

LA BASKONIA
* REVISTA ILUSTRADA

AÑO XIV

BUENOS AIRES, NOVIEMBRE 10 DE 1906

N.º 472



SAN ANTON GO EGURKOAN (*En vísperas de San Antón*)

El Consejo provincial

BILBAO es tal vez la capital baskongada que más inquietud pone en los asuntos de euskarismo, y la que más se interesa por determinados problemas que afectan al porvenir de la tierra baskongada: esta inquietud y este interés constantes, se deben indudablemente á las condiciones especiales de Bilbao, pueblo que tiene que sufrir la influencia de un aluvión de gente extraña, y muchas veces enemiga, que trata de anular el espíritu localista y sustituirlo por un espíritu completamente difuso y ajeno á la tradición del país.

Obligado, pues, por estas influencias de aluvión y por su situación particularísima, Bilbao procura defenderse y tiende á robustecer su genio local, iniciando toda clase de proyectos en favor del incremento euskaro. Triste es, sin embargo, que muchos de estos proyectos queden reducidos á la condición de puras y nobles ideas irrealizadas; últimamente se propuso la fundación de una Academia de la Lengua Baskongada, y el proyecto quedó estancado; también se habló de extender y reanimar el uso y la enseñanza del baskuenze, pero también parece haber quedado el proyecto sin vigor...

Ahora ha surgido un pensamiento nuevo en Bilbao, pensamiento muy noble y cuya tendencia no puede ser más generosa y conciliadora. Consiste la nueva idea en la organización de un Consejo provincial que se dedique á examinar y censurar los procedimientos de la Diputación, sirviendo de mediador entre el poder provincial y los municipios. Este proyecto tiene dos aspectos, y los dos son de una intención muy beneficiosa.

Primeramente, la creación del Consejo provincial vendría á solucionar, mejor dicho, atajaría esa especie de disparidad que empieza á sentirse entre los Municipios de gran vecindario y las Diputaciones. Los Municipios poderosos, los que, como sucede con Bilbao, han visto crecer su riqueza y su significación hasta un grado eminente, estos Municipios van llenándose de algo como soberbia, y su soberbia les incita á atropellar por todos los respetos tradicionales; y de no limitarse los efectos de la soberbia municipal, acaso llegase un día en que ciertos Ayuntamientos se pondrían de frente con la primera autoridad, que es la Diputación, y entonces sobrevendrían muchos y lamentables conflictos. A mitigar estas tendencias, á conciliar esta clase de disparidades, es á lo que vendría el Consejo provincial que ahora se proyecta.

Tendría además otro objeto, no menos importante: y es que mediante la conciliación interna de los diversos conflictos regionales, la región baskongada no necesitaría de ningún otro poder ajeno para dirimir sus dificultades de orden familiar; todo quedaría dentro del

país, no se requeriría la ingerencia de otra potestad extraña, el país ventilaría sus asuntos á su manera y con arreglo á su interés y su tradición, y con esto se vigorizaría el regionalismo.

Porque el regionalismo no es otra cosa que la individualización del país: un país es realmente regionalista y libre, no porque posea mayor número de leyes y franquicias, sino porque vive de una vida suya y no requiere la intervención de nadie. Aun con el escaso número de franquicias que la región baskongada posee, puede conseguir una vida libre de ajenas ingerencias, puede rodearse de un sin fin de potestades, puede asumir el gobierno y la dirección de muchas cosas que son los verdaderos elementos de libertad.

Ya que no pueden legislar las provincias, ni ejercer plenamente su arbitrio en cuanto se refiere á la enseñanza, á la policía, á la justicia, etc., pueden sin embargo conseguir que las Diputaciones y los Ayuntamientos se entiendan entre sí de manera que realicen el ideal de un gobierno interior, propio, sujeto en todo cuanto sea dable al espíritu tradicional del Fuero. Además, las Diputaciones y los Municipios pueden perseguir el propósito de provincializar ó municipalizar los servicios públicos que consienta la ley: al igual que se hace con las carreteras, las granjas agrícolas y las cajas de ahorros, debiera hacerse también con otros innumerables servicios, como son los ferrocarriles regionales, las redes telefónicas, el catastro, las cooperativas agrícolas y urbanas, la vigilancia policiaca exclusiva de los campos y pueblos, la creación de una Universidad regional cuya dotación y explotación fuese completamente baskongada, aunque sujetándose á las prescripciones nacionales de enseñanza...

Existen, en fin, muchos recursos para que un pueblo pueda vivir una vida suya y pueda cumplir sus aspiraciones de una amplia y positiva descentralización. Para ello es preciso que la región se sienta bastante fuerte y conexas y posea medios de riqueza suficientes, además de un espíritu tradicional de gobierno; el país baskongado posee estos dos elementos. Lo único que falta ya es la propaganda, y luego la buena voluntad, sin la cual nada duradero se realiza.

J. M.^a SALAVERRIA.

N. de la R.—Pensábamos ocuparnos, precisamente en este número, del proyecto del Consejo Provincial que en la actualidad es favorablemente comentado por toda la prensa de nuestro país y al verlo tratado en *El Pueblo Vasco* de San Sebastián, nos permitimos transcribirlo, por coincidir con nuestro criterio.

LA BIBLIOTECA PROVINCIAL DE BIZKAYA

En la planta baja del palacio de la Diputación de Bizkaya hay tres salas amplias que están destinadas á la biblioteca provincial.

Allí se encuentra el Sr. Carmelo de Echegaray, ilustre cronista de las provincias baskongadas, todo el día encerrado en aquellas salas, revol-

viendo manuscritos, ordenando legajos, catalogando libros, registrando y anotando detalles íntimos que obtiene en el examen y estudio de los escritos, de libros que le rodean y que pasarán al índice de esa importante biblioteca provincial que en breve se abrirá al público, satisfaciendo así los laudables deseos y plausibles iniciativas del presidente de la Diputación.

La obra realizada por el señor Echegaray es realmente asombrosa; ella bastaría para enaltecer al ilustre cronista si sus trabajos en las bibliotecas baskongadas, sus folletos, libros y conferencias no hubieran popularizado su prestigio.

La primera sala de la biblioteca provincial estará dedicada por entero á la sección baskongada.

Las otras dos á las obras de carácter general.

Aquella es la que primero se abrirá al público; en éstas hay que realizar importantes trabajos que, como han de ejecutarse activamente, pronto estarán terminados.

La sección baskongada está ya perfectamente ordenada.

En amplios estantes aparecen dispuestos los manuscritos y los impresos, que forman importantes colecciones de grandísimo valor, pues en ellas aparece retratado al detalle la vida de Baskonia y especialmente la del muy noble Señorío de Bizkaya.

En dos estantes están colocadas las obras que afectan á Bizkaya, y en otras las que afectan á Alaba, Gipúzkoa y Navarra.

Hay otra sección, por cierto muy completa, dedicada al país basko en general y á la lengua baskongada.

En estantes independientes estarán los manuscritos y documentos del archivo de Avellaneda y aquellos que pertenecieron al archivo del príncipe Luis Luciano Bonaparte, personalidad que hizo importantes estudios del país basko y dedicó gran parte de su fortuna á la adquisición de documentos relacionados con la vida política y social de nuestro pueblo que tanto le había interesado conocer.

De estas dos colecciones que tienen inapreciable valor histórico, el Sr. Echegaray ha hecho detenidos inventarios; el primero lleva el siguiente encabezado:

«Inventario de los documentos impresos y manuscritos procedentes del antiguo archivo de las M. N. Encartaciones de Bizkaya, que estuvieron custodiados en la histórica Casa de Juntas de Avellaneda, de donde se trasladaron en 1879 á la Casa Consistorial del Consejo de Sopuerta».

En estos documentos hay un arsenal de importantes datos que afectan á nuestro régimen, que se consignan en los registros de las Juntas de las Encartaciones celebradas desde el siglo XVI hasta fin del siglo XVIII, época en que se englobó al cuerpo principal del Señorío.

El traslado de estos documentos á la biblioteca pública de la Diputación se debe á la iniciativa de don Adolfo G. de Urquijo, que expuso en importante moción presentada hace tiempo y que fué unánimemente aceptada.

El presidente de la Diputación quiso que esos documentos estuviesen perfectamente cuidados y esmeradamente coleccionados, y además deseaba que los aficionados á cuestiones históricas y los hijos de Bizkaya que quisiesen conocer detalles del funcionamiento y vida de instituciones que existieron pudiesen realizar sus estudios y sus investigaciones, pues para ello se colocarían en la mencionada biblioteca.

La sección que afecta propiamente á Bizkaya, es valiosísima.

En ella figura la colección original de los acuerdos de las Juntas generales y del Regimiento general de Bizkaya desde el siglo XVI hasta la triste fecha en que nuestras libertades forales fueron abolidas.

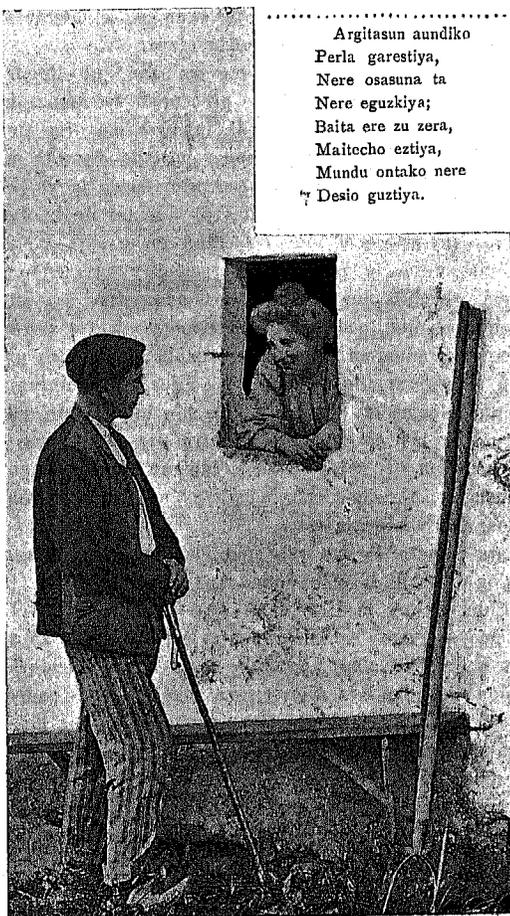
En la lectura de dichos acuerdos se encuentra base segura para el estudio de la historia de Bizkaya, pues se examinan al detalle las instituciones propias y privativas de nuestro país.

De la biblioteca general que ha de ocupar dos salas muy espaciosas, nos ocuparemos cuando su instalación esté concluida, que será pronto, pues el presidente de la Diputación tiene en ello especial empeño.

La biblioteca será bastante numerosa, pero tendrá principal importancia por el valor y calidad de las obras en ella coleccionadas.

MAITETASUNÁ

Argitasun aundiko
Perla garestiya,
Nere osasuna ta
Nere eguzkiya;
Baita ere zu zera,
Maitecho eztiya,
Mundu ontako nere
Desio guztiya.



VOCES DE LA RAZA

DOS CARTAS AFECTUOSAS

DIGNAS DE IMITARSE

Buenos Aires, 9 Noviembre de 1906.

Señor don José R. de Uriarte.

Mi querido amigo: Acabo de leer la bellísima carta que nuestro ilustrado amigo el Dr. José Luro ha dirigido al señor alcalde de Zara, y no resisto al placer de traducirla y enviársela, seguro que usted la saboreará, y dándola á luz en su popular BASKONIA hará la delicia de sus numerosos suscritores.

Los nobilísimos sentimientos baskófilos que esterioriza el Dr. Luro, fortalecen mi vieja opinión, mil veces proclamada en mis conferencias, escritos y conversaciones, á saber: que el glorioso resurgimiento de la Nación Eskalduna resultará de la acción inteligente y patriótica de nuestros hijos, nacidos en América.

¿Por qué?

Porque en la nativa tierra eskalerríaca, lo mismo donde cacarea el gallo que donde ronca el león, los habitantes viven oprimidos bajo leyes coercitivas, porque hasta se les prohíbe hablar en las escuelas el viejo idioma eskera, y á pagar contribuciones cuyo dinero sirve para mantener el ejército de ocupación.

Porque, en esas condiciones de vida, los horizontes se oscurecen, los ideales se pierden; y hacen obra buena si á pesar de todo, y contra todos, conservan en el hogar humilde de las aldeas la lengua de la raza.

Y en fin, porque los nativos que emigran, al llegar á estas tierras de libertad, sólo se preocupan de amontonar dineros en sus arcones, porque la inmensa mayoría tiene atávico horror al hambre que han soportado durante muchas generaciones, y quieren asegurar para la vejez y para sus hijos, dinero, mucho dinero, que les dé la *independencia del estómago*, muy respetable en sí.

Después, desde la primera generación, y creciendo su potencia á medida que los sucesores adquieren esa otra independencia que podemos llamar *independencia intelectual*, porque radica en la ciencia aprendida en centro propicio á todo desarrollo cerebral, los hijos de inmigrantes eskaldunas—como en Norte América los hijos de irlandeses—vuelven los ojos hacia la patria de sus padres, y orgullosos con su noble estirpe, laboran generosamente por conseguir la redención económica y política de Irlanda aquellos, de Eskal-erria estos.

Cuenta el mito *Pirhuu* que cumplida por Mango Kapak la misión de civilizar el imperio Andino, descendió á las riberas del mar, y tendiendo su capa—hizando las velas de su nao—navegó hacia occidente hasta las tierras del Sol, su padre. Así ahora, hombres como Luro, poseídos de la misión de redimir la gloriosísima raza de sus padres, hisan las velas de su pensamiento—irradian la luz de su cerebro patriota—y el espíritu vivificante de su verbo va á repercutir en los valles y en las crestas del *Pirenia*, para despertar con su clamor simpático á los *echeko-jauma*, que sólo esperan la hora de lanzarse al combate científico, que es el solo combate redentor en la presente edad.

Algunos de nuestros acaudalados *erri-tarras* solo dejan memoria de su nombre erigiendo suntuosos mausoleos para

podridero de sus cuerpos, y sendos millones para que sus yernos se rían de su estulticia. Bien harían en imitar á á la noble dama Jauregui de Pradère, que al legar á Zara una pequeña parte de su inmensa fortuna, levanta á la memoria de su esposo querido, eterno monumento, fomentando las ciencias, que al ennoblecer á la Patria Eskalduna, vincula su nombre en el futuro.

¡Aurrerá!!

F. DE BASALDÚA.

Buenos Aires, Octubre 12 de 1906.

Señor don Juan B. de Lekumburua, alcalde de Zara.

Querido señor y compatriota: Acepto con vivo placer el honor que me discierne en su carta de fecha 2 de Setiembre al darme el título de *compatriota*, al acusar recibo de los cien francos que le remití, como ofrenda modestísima de mi simpatía hacia el país de mi madre.

Aunque he nacido en esta tierra americana—que, como la llamó un pensador amigo mío, es verdadera «Tierra de Promisión»—me enorgullezco de pertenecer á la raza Eskalduna, la más antigua, la más bella, la más vigorosa y valiente entre las que honran á la humanidad, así en la lucha por la vida, como por la ternura y el amor con que cuida de su hogar.

Esta raza no necesita ser ennoblecida por los reyes, ya que madre Naturaleza la ennoblecó desde su origen.

Desgraciadamente, el basko, por sus rasgos característicos, su independencia y dignidad de carácter, cuando emigra, lleva en sí mismo á su patria, y abandona la tierra donde nació, sin pesar, porque la tierra de sus viejos antecesores los *Echeko-Jaumas del Pirenia*—sojuzgada por las armas de dos pueblos extranjeros—no constituye ya un núcleo de nación, capaz de mantener en su alma la llama viva del patriotismo, ofreciéndole en cambio el triste cuadro de tierra conquistada, que repugna á su atávica y gloriosa independencia.

La humilde cabaña que le vió nacer en los risueños valles y collados pirenaicos, brilla en las lejanías de su recuerdo con melancólicas remembranzas, esfumándose día á día, porque no reaviva su llama el prestigio de una nacionalidad en marcha.

He ahí la causa del porqué, salvo raras excepciones, el eskaldun que emigra á nuestra tierra argentina no regresa jamás á residir en el país de su nacimiento; porqué rompe los vínculos del terruño y arraiga vigorosamente aquí, fundando hogar feliz; sin duda porque encuentra aplicable el aforismo romano «*Ubi bene, ibi patria*», donde se vive feliz, allí está la patria.

Esta circunstancia enojosa, la de no tener Patria en la tierra de su nacimiento, es la causa de que los baskos emigrados dejen de ser la Providencia del hogar ancestral, como sucede con los oriundos de otros países, como los italianos p. e. que anualmente remiten á sus aldeas nativas sumas que ascienden á muchos millones de francos.

Los baskos diseminados sobre el inmenso territorio argentino constituyen una gran fuerza de paz y de progreso, que aumenta incesantemente su importancia, porque al tiempo mismo que con su laboriosidad labran ingentes fortunas, se identifican con nuestro país, generando hijos robustos que multiplican sus atávicas calidades, arraigando definitivamente por el sudor y la inteligencia de sus padres.

La tenencia en propiedad del suelo, la independencia de la vida, las leyes sábias que aquí rigen, constituyen el medio propicio al temperamento de la raza eskaldunak, y forman el vínculo que los radica definitiva y voluntariamente á nuestra patria.

Pero si es verdad que todas estas causas explican la frialdad y hasta la indiferencia de este *divortium* con la tierra originaria, no por eso es menos sensible, y hasta censurable, que se olviden los vínculos morales que atan el individuo con la tierra natal.

El culto del pasado, el respeto de la tradición, honra tanto á los pueblos como á los individuos que los practican, y así como el musulmán se vuelve hacia la Méca cuando recita las oraciones del Korán, así los eskaldunak debieran;

desde todos los puntos del planeta en que se encuentran diseminados, debieran dirigir los sentimientos de su corazón hacia el campanario donde nacieron, y los anhelos patrióticos de su alma hacia las enhiestas cumbres pirenaicas, donde sus hermanos y sus padres—como las Vestales antiguas—conservan el fuego sagrado de las tradiciones, y hablan la lengua sonora de una grande y noble raza, propicia siempre á la Libertad.

He creído conveniente este exórdio, que pinta el criterio con que vuestros compatriotas entienden sus deberes hacia el país de origen, antes de entrar en el asunto que motiva esta carta.

Conversando en Donostiya con mi distinguido amigo monsieur N. N., director del «Crédit Lyonnais», le prometí que en cuanto regresara á Buenos Aires hablaría con mi tía la señora María Jauregui, viuda de don Francisco Pradère, oriundo de Zara, con el fin de interesarla á concurrir pecuniariamente á su progreso futuro: acabo de conferenciar con la señora, y me apresuro á comunicarle que con éxito completo.

Madama Pradère se siente feliz manifestando su viva simpatía á la aldea donde su llorado esposo vió la primera luz, y desea que su memoria pueda ser recordada con cariño por la actual y las futuras generaciones.

Como las fiestas anuales de Zara, tan famosas antaño, comienzan á perder su brillo y su importancia, tal vez porque la Comuna se ha empobrecido y le escasean recursos, madama Pradère pone graciosamente á su disposición mil francos anuales, mientras dure su vida (Q. D. G.) y asegurará en su testamento, para después de sus días los fondos necesarios para perpetuar su obra en los tiempos futuros, con mayor brillo que en la actualidad.

La señora me encarga le comuniqué á Vd. que ha tomado ya todas las disposiciones pertinentes al caso, y que muy pronto le hará saber documentadamente lo resuelto.

Al cumplir este grato encargo, que asegurará á los *bersoluris* músicos y *dantzaris* del Pirénia, un estímulo más para el cultivo de sus aptitudes, me asocio cordialmente á la obra, y con sentimientos de respetuosa estimación me repito de Vd. y demás vecinos de Zara

Biotz, biotzelik adiskidea

JOSÉ LURO

Dr. Santiago Ramón y Cajal

El premio Nobel

Este sábio nabarro de cuyos trabajos médicos de mundial renombre nos hemos ocupado en otras ocasiones, aunque nunca con la extensión que su importancia requería, ha sido premiado con el premio Nobel.

Cuando el nombre de un sábio llega á adquirir el relieve y brillo que ha alcanzado el de Cajal, merced á su indiscutible mérito y á pesar de su excesiva modestia, es impropcedente hacer ponderaciones de su valer.

Por eso nos limitamos á felicitar al sábio médico que con toda justicia ha alcanzado el honrosísimo premio Nobel, concedido sólo á una eminencia científica; y á felicitar á Nabarra que al largo capítulo de sus hombres célebres puede agregar el glorioso del Dr. Don Santiago Ramón y Cajal,



AMA EUSKERARI

Euskal-erriko semiak orain arkitzen gaituzu ornai,
Ama euskara zuri saitutzen danok egiñikan anai;
biyotz barrendik zorrotz esanaz gure gana datorren nai ganden lekuban bizitutzeko etsairik ezdegula nai.

Ama euskara Euskal-erriyan etzarade ez galduko, lenago dira itsasoa ta ibai danak legortuko; ete mendiyán diran arkaitzak apurta edo austuko, aldamenetik zure semiak zaitutelako saítuko.

Ama euskara egon zindezke bildurrikan gabetandik, mundu onetan ezdezulako lurperatuko zaitunik; Euskal-erriyan aurrera baldin jotzen bada gizonik, eta mendiyán leno bezela gurezat lizar makillik.

Itzkuntz ederra baziko ser Jaunak naiduben artian, aldamenetik ibilli arren etsayak galdu nayian; zeñiek burntu jarri ezkeru besti abechen mendian, jazer negarrak liraken bada! jo! Euskal-erri maitian.

Lore tartian oso gozoro beti bizituko zera, biyotzetikan eziñ geyago maite zaitugum euskera; etsai gaistuai erakutziaz enskaldunaren bandera joju, egiñaz atozto bada nere aurreko aldera!

Ama euskara naiz atsetarrak egiñ arren alegiña, zuri nondikan edo andikan emango dizuten miña; oyen indarrak utsa dituzu ezdira guretzat diña, laister lirake menderatuak baldin aziko bagiña.

Ama euskara ezda itzkuntz zuk ainbat dunik iraungo, beste guziyak galduko dira mundu onetan lenago; zauden lekutik ikusi biar zaituzte askoz gorago, euskaldunari pozaz esanaz joraindikan emen nago!

Paragabeko itzkuntz alaya Ama euskera maitia, beti zurekin bizituko da Euskal-erriko jendia: ohikitandikan datorkigu ta mintzatutzeko fedia, au da munduan gure artian galduko ezdan legia.

CAYETANO S. IRURE.

Los baskos en México

Los diarios de México, traen detalladas reseñas del banquete organizado por la colonia baska de aquella capital para celebrar la inauguración del edificio del Centro Basko, situado en el segundo callejón de Santa Clara, número 9, y en honor de los socios orfeonistas de dicho centro.

Al banquete asistieron muy distinguidas y numerosas personas de dicha colonia y otras que con ésta simpatizan, pasando de 350 el número de comensales.

El local que ocupa el Centro es muy grande y dispone de muchos y amplios departamentos, estando todos ellos perfectamente acondicionados. Desde el patio del edificio hasta el departamento menos importante, descollaba un adorno de mucho gusto.

En el patio estaba simbolizado el tradicional Arbol de Gernika, rodeado de trofeos.

Antes de comenzar el banquete, el Orfeón Basko cantó el «Gernikako Arbola» y «Boga, boga», que fueron recibidos con aplausos nutridos y entusiásticas aclamaciones.

A la una de la tarde comenzó el banquete.

El doble sexteto que dirigen los maestros don Rafael Gascón y don Julián Martínez Villar comenzó á tocar escogidas piezas. En el patio tocaba la Banda del 14 Regimiento.

La alegría y cordialidad entre los comensales fueron perfectas, admirables.

Terminado el banquete, el presidente del Círculo, señor don Andrés de Eizaguirre, pronunció un discurso con elocuente palabra, y todos los concurrentes contestaron entonando entusiastamente el «Guernikako Arbola», demostrando así el espíritu que informaba la reunión.

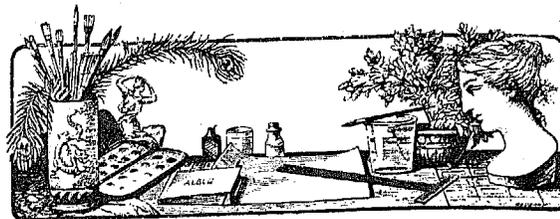
Levantados de la mesa los comensales, siguió la animación hasta llegar á lo indescribible, cantándose trozos regionales y bailándose típicas danzas.

Como nota curiosa y simpática del carácter baskongado se improvisó un concurso de «bersolaris» ó «neurtzalaris», en el que los señores don Juan Berrilló, de Zuberoa y don Epifanio Iriarte y Oria, gipuzkoano, derrocharon ingeniosa inspiración sobre temas patrióticos, resultando en todos ellos un plausible espíritu de confraternidad.

El señor Alonso Urbarri, dedicó á esta agradabilísima fiesta, que ha dejado los más deliciosos recuerdos en todos los que á ella asistieron, la siguiente composición poética:

En fraternal banquete aquí reunidas
vi ayer á siete históricas regiones
que allende el mar conservan dos naciones
por inrompibles vínculos unidas.

En un estrecho abrazo confundidas
con México las ví, y á sus canciones
yo palpitar sentí los corazones
de tres hermanas por igual queridas.



Nueva ópera baskongada

“ICIAR”

Ante personas inteligentes para el objeto, se ha verificado en los salones del lindo hotel que la señora viuda de Otermin posee en el Paseo de la Concha, en San Sebastian, la audición al piano, de la nueva ópera baskongada «Iciar», de la que son autores los señores Oñate y Gorostidi.

La obra fué escuchada con verdadera atención, mereciendo en los finales juicios muy favorables de los oyentes.

Se trata de una música muy agradable, inspirada en los cantos populares baskongados, de originalidad en los giros y en las frases.

Con respecto á los números más salientes, según la opinión de los oyentes, podemos adelantar los siguientes datos:

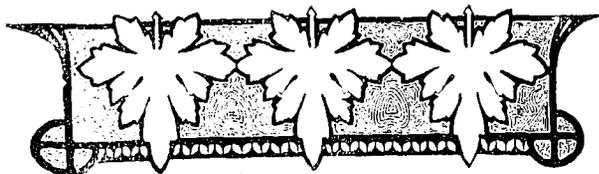
«La introducción del primer acto, uno de los mejores números, sino el mejor acaso, en la cual se recogen, iniciándolos, todos los motivos que en dicho primer acto se desarrollan: la romanza de barítono, que fué muy bien cantada por el señor Villabella; el dúo de barítono y bajo, (señores Villabella y Rodrigo); un bonito y sentido canto religioso y el himno con que el acto termina.

En el segundo acto, además de la introducción quizás no tan excelente como la del primer acto, pero buena, de todos modos, un terceto de tiple, barítono y bajo; un canto religioso y el himno final.

Toda, absolutamente toda la música de la obra es buena, pero esto no quita para que existan en ella números salientes, y son los que se indican.

El señor Oñate recibió calurosas felicitaciones y escuchó grandes y merecidos elogios, pues todos los oyentes convinieron en que se trata de una buena obra, muy bien entendida y acabada, aún cuando la audición referida no fué hecha en las condiciones necesarias para poder apreciarla en todo su mérito.

En vista de ello, se convino en celebrar más adelante una segunda audición con el cuarteto completo de tiple, tenor, barítono y bajo; la cual audición tendrá ya los honores de un ante-estreno y nos servirá para formar un verdadero juicio de la obra que, lo repetimos con verdadera satisfacción, tan excelente, tan buenísima impresión nos ha producido.»



Nabarra pintoresca

EN SANTESTEBAN

Recuerdo y recordaré siempre, que el año pasado visité Santesteban y que pasé en aquella pintoresca villa una tarde deliciosa.

No olvidaré nunca que allí, en aquel paisaje conocí al insigne Larregla, al gran compositor y eminente pianista que en plena juventud y con la fuerza única, pero enorme, de su arte, ha sabido abrirse las puertas de la Academia.

Tenía grandísimos deseos de volver á Santesteban, quería saborear las bellezas que en día memorable se presentaron á mi vista como el chispazo de un rayo y volví á aquella villa ideal, dispuesto el ánimo á no hacer otra cosa que expansionarme en medio de aquella belleza.

¡Es tan saludable vivir en los valles y en los montes con solo cuatro ó cinco amigos; no leer ni escribir más que lo que se lee en la Naturaleza y se escribe en el cerebro, que bien puedo asegurar que los días que he pasado en el corazón de nuestras montañas han sido para mí de provechosa enseñanza y de saludable descanso.

Llegué á Santesteban á la caída de la tarde.

El valle de Bertizarana sonreía acariciado por los postreros rayos del sol, y tan tranquilo estaba todo, tan grande era y tan intenso el profundo reposo de valles, caseríos y montañas, que se oía constantemente el melancólico rumor del río que se rompía en los peñascales musgosos y serpenteaba por el preciosísimo valle.

Aquella hermosa rinconada donde se levanta Santesteban, aquella rinconada poética que parece terminar en el soberbio picacho de Mendaur, gigantesco vigía que cuando quiere ocultarse á los ojos de los hombres llama á las nubes y se envuelve en ellas, me pareció más bella que la primera vez que recibió mi visita. Tentado estuve á pensar que advertida de la llegada de un forastero la perla de la montaña, habíase ataviado con todas las grandiosas bellezas de que dispone.

Los últimos rayos del sol, que son los más bellos y los más poéticos, caían sobre la pintoresca villa como lluvia luminosa; los picachos recortaban en línea irregular y oscura el horizonte encendido en rojos arreboles al lado del sol por donde agoniza la luz y de un immaculado azul purísimo por donde avanzan las tinieblas; los robles, y las hayas y los castaños, espesa cabellera de los montes, y las bordas desparramadas en las faldas de las eminencias destacabanse á la postrera claridad del día. Como artístico bajo relieve la punta de Inzakardi seguía inmutable determinando la formación del Bidasoa que nace grande como el lugar en donde nace; y de la lejana ermita llegaban hasta mi oído los lamentos de la lengua de metal que manda rezar el Angelus...

Parecía como que las musas se habían reunido en aquel lugar y en aquel momento para entonar el himno de la paz.

Bendita sea esa paz que sólo puede encontrarse en el corazón de la montaña que late con latidos de sana, de robusta virilidad, corazón que no ha claudicado, corazón que no ha sufrido la influencia contaminadora de la decrepitud y de la degeneración.

GARCILASO.

Pamplona, 1906.



HACIA CASA

Después de pasar buena parte de la mañana en el mercado, discutiendo, ponderando y alabando su mercancía, la *echeko-andre* torna á su *baserri* montada en el paciente *astocho* pequeño, peludo y feo, pero fuerte y docil por regla general.

Este diario paseo al mercado, á pie á la ida y montada á la vuelta, no es más que un accidente en su vida de casera, pues antes de amanecer sale del caserío y retorna ligera para preparar la comida de la familia y atender á sus múltiples obligaciones.

¡A cuántos problemas habrá encontrado solución cabalgando por la solitaria carretera!



EUSKAL-ECHEA

El estado de las obras.—La marcha de la Sociedad.—Entrevista con un miembro de la Comisión

Ayer interrogamos á un miembro de la Comisión de la Euskal-Echea, sobre la marcha de esta Sociedad. Para hacer más intellegible y precisa nuestra entrevista, transcribimos el interrogatorio.

P. Cómo van las obras del Llavallol?

R. Bien. La casa dirección de la Sección varones, que es un hermoso y amplio caserío hállase techado, y se está revocando, lo mismo que los pabellones que se han edificado paralelos á la misma. En la sección niñas están adelantados los tres pabellones en construcción; y trazado y en vías de edificación el asilo para ancianos.

P. ¿Podían habilitarse con lo que se está construyendo los colegios y asilos proyectados?

R. Seguramente. Los edificios indicados representan una superficie de 1280 metros con una capacidad cúbica de 6 á 7000 metros, casi un pueblo.

P. ¿Para qué pupilage se estima esa superficie?

R. Sin contar los educandos externos, se podrán alojar cómodamente alrededor de 140 niños (70 niños y 70 niñas) y de 20 á 30 entre ancianos y ancianas.

P. Todos los pabellones son donados?

R. Sí.

P. ¿Se pueden saber los nombres?

R. En memoria del R. R. Francisco Laphitz, uno, y en el del Sr. Martín de Alzaga otro, donados por un socio que escusa su nombre. Otros dos en memoria de D. Francisco Pradere y D. Ezequiel Leguina, por sus respectivas esposas, y los otros dos, por las familias de Bercetche y Alchourron en memoria también de sus padres.

P. Y estos Colegios y Asilos están comprendidos en un sólo plano? esto es, van divididos entre sí?

R. Van separados. Las secciones de varones, de la de las niñas, y la de ancianos y ancianas con respecto á aquellas, estarán todas de sus respectivos marcos ó cercos, completamente aislados.

P. Los alumnos serán de pago ó gratuitos?

R. La Euskal-Echea tiene ya reglamentado esto. Para los efectos de la dirección y educandos todos serán de pago; allí no habrá ricos ni pobres; todos serán iguales; porque en rigor entre nosotros la cuestión de pobreza y riqueza es un mero accidente—generalmente de circunstancias: tal como el fallecimiento de un hombre joven, dejando niños huérfanos, ó algún accidente de enfermedad, invalidez, etc., que la presunta riqueza la transforma en pobreza. Para que la caridad sea verdad, y eleve y no humille, determina el reglamento que los niños pobres y huérfanos que admitan sean becados por la Sociedad; y que esta condición de socorridos y becados solo figure en los libros de la administración interna de la Sociedad.

P. Se persiste en la idea de que los Colegios sean de instrucción y trabajo?

R. Sí;—porqué solo por ese medio pueden garantizarse los beneficios de la instrucción para nuestra juventud; porque aquí es mucho más fácil instruirse que adquirir la disciplina y los hábitos del trabajo; y además, porque la instrucción sin esos auxiliares (que dicho sea de paso; solo se adquieren en la infancia) desgraciadamente no resuelve el problema de la educación en la juventud, cuya independencia y porvenir están mucho más (en este país) en las labores y empresas del campo, que en la dependencia de las oficinas públicas.

P. Está resuelto lo de la dirección de las escuelas?

R. En lo que hace á la de las niñas sí. Las Hermanas de Anglet que á su buena fama en Europa, reúnen en su abono la prueba realizada este año en el Colegio de la Euskal-Echea, serán las encargadas. En cuanto á los varones estamos en tramitación con una congregación religiosa, que también á su fama reúne la de ser compuesta de baskongados, que palpitan nuestra propia vida, y conocen á fondo con las peculiaridades de nuestra manera de ser, nuestras necesidades para anar los sentimientos de afinidad, que entrañan la fuerza de toda la colectividad.

P. No cree V. que ese carácter religioso de sus escuelas reste fuerzas á la Sociedad?

R. No lo creo, ni concibo;—porqué el basko es religioso por abolengo y, como son todos los pueblos montañoses educados en contacto inmediato de la naturaleza; y además, el basko es demasiado inteligente y práctico para rechazar las garantías morales que esta educación religiosa ofrece á la juventud.

Además, hoy por hoy, ninguna Sociedad podría cargar con la responsabilidad de dirigir un establecimiento educacional de sus condiciones, con otros elementos que los religiosos. No seguramente porque no haya seglares inteligentes y capaces de dirigirlos, sino, porque su organización requeriría tiempo, dedicación y medios que no se podrían exigir á ninguna Comisión, de personas que tienen atenciones propias.

P. ¿Cuándo cree V. que podrán inauzurarse estas escuelas?

R. Cree la Comisión que á principios de Marzo próximo.

P. Va á continuar el Colegio de Niñas de la calle Humberto?

R. Sí. Dada la aceptación que ha merecido, los resultados que se vienen alcanzando y la especial atención que le viene prestando la Comisión de Señoras.

Hay fundados motivos para esperar que este colegio alcanzará gran desarrollo y será la columna expositiva del espíritu educacional baskongado, y social de la Euskal-Echea.

P. Y de recursos cómo anda la Sociedad? Han correspondido las circulares que se han repartido?

R. De recursos bien; porque no contratamos sino obras que podemos pagar; y, porque la Comisión de Señoras continúa atendiendo generosamente con sus colectas la asistencia domiciliar de los pobres ya bastante extensa. En lo que concierne al resultado de las circulares bastante reducido en número, aunque importante en valor, puesto que estas pocas contestaciones importan algunos miles de pesos. Y digo reducido, porque el anhelo es, que la Euskal-Echea como indica su nombre, y exigen sus propósitos, sea la sociedad común, de todas las que pertenecen á la familia baskongada.

Y todavía, los adherentes, entre accionistas, donantes, y suscriptores apenas alcanzarán á mil, número aunque al parecer crecido, diminuto, en relación al núcleo social baskongado. La dificultad está en lo de siempre, en la costumbre de que para suscribir hay que ver al candidato personalmente, y en que la Comisión Directiva es un tanto, por no decir muy esquiva para andar solicitando lo que se puede mandar á la Secretaria bajo sobre.

Concluimos nuestro interrogatorio preguntando: En cuanto estima la Euskal-Echea hoy su capital?

El interrogado no supo contestarnos, sino que entre donaciones y capital suscripto en acciones representaban alrededor de 180.000 \$; pero otro baskongado tan conocido aquí como en España por su baskismo y su fama y decidido carácter batallador de la causa, presente al interrogatorio, estimó este capital, dado el valor actual del terreno de Llavallol en cerca de 300.000 \$; pero agregaba, que necesitaba la Euskal-Echea para responder á la importancia de su representación y de su nombre alcanzara esa suma de 800.000 á un millón de pesos. Con esa suma, decía, podrá organizar la Euskal-Echea asilos é instituciones de enseñanza y trabajo modelos en Sud América, las que además de sellar dignamente el prestigio que se ha conquistado la familia baskongada en América, robustecería y difundiría de reflejo la noble reacción institucional de la región euskara, en momentos que por cierto se van haciendo solemnes. Y esta suma, por grande que parezca no lo es (continuaba) á poco que contribuyamos todos los baskos, que nos preciamos de nuestro abolengo.

Y concluyó con la sentencia popular antigua de «las obras son amores.»





La ración de la vaca lechera en estabulación

La alimentación de las vacas cuando se persigue el objeto de obtener leche abundante y rica en materias grasas durante la estabulación, exige el empleo de raciones bien combinadas. En muchas explotaciones agrícolas se limitan á distribuir los alimentos sin calcular suficientemente su empleo, de lo cual resulta que las vacas no dan la producción que podrían dar si fuesen sometidas á un régimen alimenticio bien entendido, y sucede además que el precio de la leche queda en desproporción evidente con los gastos hechos por el agricultor.

La ración de la vaca lechera debe contener una gran cantidad de agua; por esta razón es muy ventajosa hacer estrar en la alimentación alimentos semi-líquidos, y en general una alimentación rica en agua. Pero es claro que con dichos alimentos solo se obtendría leche poco rica en manteca, de donde la necesidad de elevar la relación nutritiva por la distribución de alimentos concentrados; harinas ricas, féculas y sobre todo las tortas, á excepción, empero, de las preparadas con colza y con lino, porque comunican mal sabor á la leche.

Vamos á dar á continuación algunos tipos de raciones calculadas para 1000 kilos de peso vivo, raciones compuestas de manera que puedan convenir en una granja de mediana importancia, donde pueda disponerse de los principales elementos de heno, paja, raíces, tubérculos, salvado, pulpas, heces de cebada, tortas, etc., de uso general en invierno.

A) Heno de prado 3 kilos; remolachas ó patatas 25 id.; paja 8, salvado 3; guisantes en remojo 1.

B) Heno de prado, 8 kilos; pulpas de material azucaradas ensiladas, 60; paja, 8; tortas de coprah, 2.

C) Heno de prado 5 kilos; pulpa de materias azucaradas 50; paja, 9; heces de materias sobrantes en la fabricación de la cerveza, 3; tortas de sésamo 5.

Estos tipos de ración no tienen nada de exclusivos; pueden ser modificados según las circunstancias, pero el agricultor debe cuidar de que estén basadas las substitutiones de alimentos en el valor respectivo de estos, de manera que se constituya siempre una ración equivalente, combinada según la riqueza en principios nutritivos y en agua, es decir, en consideración á los elementos que concurren para la producción de la leche. Convendrá siempre distribuir en cantidad suficiente alimentos groseros, paja ó heno, para echar lastre al estómago facilitando la operación de rumiar, y no se descuiden las bebidas, porque influyen mucho en la secreción de leche.

Las raíces (remolachas, nabos, zanahorias, rábanos), las patatas, los granos triturados, el salvado, las harinas de cebada y de centeno, contribuyen también al aumento de la producción del leche. La sal adicionada á la ración (se suministra en forma de masa que se deja al alcance de los animales, para que estos puedan lamerla á su gusto), excita el apetito y facilita la digestión.

En resumen, las raciones deben prepararse con toda reflexión para que sean provechosas al ganado y económicamente ventajosas para el ganadero.

ENRIQUE BLIN.

Papilla seca de salvado

En visita hecha el último verano á la estación experimental de Maine, el que esto escribe notó que las aves tenían un abastecimiento constante de salvado, que estaba colocado en una gran artesa que alimentaba una tolva colocada sobre ella, y tan pronto como las aves se comían

el salvado un nuevo abasto de él les llegaba de la tolva, siendo para ello necesario únicamente tener ésta constantemente abastecida, pudiendo llenarla una vez por semana ó en periodos más largos de tiempo. El administrador del departamento de aves dijo que usaban esta papilla seca en lugar de la ordinaria de salvado remojado y que creían reportar todo el beneficio que pudiera reportarles la mezcla de salvado remojado ordinario. Se les permitía comer á las aves toda la papilla seca que querían, y no cabe duda de que la consumían en grandes cantidades. Este sistema de darles salvado á las aves parece que es admirable, pues el salvado es rico en nitrógeno, justamente el elemento que las aves necesitan para contrabalancear el elemento que les suministra el maíz. La papilla es de consistencia tan ligera que nunca se puede temer que las gallinas coman más de lo que necesitan, circunstancia que le evita á la molleja el recargo de trabajo á que se ve sujeta cuando las aves de corral se alimentan nada más con granos secos. El grano dado en mucha abundancia siempre ocasiona dificultades antes del fin del invierno. La papilla de salvado disminuye mucho este peligro, porque siempre está en forma de que fácilmente accionen sobre ella los jugos digestivos.

Procúrese que el piso del gallinero tenga siempre una buena cama de paja limpia ó alguna otra clase de material propio para el caso.

No se debe tocar la manteca con las manos

En muchas de nuestras casas del campo la gente trabaja la manteca con las manos, cosa á la cual hacen objeción todos nuestros lectores científicos. En nuestros mejores establecimientos de cremería jamás se toca la manteca con las manos, porque se bate la crema y se vacía la leche desnatada de la mantquera; luego con un cucharón se pone la crema en el mantquero mecánico donde unos rodillos de madera la trabajan y la salan. La máquina hace también las bolas de manteca y luego con cucharones de madera se empaqueta en cubetas ó se empuja á los moldes que la cortan en paquetes de á libra, así es que las manos nunca la tocan. La objeción que se les hace á las manos para que no toquen la manteca es la de que del cuerpo humano siempre está transpirando humedad, y con la humedad se desprende el desecho del cuerpo, y así es que si la gente que come la manteca piensa en el asunto naturalmente debe hacer objeción en contra del procedimiento. Probablemente ese mismo manipuleo es capaz de agregar á la manteca alguna forma de vida vegetal que puede desarrollarse en la manteca. Es sumamente sencillo poder lavar la manteca en la hacienda y trabajarla sin que las manos la toquen. Puede sacarse la leche de la mantquera, echar agua en el aparato y darle dos ó tres vueltas para enjuagar la leche desnatada y luego tirar esta agua. La manteca puede salarse en la mantquera ó ponerse en la amantecadora para salarse. Una amantecadora de madera cuesta solamente unos cuantos pesos y puede durar indefinidamente. Con ella puede hacerse la manteca en unos dos ó tres minutos. De hecho todo lo que hay que hacer es pasar dos ó tres veces sobre la manteca el rodillo corrugado, y entonces puede guardarse en jarras ó en moldes de madera que contengan exactamente una libra. Aun para el uso en la misma casa de la hacienda, los consumidores se sentirán mucho mejor si saben que las manos humanas no han tocado para nada la manteca que están comiendo.

UNA CARTA

Señor director de LA BASKONIA:

Empiezan á llegarme por diferentes conductos ecos reveladores de la gran sorpresa con que han sido recibidas, las primeras y únicas manifestaciones mías apenas bosquejadas en la reproducción de los títulos *Las Aberraciones Ubañeras* y *Salute gou* en su revista de fechas 20 de Septiembre y del 10 de Octubre.

Entre los lamentos de casos concretos, me ha llegado uno, el primero: muy significativo, y que de consecuencias en cubiertas y calladas, van al fondo del verdadero negocio, lanzándolo al abismo, pues que como verán sus lectores, el mismo perjudicado afirma, que al comprar él esos, había un conjunto de cincuenta á sesenta ejemplares, todos en iguales condiciones y que seguramente, como él bien dice, habrán ocasionado otros tantos iguales (casos).

Cuenta el susodicho, cuyo nombre es muy respetable, que al poner al servicio varios toros, especiales por su costo; uno de pesos 8.000 ^{ml}, otro de algo menos, etc., etc., vió con sorpresa la inhabilidad para el servicio de la hacienda seleccionada al objeto. Llamó pagando á muy buen precio sus servicios á un veterinario ú hombre técnico; y con el diagnóstico de que aquello era inútil, se sacrificó al de ocho mil grullos, separando el cuero para recuerdo y destinando la carne al consumo del personal del establecimiento.

¡Cómo se rejalan esos jauchos!; dirá cualquier gallego al leer esto.

Bien; siguió el programa y allá va un segundo, al que se le extrajeron los atributos de su sexo, para que el recuerdo en vivo, tuviese su constancia más terminante.

Ignoro si la fiesta tuvo su repetición: lo verdadero es, que la lección fué dura y que el bolsillo debió quedar bien amargado.

Pero, ¿qué hubiera sucedido, si por falta de vigilancia, ello no es comprobado!

¿Qué? ¡puede pues que el perjuicio hubiera sido inmenso!

Frutos imaginarios, que nunca aparecen, madres inutilizadas en esa estación; y padre... ¿qué digo? Eunuocos reales, testigos de la realidad más espantosa!

El vendedor, el cabañero, sostendrá «que él prepara la mercadería como se la pagan, mejor los clientes» y seguiría á ignorarlo, en sus trece. El resultado final sería infalible; clientes perdidos, descrédito secreto, aunque á voces, que en poco tiempo, arruinan la empresa ó la descalifican. ¡Quién sabe, si aún en su obcecación creían seguir ser siendo sabios!

Excuso decirle, señor director, y buen mozo; que de estos casos concretos respondo con mi firma, (la de la rúbrica con firuletes).

Que ellos sirvan de escarmiento para los unos y para los otros.

Para los compradores, que midan sus alcances y se penetren de sus conveniencias.

Para los vendedores, que cambien el rumbo radicalmente. Que reflexionen y midan con buen criterio práctico, dónde están las verdaderas conveniencias del negocio, y que dirijan la nave á un rumbo fijo, y sin tribulaciones.

Las dudas y las incertidumbres irán aclarándose; pero la brújula actual está desmanada.

Mejor sería decir que no es ella la que yerra. Que son los pilotos, faltos de experiencia en las observaciones celestes; y que en la obscuridad de sus pobres conocimientos, van al acaso; al propio y ajeno estrellamiento, sobre las sombrías rocas de su pequeño entendimiento.

Estas, no son figuras de retórica, ajenas á mis conocimientos, son los resultados de un estudio serio, con un amor al oficio, imprescindible para salir airoso.

Al exponer mis juicios, no perjudico á nadie: á todos beneficio, si bien saben entenderlo. A los compradores, porque de ello pueden sus mejores beneficios.

En cuanto á los vendedores, á los llamados cabañeros, para que lo sean y realcen su misión al sitio elevado de donde nunca debe haber descensos.

Yo sé bien, que la forma de mis reconvencciones, no les puede ser agradable; que engolfados en sus vanidades, les duele sufrir humillaciones.

La letra con sangre entra.

No se curan los vejigones, los sobre-huesos y tantas prominencias, nacidas unas de causas accidentales, y otras por debilidad de conformaciones heredadas, sino á base de fuegos, de cantárida y cáusticos. Para extirpar más radicalmente se requieren las rayas, y las puntas candentes.

Que me disculpen entonces, en mérito á mi buena intención.

Aquí no existe un premio *Noebel* ni nada me pagan.

La lección es gratuita, para los pobres y para los ricos.

Los encumbrados recogerán de ella enormes beneficios.

¡Quién sabe si para el maestro, todo el resultado de tan buena lección, no redunde en ojerizas y en compensaciones invertidas!

Pues allá va, valga por lo que valiere; que un basko tambero, no por ser humilde ha de aceptar humillaciones y menosprecios, ni en su saber, ni en nada, en que se dude de sus aptitudes.

Al pan, pan, al vino, vino. ¡Qué no me vengan con tantos santos, cuando San Arrebaté, acaba con todos!

Su atento S. S. y demás.

EL BASKO TAMBERO.

Noviembre, 28 de 1906.

Chaera del Desengaño, Mar del Plata.

El algodonero arborecens

Esta planta industrial que fué muy cultivada en Persia é importada luego en las Canarias y Méjico, produce una fibra de excelente calidad clasificada entre las mejores que se sacan del algodonero.

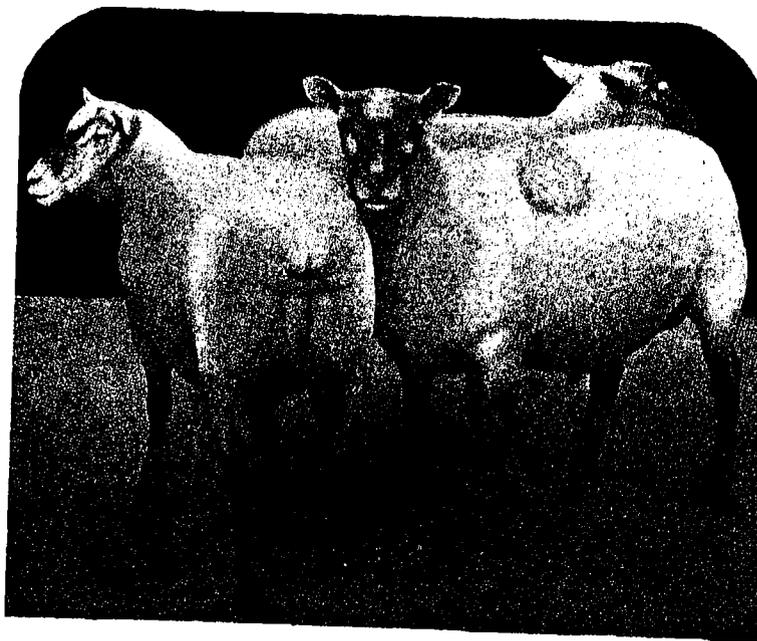
A propósito de ella nos escribe el profesor don Carlos Alberto Pacini, de Vélez Sársfield (Córdoba), dando cuenta de unos ensayos que verificó en varias quintas de aquella localidad, con muy buenos resultados y sin haber sido atacados por insecto alguno los plantíos.

El Sr. Pacini considera que esa especie de algodonero convendría cultivarla en las regiones cálidas del país.

Vitalidad del pólen

Sabido es que el pólen de las flores puede conservarse más ó menos tiempo en un frasco de vidrio, siempre que se le haya introducido bien seco y que el frasco permanezca herméticamente tapado.

Menos conocida es la duración de vitalidad del pólen, según las especies de plantas. El profesor Max Leichthín, director del jardín botánico de Baden-Baden, ha



Grupo de carneros premiados en los concursos generales en Paris, [1906.

efectuado una serie de experimentos al respecto, mediante los cuales se ha llegado á saber que el pólen de la flor de tomate puede guardarse seis meses; el de la vid, dos meses, y el del clavel, un mes y medio.

De la vulgarización de este sistema de conservación del pólen, se espera un medio de selección rápido y fácil, que consistirá en fecundar ciertas flores con un pólen en conserva, de superior calidad.

El queso de Chester.—Su elaboración

El queso llamado de Chester, tan estimado en todos los mercados, se elabora de la siguiente manera:

A la leche recién ordeñada de la mañana, que esté sin desnatar, y tenga una temperatura de 30 grados centígrados, se le mezcla la nata de la leche procedente del ordeño de la tarde anterior.

Se da color á la masa, que se echa en una tina de madera, con achiote, azafrán, cúrcuma ó caléndula, para que resulte el amarillo característico de este queso.

Añádase el cuajo, procurando que la temperatura de la masa esté entre 27 y 32 grados á fin de que el coágulo tarde en formarse una hora aproximadamente.

Obtenido el coágulo se divide y quebranta la masa con regularidad, durante unos veinticinco minutos, se tapa la tina y se deja en reposo otros quince minutos, se saca parte del suero y se divide y se desmenuza la cuajada por espacio de media hora. Sigue un reposo de treinta minutos, en cuyo tiempo se separa todo el suero, y entonces la cuajada se junta y cubre con una plancha llena de agujeros, sobre la cual se coloca un peso de unos quince kilogramos., si esa carga se considera bastante para hacer escurrir todo el suero.

En estas operaciones se trata de fabricar un queso de 27 kilogramos de peso, aproximadamente, que es la dimensión más corriente.

Después que la masa no escurre más suero, se desmenuza y se somete á otra presión mayor de cincuenta á sesenta kilogramos. Luego se polvorea con 2 ó 3 % de sal, se envuelve en un lienzo y se coloca en un molde de madera ó metal, con las paredes agujereadas. Entonces se prensa fuertemente y se facilita la salida del aire por medio de unas agujas de hierro, muy delgadas, que se introducen por los agujeros del molde.

Terminada esa prensada, la masa se saca y desmenuza de nuevo, volviendo á colocarla en otro lienzo y prensándola otra vez. Esa operación se repite varias veces, hasta que al fin se deja el queso durante tres ó cuatro días expuesto á una gran presión. Durante ese tiempo se voltea el queso dos ó tres veces, cambiando el lienzo y aumentando paulatinamente el peso, hasta elevarlo en la proporción de treinta kilogramos por cada kilogramo de queso.

Después de esas operaciones, se frota la superficie exterior del queso con sal molida, se envuelve en un paño y se coloca en una cuba de salmuera, donde se deja tres días, cuidando de darle vuelta cada veinticuatro horas. Colócase luego sobre unas tabletas, y por espacio de ocho días, se espolvorea diariamente con sal, y se vuelve dos veces al día. Cuando la costra, que así se forma, es bastante consistente, se introduce el queso durante unos instantes en agua caliente, se enjuga y transporta al almacén, donde todos los días se le da vuelta, hasta que esté bien seco. Luego, tres veces por semana en verano y dos en invierno; y, además, de cuando en cuando se frota con manteca fresca.

Los quesos del tamaño que se ha dicho tardan seis ú ocho meses para que su maduración sea perfecta, siempre que la temperatura oscile alrededor de los 15 grados.

El queso de Chester es de forma cilíndrica de 36 centímetros de diámetro y 27 de altura.

Su consistencia es firme y se parece á la de la cera. El gusto suave y ligeramente ácido, y se conserva sin sufrir alteración, durante mucho tiempo.

La fermentación y el color del vino

En general la materia colorante del vino se encuentra contenida en la película ú hollejo de la uva; exceptuándose el caso de las variedades de uva de jugo coloreado.

La materia colorante natural del vino interesa al vinicultor bajo dos puntos de vista: de su solubilidad y su oxidación.

Desde hace largo tiempo se ha observado que estas

materias colorantes son más solubles en el agua acidulada y en el agua alcoholizada que en el agua pura. El calor por su parte aumenta considerablemente esta solubilidad ó mejor dicho, activa la solución haciendo más rápida la difusión de esas substancias.

Las esperiencias han demostrado que los cuerpos que favorecen más la disolución del color del vino son: el ácido tártrico; el tanino y el ácido agálico y el alcohol. El azúcar retarda de un modo notable la disolución de dichas materias.

El tanino, el ácido agálico y el ácido tártrico ejercen además una acción química sobre la materia colorante, acción que se traduce en un cambio de tinte en el vino, observándose que el ácido tártrico aviva el color rojo y el tanino y el ácido agálico le transforman en violeta.

La oxidación (por aireación del mosto) desempeña un papel notable en la vinificación y por esto se observa que en contacto del aire y de la luz ciertas materias colorantes se insolubilizan y precipitan por una especie de resificación. A esta acción se debe la formación del depósito normal de los vinos á la vez que su tinte pasa del violeta, al rojo ladrillo y á veces al color de la película de cebolla.

Esta oxidación que se produce con una velocidad grande en contacto de las diastasas de ciertos mohos se manifiesta del mismo modo en las películas de las uvas.

De todo lo expuesto se deduce como conclusión práctica: que puede favorecerse la disolución de la materia colorante de la uva, acidulando la vendimia cuando esta no posee el grado de acidez necesario ó elevando la temperatura inicial del mosto.

Cette, 1006.

LUIS ARIZMENDI.

Agusanamiento

Durante los calores, ciertas clases de moscas pueden depositar sus huevos en las llagas de los animales; nacen larvas, (gusanos) que dan á veces lugar á accidentes inflamatorios más ó menos graves (Larvas de la *Lucilia sericata* en los corderos, de la *Lucilia macellaria* en los diferentes animales).

TRATAMIENTO.—*Profláctico*: Impedir el acercamiento de las moscas. (Véase *Moscas*). Tocar la piel de la periferia de las llagas con aceite de cade ó aceite empireumático Limpieza.

Curativo: Emplear el cresil (2 por 100), asa fétida (60 gramos disuelta en una copa de vinagre y dos copas de agua), decoctado de las hojas de nogal ó de tabaco; kerosene benzina, alcohol alcanforado. Desinfectando con creolina las heridas se evitará la formación de los gusanos.

La salazón de los forrajes

La sal que es el condimento por excelencia, favorece á la digestión de las sustancias albuminosas y de las grasas. Lo que se ha dicho de la sal en la alimentación del hombre, es igualmente verdadero por lo que respecta á los animales y uno de los buenos sistemas conocidos para administrar á esos la sal consiste en mezclarla á los forrajes, con lo que se logrará también preservarles de moho y de la otra alteración.

Al tiempo en que se vayan formando las haces de heno, ó al entrojarse á medida que se eleve el montón, se esparce la sal en polvo sobre el heno por medio de un tamiz, ó simplemente con la mano en proporción de un kilo, por 100 kilos de forraje aproximadamente. Aun seco, conserva siempre cierta humedad que se desprende cuando el calor va apoderándose del montón, y la fermentación se produce. Cuando esta es activa, el forraje se ennegrece, adquiere un sabor desagradable y puede llegar á avoriguarse, lo cual sucede inevitablemente cuando se tuvo tiempo lluvioso durante la siega. La sal corrige esta fermentación se disuelve, se reparte bien en la masa y asegura la mejor conservación del heno.

También con frecuencia se tiene ocasión de cosechar henos llenos de barro; averiados por la lluvia, y su uso acarrea enfermedades y aun epizootias. Más valdría con seguridad regalar para estiercol estos malos henos; pero es cosa á que muchos no saben decidirse, sobre todo en años de escasez. La sal servirá aquí para mucho si se esparce en la masa del modo indicado, cuidando, por única diferencia, de doblar la dosis, que será por consiguiente de dos kilos por 100 kilos de heno.

El campeonato uruguayo

El 11 del corriente se inaugurará en Montevideo un concurso de campeonato. La Sociedad Rural Argentina, accediendo á la solicitud de la Sociedad Rural Uruguaya, ha designado del seno de su comisión directiva los jurados que deben dictaminar en las diversas razas. Los jueces, señores Emilio Frers, Narciso P. Lozano, Juan Peterson, Carlos Güiraldes y Eduardo Acosta, partirán mañana por el vapor Londres que se inaugura en la travesía.

Además de los miembros que irán con carácter oficial por la importancia del certamen, han dispuesto concurrir

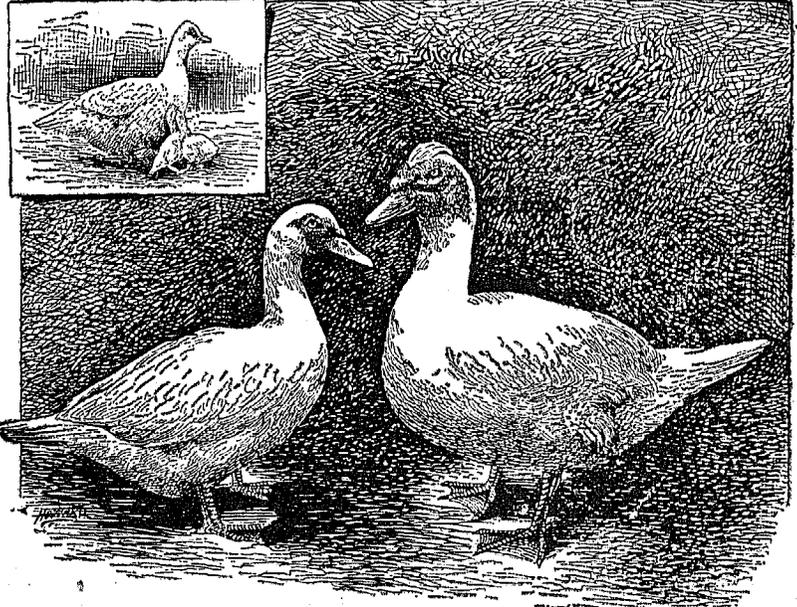
el presidente de la Sociedad Rural y numerosos miembros de la misma.

La industria del quebracho

Ha tenido lugar una importante reunión de casi todos los representantes de las fábricas de extracto de quebracho y exportación de rollizos, con el objeto de iniciar una acción conjunta ante los poderes públicos del país y en el extranjero á fin de despejar las trabas ó inconvenientes que se oponen á la libre concurrencia de esta importante producción del país.

Patos almizcleños

El pato almizcleño constituye una clase especial por sí mismo, pues que difiere muchísimo de las otras clases de patos. Por razón del olor á almizcle que se encuentra en su piel, se lo ha llamado pato almizcleño. Estas aves proceden de las regiones cálidas de la América del Sur en donde fueron domesticadas primeramente y son muy apreciadas. En la actualidad se procrean extensamente tanto en los Estados Unidos como en Europa, especialmente en Alemania. En su estado montaráz estos patos se asustan con mucha facilidad y vuelan á los árboles en donde permanecen por horas. Para patos, tienen la costumbre notabilísima de construir sus nidos algunas veces en los árboles, pero también con frecuencia los hacen en agujeros cercanos al agua. En muchas haciendas no los apetecen porque son muy pendencieros y buscan contienda contra las otras aves. Cuando se decide tenerlos es mejor confinarlos en corrales exclusivos para ellos y recortarles las alas. Hay dos variedades de patos almizcleños, los blancos y los de color. Los machos maduros pesan como diez libras y las hembras maduras como ocho. Presentamos aquí la ilustración de un par de patos almizcleños.



Mercado agrícola ganadero

Venta de haciendas

Los Sres. B. Alchourron y Hno, efectuaron los días pasados en Balcarce un remate-feria con el siguiente resultado:

Novillos gordos á 88 \$ id.; para invernada desde 69 á 52, novillitos á 44.50, vaquillonas de 55 á 40.50; vacas gordas á 83, id. carne gorda desde 56.50 á 51, id. al corte á 22, capones desde 11 \$ á 10.50, borregas á 7.90; ovejas de 9.40 á 6.10.

La producción de manteca.

Unión Argentina.....	13.000 kilos
Martona	1.200
Cooperativa (Scandia) ..	4.000
Progreso	3.000
Tandilera	2.500
Molino Oeste	900
Gandarenses	800
Delicia	500
Victoria	1.000
La Central	500
Otras fábricas	2.500
	29.900 kilos.

La producción no aumenta en la medida que era de esperar y aun acaso no llegará á lo que arroja la suma anterior pues nos faltan datos de algunas fábricas.

El precio sigue fijo á 1.10 kilo en plaza y continúa la baja en el exterior donde se cotiza de 114 á 118 che-lines quintal.

«La Unión Argentina (Lda)» ha elaborado durante el mes de Septiembre 5.212.826 litros de leche con un rendimiento de 170 600 litros de manteca, lo que da una producción media de 5.686 kilos diarios.

Informaciones

Nueva fábrica de manteca

La industria lechera cuenta desde ahora con un nuevo é importante exponente de su vitalidad y desarrollo.

La nueva fábrica de manteca instalada por los Sres. Luis Magnasco y Cia. en la calle San José 1659 de esta capital, viene á demostrar el éxito alcanzado por la iniciativa y actividad de esta casa que desde el año 1855 viene dedicándose á tan importante sección de la industria lechera como es la quesería, en la que han alcanzado indisputable superioridad.

Las numerosas relaciones que tienen adquiridas en su larga gestión industrial, ponen á los Sres. Luis Magnasco y Cia, en condiciones ventajosas para la explotación de la nueva fábrica «Modelo», pues tienen asegurada la adquisición de la materia prima en épocas de escasez, y cuentan además con maquinaria perfecta para dar el máximo de rendimiento. Dos condiciones esenciales que garantizan el brillante éxito que ha de obtener la nueva fábrica.

Sociedad Rural

Desde ya ha comenzado la Comisión Directiva de esta institución á tratar de los programas de la próxima exposición feria.

Venta de campos

Se ha vendido un campo en Santa Fé, departamento de San Cristóbal, á 6 cuadras al Oeste de la estación Independencia, con una extensión de 5.624 hectáreas, 67 áreas, á razón de \$ 18 la hectárea. Total \$ 101.246.05.

NOTAS LOCALES

Laurak Bat.—Para los primeros días del entrante mes de Diciembre organiza la Comisión de fiestas de esta sociedad una velada, en la que como siempre, no faltarán algunos números interesantes.

—La Comisión directiva ha editado en un folleto la conferencia que se dió en la última fiesta para distribuirlo entre los socios.

Indemnización de perjuicios.—El Sr. José G. Querejeta, se ha presentado ante el juez federal doctor Urdinarrain para demandar á la empresa del ferrocarril del Sud, por indemnización de daños y perjuicios.

Manifiesta el actor que, debido á que la nombrada empresa tiene en completo abandono la tranquera del paso á nivel situado á la altura del kilómetro 349, diez animales finos de su propiedad pasaron á la vía, y fueron muertos por un tren de pasajeros.

Banquete.—La respetable casa comercial Mignauy y Cia. conforme á la costumbre que tiene establecida desde hace muchos años, celebró el 1º del corriente un banquete muy concurrido, en el que tomaron parte los empleados de la casa y numerosos invitados.

Resultó una interesante y significativa reunión.

Enlace.—Para el 16 del corriente se ha fijado la fecha del enlace, en el templo de la Concepción, del Sr. Mario Gorostarzu con la señorita Isolina M. Sanders.

Exámenes de idioma basko.—Los alumnos de la cátedra de idioma euskera que dicta el profesor Pedro M. de Otaño, en la Escuela Superior de Comercio de la Nación—Moreno 1157—acudirán á examen de la materia el día 17 del corriente, á las 8 p. m.

La mesa examinadora será compuesta por los siguientes caballeros, especialmente nombrados: Dr. Jorge A. Echalde, doctor Daniel de Lizarralde, D. José R. de Uriarte, don Nemesio de Olariaga y don Juan S. Jaca.

Fallecimientos.—Ha dejado de existir en Santiago (Chile) nuestro constante suscriptor y apreciado amigo D. Benito Gardiazábal y Alzaga.

El Sr. Gardiazábal que con su constante trabajo alcanzó una posición desahogada, supo captarse las simpatías de todos los que tuvieron oportunidad de tratarle, siendo apreciadísimos tanto en Santiago de Chile, donde residía, como en Algorta, de donde era natural.

Acompañamos en el sentimiento á toda su distinguida familia y en especial á su hijo D. Pablo por la irreparable pérdida que han sufrido.

—En el Salto (Bs. A.), ha fallecido después de una corta enfermedad D. Bernardo Duhalde, persona muy apreciada en la citada localidad.

—En esta ciudad:

Julián Espelosiñ, Mariano O. de Echeveres.

—En 25 de Mayo, donde se hallaba establecido, ha fallecido repentinamente el Sr. José Legarra, á los 67 años de edad, precisamente cuando pensaba efectuar un viaje de recreo por Euskaria su país de origen al que conservó siempre entrañable afecto.

Jayotza.—Con toda felicidad ha dado á luz un hermoso niño la señora esposa de nuestro estimado amigo D. Francisco de Albizu.

Pasajeros.—Han llegado de Europa.

J. C. Arteaga y señora, Dr. José F. Azarola y señora, José Bergara y familia, Antonio Arostegui y familia.

† **Simon Saint Marie.**—Hemos sido tristemente sorprendidos con la muerte trágica de este buen euskalduna.

Nadie se habrá olvidado, por lo menos aquellos que recuerdan los buenos tiempos de la Plaza Euskara, cuando actuaban en el histórico frontón los célebres jugadores de pelota: Paisandú, Arrizala, Carricaluce, Tiburcio, Bautista,

Pedrito Diharce, Azpeitia etc. etc. y que era precisamente la época en que nuestro deporte basko, estaba en su apogeo, no solo por la caballerosidad y competencia de los que jugaban, sino por que todavía no se conocía el odioso *tongo*, que más tarde dió al traste con la diversión más viril y sana de todas las conocidas: incluso el imperante *foot-ball* de hoy.

Pues bien, en aquellas inolvidables épocas, hacia de contador de tantos en los partidos, el honrado y simpático Saint Marie, cuyas resoluciones no suscitaban disensiones de ninguna clase.

Más tarde, fué suplantado por un contador automático, pero nuestro erritarra no por eso dejaba de concurrir á la Plaza, pues á la par de otros verdaderos aficionados de pura cepa, gozaba con los quites, boleas, reverses, saques de Paisandú, Bautista ó Tiburcio.

Cuando vino aquella época desastrosa para nuestro noble juego, en que no primaba más que el interés por el dinero que atravesaba en las apuestas, Saint Marie se retiró por completo, siguiéndole muchísimos paisanos, que no podían contemplar aquel espectáculo denigrante para nuestras costumbres.

Muere á una edad avanzada, querido y respetado por todos los que lo trataron y haciéndonos intérpretes del sentimiento que causa su desaparición en sus antiguos amigos, enviamos desde estas columnas el más sentido pésame á su atribulada familia.

Misión en basko.—Anoche dió comienzo en la iglesia de San Juan la misión que todos los años se predica para los baskos. Numerosas familias de nuestra colectividad hicieron acto de presencia en el mencionado templo y es de presumir que los restantes actos religiosos se verán muy concurridos.

Las distribuciones tienen lugar todos los días á las 7 1/2 p. m. y están á cargo de los R.R. PP. Eugenio, Arrambide, Echeagaray Salaberri. La misión terminará el 18 del corriente con una peregrinación al Santuario de Lujan.

En el aviso que se ha fijado en el cancel de la iglesia de San Juan, nos ha llamado la atención la clasificación que se hace de baskos, de idioma español y de idioma francés. Esta manera de definir nuestro idioma es absurda; pues los baskos no tenemos otro idioma que el *euskera*, ni hay entre nosotros líneas divisorias de fronteras: todos pertenecemos á una misma familia, á una misma nación.

Precisamente el año pasado publicamos con gusto el siguiente párrafo de uno de los predicadores:

«Ezta kit nork eta mundik sortuduteu eskualdunak batzuk prantzesak eta bertze batzuek espaiolak gerala; neri prantzesa ala espaiola naizen galdetzentiatenean, esatendet-ara adishkidéa, ni eskualduna naiz burutik oietarraño, eta eskualduna bakarrrik emen ta baztar guztietan.»

¡Ojo con los cuenteros!—Las denuncias que hemos recibido, nos obligan á prevenir nuevamente á nuestros paisanos, que con el pretexto de una *Guía Euskalduna* anda solicitando avisos alguien que por no tener nada, carece hasta de domicilio.

Por personas que han venido á informarse á esta redacción sabemos que el tal pajarraco ha dado la dirección de Venezuela 834, en el cual nadie le conoce para nada.

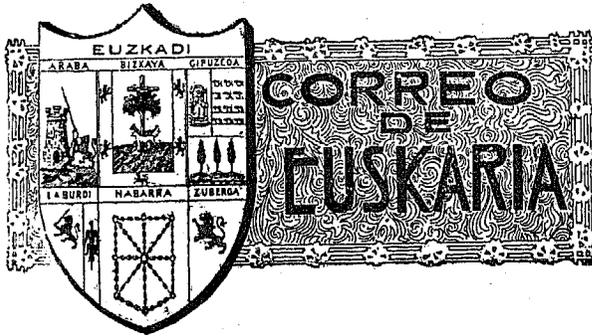
De regreso. Hallase de vuelta, de su viaje de recreo á Europa el Cura párroco de Magdalena, Sr. Nicasio de Cortabarría.

—Han llegado procedentes de Bermeo los Sres. Telesforo Rica, Justo Astuy y Francisco Torrontegui, los cuales han observado con pena la metamorfosis de algunas costumbres sanas y peculiares de aquel histórico pueblo, que hasta hace pocos años, (cuando aun no había vertido su germen el caciquismo político) conservaba su caracter euskaldun en toda la integridad.

—Aunque no muy mejorado de salud, ha regresado también el Sr. Juan José García Velloso, acompañado de su apreciable familia.

Sus contemporáneos y la prensa le dispensaron un cariñoso recibimiento, y viene enamorado de los preciosos paisajes de la tierra euskara. La última temporada la pasó en las inmediaciones de San Sebastián, cuyo clima le resultaba favorable para sus dolencias.

Bien venido, y pronto restablecimiento deseamos á nuestro viejo amigo.



ALABA

FALLECIMIENTO.—Ha dejado de existir en Vitoria el Director de la cárcel de dicha ciudad D. Esteban Sáez.

INCENDIO.—Comunicando Bóveda, Ayuntamiento de Villediego, que, un violento incendio declarado en una fábrica de aserrar maderas dejó totalmente reducida a cenizas.

Dada la voracidad del igneo elemento fueron estériles los esfuerzos realizados para su extinción.

EN VILLARREAL.—Se ha incendiado un monte quedando destruidas 150 hectáreas de terreno y varios árboles.

LA COSECHA DE VINO.—En muchos pueblos de la Rioja Alabesa, ha dado comienzo la vendimia.

Por cierto parece que es verdaderamente triste ver que este año casi es nula la cosecha.

Basta decir que ha habido años en los cuales la cosecha fué de 100 y 110.000 cántaros de vino; no pasará este año de 16.000.

EN SALVATIERRA.—Se ha celebrado una feria con grandísima animación.

Asistieron entre otros numerosos tratantes nabarros.

GIPUZKOA

CLINICA OPERATORIA.—Ha tenido lugar en San Sebastián la inauguración oficial de la clínica operatoria, establecida en Ategorrieta por cinco médicos de la ciudad donostiarra.

Consta dicha clínica de 19 habitaciones de 1ª, 2ª y 3ª clase; una gran sala de operaciones de menor importancia, una tercera sala para operaciones de especialidades, capilla y comedor.

ACADEMIA DE COCINA.—Igualmente que en años anteriores, el conocido repostero donostiarra Sr. Ibarguren ha abierto en San Sebastián su academia de cocina para la enseñanza práctica del arte de guisar.

La academia está instalada en el palacio de Bellas Artes, donde las señoritas y humildes sirvientas tienen ocasión de aprender las diversas maneras de condimentar la comida, arte que, comprenderán nuestros lectores, es de una utilidad indiscutible.

FALLECIMIENTOS.—Han dejado de existir en San Sebastián:

Miguel Zugasti y Zufria, Francisca Iribarri de Olano, Josefa Aristimuño y Sansinenea, Felisa Romero y Yarza; Joaquín Urrestarazu y Landazabal.

José Manuel Zubeldia y Bereciartua, Engracia Ariz e Irigoyen, María Teresa Odriozola.

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

EN EIBAR.—El año pasado no había en Eibar establecimiento alguno de baños. En cambio este año la Corporación municipal ha implantado uno que reúne condiciones muy aceptables; en cuyo establecimiento durante el pasado mes, se han suministrado al público 671 duchas, y baños fríos, y 95 calientes, habiendo ascendido la recaudación obtenida a la cantidad de pesetas 203.60.

LECHE DESNATADA.—Dicen de San Sebastián. «Se vé con satisfacción que nuestros caseros van acostumbrándose al empleo de la leche desnatada para la alimentación de los terneros. De esta manera la venta de leche no perjudicará a la cría del ganado, y el agricultor obtendrá mayores beneficios de su explotación».

CONCIERTOS.—La Sociedad Económica Baskongada de San Sebastián, tiene casi ultimado compromiso con notables artistas extranjeros, para dar algunos conciertos durante la temporada de invierno.

Es casi seguro que la serie de conciertos comenzará del 15 al 20 del mes de Noviembre.

AUTORIZACIÓN.—Ha sido autorizado don Florentino Arsuaga, vecino de Azpettia, dueño del molino «Orendain» y de un anejo, el aprovechamiento del río Regil, para sustituir las alzas móviles de 0.40 metros de altura, que desde hace once años disfruta en su aprovechamiento, por obra de fábrica permanente que se elevará esos 0.40 metros sobre la presa en que descansan las alzas móviles.

PUERTO DE PASAJES.—El movimiento habido en el puerto, en los ocho meses del actual ejercicio hasta fin de Agosto último, ha sido de 278.376 toneladas contra 238.519 id. en igual período de 1905 ó sean 39.857 id. más que en el ejercicio anterior.

Comparado el movimiento de importación y exportación resulta:

En 1906 importación 126.792 toneladas. En 1905 id. 130 142 id, ó sean de importación menos 3 350 toneladas.

Exportación 151 584 toneladas. Idem 108 377, ó sean exportación más 43 207 toneladas.

La importación ha sufrido una disminución de 3 350 toneladas, motivada por el menor tráfico de cereales; y el aumento de 43 207 toneladas, que se observa en la exportación, proviene de la mayor exportación de minerales.

Los productos obtenidos en el puerto de Pasajes son ya conocidos de nuestros lectores.

EL FIN DEL VERANO.—Escriben de San Sebastián que la temporada toca ya á su fin.

Poco á poco los veraneantes se van á sus respectivas poblaciones.

—Los trenes salen de allí completamente abarrotados de viajeros.

—El Gran Casino ha terminado sus conciertos á fin del mes pasado, y la banda municipal los suspenderá en cuanto comience el mal tiempo.

—De la playa han desaparecido la mayor parte de las casetas.

EN PLACENCIA.—Ha sido pasto de las llamas el caserío denominado «Arzabaleta».

BIDANIA.—Ha tenido lugar en esta Universidad, conforme estaba anunciado, la exposición de ganado vacuno del país con inusitada concurrencia de los pueblos limítrofes Goyaz, Beizama, Regil, Albistur y del mencionado punto.

NABARRA

TUDELA.—El Colegio de Abogados de esta población está haciendo gestiones para que se reponga la categoría que antes tenía el Juzgado de primera instancia de dicha localidad.

EN OTBIZA.—Sin incidente alguno desagradable y con muchísima alegría se han celebrado las fiestas que en honor de San Miguel dedica anualmente aquella villa.

El 29 por la noche se quemó una bonita colección de fuegos artificiales del señor Oroquieta, que gustaron muchísimo.

La banda de música de Estella que, dirige don José Penilla ejecutó con toda maestría escogidas piezas de su repertorio, atrayendo numeroso público, particularmente por las noches.

Muy numerosa ha sido la concurrencia de forasteros.

DE SANGÜESA.—Escriben que han tomado actividad los trabajos en el monte Irati.

Por otra parte, los ingenieros camineros á quienes la sociedad confió los estudios del tranvía Pamplona—Aoiz—Sangüesa, se hallan en la carretera planeando la vía y obras.

Los pueblos de Lumbier y Sangüesa, los más importantes de la región cruzada por esta vía, ven con mucho agrado obra tan importante, principal elemento de vida que dará actividad á aquella importante región navarra.

EN ECHARRI-ARANAZ.—Se han verificado con gran lucimiento las fiestas del Rosario.

Las ceremonias religiosas se celebraron á gran orquesta. Las fiestas profanas fueron para todos los gustos.

El partido de pelota que jugaron Larrea, Sarasa y el Rubio de Alsasua, contra Aguirre y hermanos Melcharrri, gustó mucho por lo bien que se pelearon, saliendo por fin vencedores los últimos.

Los bailes públicos y de sociedad muy concurridos.

Por las noches se quemaron vistosas colecciones de fuegos artificiales.

Se verificó también una apuesta que consistía en transportar desde una distancia de tres kilómetros 60 kilos de peso, habiéndolo conseguido un joven habitante de Echarrri-Aranaz.

La riña de carneros dió bastante juego.

El mercado de ganado vacuno, como el de cerda, algo decaído.

En resumen, las fiestas parece que resultaron brillantes, siendo sus organizadores muy felicitados.

PROYECTO DE TRANVÍA.—Los ingenieros señores Múgica y Arellano están realizando, sobre el terreno, los estudios para formar el proyecto del tranvía eléctrico de Pamplona á Sangüesa.

Al mismo tiempo se trabaja en la recomposición de la esclusa de Ariba, que ha de servir para la canalización del río Irati.

DE MENDIACUETA.—Escriben que el señor Bernardino Ayala, hijo del mencionado pueblo, que residió muchos años en Montevideo, encuéntrase en la actualidad en su villa natal donde se propone ser un activo propulsor de la importante mejora de abastecimiento de aguas potables, necesidad que parece se sentía desde hace tiempo en aquella población navarra.

DERRIBO.—Ha comenzado el derribo de las murallas del Portal de San Nicolás. La nueva vía se encamina á la derecha de la Puerta de San Nicolás, la cual se conservará.

TRIUNFO ARTÍSTICO.—La niña Beatriz Salcedo, hija del notario de Barasoain, don Abdón, acaba de obtener un notable triunfo en el Conservatorio de Madrid.

A la edad de diez años ha sufrido de una vez examen de tres cursos de solfeo y cuatro de piano, obteniendo en los siete la nota de sobresaliente.

AOIZ.—Ha tomado posesión del cargo de registrador de la Propiedad de Aoiz, el recientemente nombrado don Antonio Galindo.

DE SANGÜESA A LUMBIER.—Tenemos excelentes noticias respecto á la actividad con que marcha el negocio del tranvía á Sangüesa y Lumbier por Aoiz.

Probablemente la estación del tranvía se establecerá en las afueras de Pamplona, entrando los vehículos desde la estación por la cuesta de la Reina, portal de Taconera y saliendo hacia Huarte por el de San Nicolás.

EN OLITE.—Se han celebrado con gran animación as ferias anuales.

DONATIVO DE SARASATE.—El presidente de la Sociedad de Conciertos Santa Cecilia, de Pamplona, ha entregado al Alcalde con destino al museo de dicho artista, una preciosa petaca de oro adornada con brillantes, rubíes, esmeraldas y záfros.

DE LA BURUNDA.—Dan cuenta de haberse celebrado la inauguración oficial de las obras municipales, consistentes en la construcción de un hermoso puente, un lavadero, un abrevadero y colocación de tuberías para la traida de aguas á dicho pueblo.

El acto de la inauguración resultó muy lucido, el cual dió término con un banquete.

OBRA.—Han dado comienzo en Pamplona las obras de ensanche del portal de San Nicolás, á las cuales se les piensa dar gran actividad.

FALLECIMIENTOS.—Han dejado de existir en Pamplona. Juan Ansa, Ramona Olasagarren, Manuel Elizondo, Martín Elcarte, Esteban Lizarraga, Martina Garraun, Josefa Arriola, Marcial Echevarría.

BIZKAYA

EL VAPOR «DEUSTO».—La Compañía Vasco-andaluza, ha adquirido este vapor de matrícula bilbaina en 12.000 libras esterlinas.

EN GALDAKANO.—Se ha inaugurado la instalación de la luz eléctrica.

CONCURSO ARTÍSTICO.—El semanario nacionalista *Aberri* que se publica en Bilbao, abrió un concurso de dibujos para encabezamiento de sus columnas.

Al certamen han sido presentados quince trabajos, entre los cuales hay algunos de verdadero valor artístico.

En uno de los salones del Centro Basko han sido colocados para que cuantos deseen los puedan admirar.

Reunido el Jurado, que lo formaban los señores don Santiago Menbe, presidente, como director de la publicación; don Pedro Guimón, don Higinio Basterra, don Quintín Torre, don Amado Eguía, don Luis Arroyo, don José Arriaga, don Alfredo Echave, don Manuel Eguileor y don Félix Landáburu, este último como secretario, acordó conceder el primer premio á un dibujo de *aguada* de un joven aficionado vitoriano.

El segundo premio le concedieron al original del joven bilbaino don Luis Lerchundi y el tercero y cuarto al señor Arechalde.

Muy en breve aparecerá el dibujo á la cabeza del semanario.

EN MARKINA.—Se ha celebrado un importante concurso de ganado, organizado por la junta provincial de Agricultura.

Montes incendiados.—Comunican de Zalla que durante la ausencia de las fuerzas de aquella localidad con motivo de las huelgas, han sido incendiados los montes siguientes:

«Somanzano», quedando destruidos 300 metros de terreno argomal y 17 robles; «Arthacarra» 400 metros, 10 robles y varios castaños; «Acdo» 300 metros, «Callejo» 400 metros y 29 robles.

Además han sido incendiados los montes de Barakaldo Rigadas y otros, quedando destruidos grandes trozos de terreno y más de 200 robles.

EN RETUERTO (BARAKALDO).—Se celebró el domingo 21 la inauguración del Batzoki Retuertoarra, celebrándose una misa, en la que cantó el orfeón de la Juventud Baska.

Luego se celebró un auresku, un banquete y una velada, en la que hicieron uso de la palabra los señores Vicuña y Leniz y cantó aires baskos el Orfeón de la Juventud.

Finalmente, se celebró una romería á estilo basko.

INCENDIO.—En el monte «Charrichu» de Ochandiano se declaró un violento incendio, que se propagó á otros montes, destruyendo 24 hectáreas de argomal, 4 carros de helecho y 80 árboles, entre hayas y robles.

LA CUESTION BASKONGADA.—«El Liberal» en su número de Bilbao ha publicado un artículo afirmando que no es cierto que la mayoría de los baskongados trabajen por conseguir el restablecimiento del régimen foral.

«El Noticiero Bilbaino» al siguiente día comenta el referido artículo y dice que todos los baskongados de Guipúzkoa, Bizkaya y Alaba, descan y trabajan para conseguir la reintegración de nuestros derechos.

Mientras ello se consigue, recurren á los conciertos económicos, como un mal menor.

Solo «El Liberal» puede abrigar ese criterio.

MONUMENTO Á ARRIAGA.—Ha celebrado una reunión la comisión gestora del proyectado monumento destinado á perpetuar la memoria del maestro Arriaga.

Dicha comisión ha aprobado el proyecto presentado por el señor Durrio, quien se compromete á ejecutar la obra en el período de año y medio.

El presupuesto de la obra asciende á 20.000 pesetas, y el premio asignado al autor es de 4.000 pesetas.

SESIONES CÓMICAS.—Son realmente las que se celebran en el municipio bilbaino de un tiempo á esta parte.

Es decir, desde que se compone aquella Corporación, antes muy baska, de todas las rectas políticas que tiene revuelto el cotarro español.

Véase la muestra:

«Se promovió un pintoresco debate acerca del impuesto sobre los vinos.

Los concejales socialistas que en su mayoría son taberneros, pidieron que esos derechos se redujeran á la mitad.

El señor Merodio defendió esa pretensión, contestándole el concejal republicano señor Bengoa.

Este se manifestó extrañado de que el señor Merodio y compañeros sostuvieran una aspiración que estaba en contraposición con las doctrinas que los socialistas defendían. Mal se compagina—añadió—ese deseo de rebajar á la mitad los derechos sobre los vinos, con las predicaciones contra el alcoholismo y la taberna tan preferentes en la propaganda socialista.

Bien es cierto—dijo después—que al mismo tiempo que los socialistas presentabais hace poco una moción contra el alcoholismo abríais nuevas tabernas donde envenenar á los obreros. Esto lo explica todo.

El señor Galina, también republicano apoyó las manifestaciones del señor Bengoa, diciendo que precisamente en las tabernas de los concejales socialistas es donde peor vino se vende y donde por cierto no se fia á nadie.

El debate continúa á tenor de lo transcripto causando la hilaridad del público.

Se rechazó también la pretensión de los socialistas.»

PRESUPUESTOS MUNICIPALES.—El Ayuntamiento de Bilbao ha terminado la discusión de los presupuestos para el año próximo.

El déficit asciende á 419.000 y pico de pesetas. Se ha acordado que pase á estudio de la comisión de presupuestos para que dictamine acerca de la forma en que se ha de cubrir el déficit.

Probablemente se pondrá de nuevo en vigor el impuesto sobre el aceite y el jabón, que hace dos años fué suprimido.

EN BERMEO.—Ha fallecido el bondadoso sacerdote don Guillermo de Oar-Arteta, párroco de Santa María de Albóniga.

EN ALGORTA.—Han comenzado en el Batzoki las clases de música, euzkera y 1ª enseñanza de adultos.

Es una hermosa iniciativa que seguramente será imitada por los numerosos centros patrióticos que se han fundado últimamente.

EN LAS ARENAS.—En el chalet que posee la viuda de Gaminde, se ha declarado un formidable incendio.

Como en Las Arenas no hay servicio de bomberos, el siniestro tomó gran incremento.

A las pocas horas, el edificio incendiado quedaba reducido á cenizas.

Afortunadamente, varios obreros pudieron evitar que el incendio se propagase á una manzana de chalets inmediatos.

Las pérdidas ocasionadas por el siniestro son grandes, pues quedó destrozado todo el mobiliario y también parte del de un chalet contiguo.

PLANO DE BIZKAYA.—Dicen de Bilbao, que acaba de publicarse una segunda edición, escrupulosamente corregida y puesta al día, del Plano itinerario de la Muy Noble y Muy Leal provincia de Bizkaya que en 1894 formó el finado don Juan Luis de Luzárraga, quien desempeñó los cargos de Arquitecto provincial y Director de las carreteras de esta provincia.

En el citado plano se encuentran señalados con toda claridad las distancias kilométricas de las carreteras, alturas de los montes, signos convencionales de cabezas de partido, ciudad, villas; valles, concejos, anteiglesias, etc.

Igualmente se especifican las carreteras de la provincia, del Estado y particulares, carreteras en proyecto, ferrocarriles construidos y proyectados, etc.

Parece que se trata de un trabajo verdaderamente notable.

LAPURDI, BENABARRE, SUBEROA

PROYECTO FERROCARRILERO.—La prensa bilbaina se ocupa de un proyecto ferrocarrilero desde el Ferrol á Hendaya, haciendo el viaje en 24 horas.

Dicho ferrocarril será de un metro de ancho. Cruzará la provincia de Asturias.

Tocará en los puertos de Avilés y San Esteban de Pravia y será puesto en comunicación directa con Vigo.

El trazado del ferrocarril continúa desde San Esteban de Pravia á Oviedo y enlazará con el de Llanes á Santander; éste á su vez con el de Santander á Bilbao; y en Bilbao se continuará el viaje por el ferrocarril de la Costa á San Sebastián, de donde se seguirá á Hendaya.

En total el trazado consta de 600 kilómetros, y calculándose una marcha media de 45 á 50 kilómetros por hora, el viaje, como antes he dicho, se verificará en 24 horas.

Cuanto al costo de la construcción, dadas las malas condiciones del terreno, se cree que no bajará de 150.000 pesetas por kilómetro.

EN HENDAYA.—Ha fallecido la distinguida señora doña Concepción Allendesalazar, marquesa viuda de la Bastida.

DE SAN JUAN DE LUZ.—Escriben dando cuenta del final de la temporada que ha sido de las más animadas de estos últimos años, por el extraordinario número de veraneantes que concurrieron y el empeño demostrado por la población en festejarlos para hacerles más agradable la estada.

Las fiestas del casino y las piezas teatrales representadas obtuvieron un éxito completo.

MONGUERRE.—Un violento incendio ha destruido el caserío llamado *Chilognita*. Al amanecer se despertaron los que ocupaban, y á toda prisa pudieron ganar la puerta, pues ya el incendio dominaba completamente el edificio. Se perdió todo, pero no hubo desgracias personales.