

llama Oporto ó El puerto y se hizo extensivo á toda la region que constituyó reino.

»Y en cuarto y último lugar que la antigua ciudad de Portugal ocupaba sobre el puerto situacion análoga á la que ocupan el Portugal de Castro-Urdiales y el Portugaleta de Vizcaya.

»De todo esto resulta que sin violencia alguna, y por el contrario muy lógicamente, se debe creer que el nombre del reino de Portugal, el del Portugal montañés y el del Portugaleta vizcaino pertenecen á una misma lengua: la euskara ó primitiva ibérica, que como ha dicho el sábio Padre Fidel Fita en el seno de la Academia española de la historia «está destinada á iluminar el gran periodo de las edades hispanas vecinas á la prehistórica.»—ANTONIO DE TRUEBA.

---

### SAN IGNACIO DE LOYOLA.

---

En las páginas 257 y 258 del tomo III de la EUSKAL-ERRIA dimos á conocer á nuestros lectores el excelente retrato del Patrono de las Provincias Bascongadas é insigne fundador de la Compañía de Jesús, que nos legó su compañero y biógrafo el P. Ribadeneyra.

En la página inmediata ofrecemos hoy una buena copia de la *vera effigie* del P. Ignacio de Loyola, que aparece al frente de la primera edicion de su VIDA, escrita por el citado P. Pedro de Ribadeneyra, y dada á luz en Madrid por Pedro Madrigal, el año MDXCIII, es decir á los 38 años de la muerte del ilustre hijo de Azpeitia.

Segun Ribadeneyra, á la muerte del Santo no quedó «ningun retrato suyo sacado tan al propio, que en todo le parece, porque aunque se deseó mucho retratarle mientras que él bivió, para consuelo de todos sus hijos, pero nunca nadie se atrevió á hablar dello delante dél, porque se enojara mucho. Los retratos que andan suyos son sacados despues de muerto. Entre los quales el que está mas acertado y propio es el que Alonso Sanchez, retratador excelente del Rey Católico Don Felipe el II sacó en Madrid el año de mil y quinientos y ochenta y cinco, estando yo presente, y supliendo lo que el retrato muerto, del qual el le sacava no podia dezir, para que saliese como se deseava.»

El que ofrecemos hoy á nuestros lectores está calcado, como dejamos dicho, del que aparece al frente de la primera edicion de la VIDA



SAN IGNACIO DE LOYOLA

DE SAN IGNACIO, escrita por el P. Ribadeneyra, retrato hecho por *Petrus Perret*, grabador del Rey.

Lo único que hemos hecho es suprimirle (por ajustarnos á las condiciones de nuestra Revista) la orla y pequeños recuadros de la vida del Santo que aparecen en los cuatro ángulos del original, que lleva en la orla las siguientes inscripciones : P. IGNATIO DE LOIOLA, *societ. Iesu fundatoris*, VERA EFFIGIES. *Natus ann. 1491. Obiit 1556. Conversionis suæ 35. Ætatis, 69,*

---

## BIBLIOGRAFIA.

---

FABRICACION DE LA SIDRA EN LAS PROVINCIAS VASCONGADAS Y SU MEJORAMIENTO, por *D. Severo Aguirre-Miramón*, propietario-agricultor é Ingeniero de montes.—San Sebastian, 1882.

Dos años ha cumplido ya de existencia nuestra Revista, y seguramente nuestros asiduos lectores no habrán echado en olvido los interesantes artículos que sobre la «*Antigüedad é importancia de la sidra en el país vascongado*», y *Legislacion foral* sobre dicho caldo, dimos á luz en los primeros números de la EUSKAL-ERRIA.

Aquellos artículos—como manifestamos oportunamente—formaban parte de un libro que tenía en prensa nuestro estimado amigo y colaborador *D. Severo de Aguirre-Miramón*, libro esperado con impaciencia por nuestros principales labradores y cosecheros, y que al fin, ha visto la luz pública, formando un hermoso volúmen en 4.<sup>o</sup> mayor de más de 300 páginas, ilustrado con buen número de láminas litográficas que sirven de ilustracion al texto.

El libro del Sr. Aguirre Miramón, hijo, ingeniero de montes, agricultor y persona competentísima en esta clase de estudios, á los que durante muchos años ha dedicado sus desvelos, adquiriendo los conocimientos necesarios, no solo en el manejo de los libros escritos especialmente en el extranjero, sobre la materia, si que tambien recorriendo en diversas ocasiones la Normandía, Jersey y otros países que se dedican al cultivo de la manzana y al aprovechamiento de su zumo, y haciendo á la vez pruebas y ensayos de experimentacion práctica,