

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 también 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,

será recibido indudablemente con el aprecio que se merece por nuestros agricultores y cosecheros, é influirá seguramente en el mejoramiento de la sidra de nuestro país, que por medio de una bien dispuesta exportacion, podrá así competir en los mercados extrangeros, á la vuelta de algunos años, con las mejores sidras de Normandia y de Astúrias.

La obra del Sr. Aguirre-Miramón es un excelente tratado teórico y práctico á la vez, lleno de citas por demás eruditas y de observaciones, hijas de la experimentacion, dignas de ser tenidas en cuenta.

El Sr. Miramón comienza su obra por un curiosísimo capítulo sobre el origen del manzano y de la sidra, remontándose en sus investigaciones hasta los prehistóricos tiempos bíblicos y á las primeras edades de la Grecia é Italia, en cuyas naciones encuentra ya en uso el zumo de la manzana; expone enseguida la antigüedad é importancia de la sidra en el país bascongado, que es indudablemente la primera region de España que se dedicó á su cultivo, como lo demuestran escritores extrangeros tan conocidos y autorizados como Jersey, Huet, el Cardenal Duperron, el abate Rozier, Hermann, Lachapelle, Girardin, Beau-repaire y otros; cita documentos notabilísimos cuya antigüedad se remonta hasta el siglo X de nuestra era, y que ponen en evidencia la remota antigüedad de la sidra en el país euskaro, antigüedad comprobada igualmente por el sin número de apellidos y casas solariegas que llevan la denominacion de la fruta del manzano ó de los manzanales, de los que ofrece una extensa y curiosísima relacion, con indicacion de los pueblos ó términos municipales en que radican; dedicando de lleno el capítulo tercero de la obra á la exposicion de la *Legislacion feral sobre la sidra*, que estudia bajo los diversos aspectos del *Libre tránsito*, la *Libre venta* y la *importacion*.

El capítulo IV hállase destinado al estudio del manzano y su cultivo, tratándose con gran extension las enfermedades y accidentes entomológicos á que está sujeto este fruto, enfermedades y accidentes cuyo remedio y correccion, en lo posible, encontrarán nuestros labradores en las concienzudas observaciones del Sr. Aguirre-Miramón.

La descripcion de las manzanas, así de Guipúzcoa como de otros países, de que se ocupa el capítulo V, es importantísima y constituye indudablemente uno de los trabajos más importantes que se han publicado en España en lo que se refiere al análisis del zumo que producen,

No ménos curiosa es la parte referente á la extincion y reproduccion de las variedades del manzano, capitulo en el que se vé el origen del aniquilamiento del *Andoain-sagarra* y otras especies más, así como la aparicion de la *Lezo-sagarra* y otras.

En los capitulos VII y VIII dedicados al estudio de la recoleccion de las manzanas se exponen atinadísimos consejos y observaciones respecto á la recoleccion y lo referente al sabór, maduréz y combinacion de las diversas variedades, consejos que no deben pasar desapercibidos para nuestros propietarios rurales.

La trituracion de la manzana, en cuyo capítulo se dan á conocer con gran oportunidad costumbres antiquísimas de nuestro pais, se lée con agrado; y la descripcion de las máquinas tanto extrangeras como de las que se emplean en el pais para dicha operacion es completa, mencionándose entre las últimas la del Sr. D. Ignacio Liceaga, de Hernani, la del Sr. Gros, de esta Ciudad, la de D. José Antonio Echeveste, de Usúrbil, y otras.

En el capítulo x se prueba el objeto de la maceracion de la pulpa, expresando la forma en que se efectúa esta operacion en los diversos paises productores; y en el siguiente, que trata del prensado se detallan las prensas así del pais como las extrangeras desde la más sencillas hasta las de una potencia considerable como son las hidráulicas.

Grande es el interés que presenta para los cosecheros bascongados el capitulo XII, referente al análisis del mosto, y el juicio comparativo que se establece entre las manzanas de Guipúzcoa y las de Francia, Alemania, Inglaterra y los Estados-Unidos, llamará ciertamente la atencion, no solo de los agricultores prácticos, sinó tambien de los que se hallan dedicados á estudios científicos.

La parte concerniente á la fermentacion, base de la elaboracion de la sidra, está tratada con la extension que su importancia exige en el capítulo XIII, en el que se mencionan las teorías más modernas sobre este fenómeno, y su práctica en los diversos paises productores de esta bebida; el trasiego y las observaciones sobre estas operaciones, la clasificacion, el azufrado, la mutacion y la mezcla de las sidras, todo ello tiene cabida en la obra del Sr. Miramon, digna de ser estudiada por nuestros agricultores y cosecheros, pues se exponen en ella con gran claridad y métodos las teorías más importantes sobre todas y cada una de estas operaciones, relatando los ensayos hechos hasta el día.

Los capítulos XV, XVI, XVII y XVIII de este importante libro, están

destinados al estudio de la calefaccion de las sidras, de los procedimientos accesorios para el mejoramiento de los mostos, de la influencia del terreno, de la exposicion y de las variedades en la calidad de las sidras, y de las enfermedades de esta bebida, y medios de comba-tirlas, ofreciendo todos estos puntos ancho campo de estudio y de observacion para nuestros cosecheros, en cuyo provecho redunda el trabajo del Sr. Miramon, que merece por lo mismo ser detenidamente estudiado.

El último capítulo está dedicado á enumerar las diversas clases de sidras que pueden elaborarse y los procedimientos que deben seguirse para obtenerlas segun el destino que se proyecte darlas, y tanto este capítulo, como la conclusion de la obra, en la que el Sr. Miramon hace justicia á los laudables esfuerzos de las Diputaciones forales para impulsar y desarrollar la produccion rural en nuestro pais, expresan el verdadero estado de esta industria agrícola y lo que de ella podemos prometernos para lo sucesivo.

Por último el libro está ilustrado con numerosas láminas litográficas que dan á conocer los útiles propios de esta industria, y viene á prestar un servicio importantísimo al pais, que no puede menos de ver con aplauso los esfuerzos del Sr. Aguirre-Miramon, á quien felicitamos por la publicacion de su interesante y bien meditada obra, que podrá ostentar siempre como un legítimo título de gloria á la consideracion y el aprecio de sus conciudadanos.

J. MANTEROLA.

---

## UZZTAREN ¡21-ARI!

---

Gizonak, irtetzen diranean bide zuzenetik, egiten dituzte chora-keriak.

¿Zer esango genduke gaur aterako balitz lege bat esanaz: bigartan-dik, semeak ez dituzte maiteko beren gurasoak? Bada, gis ontako lege bat eginzan gaur sei urte.

Legeak egiten erraz da; biotzak desegiten gaitz.

ANTONIO ARZAC.

1882-an.