

LA BASKONIA

REVISTA ILUSTRADA

ANO X

BUENOS AIRES, JULIO 20 DE 1903

N.º 353



21 de Julio de 1876



ESTAMOS como ayer; estamos peor que ayer. Esta es la verdad.

Cada día que pasa ensancha los espacios del olvido; ahonda más la ya profunda sima en que cayó el tesoro hereditario de la raza euskaldun: nuestros bien amados Fueros.

Se dice que la resignación es una gran virtud. No es una virtud; es una ventaja, pues ahorra sufrimientos. Verdad es que los filósofos nos dirán que la virtud es una ventaja y que, por ende, no existe la oposición que hemos establecido.

Como quiera que sea, virtud ó nó, lo positivo es que la resignación atenúa considerablemente los golpes de la adversidad, ó al menos, sus efectos.

El infortunio pierde su poder frente á un estóico dispuesto á soportar impertérrito los más rudos reveses, considerando que todo es breve y concluye en lo mismo.

Hemos dicho que esto es una ventaja en este mundo de miserias.

Pero debe sobreentenderse que nos referimos á los casos en que el infortunio hiere solamente los intereses personales de cualquier orden que sean, pero dejando á salvo el honor.

Es hermoso que un hombre contemple con espíritu tranquilo la pérdida de su fortuna, de su salud, la de sus padres, la de su mujer, la de sus hijos, la inminencia de su propia muerte, la de toda su familia y la de la humanidad entera; las calumnias, el desprecio, las innumerables vejaciones de sus semejantes, las persecuciones de la «justicia» y, en fin, todas aquellas contrariedades de que es tan pródiga la vida, por que están en el orden natural, son fatales y necesarias y tanto más llevaderas cuanto con ánimo más sereno se las contemple.

Pero el hombre que se resigna con la pérdida del honor ó de los bienes de que era depositario, no nos puede merecer ninguna consideración ni aprecio, por que eso revelaría, nó magnanimidad, sinó abyección.

No queremos creer que las provincias baskongadas se resignen con la situación creada por el abominable decreto abolitorio de sus seculares instituciones.

Aquí no se puede invocar como una virtud la conformidad con los hechos consumados.

Cada basko puede disponer como mejor le parezca de sus intereses particulares y de sus afectos personales; puede tener una ética privada para gobernar sus actos personales; pero no puede, como parte integrante de una familia étnica y coheredero de un legado inalienable é indivisible, renunciar á un bien que disfrutaba por imposición de la historia, el que está obligado á transmitir en toda su integridad, sin menoscabo alguno, á los venideros,

para que sea conservado hasta la extinción de la raza ó del planeta.

Tal vez estemos equivocados al condenar la política de resignación que parece haber adoptado el pueblo euskaldun; tal vez la pérdida de los Fueros no es sino el cumplimiento de esa ley fatal de la limitación que impera en todas los órdenes de la naturaleza, según la cual toda existencia es perecedera y llamada á desaparecer una vez terminado su ciclo biológico; puede ser que tengan una visión más exacta de la realidad que nosotros aquellos baskos que aceptan sin protesta y hasta con júbilo el nuevo régimen establecido en nuestro país, tratando de sacar las mayores ventajas materiales posibles de las más estrechas relaciones que, *ipso facto*, se han trabado con los poderes centrales.

¡Puede ser! ¡puede ser!

Pero por nuestra cuenta, así como no creemos qué, dadas las condiciones cósmicas actuales, pueda sostener el hombre su vida física sin una medida determinada de oxígeno, tampoco concebimos, en la esfera moral, una vida decorosa, honorable y digna sin la más amplia libertad.

Y eso es lo que hemos perdido con los Fueros: la base de la moral y de la dignidad. No hay moral ni dignidad sin libre albedrío. Un autómeta es irresponsable de sus acciones, y un esclavo es un autómeta.

Ahora, no queremos hablar del precio de estas acciones. A nosotros, cualquiera que fuera nos parecería bajo.

La libertad no se puede pagar en moneda. El dinero no dignifica al hombre; el hombre puede dignificarlo todo, incluso la pobreza, nó la miseria, por que ningún hombre digno es miserable, mientras que se puede ser rico y miserable.

De modo que hemos perdido un bien irreparable, como no sea con la readquisición del mismo, y haríamos mal en turbarnos el juicio con el recuento de los progresos materiales realizados, por que estos no son un equivalente de la libertad perdida, ni su compensación.

No hay ningún antagonismo entre la libertad y el progreso; antes bien están unidos por una estrecha relación de causalidad. No hay mejor égida de una carrera progresiva que la libertad.

El hombre dueño de sí mismo es dueño del mundo entero. El hombre que no puede disponer libremente de su voluntad, nó es dueño de nada, no cuenta para nada en el mundo y es el más infeliz de los animales.

El pueblo euskaro ha sido el más libre y el más feliz de los pueblos. Bruscamente perdió sus características de diferenciación política, su soberanía popular, sin que lo pesturbara en lo más mínimo el cambio.

Al estupor del primer momento, siguió bien de cerca un acomodamiento campechano y desahogado al nuevo medio.

¡Y es de ver con qué intrepidez, con qué ardor se entregan las naciones baskas á las bastardas luchas de la política centralista, descuidando sus propios intereses, que no son afines, sinó, más bien, antagónicos!

Esto estará muy de acuerdo con el espíritu utilitario de nuestros días; será muy cómodo entregarse á los halagos de una vida facil, sacando el mendrugo de donde se pueda y como se pueda....; pero ¡ojigan los hijos de Aitor!: en la infinita rotación del tiempo, volverá periódicamente á visitar á las generaciones que nos sucedan el 21 DE JULIO.

Y esa fecha fatídica se presentará, adusta é impenetrable, preñada de reproches por nuestra cobardía.

Y, á semejanza de las terribles palabras bíblicas: «Cain, ¿qué has hecho de tu hermano Abel?», resonará en el fondo de nuestra conciencia, como un eco de nuestra propia acusación, el tremendo apóstrofe de la historia: ¡Pueblo euskaldun!, ¿qué has hecho de tus libertades?

Y no nos será permitido contestar como Cain: «¿Acaso, ¡Señor!, me encargaste de su guarda?»

El tenor Guetary en Inglaterra

El ilustre artista Guetary, el *euskaldun inglés*, que canta en idioma germano y siente en baskuenze. el distinguido hijo de Getaria; el artista admirado, vecino de la inmensa capital londonense, acaba de obtener un nuevo triunfo, trasladando los cantos euskerianos impulsado por su amor grande hacia su país, nada menos que á las regias mansiones de la poderosa monarquía de la Gran Bretaña.

Nuestra música y nuestra lengua han sido expuestas con esplendor mediante las facultades artísticas del elegante tenor Guetary, ante la más elevada aristocracia inglesa.

No es la primera vez que el ilustre gipuzkoano rinde glorioso homenaje á sus montes y á su Cantábrico; el celebrado cantante, el que no solamente domina con aplauso general las grandes obras de los más reputados autores; Guetary es fiel intérprete de nuestra música, de nuestro arte, es el artista más baskongado que conocemos, porque además del gran caudal artístico que se acumula en su corazón, conoce y posee el baskuenze en todos sus secretos, en todo su mecanismo filológico, en tales términos, que jamás confundiría el *ts* con el *ts*; el fraseo euskaro que entre notas de diamantes emite el artista gipuzkoano, es prueba clarísima del gran valor que constituye la palabra dentro de la música baskongada.

El que no siente el baskuenze á la altura de Guetary, nunca, ninguno cantará ni regularmente los aires de nuestras montañas.

En nuestros días, sólo dos artistas han comprendido la música euskaldun; Martí y Guetary, y nadie más.

Guetary, últimamente, ha sido contratado para estrenar una ópera en el Royal Palace de Kensington, y después de haber desempeñado el compromiso con aplauso unánime, á petición de la princesa Louisa, tuvo que cantar música del país basko.

El éxito alcanzado, fué verdaderamente de los que dejan memoria, (así se expresan los principales periódicos de Londres) de manera que, lo que aquí es oído por los no baskongados y por otros sin *no* con marca-

da indiferencia, allí, en aquel país culto y grande, fué un acontecimiento.

Guetary alcanzó los honores de la victoria.

Sabedora la princesa Henry of Battenberg del brillante concierto dado por nuestro tenor y del éxito obtenido, demostró deseos de que se repitiera ó para ello fué invitado el distinguido *gu-tarra*.

El concierto ha tenido lugar en la mismísima grandiosa sala en donde se celebró el primer Consejo de ministros bajo el reinado de Victoria.

Allí ha acudido todo lo granado de Londres.

Guetary es saludado con vivas muestras de simpatía y afecto.

La voz angelical del artista surge en medio de un silencio religioso, es un eco celestial que conmueve; el auditorio siente algo nuevo, algo así como la presentación de una raza desconocida para ellos, pero que la acogen con cariño, cariño que poco después raya en entusiasmo, el distinguido auditorio ha comprendido la primorosa labor del artista; entre frases esculpidas, entre el ritmo étnico del canto, envuelto todo en la esencia purísima de su temperamento de artista peculiar, ha conseguido trasladar su país, de cuerpo entero, á la regia estancia británica.

Allí, en el real palacio, se celebró el *Katalin iburrian* el *Iriyavena*, el *Auresku*, el *Maiiarentzat*, etc., etc.

Cuando Guetary empezó el *Iru lamacho*, la princesa Battenberg dijo á las Ladies—this song is from San Sebastian—*Esto es San Sebastián*. Y después de terminado el zortziko continuó hablando la ilustre princesa acerca del baskuenze con grandísimo interés.

San Sebastián, Junio 1903.

FRANCISCO LOPEZ ALEN.

CANTABRIA

Arboledas seculares,
mansos ríos claras fuentes,
auras puras, montes altos,
vallecitos siempre verdes,
casas blancas, torres negras,
mares agitados siempre,
paz y alegría en las almas.
santo sudor en las frentes....
esto inspira mis cantares
y esto mi Cantabria tiene.
Si me pierdo que me busquen
desde Híguer á Finisterre.

ANTONIO TRUEBA.

Obras públicas en España

EL PUERTO DE BILBAO

Nada más grato para mi, al colaborar en este BOLETÍN, que dedicarme al estudio de las obras públicas en España y con predilección á las obras de puerto. Hoy en día, el estudio del desarrollo que toma la navegación y el intercambio comercial que de aquí se origina, debe preocupar y preocupa no sólo á los gobiernos constituidos, sino también á los municipios. En toda Europa vemos progresar los puertos de una manera portentosa; lo que era; suficiente hace quince años hoy ya no lo es el calado de los buques aumenta rápidamente y puerto en donde no se puede contar con treinta pies de profundidad no es considerado como verdadero puerto de ultramar.

Y si de Europa pasamos á Norte América, veremos que en Nueva York se está dragando

el actual puerto á cuarenta pies de profundidad y que se gastan colosales sumas en la regularización del Misissipi para conseguir algunos pies más de profundidad.

Tales cosas debió pensar el pueblo bilbaino, cuando el año 1877 organizó definitivamente la junta de las obras del puerto y encargó de los primeros estudios al entonces joven ingeniero don Evaristo de Churruca, hoy encanecido en las obras de que me ocupo. De los méritos del señor Churruca nadie puede dudar y S. M. el Rey Alfonso XIII decía al colocar la última piedra de los malecones exteriores en 7 de Septiembre de 1902: «Al felicitar á todos los que con su inteligencia, su capital ó su trabajo, han contribuido á realizar las obras que hoy admiramos, lo he de hacer muy especialmente al Ingeniero Director señor Churruca, que empleando su talento y constancia en esta grande empresa ha ilustrado en la paz el nombre que sus antepasados colocaron tan alto en la guerra». Las palabras de nuestro joven monarca fueron entonces el eco fiel de lo que todos los españoles pensaban, y nunca fué mejor aplicada recompensa alguna que la gran Cruz de Carlos III que Su Majestad colocó en el pecho del gran ingeniero y gran patriota.

En mi reciente viaje á Europa tuve ocasión de conocer al ilustre Churruca en el Congreso de Navegación de Dusseldorf. Había sido yo nombrado en unión del Ingeniero Corthell, delegado del Gobierno Argentino, y me ocupaba en el Tonhalle, en arreglar la exposición de planos y mapas de relieve que llevaba, cuando vi acercárase un señor de respetable presencia, atraído por el idioma que hablábamos, en medio de la Babel que nos rodeaba, pues había veintiseis naciones representadas en el Congreso. Entramos en seguida en relación, nos presentamos mutuamente, se alegró de que un ingeniero de nacionalidad española representara una nación sudamericana y desde entonces no nos separamos más.

Juntos hicimos todo el viaje por Alemania, navegamos el Rhin, recorrimos el Canal de Dortmund á L'Em, visitamos el notable ascensor hidráulico que coge los buques como si fueran plumas y los levanta á 14 metros de altura, para lanzarlos á otro canal, vimos el pueblo de Bremen, recorrimos Brementhaven, estudiamos el notable dique de modelos navales de Lloyd Alemán, atravesamos todo el canal de Kiel, vimos trabajar la famosa draga Nikolaus que chupa barro, visitamos el puerto de Kiel y finalmente nos separamos en este puerto yendo él hacia Hamburgo y yo para Copenhague. Nos dimos cita para Bilbao y yo seguí mi peregrinación por Europa, lamentando el haber dejado tan grata compañía, pues el que está con don Evaristo, está siempre en cátedra; tantas cosas aprende y tantas observa, que si no se le pasarían desapercibidas.

Llegué finalmente á Bilbao y ahora quiero

decir lo que ha hecho Churruca, para que no crean mis lectores que todos estos elogios son innmerecidos.

Cuando Churruca fué á Bilbao se encontró que la barra obstruía completamente la ría. La playa de la derecha, llamada Las Arenas, por la enorme cantidad de éstas que allí existen, nivelaba en seguida cualquier trabajo de excavación que quisiera llevarse á cabo. Churruca estudió el caso, vió que extraer mecánicamente la barra era una lucha titánica y costosa, pues la marea destruiría de noche el trabajo hecho en el día. Entonces pensó en utilizar esta misma fuerza construyendo un *malecón director* en la playa de Portugaleta que encauzando la corriente de marea, obliga á ésta á pasar por una sección estrecha, limpia el fondo y mantiene el dragado que se hizo una vez efectuadas las obras de defensa. En donde no había antes sino 0.60 metros de profundidad, hay hoy en día cinco metros en marea baja y constantemente aumenta la profundidad. Pero no fué esta sola la reforma introducida por Churruca en la ría de Bilbao: consolidó también los malecones viejos, algunos de los cuales datan de Carlos V, construyó la Dársena de Aspe y regularizó toda la ría hasta la misma ciudad.

Pero todas estas obras hubieran sido casi estériles, si no se hubiese defendido el abra de Bilbao de los vientos reinantes. Para esto construyó dos rompeolas, que forman las obras de abrigo del puerto exterior y que son notables en su género. El rompeolas del oeste arranca de la costa occidental del abra y está formado de dos alineaciones, una de 939 metros, perpendicular á la dirección del NO., y la otra de 495.50 metros, que forma con la anterior un ángulo de 165°, cuyas pequeñas desviaciones obedecen á la idea de proporcionar mayor abrigo al fondeadero y de formar en mejores condiciones la boca del puerto en unión con el extremo del dique contramuelle que constituye la segunda parte de las obras. La longitud de este segundo dique es de 1.083 metros en línea recta. En Septiembre de 1902 se colocó la última piedra del morro del dique Oeste y las obras han quedado terminadas después de diez años de continuos trabajos.

El resultado de todo esto ha sido notable; en 1877 era de 500.000 toneladas el movimiento del puerto; el año pasado ha sido de 5.000.000.

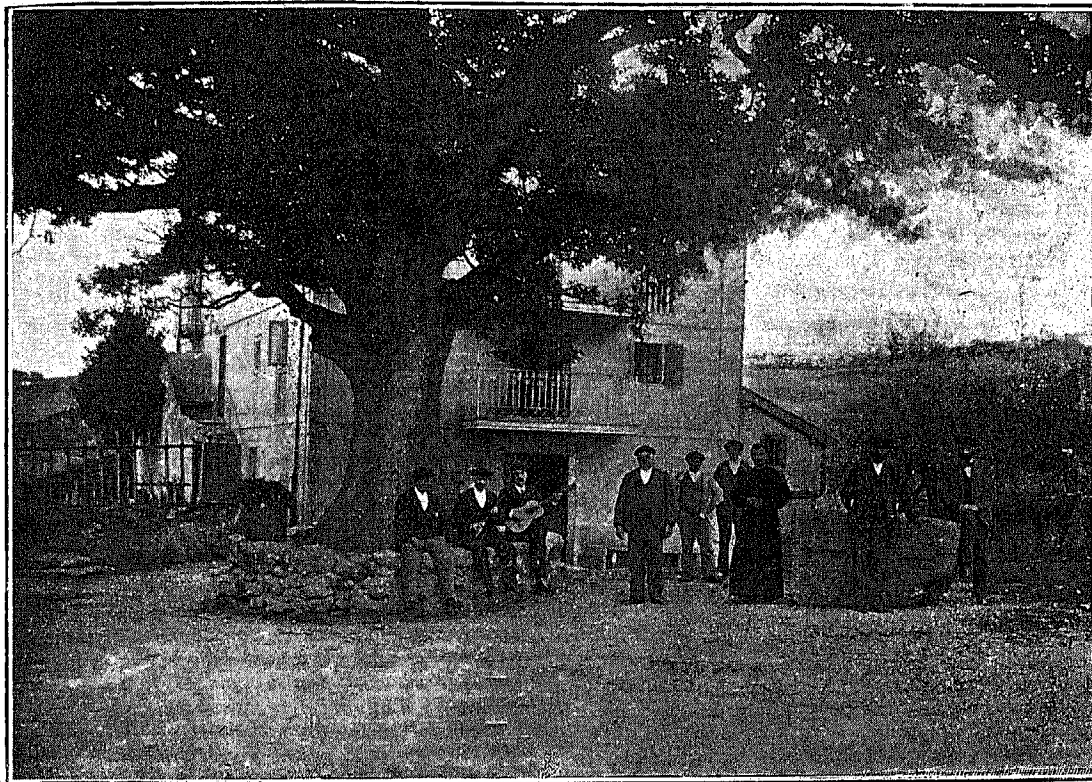
Creo que queda probado lo que puede el talento y la constancia de un hombre.

Los bilbainos no se contentan con lo que ya tienen, á fuer de pueblo industrial y trabajador, y ahora pronto se van á construir los muelles en el fondeadero exterior, que permitirán el atraque á ellos de buques de treinta pies de calado.

Quiera el cielo que sea dado á Churruca el ver terminadas estas obras complementarias, y á mí tambien.

FERNANDO SEGOVIA.

EN LA PLAZA DE ISPASTER (BIZKAYA)



UN GRUPO DE EUSKALDUNAS

Por mediación de nuestro buen amigo don Tomás Bilbao, acreditado comerciante de Necochea, hemos recibido una fotografía, que representa un grupo de euskaldunas conocidos, reunidos expresamente con el objeto de enviar á LA BASKONIA, cuya atención no podemos menos de agradecer.

La fotografía está hecha en la plaza de Ispaster (Bizcaya), bajo un roble corpulentísimo.

La enorme piedra que aparece á la derecha es la que emplean en el arrastre de bueyes.

El sacerdote que se vé en el centro del grupo es el señor Francisco Echeverría, elocuente predicador en baskuenze, posee una hermosa voz de barítono y es un basko de verdad. Actualmente desempeña el curato en Echano, de donde es natural su señor padre, un euskalduna de pura cepa, robusto y fuerte como un roble: es el que aparece á la izquierda.

Apoyado á la citada piedra, en primer término, encuéntrase el Dr. Ramón Ibiñaga y á su lado en uno de los extremos su señor hermano Bernardino, médico también que actualmente ejerce en Amorebieta. Ambos conterráneos son muy entusiastas.

El gizón que está parado en el fondo es un *chistulari* popularísimo en todo el contorno y un tipo notable.

El que está sentado al pié del roble con la flauta en la mano es otra enciclopedia filarmónica: ejecuta una porción de instrumentos.

ASÍ.....COMO SUENA

V....elando por el triunfo justiciero
Y....á pesar de la valla opositora,
V....ése á lo lejos, la naciente aurora
A....lumbrar al baskón su derrotero.

N....ada le hace temblar; vedlo altanero
L....a cúspide escalar, que no desdora
O....btener la justicia bienhechora
S....in mirar del rival su porte fiero.

F....uera indigno de raza tan temida
U....nir la cobardía á negligencia
E....n el crítico instante de su vida:
.....
R....enunciar á su ansiada independ encia
O....defender la libertad querida,
S....on las dos sendas; resuelva su conciencia.

Ignorés.

AUNTZA LARRERA

EUSKAL BIURSARI DENAI DONKITUBA

Baserri eder bat, aitak utziya, beria zuben.

Soro zabalak, baso bikainak, mendi galantak, sagasti oparotiyak.

Ikulluba bei gizenez, chal guri-guriz eta zekor mardulez betin.

Artalde ugariya larrian, naiko arkume ta gazta, saltzeko, eta aari taikalari aundi bat echian, ardua eraten zekiya.

Gañera esan oi zan, bazubela lakari bat urre, eta berak ere etzuban ukatzen.

Bi morroi, baserri-lanetarako eta artzai bat, irurak zeñi baño zeñi langilleguak eta itzero jauna eta beori esaten ziotenak.

¡Biarko!

Inguruko anzotarrak, (bere maiztarrak batzuben) denak berorika itzegiten zioten, aserretu etzedin.

Etziyon inori dirurik prestatzen, baña zan konseju emalle izugarriya.

Berrogei ta amar urte zituben eta ezkongai zeguan.

Echeoandretzat zeukan, irurogei urteko izeba neska zar bat, zeñak egunaren erdiya pasatzen zuban errezatzen, eta beste erdiya erritan.

Martolo jauna deitzen zitayon gizon oni.

Inguruko baserririk charrenetako batian bizi zan, Borda izendatzen zan gizon argi bat, berrogei urtekoa, bere emazte Opatoni, lan seme eta iru alaba alayen lagunkidan.

Borda au zan bersolari onenetako bat, eta bizi zan chit ariote, bañan kontentu eta alegere.

Etzan eskatzallia; miñ ematen ziyon inor biartziak; etzuben nai emaliaren mende jartzia bere libretasuna.

Au bakarrik zan, ingurumari artan, echealdeko nagusiyari, Martolo jaunari, zuka itzegiten ziyonik.

Egun batez, otabar batzuek ebakitzen ari zala, aizkoraren kirtena autsi zitayon gure Borda-ri, eta, nola eskuntsik geditu zan, joan biar izan zuben Martoloren echera, aizkora bat presta zeyoten, kirten berri bat egiteko.

¡Dan! ¡dan! jó zuben atia eta, azaldu zitayon nagusiya bera.

—Jainkuak dizula egun on, Martolo.

—Bai zuire, Borda. ¿Zer zabilzá?

—Gurdi bat ote ebakitzen ari naizela, aizkoraren kirtena autsi zait eta, berri bat egui ote nezakian nator.

—¿Ez aldezu otesegik?

—Otabarrak ebakitzen ari naiz ordia...

—Otabarrak edo *otabarak* maiz izateitu zenbaitek.

Beira zazu, Borda, zu gizon on bat zera, gañera famili aundiya daukazu, etanik pozik lagunduko nizuke askotan, bano, baño...

—¿Zer dá?

—Zer izango dal Bersolariyak chalo asko irabazten ditu, baño diru guchi.

—Okolo eskaliak sekulan eztu berso bat bakarrik moldatu, bañan...

—Zuk berriz geyegi.

—Baliteke.

—Buruz azkarrak zeratelarik ¿zer umiak zeraten bersolari denak eta zembat eta obia, ura ta umégo.

Choriyai segika dabilen umiak, mandatuba berandu egiten du beti, eta geyenian gaizki.

Buruba bersoz betia dabilkin gizonak, maiz izango ditu esku utsak. Zerura begira dabilenak, sarritan egingo du estrapozo. Ametsetako irabaziyak, esnatzian ariyo.

Au zuk, nik baño obeto dakizu, Borda. ¿Ez da egia?

—Ala diruri. Ni beti lanian bizi naiz, dakizun bezela, ez naiz gastatzallia, ta, ala ere, sekulan ez det chanpon bat nere mendian.

—Bersuak dute kulpa guztiya. Utzi zazu grifa galgarriyori alde bat, eta segi zayozu lanari, *lanian pentsatubaz*.

Orañi, tori aizkora, ar zazu otesega au ere eta zuaz zere lanera.

Neri bersuak gustatzen zaizkit, bañan zuk bota dituzu naikua. Asko dezu.

Nik ikusten badet nere esan onak zintzo egiten dituzula, etzaizu paltako lana ta irabazpidia.

Akorda zait zere familiyaz.

¿Eguingo dezu nik esan bezela?

—Sayatuko naiz.

Borda gizagajua, lotsaturik, itzuli zan berriz otelarrera, bere artian esanaz ¿Arrazoi ote du gizon orrek?

Orañi erortzen naiz kontura, egiaz, ez derala ezagutu bersolari aberatsik; eta lengo zarrakgatik ere beti entzun izan det, oso pobriak zirala.

¿Es ote zayo Jainkuari bersorik gustatzen?

Edo, au ote da sari bat dirubaren orde ematen diguna?

Biyak eskatzia aubat geyegi litzake

Martolok diyo, asko derala bertsoz.

Proga zagun Martoloren konsejuba.

Ygaro ziran zortzi egun, amabost illabete.

Bordaren echiant etzan sentitzen, len beti oi zan bezela, kanta otsik.

Aita iskildu zanian mututu ziran ama ta umiak.

Azuak arriturik zeuden zer gertatzen ote zan.

Martolo bakarrik zebillen chit kontentu, pozez arrotuba, egñi zuben azañagatik.

Yllabete t'ardi bezela zan, Borda, Martoloren konsejubakin burruka zebillela; larunbata zan eta gure bersolari izanduba joan zan Tolosako merkatura, lau sagarlandare bizkarran zitubela, ayen baliyuarekin gastuba pagatzeko asmuñ.

Saldu zituben landariak, bosna errialian, eta bere duro aundiya poltsan zubela, sartu zan amaiketakua egitera, Martolo larumbatero joan oi zan ardaudegiyan.

Eskatu zuban kuartillu bat ardo; eskeñi ziyon Martolori, eta onek atera zuben beste kuartillu bat.

Nola Borda gizagajua etzuben aspaldi artan ardorik progatu, añ gogoz eran zuben, non asi zitayon buraba piska bat berotzen.

Atera zuben duro aundi eder ura bere gerrikuaren muturretik, eta esan ziyon tabernariyari:

—Ekar zazu kuartillu bat geyago, eta tori, kobratu nere kontuba.

—Añ gustatu zitayon Martolori, Bordaren joera, non, beñere ikusi etzitayon beñi arpegi alayarekiñ, rrau alcha zan bere aurkitik eta esan ziyon eskuba luzatubaz:—¿Bejondaizula, Borda! Ekatzu bostekuori. ¿Ez nizun nik esaten? Ara or bost peztakua, len champonik etzan tokiyen. ¡Ai, nere konsejubak lenago artu izan bazindul! Zembat ontzakaren jabe ote siñan oraingoz!

—Sagarlandarien diruba da au, Martolo.

—Bai, badakit ezdala bersuena.

—Zuk konsejurik eman baño lenago landatubak ziran, zera, Martolo. Kantari ari nintzala aldatu nitún....

(Ekatzu beste kuartillu bat, tabernariya).



—Amaiketako aundiskua egin degu, Borda.

—Gure neurtzallia ¿nor da?

—Ara, ara gure bersolariya berriz piztu.

—Ez dezazula sinistu,

Bersolariya ez da ill,

Bañan oso gaizki dabil

Illabete ta erdiyontan

¡Ay! Damutuzait prankotan!

—¿Zerena dezu damuba?

—Zuk sartutatuko amuba

Daukat barrenen gordia;

Aterako det ordia

Chimusta demoniñuau,

Bestela penak ilko nau.

—Beste gizonik zifala uste nuben, Borda; esker ederra ematen dirazu! Ezagun da dirutu zerala.... Aizkorak saltzen dira Tolosan...

—Len ere obe izango zan
Emendik eraman banu,
Eman dit amaika damu
Zure echetik irtenak...
Aizkorak eta kirtenak...
—Gero izan zaitzez onal
—Zaude ishilik, gizona
Eta urrengo batian
Konsejubak ematian,
Begira ezazu zefi;
Ez neri berriz eskefi
Kirten okerrak zuzentzat,
Gorde itzatzu zeretzat.
Biyar gozian, atzera,
Joangoira zure echera,
Aizkora ta otesega.
Eskerrikasko gañera,
Ta konsejubak ordañez,
Geldi etzaitezen gañez,
Emango dizkitzut aurki
Eta goguan iduki.
Ez pentsatu kalterikan
Egingo dizutenikan
Neri zuriak bezela,
Bildurtu etzaitzezela.
Martolo, gaur nere chanda,
Lenago zuria zan da.
Odolkizak ordañetan
Izateira lur onetan.

(Kantari)

Nola zu jayo zifan
Aberatsengandik,
Zerorrek ezerchore
Egifi gabetandik,
Oparo datorkizu
Jakin gabe nondik;
Bizitzia zer lan dan
Ez dakizu oraindik.

Ikustak engañatzen
Du bat gogotikan,
Begiratutzen badu
Beti chit goitikan.
Biria ez da ondo
Neurtzen balkoitikan;
Piskabana ikasten da
Ibiltzen zutikan.

Konsejubak ematen
Kontu biar da chit,
Ontzat artutzen ditu
Askotatik guchik;
Itzez buruba bete
Ta eskubak utsik,
Zefi gustatzen zayo
Olako laguntzik?

Martolo, grifia charrik
Ez daukat zugana
Ta ez charrera artu
Esan dizudana;
Neretzat on ustian
Egifi dezu dana;
Nik ez det gorrotatzen
Kulpik ez dubana.

Kontura erortzia
Nai nuke beinguan
Eta idukitzia
Betiko goguan;
Bi gizon igualkan
Ez gera munduban;
Argatik sentitzen du
Nork bere moduban.
Zure konsejubakin
Borroka, askotan,

Naspillatu naiz joan dan
Ilabete ontan;
Ifion ezin bizirik
Ez esna ta ez lotan;
Ni lertuko nitzake
Ez kantatzekotan.

Itotzeko bildurrez
Uzteko urari,
¿Nola esango zayo
Arrai bizkorrari?
Ez dedilla egaatu
Uso azkarrari
Eta isildutzeko
Errechifolari?
Amorraya, jatorriz
Dijua urera,
Uso ta arranuak
Odoyen aldera;
Otsua susira ta
Satorra lurpera
Michirrika argira
Ta amutza larrera.
Aizu, gizonak ere
Arrelatsu gera...
Torizu bostekua,
Konturatu zera.

Martolok

Bordak

PEDRO M. Otaño.

Pehunjon 1903-garen urteko Uzta-ren 15-eam.

Nuevo violinista basko

En uno de los salones más concurridos de Bruselas, ha tenido lugar un concierto dado por nuestro joven compatriota y ya distinguido violinista, José de Bustinduy.

El programa, que era muy nutrido y compuesto de trozos muy delicados, dice un cronista que fué interpretado todo por el artista, con mucho calor y mucho carácter.

José de Bustinduy, que acaba de terminar sus estudios en el Conservatorio de Bruselas bajo la dirección del conocido maestro Mr. Thomson, ha hecho muy notables progresos; su juego flexible, su potente sonoridad y la precisión de su mecanismo se pusieron particularmente de relieve en el concierto de Sinding, en la «romanza en mi menor» del mismo autor y en la exquisita «sonata en fa mayor» de Grieg.

El público, que llenaba el local le prodigó reiterados aplausos, obligándole a presentarse repetidas veces, y distinguidas personalidades que asistieron al concierto, felicitaron vivamente al joven violinista, digno continuador de la ya larga serie de notables artistas que salieron del Conservatorio de Bruselas.



UN IDIOMA DE 39.000 ALMAS BIEN ATENDIDAS

En el cantón de Gräubünden, en un territorio de 7185 kilómetros cuadrados, es decir, en una extensión próximamente igual á la del país del baskuenze, viven 97.000 almas de las que el 40 % son *grischuns*. Los *grischuns* no tienen por lengua materna el alemán ni el italiano, sino que parte de ellos hablan el *rumanche* y parte el *ladino*, dos lenguas en que se nota cierta semejanza con el catalán, provenzal, italiano y francés. Reunidos todos los 39.000 no constituyen más que el trece por mil de los habitantes del Estado Suizo, es decir, bastante menos que los euskaldunes entre los españoles.

Estos *grischuns* ó grisonos, que á poco que quieran mirar fuera de su aldea tienen que aprender otro idioma, estos grisonos que llevan cinco siglos y medio de independencia y uno solo de haberse unido definitivamente á Suiza, la república más duradera y verdadera del mundo civilizado, enseñan en sus escuelas públicas las primeras letras en su lengua materna; en esa lengua están impresos los libros de lectura de los seis primeros cursos de la escuela, y en esos libros se encuentran descripciones geográficas del cantón de Gräubünden, la historia de su unión con Suiza, la descripción de la batalla en que hace siglos derrotaron á los austriacos, descripciones de historia natural del país, versos, etc.; en esta lengua se publica también, desde hace 44 años, un periódico semanal llamado «Fögl d'Engiadina-orean del public» y en esta lengua se publican hasta libros de cuentos con cromos. Y todo esto coincide con la extrañeza que produce en el extranjero la solidez del patriotismo suizo, uno en su variedad de idiomas y religiones sin temor ya de cuestiones interiores de nacionalismo ni de religión; extrañeza que hace decir al comerciante en estampas del emperador que los suizos no tienen patria, mientras que á un alemán menos ofuscado por relatividades de tamaño y forma, le hace admirar á través de lo que á primera vista parece pequeño, grandes rasgos en el pasado y en el presente de Suiza (Nippold: Die Schweiz im neunzehnten Jahrhundert 1899). Este es el país del que dicen los alemanes que la cultura intelectual es aproximadamente igual á la suya (Meyers-Konversations-Lexicon).

La importancia que el asunto antes expuesto tiene para el grado de instrucción de un país, aparece evidente en los siguientes párrafos: «La lengua en que se hace la enseñanza en las colonias alemanas de Guinea no es el alemán más que en Victoria (Camarones); país de negros cristianos que hablan el inglés; en las demás, el alemán solo es enseñado más tarde; es cierto que ha producido vivas discusiones la cuestión de si el alemán había de ser ó no la lengua en que se diesen las enseñanzas en estas escuelas, pero cae de su peso que la instrucción en la lengua madre prosperará más que en una lengua extraña (Das Schulwesen in den deutschen Kolonien; Globus LXXXIX, p. 140, 1901).

Otro ejemplo de idiomas respetados es el de las islas del canal de la Mancha, el único territorio hoy en Europa en que el francés y el inglés están extendidos en la generalidad como lenguajes populares y de comercio con iguales derechos (Ratzel: Anthro-geographie I, pág. 394). Es de advertir que están bajo el poder de Inglaterra y no de Francia, tienen una población en junto no más numerosa que Bilbao; y el papel, composición, impresión y tiempo que gasten de más en sus edictos bilingües, seguramente se lo ahorrarán en retórica.

Y no es que los motivos especiales en este caso se puedan aducir son tan excepcionales; con verdadero espíritu de justicia se pueden generalizar bastante y ni hay ningún lenguaje despreciable ni tampoco ninguno que por muy ensobrecido que se encuentre con su literatura ó difusión sirva para todo lo que de él tendríamos derecho á exigir si fuese único.

«Todo idioma ya formado presupone la posibilidad de expresar ideas abstractas y esto lo pueden todos los

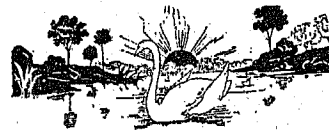
idiomas conocidos; debemos pues admitir que la formación de ideas abstractas es una propiedad común á todo el género humano. De las ideas más completamente abstractas son las de números, los pronombres, el género, etcétera, que no faltan en ningún idioma, pues en el que no se distingue el masculino á femenino, en el nombre se distingue de vivo á inanimado en el pronombre relativo, etc., etc.» (Boas: Die Geistesthätigkeit des Wilden: Baltimore, 1901).

Es general á todos los idiomas cierta «insuficiencia de las palabras»; las palabras no pueden interpretar más que lo común en las cosas; pero no sus cualidades singulares ó exclusivas, el perfume y encanto de su individualidad. Fuera de unos pocos casos sufren todas las palabras del mal de una cierta indeterminación y ambigüedad; se las puede entender en un sentido más estrecho ó más amplio y con diferentes matices. Finalmente; el lenguaje se ha desarrollado como instrumento práctico de una manera muy exclusiva ó parcial y defectuosa, se ha puesto más en la vida externa que en la interna, en lo consciente que en lo inconsciente y faltan expresiones para un cúmulo de ideas y matices. Particularmente sufre de este malestar la expresión de ocurrencias y hechos mentales que en la vida ordinaria de todos los días desempeña un papel importante» (Vierkandt, Die Logik des taglichen Lebens, 1903).

Esta es la causa de que algunos, no consiguiendo del nuevo idioma aprendido todo lo que esperaban, se eche la culpa de las dificultades á sí mismos, es decir, al no haber olvidado su propio idioma ó al haberlo sabido alguna vez. En cuanto á la vida moderna basta tener en cuenta que «para fines científicos, técnicos ó comerciales hoy apenas hay dificultad, porque casi todos los términos son internacionales». (Gallenkamp: Die Weltsprache, 1903). Por eso no es muy de recomendar para la posibilidad de vida de un idioma, la invención de términos técnicos puramente propios; ni en ciencia, ni en industria, ni en comercio puede haber independencia absoluta, ni menos aislamiento; por otra parte, no por saber el significado etimológico de un objeto se conoce mejor este objeto ni se está en condiciones de ser productor; en cambio la expresión vulgar ya existente da idea mas clara que el término científico correspondiente.

Después de todo lo dicho no parece necesario hacer comparaciones; sólo sí diré que á pesar de no habersele tenido aquellas consideraciones y respetos al baskuenze hasta el punto de que, así como en tiempos nadie se acordaba del lenguaje vulgar, sino del latín para escribir de ciencia, no se acordaron del baskuenze los *javanchus* para escribir sus derechos, cuando de éstos se acordaron al escribir; á pesar de todo ello no han olvidado el baskuenze de villas industriales gipuzkoanas y han merecido que Baedeker en su «Spanien und Portugal: Hand buch für Reisende, 1897» diga que «la cultura del pueblo en las provincias baskongadas es mucho más alta que en el resto de España; por todas partes domina la asiduidad y el bienestar, en lo cual lo mismo Baskonia que Cataluña se destacan brillantemente del resto» (p. 4; es de notar que algún susceptible de dicho resto debió aconsejar al autor la supresión de aquel primer párrafo en la 2.ª edición). En cambio los jóvenes del Roncal se han quedado sin el baskuenze, con sus pastoreos invernales en la Ribera y no han aprendido la industria del famoso queso del Roncal para el que siguen trayendo á trabajar obreros franceses: en cambio las amodorradas Amézcoas, Abárzuza, Erául, Igúzkuza, Lácar y Lorca, son desde hace muchísimo tiempo tan extrañas al baskuenze y á la vida moderna como Garay junto á Numancia, Silos, las Urdes y las Batuecas.

TELÉFORO DE ARANZADI.



AGRICULTURA

X GANADERIA

EL QUESO

SU FABRICACIÓN

(Conclusión)

Alpino

Esta variedad se fabrica desde hace algunos años en las montañas de los Alpes, y muy especialmente en las cercanías de Gap; es un queso pequeño, que se conoce con el nombre de Alpino ó Clerimbert. Los moldes que se usan son de hoja de lata, de 9 centímetros de diámetro por 5 de altura, con una tapadera cónica de 14 centímetros. Se introduce el cuajo en la leche á una temperatura de 25° para que cuaje en un par de horas; el molde, con su tapa, puede contener 1 litro aproximadamente; se llena de cuajo, y después de tres ó cuatro horas, cuando tiene bastante consistencia el cuajo, se da vuelta al queso en el molde, operación que se repite cuatro ó cinco veces al día. Al día siguiente por la mañana se saca de los moldes, se sala y se le dá vuelta; esto se repite á diario al principio y luego cada dos días. Después de ocho días en verano y quince en invierno la refinación está terminada. Este queso se embala en cajitas de pino, donde se colocan en el momento de la exportación.

Tome de montagne

El queso así llamado es de clase crasa y se fabrica con mucho éxito en las montañas y en la época de verano. En los llanos este queso no puede obtenerse más que en otoño, cuando las vacas comen el pasto especial de los prados. Para este queso se necesita una leche rica en materias crasas, de buena composición, y hay que emplearla en cuanto se ordeña; de manera que una leche de vaca recién parida ó mal alimentada no sirve para hacer este queso, y aun de la leche de establos que estén distantes de la quesería es difícil conseguir productos irrepochables.

INTRODUCCIÓN DEL CUAJO.—En este queso, como se ha dicho, no se emplea más que leche fresca recién ordeñada; se deja enfriar á una temperatura de 25 á 26° antes de introducirla el cuajo; se debe cuajar en treinta ó cuarenta minutos; se divide en pequeñas porciones como nuececillas, se la deja reposar veinte ó veinticinco minutos y entonces con un cucharón, se la quita todo el suero posible, extendiendo sobre la cuajada una tela á propósito que deje pasar el suero y detenga el *caseum*.

DESTILACIÓN.—Con la ayuda de una espumadera se coge la cuajada y se echa en moldes de hoja de lata; también pueden ser de tierra ó madera agujereados, de 20 centímetros de diámetro por 12 de altura. Se llevan á un escurridor, donde deben permanecer cuatro ó cinco horas; se les prensa ligeramente con las manos durante unos segundos, dándoles unas vueltas prensándolos siempre.

SALAZÓN.—Después de veinticuatro horas se sacan los quesos del molde, y puestos sobre una plancha se llevan al secadero, una cueva fresca, aireada, pero no húmeda, y se salan por los dos lados alternativamente al mismo tiempo que se les dá vueltas. En cuanto absor-

ben la sal se sacan y se les cambia de lugar, pasándolos á otra tabla seca.

REFINACIÓN.—Cuando la superficie de los quesos va secándose se cubren éstos, ya con una tela fina y seca, ya con paja trenzada al efecto; esto se emplea para evitar que se deformen y poderlos transportar fácilmente. Hecho esto, se transportan á otra cueva más caliente y húmeda. Todos los días, durante la primera quincena, se les dá vuelta, cambiándolos de plancha ó bandeja. En cuanto esté la corteza bien formada se procede á frotarlos con un paño ligeramente salado para evitar que se enmohezcan. La temperatura de la cueva no debe subir de 13°. Se puede comer este queso á las seis semanas de haberlo hecho; se puede conservar varios meses teniéndole en sótanos ó cuevas muy frescos, casi fríos, lavándolos con agua que tenga un poco de vinagre ó vino blanco. Cuando sale bien este queso es de una pasta muy blanda y se deshace como miel. Su peso ordinario es de 1 á 2 kilos. Con el tiempo pierde sus condiciones y se vuelve amargo. Tampoco consiente la exportación, pues se deforma y estropea; es para consumirlo en la localidad donde fabrica.

Queso manchego

Se fabrica con leche de ovejas; es de forma de cilindro truncado, de unos 30 centímetros de diámetro y unos 4 de altura; tiene un sabor picante, insinuante, muy agradable, siendo grandemente digestivo, y se fabrica de la manera siguiente: se temple la leche y se cuela, se la echa el cuajo y se rellenan con su producto sólido los huecos cilíndricos que de trecho en trecho presenta una mesa de madera, sobre la que se ha de trabajar. Estos huecos cilíndricos, achatados y de las dimensiones antes dadas para los quesos, tienen sus paredes tapizadas con pleita, que facilita el desprendimiento del queso en el momento conveniente. Según se van rellinando de cuajada estos huecos, se oprime ésta cada vez más con las manos hasta que se los llena bien; hecho lo cual, se les cubre con una esterilla adecuada, sobre la que se pone una tapadera proporcional de barro cocido grueso, que generalmente es un trozo plano de tinaja, oprimida por el peso de una gran piedra. Es de práctica frecuentemente sacar la cuaja de los moldes luego de estrujarla mucho en ellos con las manos, y volver á introducirla y apretarla como la vez primera para expulsar bien el suero que cae en una vasija cualquiera por el lado que la mesa tiene al efecto inclinado y terminado en una canaleta.

El queso permanece en los moldes unas doce horas, transcurridas las cuales, se saca de ellos y se le hecha en salmuera muy fuerte, donde se le tiene por seis días. Después se pone á secar en el piso limpiísimo de una habitación aireada, volviendo cada pieza de arriba abajo una vez todos los días en tanto no están del todo secas. Terminada esta última operación suelen guardarse estos quesos en aceite, que los conserva bien y les presta gran flexibilidad.

Quesos de nata

Se mezcla leche de vaca recién ordeñada en una vasija, en la que se introduce una cantidad de extracto de cuajo prudencial; verificada la coagulación del líquido, se le dan varios cortes á la pasta, que se introduce en

moldes preparados de antemano, comprimiéndola para que acabe de expeler el suero por los agujeritos que tienen aquéllos en su parte inferior. Puesto el queso en el molde se le da vuelta diariamente, frotándolo con sal molida. A los quince días se pasa á otro molde igual, encima del cual se pone un peso regular, dejándolo así por seis ú ocho horas. Si el queso excede de 50 libras, el peso debe ser proporcionadamente mayor. Después de pesado se lleva al almacén y allí se le dá vuelta todos los días, frotándole y enjuagándole con un lienzo limpio y áspero; los últimos ocho días se frotará con una bayeta fina humedecida con aceite; al cabo de este tiempo puede encajonarse sin peligro.

También podemos citar entre los quesos españoles más genuinos y conocidos, como quesos frescos, los de Burgos, Villalón y Miraflores, que á pesar de ser gratuitos al paladar se venden á bajo precio y su mercado no ha traspasado las fronteras de la península.

Quesos vegetales

Terminaremos tan numerosas producciones de quesos por uno obtenido, no con la leche, sino con un *caseum* vegetal ó legúmina, muy parecido en sus propiedades al *caseum* animal.

Los chinos han sacado gran partido de este producto para la fabricación de quesos, empleando simientes oleaginosas, como guisantes, habichuelas, etc.

De un antiguo cónsul de Francia en China tenemos el procedimiento que emplean para la fabricación de estos quesos.

Se ponen á remojo en agua tibia las simientes (ya sean de guisantes ó habichuelas), donde han de permanecer medio día ó más, hasta que se puedan aplastar entre los dedos con la ayuda de las uñas; entonces se muelen por pequeñas cantidades, alternada la simiente con pequeñas cantidades del agua en que se han tenido á remojo. Se recoge el puré que suelta y se pasa por un lienzo claro colocado sobre un cuadro de madera; se calienta este líquido á 65° y se le añade yeso en polvo calcinado, (en cantidad como de un huevo pequeño ó menos; para 2 kilos, 3 á 5 de simiente seca). Se sigue calentando y moviendo la mezcla. Cuando ésta principia á hervir, se saca con una cuchara de madera y se echa en moldes forrados al interior de una tela floja (los moldes chinos son cuadrados, de 40 centímetros de costado por 8 á 11 de altura); se cubre el molde con un lienzo, tapándole con una ligera cubierta de madera, sobre la que se pone buena cantidad de piedras.

Se deja escurrir el queso hora y media y luego se puede comer. Estos quesos así preparados no se conservan más de dos días en verano; para conservarlos más tiempo hay que prensarlos muy bien y aromatizarlos con ciertas hierbas á propósito. El queso seco se come frito en manteca ó grasa.

Los quesos frescos se pueden salar ó endulzar, según los gustos.

Las carnes congeladas

EL MERCADO DE BELGICA

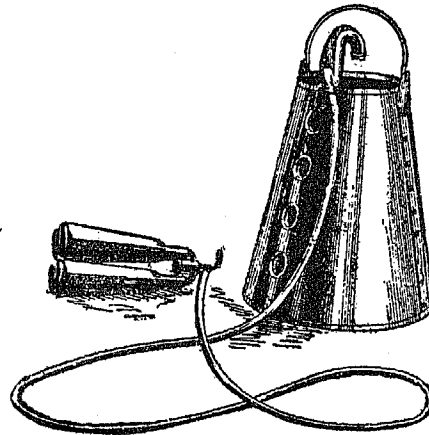
Una de las empresas frigoríficas existentes en el país ha preparado un cargamento de carne congelada para enviarlo á Bélgica á título de ensayo. La primera remesa irá en el vapor Hornby Grange, y consiste en 4000 cuartos de novillos y 4000 capones congelados. Además, se mandan al ministro argentino en Bruselas algunos trozos de carne congelada y una cantidad de frutas y vinos del país, para que los haga conocer en aquel mercado.

El ensayo tiene importancia, porque Bélgica sería un buen mercado si se consiguiera hacer aceptar por el pueblo la carne congelada. Si se llega á este resultado, la ganadería argentina estará de parabienes, porque podría contar con el mercado belga, cerrado como se sabe, para la importación de animales en pie.

Ordeñador Mecánico

Segun se vé por el grabado que publicamos, se trata de una innovación para ordeñar.

Este aparato necesita de una máquina ú otra fuerza similar para conseguir el funcionamiento, de la bomba al vacío que se coloca en un extremo del local donde se ordeña.



De esta bomba parte una cañería que corre por encima de los pesebres; encima de cada vaca hay un pequeño caño que parte del principal y que termina en forma gancho.

El balde debe estar herméticamente cerrado, necesitándose para que funcione, colgarlo en el

gancho por medio de otro gancho que tiene para ese fin. En el costado del balde hay varios agujeros tapados con vidrios para poder observar la cantidad de leche que entra en el balde.

Un caño de goma vá hasta los chupones ó copas que se colocan en las *mamas* de la vaca.

Junto á los chupones hay una válvula que se abre cuando se quiere establecer la comunicación entre la vaca y el balde. El vacío existente en el balde efectuado por la bomba, hace lo demás.

Para ordeñar una vaca, solo se requieren de 5 á 10 minutos.

CÓLICOS DEL CABALLO

Si bien es difícil evitar los cólicos á los caballos y curarles siempre, sin embargo, la práctica ha demostrado que pueden salvarse un 90 por 100. El remedio, que está al alcance de todos los ganaderos, no trae nunca malas consecuencias y los cura en media hora. Sabido es que el animal que los padece agita la cola ó la mete entre las piernas, se mira al flanco, se queja y aun se revuelca cuando los dolores son muy violentos, ó en fin, se arroja de lado sobre las paredes, después se acuesta y se queda como muerto.

Con una jeringa de Pravaz se hace una inyección subcutánea, de 10 centigramos de nitrato de pilocarpina disuelto en 10 gramos de agua en la mitad del pescuezo debajo de la crin. Para los potrillos se emplean 5 centigramos de nitrato de policarpina. Para esta operación no hay ninguna necesidad de veterinario, puesto que cualquiera pueda hacerla y, sobre todo, aunque haya error en el diagnóstico no pueden resultar accidentes de ningún género.

Produce una abundante salivación 15 ó 20 minutos después, como si el caballo mascara el freno arrojando una espuma blanca, y como esta exsudación se produce en todas las mucosas, resulta la evacuación de las materias sólidas, vaciándose y salvándose así el caballo. Si á los 20 minutos no dá resultado la inyección, puede hacerse otra sin ningún inconveniente, resistiendo á este tratamiento sólo los casos muy graves.

Puede reemplazarse el nitrato de pilocarpina por el bromhidrato de arecolina, poniendo la mitad de la dosis, siendo el efecto un poco más violento.

Ungüento para las heridas de los árboles

Se preparan los siguientes:

Color gris...	Resina purificada de abeto.....	840	gramos
	Pez negra.....	15	"
	Sebo de carnero.....	30	"
	Ceniza tamizada.....	25	"
Color rojizo.	Alcohol.....	90	"
	Resina pura.....	735	gramos
	Pez negra.....	100	"
	Sebo de carnero.....	30	"
	Ocre rojo pulverizado.....	35	"
	Alcohol.....	100	"

Se funden la pez y la resina con el sebo en un vaso de tierra ó de hierro en baño maría y se añaden la ceniza ó el ocre agitando constantemente. Cuando la mezcla es bien íntima y está fría se añade el alcohol por pequeñas porciones.

Estos ungüentos van muy bien para curar las heridas de los árboles.

Para dar gordura á la leche de las vacas

Hay vacas cuya leche es flaca y carece, por consiguiente, del elemento indispensable para hacer manteca. Esta leche, mezclada á la de las otras vacas, acarrea una reducción en el rendimiento de la crema y disminuye á la vez su calidad.

Conviene, pues, ensayar separadamente la leche de cada lechera de un tambo, á fin de averiguar cuáles son los animales cuyo producto hace perder el de los demás.

Una vez que se haya descubierto la ó las vacas causantes del mal, puede tratarse de mejorar su leche y, si no se consigue, apartarlas del conjunto, haciéndolas invernar con destino al abasto.

Un veterinario belga trata las vacas cuya leche no suministra manteca, haciéndolas comer 60 gramos de sulfuro de antimonio, 90 gramos de cilantro (coriandrum), el todo finamente pulverizado é incorporado á un poco de queso fresco.

Administra esta mezcla en tres veces, estando la vaca en ayunas, y, en seguida, hace tangar al animal una poción compuesta de medio litro de vinagre, un litro de agua y un puñado de sal.

Selección de la semilla de trigo

Para conseguir buena semilla del mismo trigo que se ha cosechado en el establecimiento, se aconseja las prescripciones siguientes.

1. Elegir en cada variedad las espigas absolutamente conformes al tipo constitutivo, desechando todas las que presenten la menor discrepancia con dicho tipo.
2. Apartar con preferencia las espigas más hermosas, cuya vegetación ha sido más pareja y cuya madurez se hizo en condición más perfecta.
3. Según se quiera la variedad temprana ó tardía, observar las espigas que se hayan desarrollado más pronto, como también las que tardaron en espigar, y quedarse con las unas ó con las otras.
4. Elegir los mejores granos, sacándolos del medio de la espiga, abandonando todos los granos defectuosos mal conformados y de madurez imperfecta.
5. Tener idénticos cuidados en la selección de los tallos.

Acondicionamiento de la manteca

Las fábricas de manteca establecidas en el país acondicionan sus productos destinados á la exportación en

cajones de pino especial, forrados con papel blanco impermeable. Estos cajones son inmediatamente depositados en una cámara fría, de donde salen para ser embarcados en los frigoríficos de los vapores.

Pero, durante los trasportes intermediarios de la fábrica al buque y de éste á los mercados de consumo, el producto está librado á la temperatura ambiente y de ahí resulta, muchas veces, una alteración en su calidad, siendo frecuente que, con esos cambios de temperatura, la manteca adquiera un sabor desagradable, que los ingleses llaman "sabor de pescado".

En Australia, se ha obviado el inconveniente colocando sobre cada cara del pan de manteca una lámina de vidrio, que se sujeta á las otras con papel engomado, y luego se rodea el todo con una capa de yeso de 6 milímetros de espesor.

Como el yeso es mal conductor del calor, permite que el producto se mantenga en una temperatura constante, malgrado las variaciones del medio ambiente en que se encuentre.

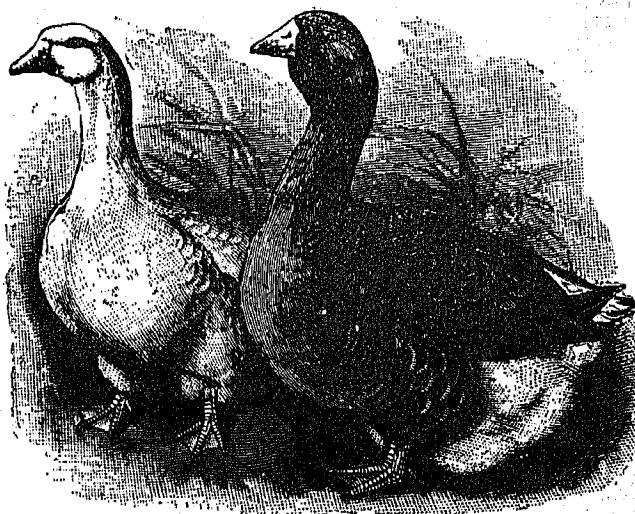
Gansos domésticos

Esta ave anda con ligereza y gracia, con mucha más rapidez que las otras domésticas, corren velozmente, nadan bien, y en caso de cercano peligro sumérgense á bastante profundidad, por más que parezcan entonces menos ágiles que en tierra.

Después del apareamiento la hembra se ocupa activamente en recoger los materiales destinados á la construcción del nido, el macho la sigue paso á paso, sin tomar una parte directa en el trabajo, pero vela continuamente por la seguridad de su compañera; sus miradas exploran de continuo todos los alrededores.

La hembra comienza á reunir todos los materiales que se hallan más á su alcance y luego los escoge con algún cuidado; á veces los trae de muy lejos.

Ordinariamente los gansos blancos ó cenicientos, los gansos domésticos, ó mezclados de blanco y pardo y suelen encontrarse algunos aunque, muy raros, con moña. Todos graznan con exceso y silvan algunas veces como las serpientes cuando están irritadas; tienen un sueño tan ligero que se despiertan al menor ruido y prorrumpen en descomunales graznidos. Esta notable cualidad, se utiliza para la defensa de las casas de campo.



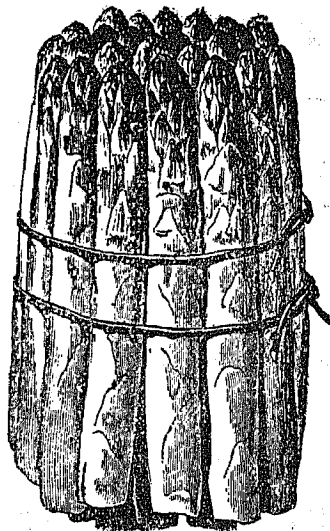
Es el ave de corral que vive más tiempo.

Como en este país ha comenzado á desarrollarse la crianza de gansos, en el próximo número publicaremos el procedimiento más práctico para cebarlos.

Cosecha de espárragos (de semilla)

Hasta ahora ha sido un problema de difícil solución, la cosecha de espárragos.

Apesar de que algunos agricultores, son partidarios del antiguo método ó sea por medio de la semilla, la mayoría opina que el trasplante de raíces, da mejores resultados, puesto que las plantas quedan y se cosechan donde se siembra.



Manojo de espárragos

La fórmula que recomienda un conocido agricultor inglés, es como sigue.

Se preparan surcos de 0.90 mts. de profundidad, 0.45 mts. de ancho y á una distancia entre sí de 1.50 mts. El fondo de cada surco, debe rellenarse con abono ó estiércol bien podrido hasta una altura de 0.30 mts. siendo dicho estiércol con preferencia de animal vacuno y teniendo buen cuidado de apisonarlo bien.

Después en el hueco que queda disponible se hace una mezcla por partes iguales del mismo abono y de la tierra que se sacó y se echa en los surcos hasta que falten unos 0.15 mts. para llenarlos.

Encima de esto, y hacia el mes de Noviembre (en Europa) y por lo tanto en un mes equivalente por el clima de este país, se hace la siembra con muy poca semilla, tapándola con la misma tierra extraída la que debe ser apisonada nuevamente.

Las plantitas aparecen pronto y se deben entresacar para dejarlas á una distancia de 0.60 mts. unas de otras en cada hilera. Segun vayan creciendo, se hace necesario agregarles más tierra de modo que queden cubiertos totalmente los surcos.

Con la forma descrita, se obtienen muchos y desarrollados ejemplares.

Después de las primeras heladas, se cortan dichos brotes y se tapan los criaderos con 0.08 mts. de estiércol.

El primer trabajo á efectuar debe ser el quitar toda la paja que haya quedado con el estiércol removiéndola con la tierra para mezclarla, teniendo cuidado de no profundizar mucho, para no perjudicar las plantas ó coronas.

Con este procedimiento, la cosecha que se obtendrá en el invierno siguiente compensará ampliamente los trabajos realizados.

Lo que recomienda el citado agricultor, es, que se siembre con preferencia buena clase porque el trabajo y el gasto son los mismos mientras el rendimiento es mayor.

INFORMACIONES

Sociedad comercial

Los señores Cirilo Onagoity, Juan B. Penin y Juan Onagoity (comanditario) han formado una sociedad con la denominación de *Cirilo Onagoity, Penin y C.ª*, que se dedicará á operaciones de consignaciones de frutos del país y haciendas.

Las lanas Argentinas

EXPORTACIÓN HABIDA DE LA PRESENTE COSECHA

Como acaba de declararse la clausura de la cosecha lanar del año en nuestro Mercado Central de Frutos, insertamos á continuación un pequeño cuadro demostrativo de la exportación habida de todos los puertos de la República Argentina á contar desde el 1.º de Octubre al 3 de Julio corriente, comparada con la estación anual lanera anterior. Es éste:

	1901-1902	1902-1903
	fardos	fardos
Dunkerque	175.493	187.642
Amberes	83.571	58.919
Hamburgo	97.206	97.181
Bremen	2.281	40.093
Génova	4.779	5.446
Inglaterra	28.107	28.807
Estados Unidos	31.970	21.623
Burdeos	3.128	110
Havre	5.488	7.310
Marsella	2.193	1.167
Barcelona	117	—
Rotterdam	—	2
Total	434.283	446.809

Hacemos notar de paso, que en el total de la exportación del año 1901-1902 están consignados 17.000 fardos pertenecientes á la cosecha de 1900-1901.

En cuanto á la lana existente en el mercado y como perteneciente á la producción del año actual, ha quedado reducido á 1 millón de kilos en el mercado de Buenos Aires y 200.000 kilos en el mercado de Bahía Blanca.

∞

La exposición de ganadería

En la Secretaría de la Sociedad Rural, se ha recibido gran número de solicitudes para la próxima exposición que se celebrará en el mes de Setiembre.

∞

Exportación de cueros

En los primeros días del actual se han exportado del Paraguay 16.670 cueros vacunos.

∞

Exposición-feria de avicultura

El 19 del corriente se inauguró en La Plata la segunda exposición-feria de avicultura, bajo los auspicios de la Facultad de agronomía y veterinaria.

La exposición durará siete días y tres la feria.

El principal objeto de ese concurso es propender á la propagación de las distintas razas de aves que existen.

∞

Pergamino en estado de epidemia

Varios hacendados del pueblo del Pergamino, han solicitado del P. E. que declare en estado de epidemia la campaña, á los efectos de la exoneración de los impuestos fiscales, que pesan sobre la ganadería.

La petición pasará á informe de la oficina respectiva.

∞

La Union Argentina

El movimiento, que esta ya potente asociación ha tenido el mes próximo pasado, ha sido el siguiente:

Elaboración durante el mes 4.899.653 litros de leche con un rendimiento de 204.152 litros de manteca.

Como se vé por este elocuente dato no puede ser más satisfactoria su marcha.

Los señores socios y Comitentes, han obtenido según la distinta graduación, y deducidos los gastos de fletes, fabricación, etc., etc., un precio medio neto de centavos 3.22 por cada litro.

En la actualidad cuenta con cincuenta y dos sucursales descremadoras á vapor.

∞

Sobre la fiebre aftosa

Una revista inglesa de Ganadería publica una carta, la que después de varias indicaciones respecto de la necesidad de evitar por distintos medios la introducción en el Reino Unido de la fiebre aftosa, observa que allí ya se consideran las cosechas de granos como poco remuneradoras y que el ganado vacuno y lanar tiene que ser la verdadera base de la riqueza de las granjas en el reino, y aconseja entre otras medidas el nombramiento de una comisión competente para vigilar permanentemente y dar la voz de alarma á las primeras señales de fiebre que se presentan en los países exportadores de animales en pié. Considera que son 175.000.000 £ el capital en ganadería amenazado en el Reino Unido y que muchas veces en los mismos países no se conoce la existencia oficialmente de la fiebre aftosa, sino después de algún tiempo transcurrido y cuando puede haberse descargado cargamentos enteros de ganado.

En el caso especial del Uruguay y la Argentina observa que estos dos países son casi diez veces la extensión del Reino Unido y que en esas condiciones aumenta las dificultades apuntadas.

Juzga que sería mas ventajoso para estos países que se exportara solamente la carne ya beneficiada y no en pié, forma esta última tan expuesta á interrupción y por lo tanto de un beneficio mas seguro.

Dice además, que si la carne proveniente de los animales argentinos sacrificados en Londres, Liverpool y Glasgow fuera marcada oficialmente y vendida como importada, seguramente las ganancias no serían tan halagadoras.

Hace notar que la Argentina es un país donde la industria ganadera se lleva á cabo en escala enorme, y que en ninguna parte del mundo la cría y el engorde de animales puede hacerse más económicamente que aquí.

Dice por último, que á su juicio falta todavía un gran aumento en toros y carneros puros y que el comercio de carne quedaría de una vez á salvo de las interrupciones que en cualquier momento puedan tener lugar por una epidemia de fiebre aftosa.

Siembra

Continúa la siembra del lino y trigo en Victoria (E. Rios). Este año se destinan en este departamento para las sementeras, próximamente 10.000 cuadras más de tierra que el anterior.

El cultivo del naranjo

La exportación de naranjas por el puerto de Bella Vista (Corrientes), según datos de la oficina de Aduana, ha sido en los años:

1897	de	9.546	millares
1898	"	9.377	"
1899	"	11.576	"
1900	"	40.340	"
1901	"	20.532	"
1902	"	30.431	"

El precio que varía según la estación y el grado de competencia del Paraguay, se puede calcular entre un mínimum de 4 pesos el mil y un máximum de 14, con un término medio de 5 á 6 pesos según los años.

De modo que aún calculando en 5 pesos un precio exageradamente mayor, tendríamos que en Bella Vista ingresan por este concepto 300.000 pesos anuales.

Agregando á esta suma lo que se presenta al consumo interno, se echa de ver la gran importancia económica del cultivo del naranjo en la agricultura local.

La producción tiene visibles tendencias de aumentar por la cantidad de árboles nuevos que anualmente comienzan á dar fruto en aquella región.

El Director de la Granja Experimental de Bella Vis-

ta calcula que dentro de poco la exportación podrá alcanzar á cien millones, con un ingreso total de medio millón de pesos anuales.

Precios de los novillos

La escasez de novillos que existe en la actualidad, hace que se vendan hasta á 105 pesos para exportación.

Nuevas cremerías

El Directorio de la Sociedad Cooperativa de Cremerías, región norte de Entre Ríos limitada, ha resuelto la creación de cuatro nuevas cremerías que serán ubicadas en Chajari, Federación, Pueblo Otoño y Colonia Yerrá, autorizándose al presidente para la adquisición de las maquinarias.

Se proponen los directores que para Octubre, época que empieza á abundar la leche, pueda la sociedad hacer funcionar sus cuatro ó cinco cremerías.

Trigo sembrado

A Laboulaye (Córdoba) siguen llegando diariamente colonos que van á poblar en las colonias recién fundadas allí.

Es grande la cantidad de trigo sembrado, calculándose alrededor de 25.000 hectáreas. Los primeros están ya brotados y muy lindos.

Se nota gran contento entre los colonos por el buen estado de las sementeras y animales de labranza.

Mangas de langosta

Han aparecido nuevas mangas de langosta en las provincias del Norte, lo que ha causado alguna alarma entre los agricultores de la provincia de Santa Fé, que cifran grandes esperanzas en las cosechas venideras, por las condiciones inmejorables de las tierras en que se hizo la siembra y las cantidades sembradas.

Enfermedad

Escriben de Olascoaga que es poco satisfactorio el estado de los ganados en general, á pesar de no ser mala la situación de los campos, lo que hace creer en la existencia de alguna enfermedad en los animales.

En Entre Rios

Las faenas de labranza han entrado en un período de asombrosa actividad.

Después de las abundantes últimas lluvias, se apresuran las aradas y cruzadas para continuar la siembra del trigo.

En todos los departamentos se ha aumentado la tierra de labores, presagiándose que la cosecha de este año será más abundante que la del año pasado.

Los linos tempranos se presentan muy bien, nutridos en una tierra que fácilmente removida por su estado de humedad, ha permitido abundante meteorización.

Venta de un campo

Se ha efectuado días pasados la venta de 800 cuadras de campo, cercanas á la estación Santa Eufemia, entre las líneas de Carlota á Villa María, en 94.000 pesos al contado.

NOTAS LOCALES

"España", revista semanal de la Asociación Patriótica Española.—Por omisión involuntaria, hemos dejado de anunciar oportunamente la aparición de este colega, que con toda puntualidad ha visitado nuestra redacción.

De formato manuable, nítida impresión, abundantes y selectos materiales, este órgano de la prensa es, sin duda, de aspecto atractivo, y deseamos que realice con amplitud los elevados fines que persigue.

Banco Español.—Hemos recibido la Memoria y Balance General del trigésimo tercer semestre terminado el 30 del pasado mes de Junio.

Todo cuanto pudiera decirse de esta importante institución bancaria, resultaría pálido, ante la indiscutible elocuencia que arrojan los números.

Baste saber que en el periodo mencionado, ha obtenido como utilidad líquida, la bonita suma de \$ 426.282,93 m/n.

Hoy constituyen sus fondos de Previsión y Reserva, \$ 1.960.528,42 m/n.

A los Sres. Accionistas les ha correspondido como dividendo en el citado periodo, cinco pesos m/n por acción.

No puede ser más halagüeña la situación del Banco Español y con el establecimiento de la sucursal recientemente abierta en Madrid no solo aumentará sus utilidades sino que abrirá ancho campo á las transacciones comerciales de esta fuerte plaza con Europa.

Felicítamos al Directorio por su actividad y al Gerente Sr. Coelho por su competencia en la materia.

En París también se trata de instalar otra sucursal del mismo, la que sin duda alguna proporcionará también pingües beneficios.

Manifiesto.—Hemos recibido un manifiesto-protesta que la sociedad Laurak Bat con motivo de la infausta ley abolitoria de los fueros ha publicado.

Con motivo de haber llegado á nuestro poder en momentos de estar en máquina el presente número, nos ocuparemos de él en el próximo.

Traslado.—Los señores Juan P. Echevarría y Hno. han trasladado su escritorio á la calle de Alsina 886.

"Griselda".—Otro éxito artístico ha obtenido el tenor Constantino con esta obra de Massenet, que cantaba por primera vez. Ante los aplausos insistentes de toda la sala vióse obligado á repetir la canción de Alain del segundo acto, y el gran duo de amor con la Farnetti.

El tenor bilbaino se presentó esa noche bajo una nueva faz, demostrando con su potente y preciosa voz, excelentes condiciones para cantar las obras dramáticas de tesitura mas fuerte, aunque su temperamento se adapta mejor á las de carácter lírico, porque sus tendencias son mas bien para hacer "arte exquisito."

La segunda noche, fué objeto de otra ovación en el citado canto, teniendo que bisarlo para complacer al entusiasta pedido del público.

¿Porqué la empresa no le hace cantar con mas frecuencia á Constantino las obras de su numeroso repertorio que tantos éxitos le han valido en su brillante carrera?

Repetidas veces hemos escuchado este comentario en el público y se lo trasladamos á la empresa para que tome nota.

Entre los asíduos concurrentes á la Opera, hay verdaderos deseos de oírle en "Bohème," con la Darclee, y este mismo deseo ha aparecido en algunos diarios; pero dudamos que la empresa acceda, pues parece que no demuestra gran interés de que Constantino se luzca.

Haciéndole cantar esa obra se daría alguna variedad á los espectáculos; porque francamente, con las repeticiones de la *Damnation di Faust* el público está ya satisfecho.

Abordo del "Apolo".—El capitán del vapor *Apolo* del naviero bilbaino Sr. Rodas, nuestro estimado amigo D. Fran-

cisco Chacartegui, obsequió abordo con un almuerzo el domingo pasado á un grupo de amigos.

Como ya en otras ocasiones hemos manifestado, los ratos agradables que se pasan abordo de estos vapores en esas reuniones expansivas, influyen á revivir el cariñoso recuerdo de la patria ausente.

Decir que el almuerzo estaba riquísimamente preparado, no es una novedad tratándose de cocineros de vapores bilbainos.

El chacoli de Larrea y Ariño, contribuyó á que al final se improvisaran unos coros, casi superiores á muchos que en Buenos Aires se titulan orfeones.

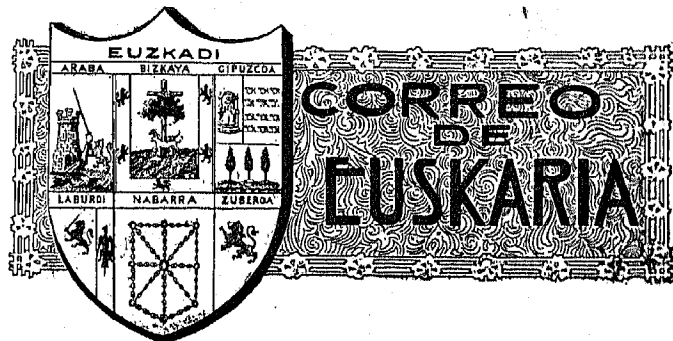
Encontrábase en aquella reunión el joven azeitiano Pedro Zabala, residente en La Plata, que posee una voz de tenor bien timbrada y de una potencia extraordinaria, cuyos agudos sorprendieron grandemente á todos.

Personas entendidas le han aconsejado que se dedique al estudio para poner á prueba sus facultades. En verdad que merecería la pena que se sometiese al exámen de un buen maestro.

En el Centro basko-francés. — Celebróse un animado baile en esta simpática sociedad, el 14 del actual, en conmemoración de la fiesta de la libertad.

Los salones resultaban chicos para la numerosa concurrencia que asistió.

Hasta horas avanzadas se mantuvo la animación de carácter íntimo.



ALABA

COLEGIO MÉDICO-FARMACÉUTICO.—Se ha verificado en Vitoria la elección de parte de la junta directiva del colegio médico-farmacéutico.

Fuó elegido presidente el señor Apraiz y segundo, don Constantino Corti.

SAN IGNACIO.—La colonia bizkaína y gipuzkoana, de la capital alabesa, se han reunido, acordando efectuar grandes festejos en honor de San Ignacio.

CONCURSO OBRERO.—Para el que se va á efectuar en Vitoria en las fiestas de la Blanca, se han inscripto 133 obreros.

En el Instituto va á celebrarse la exposición. En el patio de este edificio se van á colocar las máquinas. Se espera que el concurso sea de mucha brillantez y que pondrá muy alto el concepto de la cultura obrera en esta provincia.

FESTIVANDO EL SANTO.—Los vecinos de la calle Cuchillería (Vitoria) han festejado á su patrono. La fiesta resultó animada.

CASA DESTRUIDA.—Un incendio de bastante consideración ha destruido la casa de Cipriano Udel, vecino de La Guardia. Las pérdidas materiales son de bastante importancia, pero afortunadamente no hubo que lamentar desgracias personales.

CONCURSO GANADERO.—Para el concurso de ganadería que se trata de celebrar en Vitoria en las fiestas de la Blanca, se han destinado 15 premios para el ganado caballar, 11 para el vacuno y 2 para el lanar.

También la Diputación ha establecido un premio de bastante importancia para la mejor yegua de vientra que se presente en el concurso.

GIPUZKOA

¡BUENA PESCA!—Los pescadores de Getaria arribaron el 14 del pasado á dicho puerto con 20.000 arrobas de anchoa, que inmediatamente vendieron á las fábricas italianas allí establecidas á 14 y 15 pesetas arroba.

Bonita pesca, pues les valió próximamente seis mil duros.

OTRO PREMIO.—Pepito Arriola, el insigne y precoz músico, ha obtenido en el conservatorio de Leipzig, por unanimidad, el primer premio en armonía y composición.

DE MINAS.—Por don Luis Ayestarán, vecino de San Sebastián, se ha presentado en el gobierno civil el día 2 de Junio de 1903, una solicitud de registro de 44 pertenencias de mineral de hierro, de la mina titulada «Lagun-arteá» número 3.358, sita en el término de Urnats, lindante por N. con el manzanal de don Bartolomé Ugalde, por E. con la villa de Urnieta; por S. con la carretera general, y por O. con Oria, y por dichos cuatro rumbos con terrenos comunes y particulares.

CÓNSULES.—Se ha concedido el *Regium Exequatur* para que puedan ejercer en esta localidad los cargos de consul honorario de la República Argentina, á los señores don Angel Lastra y don Cándido Soraluze, respectivamente.

FISCAL.—Ha sido nombrado fiscal del juzgado municipal de San Sebastián, el joven letrado don Guillermo Sagredo.

EN RENTERÍA.—Están por terminarse las escuelas que por donación del filántropo D. Pedro de Viteri, se están construyendo.

—La proyectada exposición de industrias locales, que citamos en otra oportunidad es un hecho.

Sabemos por buen conducto que ha de revestir gran importancia, pues todos los fabricantes se esmeran para que sus respectivas industrias estén bien representadas.

Se verificará este mes ó el próximo en uno de los amplios salones de la nueva escuela.

Muchos plácemes merecen los iniciadores de estos torneos, que tanto dicen por el buen nombre los pueblos.

—Están ya casi terminadas las obras que ha llevado á cabo la compañía del tranvía eléctrico.

EN ZARAUZ.—Con gran concurrencia, se verificó á mediados del pasado la feria mensual señalada para los segundos sábados de cada mes.

Hubo muchas transacciones especialmente de ganado vacuno.

Las ventas se verificaron con tendencias de alza.

ORFEÓN DONOSTIARRA.—En San Sebastián se ha abierto una subscripción con el fin de allegar recursos que permitan á dicha sociedad hacer frente á los gastos que le ocasiona la asistencia al concurso de Royán.

NUEVO VAPOR PESQUERO.—La flota pesquera de Motrico ha sido aumentada con una nueva lancha á vapor, que lleva el nombre de *Motrico número 2*.

AGUAS NUEVAS.—Los trabajos para la nueva traida de aguas, adelantan rápidamente.

A pesar de que el mal tiempo reinante rechazara algún tanto la terminación de las obras, es posible que á últimos de mes ó principios del próximo Julio, podrán beber ya el agua de los nuevos manantiales.

A GETARIA.—Le ha sido concedido recientemente el título de *Invieta villa*.

FALLECIMIENTOS.—Han dejado de existir en San Sebastián: Francisco Pío Ibarluzea, José Antonio de Echeveste.

NABARRA

EL MONUMENTO A LOS FUEROS.—La Diputación de Nabarra proyecta la celebración de algunos festejos con motivo de la inauguración del monumento á los Fueros.

Entre estos festejos figura una solemne función religiosa en la catedral, para la que así como para los demás festejos se propone invitar á los alcaldes de toda la provincia y representantes de las provincias hermanas.

ARBITRIO DE PORTAZGOS.—La diputación ha subastado el arbitrio de portazgos de toda provincia, produciendo próximamente unas 400.000 pesetas.

EN LA RIBERA.—Ha comenzado la recolección de la cebada, que es de buena calidad y bastante abundante.

También presentan buen aspecto los olivares, con los árboles cargados de fruta, y los viñedos.

Por consiguiente, la cosecha será este año buena con lo cual tiene asegurado el bienestar numerosas familias que se dedican á las faenas agrícolas.

EN EL RÍO IRATÍ.—Se han hallado, ya descompuestos totalmente, restos humanos.

Se cree sean los de Simón Elizalde, que pereció ahogado en el mismo río, allá por el mes de Diciembre próximo pasado. Era vecino del pueblo de Liédena.

BIZKAYA

POR LA GANADERÍA.—En la Diputación celebra reuniones la Junta de Agricultura bizkaina, con el fin de tratar asuntos referentes á ganadería y pastos de los montes comunales del señorío.

EL ORFEÓN EUSKERIA.—Bajo la dirección de la inteligente batuta de su maestro don Benigno Anson, está ensayando tres misas, de Beethoven, Pathet y Schubert, desconocidas hasta la fecha en Bilbao, para cantarlas en Begonia con motivo de las fiestas de la Proclamación de Patrona de Bizkaya.

LA FIESTA DE SAN ANTONIO.—El bellissimo alto de Urquiol en cuyo santuario se venera la imagen de San Antonio, a pesar de lo desapacible del tiempo, víose concurridísimo de muchísimos forasteros.

Como de costumbre, los pueblos circunvecinos prestaron gran contingente.

¡QUÉ VERGÜENZA!—Un amigo que hace pocos meses fué á pasear á nuestro país nos escribe de Durango, manifestando su desagrado por un hecho que repugna á los sentimientos euskaldunas.

Dice: "Se trataba de inaugurar la *plaza de toros* y mientras se celebraba la fiesta nacional suspendieron los demás espectáculos, viéndonos privados del tamboril los que á sus alegres aires nos divertíamos. ¿No es una vergüenza que ocurra esto en plena Bizkaya, en un pueblo como Durango?"

Le declaro con gran amargura, que si los baskos no se despojan de su indolencia, esto se vá. ¡Qué efecto brutal me produjo aquella desgraciada prohibición!

A varios hijos de aquí les manifestó que en América había "más baskos" y "más entusiastas."

La invasión y la desidia de nuestros paisanos vá desnaturizando esto desgraciadamente".

NUEVA SOCIEDAD INDUSTRIAL.—Se ha constituido en Erandio una sociedad en comandita titulada *Libano y C.*, que se dedicará á la industria del hierro.

"HOTEL CHACHARRAMENDI".—Se ha inaugurado con una fiesta muy animada el pintoresco Hotel y Balneario de Chacharramendi, á cuyo acto acudieron numerosos invitados que hicieron votos por la prosperidad de aquel establecimiento ubicado en uno de los puntos más deliciosos del país basko.

Los dueños no han omitido sacrificios, en las importantes mejoras introducidas en aquel establecimiento.

NUEVA CARRETERA.—En la Diputación se ha verificado la subasta de las obras de apertura de la carretera de enlace de Concha á Lanestosa, dividida en dos trozos.

Para las obras del primer trozo, presupuestadas en 283.915.47 pesetas, se presentaron 16 propuestas, siendo la más ventajosa la de don Eugenio Mallaviabarrena, de Ramales, que importa 215.700 pesetas.

Para las del trozo segundo, presupuestadas en 277.117.06, se presentaron 19 propuestas, siendo la más ventajosa la del mismo señor Mallaviabarrena, que importa 192.596.

"ORIGEN DEL PUEBLO BASKO"—Es el tema que desarrollará en la conferencia que dará en breve en la Academia de Derecho y demás Ciencias sociales de Bilbao, el ateneísta señor Gervasio Fournier.

LUZ ROJA.—Desde el 1.º de Junio quedó encendida la nueva luz *fija roja* del extremo del contramuelle del puerto de Bilbao.

EN MEMORIA DE AZNAR.—En los últimos colegas bilbainos aparecen sentidos artículos necrológicos dedicados á don Eduardo Aznar, como aniversario de su fallecimiento.

PARA LAS FIESTAS DE AGOSTO.—Se han reunido en Bilbao comisiones de los diversos gremios y clases sociales, incluso periodistas, para cambiar impresiones y modo de organizar las próximas fiestas del mes de Agosto.

JAI-ALAI-ARI.—Titúlase un zortziko del Sr. Ercilla que por primera vez ejecutó á mediados del pasado, la banda municipal de Bilbao, con gran aplauso del numeroso auditorio que concurrió al paseo del Arenal.

SABASTA.—En la Diputación provincial se ha verificado la subasta para las obras de reforma y ampliación de la casa destinada á cuarteles de millones, cuyas obras presupuestadas en pesetas 18.897.60 se adjudicaron á don Tiburcio Urrutia, de Bilbao, en 13.200 pesetas.

ENSEÑANZA MERCANTIL.—A la Escuela de Comercio de Bilbao se trata de dar una organización importante, en vista de los excelentes resultados que ha dado la enseñanza en tan útil establecimiento.

FALLECIMIENTOS.—Han dejado de existir en Bilbao: Aniceta de Larrea y Aldama y Nicasia Blanco de Sopena.

En Bermeo: don Manuel de Bengoechea y Muñuzuri.

REGION BASKO-FRANCESA

EL MERCADO.—Informan de Saint Palais, que la lluvia ha impedido á los mercaderes sus instalaciones y los compradores han permanecido en sus casas.

Poco surtido de comestibles.

Las gallinas y los patos se han cotizado en 3 á 5 frs. la yunta; los huevos á 90 c. la docena y la manteca fina á 2 frs. el kilo.

El pescado era bastante abundante.

TARDETS.—Por fin, se comienza á poner los caños de canalización del agua de Eyheramendy.

Se puede esperar que los casos de fiebre tifoidea, tan frecuentes desde hace algunos años, disminuyan.

ANGLET.—Parece que M. Barillier, alcalde de Anglet, cediendo á las solicitudes de sus amigos, ha resuelto presentar su candidatura para el asiento de consejero de departamento en el cantón de Bayona N. O. vacante por fallecimiento del lamentado M. Alexandre Russac.

EL OBSERVATORIO DE ARAGORRI.—Al legar sus bienes al Instituto de Francia, el Sr. Antonio d'Abbadie había constituido guardián de los instrumentos de óptica y de meteorología que formaba parte de su observatorio al abad Verschaffel, que desde hacía muchos años tomaba parte en sus trabajos astronómicos.

Habiendo sido cerrada la capilla y estando comprendido el capellán en la categoría de los congregacionistas no autorizados por la ley, se ha visto obligado á dejar Aragorri y el observatorio cuya guarda le fué confiada por disposición testamentaria.

BAYONA.—El Consejero municipal tomó los siguientes acuerdos:

Conciertos de estío.—El Sr. alcalde debía presentar una solicitud de crédito para la organización de conciertos nocturnos durante el estío; pero ha recibido una segunda solicitud. Pide, pues, que pase á la comisión de bellas artes. Se accede.

Presupuesto de instrucción pública.—M. Nogué lee el informe de la comisión. El presupuesto para el 1904 es fijado en 86.239 frs. Se aprueba.

Aguas.—Se presentará un informe al Congreso sobre la cuestión de las aguas.

Edificios.—El Consejo informando de que la construcción de la casa de correos no ha sido abandonada, sinó diferida.

El Consejo vuelve á estudiar la cuestión de la iglesia de Saint-Esprit, así como la de la construcción de las alcantarillas.

CONGRESO DE ECONOMIA SOCIAL.—El celebrado últimamente en París, ha sido presidido por M. Le Myre de Villers.

Todo el mundo sabe, la importancia que dan todos los economistas, á los trabajos que realiza esa sociedad.

Al dar cuenta de los progresos obtenidos, el eminente M. Luis Etcheverri, antiguo diputado cuya competencia en la materia es indiscutible, dijo en uno de los párrafos de su discurso, que: La expansión ó crecimiento vegetativo estaba en relación directa ó podía considerarse como la fuente ú origen de la expansión colonial, poniendo como ejemplo á la raza baskongada. Hizo resaltar en prueba de su aserto, las cualidades del pueblo éuskaro mereciendo su elucubración las más calurosas felicitaciones de todos los asistentes.

CATÁSTROFE MARÍTIMA.—Con motivo del choque habido entre los vapores "Insulaire" y "Liban" ámbos de la compañía Fraissinet, lamentase el considerable número de víctimas que ha ocasionado.

De los doscientos pasajeros próximamente que llevaba el vapor "Liban," más de ciento veinte, han perecido.

Las víctimas del "Insulaire" son también numerosas.

La villa de Marsella, por intermedio de su corregidor, se ha dirigido en demanda de auxilio, al Gobierno, con el objeto de socorrer los infortunios de tanta desgracia.

La Municipalidad, ha votado la suma de 5000 francos para atender á las primeras necesidades.

SAINT-ETIENNE DE BAIGORRY.—La cosecha de la uva, no puede presentarse mejor.

Si el buen tiempo continúa, la recolección dará mejor resultado que el año anterior. Las últimas heladas no han ocasionado al fruto ningún perjuicio que pueda tomarse en cuenta.

El trigo á pesar de los temores que se abrigan tampoco han sufrido gran cosa.

Las sementeras de maíz y habichuelas han terminado en buenas condiciones.

Todo esto, hace preveer, que en general, la agricultura producirá abundantes y sazonados frutos que se traducirán en bienestar y holgura para los agricultores.

HENDAYA.—Se está tramitando entre los gabinetes de Madrid y París la concesión y permiso de establecer una línea para transportar fuerza eléctrica sobre el territorio francés y á través del Bidasoa.

De desear sería que dichos Gobiernos prestaran su aprobación al proyecto que redundará sin duda alguna en beneficio de ambos pueblos.