

# LA BASKONIA

REVISTA ILUSTRADA

AÑO XIV

BUENOS AIRES, OCTUBRE 30 DE 1906

N.º 471



¡PURRA.....!

## HÁCIA LA VERDAD

**E**N nuestro apreciable colega de San Sebastián «La Región Vasca» encontramos un artículo en el que se da cuenta de los trabajos de exploración realizados en la falda del monte Hernio en el montículo llamado Mendikota, por el distinguido paleontólogo Dr. D. Emilio Rotondo Nicolau.

Sabido es que en lo más alto de este montículo hay paredones y fosos que indican la existencia en remotísimos tiempos de un fuerte ó castillo, así como que en la falda que mira á Albistur hay una cueva llamada «jentillen meatzea.»

De las excavaciones realizadas en esa cueva y alrededor del fuerte, parece, según el artículo arriba mencionado, que vá á darse un paso decisivo en la aclaración de un suceso histórico que tanto ha preocupado á los que se han dedicado á relatar los más importantes hechos realizados por los hombres.

Si la guerra cantábrica, entre cántabros y romanos, tuvo ó no lugar en Gipúzkoa, punto es que no está aclarado, aunque casi todos los historiadores, dejándose llevar por la fantasía ó por la pasión, han convenido en que el lugar en que se desarrolló aquella guerra estaba fuera de la región baska; sólo los poetas baskos cantaron aquellas legendarias hazañas de sus antepasados que suponían ocurridas en las faldas del Hernio.

Los reconocimientos realizados en Mendikota y en la cueva, vienen á dar la razón á los poetas y á demostrar la falsedad de las fantasías inventadas por los historiadores; pues los vestigios hallados parecen dejar fuera de duda que Mendikota ha sido teatro de una guerra entre baskos y romanos.

Ahora caerán en la cuenta de que no es casualidad ni coincidencia que los nombres baskos de Hirnio, Beizama, Regil ó Errezil y Mauria convengan á los romanos de Vindio, Segisama, Arraxilum y Medulio.

Que los de Morumendi, *Jentil baratza* (en Ataun) *jentillen meatzea*, Mendikota y Celatum en Hernio algo significan y no han sido impuestos por el vulgo ignorante con objeto de crear una leyenda histórica.

Al felicitar al Director del Museo Proto-histórico de Madrid Sr. Rotondo Nicolau, por sus trabajos, y á la Diputación de Gipúzkoa por su eficaz ayuda, debemos desear que no se paraliquen ni interrumpan las exploraciones y que una vez terminadas completamente las de Mendikota se inicien otras en los fosos de Beizama que serán el complemento de las primeras.

La oscuridad que hasta ahora ha rodeado este tan discutido suceso histórico bien vale la pena de que se haga un sacrificio para

aclararlo, nó porque á los baskos de hoy alcancen las glorias de las hazañas que realizaron nuestros antepasados, sino por la que les corresponderá al contribuir á la reconstrucción de una verdadera historia del país basko; historia en cuyo falseamiento han encontrado espíritus pobres, argumentos más pobres todavía para negar á los baskos el derecho á su jamás probadamente desmentida independencia.

## DOS AMORES

(Para LA BASKONIA de Buenos Aires)

Son infinitas las manifestaciones del amor, desde las más leves simpatías hasta los afectos entrañables y delirantes que ó amargan ó embellecen la vida según sean su origen, sus tendencias y sus fines. Pero realmente el hombre no puede vivir sin amar porque el amor es el gran estímulo de la existencia humana.

Prescindamos en el momento de las infinitas fases del amor y concretémonos á esos dos grandes amores que secuestran el alma de los ánimos emigrantes que atraviesan el Océano y desafían el porvenir, aunque contando como cuentan siempre con la protección divina, de la que no debemos olvidarnos nunca, pero de la que nos acordamos siempre que nos vemos envueltos en algún peligro.

Algún misterio providencial encierra la América para exaltar la imaginación de nuestros paisanos y para codiciar aquellas regiones que fueron el escenario donde sus mayores realizaron actos generosos, demostraron ese heroísmo silencioso de los que sin testigos que los admiren, sin aplausos que los alienten, sin garantías de éxito, acometían las empresas legendarias y temerarias de colonizar lejanos y desconocidos territorios. Esa consideración sería bastante para que nuestra fantasía volase por los ideales más seductores que son los de la leyenda, los de la poesía, y los de la novela histórica á la que tanto se prestan las relaciones con América.

Pero los dos amores á que vamos á referirnos en este artículo, son dos amores simultáneos, correlativos y compatibles; por más que ordinariamente parecen antagónicos, el amor á dos patrias, á la en que hemos nacido y á la patria adoptiva; dos amores supremos, que realzan, que dignifican y que honran igualmente á quien los siente como á quienes lo inspiran.

Porque hay que convenir en que los corazones impuros y los corazones gastados por excesos egoístas son incapaces de sentir esas emociones arrobadoras que sienten los emigrantes recordando la humilde aldea en que nacieron, la tosca cruz que se levanta sobre triste fosa, las angustias quizá sufridas en la infancia, y todo lo que pertenece á su tierra de origen, á la vez que ese amor que ha brotado en la nueva patria, donde han encontrado, como lo encontraron los euskaros en la Argentina y en otras regiones americanas, un apoyo generoso, una protección decidida á quien busca lealmente el trabajo.

Hemos escuchado con emociones tiernísimas lo que nos han referido en ocasiones distintas, hombres que procedentes de aquella interesante y amplia tierra, respecto á la benévola y afectuosa acogida que encontraron entre sus habitantes, acogida que empezó por suavizar los rigores de la ausencia de hogar y patria, por sentir un nuevo afecto á sus protectores y al país donde se despertaban sentimientos tan generosos. Así se presentan los grandes amores, bajo formas sencillas pero con raíces profundas que se desarrollan briosamente y se convierten en un amor entrañable, verdadero, indeleble, que ha de contenerse en el corazón mientras el corazón aliente.

Los hechos acreditan constantemente las afirmaciones que con placer inmenso acabamos de hacer. Siempre recordamos una conversación que sostuvimos en un expres del Norte, con un baskongado procedente de la Argentina y que venía á visitar su país, pues cuando creíamos que lo absorbía por completo el sentimiento exclusivo de su

patria, vimos con sorpresa que lo compartía con otro recuerdo grabado en el alma, el de la tierra que acababa de dejar y á la que se proponía volver.

Sus palabras espontáneas y sencillas pero elocuentes por la lealtad con que las decía, eran un canto á la generosidad y al apoyo que había encontrado en América. Allí no hay envidia, no hay rivalidades; no sólo no se abandona al que pide trabajo sino que se le protege y se le prestan todos los medios que requiere su propósito ó la empresa que con algún fundamento se dispone acometer.

Tales fueron las palabras del joven y simpático guipuzkoano que acababa de desembarcar en el puerto de Burdeos; palabras que son testimonio de que los paisanos que emigran á aquellas lejanas tierras sufren una metamorfosis redentora en sus sentimientos, desprendiéndose de algunas debilidades ó susceptibilidades de rivalidad y abriendo noblemente sus corazones á los afectos más puros, medio eficaz para que desaparezcan los antagonismos y se establezcan las relaciones más armónicas.

El hecho es evidente, pero evidente de toda evidencia, que en el alma de los emigrantes no puede borrarse el recuerdo de sus primeros años, ni el de sus sueños de la infancia y de la juventud, pero que no son los únicos que les secuestran sino que también hay otro afecto veheméntísimo, el que se han creado allende los mares respirando una atmósfera de afectos purísimos y encontrando una tutela enérgica y constante para la débil existencia de quien se encuentra en un país nuevo ó desconocido.

Bendigamos ese lazo sublime que une á los emigrantes con los que, allá en la América del Sur á la que hoy nos referimos especialmente, les dispensan una protección entrañable, motivo legítimo y eficaz para que el patriotismo de unos y otros se manifieste en dos amores.

JUAN CANCIO MENA.

## GIPÚZKOA PINTOESCA É INDUSTRIAL

### VISTA AL SALTO DE LEIZARÁN

Camino de Berástegui.—La fábrica más pequeña del mundo.—Las heroínas del día.—Las vistas de Gorosmendi.—La presa de Leizarán.—Túneles acuosos.—Descanso en una planicie.—Altas montañas é incommensurables abismos.—En busca de un sendero fantástico.—Camino destruido por los explosivos.—La casa de máquinas en el barranco y el salto de agua en las nubes.—Impresiones y noticias.

Ocupa el pueblo de Berástegui un pequeño valle, rodeado de montañas, y la gran elevación en que se halla situado exige que se suba constantemente, y á veces con pendientes pronunciadas, desde Tolosa. No pierden nada con ello los viajeros, puesto que por lo mismo que el terreno es marcadamente accidentado las hermosas vistas se multiplican, se encuentran al paso espesas alamedas de verdes árboles, se atraviesan sonrientes paisajes de bonita perspectiva, y, durante todo el trayecto, la vista se recrea con la contemplación de las turbulentas aguas del río Elduayen, que dá vida y comunica fuerzas á innumerables fábricas y molinos, siendo sabido que la industriosa actividad de los guipuzkoanos es incansable para aprovechar los dones que pródigamente les ha proporcionado la Providencia.

Entre estos molinos hay por cierto uno de especial mención: recorría en cierta circunstancia un ingeniero inglés estos mismos parajes, y fué tanto lo que le llamó su atención el aludido molino, por sus exiguas dimensiones (ocupará todo lo más un espacio de terreno de tres ó cuatro metros cuadrados) que, deteniéndose con la calma habitual de los hijos de la Gran Bretaña, sacó del bolsillo su librito de memorias, y consignó en sus páginas lo que sólo á un flemático inglés se le podía ocurrir, nada menos que el número de tejas que cubría aquella fábrica de harinas, como él la llamaba, la más pequeña que había visto en el mundo; no dice la crónica cuántas eran las tejas que el inglés había contado.

Una vez en Berástegui, después de una regular caminata, se alcanza el elevado cerro de Gorosmendi, notable punto de espera para la caza de palomas torcaces, muy conocido de los aficionados al ejercicio inmortalizado por

Neurod; domina este alto grandísima extensión de terreno, que abarca elevadas montañas de vegetación lozana, laderas escarpadas, jaros impenetrables y profundísimos barrancos, que allá muy distantes se pierden de vista en lontananza; allí se vieron también los cables destinados á transportar la energía eléctrica á la villa de Tolosa, pues en aquella populosa provincia no existe ya salto de agua que no se explote, ni río cuyas aguas no se utilicen para producir fuerza hidráulica, dedicada á alimentar diferentes industrias, ó á proveer á las poblaciones de alumbrado privado y público, del que no carece en la actualidad ningún pueblo de alguna importancia en aquella adelantada comarca.

Perdimos entonces de vista el alegre pueblo de Berástegui con sus blancos edificios diseminados y sus todavía verdes sembrados, y descendimos rápidamente á la presa y toma de aguas, que era lo primero que se debía inspeccionar, y cuya bajada nos hizo desde luego comprender la verdad de la recomendación que se nos había hecho con respecto á la solidez y seguridad de nuestras caballerías.

No tiene la presa de Leizarán las vastas proporciones que la del Ebro en Palazuelos, en ésta la fuerza se subordina al caudal de aguas, en aquella depende de la variedad y desigualdad del terreno, que permite conducir el agua á inmensa altura del primitivo lecho del río.

La presa mencionada tiene 25 metros de largo y su altura, llega á 2'20 metros.

Al hacer la inspección, el caudal del río alcanzaría próximamente 1.500 litros por segundo, que podrá descender en completo y extraordinario estiaje; hace varios años no ha alcanzado á mil litros productores de 2.000 caballos de fuerza, atendiendo á la enorme elevación de 210 metros á que se encuentra el depósito de extremidad sobre la casa de máquinas, es decir, más de las dos terceras partes de la altura de la famosa torre Eiffel de París.

Desde la presa emprendimos á pié el trayecto del canal, que como hemos dicho tiene algo menos de 14 kilómetros, siendo su sección de 4 metros cuadrados y el desnivel constante medio por mil.

No tardamos en encontrar el primer túnel de los ocho que la línea atraviesa, uno de ellos de más de 600 metros, otro de 15, dos de 400 aproximadamente y los otros de longitudes diversas entre 150 y 250 metros. El paso del túnel estuvo muy lejos de resultar cómodo y agradable; las velas de esperma de que estábamos en parte provistos, alumbraban poco y se apagaban con frecuencia, así es que marchábamos sumidos en casi absoluta obscuridad, los tropezones se repetían con frecuencia, y lo peor era que, debido á las inmejorables condiciones de impermeabilidad del suelo, el agua estancada, producida por las lluvias y las filtraciones, permanecía allí inalterable y ocasionaba no pequeñas molestias y dificultades á los viandantes; siguióse, no obstante, avanzando hasta atravesar el segundo túnel, algo menor que el primero, que tenía 200 metros, pero en el que el agua depositada llegaba á mayor altura, por lo que, á la salida hubo necesidad de mudarse el calzado y de posesionarse nuevamente de nuevas tranquilas caballerías, que con tanto solícito esmero cuidaban de evitar el menor incidente á sus respectivos jinetes.

El calor se dejaba sentir bastante, á pesar de no ser la temperatura extremadamente desagradable; así es que aprovechando algo más adelante el feliz encuentro de una fuente de agua refrigerante, pura y cristalina, se echó pié á tierra con objeto no sólo de probar las preponderadas aguas de aquel precioso manantial, sino así mismo de admirar el atractivo espectáculo que ofrecía el incomparable paraje en que nos hallábamos; constituía una pequeña planicie rodeada de grandiosos y bien poblados montes separados por lejanas sinuosidades y la embellecían altos y corpulentos robles bravos, que con su espesa sombra, y la fresca hierba á sus plantas nacida, convidaban al reposo y á la contemplación de tan noble punto de vista.

Después de un corto descanso, proseguimos lentamente el áspero y tortuoso camino, hasta que, llegando de nuevo á la línea del cauce, la voz de mando del Director de la expedición nos hizo comprender que era necesario seguir inspeccionando el bien construido canal y abandonar por entonces la admiración de la espléndida naturaleza para hacerse cargo de las obras producidas por la ciencia humana.

Suspendiendo por lo tanto el trayecto á pié, llegamos más tarde á la entrada del importante túnel de 600 metros; con gran cuidado nos permitimos desviarnos de aquella tenebrosa concavidad abastecida de agua en abundancia; pero, sin embargo, no resultó menos penosa la bajada que era indispensable verificar para ir al encuentro de nuestros pacíficos animales; habíamos dicho que existía una senda practicable y hasta relativamente cómoda, y aunque el tal sendero no se apercibía por ninguna parte, intentamos descubrirlo, lanzándonos en brazos de la Providencia; pero todo fué inútil, pues á pesar de nuestra diligencia y buen deseo, el camino ofrecido no apareció y sólo gracias á la ayuda de las ramas de los árboles, á continuas subidas y bajadas y á las hercúleas fuerzas de los guías conseguimos llegar más ó menos quebrantados á nuestro destino.

Pasamos más tarde al otro lado del río, no sin tener nuevamente ocasión de admirar desde las alturas á que anteriormente habíamos llegado, toda la grandiosidad y magnificencia de una exuberante y espléndida vegetación; y, aunque con no escasos tropiezos, puesto que el ferrocarril minero, en aquellas al parecer inaccesibles montañas, se había encargado de borrar las sendas y obstruir los caminos, la segura planta de nuestras caballerías consiguió el difícil resultado de sacarnos sanos y salvos de tan peligrosos despeñaderos.

Llegamos sin novedad á la casa de máquinas; es un hermoso edificio de elegante aspecto, con su bonito color gris claro y anchurosas ventanas; espaciosos caminos facilitan el acceso al edificio, cuya instalación de máquinas es admirable.

La tubería de carga, es una de las obras de gran importancia en este salto, por su gran longitud (150 metros) y la enorme presión que tiene que soportar. Su construcción fué hecha en los talleres de Zorroza.

El programa ofrecía para remate de la expedición una especie de *five O'clock tea*; pero sin duda, atendiendo á la necesidad de reparar las fuerzas perdidas, el refrigerio se había convertido con buen acuerdo, en sustanciosa comida no sin estar acompañada por truenos lejanos, que por fortuna no nos impidieron llegar sin mojarnos á Andoain, á las nueve de la noche.

Las impresiones de los excursionistas no pudieron ser más halagüeñas, según ha podido notarse; no sólo se recreó el sentimiento estético admirando el bello espectáculo de la agreste naturaleza con toda su lozanía y espléndidas galas, sino que hubo no menor motivo de conwercerse de las costosas obras del famoso salto de Leizarán.

UN EXCURSIONISTA.

### CASA SOLARIEGA DE BIZKAYA

Nuestros antepasados fueron grandes por sus hechos y por su modestia, pero también fueron grandes en su vanidad.

Prueba tenemos en esos palacios de piedra sillar y sólida mampostería, de aspecto monumental que desdice con el lugar apacible en que fueron levantados para servir de morada al *Echeko-janna* cuyo esfuerzo y valer pregonan el escudo nobiliario que adorna la fachada.

La fotografía que reproducimos ofrece un notable contraste de la soberbia del edificio con la humildad de sus actuales moradores.



## Telepatía "angular"

EN SERIO Y EN BROMA

Ocurren en la vida casos extraordinariamente curiosos, que muchas veces, al escucharlos, parecen patrañas; pero las coincidencias son tan sorprendentes, que obligan á la reflexión, aún á los más incrédulos, lo que hace que la telepatía vaya teniendo cada día más adeptos. Y no se puede por menos, ante fenómenos tan singulares.

Vamos á consignar un caso, del que podemos dar exacto crédito.

Hallábase en una ocasión, un compañero de tareas, cenando en casa de un buen amigo, hijo del risueño y poético valle del Baztan, sibarita refinado que sabe hermanar los deleites del arte con los encantos de la mesa. Como uno de los platos de angulas contenía fragmentos de peregil, el convidado declaró que nunca había visto servir tan sabroso plato, clásicamente bilbaino, con aquel aditamento verde, indispensable en el condimento de las chuletas, é hizo una breve disertación á la cocinera —que era francesa— acerca de cómo debía prepararse.

Al volver á esta redacción, á las 11 de la noche, se encuentra el «maestro» con *La Patria* de Bilbao, en cuyo número aparece una tirada de versos dedicados á él, en los que después de unas consideraciones filosófico-gastronómi-

cas, explica la verdadera manera de preparar las angulas.

Asombrado por semejante casualidad, pregunta al siguiente día al cartero: á qué hora había dejado dicho diario, y le contesta que á las 8 y media p. m., precisamente en el momento mismo que daba la lección á la cocinera.

No puede negarse que es un caso perfecto de telepatía.

El convidado vió en un principio abierto el horizonte de la fortuna con la telepatía. Ha soñado en números de la lotería, ha adquirido los billetes que correspondían á las cifras imaginadas; pero *nones*; su suerte se inclina más hacia las angulas.

Damos á conocer á continuación, los versos de referencia, cuyos sábios consejos pueden ser utilizados por las personas de buen paladar:

### Angulitas de "La Isla"

A J. R. de U.

Buenos Aires.

Chir chir chir  
angulitas al *sedaso*  
han de venir.  
Con la linterna,  
con el farol,  
anguleros anguleros  
*tengais* valor.

*Canción popular.*

De casa de la Trifona  
Donde el incansable Ibarra  
Igual manda á la patrona  
Como atiende á un bizkaitarra,  
Y en menos de un periquete  
Sube, baja, viene y va,  
Y en todas partes se mete  
Con franca amabilidad,  
Te traigo... ¿á que no calculas?...  
*La fórmula de «La Peña»*  
*Para poner las angulas*  
*Como Cristo nos enseña.*

Elijanse las angulas  
Que sean blancas de veras,  
Sequitas, sin mucha sal,  
Limpias como una patena.  
No dejéis meter los dedos  
A ninguna vendejera  
Cuando vayais á probar...  
Porque es una cosa fea.  
Al meter el tenedor,  
Que ha de ser de boj, con vuela,  
Si veis que se *resbalisan*  
Buena señal, pero espera,  
Algunas les hacen *chis*  
Sobre todo por Cuarema  
Para que duren tres días,  
Mas esto al probar *se aprecia*;  
Y sobre todo, queriendo  
Comprar angulas sin mezclas  
No os arrinéis por favor  
A ninguna regatera  
Y más si os es sospechosa  
Y mucho más si es maketa.  
Hay algunos semi-chimbo  
De esos de cabeza negra  
Que en un mal papel de *estrasa*  
Permiten que las envuelvan:  
Si me quereis hacer caso  
No imitéis á esos babiecas;  
El papel las da mal gusto;  
Es mejor la servilleta  
O un pañuelo limpio, limpio

Con una hojita de berza.

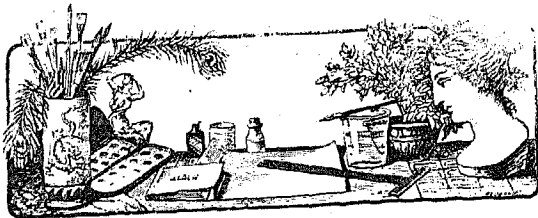
Vaya: ya estamos en casa  
Y el *pote* no nos espera  
Porque ya pasó á la historia  
El comer *pote* por fiestas  
(Sobre todo de garbanzo;  
Plato español *¡cosa buena!*  
Importada según creo  
Por algún maestro de escuela)

Ahora dile á la mujer  
Y sino á la cocinera  
Que se lave bien las manos  
*Con estropajo aunque sea*;  
Que eche un poco de ceniza  
Al fuego si arde con fuerza,  
Que se ponga un delantal  
Y que coja una cazuela,  
De esas cazuelas de barro  
Que llamamos anguleras:  
Que pele un ajito ó dos  
(No te corras en la cuenta)  
Y en la cazuela que ponga  
Aceite virgen, primera,  
Si puede ser italiano  
O francés, Niza ó Marsella,  
Porque el aceite español  
No ha de gustar á cualquiera  
Sobre todo el de Sevilla  
Que de puro verde, apesta.

*Cantidad: Pa un quarterón*  
De angulas, jicara llena;  
(Jicara de chocolate  
Casi, casi una huevera)  
Se arrima el aceite al fuego,  
Se echa el ajo en la cazuela,  
Y cuando empiece pill-pill  
El ajo á dar cuatro vueltas  
Y se le arrugue el pellejo  
Y tome color de cera  
O colorcito de corcho  
Que es el que mas se asemeja  
(Mucho cuidado con él;  
¡Ay de tí si te se quema!  
Ya puedes tirarlo todo  
Y empezar *atrás* la fiesta)  
Se retiran del fogón  
Aceite, ajos y cazuela:  
Se ponen las angulitas  
Y ¡cataplum! darle vueltas,  
Y sin parar de mover  
Con tenedor de madera,  
Preparais el automóvil  
Y á toda marcha á la mesa.

- Notas: Se prohíbe hablar*  
En tanto se saborean
- 2) No he de enseñarte á comer  
Que eso corre de tu cuenta.
  - 2) Para limpiarse los morros  
No basta una servilleta.
  - 4) Después de las angulitas  
El chacolí sabe á nectar
  - 5) El que no ha comido angulas  
No conoce cosa buena.
  - 6) Las primeritas de este año  
Han estado á seis pesetas.
  - 7) Yo he comprado un quarterón  
Y me ha reñido la *vieja*.
  - 8) Pero después de comer  
Me ha dicho que estaban buenas.
  - 9) No confundas las angulas  
Con las lombrices de... tierra
  - 10) Conozco un carabinero  
Que practica otra receta  
Pero no te quiero dar  
Porque si lo haces... revientas.

CARACOL.



## ARTISTAS BASKOS

### EL PINTOR BERRUETA

Un cronista donostiarra, ocupándose de la Exposición que acaba de hacer en San Sebastian el pintor Berrueta, se expresa en los siguientes términos; con cuyo criterio, sobre todo en el párrafo final estamos en absoluto conformes:

«Hace mucho tiempo que tenía yo deseos de hablar acerca del pintor Berrueta, y siento que el exceso de labor me lo haya impedido.

Este simpático artista no necesita declarar su patria: al primer momento se conoce, por el asunto, y el matiz especial de sus cuadros, que su procedencia es netamente gipuzkoana. Los asuntos de su pintura son en general manifestación de estados interiores, de escenas íntimas y de trozos de campo brumosos, pálidos, indecisos. El ambiente gipuzkoano está reflejado en la pintura de Berrueta, y este es el mejor elogio que podemos hacer del joven artista, pues nada hay en arte que sea verdaderamente estimable como la sinceridad.

Voy observando que los artistas baskongados, y especialmente los gipuzkoanos, tienden á formarse un estilo personal psicológico, de una fuerte intimidad. A Berrueta lo que más le seduce son aquellos asuntos propiamente personales, y puede decirse que sus cuadros no son trozos indiferentes de la naturaleza, sino un estado íntimo del alma; en este sentido la pintura de Berrueta, más que objetiva, es de condición subjetiva. Son cuadros emocionales que representan escenas humildes é íntimas; interiores de habitación, rincones campesinos, playas desiertas, rompientes de olas, arboledas sombrías y recatadas. Hay un cuadro muy sentido en que una familia de pescadores reza ante la imagen de un crucifijo; hay otro cuadrillo en que una vieja yace sentada en el fondo de una cocina oscura y desierta; otro lienzo representa la soledad y el vacío de una extensa playa, donde unos muchachos desnudos juegan en la arena. Y así, todos los cuadros de Berrueta expresan siempre un estado interior del carácter, un matiz vago y misterioso de la naturaleza en calma.

La exposición de Berrueta es muy nutrida, completa é interesante. Sin embargo, del interés que me merece, yo me atreveré á reprocharle al joven pintor su abandono en cuanto á la luz se refiera.

La pintura de Berrueta para ser una admirable pintura, solo necesita del concurso de la luz: un poco más de ambiente, algo más de alegría y vigor en aquella naturaleza, y los cuadros de Berrueta ganarían en fuerza y conquistarían desde luego al público.

Lo indudable, es que van saliendo muchos jóvenes artistas de este país baskongado; al que se le negaban aptitudes para la creación puramente artística. Pero lo curioso y trisfe es que se está formando un núcleo artístico, una vida espiritual en el país, mientras la masa general permanece aún alejada de este movimiento estético. Por culpa de una separación tan honda, ocurren casos lamentables como el de Berrueta, que expone variados y bellos cuadros y nadie viene á comprárselos...

La burguesía es aún aquí un tanto reacia, y se resiste á penetrar en la corriente de vida espiritual y artística: ha aceptado ya las mejoras y adelantos de la civilización europea con una prontitud que la honra, y sabe esta burguesía dirigir de un modo admirable los balandros, los automóviles y los rigodones: pero todavía no ha aprendido á comprar cuadros ni libros.»

## Recuerdos antiguos de Irún

Sabido es por todos que Irún ha sido siempre en la provincia el paso obligado entre España y Francia, siendo esto causa de que haya recibido multitud de visitas de personas reales y otras de alta alcurnia que se detenían aquí antes ó después de atravesar el río Bidasoa, que sirve de línea divisoria, por esta parte, á ambas naciones.

Sería muy largo enumerar las visitas de esta clase que Irún ha recibido en todos tiempos, y no es, por hoy, ese nuestro objeto, sino el de concretarnos á detallar la forma en que los embajadores de Francia y España atravesaban la ría en casos de guerra, como este que vamos á referir.

Cada vez que se declaraban la guerra estas dos naciones, que no fueron pocas, se hacía el cange de los respectivos embajadores en la ría Bidasoa.

Es decir, que el embajador de España en Francia, así como el de Francia en España, venían hasta las orillas del Bidasoa, donde se esperaban mutuamente para pasar la ría á la vez y restituirse á sus correspondientes naciones, sirviendo, mientras tanto, de garantía el uno al otro, porque no hay duda que la suerte que le hicieran correr los franceses al nuestro, hubiera sufrido el suyo en España y vice-versa.

Por el tratado de alianza y amistad confirmado en la Haya el 30 de Agosto de 1673 entre el emperador rey de España y los estados generales de las provincias unidas, se obligaba nuestra nación á hacer la guerra á la Francia con todas sus fuerzas.

Como consecuencia de este rompimiento de relaciones, los embajadores de las dos naciones se retiraban á sus correspondientes territorios señalando el 22 de Diciembre de dicho año para efectuar el cange de ambos sobre la ría.

Llegada la hora, acercóse á la orilla el marqués de Villars embajador de España en Francia, escoltado por una compañía de 300 voluntarios de Irún al mando del capitán don Juan Bautista de Endara y Urdanibia, al mismo tiempo que por la orilla opuesta aparecía el conde de Molina, nuestro embajador en Francia, escoltado también por tropas francesas.

A una señal convenida, cruzaron ambas lanchas la ría en direcciones opuestas, y al poner el pie en tierra los representantes de las dos naciones, fueron recibidos con nutridas salvas que en señal de bienvenida les disparaban sus escoltas.

Claro está que estas salvas acostumbraban á hacerse con pólvora sola, pero en este caso, no sucedió así, puesto que á consecuencia de los disparos hechos por nuestros vecinos, cayó mortalmente herido en la orilla española Juan de Berroa, señor de la casa solar de Rivera, y uno de los voluntarios de la escolta de Irún.

Al ver los nuestros esta alevosa novedad, dispararon sus fusiles contra los franceses, matando á dos ó hiriendo á varios, generalizándose el fuego con este motivo tan impensado entre los dos bandos, y poniendo en grave peligro la vida de los embajadores, cuya escolta y cuidado les estaba encomendado, como todo ello consta en la relación que hace el conde de Molina bajo su firma y refrendada por su secretario don Martín Leonardo Vialles.

Viendo el conde que iba á librarse verdadera batalla por aquellos entusiastas voluntarios, si no interponía toda su autoridad, dió orden al capitán Endara para que retirara su gente dejando algunos centinelas, como así se hizo.

Al llegar á Irún, dió 20 doblones para que se invirtieran en la curación del herido, pero como éste muriera á los pocos días el Ayuntamiento acordó fundar con dicha cantidad una misa solemne, que hasta hace pocos años se ha venido celebrando en esta parroquia de Irún por el alma de Berroa.

Irún, 1906.

SERAPIO MÚCHICA.



## UNA EXCURSION A GERNIKA

CORAZÓN DE PATRIOTA

Accediendo á las gratas y finas deferencias del distinguido caballero y opulento argentino don José Iruregui, deferencias y obsequios que desde ayer van grabados con caracteres indelebles en mi corazón, he tenido el gran honor de rendir por segunda vez tributo de admiración al símbolo venerando de nuestras antiguas tradiciones, conculcadas por manos ingratas y traidoras, y postergadas á los estantes de histórico archivo.

El señor Iruregui, aunque de origen argentino, tiene legítimo derecho á la naturalización baska; en primer lugar porque posee y maneja la lengua milenaria á la maravilla: en continuo roce con sus criados, todos ellos baskos, ha conseguido dominar los obstáculos que en un principio parecíanle insuperables y hoy su lengua corre expedita, bulliciosa y alegre, cual si hubiera conquistado un tesoro inapreciable, y con tal forma y perfección se expresa que aparte de implicar una dura lección para los basko-castellanos de «nuevo cuño», para esos pobrecitos que tanto afán muestran en adulterar el baskuente con palabras y ribetes del castellano para después caer en un ridículo, puesto que al fin y á la postre el tal insípido y soso «pisto» ni á castellano ni á baskuente sabe, podría á muchos del país corregir con su pura y castiza dicción.

Algo influirá para todo esto el que sea oriundo de esta provincia, puesto que sus padres (Q. E. P. D.) fueron gipuzkoanos de verdadera cepa; pero es lo cierto que su amor á la tierra de los «zortzikos» (como él la llama) no reconoce límites; en una palabra, he dado con un amigo cristiano y bondadoso, que sin ser basko quiere serlo, y que en cierto modo lo es por la calurosa defensa que de este noble solar hace, y por el entusiasmo y regocijo que experimenta al evocar las morigeradas costumbres y acrisoladas virtudes de sus sencillos campesinos.

A Gernika amigo—me decía el lunes pasado—y á Gernika nos dirigimos ayer con una mañana lluviosa; sólo la nostalgia que por el sacrosanto árbol sentíamos en nuestros corazones, pudo arrastrarnos para pueblo tan noble y pintoresco; la naturaleza quiso mostrarse pródiga con nosotros, y despojándose de su fúnebre manto engalanóse con las más ricas y vistosas proesas de la primavera.

Paróse el landó que nos conducía á las puertas de la célebre casa de Juntas, y una vez en la presencia del árbol bendito, nos descubrimos con respeto. Cobijados á su benéfica sombra fijamos nuestros húmedos ojos en el cielo y murmurando silenciosamente una plegaria, pedimos al Todopoderoso la reparación de uno de sus más caros atributos... de la justicia ultrajada. Objeto de nuestras vivas impresiones fué también el árbol viejo, cual decrepito anciano que en la longevidad de sus años huye de los rigores de la intemperie; allá dentro de una urna de cristal está el árbol de Iparraguirre, de aquel genio inmortal, de aquel bardo incomparable, cuyos dulces ecos con tanta resonancia han vibrado en todos los ámbitos del mundo; allá está el árbol viejo, achacoso, acurrucado, pero acusando aun nota de su existencia; murieron sus detractores, murieron sus verdugos, pero el árbol vive aun, y vive para maldecir la memoria de los que cometieron el más brutal de los atropellos; vive para lanzar un estigma de oprobio contra los que osaron troncharle; desterró de su presencia el segur del verdugo, y se quedó con el suave recuerdo de su más caro amigo, con la clásica guitarra de Iparraguirre.

C. A.

Alzola, 20 Septiembre de 1906.



## GARI BURUA

Intzeko perlak goiz garbiyari eskatzen dizka, biartuaz gari buruak, kopet zabala zeruetara alchatuaz, eta deyaron kupiraz intzak buru osua aletuaz, kendutzen dizka sufrimentuak eta uzten du alaituaz. Ordu ezkerero bere lurrera buru goitiya makurtuaz, eztu zerura begiratutzen mesede ayek oroituz, baizikan esker gaistuarekiñ onegiñ danak pagatuaz.

Gari buruen modu berean zeru altura aili fedean erregututzen degu biyotzez deya iristen dan artean eta aztuta uzten da gero goren bearra egitean.

V. IRAOLA.



TIPOS BASKOS



Dos ancianas de Buirritz

## AIZAK

(Buenos Aires-en dagon nere lagun zar Pedro Echeberria-ri)

Arunz t'onunz zer nabillen eta  
zer bizitza daramatan?  
galdera saill au egiten diak  
azkenengo ire kartan.  
¿Bai alzekiat neronek ere  
nagon lekuraño zertan  
etorri naizen bizitz ohea  
utzirik lur maite artan!

Amets bidetik naramanian  
aruntz gogoen indarrak  
oroitz—egotan urbil zaizkiak  
lengoko denbora zarrak;  
gogoratze nauk, eta ¿noiz aztu,?  
biyok eta Labaur-tarrak  
Joshen echian arratsaldero  
egiten ginduzen farrak.

Andik irtenda nik etzekiat  
nolabait ala bearrak  
onuntz ekarri ninduan edo  
nere buruzbire charrak.  
¡Ai jakii banu! baña gaur zertan  
estutu ortz t'atzaparrak;  
tipula zar bat ezdik baliyo  
oraingo nere negarrak.

Miehirrika bat zalapartaka  
argira nola dijuan  
bere buruba kishkaltzeraño  
gar politen inguruan,  
ala ¡choruak! etorkizun (1) bat  
irichi nairik munduan  
gizon geyenak ibiltzen gaituk  
miehirrikaren moduan.

Ni zer nabillen jakin nai aldeak?  
Ara... lur au borobilla  
ote dan edo ez dan ikusten  
zarabilkiat naspilla.  
Ta... bazekiat i jun eitzala  
(beti izan aiz abilla)  
Iparragirrek or utzitako  
Zaku dirubaren billa

ARRRSE-KO EMTERIO.

Cubako Ugarteian, 1906—ko Irailaren 7.an.

(1) Porvenir.

## Cartilla popular antialcohólica

I.—El uso de las bebidas alcohólicas es siempre perjudicial, y cuando no son fabricadas á la

base de alcohol puro, hay que sumar los efectos tóxicos de los industriales.

II.—El alcohol nunca alimenta: es un medicamento cuyo uso solamente puede aconsejar el médico.

III.—El alcoholismo resta resistencias orgánicas, debilita al individuo y es causa de enfermedades.

IV. En tiempo de epidemia, los individuos alcoholizados acusan un número exagerado de invasiones y defunciones.

V.—El alcoholismo anula la dignidad personal y causa perturbaciones en la familia y en la sociedad.

VI.—La primera copa repugna, la segunda agrada y la tercera esclaviza.

VII.—El alcoholismo engendra vicios y la criminalidad de una nación es relativa al consumo de bebidas alcohólicas que en la misma se hace.

VIII.—El alcohólico trasmite á su descendencia todas las miserias físicas y morales de su organismo.

IX.—Si los casamientos se hicieran previo examen médico, ahorraríamos sufrimientos y evitaríamos la vergüenza de que entre nosotros vivan tantos seres anormales, contribuyendo así al perfeccionamiento de la especie humana.

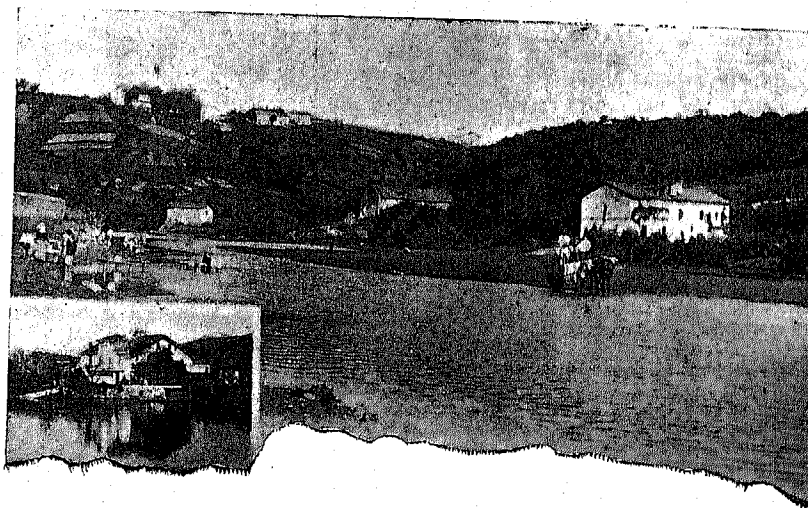
X.—Durante la lactancia, las madres deben abstenerse del uso de bebidas alcohólicas; el alcohol, que se elimina por la glándula mamaria, es perjudicial para el niño. Las convulsiones son sus efectos más frecuentes.

XI.—Cuando veas un borracho, no lo tomes á chacota y haz por él, cuanto te sea posible. Todo individuo alcoholizado, es un enfermo, cuyos sufrimientos tienen fin en un manicomio ó en un presidio.

XII.—Como no se castiga á los que por codicia adulteran y sofistican las bebidas alcohólicas, aunque no seas bebedor, es tu deber el hacer cuanto puedas contra todos aquellos que por lucrar, expenden veneno.

M. MONTANER GIMENO.

(De la *Ligu Antialcohólica*).



### RIO URUMEA

(SAN SEBASTIAN)

Si en cualquier punto de nuestro país pueden obtenerse bellas fotografías, pocas sin embargo pueden igualar á la que hoy publicamos.

Los caseríos junto á la carretera sombreada de plátanos y de erguidos chopos; las lindas casitas escalonadas en la loma, rodeadas de jardines, huertos, manzanales y sembrados; el agua que riza el aire fresco del mar; las lavanderas que animan la orilla, forman un paisaje cuyo encanto se percibe aun en la fotografía.





## Enfermedad de las patatas y su tratamiento

Una de las causas que más disminuyen los rendimientos de este tubérculo, es la enfermedad criptogámica con los nombres de *enfermedad de la patata*, *mildiu de la patata* y *phytophthora infestans*, que es con el que conocen los botánicos á este hongo, que pertenece al grupo de las peronosporas, lo mismo que el mildiu de la vid.

Se conoce en Europa desde el año 1844, que hizo su aparición en Irlanda, produciendo una crisis económica verdaderamente terrible.

Ataca á las hojas, á los tallos y á los tubérculos mismos. En estos órganos produce la podredumbre de la patata, que es otro de los nombres con que se conoce dicha enfermedad, y que se manifiesta recubriendo la superficie de chancros de color pardo obscuro, casi negro, que despiden un olor desagradable. En las partes aéreas se hace visible el hongo, produciendo unas manchas en las hojas, parecidas á las del mildiu de la vid, de color blanco sucio, que después se ennegrecen.

Estas manchas están formadas por una infinidad de microscópicos gérmenes que, una vez que llegan á maduración, son esparcidos por el viento, depositándose en otras plantas y en el suelo é invadiendo tubérculos y hojas del campo y difundiéndose, por tanto, de una manera muy rápida la enfermedad.

Como todos los hongos, el mildiu de la patata se desarrolla prontamente en un medio húmedo y templado, y por esto es de temer el recrudecimiento de la enfermedad después de los días lluviosos del estío ó á continuación de un abundante riego.

El tratamiento de esta enfermedad, como de todas ó casi todas las del carácter parasitario, debe ser preventivo aplicando los anticriptogámicos, de que luego hablaremos, antes de que la enfermedad se manifieste ó todo lo más en cuanto se inicie.

Por las mismas razones que el mildiu y el odium de la vid se atacan preventivamente en los países infestados sin esperar á que aparezcan las primeras manchas, el mildiu de la patata debe tratarse de igual manera, en la seguridad de que el pequeño gasto que supone el primer tratamiento es largamente recompensado, con solo que se salven algunas plantas de las que por débil que fuera el ataque probable, habían de perecer.

Las sales de cobre son el verdadero específico de las enfermedades criptogámicas y las que sirven de base para la preparación de los caldos empleados en el ataque del mildiu de la patata.

El caldo cúprico más recomendable para el objeto, se prepara á base de sulfato de cobre y carbonato de sosa, de cuya unión, cuando se hallan disueltas en el agua estas dos materias perfectamente solubles, resulta otro compuesto cúprico insoluble, que se precipita bajo forma gelatinosa y que se llama hidrocaborato de cobre.

Es de interés que todo el sulfato de cobre sea descompuesto por el carbonato de sosa, y para asegurarse de que se ha llegado á este resultado, es necesario introducir en la disolución un papel reactivo rojo, para conocer cuando está la disolución alcalina, lo cual ocurrirá en el momento en que tome el color rojo del papel un tono obscuro. Si esto no ocurre es por falta de carbonato de sosa y habrá que adicionar más.

Este procedimiento de preparación, aunque sencillo, puede ser engorroso para los agricultores, y aún cuando muchos agrónomos recomiendan que así se haga, creemos preferible, para evitar confusiones, prescindir del uso del papel tornasol, y en cambio emplear materias puras de ri-

queza conocida, que pesadas con alguna exactitud en las cantidades que abajo se indican, puede tenerse la seguridad que se hallan en la proporción conveniente para que se verifiquen totalmente las reacciones necesarias.

El comercio expende actualmente sulfato de cobre y carbonato de sosa cristalizados, de una pureza más que suficiente para el objeto, y con estos productos debe prepararse el líquido cúprico en la forma siguiente:

a) Se disuelven 2 kilos de sulfato de cobre cristalizado en 8 ó 10 litros de agua caliente, se agita y se deja enfriar.

b) Disuélvase 1.500 kilos de carbonato de sosa cristalizado, en 8 ó 10 litros de agua también caliente.

La disolución a debe hacerse en una vasija de madera ó barro, y en manera alguna metálica.

La disolución b puede hacerse sin inconveniente alguno en una caldera de metal.

c) Sobre la disolución a se vierte lentamente la disolución b; agitando con un palo, y á medida que se vayan mezclando los líquidos, se verá formar el precipitado gelatinoso del que antes hablamos y que es el que tiene acción sobre las criptogamas que se van á combatir.

La mezcla debe hacerse en vasija no metálica, en frío y en el momento en que se va á utilizar. De no hacerlo en estas condiciones puede perder fuerza anticriptogámica porque se deposita cobre sobre el metal ó porque no sea suficientemente adherente el precipitado, que es condición muy de apreciar por la duración de sus efectos sobre las hojas de las plantas.

d) Una vez producido todo el precipitado se completa el volumen del líquido con agua hasta obtener 100 litros.

Esta concentración es suficiente siempre para el tratamiento preventivo, y para el curativo en la mayoría de los casos. Solamente en los ataques muy intensos conviene que el líquido sea más enérgico lo cual se consigue completando el volumen con agua hasta llegar á 75 litros en vez de 100 que antes hemos dicho.

Se aplica con pulverizador, bien de los que se manejan á mano, para las pequeñas explotaciones, ó mejor las de tracción animal, cuando se trata de cultivos en grande escala.

La cantidad media de líquido que se gasta por hectárea en cada tratamiento es de 12 á 14 hectólitros, y por lo general bastan aun en los casos de ataque intenso, dos pulverizaciones en el intervalo de un mes. La primera, sea preventiva ó de ataque, debe aplicarse cuando las plantas tengan 25 centímetros de altura.

Conviene, para favorecer la adherencia del anticriptogámico, que las hojas no tengan rocío y, por lo tanto, no debe hacerse en las primeras horas de la mañana.

JUAN GAVILAN.

## La alimentación de los cerdos en los alfalfares

Del *The Agricultural Gazette of New South Wales*, tomamos los párrafos que siguen, por creer que pueden ser de utilidad.

«Es un hecho bien conocido de los criadores de cerdos, que la alfalfa es un forraje espléndido para esos animales. Además se ha observado que los cerdos nuevos, hasta el momento en que alcanzan un peso de 100 libras, demuestran de un modo evidente los benéficos efectos de ese alimento. Las hembras de eria también dan buenos beneficios en los alfalfares. Cuando los animales nuevos están desarrollándose y produciendo músculos y huesos, necesitan ali-

mentación rica en las substancias que van á constituir una armazón fuerte. Para este fin se requiere abundancia de proteína, la cual se encuentra en la alfalfa, y de ahí su valor. Cuando los cerdos pastan en los alfalfares es más económico agregar algún grano: de este modo se obtienen mayores beneficios; con la mitad de la ración regular de grano, dada en combinación con la alfalfa, se lograrán espléndidos resultados.

La alfalfa no debe dejarse pastar el primer año; y como regla, lo mismo conviene hacer el segundo, sino, más bien cortarla y secarla. El tercer año, las raíces se han apoderado del suelo, están fuertes, penetraron bastante en la tierra, y puede empezarse el pastoreo. Se calcula que 1 acre (12 centiáreas) de alfalfa cuando los cerdos reciben media ración de grano produce 200 libras de peso vivo durante la estación.

Si acreditamos la mitad de esa producción á la alfalfa, el beneficio por acre de ese forraje, á 5 centésimos por libra de peso vivo, no será menor de 50 pesos, que es una magnífica ganancia, considerando que no es necesario segar la alfalfa. El gran valor de la alimentación verde para los cerdos no es, generalmente, tan bien apreciado como debiera serlo. Tengamos, en lo futuro, más ganado de cerda en pastoreo. (*Texas Stockman and Farmer*).

La alfalfa es el alimento natural del cerdo. La hembra preñada que se alimenta en un alfalar, generalmente no precisa grano ninguno para nutrirse; á lo sumo se le da una pequeña cantidad si estuviese muy flaca al entrar al pastoreo.

Los cerdos nacidos de madres que pastaron en alfalfares, son hermosos y fuertes de un modo notable. Después de nacer, necesitan las madres un poco más de grano para amamantar abundantemente. Los cerdos nuevos, saborean el pasto dulce y tierno y se desarrollan bien con él, pero también debe dárseles su ración diaria de grano. Esto no es, en absoluto, necesario, porque en el Colorado, Western, Kansas y Nebraska, se encuentran muchos establecimientos en que se crían cerdos, donde no se produce ningún grano, ni se da como alimento, en invierno ni en verano, sino solamente la alfalfa que se pasta en verano; pero los cerdos se venden con frecuencia á los agricultores de la región del maíz para ser engordados.

Resulta económico dar como alimento el maíz con el pastoreo de alfalfa. Esta, por sí sola, constituye una ración demasiado exclusiva: es muy rica en proteína y muy pobre en almidón y grasa. Hace al animal largo y magro, á menos que se agregue maíz, pero la cantidad que de él se necesita es mucho menor que la requerida con otros pastos. El Colegio Agrícola del Estado de Kansas, expone que en esta estación los cerdos pastaron la alfalfa todo

el verano con una pequeña cantidad de maíz. Deducido lo vendido por ese cereal, el rendimiento del alfalfa, por acre, fué de 776 libras de peso vivo. Un lote de cerdos de engorde, fué alimentado con todo el maíz que pudo comer, y á otro lote se le dió todo el grano y alfalfa seca que también pudiera comer; el que recibió la alfalfa seca, tuvo un aumento de 868 libras de peso vivo, por tonelada de alfalfa.

JOSÉ E. WING.

### La maduración artificial de las uvas

M. Viola ha presentado á la Sociedad Nacional de Agricultura, en nombre de M. Mathieu, director de la estación enológica de Borgoña, una nota concerniente á un ensayo de maduración artificial de las uvas.

M. Mathieu ha ensayado reproducir artificialmente el fenómeno natural de la desecación (*passerillage*). Sabido es que las uvas pasas presentan cualidades especiales, debidas al gusto especial producido por la desecación y á la concentración del mosto en azúcar y ácidos. El autor de la experiencia en cuestión, puso á secar, en un aparato evaporador especial, uvas de Oamay y de Pinot, haciendo pasar durante cuarenta y ocho horas una corriente de aire caliente á 60° aproximadamente. Las uvas ó igualmente el mosto de ellas procedente, fueron sometidos á repetidas catas.

Las experiencias comprobativas hechas con las uvas objetos del ensayo, permitieron comprobar que la evaporación produjo no solo la pérdida consiguiente de agua, sino también una disminución notable de la acidez. Este fenómeno es del mismo orden, al parecer, que el que tiene lugar en la maduración normal. No obstante lo elevado de la temperatura y la renovación del ambiente, la materia colorante de la uva no sufrió alteración, el mosto de las uvas sacó un color más fuerte que el de las no sometidas á este tratamiento. En las uvas evaporadas pudo apreciarse un ligero gusto especial. También se observó que en el momento de comenzar la desecación cesaba la podredumbre, mientras que continuaba en los racimos dejados al aire libre. Es, pues, la evaporación moderada, un medio de adelantar la madurez del fruto.

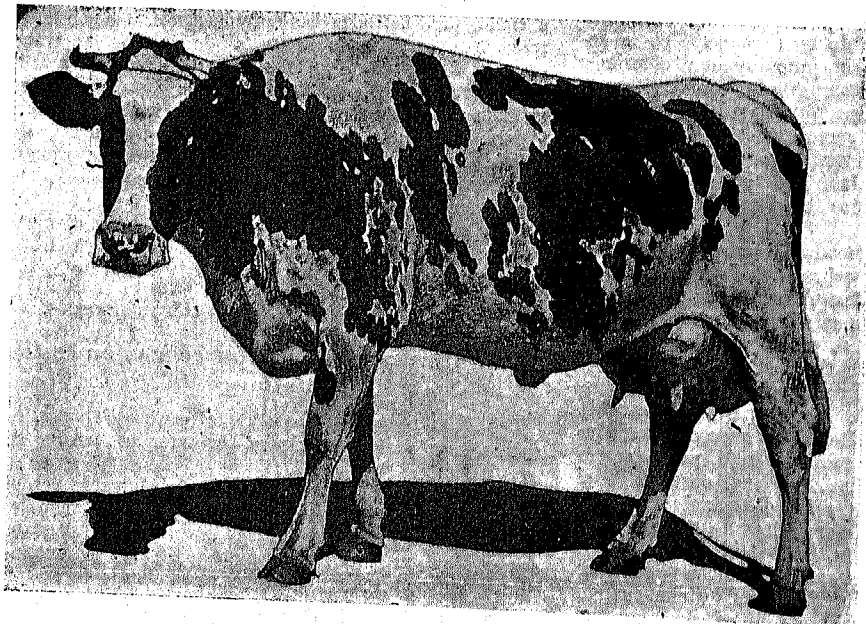
La vinificación de estas uvas y el vino de estas uvas dieron excelente resultado.

La calidad del vino superó notablemente á la del vino obtenido con las uvas no evaporadas.

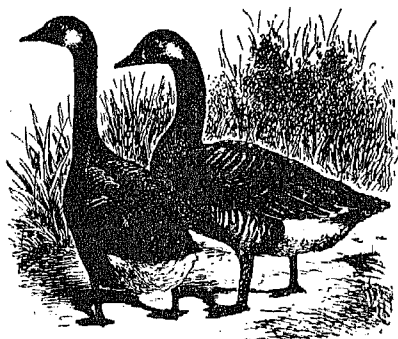
La concentración de los mostos y vinos por este procedimiento parece poco práctica para grandes cosechas; pero, en cambio, es realizable, si se trata de regiones en que abundan los pequeños propietarios. M. Mathieu aconseja intentar la evaporación de las uvas colocándolas sobre telas metálicas de mallas fuertes y exponiéndolas

al calor producido por una ó varias estufas por medio de un combustible que se consuma lentamente. Será indispensable una potente chimenea de entrada para la renovación del aire, y además un dispositivo especial que permita distribuir equitativamente el aire caliente á toda la masa.

La concentración de las uvas de vino tinto permitirá obtener con facilidad vinos exquisitos en años de madurez incompleta, y disponer de una cantidad de vinos finos para mezclarlos con los corrientes y darlos el cuerpo que exigen ciertos clientes extranjeros; de este mismo procedimiento podría sacarse excelente partido aplicándole en años en que las cosechas están amenazadas de la podredumbre.



VACA LECHERA DE BUENA CONFORMACIÓN



### Cruzamiento de gansos silvestres con los africanos

Se ha dado la noticia del buen éxito alcanzado en el cruzamiento de los gansos africanos con otros silvestres, y los procreadores caprichosos que se han tomado la molestia de llevar á cabo esta idea dicen que han logrado los mejores resultados cruzando la raza de un macho silvestre con hembras de raza africana. El ganso silvestre sin duda aumenta las cualidades de resistencia de la prole y la sangre africana influye en la belleza y corpulencia. Estos gansos, sin embargo, no deben cruzarse con la mira de producir nuevas especies, pues que hay que hacer los cruzamientos solamente con la mira de obtener animales mejorados para el mercado. No se recomienda la costumbre de cruzar las razas de gansos para acrecentar el número de las especies.

### El arte de regar las plantas

El riego de las plantas es operación que siempre se ha considerado difícil, á pesar de su aparente sencillez.

Presenta dificultades, porque la misma planta, que exige mucha agua, en ciertos períodos de su existencia, necesita menos en otros períodos, y lo que complica aún más el trabajo son los factores variables de intensidad, tales como el calor, los vientos, el estado higrométrico del aire, etc., que activan con más ó menos energía la evaporación del agua del riego.

Por lo que concierne á la acción de las plantas, se sabe que estas absorben cantidades diferentes de humedad durante la germinación, la formación de las hojas, la floración y la fructificación.

Si se representa el grado ciento de saturación del suelo, se halla que el grado de humedad inútil varía del modo siguiente durante la vegetación:

Germinación 25 á 30 %; fijación de la raíz; primeras hojas, 20 á 25; floración, 45; madurez de los frutos, 10 %.

Del exámen de estas cifras resultan indicaciones prácticas que el cultivador puede utilizar con provecho. Así, puede darse cuenta que, para obtener la germinación de las semillas se necesita mucha humedad y que conviene, al contrario, moderar los riegos cuando aquellas exhiben sus cotiledones, para volver á regar abundantemente cuando empiezan á aparecer las primeras hojas. Durante su crecimiento, la planta reclama poca agua y pide mucha cuando está en flor. La madurez de los frutos requiere una humedad muy moderada.

Debe tenerse presente que se trata sobre todo de plantas anuales y no tomar al pie de la letra las indicaciones que preceden para todas las clases vegetales, y menos aún para los árboles y los arbustos.

El duraznero, por ejemplo, como otros muchos árboles, efectúan en un mismo tiempo dos operaciones distintas: formación de las ramas y madurez de los frutos, éstos resultarán de mayor tamaño que sino hubieran regado.

### La vitivinicultura.--Influencia de los abonos

El ingeniero agrónomo español señor R. Romillo, ha dado á la publicidad el resultado de los estudios por él realizados, acerca de la influencia del nitrógeno, potasa y ácido fosfórico en la vinificación.

Pone de manifiesto la influencia que ejercen esos tres elementos en la producción de la vid y en la calidad de

sus caldos, para que en cada caso, puedan determinarse las cantidades que de cada uno conviene emplear, como abono para obtener el mejor resultado.

En síntesis, establece las siguientes conclusiones:

Los suelos fértiles, con abundancia de nitrógeno, pero con poca potasa y fósforo, producen frondosidad y aparente robustez en la vid, con abundancia de fruto, pero que no madura, se hiela, y pudre fácilmente, y la gran cantidad de caldo que rinde carece de buenas condiciones.

En los suelos en que abundan las sales de potasa, la vid cambia, ofreciendo buena robustez. Su presencia da peso y consistencia á los sarmientos y azúcar y madurez á los frutos. Pero como las sales potásicas tienen la propiedad de favorecer la asimilación del nitrógeno y fósforo, la uva resulta muy carnosa y el mosto azucarado y denso con exceso, lo cual dificulta la fermentación. Las primeras porciones de alcohol formado, precipitan el tartrato de potasa y queda un vino dulce y turbio, con falta de acidez y predisposición á las enfermedades del vino de mala calidad.

Las tierras calizas fosfatadas producen vides de miserable aspecto, con sarmientos escasos y cortos, poco fruto pero maduro y azucarado que da mosto de calidad superior.

Cuando se trate de obtener uva para mesa ó para pasa, puede emplearse la potasa hasta el exceso, porque el fruto mejora en cantidad y calidad sin perjuicio alguno: pero si la uva se destina á vino, debe usarse la potasa con ciertas precauciones.

El ácido fosfórico no aumenta la producción, pero desde que es muy escaso en los suelos y su precio no es alto, conviene prodigarlo, porque su exceso no es perjudicial en ningún caso y mejora la calidad del fruto y del caldo.

Termina su estudio el ingeniero señor Romillo, reproduciendo esta frase de Hidalgo Tablada, al hablar del producto de la cepa: «no es posible obtener cantidad y calidad».

### Cuidado con los instrumentos agrícolas

Para evitar que se oxiden los instrumentos agrícolas, conviene emplear la mixtura siguiente:

Se hace derretir unto sin sal y se le añade una cantidad de grafito suficiente como para dar á la mixtura el color del hierro. Se untan con esa mezcla todos los instrumentos de hierro ó de acero; déjese secar durante 24 horas y séquese luego.

Por medio de esta operación se consigue conservar mucho tiempo los útiles sin que se oxiden.

### El origen de la clorosis

El botánico A. Domentjeff que ha estudiado con detenimiento el desarrollo de la clorosis de la vid y de otras varias plantas, ha llegado á la conclusión de que esa enfermedad no es producida por microorganismos, como lo cree el Dr. Roux, ni por un exceso de carbonato de cal en el suelo.

Según el, la causa original de la clorosis se halla en las heridas que inferen á las raíces los parásitos, como asimismo las herramientas empleadas en los trabajos de cultivo.

Con motivo de la aspiración producida por la evaporación de los jugos de la savia, las soluciones salinas del suelo penetran directamente en los canales de las raíces heridas, ascienden hasta las hojas y ahí, por efecto de la evaporación alcanzan un grado de concentración elevado; obstruyen entonces los estomas, y suspenden los cambios gaseosos. Las hojas carecen de oxígeno y de hidrato de carbono, ya no se forma clorofila y la que existía antes es descompuesta por la luz.

Se produce entonces un proceso análogo al que hace amarillear las hojas en otoño. Mientras que, cuando las plantas absorben las soluciones salinas en condiciones normales, esa absorción se opera lentamente y no se produce concentración excesiva en las hojas. El Sr. Domentjeff estima que la facultad que poseen los vegetales de absorber rápidamente las soluciones salinas por los vasos capilares podría utilizarse para hacer absorber á las raíces, por medio de riegos, materias nutritivas ó propias para alejar á los parásitos.

### Una enfermedad de la alfalfa

LA RIZOCTONA VIOLETA.—A fines de Junio, en los comienzos de Julio y durante los meses de Agosto y Septiembre adviértense á veces en los alfalfares, principalmente en los más jóvenes, grandes espacios circulares en que las plantas amarillean, se marchitan y se secan.

Si se arranca un pie, las raíces de la planta presentan un aspecto particular característico; véanse envueltas en una capa más ó menos espesa de filamentos violáceos ó de un color obscuro rojizo. Este es el micelium de un hongo parásito, cuyo desarrollo es objeto en la actualidad de estudios y discusiones, y que al cabo de largo tiempo ha recibido el nombre de *Rhizoctonea violacea*.

La rizoctona violeta no ataca sólo á la alfalfa sino también á otras muchas plantas: azafrán, espárragos, patatas, remolacha, zanahorias, nabos, rutabaga, trébol, etc.

Esta criptógama que destruye los tejidos de la raíz, se propaga rápidamente en los alfalfares establecidos en terrenos húmedos, sin que esto quiera decir que los terrenos secos estén libres de sus estragos.

Más que nunca es temible en años lluviosos y puede perpetuarse largo tiempo en los campos, después de la destrucción de las plantas atacadas, pues continúa nutriendose á espaldas de numerosas plantas adventicias.

Mr. Bérthault, profesor de la Escuela de Grignon, dice que la presencia de la *potentilla rampante* en el suelo, es como una indicación que anuncia la próxima invasión de la rizoctona en los alfalfares.

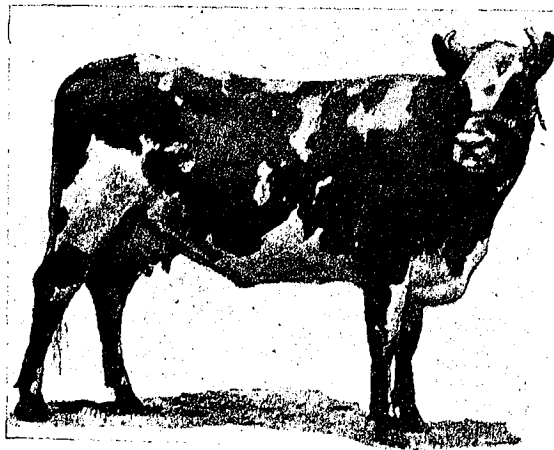
¿Qué medidas deben tomarse para prevenir la invasión ó para contenerla, una vez que ha hecho su aparición?

Si existen ya los gérmenes de la infección, difícil es destruirlos. Aconsejase aislar, cercar y circunscribir los corros atacados por medio de fosas profundas de Om. 60 á Om. 70 y en seguida desbrozar, con la pala ó el azadón la zona aislada y quemar en el mismo sitio los restos de la alfalfa; pero este procedimiento, además de ser de ejecución costosa é incómoda, retarda, pero no detiene la marcha invasora de la parásita, por mucho cuidado que se tenga en conservar las fosas en perfecto estado.

A veces antes de llenar las fosas se recubren de azufre las paredes y en seguida se esparce una buena capa de cal sobre el terreno desmontado.

En habiendo una superficie de alguna extensión atacada, lo mejor es levantar el alfalfar, dejando pasar dos años antes de cultivar nuevamente el terreno. Lo primero que debe sembrarse son cereales y otras plantas anuales inmunes á los ataques de la rizoctona; pero sin perder de vista la esmerada preparación del suelo, teniendo en cuenta que las malas hierbas bastan por sí solas para asegurar la vida de la terrible parásita.

ENRIQUE LAJUS.



VACA DE RAZA HOLANDESA

## Informaciones

### Preparativos agrícolas

Se observa ya en las casas expendedoras de máquinas agrícolas el comienzo del movimiento como consecuencia de los pedidos que han empezado á recibir de la campaña, de implementos para la próxima cosecha.

### Venta de tierras fiscales

Por decreto, el Ministerio de Agricultura ha resuelto conceder un plazo improrrogable de 30 días para el pago de las letras provenientes de la compra de tierras fiscales de la Pampa, en los remates celebrados en Octubre de 1905, con cargo de un interés de 6 por ciento anual.

Estas letras vencían el 30 de Octubre.

### Importantes operaciones en lana

Los señores Schleiper y Cia., han comprado 200.000 kilos de cruz Lincoln con 10 por ciento de fina Rambouillet, al establecimiento Las Tres Lomas de Balearc, del Dr. Manuel B. Anchorena, al precio de 10 \$ los 10 kilos, en la estancia, todo á la balanza, inclusive barriga y borrega y 100.000 kilos de cruz Lincoln con 25 por ciento de Rambouillet, del establecimiento San Felipe, de Ayacucho, del Sr. Pastor Scillosa, al precio de 9.70 \$ los 10 kilos en la estancia, todo á balanza.

### Exposición ganadera

Numerosos expositores concurren á la reciente exposición celebrada en La Paz (B. R.).

Obtuvieron éxito varios expositores en los premios discurridos y en las ventas realizadas.

### Mercado agrícola ganadero

**Lanas.**—El mercado de lanas vá animándose cada día, á medida que vá siendo más considerables las entradas.

La demanda en la actualidad está por los tejidos finos, medianos y mestizos finos Rambouillet, de clases superiores, especiales y excepcionales.

Ván vendidos muchos lotes de lanas cruz Lincoln fina, mediana y gruesa á un sólo precio el conjunto.

En lanas de borregas se opera poco y en cantidades pequeñas. Por la cruz Lincoln se ha pagado entre 8.70 y 10 pesos los 10 kilos; y por la mestiza fina Rambouillet entre 6.50 y 8.

**Ganado lanar. Capones.**—La plaza ha mejorado algo, y creemos que son buenos los precios que actualmente se consiguen por toda clase de capones gordos.

**Ovejas.**—También se venden á buenos precios; y si no aumentan las entradas nos parece que el mercado se sostendrá como está hoy.

**Corderos.**—Esta clase de ganado se vende á precios regulares; pero no hay seguridad de que continúe así la plaza.

**Ganado vacuno.**—Todavía escasean las entradas, y el mercado continúa con buenos precios para el ganado en general.

Los frigoríficos siguen comprando ganado gordo y de buena clase.

Pagan precios muy satisfactorios.

De terneros escasean también los envíos. Se pagan bien, especialmente los mamonos bien gordos.

Para cerdos continúa el mercado con mucha existencia. Se cotizan de 30 á 40 centavos el kilogramo, en pie, según calidad y engorde.

**Cereales. Trigo.**—Los exportadores por trigo barleta de 80 kilos, pagan de pesos 6.95 á 7. en Puerto Madero.

Los precios para el Brasil son de pesos 7 á 7.15. Los molineros en el Once, compran entre pesos 6 y 7.

**Maíz.**—Se cotiza en Puerto Madero: el amarillo, entre 4 y 4.30 y 4.35, y el morocho, 4.20 y 4.70.

**Lino.**—El de 4% se cotiza en Puerto Madero entre 10.60 y 10.70.



—¡Alajainkia, andre gaztia eta ederra badek ere, ederki erakusten dek mutill!

—Ederki egiten diat. ¿Ik zer erakusten dek?

—¿Nik? Alprajeten zulotik biatz muturra.

Danbolinteruen chistuba jotzen ikasten ari zan mutill lukainken moduko bat, eta añ gaizki moldatzen zan, esaten zion zerbait jotzen zekiyan batek.

—Orla ez gizona: biatz ori goiko chuluan eta bestia bian. ¿Biatz okerrori non jartzen dezu? pasa zazu errastunian...

¡Zu! ¿Badakizu zer esango dizutan? ni naizela chistuben jabia eta biatzak jarriko ditudala goguk ematen ditau lekuban.

—¿Nora zuaz Luciferren arpegi orrekiñ?

—Laja nazazu: oranchen asarretzia egiñ det Karmekini... ¡Sutuba nago!

—Eta ¿zeiñ da Karmen?

—Nere andregaya.

—Baña gizona... ¿orrenbesteraño? denbora asko alda tratatzen zenuela?

—¡Bost minutu!

## NOTAS LOCALES

**El Dr. Arana**—Nuestro estimado amigo el Dr. Francisco R. Arana ha partido días pasados para Bahía Blanca con el propósito de fijar allí su residencia.

El Dr. Arana ejerció varios años la medicina en el pueblo de Bolívar, donde era muy apreciado, y es seguro que en su nueva residencia sabrá conquistarse pronto la misma estimación que en el punto indicado.

**Boda**.—Lucida por todos conceptos y muy animada resultó la fiesta á que dió lugar el enlace Escudero-Iriarte, que anunciamos en el número anterior.

La mayor parte de las personas que concurrieron á tan hermosa reunión, pertenecian á nuestra colectividad, en la que vimos evidenciadas las extensas vinculaciones de las familias de los nuevos desposados, á los que deseamos todo género de felicidades.

**De regreso**.—Se encuentran de regreso, de su viaje de placer á Europa el señor Domingo Larre, propietario del conocido *Hotel Comercio* de la plaza Constitución, y el señor Juan Cordeu, también propietario del *Hotel Estava*.

Ambos vienen gratamente impresionados.

**Acuarelas**.—En breve se pondrán en venta en esta Administración preciosas acuarelas de asuntos baskos que seguramente merecerán la aceptación de nuestros paisanos.

Las que nos han sido presentadas como muestras, son verdaderamente preciosas.

**Ecós artísticos**.—Ampliamos la noticia que dábamos últimamente acerca del barítono Matías Echeverría, con las

siguientes líneas que acaban de llegar á nuestro poder: «Echeverría ha progresado mucho en poco tiempo. Estudia con ahínco, con verdadero amor al arte, y si sigue así, tendremos en nuestro comprovinciano un buen barítono de ópera, pues posee una hermosa y portentosa voz y la maneja con gusto y arte.

Le oi una romanza de Fausto acompañado al piano por nuestro compueblano el reputado maestro Pepe Martí y días despues la misma romanza, en un ensayo, en el teatro Dalverne.

En otros ensayos que se hicieron en el teatro Lírico, de algunos trozos de la ópera «Aben», del compositor bizkaino señor López, cantó Echeverría el prólogo de la ópera «I Pagliacci» agradando muchísimo á todos los que tuvimos el gusto de oírle.

Si Echeverría estudia como hasta aquí, no es aventurado augurarle un brillante porvenir en el arte á que se dedica.»

**Fallecimiento**.—El 24 de Octubre falleció en su estancia El «El Remington» el antiguo y apreciado vecino don Nicolás Saavedra, hijo político del Sr. Miguel Larumbe. El 25 del mismo fueron depositados sus restos en el Panteón de la Sociedad Española de S. M. de General La Madrid, cuya ceremonia dió lugar á una manifestación de duelo.

**En la Exposición de Milán**—Han obtenido un gran premio los licores de los Sres Inchauspe y C<sup>ª</sup>. y Pellissier y C<sup>ª</sup>. conocidos industriales de Buenos Aires.

**El Sr. García Velloso**—Los colegas de nuestro país recibidos últimamente dedican afectuosas frases á nuestro viejo amigo D. Juan J. García Velloso, y dan cuenta al propio tiempo de la misión que le ha confiado el Gobierno argentino de realizar estudios especiales en diversos países europeos sobre enseñanza primaria y universitaria.

**Funeral**.—En la Cripta Parroquial de San Carlos se ha celebrado hoy el funeral por las almas de Josefa F. Letemendia é Iguacia Letemendia de Echeverriabarena, de cuyo fallecimiento dimos cuenta oportunamente.

Con este motivo renovamos nuestro sentido pésame á las familias de las finadas, uniéndolo al de la numerosa concurrencia que ha asistido al piadoso acto.

**Enfermo**.—Encuéntrese en esta capital para ponerse en tratamiento de una dolencia que le aqueja, nuestro ilustrado amigo don Francisco Azpíri, vicario de Carcañá.

El Sr. Azpíri es un basko convencido; pues ha hecho profundos estudios acerca de nuestra personalidad étnica y política, cuyos vastos conocimientos ha puesto de relieve más de una vez en artículos que han aparecido en estas columnas.

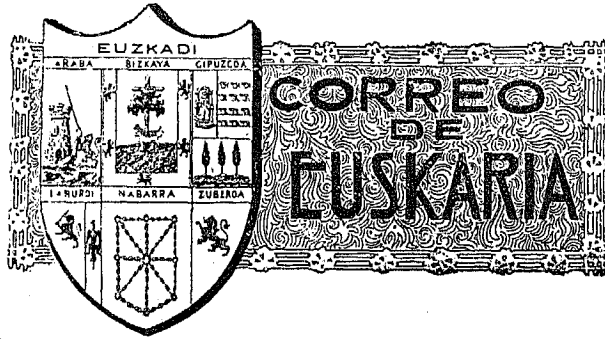
Una vez que se restablezca, tenemos entendido que pasará á desempeñar un elevado puesto en un importante establecimiento de enseñanza del Rosario.

Hacemos votos por su pronta mejoría y le felicitamos por la distinción de que en breve será objeto, con motivo del nombramiento citado.

**La catástrofe chilena**.—A propósito de los terribles terremotos habidos en Chile, hemos recibido una extensa carta de un amigo, en la que nos describe algunas escenas desgarradoras que ha presenciado.

En lo que se refiere á las pérdidas que ocasionó tan espantosa conmoción, dice la citada carta:

« La colectividad baskongrada que es bastante numerosa « en el puerto de Valparaíso, ha visto también con dolor « desaparecer de su seno, aplastado por una muralla vecina, al joven Eugenio Achirika, natural de Basturia. « Tanto el finado, como su hermano don Hilario Achirika, han sufrido la pérdida total de su negocio; y algunos otros han sufrido parcialmente. « La respetable familia de don Pedro A. Ugarte y sus « hijos don Luis y don José, son los que llevan sobre sí « el peso mayor de las pérdidas; pero la cualidad perseverante de los euskaldunas, hará que con trabajo relativo reconstituyan su posición.»



## ALABA

EN MURGUÍA—No faltó animación en las fiestas locales celebradas el 28, 29 y 30 del próximo pasado mes.

APERTURA DE UN CURSO—El 1º del actual se celebró en el Instituto provincial con la solemnidad acostumbrada la apertura del curso académico de 1906 á 1907.

EL ABECHUGO—Se han visto muy concurridas las fiestas de San Miguel.

Durante los tres días continuaron las populares mecetas.

«LA FILARMÓNICA»—Esta simpática sociedad vitoriana ha celebrado un concierto, en el que sus intérpretes escucharon muchos y calurosos aplausos.

INICIATIVA PATRIÓTICA—Firmada por el Sr. Simón Landa, se ha repartido profusamente en Alaba una circular con el propósito de hacer resurgir en aquella provincia el alma baska, atrofiada hasta ahora algún tanto por la invasión exótica que se ha extendido desgraciadamente por nuestro país, en proporciones alarmantes.

Véase el comienzo de la circular de referencia:

«Hace algún tiempo que en este bendito país euskaro vienen celebrándose varias reuniones por entidades ó sociedades que tienen tal carácter, los cuales han dado por resultado el que los amantes de Euskaria salgan del estado indiferente en que se hallaban postrados, y encendido en cada pecho baskongado una hoguera de amor hacia el país que le vió nacer, trabajando por reintegrar aquellas venerandas libertades forales y la pureza de costumbres que á nuestros antepasados costaron tantos sacrificios por conservarlas, pues ya que, como digo anteriormente, en todas partes de esta bendita tierra se van llevando á cabo actos tan hermosos, en los cuales se ha demostrado que todavía existe en cada pecho baskongado un fuego abrasador que le empuja hacia el lugar del sacrificio, ¿no podría celebrarse en esta nuestra querida provincia un acto que demostrara al mundo entero que el espíritu alabés se conserva intacto y dispuesto al sacrificio hasta retornar aquellas venerandas libertades que inicuamente nos fueron arrebatadas?.....»

## GIPUZKOA

SARASATE—Este insigne violinista ha dado recientemente un concierto en San Sebastián, obteniendo como es evidente un nuevo triunfo.

Véase lo que dice al respecto un periódico donostiarra: «Llegó, por fin, la fecha en que anualmente se deja oír aquí el gran Sarasate. Anoche se celebró el beneficio de la orquesta. La sala de fiestas del Gran Casino estuvo completamente llena. Hasta en los corredores del regío salón se mantuvieron en pié muchos entusiastas.

No es de extrañar el lleno rebosante. Acudieron anoche al Gran Casino los admiradores del ilustre violinista, y lo son todos cuantos han tenido la fortuna de oírle una sola vez siquiera.

La concurrencia fascinada por la portentosa delicadeza de que en su trabajo hizo gala el prodigioso artista, y, sobre todo, por su dicción incomparable, tributó á Sarasate

estruendosas ovaciones, y el maestro, para corresponder, á los justos agasajos, tocó, fuera de programa, un zortziko, el «Capricho basko» y la «Jota de Pablo», y de nuevo se desbordó el entusiasmo de todos al observar que las inmensas dificultades de estas obras, como escritas por Sarasate y para él eran vencidas con facilidad pasmosa por el violinista más grande que hayan visto las generaciones.»

ENTRE BANDAS—Parece ser que entre las bandas de música de Eibar y Barakaldo piensa concertarse un reto musical.

Los eibarreses que en el último concurso celebrado han sido derrotados por los de Barakaldo, les han retado á estos para un concurso, consistente en ejecutar las obras que el jurado, que al efecto se nombre, señale.

Como quiera que si los eibarreses llevan á cabo el reto, los de Barakaldo no han de quedarse atrás, el concurso se celebrará bien en Pamplona ó en Vitoria, como ciudades que menos tienen que ver con esas villas; y la apuesta que se cruce excederá de 4.000 pesetas sin pasar de 10.000.

En fin, hay gran expectación por conocer si éste, por hoy proyecto, se lleva á la práctica.

FALLECIMIENTOS—Han dejado de existir en San Sebastián:

Gregorio Argomaniz y Huidobro, Dolores Urbano y Ugarte, Luis Macías y Rodríguez, José Uribe Zumeta, Pilar Santos y Devcaux, Dorotea Gurruchaga y Echeverría.

EN ZARAUZ.—Un formidable incendio, ha reducido á escombros el caserío Aguirre-Berri.

EN EIBAR.—Dió un gran concierto el laureado Orfeón Tolosano.

Fué sumamente cariñoso el recibimiento que se le dispuso en la mencionada población industrial, y muchos y calurosos los aplausos que le fueron prodigados á tan notable masa coral.

DE AZPEITIA.—Informan dando cuenta de un hecho heroico registrado en dicha población, con motivo del incendio de la fábrica de muebles de lujo, de que dimos noticia en esta misma sección.

El joven Gregorio Jarrue, electricista de la fábrica incendiada, ante el peligro inminente de que hiciera explosión la caldera de una máquina, penetró en el local y atravesando por entre las llamas, con gran riesgo de su vida, se aproximó á la caldera y dió escape á las aguas evitando así la explosión.

Temiendo que hubiese algunos vecinos en peligro de muerte, subió luego á las habitaciones y logró salvar á varios, entre ellos á su madre y dos hermanas que estuvieron á punto de perecer abrasadas.

Después se ocupó en arrojar á la calle por las ventanas, muebles, colchones y otros enseres, que fueron salvados de las llamas.

Al pretender salir habiéndole cortado las llamas el paso, viéndose en inminente peligro de muerte.

En vista de ello se asomó á una de las ventanas y pidió auxilio.

Entonces se aproximaron unas cuantas personas á la casa incendiada y se colocaron debajo de la ventana en que se hallaba el heroico joven, quien alcanzándole ya las llamas se arrojó á la calle, siendo recogido en el aire por los que se hallaban debajo, librándose así de una muerte segura.

Los periódicos de San Sebastián, al relatar la heroicidad del mencionado joven piden una merecida y justa recompensa, pues despreciando su vida logró salvar la de varios vecinos, que seguramente hubieran perecido abrasados por las llamas sin su generoso y heroico comportamiento.

**PARA LA EXTINCIÓN DE INCENDIOS.**—Dicen de San Sebastián, que se han verificado en el rompeolas, las pruebas de un nuevo líquido para la extinción de incendios.

Las pruebas se llevaron á efecto en una barraca de madera y serrín, que construyeron los bomberos.

La barraca fué rociada de petróleo y después se le prendió fuego, dando llamaradas terribles.

Cuando ya todo hacía temer que la casa sería reducida á cenizas, vertieron cierta cantidad del citado líquido entre las llamas que se apagaron á los pocos momentos.

Tan interesante y curiosa prueba, fué presenciada por numeroso público.

**ESCUELA DE NÁUTICA.**—El proyecto de que habíamos dado cuenta hace poco, ha quedado convertido en realidad.

El ayuntamiento de San Sebastián ha creado una cátedra de Cosmografía y Pilotaje con validez académica en la Escuela de Artes y Oficios.

En adelante, pues, podrán los alumnos hacer los estudios de la carrera de náutica sin salir de dicha población.

**UN SIMULACRO.**—Dicen de San Sebastián, que ante numerosa concurrencia se han verificado en la bahía de la Concha los ejercicios del simulacro de un salvamento de naufragos de un balandro, anclado á una distancia de 700 metros de la playa.

Al efecto, desde la orilla y en frente de la Perla del Océano, se situó la brigada de salvamento, compuesta de nueve hombres con su capitán y dispararon un cohete flecha, sistema Spandan, el cual, llevando atado consigo un cordel delgado, estableció la comunicación entre tierra y el barco, pasando á manos de la tripulación por encima del casco del buque naufrago.

Una voz en poder de los naufragos, estos hicieron la señal convenida.

Al ver los de tierra esta señal, hicieron firme el cordel por un andarivel, ó sea una cuerda más gruesa, y entonces, dada la señal, los del barco tiraron del cordel y cobraron el andarivel el cual llevaba una polea que podía correr á lo largo de éste.

Amarrado el andarivel á uno de los palos del barco, á unos cinco metros sobre cubierta, y después de diversas otras operaciones preliminares, llegó el momento culminante, en el que se metió el naufrago dentro de una canasta salvavidas, y al igual que un tranvía aéreo, se trasladó á tierra mediante el efecto de tracción que hacían los que estaban en ella.

Dicha experiencia ha obtenido excelente resultado, habiendo satisfecho mucho al público que lo presencié.

**EUSKAL-BILLERA.**—Se ha verificado en los salones de la Sociedad donostiarra «Euskal-billera», una gran sesión de bersolaris improvisadores, entre entusiastas aclamaciones de los concurrentes al acto.

Los koblakaris demostraron suma habilidad en sus improvisaciones, recordando el famoso Pello-errotza con sus gracejos, que fueron muy celebrados.

† **DR. EDUARDO ECHEVERRÍA.**—Los últimos colegas donostiarra, traen sentidas necrologías dedicadas al notable abogado D. Eduardo Echeverría, que acaba de fallecer en San Sebastián.

Reputado juriconsulto fué el finado, de fácil palabra, de gran erudición, de argumentación convincente. Educado en Francia, donde cursó el bachillerato, ocupó el cargo de decano del Colegio de abogados.

Su trato afable le había granjeado grandes simpatías. Representó á San Sebastián en las últimas Juntas forales.

**EL CONCURSO DE GANADERÍA EN CESTONA.**—La simpática villa de Cestona, ha tenido este año la feliz idea de incluir en el programa de su fiesta anual un número verdaderamente interesante: un Concurso de ganadería.

Han concurrido al mismo 136 reses vacunas, llamando la atención los inmejorables ejemplares presentados en las razas del país y suizas, así como también las mestizas; visitadísimos fueron un toro Schwitz, cuyo peso excedería seguramente de 1,200 kilogramos, y una vaca Jersey, de don Juan de Echaide, así como las expuestas por la Santa Casa de Loyola, don Tirso Hurtado de Mendoza y otros varios imposible de recordar.

Resultó muy solemne el reparto de los veinte premios en metálico, y seis más que fueron costeados por la Comisión del Herd-broek de Gipúzkoa y el presidente del Sindicato Agrícola Gipuzkoano «Alkartasuna».

Amenizó la fiesta la notable banda de Zumaya que supo granjearse el aplauso unánime de la concurrencia y el vivo deseo de que obtenga éxito en el próximo concurso de Bilbao para el cual se está preparando. En la instalación de máquinas llamaron la atención las trituradoras y prensas para manzanas expuestas por los señores Zuazo hermanos los que serán propuestos en virtud del acuerdo del Jurado como proveedores de tales artículos para las Granja modelos de Bizcaya y Gipúzkoa. La Granja de Fraisoro estuvo muy bien representada y la instalación de los señores don José Yarza y Compañía de Azpeitia fué muy notable.

**EN FUENTERRABIA.**—Un suceso lamentable ocurrió en las inmediaciones del fuerte de Guadalupe.

La víctima de dicho suceso fué un niño de 13 años de edad, llamado Manuel Imaz, del caserío «Kapelimbea».

Dicho muchacho al salir en las primeras horas de la mañana de su caserío, encontró á poco andar un objeto redondo, de hierro, que no era otra cosa que una de las granadas procedentes de los ejercicios de tiro al blanco, ejecutados recientemente en el fuerte de Guadalupe.

El muchacho, con la inesperienza propia de sus pocos años, cogió la granada y comenzó á tirarla al alto como si fuera una pelota.

Una de las veces que realizó esta operación, la granada explotó y el pobre niño fué lanzado á alguna distancia, privándole el conocimiento.

Dada la suma gravedad de su estado, es posible que para la fecha haya dejado de existir.

**EN ELETORBAR.**—Se ha concertado una apuesta entre los jóvenes de 18 años José Logarreta de dicha localidad y Juan José Egaba de San Nicolás Pastur.

Ganará la apuesta el que levante más veces la piedra en el término de media hora.

En oportunidad daremos cuenta del resultado á nuestros lectores.

## NABARRA

**EN ALSASUA.**—Ocurrió una desgracia verdaderamente lamentable.

Se hallaba cargando un carro la joven Manuela Mendía cuando la niña de seis años María Albistur, intentó subirse á la trasera del vehículo. Éste vencióse al peso de la niña, cogiéndola debajo. La pobre criatura recibió tan fuerte golpe que falleció al poco tiempo.

**SIN FESTEJOS.**—Ha sido muy censurado el Ayuntamiento de Pamplona por no haber acordado la celebración de festejos el día de San Fermín el Chico.

**EN AVEQUI.**—Se han celebrado con el mayor regocijo las fiestas patronímicas de San Cipriano. Los partidos de pelota se vieron sumamente concurridos.

**LOS CAMPOS DE NABARRA.**—Muy poco gratas son las noticias que tenemos del estado de los campos de esta provincia.

EN VILLAFRANCA—Se han festejado este año los días patronímicos de Santa Eufemia con gran jolgorio y sin que hubiera que lamentar el más desagradable incidente.

En la plaza pública bailaban más de quinientas parejas.

DE LEIZA A SANTESTEBAN—Las obras de esta carretera en construcción van con toda actividad.

En la actualidad han alcanzado los obreros hasta el caserío Aguerria.

LAS FÉRIAS DE LAKUNZA—Han estado este año concurridas, aunque no con el carácter típico que las distinguía en años anteriores.

DE TAFALLA—Escriben que á consecuencia de la pertinaz seca, el río Cidacos se ve sin agua, abasteciendo la población las pocas fuentes que se alimentan del río.

—El Ayuntamiento, con tal que la población no careciera de agua se vió obligado á hacer en el cauce del río un malecón para recoger las aguas de los manantiales y en la actualidad se ve más que nunca la necesidad de activar dicha obra.

## BIZKAYA

CONCURSO DE BANDAS.—En el anunciado concurso de bandas celebrado recientemente en Bilbao, han sido designados los premios en la siguiente forma:

Concurso de ejecución.—Grupo A.—Primer premio, con felicitación del jurado, á la banda de Barakaldo.

Otro premio igual al anterior, pero sin felicitación, á la banda de Eibar.

Grupo B.—Primer premio, á la banda de Galdácano segundo, á la de Bermeo; otro segundo á la de Zarauz, y cuarto á la de Zumaya.

Grupo C.—Primer premio, á la banda de Ortuella; segundo, á la de Tudela; tercero, á la de Elciego, y cuarto, á la de Briones.

Concurso de honor.—Grupo A.—Primer premio, á la banda de Barakaldo, y segundo, á la de Eibar.

Grupo B.—Primer premio á la banda de Galdácano; segundo, á la de Bermeo; tercero, á la de Zumaya y cuarto á la de Zarauz.

Grupo C.—Primer premio á la banda de Ortuella; segundo, á la de Tudela; tercero, á la de Elciego y cuarto, á la de Briones.

En lo que respecta al concurso de honor se adjudicó el primer premio á la banda de Barakaldo por unanimidad.

El torneo se celebró en la plaza de toros, ante una enorme concurrencia, que no se cansó de aplaudir á los concursantes.

CONCURSO PIROTÉCNICO—En el celebrado recientemente en Bilbao el jurado concedió un único premio de 2.000 pesetas al pirotécnico de la citada población Juan Aua.

UNA COMPRA—La Compañía Vasco Andaluza de Sevilla, ha comprado á la casa bilbaina Sota y Aznar, el vapor «Deusto», en 10.000 libras, el cual una vez terminadas las reparaciones que se le están haciendo, será bautizado con el nombre de un cabo y se dedicará, como todos los de la Compañía Vasco Andaluza, al tráfico entre Bilbao y Marsella, haciendo escala en los puertos del Mediterráneo.

LOS NACIONALISTAS—Tienen casi ultimado el programa.

Con tal motivo, en breve se celebrará una reunión de delegados con objeto de finalizar los detalles y entregar el programa al Delegado General para que este disponga en definitiva la publicación del mismo.

EN ZALTA—Ha tenido lugar con éxito un concurso ganadero organizado por la Diputación provincial.

SOCIEDAD DE AGRICULTORES.—El Sindicato de agricultores de Bizkaya, ha sometido á la asamblea las siguientes bases relativas al objeto de dicho Sindicato.

Primera. Extender el fomento de ensayos y cultivos de abonos y semillas; y experimentar instrumentos perfeccionados y toda clase de medios encaminados á fomentar el

trabajo, aumentar la producción y disminuir el precio de costo.

Segunda. La propaganda de la enseñanza agrícola, valiéndose de conferencias y otros medios que sean convenientes.

Tercera. Fomentar la adquisición de abonos, instrumentos, animales y semillas y toda clase de primeras materias ó instrumentos útiles á la agricultura.

Cuarta. Llevar á cabo la repoblación y mejora de montes.

Quinta. Comprar instrumentos y máquinas agrícolas para alquilar y uso exclusivo de los socios.

Sexta. Estimular la extensión de las mejoras para la organización de concursos y exposiciones; formar para los asociados una oficina de consultas gratuitas y un Boletín que será distribuido entre los mismos.

Se trata de federar á todas las asociaciones agrícolas concediendo facilidades á los agricultores para el ingreso en calidad de socios.

Los que ingresen antes de primero de Julio de 1907 serán considerados socios fundadores. La cuota anual será de tres pesetas.

Créese que la asamblea próxima se verá concurridísima y será un verdadero éxito la constitución del Sindicato.

## LAPURDI, BENABARRE, SUBEROA

EXPOSICIÓN DE BURDEOS.—Ha despertado gran interés en todas las poblaciones de la costa de esta región baska la gran exposición para 1907 que organiza la Liga marítima francesa, exposición que tendrá lugar en Burdeos y en la que se ha dedicado un puesto á Economía social, y especialmente á todo lo que concierne á previsión, mutualidad, cooperación, beneficencia, hospitalidad, etc. La comisión especial recientemente nombrada invita á todos los interesados y solicita la adhesión de los establecimientos, Obras ó fundaciones, sociedades, instituciones que, sea por el espíritu de su fundación, sea por las circunstancias de su desarrollo, presenten interés bajo el punto de vista marítimo ó son llamadas á ocuparse ya de cosas de la marina, ya de poblaciones marítimas.

La clasificación general comprende:

Economía, Obras de mutualidad y beneficencia. Cajas de previsión entre marineros contra los riesgos y accidentes de mar; cooperativas.

Sociedades de obras de mar, Sociedad central de salvamento de naufragos, Huérfanos marinos, Casas de marineros, Sociedades, Obras ó Instituciones subvencionadas, Inválidos del mar, Hospitales.

Dada la importancia que tienen estos asuntos para la sufrida clase de gente de mar, no hay que decir el interés que hay por conocer el resultado de estos estudios.

POLICIA MUNICIPAL.—Al efecto de hacer valer su propiedad, sobre las calles y plazas de Biarritz, la municipalidad de dicha villa ha dictado severos órdenes á la policía, motivadas principalmente por los almaceneros que al parecer no se dan cuenta del pésimo efecto que producen en las calles, los papeles y residuos que los mismos arrojan.

PICHONES MENSAJEROS.—La sociedad colombófila bayonesa *Le Pigeon Pyrénéen*, ha celebrado en Lamothe un concurso de pichones. La partida se verificó á las 5.20 de la mañana y la llegada á las 7.50. La distancia de 129 kilómetros ha sido pues, recorrida en 2 horas y 30 minutos, lo que dá un resultado muy satisfactorio para pichones de 3 y 4 meses.

OBROS EN HUELGA.—En Biarritz se han declarado en huelga los canteros y marmoleros, porque los patrones no han accedido á su petición, solicitando un aumento de salario y la jornada de 10 horas.

Los obreros han acudido al señor Juez de paz para que tome las disposiciones necesarias á fin de someter la cuestión á un comité de conciliación y faltando acuerdo en este comité, á un consejo de arbitraje, de conformidad con la ley de 27 diciembre de 1892.

Los patrones han sido informados de la demanda presentada por los obreros.