

Un premio de 50 pesetas, otro de 40, otro de 30 para las mejores colmenas que se presenten, en vista de la producción de la cera y miel y de la multiplicación artificial.

Un premio de 1000 pesetas para la mejor obra que trate de la multiplicación y cultivo del manzano para la fabricación de la sidra, y fabricación y conservación de la misma. Este premio será ó no aplicable á juicio del Jurado.

Un premio de 1.000 pesetas para la mejor obra que trate de la fabricación de abonos artificiales y naturales, y de su aplicación en el cultivo. Este premio como el anterior será ó no aplicable á juicio del Jurado.

Un premio de 500 pesetas para la mejor obrita que trate del cultivo de los forrajes, prados naturales, artificiales y raíces, su empleo y conservación. A juicio del Jurado.

Un premio de 250 pesetas para la mejor obrita que trate de la apicultura, su producción y multiplicación, colmenas, etc. A juicio del Jurado.

Un premio de 500 pesetas para la mejor obrita que trate de la reproducción del arbolado de nuestros montes, especies que se cultivan, su apropiación al suelo, cuidados, poda, explotación y empleo, etc., etc.

Por la noche: Sesión de fuegos artificiales, y velada musical por el orseón donostiarra, que cantará algunos aires populares del país bascongado.

NOTA. Se advierte que todos los objetos que hayan de exponerse en este concurso, habrán de presentarse á las ocho de la mañana del día cuatro de Julio, en el local que al efecto designe la Comisión organizadora.

* * *

REGLAMENTO INTERIOR

del concurso de agricultura y ganadería de Mondragón

La exposición de agricultura y ganadería de Mondragón, que se abrirá el día 5 de Julio y se cerrará el 7, con la distribución solemne de los premios, se verificará con sujeción á las siguientes bases:

1.^a Todos los objetos que se expongan en el concurso, habrán de presentarse á las ocho de la mañana del sábado 4 de Julio, en el local que al efecto designe la Comisión organizadora. El Jurado, sin intervención del público, elegirá, así los animales como los objetos que tengan opción al concurso, eliminando los que en su concepto no sean dignos de figurar en él. Para este efecto debe tenerse presente que no se trata de una feria, y que, por tanto, todo objeto que no responda á los fines á que ha obedecido la creación de estos concursos, ocupará espacio inutilmente.

2.^a Se proveerá á todo expositor de una papeleta, en que conste, con todos los detalles necesarios, cuáles son los objetos que exhibe.

3.^a El Jurado designará la sección en que han de figurar los animales, productos vegetales y demás objetos presentados.

4.^a Los gastos de alimentación y alojamiento de los animales, aves, etc., serán de cuenta del expositor.

5.^a El propietario de todo ganado que se presente en el concurso, habrá de justificar que lo posee con seis meses de antelación.

6.^a Los objetos que se exhiban en la exposición no podrán ser retirados en las horas en que esté abierta. Se exceptúan únicamente los ganados ó aves que se pongan enfermos, los cuales podrán ser retirados por sus dueños.

7.^a Se permitirá la venta de los objetos expuestos, excepción hecha de los que la Diputación adquiera. Pero aún los objetos vendidos habrán de continuar expuestos, hasta que se disuelva el concurso.

8.^a Durará la exhibición de objetos, desde las ocho á las once de la mañana, y de tres á seis de la tarde, cada uno de los días que dure la exposición, de la cual podrá disfrutar el público las dos primeras horas de la mañana y las dos primeras de la tarde, reservándose exclusivamente para el Jurado la última de una y otra.

9.^a La distribución de premios se verificará con toda solemnidad, según se anuncia en el cartel de las fiestas, á las tres de la tarde del día siete de Julio.

Las disposiciones particulares concernientes al Jurado son las que á continuación se expresan:

1.^a El Jurado que ha de intervenir en la exposición, será nombrado con la antelación necesaria, á fin de que se halle en su puesto el día tres de Julio, antevíspera de la apertura de aquella.

2.^a El Jurado se compondrá del número suficiente de vocales para que pueda distribuirse en secciones, á fin de facilitar el trabajo que le corresponde. Será presidente de este Jurado un Diputado provincial.

3.^a Estará á cargo de una de las secciones del Jurado, la colocación y distribución de los animales y objetos presentados, procurando colocarlos en relación con su importancia, y de modo que en cada grupo se hallen, con la separación debida entre sí, los que opten al mismo premio.

4.^a El Jurado podrá pedir cuantas explicaciones juzgue oportunas al expositor, que estará obligado á dárselas.

5.^a Las Comisiones respectivas se reunirán á las horas que juzguen adecuadas, para deliberar acerca de la adjudicación de premios de la sección á que correspondan.

6.^a Todas ellas se reunirán el último día desde las ocho á las doce de la mañana, ó el tiempo que fuera menester, para la clasificación y calificación definitivas, y adjudicación de los premios.

7.^a Si hubiera divergencia de opiniones, se adoptarán los acuerdos por mayoría de votos.

8.^a Las resoluciones del Jurado son inapelables.

9.^a Si resultasen desiertos algunos premios, el Jurado podrá disponer de ellos, y adjudicarlos fuera de concurso, siempre que hubiese fundamento para ello.

El Presidente de la Diputación,
RAMÓN M.^a DE LILI.

ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL ANTIGUA DE SAN SEBASTIÁN Y VARIAS OTRAS CURIOSIDADES

(CONTINUACIÓN)

Jurados mayores.—De los dos Jurados que formaban parte del Regimiento, el uno era Alférez de la compañía que formaba de sus vecinos y moradores y guardaba la bandera de campaña, y el otro custodiaba las Cédulas Reales, los Privilegios, el libro registro de actas y los sellos de la correspondencia del Real servicio, que se ofrecía repetidamente por la acomodada situación de la Villa.

Según las Ordenanzas de 1455, los Jurados mayores eran los encargados de comunicar al Concejo todos los casos que ocurriesen en la República, razonándolos en Consejo, y tenían en su poder los sellos y la bolsa ó tesoro. También era de su incumbencia disponer las reuniones del Ayuntamiento los días acostumbrados, que, antes del año 1500, eran generalmente los lunes y viernes de cada semana, y para anunciar la reunión se valían, si era ordinaria, tocando la campana de Santa María poco antes de la reunión, y si era extraordinaria, avisando á domicilio con el portero del Consejo.

Ya hemos dicho al hablar del Preboste las grandes atribuciones que les estaban reservadas á los Jurados para la prisión de los malhechores, atribuciones superiores á las del Alcalde y Preboste, que el pueblo defendía con mano armada, cuando otra autoridad trataba de cercenarlas. Además, conforme á la carta partida del Obispo D. Miguel Legaria, del año 1302, entraban, así como los demás individuos del Regimiento, á la presentación de Beneficios, á una con los *Beneficiados mismos*.

Esta prerrogativa que en la indicada fecha correspondía por lo vis-

to á todos los del Concejo, debieron asumir más tarde los dos Jurados, porque vemos que en las Ordenanzas de 1758 se suprime el cargo de Tesorero, que hacia mucho tiempo había salido de manos de los Jurados, para volver á asignar á los mismos cuando dejaban de pertenecer al Regimiento «en atención á las conveniencias y utilidades que los dos Jurados lograban con la presentación de Beneficios Eclesiásticos en sus hijos, parientes y amigos.»

En lo antiguo tenían asiento, voz y voto inmediato á los Alcaldes y preferente á los Regidores, indicando con ello lo apreciable y distinguido de su empleo en el origen, en cuya posesión estuvieron hasta el año 1763 en que voluntariamente cedieron esta preeminencia, que aunque reclamada después por uno de ellos en la primera elección del año siguiente, nunca pudieron volver á conseguir.

Andando el tiempo se cercenaron grandemente sus atribuciones, y á fines del siglo pasado apenas entendían en otros asuntos que en presentar las medias Epistolanías ó Beneficios Eclesiásticos del Patronato que la ciudad tenía en sus dos iglesias parroquiales, y firmar, juntamente con el Alcalde, las cartas de oficio.

En cambio los Regidores, como veremos á continuación, tenían el cuidado de multitud de asuntos, que no siempre les era dado atender debidamente, y con el fin de evitar el que unos cargo-habientes estuvieran sin delegaciones, mientras otros se hallaban abrumados de trabajo, se pensó en dar nueva organización al Cabildo Municipal, distribuyendo las funciones de cada uno con más equidad.

Para ello se suprimían los dos cargos de Jurados mayores y se nombraban dos Regidores más sobre los cuatro que antes había, y de estos seis Regidores los dos primeros se llamarían Regidores mayores, quedando refundidos en ellos, además de sus funciones de Regidor, todos los derechos y regalías que tenían los dos Jurados, y señaladamente la presentación y votación de las Epistolanías ó Beneficiados Eclesiásticos de las iglesias parroquiales. Además por este medio tan sencillo se resucitaba aquella distinción de asiento, voz y voto que disfrutaron los Jurados, devolviéndoles en cierto modo su anterior lustre y esplendor.

Presentado el plan correspondiente por los dos Jurados mayores el 5 de Junio de 1799, fué aprobado unánimemente por la Junta general de vecinos el 9 de Julio y confirmado más tarde por Provisión Real de 3 de Abril de 1800, que fué repetida á 8 de Noviembre de

1814 por haber desaparecido el original en el incendio de 1813.

De la manera dicha, después de tantos siglos de existencia, desapareció de la Corporación municipal de San Sebastián el cargo de Juro mayor, quedando refundido en el de Regidor.

Regidores.—Desde el año 1600 los cuatro regidores alternaban por trimestres en la guarda de la Torre del Pasaje, que pertenecía á San Sebastián y servía de abrigo á los navíos de la armada Real y otros que los vecinos aprestaban para corsear y comerciar. En sesión del 1.^o de Enero de 1621 se estableció de nuevo que dichos regidores asistiesen personalmente á la indicada Torre, que antes de las mencionadas fechas, solía custodiar un Alcaide especial.

El Regidor que asistía en la referida fortaleza, en los tres meses que le tocaba estar en ella, era capitán de los vecinos del lugar de Pasajes y Alza. Antes y después de aquella asistencia era cabo nombrado por la Villa para todas las rondas y demás funciones de guerra.

Además de los seis reales diarios que percibía el encargado de la Torre, tenía una porción de ingresos más que hacían apetecible dicho cargo. Uno de ellos era el impuesto del lastraje, cuyo origen fué el siguiente:

Cuando San Sebastián hizo la plataforma pegada á su Torre, para poner artillería mandó que los navíos descargasen el lastre al pie de la Torre para macizar con él la plaza, y cuando se acabó la obra, continuaron los Regidores recibiendo de balde el lastre de los navíos que no necesitaban, y empezaron á dar pagando ocho reales batelada, á los que lo necesitaban, prohibiendo el que las embarcaciones pudieran hacer la carga y descarga en otro paraje, so pretexto de que se ensuciaba el canal, con cuya determinación quedó estancado el lastre por los Regidores, llegando su codicia á tanto, que empezaron á sacar en las canteras en vez de extraerlo del canal en bajas mareas, como antes se hacía por las mujeres que se dedicaban á ello y vendían á cuatro reales batelada, cargando ellas.

El navío que menos, cargaba valor de diez ducados y algunos hasta 400, ó sea 4.400 reales.

También cobraban impuesto por la sal, elevando un escudo por cada cien fanegas, y se calculaba de cuarenta á cincuenta mil las fanegas de dicho artículo que entraban al año en Pasajes.

Las mejores tandas eran la primera de Enero, Febrero y Marzo, y la última de Octubre, Noviembre y Diciembre, por cuya razón echaban suertes entre los cuatro Regidores.

En la última volvían de Terranova los navíos de pesca de ballena y *bacallao*, cargados de grasa y pescado, y al descargar su mercancía, tomaban lastre para invernar en dicho puerto.

En la primera venían de Francia los navíos cargados de sal y se aprestaban los de pesca para las nuevas faenas.

El número de las embarcaciones citadas que invernaban en aquel tiempo en Pasajes, era muy grande, porque además de las del país se guarecían muchos navíos bretones y otros franceses.

También cobraban derechos de anclaje y mollaje y dos reales á cada bajel de los venaqueros de Bizcaya que conducían el mineral para las ferrerías de Oyarzun y Rentería especialmente, y que se calculaban en sesenta, de porte de quinientos quintales próximamente, los cuales hacían dos y tres viajes cada verano.

Todos los bajeles que se fabricaban en estas costas de Cantabria, se llevaban á Pasajes á acabar de labrar, aprestar y arbolar, porque no había en esta costa otro puerto en que estuviesen los navíos á flote en bajamar. El año 1617, había diez navíos grandes de más de seiscientas toneladas, acabándose en él.

De todos los impuestos mencionados nada entraba en las arcas del Municipio, que á este objeto había otros más importantes, sino que pertenecían al Regidor de tanda.

En las Ordenanzas dispuestas por el Corregidor Sr. Cano y Múcientes en 1758, se le asignaron al Regidor que estuyiera de guarda en dicha Torre diez reales diarios y sesenta y seis de la visita anual de las jurisdicciones de ambos Pasajes, límites y mojones con Rentería y Lezo. Tres reales diarios á cada uno de los dos guardas de dicha Torre.

Como se ve, de los cuatro Regidores, uno se hallaba constantemente en la Torre, quedando reducido á tres el número de estos, á cuyo cargo se hallaba toda la policía de una ciudad relativamente populosa con su gran puerto.

Estaban confiados á su cuidado los ramos de pescadería, carnicería y su repeso. Como miembros de la Junta de Sanidad tenían que visitar cuantas embarcaciones llegaban al puerto, en cuya ocupación gastaban muchísimo tiempo, pasando á los barcos con médicos y cirujanos con el fin de investigar si traían peste, epidemia ú otro mal contagioso.

El cuidado de limpiar las calles, de extraer las inmundicias, regis-

tro de almacenes que muchas veces eran depósito de inmundicias por efecto de la codicia de los traganantes, donde conservaban sus géneros comestibles podridos, para venderlos al público con riesgo y aun pérdida de su salud. Celar la mayor parte de la mañana en la plaza pública y evitar las disensiones tan comunes entre verduleras y fruterías.

Para dar una idea más exacta de los deberes que atañían al Regidor en San Sebastián y del precio corriente y condiciones de venta en que nuestros antepasados tenían los artículos de comer, beber y arder, vamos á copiar íntegro un curioso documento que hemos hallado en el archivo del Municipio.

«Conversación entre Pedro y Juan sobre el modo de regir una república y las obligaciones que tiene un Regidor.

Pedro.—¿Qué es Regidor?

Juan.—Es un esposo de la República á cuyo cargo está su buen régimen. Tiene obligación de cuidar de todos los abastos, provisiones y de otras providencias dispuestas por la República en beneficio común.

Pedro.—¿Qué se entiende este cuidado?

Juan.—Primeramente ha de cuidar en que todas las provisiones y abastos que han de venderse á precio, peso y medida, no se vendan de otra manera, tasándolas con la mayor conveniencia que se pueda, para el mayor beneficio del pueblo.

Pedro.—Dígame V. m. ¿cuáles son las provisiones que se venden á peso y precio y cuáles á precio y medida y que suelen valer regularmente?

Juan.—Se venden á precio y peso, pan y carne, todo el pescado á rigor de la Ordenanza, aunque no está en práctica sino el congrio, la merluza, los burniles, atún, salmón, langostas, besugos, mero, andeja y otros que no hago memoria, y para atajar la carestía y desorden que algunas veces suele haber se les da también á las anguilas, truchas, lubinas, corcónes y á todos los demás, si al Regidor le pareciere conveniente.

Tocino, manteca, queso, pasa, almendra, higo, jabón, aceite, haba romana fresca, arbeja fresca, nabo, repollo y toda la fruta y otras cosas de que no hago memoria, que la práctica le enseñará al Regidor.

El pan la libra hoy vale á tres cuartos, porque la fanega de trigo

se vende de quince á diez y siete reales corrientes, pero si subiese tres reales en fanega sería menester añadir un ochavo, y si bajase tres reales lo mismo bajarle; y si llegase á subir un real ó real y medio, en tal caso, no se estrecha á los panaderos como cuando está en el precio en que pueden hacer caval en el peso y bondad, porque el pueblo experimenta, aunque sea por algunos días, el beneficio de no subirle.

La carne se venderá según se rematase, y aquí el cuidado que le compele al Regidor es que no se vendan cosas que no le están permitidas por almoneda al proveedor, y que las carnes sean buenas ó pasteras, atendiendo al tiempo en que el proveedor puede proveer de buena ó mediana, pero nunca se le admita muy mala.

Que las tablas de los cortadores estén limpias, como también la tripera limpie bien la tripa y que nunca haya falta de carne, esto es, en tiempos necesarios.

Los pescados se venden según la abundancia ó escasez; solo diré á V. m. que el precio del congrio, merluza, burnil y mero debe ser al tiempo que hay bastante, al precio de la vaca, y cuando la escasez al precio del carnero.

Atún, si abunda, á seis maravedís y dos cuartos, y también alguna vez á cuarto, pero en la escasez á tres cuartos, á cuatro y á cinco.

Besugos, al principio y en su sazón, al precio del congrio y merluza, y después se baja algo.

Andeja y perlón, un cuarto más bajo que el congrio y la merluza.

Salmón y sardinas, ajustándose con el dueño.

Langostas á seis, siete y ocho cuartos la libra.

Cuando se pone tasa á las truchas, anguilas, lubinas, se suele dar á ocho, diez y doce cuartos, conforme la ocasión, por libra.

El corcón á cuatro, cinco, seis, siete y ocho cuartos, según la ocasión.

Al tocino, según hubiese abundancia ó escasez, al fresco seis, siete y ocho cuartos la libra, al salado ocho, nueve, diez, once y doce.

Pasas, almendras, higos, orejones, jabón, le dirán á V. m. en la Alhóndiga.

Manteca y queso arreglando á lo que al por mayor hubiesen tomado las regatonas, aplicándolas á ellas una regular ganancia.

Arbeja al principio á seis, ocho y diez cuartos libra, y después, según la abundancia, se baja seis mrs., dos cuartos, tres y cuatro.

El nabo á ochavo, tres mrs. y un cuarto.

Haba al principio, á cuatro y cinco cuartos, después á ochavo, tres mrs. y un cuarto.

Repollo al principio, á dos y tres cuartos, después á tres mrs., un cuarto y seis mrs., y toda la fruta casi á lo mismo.

A precio y medida se venden garbanzo, grasa, arbeja seca, alubias ó judías, vinos, sidras y otras cosas que no hago memoria y que la práctica enseñará al Regidor.

El garbanzo á tres y medio, cuatro y cuatro y medio reales el celemín.

Grasas, conforme compraren al por mayor, informándose primero de los vendedores, sin creer á las regatonas.

Arbeja y alubias de diez y seis á veinticuatro cuartos el celemín, según la escasez ó abundancia.

Ha de cuidar el Regidor en que todos las cosas comestibles se vendan en la forma dicha en la Plaza nueva (hoy de la Constitución) y parajes acostumbrados, y no en rincones y partes extraviadas, que así manda una Provisión Real, y á la que incurriere vendiendo en otra parte, le ha de sacar la multa que en ella está prevenida, que es por la primera cuatro ducados, por la segunda ocho, y por las siguientes duplicada, y para sujetar á las regatonas á esta disposición, y para que mejor se pueda atender, no permitirá que ninguna regatona salga fuera de las puertas con pretexto alguno, ni que se mantenga en las cercanías de la puerta de tierra, ni en las boca-calles que miran á ella, porque suelen estar á caza de todo cuanto entra, para agarrar y vender en excesivo precio á ocultas, y este mismo cuidado deben tener en el muelle.

La carestía de huevos y otras cosas, muchas veces suele ocasionar el que las regatonas pillen y oculten para vender al precio de su libertad, y no se les debe permitir en ningún tiempo el que compren los huevos, y los demás comestibles no deben comprar hasta que den las once de la mañana.

Hay regatonas que compran hortaliza para revender y se les debe privar el que compren cuando menos hasta las once, apercibiéndolas y poniéndolas penas.

El oficio de Regidor requiere mucha prudencia y tesón, de modo que el castigo que hiciere, sea bien mirado y que no sea fácil en levantarles la mano del castigo que les hubiere dado, para que de esta suerte tengan algún miedo.

Ha de celar en todo lo referido con toda vigilancia posible, valiéndose de ardides y espías.

Además de lo dicho están á su cuidado todas las providencias y disposiciones de la ciudad sobre todos los abastos.

Ha de cuidar de que los molineros no compren trigo para revender, en especial siendo el que estuviere averiado ó dañado, y siempre ha de cuidar qué proporciones hay en el muelle y graneros y á cómo se vende, para embarazar la extracción si conviniere, para que no haya falta y también para tener arreglado el precio del pan.

Pedro. --Dígame V. m. ¿está el Regidor obligado á cumplir rigurosamente las Ordenanzas y la práctica que hay en la ciudad?

Juan. —Parece que no tiene duda su respuesta, pero acontecen casos en que el Regidor puede dispensar alguna parte de ellas en los lances en que su rigurosa observancia puede ocasionar inconvenientes. Por ejemplo, por privilegio que tiene la Ciudad deben descargar los navíos que llegaren con bastimentos á estos puertos, la mitad de su carga, pero no habiendo falta de este género, se debe disimular este rigor, haciéndoles descargar alguna cosa corta para la formalidad, con advertencia que conviene conste en papel (que es el Registro) haber descargado la mitad, porque no conviene exasperar á los comerciantes extranjeros, para que no busquen conyuntura de barajarnos el privilegio, y de esta manera pueden acontecer otros casos con la tropa y otras personas, y es menester mirar siempre á atajar inconvenientes que es el mayor servicio que puede hacer el Regidor á su pueblo.

Debe cuidar también el Regidor de que las pesas estén afieladas y selladas, como también las balanzas de todas las regatonas, atendiendo á que las balanzas pongan colgadas por los ganchos y que sean iguales los brazos de ellas, como las cuerdas para abajo, porque de lo contrario puede haber una gran diferencia y error.

En poder del fiel se halla la medida del carbón y es menester medir de cuando en cuando.

La carga de leña verde del puerto debe pesar diez y seis arrobas, y la seca catorce, y es preciso pesar de cuando en cuando y no permitir á las regatonas el vender las *sortas* pequeñas».

Como se ve claramente por todo lo expuesto, era punto menos que imposible el que tres Regidores pudieran hacer frente á todas las atenciones que quedan enumeradas, y no será temerario el juzgar que cuando alguno de ellos se veía imposibilitado de prestar su concurso,

por ausencia ó enfermedad, sufrirían no poco abandono los servicios encomendados á los mismos, por todo lo cual parece estar justificada plenamente la reforma á que nos hemos referido al hablar de los Jue-
rados, aumentando hasta seis el número de Regidores.

SERAPIO MÚGICA.

(Se continuará)

SALVAMENTO DE NÁUFRAGOS

El día 1.^o del corriente se celebró en Madrid junta general de la Sociedad de Salvamento de Náufragos, con asistencia numerosa. El señor marqués de Reinosa pronunció un elocuentísimo discurso, que conmovió profundamente, en elogio del fundador fallecido, señor don Martín Ferreiro. En el mismo concepto usaron de la palabra los señores don Francisco Coello, duque de la Victoria, Sánchez Massiá, Gorostidi, Mercader, Houghthon, conde del Val, Jiménez y Gil y algún otro.

El secretario general reseñó todos los trabajos realizados en el año, y como resumen manifestó que la Sociedad contaba actualmente con sesenta y cuatro Juntas locales en las costas de la Península y Puerto Rico, dotadas con treinta y cuatro botes salva-vidas y lanchas de auxilio, con sesenta y un aparatos lanza-cabos de todos los sistemas y con cassetas para el resguardo de este material. Lleva salvadas, merced á los socorros directos de dicho material, ochocientas diez vidas de náufragos, y ha premiado además á los salvadores de cuatro mil veintiuna personas que naufragaron en puertos donde la Sociedad no tenía elementos, ó en alta mar. Ha distribuido en premios seis medallas de oro, trescientas quince de plata y novecientas veintiocho de bronce; y en metálico ha entregado también como premio 44.784 pesetas.

La Junta Central ha auxiliado á las locales para la compra de botes y lanza-cabos con más de 300.000 pesetas.

LOS BASCOS EN AMÉRICA

Es admirable y por todos conceptos digno de aplauso el espíritu de unión que anima á nuestros paisanos allende los mares.

En una carta de Montevideo vemos que han constituido en el mes pasado en la capital uruguaya una nueva asociación cuya denominación es «Laurak-bat».

Ya cuentan, pues, los basco-nabarros de allí, con un centro social del que hasta ahora carecían, que no solo ha de servir para mantener vivo el espíritu euskaro, sino también para propender á la unión y buena armonía de la familia bascongada, fraternizando todos los euskaldunas sin distinción de clases, bajo el simpático lema de «Laurak-bat».

Dado el entusiasmo que reina entre los basco-nabarros, no hay duda que la nueva institución ha de ser fuerte y poderosa, cual corresponde á la representación que reviste nuestra colectividad en aquel país.

Entre la numerosa y distinguida concurrencia que asistió á la inauguración oficial de la sociedad «Laurak-bat», que tuvo lugar el 19 de Marzo último, encontrábanse el ministro de España señor Uribarri y el secretario de la legación.

El doctor Azarola Azanza, presidente de la nueva sociedad, inició los brindis, y el ministro pronunció un elocuente discurso y dijo, entre otras cosas: «que los bascos podían considerarle como á un compatriota más, por cuanto, si bien había nacido en Madrid, su origen y toda su sangre era puramente bascongada, como bien lo indicaba el apellido que lleva», extendiéndose en consideraciones sobre los méritos de la raza euskara y de las glorias que ha dado á la patria el pueblo bascongado, glorias que brillan en cada página de la historia de España.

UNA DISTINCIÓN MERECIDA

Por Real Orden de 4 de Mayo último, publicada en la Gaceta del 17 del mismo, y de acuerdo con el dictamen del Consejo de Instrucción pública, se ha declarado de utilidad pública y de texto en las Escuelas de primera enseñanza el *Manual de Aritmética práctica*, escrito por el Ingeniero agrónomo D. Adolfo Comba, profesor de la Escuela de Artes y Oficios de esta ciudad.

Dicha obra, modelo de sencillez y claridad en su género, ha merecido también la honra de ser recomendada, por acuerdo de la Excelentísima Diputación de Guipúzcoa, á las escuelas de la Provincia, habiéndola adoptado asimismo varias Escuelas de Artes y Oficios de España.

Felicitamos cordialmente á su autor, querido amigo nuestro.

SECCIÓN AMENA

ANDRIAK SENARRARI KOPLAK

AIREA: *Donostiako iru damacho.*

Urte ainitz oraino ez dela
Eman zaizkiguten koplak,
Edari gocho zale giñela
Emazteki eskualdunak.

Irriz zabaldurik ziñagozten
Plaza guzia betea,
Gure berrien ongi aditzen
Kontentik zagon jendea.

Pello, zuk ere badauzkatzu
Kopla zenbeiten bideak,
Orai aditu bear ditutzu
Guk bezain ongi zureak.

Igandetan bazoaz plazarat
Nai duzun arteraino,
Goizetik sartua ostaturat
An zaude arratseraino.

Eguna an deramazu aise
Zure modukuen gostuz,
Jan eta edan ederki ase
Atseginak ongi artuz.

Maain artariꝝ atera orduko
Paretaketan zabilta,
Arek lagundurik atchikitze
Berdintsu zure balantza.

Ardura bazabiltz merkatutan
Eta tratu bide guti,
Etcheratzen zaizkit gauerditan
Kasik ola zabiltz beti.

Berandu etortzen zinen batez
Gertatua den afera:
Ederki trunpatu zinen atezi
Ganik auzoko etchera.

Ene kalakak kechatzen zaitu
Untan beraz lana bego,
Oro nik erran bear banitu
Zer ez nuken errateko.

Ea, ea
Ai zer senarra (*bis*)
Juanak arrozoina du (*bis*)
Obeago izanen zen
Senarrik artu ez balu.



¿BLANKUAN?

Berrogei ta amarbat
Apirill munduan
Daramazkiyen atso
Lodi bat lenguan,
Ari zan gazterika
Ezkontzen diraden,
Trištien ikuskizun
Aundiak kontatzen.
Eta nik jakiñikan
Ollandaren berri
Niyon: ¿urte zai beraz
Egoin da beorri?

MIGEL A. IÑARRA-K.





La piscicultura en Guipúzcoa

CRÍA DE PECES Y OPERACIONES EN 1895



coa y del Mar litoral que baña su costa.

La Sociedad General para explotaciones científico-industriales de piscicultura fundóse por reducido número de socios, con el objeto de efectuar estudios de Zoología y Botánica marítima y fluvial, y proceder al repueblo de los ríos de la provincia de Guipúz-

Estación Zoológica, Acuarios y Viveros

Construyó en 1891 la estación en la Concha de la rada de San Sebastián entre el paseo de Alderdi-Eder y el muelle, junto al Gran Casino á la orilla del mar, empleando exclusivamente sillería labrada, cemento hidráulico y hierro, sobre una sólida explanada de más de 100 metros de longitud, ocupando lo construído hasta ahora 35 metros de largo y 8 de ancho con cubierta horizontal y baranda de hierro, como

la totalidad de la explanada, que dan amplio sitio para las maniobras de tender las redes y aparejos de pesca y desde ella descender por la escalera al mar que baña sus muros para pescar en la zona de protección de 200 metros de radio que le está concedida, que forma una superficie semi-circular de 400 metros de diámetro, con 4 metros de fondo de agua junto al muro y hasta 9 metros en el extremo opuesto durante las pleamaras en las zizigias.

En esta zona de protección y seguridad sólo puede pescarse para la Sociedad.

El edificio está considerado como dividido en tres partes iguales.

La 1.^a parte destinada al emplazamiento de dos laboratorios á los dos lados de la puerta de ingreso para dos mesas de estudio para naturalistas, estantes, librerías, instrumentos y colecciones.

A continuación de los sitios destinados á los dos laboratorios, se hallan los aparatos de incubación de huevos de peces, colocados sobre las balsas generales de un metro de ancho y uno de fondo que rodean todo el edificio, incluso el sitio destinado á los dos laboratorios indicados para que en ellas puedan tener los naturalistas á los peces objeto de sus estudios.

La 2.^a parte la ocupan 40 células acuarias, 10 á cada lado con lunas de cristal gruesas de un metro cuadrado, y un metro de fondo, y bajo cada una de estas 20 células otras 20 de estanquitos de un metro cuadrado de superficie y uno de fondo.

El servicio de aguas potables y de las del mar se efectúa por dos tubos colocados todo al rededor del techo, para conducir por el uno la buena agua potable de la población, y por el otro el agua del mar elevada por bomba. Ambos tubos están provistos de grifos que vierten sobre cada célula, sobre los aparatos de incubación, las balsas ó artesones en que están colocados los aparatos, y en que se efectúa la cría de los pececillos ó alevinos y los sitios destinados para los dos laboratorios y mesas de estudio para los naturalistas.

Por estos medios se dispone siempre con independencia para cada célula, aparato ó laboratorio, del agua dulce y de la del mar, y pueden efectuarse las mezclas convenientes para los estudios de adaptación de seres á distintas aguas.

La 3.^a y última parte del edificio la ocupa toda un gran estanque de 10 metros de largo, 6 de ancho y 4 de profundidad que comunica con el mar por dos partes por donde recibe el agua hasta la mayor al-

tura de las pleamaras dos veces cada veinticuatro horas, y la retiene á voluntad para dejarla salir á las horas y cantidades convenientes para reemplazarla con las aguas que suben en las mareas siguientes, quedando siempre la cantidad de agua necesaria para asegurar la conservación de las vidas de los seres acuáticos.

Este gran estanque puede dividirse en dos, en tres y en cuatro por medio de tablones que bajan y suben por correderas de hierro cuando conviene hacer separaciones de especies, de edades, ó para efectuar las limpias absolutas de estos grandes estanques.

El coste de las obras hidráulicas, aparatos y gastos ascendió á más de 14.000 duros.

Aparatos para incubación de huevos de peces

Los aparatos de incubación son del sistema del Dr. Mr. Coste, modificado por el Dr. Mr. Jousset de Bellesme, director-catedrático del acuario y establecimiento de enseñanza de Piscicultura de la Municipalidad de París en el Trocadero, consistentes en cajas de zinc de 56 centímetros de largo, 10 de ancho y 10 de alto, con una división en cada extremo de 4 centímetros. La del lado por donde entra el agua deja en el fondo una separación de 3 milímetros, y la de salida queda 3 milímetros más baja que el borde de la caja, y está perforada con agujeritos de un milímetro de diámetro, dimensión importante, pues de ser mayores meterían las cabezas los pequeños pececillos y perecerían. El objeto de estas dos divisiones es para que entrando el agua por el espacio que queda cerca del fondo en la división primera, corra de abajo arriba para salir por los pequeños agujeros, y en caso de obstrucciones rebasando por la división opuesta; en el costado lateral de esta división hay en la parte alta un tubito de zinc por donde vierte el agua y cae en el espacio receptor de otra caja igual, y así sucesivamente, estableciéndose en los aparatos la corriente de agua necesaria para que al caer de una á otra caja, se sature del oxígeno que en cada caja hayan absorbido los huevos puestos en incubación.

Dentro de las cajas de zinc se colocan unos cercos de madera de menor altura que ellas, en los que se apoyan unas varillas de vidrio sobre las que se colocan los huevos de peces.

Estas cajas se sitúan sobre las gradas de las escalerillas para que viertan el agua cayendo de unas á otras para recobrar el oxígeno consumido.

En las escalerillas construidas el primer año se observó que algunos pececillos vigorosos saltaban y caían en los escalones pereciendo en ellos. Para evitar estas pérdidas se han construido escalerillas formadas por dos ladillo ó gualderas en que están cortados los escalones de igual alto y ancho que las cajas, y unidas con listones de menos largo que el de las cajas resultando las escalerillas menores que las cajas, y por consiguiente si algunos pececillos saltan, caen en el agua de las balsas ó artesones en que se colocan las escalerillas con las cajas de incubación.

Con esta pequeña reforma se evita la pérdida de muchos peces.

Las escalerillas unidas de dos en dos por bisagras laterales se abren hasta quedar en posición fija apoyadas una en la otra.

Las balsas ó artesones en que se ponen los aparatos son de madera forradas con zinc interiormente, tienen 2,50 metros de largo, 75 centímetros de ancho y 50 de alto interior, y á 30 centímetros del fondo tienen una abertura cubierta con un cerco de zinc y tela metálica de un milímetro de malla para que vierta el agua que constantemente está cayendo del grifo como indispensable para la renovación y que restituya el oxígeno consumido por la respiración de los peces. En cada una de estas balsas ó artesones se coloca una doble escalerilla con 20 cajas de incubación en que pueden incubarse 30.000 huevos de trucha ó 20.000 de salmón.

Hay aparatos de incubación del sistema californiano reformado por el barón de Bon-dem-Born, doctor catedrático en Berlín, que consiste en una caja de zinc con vertedera por uno de sus lados menores, y dentro otra caja de menos largo y alto con igual vertedera y el fondo de tela metálica de un milímetro de lado la malla. Recibe el agua por el lado menor de la caja mayor, y cuando llega al fondo de la menor atraviesa por la tela metálica en que se colocan los huevos, y sigue subiendo hasta la vertedera que la arroja sobre la caja colocada inferiormente, y así á las sucesivas.

Estos aparatos están cubiertos por tapaderas que encajan en ellos; pueden incubarse en cada caja hasta 10.000 huevos de trucha, según el autor de ellas, pero conviene poner sólo 5.000 para facilitar la limpieza. Son de aplicación utilísima para los ribereños, porque pueden funcionar en cualquier sitio en que haya un chorro de agua de dos á cuatro litros por segundo de tiempo, sin temor de que perjudiquen á la incubación los perros ni demás animales, ni el polvo ó objetos extraños.

Existe además un aparato especial ideado y construido para poderlo transportar por sitios montañosos y limpiar las aguas, porque lleva medios de filtrarlas.

Consiste el aparato en una especie de artesón de 2 metros 50 centímetros de largo, 60 de ancho y 60 de alto formado con tres gruesos tablones el fondo y los lados, sujetos con cuatro ganchos de hierro unidas las puntas con varillas á tuerca, y cerrado por los extremos con tablas gruesas. Está dividido interiormente por uno de sus extremos con tres tablas equidistantes que dejan entre sí tres espacios de á 10 centímetros. A un metro de distancia tiene otras dos tablas separadas 10 centímetros, quedando hasta el fin del aparato otro espacio de un metro.

La primera tabla interior no llega al fondo del aparato dejando un espacio de 3 centímetros, la segunda llega al fondo, pero no al borde superior, quedando 3 centímetros más baja, y la tercera tampoco llega al fondo, dejando un espacio de tres centímetros, provisto de un cerco con tela metálica y bayeta. A un metro de distancia de esta tabla hay otras dos que forman un espacio como el último descrito, quedando otro espacio de un metro de largo hasta la tabla de cierre del aparato.

En la primera división cae el agua de cualquier fuente, arroyo ó depósito, pasa por el espacio inferior que deja la primer tabla y sube hasta la parte de arriba de la segunda, y como está más baja que el borde del artesón, vierte en el tercer compartimiento, y pasa por la tela metálica y bayeta junto al fondo á llenar el primer compartimiento de un metro y sube hasta verter por arriba en el otro compartimiento pequeño para penetrar por abajo al segundo compartimiento grande y salir á desaguar por el vertedero que, provisto de tela metálica, tiene por arriba el tablón de cierre del aparato.

Las tres primeras divisiones sirven de filtro para limpiar el agua llenándolas con grava cribada de los calibres convenientes, según sea necesario; la división de un metro de largo para colocar en ella cercos portátiles de madera con varillas de vidrio para poner huevos á incubar; el compartimiento chico siguiente para filtrar el agua limpiándola de lo que se haya ensuciado, y el segundo de un metro para colocar cercos y huevos á incubar como en el anterior.

Todas las balsas ó artesones de madera en que se ponen los aparatos de incubación, se colocan en durmientes sobre las balsas gene-

rales que hay á ambos lados del edificio, y por ellas desaguan también los aparatos de incubación y células acuarias.

Laboratorios en los ríos de Guipúzcoa

La Sociedad, en previsión de su desarrollo para poblar de peces los seis ríos que desembocan en el Mar Cantábrico por la provincia de Guipúzcoa, proyectó desde su fundación crear un laboratorio en las orillas del río Bidasoa, y otro en las del Urumea. Para ejecutarlo tomó y habilitó para laboratorio provisional un molino existente en Endar-laza con presa en la Regata San Antonio que recorre y vierte sus aguas en el Bidasoa. En la parte íntegra de territorio español, á 250 metros aguas arriba del hito Chapitelako-Arria, que señala la divisoria entre España y Francia, y fin de la parte internacional del río Bidasoa, y por consiguiente de libre dominio y uso de España sus aguas, conforme al convenio de 1886, y más terminante en el Protocolo de 19 de Enero de 1888 vigente, en que se establece que el derecho de pesca pertenece exclusivamente á la nación por cuyo territorio corren las aguas.

Solicitó autorización en Diciembre de 1890 para pescar seis parejas de salmones reproductores, y la obtuvo conforme á la Real Orden expedida por el Ministerio de Fomento en 5 de Noviembre de 1890, en que se dispone en la prevención segunda: «Que los Directores de los laboratorios de Piscicultura que se establezcan, deben quedar autorizados para pescar en tiempo de veda los reproductores que sean precisos. Y acotar las partes de río necesarias para conservarlos, y las en que tener los peces pequeños para alimentarlos.» Pero obtenida la autorización con retraso, sólo pudo pescarse una hembra y dos machos, y hacer una pequeña cría como ensayo.

En los años sucesivos siempre pidió, pero nunca pudo obtener autorización, para pescar reproductores, por lo que no terminó de instalar el Laboratorio del Bidasoa ni construyó el que le fué concedido en el río Urumea.

Limitáronse las crías á los pocos huevos de salmones donados gratuitamente por el Consejo Municipal de París de su laboratorio del Trocadero y á los obtenidos del Establecimiento creado por el Imperio Francés en Huningue en la Alsacia, perteneciente ahora al Imperio de Alemania. Pero escasos en número los huevos transportados á grandes distancias y con las dificultades de las aduanas en las fronteras,

sólo pudieron hacerse pequeñas crías experimentales con los gastos consiguientes y sin ningún ingreso.

Campaña del año 1895

En este año se concedieron por el Ministerio de Fomento 20.000 huevos de truchas arco-iris de California obtenidos en el Establecimiento de Piscicultura del Monasterio de Piedra que sostiene el Estado, especie introducida en Europa hace pocos años, y muy importante para España por su tamaño, sabroso gusto, y resistente á mayores temperaturas que sus congéneres, por lo que puede extenderse su cría á los ríos meridionales.

Los huevos llegaron á San Sebastián perfectamente colocados y empaquetados. La temperatura en el interior de los envases era de 7'50 grados centígrados; el medio ambiente 8 grados, y en el agua corriente por los aparatos de incubación 7'28 grados, con la que se rociaron durante algunos minutos los huevos contenidos en la caja en que llegaron, y se procedió á sacar el embalaje de yerbas acuáticas y los cercos con telas en que estaban colocados los huevos.

Procedióse al lavado de éstos, y se colocaron cuidadosamente en los aparatos de incubación, sistema del Dr. Coste, modificados por el Dr. Bellesme, ya descritos.

Los huevos llegaron en muy buen estado, á excepción de algunos cuyo color algo blanquecino hacía temer mal éxito.

Las pérdidas sufridas hasta llegar, y en los dos siguientes días, fueron	987
En los cinco días siguientes en que empezaron á nacer los alevinos	97
En los seis días siguientes en que fué el gran número de nacimientos de alevinos	89
Desde el 1. ^o al 11 de Abril en que terminaron los nacimientos	113
<i>Total de pérdidas hasta acabar los nacimientos</i>	<i>1.286</i>

Cuyas pérdidas no llegaron al 7 por 100 de los huevos recibidos.

Posteriormente hubo las pérdidas naturales hasta soltar, por encargo de la Excma. Diputación de la provincia de Guipúzcoa, 12.000 tru-

chas, arco-iris, en el río Urumea, que atraviesa la población de San Sebastián por el puente de Santa Catalina, que une las calles Avenida de la Libertad con la de Miracruz.

La primera operación de transporte de truchas se ejecutó en aparatos cilíndricos de un metro 25 centímetros de largo y 40 centímetros de diámetro, del sistema de Mr. Biennert, sin emplear hielo, por no exigirlo la temperatura ambiente ni la de las aguas, y la resistencia de esas truchas á temperaturas algo elevadas.

Los aparatos fueron llevados en angarillas conducidas por parejas de hombres hasta el río, y desde allí, en lanchas, hasta cerca del puente de Ergobia, próximo á Hernani, á cuyo puente llegan en las altas mareas de las zizigias mezcladas las aguas del mar con las del río. Allí se soltaron las truchas en la desembocadura de la regata ó arroyo Mategu-Erreka, para practicar el estudio de los instintos naturales de esas truchas, y su desarrollo en las aguas mixtas, si descienden á vivir en las del mar, ó ascienden á vivir en las aguas próximas de la regata.

Estas observaciones se estaban practicando ya en las células ó estanquitos de la estación central, en que se dispone de agua del mar, de la dulce potable de la población, y se pueden efectuar mezclas de ellas por medio de las tuberías y sus dos grifos, que las vierten á voluntad en cada célula, y en cada arteson y estanque.

Al sumergir los aparatos con las truchas en las aguas del río, se notó que algunas salían aturdidas, tal vez por los choques en las oscilaciones del agua contenida en los aparatos, producidas por los remos al bogar en las lanchas; pero recuperaban luego su estado natural.

Para evitar este inconveniente y ensayar sistemas, se construyeron aparatos cilindro-cónicos de menos cabida y peso, conduciendo dos cada hombre, y provistos, por supuesto, los aparatos, de tubos é insufladores para infiltrar en el agua el aire que reemplazara el oxígeno que los peces consumen.

Estos aparatos dieron excelentes resultados, porque las oscilaciones son insignificantes, y con ellos se llevaron á la estación del ferrocarril de San Sebastián, que los transportaron á la de Hernani, ribereña al Urumea, y se empezaron á espacer en él los peces, siguiendo aguas arriba hasta unos dos kilómetros, y al inmergir en el río y quitar las anchas tapaderas de las bocas de los aparatos, salían los pececillos más pronto y con más agilidad que de los grandes aparatos Biennert, los cuales son necesarios para transportar salmones y grandes

peces, pero para transporte de los pequeños son preferibles los empleados en la expedición última.

El resto de las crías se reservó en las balsas del Establecimiento y se dieron gratuitamente á las personas que las pedían para hacer ensayos en estabulación, y se surten con ellas las células acuarias para las observaciones y estudios, de su biología, resistencia á los cambios bruscos de temperaturas extremas, á las mayores y menores que pueden resistir y á las mezclas progresivas de las aguas dulces potables de la población, de las mezclas con las del río y con las del mar.

Elementos y sistemas de alimentación

Los elementos y sistemas de alimentación vienen estudiándose y ensayándolos, por ser de grande importancia para el buen éxito de las crías. Sabido es la conveniencia de infusorios y pequeños animales vivos que con avidez buscan y comen las truchas, y que como estos no pueden proporcionarse generalmente en cantidad bastante, cuando son muchas, se apela á producirlos con carnes muertas en putrefacción, sistema asqueroso, repugnante y que empleado en los mismos locales en que se crían los peces, infectan la atmósfera de modo perjudicial. Empléanse también los sesos, carne, hígado, sangre y desperdicios de los mataderos, crudos ó cocidos, triturados y hasta machacados, según la edad de los pececillos.

Desde el principio de las operaciones por la Sociedad de Piscicultura, en San Sebastián se estudiaron con preferencia los medios de alimentación con desperdicios de peces, y pronto se fijó la atención con mayor preferencia en las huevas de peces, especialmente de los de merluzas (*Gadus Merlangus*) que se pescan diariamente millares por la escuadrilla de vapores de los señores Mercader, socio también de la Piscicultura, y que por la gran distancia donde hacen la pesca, y preparación de las merluzas en la obscuridad de las madrugadas, abren las merluzas, les arrancan las entrañas que arrojan al mar, sin entretenerse en separar las huevas por su poca estimación.

Practicáronse los primeros ensayos triturando los huevos en mortero con algún agua y, colocado en una probeta, resultó como era natural, precipitada en el fondo masa compacta que iba aclarando progresivamente hasta quedar en la parte alta agua clara.

Aplicóse á pequeñas truchas y salmones las diferentes capas del

contenido en la probeta y se observó que todos los pececillos acudían á la parte nebulosa que se formaba al verter las diferentes zonas de la probeta, incluso los pececillos recién nacidos, que conservaban la vesícula vitalina, y que éstos crecían más que los de igual edad y tamaño tenidos en agua sola.

Estos resultados impulsaron á aplicarlos en la cría del año, con buen éxito.

Desde los primeros días de su nacimiento se mezclaron en las cajas de incubación varias veces al día porciones de las diferentes capas contenidas en la gran probeta, sin que mostraran repugnancia los alevinos, y pocos días después acudían á la nubecilla que formaba al caer el líquido espeso de la probeta, que progresivamente se aumentaba la dosis y se notó mayor y más rápido crecimiento en las crías.

Desde entonces se alimentaron todas las truchas con huevos de merluza, que se preparaban cociéndolos y rasgando la membrana que los contiene, se desprenden en seguida los huevos, y triturados en un mortero, se vierten en los frascos de donde se sacan para dar tres comidas al día; con las pipetas de vidrio, y entre comida y comida, se recogen los residuos de la comida, que se precipitan al fondo de las balsas ó artesones en que están los pececillos, y conforme se carga la pipeta se vuelven á esparcir lentamente y acuden en tropel á la salida de la pipeta, por cuyo medio se limpian los fondos y aprovecha la comida.

También se ha ensayado y conservado la pasta de los huevos de merluza, poniéndole sal al sacarlos después de cocidos, y al irlos á emplear se lavan agitándolos en los frascos y dejando que se precipiten para verter el agua, que resulta saturada y la pasta en estado de emplearse con preferencia á toda otra alimentación.

Conviene en el último mes anterior, á soltar los pececillos en el río, ir sustituyendo progresivamente la alimentación con carne de pescados triturada, para que se acostumbren á comer los pequeños trozos y perseguirlos cuando caen por el agua, activando de este modo el instinto de procurarse el sustento.

Este medio de alimentación con sustancia líquida nutritiva, no empleado, que se sepa, en ningún establecimiento, ni publicado en tratados de Piscicultura, es de gran importancia, porque desde el nacimiento de los alevinos favorece su desarrollo, activa la reabsorción de sus vesículas vitalinas y contribuye eficazmente á robustecerlos,

como sucede hasta en los niños que se crían pronto y bien amamantados.

Cría de anguilas

La cría de anguilas ha sido objeto especial de atención desde que se inauguró el Acuario, por la abundancia y facilidad de obtener las angulas, pues inversamente que los salmones, que vienen á depositar los huevos y hacer las crías remontándose á los nacimientos de los ríos y descienden al mar para desarrollarse, las anguilas efectúan su reproducción principalmente en el mar, y las crías, tal vez por su pequeñez, huyen de la agitación y bravura de aquellas aguas y remontan por las de los ríos, de donde viene el nombre de *Montée* que le dan los franceses.

La pesca de las angulas es facilísima, pues entran en los ríos del Norte en tropel cantidades fabulosas, y se pescan atrayéndolas con una luz á grandes salabardos ó salabres, y aun podrían adquirirse más fácilmente en las albuferas naturales ó en marismas á propósito, como las adquieren en la gran laguna de Cammachio, á la desembocadura del río Pó al mar Adriático, en que por ingenioso sistema de esclusas y laberintos entran las angulas y los mágiles ó mójoles en cantidades fabulosas; allí crecen sin cuidar ni darles alimento, y constituyen la riqueza de los pueblos que rodean la laguna; las pescan y preparan en establecimiento de conservas ahumadas y de salazón, y las expenden para Europa y las Américas. ¡Lástima es que no se imite ese ejemplo en el Mar Menor de Cartagena, Albufera de Valencia y otros sitios apropiados!

Siendo abundantísima la entrada de las angulas en las desembocaduras de los ríos al mar Cantábrico, y negando los pescadores que las angulas sean crías de anguilas, era importante y de utilidad pública presentarles á su vista en las células del acuario el crecimiento y desarrollo de ellas. Así se ha ejecutado, y hoy existen cinco células, ocupadas cada una con angulas de los cinco años que existe el acuario.

En ellas se ve el progresivo desarrollo, que ha sido lento por estar encerradas en espacio reducido, sin más que una ligera capa de grava en el fondo de las células, donde mal cobijarse y defenderse del frío y de sus congéneres, y sin fango, que lo apetecen para los mismos efectos y por las sustancias, gérmenes, infusorios y bichillos que en él encuentran, pero que no pueden ponerse en los acuarios, porque en

su permanente movilidad tendrían constantemente turbia el agua, impiendo verlas. Por manera que su crecimiento hubiera sido cuatro ó más veces mayor si hubiesen estado en estanques con agua algo corriente, abrigos y alimentación natural.

La exposición en los acuarios sirve á los propósitos de la Sociedad, pues desvanece el error en que estaban los pescadores, que tienen entrada libre, y las personas que lo visitan, y será, á no dudarlo, origen para que se establezca como industria lucrativa la cría de anguilas.

Reproducción natural de peces en medios artificiales

A título de ensayo pueden presentarse las experiencias practicadas con buen éxito en la estación de Biología de San Sebastián, que podría llamarse «Reproducción natural de peces en medios artificiales» y de confirmarse, proporcionaría grandes ventajas en la piscicultura.

Sabido es que las reproducciones de peces se ejecutan cogiendo á los reproductores en las épocas próximas á la emisión de los huevos, se ponen en balsas ó sitios donde poderlos coger fácilmente para reconocer si están en sazón para realizarse las emisiones, y si no lo están, se vuelven al agua de donde se sacaron, repitiendo esta operación cuantas veces sea necesario.

Esto causa la perturbación de los peces en esos momentos críticos de los actos de la naturaleza, produciendo contracciones que retardan la emisión de los huevos, ó la precipitan, y más aún si, como se practica, se les comprime el vientre, aunque sea ligeramente; pasando los dedos pulgar é índice de arriba abajo para precipitar la emisión de los huevos en las hembras y el licor prolífico ó fecundante en los machos, cuyas operaciones se ejecutan, como es sabido, teniendo á las hembras y á los machos fuera del agua, cogidos por junto á las agallas, con cuyas operaciones se agitan y producen conmociones y coletazos, por lo que, operando sobre peces algo grandes, se necesitan dos hombres, y con salmones ó peces mayores tres, para sujetar la cabeza y la cola, y ejecutar los pases de arriba abajo.

Para evitar las pérdidas de peces, de huevos y de las crías nacidas en esas malas condiciones, se ha ensayado en la Estación, con buen éxito, construyendo para efectuarlo un Acuario de salón, de 80 centímetros de largo, 60 de ancho y 60 de alto, formando los cuatro lados con cristales gruesos, contenido por una fuerte armazón de hierro, y

se colocó en él una hembra y un macho en la época de reproducción, cubriendo previamente el fondo con una capa de dos centímetros de espesor de grava de río, moderadamente gruesa.

El servicio de agua se efectuó suministrando corriente constante por medio de un tubo con grifo, y en su extremo boca grande, achata y agujereada en forma de regadera, que se colocó á pocos centímetros sobre la grava, y reparte el agua que suministra el oxígeno que consume la pareja de peces; y por cerca de la parte alta del acuario se vierte con un sifón fijo que la conduce al desagüe general.

El acuario está cubierto con un cerco provisto de red de hilo fuerte y malla estrecha para evitar que salten los peces.

En ese pequeño acuario se colocó una trucha hembra, cogida en el río Urumea, y al día siguiente un macho de la misma procedencia. A los pocos días empezó la hembra á mover con la cola la grava del fondo, formando un hoyo quasi del largo de su cuerpo, y después depositó en aquel hoyo los huevos que sin duda fueron fecundados por el macho. Se sacó pronto á éste por haber notado que se comía algunos, y después se sacó la hembra, dejando sobre los huevos una capa de agua de poca altura, renovada en corriente continua, y nacieron los alevinos algo antes que los colocados en las cajas de incubación.

Tal ha sido el ensayo ejecutado en la Estación de Piscicultura de San Sebastián, que podría aplicarse económicamente, empleando, en vez del acuario de cristales y hierro, cajas ó arroyuelos divididos interiormente en que ejecutar las operaciones.

La Sociedad continúa sus operaciones, tiene aparatos para efectuar grandes crías, y está dispuesta á ejecutarlas en mayor escala que en el año pasado para el repueblo de peces en el río Urumea. Continúa los estudios e investigaciones, y tiene ofrecido al Gobierno mesas de estudio como en la estación de Nápoles, para que puedan los naturalistas, doctores en ciencias y oficiales de Marina hacer aplicación de los conocimientos superiores adquiridos al estudio del mar litoral, para fundar en principios científicos la legislación de la importante industria de pesca.

El Presidente,
CONDE DE PERACAMPS.

ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL ANTIGUA DE SAN SEBASTIÁN Y VARIAS OTRAS CURIOSIDADES

(CONTINUACIÓN)

Jurados menores.—Elegían tambien anualmente, como ya hemos dicho, cuatro Jurados menores, los cuales no tenían voz ni voto, ni derecho á entrar en Regimiento, siendo su misión recoger las contribuciones del Concejo.

Fieles de calle.—El 1.^º de Diciembre de 1494 reunido el Regimiento á campana tañida en la casa é iglesia y sobrado de Santa Ana, deliberó acerca de la necesidad que en la villa se sentía de nombrar personas encargadas, que entendiesen en poner precio á las cosas de comer y beber, y acordó crear el cargo de *Fieles de calle*, que había de recaer en personas de conciencia, de buen saber y limpieza. Se nombrarían dos el día de año nuevo, y duraría su encargo hasta fin de Junio, nombrando otros dos por San Juan hasta fin de año.

Su misión había de ser poner el precio á los artículos de comer y beber y otras cosas que se deben poner en precio, porque en ellas se gastan la mayor parte de los caudales, é imponer las multas que les pareciere, no pasando de 600 maravedís, quedando facultados también para sacar prendas por sí mismos, á las personas que en ellas incurrieren.

Aunque al crear dicho cargo no se especifica debidamente, cien años más tarde, en 1594, se ve que dicha tasa había de señalarse á los géneros que venían de fuera de la Provincia, así por mar como por tierra, debido sin duda, á que en los artículos del país, por estar al alcance de muchos, la competencia bastaría á moderar los precios, sin permitir los abusos á que darían lugar los artículos que por traer de paí-

ses, relativamente lejanos, estarían acaparados en manos de unos pocos.

Asimismo, podían decomisar las viandas dañadas y otras cosas que de justicia no se debían vender, y derramarlas ó dar á los perros y á los pobres, siendo para ellos la mitad de las penas así ejecutadas, y la otra mitad para el Regimiento.

Tenía de sueldo cada uno mil maravedís, y además percibían las cantidades siguientes: De cada pinaza de naranja, limón ó manzanas, un ciento para ambos; de avellana, nuez y castaña, un celemín; de miel, pasa y almendra, una libra; de ajos una ristra, cuando traían carga completa ó más de una carga, y en esa proporción si traían menos; de cada carga de melones, uno; por cada carga de palomas torcaces, un par de ellas; de cada carga de moscatel una libra.

Diputados del Comun.—El año 1766 con pretexto de haberse abaratado los abastos en la Corte, se produjeron grandes asonadas y disturbios en muchos pueblos, por los vecinos que exigían, á viva fuerza, que se abaratasen también en los suyos respectivos.

Tampoco Guipúzcoa se vió libre de este movimiento tumultuoso, que, iniciado en Azcoitia el 14 de Abril de 1766 por algunos herreños de dicha villa, obligando al Ayuntamiento á que bajase el precio á los granos y alterase las medidas que se hallaban empadronadas á las de Ávila, se propagó pronto á Azpeitia, Azcoitia, Eibar, Elgoibar, Placencia, Motrico, Deva, Beasain, Idiazabal y otros pueblos interiores de la Provincia, presentándose con caractéres verdaderamente graves.

La ciudad de San Sebastián, en su deseo de evitar la propagación del mal, preparó, con autorización de la Provincia, una expedición militar capitaneada por su Alcalde D. Manuel Antonio de Arriola, á la que se unieron muchos de Oyarzun, Rentería, Urnieta y Hernani, llegando á formar un cuerpo de 1200 hombres, al que en su marcha sobre los pueblos alborotados, se agregaron los marqueses de San Millán y de Narros, conde de Peñaflorida y otros personajes de rango en la Provincia, que así protestaban contra aquel tumultuoso movimiento, apaciguado prontamente, gracias á las acertadas y energicas medidas adoptadas contra los principales promovedores que en gran número fueron conducidos presos á esta Plaza el 8 de Mayo. Esta conducta de San Sebastián mereció los más calurosos elogios de todas las autoridades, como podrá verse en la Historia de Camino y en un manuscrito que detallando esta expedición existe en este archivo.

Por evitar que por la mala administración y régimen de los Concejales, se repitiesen en lo sucesivo actos idénticos, se dictó la Real Orden de 5 de Mayo de 1766, disponiendo que en todos los pueblos que llegasen á dos mil vecinos, intervinesen con la Justicia y Regidores, cuatro Diputados que nombraría el comun por parroquias ó barrios, anualmente, y dos en los pueblos menores de 2000, los cuales tendrían, voz, entrada y asiento en el Ayuntamiento, después de los Regidores «para tratar y conferir en punto de abastos, examinar los pliegos ó propuestas que se hicieren y establecer las demás reglas económicas tocantes á estos puntos que pidiese el bien comun dándoseles llamamiento con cédula de *ante diem* á dichos Diputados, siempre que el Ayuntamiento hubiese de tratar estas materias ó que los Diputados lo pidiesen con expresión de causa.»

En el caso de que en las providencias de abastos hubiese discordancia entre los Diputados y Regidores se acudiría á las Audiencias y Chancillerías del territorio á proponer lo que más conviniera al público, decidiendo estas materias de abastos y elecciones de Diputados y Síndico del comun, en el acuerdo de dichos tribunales superiores gubernativamente, excusando costas y dilaciones á los interesados.

La elección de estos cargos debía hacerse por todo el pueblo dividido en parroquias ó barrios, sin que el Ayuntamiento, ni ningún cuerpo de gremios pudiera entrometerse en ella, entrando con voto activo todos los vecinos seculares y contribuyentes.

Si no había más que una parroquia, se nombrarían bajo la presidencia del Cabildo Municipal, veinticuatro Comisarios, electores de la misma clase, quienes se juntarían en la Casa Consistorial, y procederían, bajo la misma presidencia, al nombramiento de los Diputados del comun, realizando estos actos ante el Escribano del Ayuntamiento, quien los asentaría en un libro especial, así como todo lo referente á dichos cargos.

Al día siguiente de ser nombrados tomarían posesión de sus cargos en el Ayuntamiento, sin más formalidad que prestar el juramento consiguiente de ejercer bien el cargo.

No podía ser nombrado ningún Regidor ni individuo del Ayuntamiento, ni persona que estuviera en cuarto grado de parentesco con ellos.

El asiento de estos Diputados sería en el Ayuntamiento á ambas bandas después de los Regidores y con preferencia al Procurador Sín-

dico y al Personero. También podían concurrir á las funciones públicas de Iglesia, fiestas, regocijos y otras semejantes con el cuerpo de Ayuntamiento, en su respectivo lugar, y recibirían el mismo tratamiento que los individuos del Ayuntamiento.

No estarían obligados á salir del Ayuntamiento en que asistiesen por motivo de abastos, aunque se tratases otras materias por evitar la nota, pero no impedirían al Regimiento deliberar lo que fuese de su peculiar inspección.

Al establecerse en San Sebastián dicho cargo y teniendo presente la cuestión habida anteriormente entre los Jurados y Regidores, sobre asiento, se suscitó la duda acerca del orden que debía guardarse en los Ayuntamientos y funciones públicas, y por Carta acordada en la Chancillería de Valladolid á 13 de Agosto de 1767, se dispuso que se les diera la preferencia á los Diputados, en atención á que los Jurados eran creados por la Junta general y Ayuntamiento y los Diputados de abastos lo eran por veinticuatro vocales.

Los primeros que llevaron la investidura de Diputado en San Sebastián, fueron: D. Ignacio Antonio de Lopeola, D. Nicolás Antonio de Arbaiza, D. Joaquín Antonio de Lardizabal y D. Agustín de Oyanarte.

Siendo militares los dos últimos, quisieron asistir á la función del dia 8 de Septiembre de 1767 vestidos con sus uniformes, á lo que se opuso el Regimiento, alegando que de inmemorial tiempo usaban los Alcaldes el traje antiguo español, así como los Capitulares y el Escrivano de Ayuntamiento, en todos los actos públicos, costumbre que no se había alterado á pesar de haberlo intentado el marqués de San Millán durante su Alcaldía y habiendo acudido en alzada y pedido el Ayuntamiento que se les obligase á los Diputados á que se vistieran de golilla como los demás, para que no se notase diversidad que para con muchos cedería en menos autoridad y para con el Comun haría menos autorizada la representación de sus propios Diputados, resolvió la Chancillería por Carta acordada el 25 del mismo, que en todos los actos públicos á que asistiesen, observasen dicha uniformidad.

Por Carta de 31 de Enero de 1769 se mandó que desde el año 1770, saliesen dos donde había cuatro, y uno donde había dos, á fin de instruir á los entrantes, y en la de 30 de Abril de 1769, que los Diputados asistiesen por meses, en el uso de oficio de almotacen, como los Regidores.

Procurador Síndico, Personero del Pueblo.—Por la misma Real Orden de 5 de Mayo de 1766 que creó los Diputados del Comun, en atención á que en muchos pueblos el oficio de Procurador Síndico solía estar perpetuado en alguna familia, ó que recaía por costumbre ó privilegio en algún regidor individuo del Ayuntamiento, se dispuso que en las dichas poblaciones nombrase y eligiese el Comun, guardando el hueco de dos años y los parentescos hasta el cuarto grado inclusive, además de la solvencia respecto á los caudales del Comun, un Procurador Síndico, Personero del pueblo, el cual tendría asiento en el Ayuntamiento, después del Procurador Síndico perpetuo. Tendría voz para pedir y proponer todo lo que conviniese al público en general, intervendría en todos los actos que celebrase el Ayuntamiento, pediría lo que se le ofreciese al Comun con método, orden y respeto, y en su defecto, cualquiera del pueblo ante los Jueces ordinarios.

Habiendo los veinticuatro electores, nombrados por el Comun, elegido además de los cuatro Diputados al Síndico Personero, la ciudad representó que según el art.º 7.º del auto acordado, únicamente en los pueblos donde el oficio de Procurador Síndico estaba enagenado, perpetuado en alguna familia ó adherido á algún Regidor, era donde correspondía hacer dicho nombramiento y no aquí por no hallarse en ese caso, y se acordó por Carta acordada de la Chancillería de 4 de Agosto de 1767, que en San Sebastián no debía nombrarse tal Personero, mediante á que anualmente se nombraba Síndico Procurador General.

SERAPIO MÚGICA.

(Se continuará)



ASILO DE SAN JOSÉ

EXAMENES

El 17 del corriente, á las cuatro de la tarde, comenzaron los exámenes en el Asilo de la calle de San Marcial. Numerosa concurrencia de distinguidas damas, autoridades, corporaciones, etc., asistió á este acto en extremo conmovedor, en el cual una infinidad de niños, con su vocecita de ángel hacen alarde de la instrucción, pan bendito del alma, que reciben en aquella santa casa.

Ya no figuran al frente de las clases sor Rosa y sor Norberta.

En su lugar han venido sor Luisa y sor Escolástica, admirables como aquellas por su abnegación.

El Asilo ha progresado. Son ciento cuarenta los niños que en él se educan.

Además, se ha abierto una nueva clase para las niñas mayores de ocho años. En esta clase, á cuyo frente se encuentra sor Teresa, aprenden veintiseis niñas las labores propias de su sexo: coser, bordar, zurcir, pero especialmente lo que ha de serles útil: coser, remendar y zurcir.

Las labores que han presentado son muy notables.

Por esta mejora y por el estado del establecimiento merecen una enhorabuena muy sincera las damas que constituyen la junta.

* * *

El acto de los exámenes es verdaderamente conmovedor.

Infelices niños, que presa de la ignorancia, se desarrollarían en la holganza, en la funesta ociosidad, madre de todos los vicios, en con-

tacto con el peligro eterno del mal ejemplo, víctimas acaso del brutal castigo que endurece prematuramente el corazón y borra el instinto del bien, son llevados, como con la guía de un ángel del cielo á la casa santa donde se ahuyenta el hambre de sus débiles estómagos y se da á sus almas ese alimento divino que hace á las criaturas y dignifica á la humanidad.

Es un encanto, se resiste á la descripción de la pluma mejor cortada, ver á un batallón de niños aseadísimos, limpios á toda hora, ri-sueños, contentos, rebosando sus rostros bienestar y salud, desfilar por los pasillos con acompasado paso y entonar cantos que parecen coros de ángeles.

Ni un gesto de cansancio, ni una mueca de disgusto se adivina en sus rostros. Sus ejercicios, sus lecciones, todo lo hacen satisfechos, deseando hacerlo, con una seriedad encantadora y un candoroso respeto hacia sus maestras, Sor Luisa y Sor Escolástica, que cautiva y commueve.

Y á la vez que desarrollan su inteligencia natural, aprenden con esa sumisión seductora á practicar uno de los más sublimes preceptos divinos: «Honrar padre y madre».

* * *

Constituye una delicia presenciar una clase. Entran en ella militartemente, entonan una plegaria, las inspectoras é inspectores—granaderos del angelical batallón—pasan escrupulosa revista de manos á sus compañeros, y dan cuenta en voz alta á la directora de que hay limpieza en filas.

Deletrean ó leen, suben á compás á la gradería y dan la lección de las distintass materias de enseñanza. Entre ejercicio y ejercicio, entonan una canción ó practican movimientos (siempre acompañados) de sus articulaciones, para no fatigar su inteligencia y para desarrollo de sus funciones físicas.

Para dar *Historia Sagrada*, por ejemplo, colocan en el centro del salón las directoras un álbum cuyas páginas son episodios iluminados, y los alumnos cantan la explicación de cada lámina. A veces la directora cita á uno de los niños ó niñas; se levanta el llamado y recita sin vacilar el pasaje de la historia por que se le pregunta.

Esto lo hace cualquiera de los alumnos. Todos se saben á la per-

fección la asignatura, y todos guardan una compostura ejemplar y un silencio de iglesia que solo interrumpe la vocecita clara y reposada de aquel que explica.

En geografía son llamados cuatro niños, dos que preguntan y dos que contestan, puntero en mano, explicando sobre el mapa su propia respuesta.

Hemos visto explicar á dos niños que ninguno de ellos alcanzará seis años de edad, los mapas de Europa y de España sin equivocarse en un solo nombre al citar todos los Estados y sus fronteras, todos los mares, todas las cordilleras, etc.

En geometría, un alumno que tiene que subirse en una grada para que se le vea! va mostrando á la clase una á una diferentes piezas, representando en madera líneas y figuras geométricas. Los alumnos contestan á una: «línea recta», «línea curva», «mixta», «paralela», etc., «ángulo recto», «agudo», «romboide», «paralelogramo», etc.

Del mismo modo y por igual procedimiento, en clase de Historia Natural, explican los tres reinos, natural, vegetal y mineral.

Constituyen una monada y explican á sus colegas con un aplomo de viejos las más difíciles lecciones de doctrina, historia, geometría, geografía, etc.

Hay que dejarles en sus puestos por respeto á las profesoras ó comérselos á besos.

Verificados los ejercicios, se procedió á repartir los premios y cartuchos de dulces á todos los asilados.

A más de las siete terminó la solemnidad que dejará gratos recuerdos en el corazón de los asilados y en la memoria de todos los que asistimos á la festividad.

ÁNGEL M.^a CASTELL.



LA BATALLA DE VITORIA

(21 DE JUNIO DE 1813)

Alba en nítido ropaje;
claro día; sol naciente;
mucho azul en el celaje;
mucho verde en el paisaje,
y muy límpido el ambiente.

Una espaciosa llanura
por cien crestas coronada,
y serpeando en su espesura,
y dando al aire frescura,
el Zadorra en la llanada.

En medio del llano, erguida
una elevada meseta.
por verde alfombra vestida,
y sobre ella desprendida
de Vitoria la silueta.

Hay sobre el Zadorra puentes
de tosca piedra y maderos,
defendidos en sus frentes
por torreones salientes,
donde brillan mil aceros.

Y junto al río acampados
luciendo ricos arneses,
muchedumbre de soldados;
á una orilla los aliados;
á otra orilla los franceses.

En los campamentos calma,
mudéz que el pecho aniquila,
duda que atenaza el alma;
y en el Zadorra una palma,
que incierta en el aire oscila.

De pronto un clarín resuena;
avanzan los batallones,
el aire el cañón atruena,
y á la sangrienta faena
se lanzan los escuadrones.

Y al grito de ¡Viva España!
Hill y Morillo y su bando,
con feroz bélica saña,
por el llano y la montaña
destruyendo y empujando;

Entre plomo, que quebranta,
envueltos en la humareda
que la pólvora levanta,
ponen audaces la planta
de Arganzón en la vereda;

Y trepando por montones
de muertos, que el plomo hacina
en informes escalones,
coronan nuestros leones
de La Puebla la colina.

Mientras Gazán, que aguerrido
el pendón francés ondea,
escapa despavorido
á recobrar lo perdido
á otro punto en la pelea;

¡Loco empeño! que valientes
Graham y Longa, y á su zaga
miles de tigres rugientes,
han embestido los puentes
por Gamarra y por Arriaga;

Y en ellos, tajo tras tajo,
se cruzan por fondo y cima
en soberbio espumarajo
jun río de sangre abajo...
y un río de sangre encima!

Y por la sangre humeante,
que rojo vapor exhala,
Longa, marchando adelante,
arremete delirante
y los torreones escala;

Mientras Keille, coloso altivo
en mil batallas sangrientas,
destrozado y fugitivo
un rincón busca furtivo
donde llorar sus afrentas:

Al par las masas hirvientes,
que el bravo Wellington guía,
ébrias atacan los puentes
que en Asteguieta y Trespuentes
el rey José á Erlón confía,

Y aun cuando Jundiz tonante
vomita fuego y metralla,
Wellington fiero y pujante
¡adelante! y ¡adelante!
ya sus cimas avasalla.

Y el francés huye aterrado
para ocultar su mancilla;
mas Álava denodado
sobre él cae cual león airado
y sus huestes acuchilla;

Y de Francia los pendones,
que impotentes ya, no bregan,
sin convoyes, ni cañones,
hechos doscientos girones
con José al Pirene llegan,

En tanto escribe la Historia,
entre universal espanto,
la fecha, en que dió Vitoria
á España un siglo de gloria
y á Francia un siglo de llanto.

MANUEL DÍAZ DE ARCAYA.

EL CRISTO DE LA MOTA

Un renglón de historia.—Una capilla.—Un castillo.—Rejas y cárceles.—Recuerdos tristes.—Romeros.—Kostarras.—Restauración.—A buen juez mejor testigo.—Su nuevo recinto.

En la cúspide del monte Urgull, templado por todos los elementos que la naturaleza envía, se halla el castillo llamado de la Mota.

Las primeras obras de esta fortaleza se atribuyen al rey de Navarra D. Sancho el Fuerte, ejecutadas por los años de 1194.

Cuatro siglos después hizo importantes reformas en el mismo sitio el famoso ingeniero militar Hércules Torrelli.

Allí, en aquel alto, desde no sabemos qué tiempo, existe una capilla consagrada con el nombre del Cristo de la Mota.

El recinto es oscuro y reducido, y en él domina un vago ambiente rojizo producido por la escasa luz que traspasa las cortinas coloradas que cubren las dos únicas ventanas.

En el fondo, la amarilla luz de una lámpara ayuda á entrever una efigie que, conforme se va acercando á ella, se va adivinando lo que es, mejor dicho, se siente.

La lámpara, como apenándose de no poder dar más de sí, y extendiendo su claridad á la medida de sus vacilantes rayos, alcanza á enseñar parte de la efigie: son dos piés atravesados por un clavo hincado á la base de una cruz, lo demás se va presintiendo, se ve un torso recaído y ensangrentado, después un brazo, y otro más arriba, y entre ambos la divina cabeza reclinada sobre el pecho, es la imagen de Jesús, es el Cristo de la Mota.

Allí está solo, en la cumbre, y al pie de ese monte Urgull se extiende una población, es San Sebastián; parece que desde lo alto en

donde el Cristo está con los brazos abiertos, quiere abrazar á Donostía.

En la capilla reina misterioso silencio, silencio que algunas veces suele ser interrumpido por risotadas, y otras por llanto, otros días por canciones ora un tanto libres, ora morales, unas tiernísimas, otras desesperantes. Son lamentos y plegarias que envían rejas afuera los desgraciados encarcelados que yacen rejas adentro.

Era cierto día de uno de los años del 50 al 53 de nuestro siglo; extraordinario y nunca conocido movimiento se agita en el castillo de la Mota, la capilla se halla iluminada por cuatro velas amarillas, junto al altar se ha dispuesto un banco, sentado en él más tarde se ve un hombre; es un reo que va á expiar la culpa cometida.

A la mañana siguiente tropeles de gentes acuden á las faldas del Urgull, y son asaltadas sus puertas por inmensa muchedumbre.

La capilla de la Mota abre de par en par sus puertecitas y custodiado por dos capellanes sale el desgraciado soldado que va á ser fusilado.

El reo vuelve la cabeza desde el dintel de la puerta para ver por vez postrera el divino rostro del Cristo de la Mota; ya los tambores batén acompasada y monótona marcha, se forma el cuadro, de donde se divisa tranquilo y sosegado el mar Cantábrico, y unos minutos después, trás un seco estampido cuyos ecos repercuten en el espacio, cae desplomado el cuerpo del desgraciado soldado, culpable por haber dado muerte á un compañero suyo en el paseo de Murrueta.

El último pensamiento que se mantuvo en la mente de aquella víctima de la justicia humana fué el recuerdo del Cristo de la Mota.

Tenía también singular devoción á éste la gente de la costa. Cuando la romería de la Cruz de Septiembre, venían como hoy los *kostarras* á cumplir sus promesas al Cristo de Lezo, pero antes de efectuar sus devotos ofrecimientos, subían á visitar al Cristo de la Mota.

Entonces no había ferro-carriles, ni facilidad de vehículos, así es que era delicioso ver bogar tanta lancha, cuyos tripulantes se saludaban con sus caprichosos é interminables *irrintzis*. Desembarcados en el muelle subían seguidamente al Urgull, para volver luego hacia Lezo.

Cuando los *kostarras* llegaban al alto de Miracruz, los romeros se santiguaban mirando hacia el castillo de la Mota: de aquel punto se divisan el santuario de Lezo y la capilla de la Mota, y por esto es conocido con el nombre de Miracruz.

Las precedentes líneas han sido sugeridas por la restauración de que ha sido objeto el famoso Cristo de la Mota.

La capilla del castillo ya no existe, ni hay presos. Hoy no han quedado en el sitio que acabamos de describir, sino vestigios de lo que fué y recuerdos más ó menos palpables.

El Crucifijo fué trasladado hace pocos años al hospital militar, pero se hallaba en tal mal estado que hubo necesidad de restaurarlo.

El origen de esta imagen creemos se remontará al siglo XVI, y nos fundamos en el estilo de ella.

Felicitamos al señor capellán del hospital militar, por el feliz acuerdo que ha tenido de restaurarla, y esta obra, bien entendida y ejecutada, ha sido celebrada por cuantas personas la han visto.

Hacemos presente al Excmo. Sr. Gobernador militar de esta plaza, que el Cristo de la Mota, propiedad del ramo de guerra, ha sido objeto de gran devoción entre la gente marinera de nuestra costa cantábrica, y venerado por nueve ó diez generaciones donostiarras.

El Crucifijo, motivo de este artículo, es fiel testigo de los acontecimientos que en San Sebastián se han desarrollado durante tres ó cuatro siglos; así es que los donostiarras le queremos entrañablemente.

Ahora es venerado en la capilla del hospital militar, donde se halla bajo un bonito dosel.

FRANCISCO LOPEZ ALÉN.



CHARDINA MERKE

«*Chardin freskoa!*» Ez da bertze oiurik egun autan Endayako itsas bazterrean. Endayar arraintzaleek anitz, anitz chardina bildu izan dute. Bazter guzietarat igor aala, eskuz igi aala bázuten, eta badute orai. Bertzetan ere bada; bainan neon ez aurten Endayan bezenbat. Eta ez dire gero arrain chee oik guziak oñtian gorago aipatu *halena* zelakoaren umeak; bainan dire chardina egiazkoen umeak, chardina bizi biziak.

Gaziturik begiratzen dakienarendako urririk bezala dire; zertako eros zaretara bat edo biga? Burdinazko ala zurezko keza tchar batzuetan gatzez inguraturik ezarri eta, badirauke chardinak. Neon den lanik errechena da. Eta janari ona, edo zoin bezen, ortziraletako. Lan ori egin lezakenak baluke arrolte eta bertze zerbeitetarik gutichago erosteko.... edo geichago saltzeko. Gauza tipia da ori; bainan egungo egunean bizi nai duenak bear du gauza andietan bezala tipietan ere izan chuur eta erne.

Noticias bibliográficas y literarias

Nuestro querido amigo y paisano D. Eugenio Gabilondo, *Calei-Cale*, ha tenido la feliz idea de colecciónar, con el título de A TRAVÉS DE IRUCHULO, sus sabrosos artículos *Tipos populares* y *Kontu zarrak*, ya conocidos y apreciados del público donostiarra.

La obra va precedida de una carta-prólogo del distinguido escritor D. Benito Jamar, y forma un volumen en octavo de doscientas páginas próximamente, impreso con todo gusto y pulcritud por la casa editorial de Jornet, y cuyo precio es de dos pesetas ejemplar.

Creemos que se venderán muchos; si no, habría que reconocer que no quedan ya iruchulotarras prácticos, amantes de los recuerdos y fisionomía especial de nuestra *Donostia*.

CHINGURRIYAK

Pareta autsi beltzean eta arbol zarrean,
lorategiyan, belardichoan eta lurrean;
begira egon izanaiz iñoz logabeturik,
arrigarritzko oyen lanari mirariturik.

Egun berriya argitzerako gogoz nekean
asiko dira gelditu gabe Jesus betean,
erakutziyaz modu orretan alfer charrari
eta obeak gerala uste degun danari.

Batek nekean jai! badarama gari ale,
lasterka joango zayo beste bat laguntzallea,
eta indarrez arrastatuaz biyak batean,
gari alea gordeko dute beren echean.

Mirari abek ikustekoak dira lanean,
alkar galazi gabe gogotsu egun danean:
bi errenkara joan etorriyan ala jarriyak
diruritela maisu abillak erakutsiyak.

Bizitegiya egiten dute lur leorrean,
árbola baten oñean ero paret aurrean,
iru sarbide lur barrenera egiñak ala,
esan liteke gizon azkarrak landua dala.

Arbol sustrayak, azal šamurrak eta legunak,
osto ebaki, lasto zatiak, belar bigunak;
orrela dute leorpechua ondo moldatzen
eta etzaye eudi tanto bat barrena sartzen.

Egite dana dute gogorra ta nekosoa,
 lantegi ontan igarotuaz uda osoa;
 orrengatikan bizitegiyan elkartutzean,
 izaten dute jan aldicho bat negu beltzean.

Modu onetan eskudatutzen ditu goseak,
 pasiaz elur eraso eta negu luzeak;
 miragarritzko gauzarik bada lurren gañean
 nik ezdakit zer arki liteken abek añean.

Beraren gandik ikasi bear dute gizonak;
 beraren gandik, zeren diraden egite onak.
 Oyen gisara baldiñ balira gobernariyak
 jnork daki zenbat irabaziko lukan erriyak!

Beraren gandik datozi egintza egiyazkoak;
 berak dirade gure gidari baliyosoak;
 gu bagiñake langille chiki oyen moduan,
 jzer zorionez bizi gindezken gero munduan!

¿Nork famatuko ezditu ziñez chingurrichoak
 jakiñik nola bizitzen diran beti gaisoak?
 Egaa luzedun illunak eta chiki gorriyak
 denak dirade egiyetako nekazariyak.

Langille leyal abillak eta obedituak,
 gizon askori erakusteko sortutakuak.
 Fede biziyan zubengatikan esana nago:
 «Baliyo dute oyek nik baño askoz geyago».

VICTORIANO IRAOLA.

SECCIÓN AMENA**BILBAINERÍAS****Caza menor**

No tratamos de exponer un cuadro completo de caza menor. Ni pretendemos, carísimo lector, ocuparnos de la caza de liebre, perdiz, sorda, etc.

Vamos á hablar solamente de la modesta caza del.. grillo.

La caza del grillo, mirando bajo el punto de vista filosófico, resulta un ejercicio altamente saludable y expansivo, y por consecuencia, reporta en los chicos y aun en los *grandes* estas *excursiones cinegéticas* de solaz y recreo, la alegría y el olvido de los placeres de la vanidad. Tales ventajas son las que se consiguen con esta distracción campesina, y cuya influencia benéfica se hace sentir en el transcurso de la vida.

Todos los que han sido jóvenes, y de seguro lo han sido todos los viejos, conservarán seguramente gratos recuerdos de haber disfrutado en el corto reinado de su infancia, del placer experimentado en estas alegres cacerías.

Nada hay más placentero que ver por esos montes y praderas patrullas de muchachos saltando y brincando con maravillosa destreza y agilidad por entre árgoma y maleza, ávidos de coger *cantarines* grillos.

Los chicos, que son de la piel del diablo, emplean mil artimañas para conseguir sacar de sus guaridas á los *moruchos cantores*.

La mayor parte de ellos se valen de la caza con *vareta*, que es la más noble y entretenida. Cuando dan con la guarida del insecto, me-

ten la *vareta* por el agujero del grillo, el cual, sintiéndose hostigado al hacerle *quili-quili*, toma el partido de salir.

Por evitar un mal cae en otro peor, y al momento viene á ser, generalmente, presa del intrépido cazador.

Si el grillo no sale en seguida de su escondrijo, es prueba de que está *zurrao*, y entonces el astuto cazador echa agua al agujero para obligarle á salir si es que no quiere perecer por asfixia.

Los *chicos de la calle* suelen ir al campo en numerosos grupos, provistos del indispensable *achur*, y allí, donde ven un agujero de grillo, el más fuerte y diestro de todos ellos hace con él *achur* una *torta*, dando inmediata caza al grillo ó *grilla*, que se dan casos. Esta clase de caza es *muy destructora de la especie* y menguada por los cazadores de *vareta*.

Como quiera que sea, los grillos no tienen por qué quejarse, pues aunque se acorta regularmente su vida, en cambio habitan en lujosas jaulas de hoja de lata ó la obscura y clásica de caña, siendo alimentados cuidadosamente con fresca lechuga, olorosa hoja de rosa y rica sopa de vino, que es lo que constituye su predilecto alimento.

Tan impresionables suelen ser los traviesos cazadores de grillos que, cuando cazan alguno que les parece que es bueno, no pueden contener la alegría, y principian á gritar entusiasmados á los demás compañeros de partida, diciendo: *¡un rey!... ¡un rey!* he cogido!, y todos los chicos, corriendo á todo correr, se acercan al afortunado cazador y entablan un diálogo á este tenor:

—Mireléis—dice el del grillo—qué rey tan grande que te he cogido....

—Qué negro que te es y qué cuernos que te tiene!...—exclama uno.

—¿Quieres trucar por dos míos?—añade otro.

—¡Quiá! No te truco este ni por nada...

Otro, con aire inteligente, le dice:

—Ese ni es cantarín ni príncipe tampoco...

Después, al morir el día, cuando el sol desaparece tras los montes, tornan á sus casas con las cabezas llenas de grillos, pues hay que advertir que todos los que cazan, haciendo de burjaca, los colocan dentro de sus boinas y se encasquetan éstas con mucho cuidado, en la mollera, dejándolos que pululen por la peluda cabeza á los prisioneros *reyes* y *príncipes*, negros, como sus cerdosas cabelleras.

Y no se diga que andar á grillos es ocuparse en cosas inútiles. En estos tiempos que corremos de puro positivismo, que se aprovecha todo y de todo se hace comercio, suele reportar también el grillo alguna utilidad.

Muchas *neskas* y *mutiles* suelen llevar al mercado docenas de grillos embutidos en jaulas de caña con tapones de *artaposch*, y se vuelven á sus casas con un jornal de unas cuantas *perras grandiles*, producto de la venta de sus cacerías *subterráneas*.

Si tendrá importancia ya la caza del grillo en esta *chimbera* villa, que cuentan los cazadores del *sport grilleril* con un ferro-carril *grillero* para ir á los querenciosos cazaderos de San Roque y Archanda.

Ahora sólo falta que se cacen los grillos á perro puesto.

Pues con el tiempo creo yo que degenerará el noble ejercicio cinegético al extremo de ir al campo á matar grillos, mariposas y *cochorros*. Como que hay ya cazadores con polainas y *todo* que persiguen á *chindores*, *picharchares* y *amilochas* con escopeta de dos cañones.

¡Qué *chirene* será el día que veamos por esos pelados montes, como cráneo sin pelo, á los aficionados á la venatoria, con la indumentaria de *cazadores de altura*, provistos de escopeta y perro, matando á parada y al vuelo al estridente grillo, pintada mariposa y *pesado cochorro*!

Entonces sí que podremos excluir *jen qué país vivimos!* que por ir á matar tales alimañas haya que pagar al Estado la *friolera* de treinta *chirlas* anuales.

Y luego se dirá que somos pobres...

Y que se infringe la ley...

Y...

¡Cuitaos!

Yo soy muy aficionado á tener *grillus campestris* en casa, porque me gusta mucho oír el agudo canto del *cri-cri*, pero este año me quedo sin satisfacer mi antiguo capricho porque dice mi buena patrona que están muy caras las lechugas.

Aizkirkir.

Bilbao.



LA INDUSTRIA DEL MAR

EN EL CANTÁBRICO

Provincia esencialmente marítima es la nuestra, que tiene costas de extensión relativa, en las que el líquido elemento nos brinda con todos los productos que el hombre ha sabido arrancarle.

Por eso merece preferente atención todo lo que se refiera á industrias de mar, entre las cuales ocupa un lugar señalado la industria pesquera.

No tiene ésta toda la importancia que debiera tener, á pesar del desarrollo adquirido en estos últimos años. Hay, es verdad, vapores de pesca; hay lanchas capaces, resistentes y fácilmente manejables á vela y remo; hay redes y aparejos de diversas clases, pero nos faltan industrias auxiliares que faciliten el ejercicio de la principal.

Ocurre con frecuencia, que si el producto obtenido en su penosísimo trabajo por los sufridos y valientes pescadores es abundante, no

pueden darle salida, sino á precios ínfimos, porque es corto el mercado local y regional, y para el interior de España no puede llegar la pesca en buen estado por los calores ó por cualquiera otra revolución atmosférica, de no emplearse determinados procedimientos que no están al alcance de la mayoría de nuestros pobres marineros. Hállanse entonces precisados éstos á dar sus productos con excesiva baratura, para no verse en el caso de tener que arrojarlos al mar.

Para evitar este mal, que redunda, principalmente, en daño de esos hombres de mar que sufren penalidades sin cuenta para obtener honradamente el sustento de sus familias, sería un medio eficacísimo el desarrollo de la industria escabechera. Hay actualmente algunas fábricas de conservas de pescado en esta provincia y en Bizcaya; pero ni responden á la importancia que debieran tener, ni están todas ellas explotadas por industriales del país, sino que, por el contrario, algunas, y no las menos renombradas, están en manos de opulentos franceses que con los productos que de ellas obtienen, no dan fama ni acreditan á la industria española, porque la sardina, al menos, que en ellas se escabecha, lleva etiqueta extranjera.

Para apreciar las ventajas que pudiéramos obtener de esa industria, no tenemos más que dirigir una mirada á la nación vecina. Francia tiene su costa cantábrica, desde el Bidassoa al Loire, poblada de grandes establecimientos de salazón y conserva de pescado. Y no se crea que se surten sólo de la pesca obtenida en las costas francesas. De las españolas va una cantidad considerable de la que allí se escabecha, para luego ser exportada á España á precios subidos. De la Gironde, de Royan, de la Rochelle, de Belle Isle, de Saint-Nazaire, de Nantes, vienen faluchos y pequeños vapores que recorren toda nuestra costa desde aquí hasta Galicia, y en todas partes van recogiendo la pesca que nuestros compatriotas les venden á precios arreglados, sin considerar, acaso, que ellos mismos pudieran obtener el beneficio que los franceses obtienen de la salazón y conserva, ó privados quizá de ensayar en la práctica los resultados que con esa industria pudieran conseguir, por carecer de capitales, y no haber tampoco quien, á pesar de tenerlos, los quiera facilitar para una empresa como ésta, que es, á la vez, patriótica y humanitaria: patriótica, porque tiende á crear entre nosotros un nuevo elemento de riqueza y vida: humanitaria, porque contribuye á suministrar más holgado sustento á las infelices familias de esos valientes pescadores que se pasan los días de su vida entre

infinitas é indecibles zozobras en su continua lucha con el mar enfurecido, al que sólo pueden oponer como coraza la frágil tablazón de sus pequeñas embarcaciones.

Importa, pues, muchísimo, tanto en bien del país en general, como en particular en el de la honradísima gente de mar, que se fomente por todos los medios posibles el desarrollo de la industria pesquera, con la creación en nuestra provincia de establecimientos de la índole expresada.

¡IBIZI BEDI EUSKERA!¹



Pozez etorri gera
gaur Donostiyatik,
erri doatsu oni
agur egiñ nairik:
bidez, galdu ez dezan
Euskerak indarrik,
ia billatzen degun
anparatzallerik.

Emen gelditu ziran
fueruen sustrayak,
kendu nai zitubenak
era bat etsayak:
bañan barrendik gaude
alimoz josiyak
berriotzeko lege
Aitor-ek utziyak.

Lagun zayogun bada
leyal itzkuntzari,
iñondikan ez zayon
mancharik erori:
bestetan nastu gabe
eragiñ berari
indartutzeko zañak
arbol maitiari.

Milla esker nijua,
jaunak, ematera,
gogoz artu dalako
gaur emen Euskera:
oraiñ nai badezute
elkartu batera,
ots egin zagun denak:
¡Euskaldunak gera!

JOSÉ GANBOA.

* * *

(1) Aurtengo Apirillaren 5-ean, Tolosako iruditegiyan egintako Euskal-festan irakurritako moldaera.