas de todo el mundo, y de su secular constitución política, preconizada por los sociólogos más eminentes como el ideal de las sociedades humanas.

No hemos visto jamás á ningún hombre despreciar su lengua nativa, que es como despreciarse á sí mismo, pues el idioma es el molde del pensamiento, y el pensamiento es lo que más vale, lo único que vale en el hombre, siendo, como es, en lo demás, una miserable carroña.

Hay una excepción á esta regla general: el basko. No todos los baskos, como se comprende, sino algunos baskos, muchos baskos, casi todos los baskos.

Euskaldunas que no saben el euskara son legión; euskaldunas que *saben* (á cualquier cosa llamamos saber) el euskara, pero que se avergüenzan de hablarle y le niegan como Pedro á Cristo, por creer que ese idioma representa incultura, son otra legión.

Hoy, hasta los baserritar empiezan á desdenar el habla de sus antepasados, preciándose, tal vez, de más aventajados que estos. Es más probable, no obstante, que todos los que proceden de este modo lo hagan inconscientemente, porque es preciso ser inconsciente, demente ó suicida para anular sistemáticamente la propia personalidad.

Pero que los baskos no se hagan la ilusión de sobrevivir á su idioma.

Lengua muerta, raza muerta. No hay escapatoria.

Todo el mundo está de acuerdo en que el fundamental rasgo étnico es el idioma.

Por lo mismo, constituye la tradición más vital de un pueblo.

Que todo perezca, pero que se salve el idioma.

Así piensan los pueblos, fuertes ó débiles, que quieren vivir.

El mismo desdén que por su idioma sienten muchos baskos por el glorioso régimen foral.

Lo peor es que este desdén, esta aversión diríamos con más propiedad, se funda en un supuesto sentimiento de equidad.

Se dice que los Fueros representan una situación privilegiada sobre la de las demás regiones de España.

Es llevar muy lejos el altruismo y por derroteros extraviados.

Este modo de argumentar acusa un desconocimiento absoluto de la historia, en el terreno político, y de la finalidad humana, en el terreno filosófico.

Los Fueros no son una concesión graciosa, sino un pacto entre soberanos.

Si los Fueros sugieren la idea de privilegios, es justamente por que realizan un estado político más perfecto que todos los conocidos en el presente y en el pasado de la humanidad; el punto más aproximado posible al ideal de perfección.

Pero parece que los progresos realizados por el pueblo euskaldun en su régimen institucional, lejos de constituir un motivo de legítimo orgullo y un estímulo para perseverar en su ejemplar criterio de gobierno, mereciera reproches como *usurpador* de ventajas y fuera acto de mera justicia renunciarlas y retroceder hasta ponerse al nivel de los que no saben avanzar.

¡Es curiosa esta doctrina!

De modo que, según esa grosera concepción de la igualdad, el progreso estaría subordinado á la capacidad de los ejemplares más torpes de la especie humana; de modo que habría que condenar lo que no estuviera al alcance de los incomprensivos; de modo que los inteligentes y laboriosos tendrían que someterse á la norma de conducta indicada por los tontos y los vagos.

Esto es absurdo.

Nadie desea más que nosotros, nó la igualdad de los hombres, puesto que la naturaleza los hace diferentes y no somos utopistas, sino

el mayor grado de bienestar posible para cada uno de ellos.

Y firmes en esta doctrina, no vemos porqué el bien de unos ha de ser el mal de otros. Por el contrario, el bien, como el mal, es difusible.

Nadie puede ser feliz en una sociedad de desgraciados.

No podemos comprender lo que haya ganado nadie con la pérdida de los Fueros, mientras que vemos con toda claridad los estragos que ha causado en el alma euskara la abolición de sus sábias y seculares leyes.

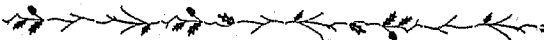
Y, sin embargo, hay baskos que, engañados por un falso concepto de equidad, se alegran de esto, que es una gran desventura sin compensación.

Las generaciones nuevas no tienen idea de lo que son Fueros, y los hombres viejos que los han conocido y disfrutado..... están muy ocupados, por el momento, en las triquiñuelas políticas de los partidos centralistas.

Se ha eclipsado en el alma euskara la tradición de los dos valores más altos de su tesoro étnico: la lengua y los Fueros.

¡Y luego hay quien diga que los baskos somos eminentemente tradicionalistas!

(Concluirá).



Lecaroz

El Baztán es indudablemente uno de los más risueños y pintorescos valles del Norte de Navarra, por la variedad de sus perspectivas y hermosos panoramas, que los más caprichosos accidentes del terreno y de la vegetación van desarrollando sucesivamente á los ojos del viajero como un interminable juego de paisajes.

A cada vuelta de camino, donde parece que la decoración va á terminar, allí precisamente empieza una decoración nueva.

En el delicioso valle de Baztan, á corta distancia del pueblo de Elizondo, llamada la capital del valle, se halla el pueblecito de Lecaroz, cuya vista general reproducimos en la primera página del presente número, tomada de una fotografía que amablemente nos ha sido facilitada por el señor Miguel M. Plaza.

El extenso edificio que aparece casi en primer término, es el Colegio de los Padres Capuchinos, en el que reciben instrucción buen número de muchachos, siendo uno de los estudios favoritos que se cultivan el canto y la música; tienen para ello una escogida banda de música, varios armonius y pianos, y una bien organizada orquesta.

El clima de Lecaroz es muy saludable.

Los montes están poblados de robles, encinas y hayas, sin que falten avellanas y nogales.

Confina por el N. con Elbetea, por el E. con Elizondo, por el S. con Arrayoz, y al O. con los montes de Basaburua.

Le atraviesa de S. á N. el río *Bastan* que tiene un puente de buena construcción.

No hacemos aquí referencias del memorable incendio de Lecaroz, por que en otra ocasión hicimos mención en el número 99 de esta revista, correspondiente al 30 de Junio de 1896.



Una excursión á Baquío

Tenía verdaderos desos de ver Baquío por tierra, ya que desde el mar lo había visto en distintas ocasiones; pero de tan lejos, que apenas si pude haber divisado los soberbios palacios de tantos poderosos señores, que ó por nacimiento ó por afición han construído en el lindo pueblecito sus preciosos nidos.

Ayer, y debido á la particular amistad que me liga con el señor Arruza, dignísimo alcalde de Baquío, llegó la ocasión por mí deseada; y tomando asiento en el carruaje donde dicho señor iba, realicé mi deseo.

El viaje no puede ser más bello, ni contener panoramas, más hermosamente soñadores; al abandonar á Munguía, y subiendo por la cuesta de Elordi, se contempla á pesar de las montañas, el humo de las fábricas y de los vapores de la ría de Bilbao: ¡qué grande es observar desde el campo donde se respira aire sano la industria, sin sufrir en nada sus perniciosos efectos!; después se ven con perfecta claridad el monte Serantes, que semeja un cauteloso y gigantesco vigía, y los poéticos montes de Urduñiz que recuerdan los muros derruidos de un circo romano.

Añádase á esto una extensísima vega floreciente y verdosa que queda á nuestros piés, y decidme lectores, si el contraste en día espléndido tiene que resultar verdaderamente encantador.

Pasada la cuesta de Elordi, tropieza nuestra vista con el vallé de Larrauri, lleno de lindos chalets y de bellos jardines, que rodean al magnífico y suntuoso establecimiento.

Más tarde, el arte humano desaparece y la naturaleza se ofrece en todo su esplendor: montes elevadísimos que se presentan como barreras de la mar, y á su lado barrancos repletos de arbolado, cuya vista sombría infunde respeto: algún rebaño de ovejas pastando alegremente en el monte, y los caseríos formados en forma tan atrevida que admira el contemplarlos.

Así se camina hacia Baquío, y al llegar, frente por frente se ven á ambos lados de la carretera, dos construcciones que son el pasado y el presente, la antigua casa de los Goicolea, muy conocida en la vieja historia baska, y la moderna fábrica de luz eléctrica, que provee de alumbrado á distintos pueblos de Bizcaya.

Dentro del pueblo y sobre un lindo monte-

cito convertido en lindísimo viñedo se halla la casa solariega de los señores de Hormaza, palacio que conserva por fuera, sus fachadas antiguas con su escudo de aruas, pero que por dentro está convenientemente reformado.

Su actual poseedor, ha construído una carretera hasta las puertas del palacio, y ha dedicado sus terrenos al cultivo de la vid, invirtiendo en todos estos adelantos algunos miles de duros, que al quedar en el pueblo, han aumentado su riqueza.

Otra de las casas solariegas de importancia, es la de los señores Elexpuru y su actual poseedor don Fabian, dedica su amor á la elaboración del chacolí, siendo su marca de sobra acreditada, no sólo por la confección, sino por su gusto tan exquisito que recuerda mucho al vino de Burdeos.

De los palacios modernos, los que más llaman la atención, son: la magnífica y espléndida casa del señor alcalde, conocida con el nombre de Quinta-Torre, soberbia construcción de estilo americano, cuyo coste no bajará de 150.000 pesetas.

Otro palacio que ha gustado y que me recuerda por su situación, y por arquitectura bellísima, á los lindos chalets de Biarritz, es la morada del señor Alcorta, que una construcción alegre de estilo modernista, cimentada sobre un montecito convertido por mano maestra en delicioso jardín.

También merece ser citada la bonita Villa Justina, propiedad de D. Blas de Rertería que en ella habita en compañía de su distinguida señora.

El clima de Baquío es cálido relativamente: tanto es así, que los americanos le han bautizado con el nombre de «Habana chiquita.»

Sus frutas debido al clima son las más sabrosas, y las que primero aparecen en el mercado.

Respecto á sus condiciones sanitarias he de afirmar que son excelentes, y los que en Baquío viven gozan de buena salud; por eso su cementerio es muy pequeño, porque mueren pocas personas.

Su playa es una de las playas más amplias y seguras del mar Cantábrico.

RAMON DE ECHEVARRIOSTE.

Baquío, Mayo 15 de 1903.

NUESTRAS CAPITALES

PAMPLONA

Se destaca potente y colosal de Nabarra viril, á la cabeza, su elegante Pamplona, capital y digno marco á su genial grandeza la altivez y el honor, es el caudal que defienden sus hijos con fiereza, su tozudo valor les dió victoria que hoy pregona en sus páginas la historia.

IGNOTUS.

Evolucionando

Señor Director de "LA BASKONIA"

Agradeceré quiera dar cabida á las siguientes líneas que tienen por objeto demostrar el alcance de la política evolucionista de nuestro país.

SABINO DE ARANA Y GOIRI

Este entusiasta luchador, es uno de los baskongados que más notoriedad han adquirido de pocos años á esta parte, por su constante é infatigable empeño para recuperar el derecho que tenían los baskos á gobernarse por sí mismos, derecho cuya reivindicación constituye la base de su programa.

D. Sabino de Arana y Goiri es el político que ha provocado más discusiones entre los hijos del pueblo euskaro, acerca de su personalidad, sus ideas y su actuación.

Hace pocos meses se proyectaba entre algunos correligionarios una evolución encaminada á conseguir que todos los baskos, sin procedencia política, recabasen de los Poderes de Madrid, por las vías legales, la mayor felicidad á que pueden aspirar dentro de la unidad del Estado español. Para este objeto se reunieron cerca de ocho mil adherentes, mediante los cuales se le daba al Sr. Arana y Goiri un voto de confianza para que formulara las bases que debían de ser sometidas á la Asamblea.

El Sr. Arana y Goiri, que en aquella sazón se encontraba en la cárcel de Bilbao injustamente, como se ha visto más tarde por la absolución del tribunal, acogió el pedido de sus correligionarios, á condición de que fuese consultado á una asamblea magna, compuesta de gran número de comprovincianos y que previa la aprobación unánime trazaría el programa del nuevo partido, retirándose de él, llegado el caso de que se organizara seriamente; pues su carácter no podría resignarse á la metamorfosis que iba á sufrir el nacionalismo.

Nada se sabe hasta la fecha acerca de este punto.

¿Habrá fracasado?

El espíritu que anima al director de "La Patria" de Bilbao, en la redacción de aquel órgano del nacionalismo parece confirmar nuestro interrogatorio; pero suponiendo lo contrario, ¿hizo bien el Sr. Arana y Goiri en aceptar la misión que le encomendaron sus numerosos amigos?; hicieron bien sus correligionarios en proponerle aquella reforma á quien había perdido su juventud, su propia libertad y hasta tal vez su posición en defensa de la integridad de nuestros derechos?

El Señor Sabino de Arana y Goiri, de un tiempo á esta parte se ha significado como cabeza visible de la sagrada causa baskongada, por que nadie con más fé ha emprendido una campaña tan abiertamente euskalduna, sin preocuparse ni poco ni mucho del número que le seguía.

Los detractores de nuestras antiguas leyes en un principio le juzgaban como iluso; luego que adquirió alguna popularidad le tildaban de perturbador peligroso, y más tarde cuando empezó á presentarse en la desigual lucha electoral, con sus amigos, para disputar algunas bancas de la Diputación de Bizcaya se le titulaba de reaccionario, separatista, etc.

Los elementos anti-baskongados que le aplicaban estos adjetivos, que son los mas, contrariados del triste papel que están haciendo ante su propia conciencia tocan llamada general para neutralizar con el número sus propias incertidumbres y reunidos en asamblea decretan la muerte del nacionalismo (como si esa muerte no señalara su propio suicidio) poniendo en movimiento todos los furiseos de que disponen con la más escandalosa y descarada violación.

El Señor Arana y Goiri cuando empezó á publicar sus ideas con respecto á nuestras libertades, demostraba claramente á los propios, que si seguíamos como hasta ahora, llegaremos fatalmente á la anulación completa de nuestras existencias, y que había llegado la hora de reaccionar—pero hoy que el Verbo se ha hecho carne y que nuestros enemigos están acuartelados para lan-

zarse al primer toque, es prudente meditar y proceder con cautela.

Los amigos del señor Arana y Goiri estremando tal vez la nota pesimista, temerosos de ver realizadas las soberbias amenazas de exterminio que fulminaban diariamente los extraviados de nuestras familias, contra los hijos más cariñosos de nuestra madre común, opinaron que era necesario reformar los estatutos en vista del carácter con que se presentaban los acontecimientos, manifestando que los que son fundidos en el crisol baskongado, llevarán mientras vivan, grabado en su alma el sello del escudo nacional y los que aún se mantienen inconfesos pueden un día apercibirse de su error y como la Magdalena arrependida volverse al seno del bien, y entonces, y no antes, todos unidos al nombre de euskaros, le diremos al intruso, basta de su intervención; pero entre tanto, y mientras no se organice esta deseada confraternidad, reservemos nuestros juicios y hagamos lo que nos convenga.

Saluda al Señor Director

Maipú, Junio de 1903.

NEMESIO OLARIAGA.

La Ingratitud

Todo había cambiado. Al continuo y monótono golpear de los labrantes, dando formas útiles á las piedras traídas de no lejanas canteras, sustituyó el penetrante martilleo de los carpinteros que deshacían el andamiaje.

El edificio estaba completamente terminado. Ya era hora de que pudiesen contemplar los habitantes de la población, aquel suntuoso palacio en que tan ricos materiales se emplearon y tantos esfuerzos se gastaron, al solo deseo de poder admirar el genio artístico del autor del proyecto, que supo combinar, admirablemente, la esbeltez con la belleza, hasta en los menores detalles de las cornisas y de las columnas que adornaban la fachada.

Cada vez que algún madero chocaba contra los muros del palacio, se establecía el siguiente diálogo:

—¿Por qué me trituran y me deshacen?— preguntaba el andamiaje.

—Porque impides que el pueblo vea las bellezas con que me adorno—respondía el edificio.

—¿Eso es una iniquidad! ¿No serví yo para que pudieras construirte? ¿No fui yo un amparo para el transeunte preservándole del casto y del yeso? Pues si yo he sido tan útil á todos, debían respetarme y no atentar contra mi existencia, desgajando mis armazones.

—Tienes razón; pero ahora no me sirves para nada. Amigo, una vez construido el edificio, sobra siempre el andamio.

Hay muchos que saliendo de la oscuridad de la ignorancia llegan á ser respetados y conocidos por sus obras, merced al apoyo de quienes emplearon sus esfuerzos en protegerlos y elevarlos y cuando consiguen el deseado lugar, olvidan y hasta desprecian á aquellos sin los cuales nada hubiesen logrado. Y como si esto no fuese bastante, llegan á veces á perseguir á sus protectores.

¡Una vez terminado el edificio de su ambiente, sobra el andamiaje de la protección!

J. J. L. S.

¡¡ SIN ELLA Y SIN TÍ !!

A mi querido amigo el eminente tenor bilbaino D. Florencio Constantino

ZORTZIKO PARA CANTO Y PIANO

Letra y música de Manuel Villar y Jiménez

ff pp

rall. tempo. Re_cuer_do del so - li -

- ta_rio y blan_co ca - se - ri - o don.de ca_ri_ño e ter.no

dolce. ten. tu la_bio me. ju ró Re_cuer_dola en_ra_ma_da dóel rui_se_ñor can. ten.

- ta_ba y la pa_que_ña her_mita hay de mi don.de i_vamos á o_rar

Ya no llega a mi oído tu voz e na mo ra da
 nia le gra al al ma

mi a tú lán guido mi rar ni sien to el dul ce be so

de mi a do ra da ma dre di cién do me hijo mi o no me de jes de a

1. mar mar hay de mi hay de mi que le jos de mi

Pa tria hay de mi hay de mi pien so en e llay en ti.

cresc: *calcando molto.*

Eskuara eta eskualdunak

(LAPURTARREZ)

AIREA: *Bas'oillarrek kantatzen dizu
Iratiko soruan....*

Mila bat zortzi eun eta
Lau etan ogoiean,
Bertsu berri auk eman dire
Aire zaar batean;
Gure aitaso Kantabreak,
Lo baitaude iurpean,
¿Ez ote dire atzarriko
Aire au aditzean?

Mendi gainetik asten banaiz
Kanta unen kantatzen,
Oian zokotik oiarzuna,
¿Zer dautak iardesten?
Obietarik aitasoak
Ote dire mintzatzen?

Zer aiteke i, oiarzuna,
Eien oiua baizen?
Gure aitaso Kantabreak,
Mende zaarrenetan,
Gu orai gisa edatuak
Alor autan beretan,
Anaiak ziren "Guziak bat"
Mendien bi aldetan;
Jainkoa choiilki zen errege
Eskualdun etcholetan.

¿Nork ez dituske gure aiten
Balentriak aditu?
¿Zelaietako zenbat etsai
Ek ez zuten suntsitu?
Semeak aita dik iduri,
Zeren neork ez baitu
Bere errian egundaino
Eskualduna garaitu.

Larrun, Mundarrain, Altabizkar,
Zuen egi muturrak
Miise batek ila gisa
Gorde ditik elurrak;
Larru baletza orai ere
Azaletik aitzurrak;
Ikus guintzazkek agerian
Aita beren ezurrak.

Erreka zepo ziloetan
Bizi bada belea,
Toki goretan arranoak
Eiten du oatzea;
Ala du mendi bizkarretan
Eskualdunak etchea,
Biek andizki dutelakotz
Maite libertatea!

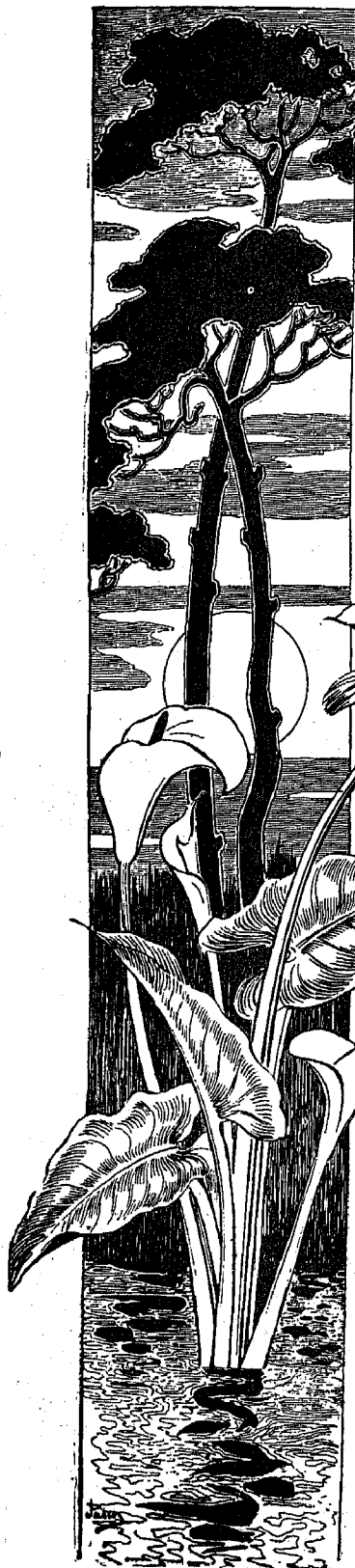
¿Zer da liburu zaarrenek
Irakasten dutena?
"Urrunegitik eldu dela
Eskualdunen omena;
Ez dakitela noiztik duen
Eskuarak astapena...."
Zeren Eskuara baita naski
Mintzoetan leena.

Jakintsu batek, aditu dut,
Nombait erran duela:
"Eskualdun izan baino leen.
Gu erdaldun ginela."
Ichilik ago, aal baduki
Toi jakintsun ergela,
Ez erran guri arranoa
Beletik eldu dela!

"Ire amaren besoetan
Lo agoen, autchoa;
Aingeruekin ametsetan
Irriz ago, gachoa;
Erregerentzat on badire
Pordoin eta koroa,
Obeago duk iretako
Amatoren alzol..."

Nola birundan arbolari
Da segitzen itzala,
Bakotchak ala sor-lekua
Beti maita dezala!
Anaiak gaituk; Eskualdunak,
Orai ere; ochala
Jartzen bagine "Guziak bat"
Leenago bezalal!

PIARRES ADAME.



AGRICULTURA

X GANADERIA

EL QUESO

SU FABRICACIÓN

(Continuación)

Queso estilo Holanda

Se introduce el extracto de cuajo estando la leche á una temperatura de 30 á 32°, y en cantidad suficiente para obtener la coagulación en veinte ó treinta minutos. Luego se divide la leche cuajada en sentido vertical y horizontal, en trozos pequeños, por medio de un cuchillo de madera, y cuando se inicia una pequeña fermentación, después de haber sido prensado durante unas horas, se desmenuza y amasa la pasta, como se hace con el Cantal. Durante esta operación es cuando se da la coloración á la pasta. Estas manipulaciones se practicarán rápidamente, teniendo cuidado de tener siempre una temperatura de 26°. Una vez terminado esto se introduce la pasta en moldes de forma medio esférica, bien rellenos, de manera que unidos dos moldes forman una esfera completa; se recubre con un arco metálico con tornillos, que los va apretando suavemente; al cabo de un par de horas que las piezas de queso están fuertemente soldadas se introducen dos minutos en un baño de suero á 52 ó 55° de temperatura; se vuelven nuevamente á meter en sus moldes para terminar de darles forma: luego se sacan otra vez del molde y se envuelven en una tela fina y clara, y se vuelven por tercera vez á meter en el molde para sujetarles durante doce horas á una presión progresiva que empieza por 2 kilos y termina por 12 de presión por cada kilo de queso. En verano se suele salar ligeramente la masa al trabajarla. La salazón exterior se practica teniendo las bolas metidas durante dos horas en una disolución salina á 15° Beaumé; pasadas dos horas se aumenta la disolución hasta 20° de saturación. Después se les frota con un lienzo y se les mete en un baño de agua pura, donde se les dá otra fricción. También se pueden salar en seco, rodando los quesos sobre una capa de sal fina puesta en un molde provisto de agujeros en su base para que pueda escurrir la salmuera. Esta operación se repite cuatro ó cinco veces con dos días de intervalo, y para finalizar se bañan los quesos durante dos horas en la salmuera que se ha recogido. La dosis de sal que se emplea suele ser el 5 por 100. Una vez bien secos los quesos pasan á la cueva, donde se les lava ligeramente y da una vuelta todos los días durante el primer mes. Esta operación se repite cada dos días el segundo mes y cada tres el tercero, y luego se tiene cuidado de lavarlos con agua tibia, frotarlos y secarlos al cabo de este tiempo. Este queso se puede comer á los seis meses, pero está sabroso y mejor cuando tiene uno ó dos años. La última operación consiste en engrasarlos exteriormente con aceite de lino y colorearlos exteriormente de rojo fuerte ó pálido, según el gusto del mercado á que se envían.

El rendimiento de este queso suele ser de 9 por 100.

Chéster

Los quesos para conservar durante años se fabrican en Holanda, Suecia y Canadá, pero principalmente en

Inglaterra, y son los mas famosos y apreciados el *Chéster*, *Cheddar* y *Stilton*.

Para fabricar el Chéster se emplea la leche ordeñada por la mañana, á la que se añade la nata de la leche ordeñada la vispera y una tercera parte de esta leche, pero ya desnatada.

Se da á la pasta un color amarillo naranja. Los panes son cilíndricos y pesan de 10 á 50 kilos. Los de este peso lo presan con prensas de gran potencia hasta emplear 30 kilos de peso por kilogramo de queso.

Antes de meter el queso en prensa se le clavan cuñas de madera para facilitar la destilación de la pasta; estas cuñas se varían de sitio varias veces mientras el queso esté en prensa.

Según el grosor de los panes y la temperatura de la cueva necesita este queso más ó menos tiempo para su maduración, pero oscila entre seis meses y dos años. Durante todo ese tiempo están bien envueltos los quesos con tiras de lienzo fuertemente apretadas para evitar que se rasquebrajen.

Stilton

Este queso es más craso que el *Chéster*. Se obtiene de leche recién ordeñada, á la que se añade toda la nata de la leche ordeñada el día anterior. La leche cuajada no se corta, sino que se coloca toda en una pieza sobre un tamiz para que destile el suero. Los panes afectan la forma cilíndrica, tienen 15 centímetros de diámetro por una altura de 25 y pesan de 3 á 4 kilos. Se cuida de sujetarlos con tiras de lienzo muy apretadas. Este queso se puede comer, lo mismo que el *Chéster*, á los seis meses; pero no tiene todo el gusto y calidad que después de pasados dos años, en que aparecen manchas grises y azules en el interior del primero y de color verde claro en el *Stilton*.

Cheddar

Es queso de origen inglés también, pero su fabricación se ha extendido mucho á otros países poblados por la raza anglo-sajona, y sobre todo en el Canadá le elaboran á la perfección.

Su elaboración difiere poco de la de los quesos anteriores. Se emplea leche pura sin añadirle nata, y se cuida mucho de airearla perfectamente para que pierda los gases y evitar la formación de ojos, que hacen demerecer esta clase de quesos. A los diez minutos de cortar la leche cuajada se procede á amasarla y bajarla durante una hora á la temperatura de 40°. Los granos de leche cuajada deben quedar algo gruesos, como guisantes. Se deja reposar treinta minutos, al cabo de cuyo tiempo se decanta la masa para extraerle el suero; despues se subdivide la leche cuajada en pedacitos, á los que se da una vuelta cada media hora durante tres ó cuatro horas; todo esto se practica á una temperatura de 40°. Luego se deja descender la temperatura á 30°, se amasa de nuevo, y terminada esta operación se mete el queso en la cueva, rodeado de tiras de lienzo muy apretadas. Se le coloca peso encima, que se va aumentando progresivamente desde 5 á 25 kilos en un período de cuarenta y ocho horas. Produce de 8 á 9 por 100. Después de cinco meses de cueva está bueno para comer.

Roquefort

Este queso, aunque imitado en muchas partes, no se produce bueno más que en Roquefort (*Aveyron*).

Este queso se fabrica con leche de ovejas; si se mezcla una cuarta ó quinta parte de leche de vacas, no por eso desmerece el producto obtenido. La leche ordeñada por la noche se conserva en un cuarto que esté á una temperatura de 12 á 15°; esta leche se mezcla con la ordeñada por la mañana y se calienta toda hasta 28° de temperatura; entonces se vierte una cantidad de extracto de cuajo suficiente para obtener una coagulación completa en hora y media. Esta leche cuajada se divide en pedacitos por medio de una cuchara y se extrae el suero que sube á la superficie; la parte cuajada se comprime un poco hasta que termina la destilación del suero.

Después se llenan los moldes de leche cuajada; esta operación se practica en tres veces, es decir, se echan en el molde tres capas de cuajada y entra cada capa se coloca un buen trozo de pan *florecido* ó mohoso, teniendo cuidado de que falten tres ó cuatro centímetros para que la capa de pan llegue á los bordes del molde, con objeto de que la adherencia de las tres capas de leche sea completa. Los moldes que usan en Roquefort son de tierra cocida, barnizados interiormente y con el fondo lleno de agujeritos para la destilación del suero. Son de 9 y medio centímetros de altura y de 20 y medio de diámetro, lo que produce un queso de 3 á 4 kilos de peso. Los quesos se atraviesan con 8 ó 10 agujas de hacer media para facilitar la salida del suero, y se introducen en una caja cerrada é inclinados sobre el fondo para que escurran bien. En esta caja permanecen siete ú ocho días, y se tiene cuidado dos veces al día de dar una vuelta á los quesos. La temperatura de la caja debe ser de 20° y ligeramente húmeda la atmósfera interior; todo esto se obtiene introduciendo vasijas con agua caliente, que se cuida de renovar según las necesidades. Se saca al cabo de ocho días el queso ó quesos de la caja y se llevan á un secadero, cuyo local debe estar al Norte y bien ventilado. Allí se sigue dando vueltas al queso dos veces al día los primeros días y una sólo después hasta que se baja á las cuevas.

Antes se clasifican los quesos por hábiles conocedores y se alinean por clases, según su calidad; se salan perfectamente con sal gorda, y en cuanto están bien impregnados de sal pasan á la cueva, que está llena de estantes desde el nivel del suelo hasta una altura de 30 á 40 metros; los quesos van mudándose en estos estantes hasta llegar al último; en la cueva la temperatura es de 4 á 6°.

La operación de hacer recorrer á los quesos todos los estantes de la cueva, del primero al último, dura un par de meses, al cabo de los cuales se bajan, y con un cepillo automático se les frota en todos sentidos y con otra máquina provista de 90 agujas se van pinchando todos; esta operación hace penetrar el oxígeno y activa la maduración, haciendo que las manchas azules aparezcan más rápidamente; luego se vuelven á bajar á la cueva hasta que toman los quesos un aspecto jaspeado craso y un gusto más ó menos fuerte, según los casos, datos todos que indican ha terminado la refinación.

La leche de ovejas da un rendimiento mucho mayor en queso que la leche de vacas, pues es mucho más rica en materia crasa y caseína; 100 kilos de leche dan 18 kilos de quien en disposición de llevar á la cueva. Terminada la maduración, se reduce á unos 12 kilos.

PREPARACIÓN DEL PAN FLORECIDO.—Algunos fabricantes de Roquefort han hecho un misterio de esta preparación, que no es ningún secreto. He aquí cómo se produce: se muele separadamente trigo, centeno y avena; se mezclan íntimamente las harinas de estos tres granos en partes iguales, se amasa como para hacer pan y luego se la deja reposar hasta que se percibe perfectamente la fermentación ácida; entonces se cuece algo más que el pan para comer, se le deja endurecer y se corta en rajitas, que se ponen sobre un cañizo en un cuarto caliente, especie de estufa, donde al subirse van tomando el color azul; cuando está bien florecido este pan y bien seco se raspa con un cuchillo todo lo florecido, que se reduce á polvo muy fino en un molinillo parecido á los de café. Este polvo se guarda en cajitas

cerradas y en sitio seco hasta el momento de emplearlo. En España, en Cabrales (Asturias), se fabrica el queso conocido con el nombre de Cabrales, muy parecido al Roquefort en su aspecto, gusto y manera de obtenerlo.

(Continuará.)



Mejoramiento de parras



Se pueden mejorar las pequeñas parras ó sarmientos con raíces por medio del siguiente ingerto:

El sarmiento y el ingerto deben ser del mismo tamaño, se cortan los dos en una diagonal muy alargada uniéndolos con cuidado; se les envuelve bien ajustados por un pedazo de corteza, atándolos como se vé en el dibujo, cuidando que las vueltas sean apretadas.

No debe quitarse esta envoltura, hasta que se note que empieza á entorpecer el crecimiento del tallo.

Hecha con prolijidad la operación en la forma indicada los resultados son inmejorables.



El cólera en las gallinas

SU TRATAMIENTO EFICAZ

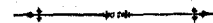
Es necesario conocer los buenos resultados del tratamiento aconsejado en mi artículo publicado el 19 de Marzo de 1903, referente al cólera en las gallinas; y después de haber estudiado detenidamente la enfermedad que se presentaba bajo distintas facetas, he conseguido salvar un 90 % de las aves atacadas por tan terrible epidemia, siempre que ha sido posible administrar la bebida cuya fórmula ya he publicado en el citado número.

Numerosos periódicos, diarios y revistas de la República han acogido en sus columnas mi humilde producción, la que ha sido también transcripta por órganos de publicidad en el extranjero.

Entre los propagandistas, que han tomado como base mis consejos y han publicado la fórmula, inadvertidamente han cometido un serio error, que me apresuro á rectificar.

El ilustrado y distinguido diario de Mercedes *El Oeste*, aconseja el uso de mi fórmula, pero al indicar la dosis en vez de decir *una cucharadita en dos veces al día*, dice una cucharadita dos veces al día.

Como esta dosis es demasiado fuerte, podría ser de más terrible efecto mortífero la bebida que el mismo cólera, por lo que mucho agradecería á todos aquellos diarios y periódicos de la República que me han honrado con la transcripción de mi modesto artículo quiera rectificar rectificar la dosis, para evitar así fatales consecuencias que podrían reportar la ruina de todos los gallineros del país.—Dr. ROS GEORGE, médico veterinario.



Plantación de las patatas

Según el resultado de experimentos verificados en Inglaterra para obtener el máximo de rendimiento en una plantación de patatas, conviene colocar los tubérculos á 10 centímetros de profundidad.

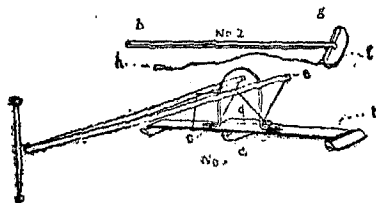


Marcador

El dibujo representa un marcador perfecto para alinear el sembrado del maíz. El número 1 es un agujero para un tornillo ó freno para encajar las varas. Esto hace que este peso se apoye sobre el patin abajo y no sobre la armazón.

Hay una tabla enganchada atrás para el conductor, la c muestra donde se une la armazón con la tabla marcadora de abajo, por medio de tornillos y tuercas.

En el punto b hay un piñón; donde debe colocarse la



b del número 2. Este de palo, tiene 8 piés de largo y f es una corredera, redondeada en los extremos, tiene dos piés de largo, 8 pulgadas de ancho y 1 pulgada de grosor. Es de madera dura y tiene

forma de cuña en la parte inferior; la g es un alambre con una argolla, á esta argolla se le coloca un buen pedazo de cuerda fuerte y al extremo de esta un gancho de resorte (h). Colóquese la b del número 2 sobre la b del número 1, el gancho h sobre la misma argolla y se realizará el ideal del marcador más perfecto para maíz.

Contra la enfermedad del repollo

Hay una enfermedad en el repollo que es bastante conocida y que causa grandes estragos en ese vegetal.

Es originada por un parásito á que se da el nombre de *Plas mediophora*, que se desarrolla en la parte inferior del tronco de la planta.

Para combatir esa plaga se han empleado con mayor ó menor éxito varios procedimientos manuales, y se ha usado el ácido carbólico y el bisulfato de carbón.

Recientemente el profesor de agricultura en Cherolles (Francia) Mr. Seltensperger, ha descubierto el medio de destruir dicha enfermedad.

Se toman de 30 á 40 gramos de cal viva y se echan en un pequeño recipiente de boca ancha, que se deberá colocar al pié de cada planta, á una profundidad de 6 á 10 centímetros, cubriéndolo después con tierra hasta el nivel del suelo.

Los repollos y coliflores así tratados, no serán atacados de la enfermedad, aunque estén inmediatos á otros donde la plaga consume su obra de destrucción.

INFORMACIONES

Depósitos frigoríficos en el puerto

El puerto de la capital contará muy pronto con la importante instalación de las cámaras frigoríficas construidas por la empresa, que como digimos en otra ocasión, ha formado el señor Ezequiel Ramos Mexía.

La empresa se denominará The Anglo-Argentine Cold Storage Co., y se formará con capitales del país é ingleses.

Esta empresa no se establece con el sólo objeto de dedicar las cámaras frigoríficas para las carnes y enviarlas á un mercado determinado.

Su plan es más vasto: en primer lugar la instalación será para uso general, es decir, los exportadores de frutas, huevos, manteca, y otros productos, podrán utilizar los depósitos para tener sus artículos en perfectas condiciones hasta el momento del embarque. Este servicio se hará con tarifas aprobadas por el gobierno.

Por otra parte la empresa se propone enviar grandes

cantidades de carnes á Portugal, Sud Africa y otros mercados. Para realizar este pensamiento, ya se han hecho los trabajos preliminares, á fin de que la compañía pueda entrar á operar con base desde el primer momento.

Los depósitos, como lo hemos dicho otra vez, se harán en el costado este del dique 1, ocupando una parte del terreno en que se halla el actual embarcadero de ganado. Allí en un edificio de tres pisos estarán las cámaras adonde deben ir las reses sacrificadas en un matadero que se instalará sobre el bulevar Circunvalación, y desde el cual se transportará la carne en vagones eléctricos.

La empresa matará vacunos y lanares por cuenta propia y ajena, dando facilidades á los ganaderos, á fin de que obtengan el mayor beneficio posible.

El primer directorio de Buenos Aires lo componen los señores E. Ramos Mexía, doctor J. Pueyrredón, R. Lavalle (hijo) y Jorge Guerrero.

D. Emilio N. Casares representará á los accionistas argentinos en Londres.

Se ha fijado un capital de capital de 250.000 libras esterlinas, de las cuales una parte se suscribirá aquí y el resto en Londres, como ya lo hemos citado.

Exportación de manteca

La Unión Argentina ha embarcado abordo del vapor "Highland Gribur," con destino á Capetown, 1500 cajones con 37,500 kilos de manteca, y los señores Runciman y C., en el "Clyde," con destino á Londres, 600 cajones con 15,000 kilos de manteca.

Fábrica de estopa

En el pueblo de Sarmiento (Santa Fé) se encuentra ya en funciones una fábrica de estopa recientemente instalada.

Estas industrias para el aprovechamiento de los productos agrícolas, representan un gran impulso dado á progreso de las zonas donde se establecen.

Cosecha de avena

En algunas zonas de los partidos de San Nicolás y Junín el cultivo de la avena ha dado un espléndido resultado.

Cereales

Los negocios en el mercado de trigo se encuentran desanimados para el consumo y exportación debido á causas que son de todos conocidas. Sin embargo, en los ríos se está operando mucho mas que en la capital federal y con mayor demanda é interés; conocemos algunas ventas de trigos superiores que aquí se cotizan entre pesos 6 y 6.15 los 100 kilos.

Los linos, mientras aquí la exportación está ofreciendo pesos 8.85 como máximo puesto en la dársena, en los ríos se vende corrientemente á 8.90 wagon.

En maíz, los negocios realizados son de poca importancia, encontrándose el mercado algo retraído debido al mal tiempo.

En avena no opera la exportación. Las operaciones realizadas estos días han sido para el consumo.

La cebada superior se ha vendido de 4.50 á 4.80 pesos, la buena de 4 á 4.40 y las demás clases de 3 á 3.70 \$ los 100 kilos.

Nueva Sociedad Rural

Dentro de breves días se reunirán los hacendados del departamento de Concepción del Uruguay (E. R.) con el objeto de constituir la Sociedad Rural.

"Colonia Baskongada"

El emprendedor hijo de enskaldunas D. Juan Larumbe, ha fundado recientemente en Bolívar (Pcia. de Buenos Aires), una "Colonia Baskongada" en dos leguas de campo, de propiedad del Sr. Pedro Ordoqui.

Son terrenos excelentes para la Agricultura, en los que se cosecharán trigos de todas clases, avena, alfalfa, lino, etc.

En la actualidad posee gran número de novillos, alrededor de 1250 vacas, 2000 ovejas y unas 100 yeguas especiales que van á ser cruzadas con burros muy finos recientemente importados.

El señor Larumbe proyecta introducir en la "Colonia Baskongada" valiosos elementos que muy pronto responderán á la importancia del nombre que lleva su floreciente establecimiento Agrícola.

Hemos de ocuparnos con mayor amplitud.

∞

Trasporte higiénico de la carne

La Intendencia ha sometido á la consideración de la Comisión Municipal un tipo de carro higiénico para el trasporte de la carne, inventado por el exconcejal y juez de paz D. Pedro Vallés.

∞

Medidas contra la sarna

La municipalidad de Lobería ha sancionado una ordenanza estableciendo medios profilácticos para combatir la sarna en las majadas, en vista de la ineficacia de los empleados hasta ahora para evitar el desarrollo de la enfermedad.

Dicha ordenanza declara obligatorio el baño antiséptico de todos los animales lanares existentes en el partido, autorizando el uso del específico que se crea más conveniente y estableciendo que esa medida debe hacerse práctica dos veces al año, en el periodo comprendido entre la primera semana de enero y la primera de febrero.

∞

La cosecha de azúcar

Según opinan personas competentes de Tucumán, la cosecha de azúcar será este año, por diversas causas, menor en un 20 % que la pasada, aún elaborando toda la caña.

Los cálculos se basan en los rendimientos que se obtienen en varios ingenios, asegurándose que aún cuando se derogue el artículo 9.º de la ley azucarera que limita en un 20 % la caña á molerse, solo resultarán 80.000 toneladas de azúcar.

∞

Cultivo del lúpulo

En el Bolsón (Chubut) el vecino don Jorge Hube ha cultivado con gran resultado el lúpulo para la fabricación de la cerveza.

Es indudable que este cultivo constituirá una nueva fuente de riqueza para aquella región.

∞

Construcción de bañaderos de ganado

Sigue preocupando la atención de los hacendados del departamento de Gualeguay, el contrato "ad referendum" sobre construcción de bañaderos para ganado.

La Sociedad Rural piensa, en el caso que ese contrato pase á las Cámaras para su aprobación, elevar una solicitud pidiendo el rechazo.

∞

Recolección de maíz

Lentamente se hace en varios departamentos agrícolas, la recolección del maíz.

Escriben de General Alvear á este respecto, que por las grandes inundaciones, casi todos los rastrojos están llenos de agua y que los brazos escasean, creyéndose que se perderá la mitad de la cosecha.

∞

Clausura de la Exposición de Palermo

El 26 del actual quedó clausurada la exposición de agricultura que se ha celebrado en el local de la Sociedad Rural Argentina en Palermo.

∞

El Frigorífico Argentino

Por fin, el presidente del Frigorífico Argentino, don Antonio Devoto, se ha decidido por la quinta de Anderson, adquirida por él, con el objeto de instalar allí el frigorífico y el peladero de cueros.

El capital será de pesos 1.250.000 oro.

La quinta de Anderson está ubicada cerca del Puente Alsina, aguas abajo. El área comprada es de 300.000 metros, que se pagaron \$50.000. Da al Riachuelo con un frente de 600 metros.

Las obras de rectificación, ya terminadas en esa parte del Riachuelo, han acortado notablemente el trayecto desde Puente Alsina á los diques. El terreno es alto y se presta para edificar en condiciones normales. Además de hallarse sobre la vía fluvial, se encuentra á pocas cuadras del ferrocarril del Oeste y de la Tablada, y el tranvía La Capital construirá un ramal hasta el frigorífico, haciéndolo comunicar con los corrales de Liniers.

Como se vé, el nuevo establecimiento industrial se inicia bajo los excelentes auspicios de una ubicación muy favorable.

∞

El Salado desbordado

En una gran zona del Sur muchas chacras están llenas de agua, por cuya circunstancia no se podrá juntar el maíz. Si la creciente llega á tomar proporciones serán enormes las pérdidas que ha de ocasionar.

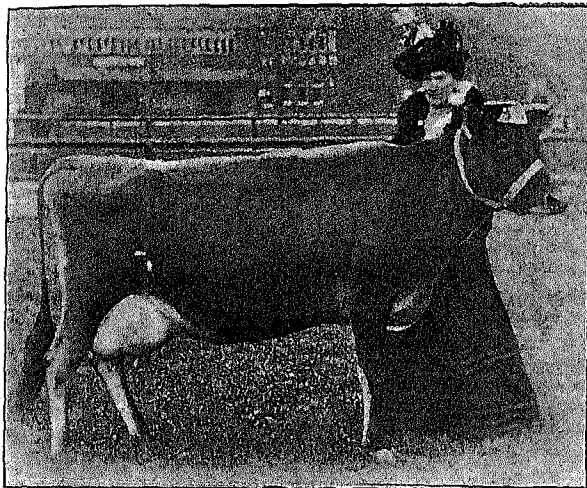
∞

Fábrica de manteca

Se está construyendo en la chacra N.º 14 del centro agrícola Italia, en Junín, una fábrica de manteca y hielo denominada La Porteña.

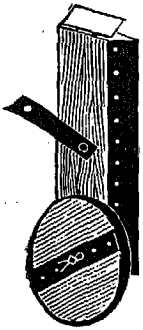
∞

VACA, RAZA JERSEY



Campeón como productora de leche en la reciente feria de Real de Dublin. Presentada por su propietaria y criadora.

Sembradora Maíz "Mundaca"



Esta sembradora ha sido premiada en la reciente Exposición celebrada en Palermo.

Sobre otras sembradoras reúne varias condiciones apreciables, tales como la solidez y baratura. Además, la rueda motriz, nunca roza con la caja del grano, evitando así la rotura.

Según las explicaciones que hemos oído de su inventor, el cilindro, por la razón de que gira en caja de madera tampoco se gasta, durando por consiguiente tanto como se quiera.

∞

Transacciones en campos

Escriben de Washington que el general don Eduardo Racedo ha vendido su campo La Leona a los Sres. José Morando é hijos, de Buenos Aires, al precio de 15 \$ la hectárea.

Hace menos de un año que el general Racedo pretendía sólo 10 \$.

Esto da una idea de la valorización de dichos campos, reputados como excepcionales para el cultivo de alfalfa.

—Se cargan frecuentemente tropas de capones de campo (pastos fuertes), de gorduras excepcionales.

Varias de esas tropas han sido compradas por los frigoríficos.

—El martillero A. Echegaray ha rematado en Arrecifes 1.200 hectáreas del campo conocido por de San Alejo de Arocena, a dos leguas de la estación, dividido en doce lotes, a precios que oscilan entre 140 y 217 pesos la hectárea.

∞

Fábrica de Tanino

En Resistencia (Chaco), se habla de la instalación por una sociedad anónima de una fábrica para extracción de tanino del quebracho.

∞

Compras de campos

De cierto tiempo a esta parte se nota gran interés en la compra de campos en Laboulaye (Córdoba).

Hace dos meses fué vendida la estancia Altamira a 18 pesos la hectárea, y ahora la ha adquirido la compañía Stroeder al precio de 25 pesos la hectárea.

Estas tierras serán vendidas en lotes para colonia, al precio de 40 pesos la hectárea.

∞

Introducción de reproductores argentinos

La Comisión Directiva de la Sociedad Rural de la Asunción se ha dirigido al ejecutivo solicitando que el último decreto que clausura los puertos paraguayos al ganado argentino sea modificado, permitiéndose la entrada a los reproductores, por el único puerto de Asunción, previa las medidas de profilaxis.

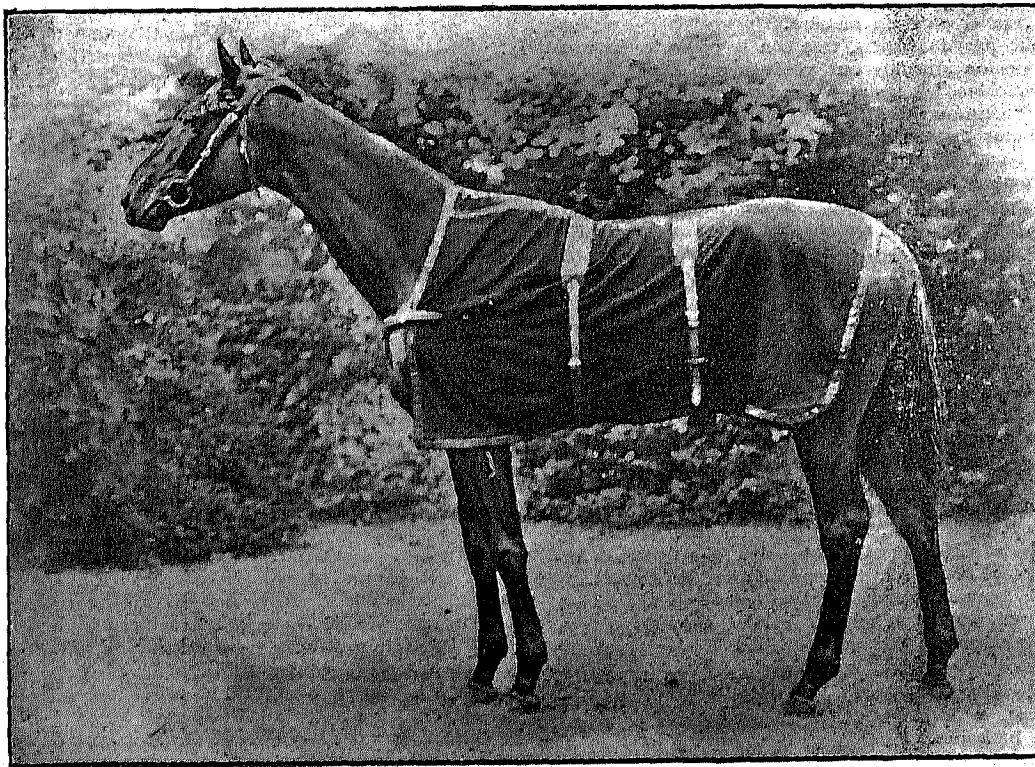
∞

Frigorífico en el Rosario

Además de los dos frigoríficos proyectados en el Rosario por los señores Coffin Ledesma y Tenac y Rojas, hay otra empresa que construirá un tercer establecimiento del género, para cuyo efecto tienen ya los estudios hechos.

∞

LA CÉLEBRE YEGUA SCEPTRE



Esta yegua es de sangre pura de carrera, vendida al capitán Hámber Bass en 125.000 pesos oro.—El Sr. Bass forma parte de la gran fábrica de cerbeza conocida por la marca «Chanchito».—El precio pagado por Sceptre, es el más elevado después del que pagó M. Edmond Blanc al Duque de Westminster, por el caballo Flying Fox.

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.



Mutil gazte bat sartu zan dirurik gabe okintegi batean esanaz:

- Echekoandre zogi gogorrik bai aldaukazu?
- Bai, badira apalian libren batzuek oraindik.
- Mutilak apaletik arrapatu eta igesi egiñaz:
- Saltzea zenituen bada bigun zeuden artean.



¡Concluirá!—Seguramente—dirán los lectores—concluirá como concluye todo ¿pero cuándo?

—A la fija, en el próximo número.

Es cierto que por dos veces, tres con la presente, ha aparecido al pié de los artículos que venimos publicando con el título de "Tradiciones" la palabra *concluirá*, lo que no ha obstado á su "continuación."

Es que el autor de este trabajo, dejándose arrastrar por los atractivos del tema, entraba en mayores desarrollos de lo que permitía la promesa de "concluir en el próximo número."

¡Que nos perdonen nuestros lectores *tradicionalmente* nobles, si hemos abusado de su paciencia!

Buen viaje.—El 12 del corriente se embarcó para Europa en el vapor *Cordillere*, el apreciable joven D. Crescencio E. Echevarría, con el propósito de estudiar un intercambio de los productos de nuestro país y de obtener la representación de ciertas industrias que no le serán difícil acreditar en esta plaza, entre el vasto círculo de sus relaciones comerciales.

La víspera de su partida obsequió en su casa particular con una magnífica cena á varias personas de su mayor intimidad, todas las cuales hicieron votos, en medio de aquella reunión fraternal, para que los proyectos de su viaje, se vean coronados con el buen éxito que merece.

Partieron en el mismo vapor: el Sr. Joaquín Elosegui, Dr. Agustín Uribe, J. Albisu, P. Casamayor, J. Cruz Jauregui y familia, P. Hegoburu, J. Irala, Graciana Gorostiaga, J. Gorostiaga y familia, F. Otegui, J. Elorza, J. Echemendigaray, R. Artieda.

—Embarcóse también días pasados el conocido hacendado D. Pedro Ordoqui, con cuyo motivo varios de sus amigos de San Justo, vinieron á despedirlo abordo.

Deseámosle á todos un feliz viaje.

Teatro de la Opera.—Por fin.... (y esto no lo decimos por Constantino), el domingo 21 del actual cantará el *Rigoletto*, el tenor bizkaino.

Sensible fallecimiento.—Dolorosamente nos ha impresionado la noticia del fallecimiento del joven Juan Miguel Aizpeolea, acaecido recientemente en Vitoria, á la flor de la edad, á los 19 años.

El finado era una verdadera esperanza para el arte, pues además de ser un notable pianista, poseía una hermosa voz de barítono, é inmejorables facultades para el canto.

Con motivo de un concierto en que tomó parte en la capital alabesa, no hace mucho nos ocupamos de él en estas columnas.

Cuando estaba ya por terminar su educación musical y lanzarse al mundo del arte, lo ha sorprendido la traidora parca, cortándole para siempre sus ilusiones.

¡Pobre Aizpeolea!

Nació en Dolores (R. O.) y profesaba verdadero cariño al país basko.

Nos asociamos al terrible sentimiento que tiene agobiado á su señor padre, nuestro amigo D. Juan Aizpeolea, apreciado farmacéutico, que reside en el mencionado pueblo de la vecina república del Uruguay.

Un baskito mas.—Nuestro amigo Manuel Urquiola, de General Lamadrid, se ha visto obsequiado por su esposa el 7 del actual, con un robusto baskito.

Felicitemos á los venturosos padres por el acontecimiento.

Loable iniciativa.—Los señores José Olaeta y C.^ª, propietarios de la Colonia "La Vizcaina" ubicada en la nueva línea del ferrocarril de Firmat á Rio 4.^º, Estación Lagunillas, tratan de cambiar el nombre de dicha estación por "Guernica", para lo que se hallan haciendo las gestiones necesarias.

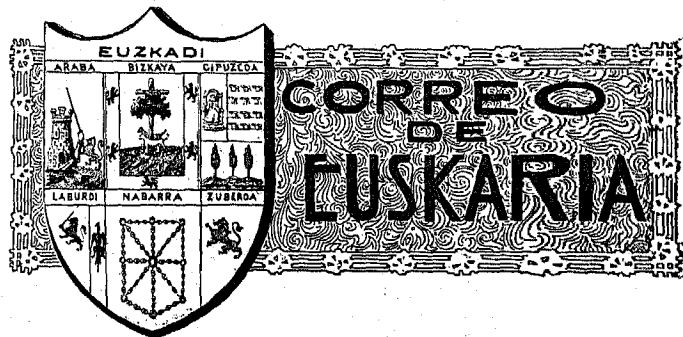
De desear sería logaran su propósito, pues á más de que la mayoría de los colonos son baskongados, contribuyen estas iniciativas á acrecentar el cariño á esta segunda patria, manteniendo latente el recuerdo del hogar lejano.

Almanaque meteorológico.—Ha aparecido ya el conocido almanaque de los señores Basauri y Urriza, del Pergamino.

En el correspondiente al semestre de Julio á Diciembre, notamos las mejoras que han introducido uniendo lo útil, á lo agradable.

Aquellos de nuestros suscritores, que deseen algún ejemplar pueden pedirlo á esta administración, previo pago de 0.50 cada uno.

Traslado.—El apreciable comerciante D. José Imaz, de Carraña, piensa trasladarse con su distinguida familia al pueblo de Villa Casilda para establecerse al frente de un importante casa comercial de aquella localidad.



ALABA

LOS LABRADORES.—Siguiendo su costumbre, los labradores de Vitoria y las cercanías celebraron su función anual en honor de su patrono San Isidro.

SOBRE EL MANICOMIO BASKO-NABARRO.—El 17 del pasado celebró la Diputación de esta provincia su última sesión del presente período senatorial.

En ella se trató del ofrecimiento del Manicomio Basko-Nabarro, hecho por el albaceazgo del fundador señor Daoiz á las Diputaciones de las cuatro provincias.

La Diputación alabesa ha acordado consultar con los exdiputados letrados y con las Diputaciones hermanas, antes de decidirse á aceptar ó no el Manicomio por su parte.

PARODIA CURIOSA.—En medio de la animación extraordinaria que produjo la última carrera de automóviles de que tanto se han ocupado todos los diarios, sin duda para que en nada falte la nota cómica, algunos vitorianos han decidido realizar una parodia de la carrera de automóviles, luego que ésta haya terminado.

EN SANTURCE.—Se han celebrado con la animación de costumbre las fiestas patronímicas de San Félix de Cantalicio, de aquel Concejo.

ASOCIACIÓN BIZKAINA DE CARIDAD.—Han comenzado á dar impulso á los trabajos de organización de esta benéfica asociación, de cuyo proyecto nos ocupamos no hace mucho.

BENEPLÁCITO.—Se aprobó en la Diputación provincial un informe de la Comisión de Gobernación, referente á la moción del diputado señor Galarza, para que se acuerde haber visto con agrado la absolución de don Sabino de Arana y Goiri, en la causa que se le siguió en los Tribunales.

MARINO ARROJADO.—La Compañía internacional de Navegación ha recibido un telegrama de Newport dando cuenta del salvamento de 14 naufragos del vapor "Sciithun", llevado á cabo por el vapor "Austria", de la citada Compañía y mandado por el capitán señor Luzárraga.

Merece recordarse que este señor realizó no hace mucho tiempo, otro acto honrosísimo, salvando de una muerte cierta á los tripulantes del vapor "Miravilla", que, víctima de violenta tempestad, se fué á pique.

Estos dos salvamentos realizados por el señor Luzárraga, prueban sus excelentes aptitudes de marino inteligente y arrojado.

Reciba nuestra enhorabuena.

TRASLADO DE POLVORIN.—Continúan ocupándose las primeras autoridades de esta provincia y de Bilbao, del traslado del polvorin de Begoña á sitio donde ningún vecindario pueda sentir alarma.

LA GRANJA DE ABADIANO.—El mes pasado se celebró la Junta Consultiva de Agricultura una sesión ordinaria en aquella Granja, que es sin duda una de las que puede figurar á la cabeza de las de su clase establecidas en España.

Cuenta hoy la Granja de Abadiano con una numerosísima colección de frutas de todas clases.

Posee buen número de aparatos y máquinas agrícolas, todos los modelos de los últimos adelantos del extranjero, cuya clasificación se haría demasiada larga, por su excesivo número.

En ganadería posee tres magníficas vacas, modelos del país, de la raza grande y chica, y cinco magníficos toros, tres de raza pura del país y dos suizos.

La clasificación de plantas está admirablemente hecha en los campos de experimentación, divididos en parcelas de un área de terreno cada una.

En frente de la Granja se encuentra don Cirilo Motello, persona inteligentísima en toda clase de labores del campo, y se hallan á sus órdenes los no menos inteligentes Julián Ibarra, que desempeña las funciones de ayudante; José María Arrieta, encargado de la ganadería; Pedro Arrieta, ayudante del anterior, y varios peones temporeros.

El estado de la Granja no puede ser más próspero y su aspecto es magnífico.

En el caserío se han introducido importantísimas reformas y se ha instalado un museo de plantas é insectos.

RECAUDACIÓN FERROCARRILERA.—En la explotación de los ferrocarriles de La Robla á Valmaseda y Luchana se han recaudado durante el mes de Abril último 196.660,24 pesetas.

REUNIÓN DE ACCIONISTAS.—Han celebrado una reunión los accionistas de la Compañía de ferrocarriles de Bilbao á Portugalete.

Se leyó la Memoria de costumbre, resultando que la producción ha ascendido á 1.248.009 pesetas y los gastos á 618.000 pesetas.

En la misma Memoria se consigna que la Compañía estudia la prolongación del ferrocarril de Portugalete á Santurce y el cambio de la tracción por medio del vapor por la tracción eléctrica.

CONCIERTOS.—A mediados del mes pasado dieron comienzo en Bilbao la serie de conciertos nocturnos en el Arenal.

Hasta el día 30 de Junio serán los juéves y los domingos de siete y media á nueve y media, y desde ese día en adelante los conciertos serán diarios.

FALLECIMIENTOS.—Han dejado de existir en Bilbao. Señoras María Marciana, Izaguirre de Lopez Ibarreche, Silvestra de Aránsolo; señores José Ramón de Lábarri y Guinea, Anselmo Ortíz y Aldama.

REGION BASKO-FRANCESA

LA OFICINA COLONIAL.—A pedido de la Oficina Colonial, que funciona en el ministerio de las Colonias, la Cámara de Comercio de Bayona ha designado para que la represente á M. Saint-Martin Legasse, armador de Bayona.

SUBVENCIÓN.—M. Mougeot, ministro de agricultura, se ha dirigido á M. Ithubrisquy, presidente de la Sociedad mútua de Bas-Cambo contra la mortalidad del ganado, haciéndole saber que elevaba la subvención que gozaba esta Sociedad desde hace 3 años á 500 francos. Desde que es secundada así, esta pequeña é interesante Sociedad, que existe virtualmente desde hace 25 años y que es la más antigua de las de su género en el país basko, se encuentra en una situación próspera y oficial, á la que ha contribuido grandemente la consagración de su presidente.

NECROLOGÍA.—El Sr. Carlos Gastelu, alcalde de Ainhice-Mongelos, ha muerto á la edad de 32 años de una meningitis, arrebatándolo rápidamente á la afección de los suyos y de sus numerosos amigos.

Consejero municipal desde 1896, al difunto había sido elegido alcalde en 1900.

Era un hombre servicial para todos, un administrador celoso y honesto, cuyo único fin era poner orden en las finanzas comunales, desgraciadamente un poco.... desequilibradas desde algun tiempo atrás.

¡Descanse en paz!

BIBLIOTECAS CANTONALES.—El Sr. prefecto de los Bajos Pirineos ha acordado á cada una de las bibliotecas cantonales de Mauleón, Tardets, Tholdy, Saint-Palais, Saint-Etienne de Baigorry y Saint-Jean-Pied-de-Port, una subvención de 100 francos destinada á la adquisición de obras.

LA MORTALIDAD DEL GANADO.—La Sociedad de seguros mútuos contra la mortalidad del ganado del cantón de Mauleón ha efectuado su reunión semestral en la alcaldía de esta villa.

M. Second, que presidía la reunión, encomió los progresos realizados por la jóven Sociedad y felicitó á los alcaldes y á los maestros por el concurso que han aportado á esta obra.

En seguida se procedió al pago de las indemnizaciones debidas por pérdidas. La cotización se ha elevado á fr. 0.50 % del capital asegurado.

Esta cifra deja una suma disponible de cerca de 60 francos, que agregado á la subvención de 300 francos acordada por el gobierno, será depositada en la Caja de Ahorros para aumentar el fondo de reserva, que alcanzará á cerca de 600 francos.

MAULEON.—El Consejo municipal, reunido en sesión extraordinaria, ha tomado los acuerdos siguientes:

Baños de Saint-Jean.—El Consejo nombra una comisión encargada de examinar las reparaciones necesarias en este establecimiento.

Alcantarillas proyectadas.—Se nombra á MM. Muguelar y Laxgit para entenderse con Bousquet sobre el estudio de este proyecto.

El Consejo dá un voto favorable á la adquisición de mobiliario para la escuela de niñas.

El Consejo, considerando que la comuna jamás ha reconocido como de su propiedad un terreno situado en el callejón Bideau, opina que no debe reivindicarlo ahora.

El Consejo aprueba, en principio, la creación de una red telefónica.

Nombra en seguida á M. Adrien Béguerie director de la Caja de Ahorros, en reemplazo de M. Alphonse Béguerie, dimisionario.

Su proyecto consiste en hacer un viaje de Vitoria á Madrid en camión, al cual han dado el nombre de *auto-inmóvil* y que ese viaje será tirado por bueyes.

NEUEVA CARRETERA.—El día 1.º de Junio ha de haberse inaugurado en el valle de Zuya la nueva carretera al santuario de la Virgen del Oro.

GIPUZKOA

PRUEBAS SATISFACTORIAS.—En el paseo de los Fueros (en San Sebastián) han tenido lugar las pruebas de un aparato para la extinción rápida del fuego. Las pruebas que han dado un feliz resultado, fueron presenciadas por las autoridades, comisión del Ayuntamiento y numeroso gentío.

ACUERDO IMPORTANTE.—En una sesión celebrada recientemente por la Diputación provincial, fué aprobada por unanimidad, una proposición firmada por todos los diputados que constituyen las distintas tendencias políticas, solicitando que en el verano del año próximo se celebren grandes exposiciones, conferencias, Juegos florales y otras fiestas é invitar á todos los pueblos de la región á fin de estrechar los lazos de unión y compañerismo de las regiones basko-nabarras.

La proposición que ha sido aprobada con entusiasmo, ha pasado á estudio de la comisión de Fomento. En el mes próximo de Octubre se acordarán los festejos que han de celebrarse.

UN BANQUETE.—En el frontón "Euskalduna" de Bilbao, ha tenido lugar un banquete en honor del nuevo diputado señor Urquijo.

Asistieron más de 800 comensales.

La cancha y los palcos del frontón estaban completamente ocupados por numeroso público.

Entre los comensales reinó gran animación y se pronunciaron brindis y discursos.

El señor Urquijo pronunció uno muy brillante.

Al terminarse el banquete fué el Sr. Urquijo acompañado hasta el coche entre vitores y aplausos.

Al partir para Madrid dicho diputado fué acompañado hasta la estación por un gentío inmenso, calculándose en 1.500 ó 2.000 personas las que le despidieron.

Por las calles donde pasó era saludado por muchas señoras y señoritas.

Los andenes fueron totalmente ocupados por los amigos del señor Urquijo siendo vitoreado y aplaudido.

Se dispararon gran cantidad de cohetes.

NUEVO TRANVIA.—El día 25 del pasado tuvo lugar la inauguración del tranvía eléctrico entre San Sebastián y Hernani. La línea es de suma importancia por la comarca que atraviesa.

Se abrirá á la explotación en el mes actual.

NABARRA

EN MIRANDA.—Una nueva calamidad ha venido á afligir á los sufridos agricultores.

Como si no bastara que la cosecha de cereales se presente escasa á causa de los frios continuados y fuertes vientos, malogrando las esperanzas de los labradores y los frutales que tampoco presentan aspecto lisonjero; nos informan que ha hecho su aparición la plaga del pulgón á destruir la cosecha de las habas, la primera que habia de recolectarse, con la que se habian de remediar muchas familias en sus necesidades, en particular las clases jornaleras, siendo tal la pérdida que la mayoría labran las piezas ó heredades para dedicarlas á otros cultivos. Esta pérdida todavía será mayor, si como se dice, el insecto ataca á otras plantas como tomates, aluvas, etcétera.

LESACA.—El Ayuntamiento de esta villa trata de arreglar y ensanchar una calle. Y como para eso habia que tocar terre-

nos particulares, se ha consultado á los propietarios don José Maria Ochoteco, Párroco de Vera, y señor Gaztelu, contestando el primero que cede gratuitamente y con sumo gusto todo el terreno que haga falta tomar, y el segundo que seguirá el proceder de los demás propietarios.

Por su generoso desprendimiento merecen plácemes ambos señores.

ECHAURRI.—Escriben de este valle, que son de gran importancia las obras que se están ejecutando en el balneario de Belascoain, y que á juzgar por los preparativos que se hacen, los bañistas que en este año concurran á dicho establecimiento encontrarán en él todo género de comodidades y distracciones.

PEPITA SANZ.—Esta artista nabarra continúa alcanzando triunfos en Italia.

Así aparece en varios recortes de periódicos de aquella nación, que tenemos á la vista.

EN IRURITA.—Celebráronse con gran animación las fiestas anuales de la última decena de Mayo.

Empezaron los días de esparcimiento recorriendo las calles los clásicos *chun-chuneros*.

LAS FIESTAS DE SAN FERMIN.—Ha quedado ultimado el programa de las próximas fiestas de San Fermín.

Grandes conciertos en el teatro principal por las sociedades de Santa Cecilia y Orfeón; con la cooperación del eminente violinista pamplonés, Pablo Sarasate.

Funciones teatrales, compañía ecuestre en el circo Labarta, fuegos artificiales, músicas, dianas, festival en los Jardines de la Taconera á beneficio de la Casa Misericordia, grandes funciones religiosas, etc.

El festival que se celebrará en los Jardines de la Taconera será sin duda alguna, uno de los mejores números del programa y más llamativo para la buena sociedad pamplonesa y forasteros que visiten la viril población nabarra.

Y... habrá también *corridos de toros!*

LUZ ELÉCTRICA.—En los Arcos, Mués, Sorlada, Piedramillera, Mendaria y Acedo, se ha inaugurado el alumbrado eléctrico con resultado satisfactorio.

Dicha red y trabajos de salto de agua, han sido dirigidos por el ingeniero señor Azarola.

Muy en breve se inaugurará también el alumbrado eléctrico en las villas de Torres, Sansol, Armañanzas y El Busto, suministrado por la sociedad Electra-Acedo.

DESBORDAMIENTO DEL RIO IRATI.—Se sabe telegráficamente que la población del pueblo de Caparroso está seriamente amenazada por el desborde del río Irati. Quince edificios han sido derribados por un violento temporal y se teme que aumenten los perjuicios materiales.

BIZKAYA

LA ADUANA VIEJA DE BILBAO.—En breve se dará comienzo al traslado de las oficinas de la Aduana vieja de Bilbao al nuevo edificio en que quedará definitivamente instalada.

EN ORDUÑA.—Se celebró con gran animación la festividad de su Patrona Nuestra Señora de la Antigua.

Terminado el acto de la festividad religiosa, salieron los representantes de Arrastaria, pronunciando en la puerta del Santuario el tradicional discurso.

Después, un chico de cada uno de los pueblos del citado valle, echaron la llamada *entradilla*, especie de aurreku, con lo cual se dió por terminada la ceremonia.

Desgraciadamente hubo toros por la tarde, y por la noche se divirtió la gente joven dedicándose á la danza.

NOMBRAMIENTO.—Recientemente ha sido nombrado presidente de la Audiencia de Bilbao el señor Dario Ulloa.