

Claro está, que al comentar esto, no dejamos de ser un tanto idealistas, sobre todo los que tan de cerca conocemos el raquítico ambiente económico en que se ponen en juego las energías físicas de tantos y tantos pobres labradores que *no pueden atender ni aún siquiera* a mejorar la condición higiénica de sus habitaciones personales, sobre las que hay que tender una mirada compasiva y un silencio elocuente para que no brote sobre las mejillas, en oleadas de vergüenza, nuestra propia sangre.

Mas los grandes males a que nos referimos no deben ser obstáculo para cerrar las iniciativas a nuestro cerebro, sobre todo hoy—y cada día que pasa más aún—que hay que ajustar la vida a los progresos de la civilización, a la que forzosamente, necesariamente, hay que adaptarse sino se quiere ser víctima de ella misma; por lo tanto hay que seguir la lucha por la vida trabajando con las mayores probabilidades para llegar al éxito económico, por lo que principalmente trabajamos todos, y en este caso concreto, sería para obtener los mayores beneficios con la mayor economía que, tratándose del heno, consistiría en prescindir de esos procedimientos y hacer pacas de heno prensado, para lo que se necesita solamente una máquina de tal simplicidad, que fácilmente puede ser construída por cualquier carpintero rural.

Con el prensado del heno se obtienen las siguientes ventajas: 1.^a Conservación perfecta; 2.^a Aprovechamiento total; 3.^a Reducidos locales donde almacenarlo y 4.^a La seguridad de evitar el incendio de la cosecha a que tan expuestos se encuentran en los caseríos por la clase de alumbrado doméstico, cosa que no puede suceder con las pacas de heno que, por efecto del prensado, solamente arden los lados y de muy difícil manera, lo que permite transportarla a sitio de seguridad con rapidez, evitando la acción destructora de las llamas.

Con lo expuesto hasta aquí, hemos dicho todo lo que nos proponíamos, mejor dicho... no hemos dicho nada, por que, señores lectores, falta lo esencialmente científico, empezando por la descripción de su composición química, hasta terminar por el sinnúmero de enfermedades y alteraciones a que pueden dar lugar los henos, por defectos de conservación y por defectos de las propiedades especiales que tienen determinadas especies pratenses; consideradas de tóxicas o venenosas. Más, como no hemos pretendido hacer un trabajo científicamente científico, sino simplemente una especie de enumeración de defectos de los efectos de los sistemas de «fabricación», quedan para los que quieran iniciarse en estos estudios, las infinitas obras que hay publicadas sobre la materia, con toda su corte de números, tecnicismos, etc., etc., siempre por sencillos que sean, complicadísimos para la generalidad de los pequeños labradores y ganade-

ros, a quienes especialmente va dedicado ésto que si queréis darle un gran honor, titularéis de pequeño trabajo.

A. Valero.—Prados naturales.
F. Blanco.—Divulgaciones Agrarias.
«La Hacienda».—Revista de E. U.
G. Pizarro.—Especies pratenses.



Villaviciosa.—Calle del Agua (el centro)

* * *

HIJOS DISTINGUIDOS

Ha sido un orgullo para el *cronista* la cita y biografía de los hombres ilustres que, en los principios de nuestra obra citamos... sin que nuestra satisfacción anule ni una línea de las escritas; en esta página dejamos plasmada nuestra más excelsa alegría al poder consignar los nombres de los hijos de Villaviciosa, que en este siglo de valores extraordinarios, han sabido y saben hacerse brillar por sus propios méritos, llegando en esta actualidad histórica a resplandecer en la vida nacional con distinción clarísima y admirada.

Pocos pueblos de la nación pueden presentar una galería de hombres perfectamente definidos como Villaviciosa. Españoles de pura raza, son los habitantes de Villaviciosa de cepa privilegiada; y así como hubo un gran pensador que viéndose en el trance de predecir resultados guerreros, exclamó: «No sé hasta qué punto podrán llegar las armas vencedoras; pero lo que sí sé de cierto, es que el norte vencerá a los demás». Y esa afirmación rotunda del hombre que a través de los tiempos ha visto confir-

mada la humanidad, nos hace creer en esta raza del norte, que también, a través de los tiempos y las generaciones vence.... No existe una manifestación social en la que no se destaque con figuray personalidad propia algún hijo de Villaviciosa... Hemos querido recorrer todas las escalas: ciencias, letras; artes, oficios, profesiones; turismo.... comercio, industria, agricultura, magistratura, sacerdocio.... y en todas descuellan nombres de hijos de Villaviciosa.

Si hubo un tiempo en que los reyes reconocían en los asturianos títulos de hidalgos, nosotros creemos que en la actualidad podríamos asegurar que el ochenta por ciento de los villaviciosinos pueden ostentar sin menoscabo el título de barones ilustres.

Los que señalamos a continuación, son botones de nuestra, caballeros de reconocida talla cuyas vidas y méritos, en su día, redactaremos prolijamente; omitiéndola hoy para evitar torcidas interpretaciones que la malicia suele dar al viento como manifestación de su envidia.

Helos aquí:

D. Luis Valdés Cavanilles, General de Estado mayor; Luis Valdés Suardfáz, Capitán; Enrique Rasso, Coronel; Eleuterio Suardfáz, Coronel de Marina; Bernardo y José Solís, Comerciantes; José Alvarez Vallín, Presbítero; José Cuesta, Arcipreste de la S. I. C. de Oviedo; Lucas y Mariano Merediz, Abogados; Luis Gallinal, Notario; Carlos Concha, Médico y Poeta; Sacramento Corripio y Esteban González, Médicos; Bernardo y Norberto Ballina, Fabricantes; Manuel Rivero Collada, Conde de la Mesada; Benito Cavanilles, José Busto y José Valdés Cavanilles, ex-alcaldes; María Teresa y Juanito Villaverde, Poetas; Bernardo Cardín y José G. Gandarillas, Médicos; Celso García Solares, Contable; Manuel Prida, Publicista; Angelito Riva, Marino, Feliciano Girgado, Abogado y Secretario del Ayuntamiento de Villaviciosa; Tomás Rivero, Periodista; Marqués de Villaviciosa, Publicista; Francisco Villaverde, Procurador; Baltasar, Rafael, Raimundo Fernández Pando y Luis Ballina Fernández, Propietarios; Victor García Valdés, Condestable de la Armada; Senén García Valdés, Teniente primero de Caballería y Jesús de la Piedra, Profesor e Hijo adoptivo.

Hemos recogido, como queda dicho, algunos de los nombres de los hijos distinguidos que a Villaviciosa pertenecen. Quedan por citar un centenar más que tanto en la nación como en el extranjero, saben acreditarse y honrar dignamente al pueblo de su nacimiento. Para todos queda aquí escrita nuestra sincera admiración y sirvan los nombres citados de ejemplo a imitar por los que en tiempos venideros vayan conociendo sus obras y sus conductas que acreditan el buen nombre de nuestro muy amado Concejo; que si la copia supo decir sus bellezas, nuestro corazón sabe sentir sus virtudes.

••

D. OBDULIO FERNÁNDEZ PANDO

Dos son los aspectos de la vida de es-

te hombre ejemplar que contribuyó con su acción a levantar el buen nombre de Villaviciosa y a afianzarlo con fama mundial.

Fué productor y fraterno; de trato afable y humilde, jamás quiso ni permitió que su nombre y sus hechos fueran publicados. Ahora, después de fallecido, no será permitido hacer su biografía, no necrológica, sino como hombre de acción.

Fué D. Obdulio Fernández, uno de los tantos villaviciosinos que ansiosos de horizontes amplios, emigró a América, cuando era aún un niño. Laborioso, optimista y perseverante, supo conquistarse a través de los años un capital sano y suficiente para desarrollar su idea noble y santa de levantar industrialmente a su país y por ende a hacer patria, engrandeciéndola y enriqueciéndola. Y a su país, a su Villaviciosa, regresó con bríos y con entusiasmos; y redoblando sus trabajos y descansando poco, supo en unión de sus familiares, caballeros semejantes a él, levantar sobre inútil lodazal de campos despreciables, esa industria gigante y que nos es tan familiar de «El Gaitero». Esa fábrica universal que en La Espuncia, ha



†.—D. Obdulio Fernández

sabido producir en cantidad y calidad la inimitable sidra que el Mundo solicita y consume con predilección a todas las clases de bebidas que el mercado mundial ha lanzado en reñida competencia. Este hombre todo acción y labor, que to-

do lo dió para los demás, sin cuidarse de sí, ha dejado marcado el camino a seguir por los hombres de corazón.

Fraternal excelso, jamás quiso saber las ideas que los hombres profesaban. Con entendida caridad y con una inteligencia firme y clara supo cooperar pródigamente, silenciosamente, ocultamente en la gran obra de amor hacia el pueblo subvencionando centros de enseñanza y casas de albergue. Sin que la trompeta anunciadora pregonase la llegada del óvalo bienhechor, supo allegar recursos a los hogares necesitados, medicamentos a los lechos de los enfermos, alimentos a las casas que de ellos carecían, ropas para vestir a pobres desvalidos, camas para los ancianos, amores y carifios para todos.

Hombre de incansable celo y de acendrado amor al pueblo de sus querencias, en él fomentó e instituyó industrias secundarias donde centenares de familias encontraron remunerador salario que las permitió vivir y criar a sus familias cuyo porvenir, incierto y tenebroso sumía a los hombres en tristezas desconsoladoras...

El Sr. Fernández Pando, sin alardear de filosofías que a tantos envanecen, supo trazar la pauta a seguir por lo hombres de Corazón y Gobierno, cuando pensando en la infancia, proporcionaba largamente pan substancioso para los cuerpos y pan espiritual para las almas.

Y de su caridad pura y excelsa, quedan ahí, por pueblecitos, por callejuelas y por barrios de nuestro Concejo, centenares de criaturas que faltos de D. Obdulio, tiemblan ante la escasez de pan para sus estómagos.... Bien sabemos que este hombre ejemplar ha dejado secundadores de sus obras: sus familiares comulgan con aquellos santos principios de D. Obdulio y amantes y buenos, según el camino por él trazado. Y el pueblo lo ve, lo siente, lo admira y lo agradece.

También queda como obra patente del gran benefactor, esas hermosas Escuelas Graduadas, que la Sociedad «El Gaitero» ha construido y regalado a los niños de Villaviciosa: ese gran horno donde ha de fabricarse el pan espiritual que sirva de alimento a las almas de las criaturas de generaciones venideras...

D. Obdulio Fernández Pando, hombre

de corazón, de sentimientos ejemplarísimos, también ha dejado importantes mandas para la mayoría de las sociedades locales, especialmente para las de carácter benéfico, y será de eterno recuerdo en Villaviciosa; en este pueblo agradecido y noble que como mínima expresión de sus sinceros agradecimientos le levantará una estatua que perpetúe la imagen de este hombre ejemplar y bueno.



†.—D. Antonio Balbín de Unquera



ALGO SOBRE EL BABLE

La tradición, eje de todo sistema de cultura, nos habló de la existencia, en tiempos primitivos, en aquellos de luchas incesantes, sin principios de civilización, en nuestro Principado, de un dialecto que hoy denominamos «bable». Y a pesar de los siglos transcurridos desde el nacimiento de esa lengua antigua, de ese dialecto hartamente discutido en todas sus formas, aún perdura en nuestra amada provincia, como algo tradicional y de reconocido mérito, esa habla que si en su forma no es rica, en cambio lo es brillante en su fondo.

Filólogos é historiadores hubo que

se quejaban de que en el mundo no imperara un solo idioma. Sería imposible. Cada nación, con la sucesión de los siglos, fué formando su lengua que vivirá siempre. Y el bable asturiano, nuestro dialecto amado, nunca morirá mientras los amantes de las tradiciones primitivas y legendarias, reconozcan en él la lengua que si bien representa papel secundario, también sabe infundirnos ternuras, encantos y alegrías.

Hemos comprendido el valor histórico del habla asturiana. Muchos siglos han pasado desde su nacimiento. Las generaciones pasadas solo gustaban hablar el verdadero bable, porque de esa manera representaban mejor sus sentimientos, sus virtudes, sus simpatías, sus amores...

No quisimos que nuestra humilde pluma trazara unos cuantos párrafos elogiando la hermosura del bable. No nos consideramos autorizados. María Teresa Villaverde, poetisa sentimental, de estro brillante, fino, correcto, elegante, ha escrito el estudio que va a continuación. Nada más elogioso se puede pedir para el dialecto asturiano. Este meritisimo trabajo rebosa de interés y amenidad. Por la claridad con que está escrito, suponemos será del agrado del lector, toda vez que la señorita Villaverde es persona autorizada en estas cosas que atañen a la «tierrina».

Y hagamos votos aquí, porque alguien se digne publicar, aunque más no fuera, un Diccionario con las palabras, voces, giros y demás de nuestro dialecto, para que se cultive con beneficio, sacándole de la obscuridad a que personas desconocedoras de su importancia lo quieren condenar.

«Creen algunos que así como cuando, hundida la dinastía goda, en el Guadalete, al penetrar y extenderse los herberiscos por Iberia, sus habitantes, los hispano-romanos, y los godos, se replegaron a nuestras montañas, desde las cuales lucharon contra las agarenas huestes y las vencieron, así el habla antigua de la península cuando la natural evolución del idioma trató de ejercer sobre ella su predominio, como sustrayéndose a la invasión y para hacerse en él fuerte, corrió a refugiarse en el suelo astur, constituyendo nuestro dialecto. Pero, indudablemente, que no es aquesto lo cierto, sino que reviste mayor verosimilitud la opinión en que abundamos de personas autorizadas según las cuales el bable es simplemente una de las tantas formas que fué adoptando el romance. la prime-



D. Luis de la Ballina Fernández

ra de tijo, como lo atestigua el Fuero de Avilés, el primer monumento en romance escrito, documento que si es verdad fué bastante discutido, tachándolo algunos de apócrifo, parece, no obstante, prevalecer el juicio de su autenticidad. Decimos que las pruebas y señales llevan a afirmar que el bable fué sencillamente la forma primera del romance y uno de los varios dialectos que, del propio derivados, se fueron propagando por nuestra patria.

No faltan quienes, entre ellos algunos asturianos; citaremos al prestigioso literato D. Ramón Menéndez Pidal, al bable le llaman el leonés, designándolo como el dialecto de León y Asturias; disentimos de tal apreciación; en la nuestra modestísima y merced a algunas observaciones el bable no es el lenguaje de la vecina provincia, dándose el caso de que al menos lo que hay de aqueste se toma en nuestros pueblos cercanos al antiguo reino más semeja castellano; y en nuestros cortos conocimientos entra el de algunas palabras que se emplean en León—y también precisamente en los puntos de nuestra región próximos a la de los maragatos que acabamos de indicar—y cuyos equivalentes en asturiano son harto distintos. Un ejemplo: a lo que en asturiano es denominado «les calamieres» en León lo llaman «las pregaucias».

El bable difiere bastante notablemente de unos lugares a otros del principado; uno es el que se habla en la parte oriental, otro el que se emplea en la de occidente, donde es indiscutible que ejerce una influencia grande el gallego, otro el central, en nuestro sentir el más puro. Consérvase en éste en toda su pujanza, la inicial del latín—generador del romance—subs-

tituida en castellano por la *h* y en cuyo lugar en partes de nuestra provincia, como en Pravia, se usa la *f*, cosa que le comunica una singular afinidad con lenguas neolatinas cual el francés y el italiano cuyo evolucionar continuado aún no fué bastante para destruir en ellas tal nota de identidad con la lengua madre. Dicen los franceses «faim», «faire», «figue», los italianos «fame», «fare», «fico»; nosotros decimos «fame», «facer», «figu», y en latín es «fames», «facere», «ficus», como en castellano resultan estos vocablos «hambre», «hacer», «higo». Verdad es que la *f* algo se va entrometiendo entre nosotros para suplantarse a la *h*; sin embargo, afortunadamente las palabras en que esto ocurre señalan una verdadera excepción, siendo curioso que estas palabras conservan precisamente la *f* en el español. «Fuego», «fuente», «fue», «fuerza», de aquéste expresiones corren por nuestros lugares en la forma «juetu», «juente», «juz», «juerza».

Hablo de nosotros porque insensiblemente aunque muy lógico ello hétenos ya discurrendo por el terreno de este bable central, quizá también por ser él el que con mayor fidelidad viene conservando los rasgos de origen, pero no hay duda que principalmente por ser el nuestro, el propio de nuestro concejo. Y volviendo sobre el empleo de la *f* observaremos que es muy raro entre nosotros, seguramente por encontrar su sonido demasiado duro en un habla todo sentimiento, dulzura toda, toda mimo; cambiamosla unas veces por la *h*, como en «viejo», «bermejo», «concejo» mismo—«vieyu», «bermeyu», «conceyu»—; otras, igual que la *g*, cual en «juez», «Gijón», por la *x*, cuyo sonido tan nuestro nos pone de nuevo en contacto con el idioma de los francos, en el cual lo mismo que nuestra *x* se pronuncia la *ch*. ¿Y no nos recuerda él también el de la *g* italiana, no a él idéntico ciertamente, pero sí un tanto parecido, como la voz de la propia lengua «sera», usada en la misma para designar la tarde y primeras horas de la noche las que nosotros empleamos «serofiu» o «serondu», «serveñu»; significativos de *tardo*?

Muy peculiar es de nuestro concejo la terminación singular masculina, que se extiende a algunos adverbios, en *tu*; la que nos hermana con el rumano, siendo este idioma y nuestro bable de las diversas lenguas y dialectos neo-romanos los únicos en que existe.

Y ¿qué diremos del diminutivo en *tu*, *ina*, que de tal modo prodigamos y tan suave que semeja una caricia?

De otra especie de diminutivo en *ucu*,

uca; «mozucu», «Xicucu», «casuca», nos valemos también frecuentemente, pero con respecto a éste en sentido harto distinto de ordinario, empleándolo por lo común, aunque no siempre, en uno más o menos despectivo.

Evidente es que si el celta dejó su huella en Asturias, como en los distintos países por que fué pasando aquella primitiva raza, no es de las partes del nuestro en que más levemente la imprimió aquesta de Villaviciosa, ya que la historia nos cuenta que un núcleo importantísimo de tales gentes, el principal, ocupó el territo-



D. José Busto Vega

rio comprendido entre Tornón y Entrambasaguas.

Al hablar, de regreso de las romerías, de «los perdones» pocos pensarán que se sirven de un vocablo que a través de siglos y generaciones llegó hasta nosotros nada menos que de tan remotos habitantes de nuestro solar. Palabras celtas son asimismo «Tornón» (otro Tournon existe también en Bretaña donde igualmente la permanencia de semejantes conquistadores quedó marcada con caracteres tan profundos que más de dos mil cuatrocientos años no lograron borrarlos sino que de la propia suerte que entre nosotros subsisten todavía como en el lenguaje en



Villaviciosa.—«Villa Rita», chalet de don Bernardo Solís.

tipos y fisonomía moral), «cuerra» o «cuerría», «bardial», «borofía»—de «bora», *pan*—tal vez «camín»—de «camen», de «cam», *paso*—etc.

Y con los idiomas del Lacio y de Chateaubriand hay en nuestra fábula semejanzas en voces y conceptos que no se dan en el castellano: «vesperfilio» en el primero, en aquese último «murciélagu» es «esperleyú» para nosotros, como «apurrir»—pasar de mano en mano, entregar—lo que en latín «ad-porrigo». Los franceses designan el beber mucho con el verbo «toupiner» y «toupinier» al que tal hace, y nosotros denominámosle «topinern», si no llegamos en nuestras ponderaciones a asegurar: «bebe más que un *topinern*», frase de uso también en el lenguaje de la vecina república. «Dimonge le gras» es llamado en éste el domingo de Carnaval y «domingo 'l gordu» en nuestro bable, en el cual son «xeladures»—*sabañones*—lo que «engehures» en el vocabulario de los habitantes de allende el Pirineo, quienes, aún cuando escrito de diferente manera, mas precisamente para que sea igual la pronunciación, dicen, exactamente lo mismo que nosotros *donde*: «ou» es en francés y «u» en nuestro dialecto.

Nuestra partícula «i», substitutiva del pronombre personal *se*, o el *le*: «ya i lo dixi», «díoi un firón de oreyes», si bien procedente del *illi* italiano—«elli»—es privativa del asturiano, no hallándose en ninguna de las demás hablas de aquella hijas, lo mismo que el prefijo «per», de idéntica naturaleza y que encierra valor de superlativo, de él completamente característico, pues, aunque en otros lengua-

jes no falte tampoco, pero en ellos tiene un empleo restringido, no usándose con la libertad que en el nuestro en el cual no sólo puede unirse a todo adjetivo, participio pasivo y amultitud de adverbios inclusive, siempre que quiera imprimirse a vocablos semejantes un sentido máximo, como equivalente al *muy* o al *ísimo* castellanos, sino que es lo propio del mismo, como lo lógico e indispensable: «perguapu», «perensuchu», «perllorfi». Y repararemos que en nuestro dialecto posee una fuerza de la cual carece no ya solamente en los idiomas o dialectos del latín derivados en que existe, sino aún en este último, en el cual, como en aquellos únicamente tiene la de comparativo de superioridad, mientras que en el bable equivale no solo a éste, sino también al superlativo absoluto.

Aún dentro del concejo ocurre, que a las veces cambian las palabras de unos sitios a otros, no siendo las mismas para designar la propia cosa; así, v. g., a lo que en estos se le da el nombre de «ñerador» (el huevo que se deja en los ponaderos de las gallinas para que aquestas sobre él efectúen la puesta) en aquellos recibe el de «ñial»; aquí es una «maniega» (cesta de dos asas, entretrejida de tiras planas y anchas de madera de avellano) lo que allí es una «goxa»; aquello que por la parte de Tornón y Selorio se llama «la pía» (rebusco de las castañas que caen de los árboles por personas ajenas a la propiedad del fruto llevado a cabo en lugares en abertal y sobre todo siendo el terreno común los castaños de distintos dueños) hacia San Justo dicese «la gueta». Sin embargo, tales voces, como

empleadas en él unas y otras estimámoslas indistintamente de nuestro bable, de su acervo común, cual sinónimos que, según acaece con otras hablas, sirven para enriquecer la nuestra.

Quizá uno de los grandes encantos de la misma está en la fuerza con que viene conservando los trazos y formas de nacimiento; aunque es indubitable que dentro de tal ambiente muy bien pudo haber sido cultivada con mayor empeño que hasta aquí lo que le hubiera proporcionado méritos y ventajas positivos.

Lenguaje blando, cadencioso, de fonética exquisita parece creado para la expresión de las delicadas e íntimas afecciones que, por otra parte, tan admirablemente encajan en la idiosincrasia astur; y para la poesía préstase de modo maravilloso, avalorándola con matices de intensa idealidad.

Harto pudiera aún escribirse sobre el bable, mas vamos llenando ya el espacio que nos ha sido designado por lo cual hora es también de ir secando la pluma. No lo verificaremos, empero, sin antes lamentar la decadencia del bable de nuestros amores y sobre todo que haya asturianos que de ella experimenten algo así como vergüenza, al par que hacemos fervientes votos para que en el corazón de los hijos de Pelayo prenda una chispa siquiera de cariño, que les inspire por él el interés anhelado, a un lenguaje, en frase de un insigne publicista, dechado de inefable poesía y de cada una de cuyas sílabas fluye a raudales la inocente ternura.

••

GRUPO ESCOLAR

Y a manera que el comercio, la industria y el avance mundial progresan y se adentran en los pueblos, así también los pueblos tienen que adentrarse en la capacidad y en la aptitud. Pobres y desgraciados de los pueblos que enamorados de mercantilismo, se abandonan en su educación, en su enseñanza, en su ilustración y en su instrucción! Quedarán a la zaga del progreso, o se verán invadidos por elementos extraños que les convertirán en esclavos, en tributarios, en aportadores de energías y de esfuerzos, sin derecho al disfrute del beneficio.

Entendiéndolo así, convencidos de que las corporaciones públicas obligadas de proporcionar medios y de fomentar voluntades populares, dejaban éstas a disposición del tiempo y del ya



D. Manuel Prieta Cortina

se hará, unos hombres de corazón que conociendo la vida, la sienten y la aman, se acordaron, en buen hora, de la infancia villaviciosa y derramando miles y miles de pesetas quisieron y han levantado este hermoso edificio templo de educación y de enseñanza que le conocemos con el nombre sencillo de Grupo Escolar.

Vedle: Es un alarde de arquitectura bella, esbelta y propia; un edificio fuerte, rígido y alegre, cuya presencia promete frutos que han de honrar y ensalzar al pueblo dichoso que en su seno se levanta orgulloso y ansioso de bienestar y de progreso.

Bellísimos y artísticos jardines de expansión; vestíbulos aireados que dan paso a la infancia-promesa de una ciudadanía fuerte, valiente y apta.

Los Sres. Valle, Ballina y Fernández, donantes de estas Escuelas, no se han conformado con la construcción de tan severo y útilísimo edificio; han hecho más: han adquirido los materiales pedagógicos más modernos, empleados con éxito comprobado en las escuelas europeas de más justo renombre. Aprendieron el principio escolar de que el niño necesita comodidades, alegrías, medios, y ellos, amantes sinceros de la infancia, se los han proporcionado; supieron que el Maestro precisa de medios adecuados y estos medios se los han proporcionado; dijeron que la Escuela, es un hogar comunal donde el niño ha de ver y disfrutar, donde ha de recoger para la vida modelos de acción, y se los han puesto a la mano y a su disposición: para el aseo, confortables y gustosamente instalados lavabos y salas de baños; para el estudio, amplios salones radiantes de luz y aire; asientos cómodos, pasillos espaciosos, recreos, salas de labor manual; antesalas-roperos; salón de actos... y

jardines naturales y cultivables. Es el alarde super del modelo familiar: el recinto-ejemplo de lo que en su día, ha de ser el hogar doméstico.

Estos hombres de corazón han regalado a Villaviciosa, no solo el edificio que embellece y honra, sino el taller sagrado de Educación y de Enseñanza. ¡Llor a ellos, que han sabido practicar la máxima sublime de Cristo!

* *

Cuenta, pues, Villaviciosa con un admirable Grupo Escolar; en él serán recogidos centenares de criaturas y en él recibirán educación integral; enseñanzas utilísimas, que les permitan entrar en la vida preparados y aptos para la lucha que les espera.

Todo esto, con ser una obra de reconocidos méritos, es poco. Villaviciosa, por su parte, está obligada a rematarla, ampliando su acción.

Hay hogares numerosos, donde sus criaturas viven en la escasez; sin alimento suficiente, sin vestidos necesarios, sin la asistencia necesaria; familias menesterosas, obreras, humildes; en las que los padres han de emplear el máximo esfuerzo para cubrir el minimum de necesidades; ante este estado social, la labor escolar ha de encontrar los trillados obstáculos declarados, por muchos, inevitables.

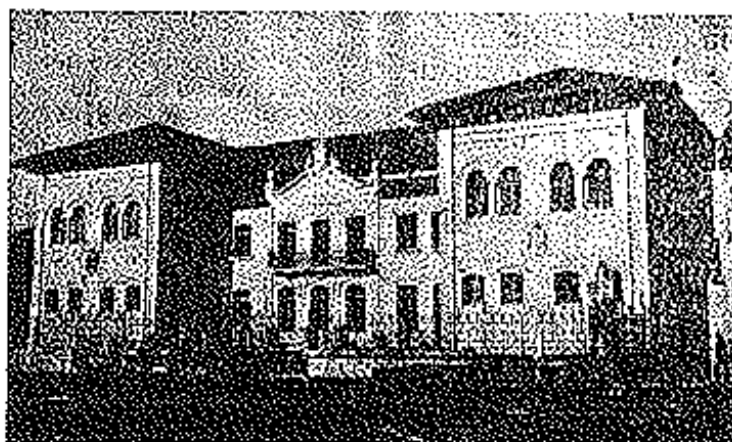
Nosotros, queremos aprovechar esta sección para indicar algún procedimiento que la voluntad popular podría emplear y subsanar aquéllos.

Para los niños de alimentación insuficiente podría crearse y sostenerse la cantina escolar en su aspecto de escuela materna, donde las criaturas serían recogidas durante las horas de trabajos paternos, y en las cuales, a más de su custodia serían alimentadas. Para las mal vestidas, la energía de la juventud femenina en colaboración con las clases de labores, podrían confeccionar múltiples prendas que cubriesen los cuerpos desnudos. Y para los niños pequeñitos, para esos inocentes, que en la mayoría de las horas del día, se ven abandonados, expuestos al accidente probable, una Escuela de párvulos.

Tres instituciones hermanas, cristianas, necesarias e imprescindibles, que Villaviciosa puede y debe establecer y sostener con sólo querer.

Estas instituciones, serían una obra excelsa y complementaria a la grande realizada por los Sres. Valle, Ballina y Fernández; y sería la grandiosa que este pueblo hermoso y bueno realizaría con amor y con entusiasmo.

Queda la idea lanzada; nosotros sabemos de la existencia de corazones nobles, ¿por qué, pues, dudar que esto no se realice?



Villaviciosa.—Grupo Escolar.

* *

INDUSTRIA SALIENTE

EL GAITERO

En la abierta campiña situada entre la Ría de Villaviciosa y la Carretera general de Gijón-Ribadesella, se levanta retador un hermoso edificio dividido en grandes pabellones presididos por una elevada y cónica chimenea en cuyas superficies circulares se destaca en grandes

caracteres el nombre tradicional de «El Gaitero», marca de fábrica reconocida mundialmente, perteneciente a la Sociedad de sidra champanada que rige bajo la razón social de Valle, Ballina y Fernández. Estos edificios extensos y elevados, centros de producción y de orgullo nacionales, se hallan circundados por la parte de la carretera por una resistente y artística

verja de hierro que por un fortísimo pretil de piedra permite la entrada por dos grandes cancelas giratorias a esa ciudad industrial donde una colmena de operarios laboran y producen diestros en el manejo de maquinarias monstruos, alarde refinado de la ciencia y la mecánica que unos hijos del concejo inteligentes y

En la parte suroeste gira una de sus fuertes cancelas. A su lado izquierdo se encuentra un pabelloncito típico y alegre en cuyo interior hállase sentado sobre una histórica *taquela* un simpático anciano vestido a la antigua usanza asturiana y cuya cabeza toca con picona montera; es el vivo retrato de «El Gaitero» simpático y atrayente.

Al Norte de una gran explanada convertida en aromático y placentero jardín, se destaca un valioso chalet de tipo moderno y confortable en cuyos bajos están instaladas las oficinas de esta industria modernísima y potente; en sus altos, habita el encargado de la fábrica con su familia.

Los cuerpos de fábrica, quedan al fondo; y a su alrededor hállase instalado un amplio depósito admirablemente acondicionado, donde es depositada la manzana, previa operación de entrega. Es ésta una operación sencilla y hermosa; por la entrada señalada, penetran los vehículos cargados del sabroso fruto; en su misma entrada, una gran plancha de hierro (platillo de una potente báscula) recibe el vehículo cargado y rápidamente señala el marcador el peso en kilogramos del peso bruto del vehículo (peso de carro, ganados y mercancía, y en vacío recorre la gran explanada en busca de la segunda cancela donde otra potentísima báscula oculta, marca el peso del vehículo vacío, señalando inmediatamente el *peso limpio* de la manzana entregada. Esta sencilla operación permite despachar en los días de entrega cientos de carros.

La manzana depositada es seleccionada en dos grandes compartimientos. En el centro de estos largos depósitos capaces para mil pipas de manzana, tiene una canal admirablemente dispuesta por la que en corriente constante circula una manga de agua cristalina y pura, a cuyo impulso la manzana es recogida, lavada y transpasada al *torno sin fin* situado en el primer pabellón. Es este torno una gran pieza de hierro empavonado de porcelana que situado en constante movimiento rotativo en virtud del cual, la manzana es elevada, completamente limpia, a la noria-depósito, donde una cadena de

sabios, prudentes y buenos han establecido con propio esfuerzo personal y de excepcional genio industrial. La extensión es grande; los terrenos algún día cenagosos, hoy están diestramente aprovechados, y lo que era o podía ser, vivero de gérmenes palúdicos, es lugar de producción y riqueza.



La entrada.

cangilones la recibe y la eleva de nuevo para depositarla en el canal-abastecedor de prensas. Este canal largo, paralelo y de una profundidad de un metro, tiene en su fondo cinco troneras-abastecedoras, y en sus puertas laterales una combinada serie de paletas que en movimiento mecánico y rítmico espalan y distribuyen la manzana a lo largo del canal. Bajo las troneras se hallan las jaulas dobles recogidas y giratorias que entregan el fruto a las trituradoras de prensa. La manzana sufre aquí el primer *dolor de opresión* y produce su primer líquido el que por medio de grandes embudos pasa a los filtros que esclarecen este espeso jugo para que puro de suciedades vuelva a los depósitos (vulgarmente *duernas*)

LAS PRENSAS

Este departamento, como todos los del edificio, es amplio, soleado y alegre. Tiene once jaulas cilíndricas giratorias dobles, cuya misión es: la de unas recoger la manzana limpia, brillante y seleccionada, y la de la otra, en su movimiento giratorio, depositarla en la prensa trituradora. Estos once pares de jaulas están clasifi-

cadras, por su misión, en cinco de primera, tres de segunda y tres de tercera. Su funcionamiento es el siguiente: las prensas de primera, trituran la manzana y con su presión extraen el líquido espeso y dulce de la misma; este líquido limpio de impurezas, filtrado convenientemente, es depositado en recipientes auxiliares de enorme capacidad; la manzana triturada, pasa, mecánicamente a las prensas de segunda, donde la presión es más intensa y de ellas sale el segundo líquido menos espeso, pero pronunciadamente *agrio* que, filtrado, pasa a unos segundos depósitos; el resto de trituración es llevado a las prensas de tercera donde sufre la última operación *opresora* y de donde sale el líquido llamado *torciplé*, que como los anteriores, es conducido a sus respectivos depósitos.

Los tres líquidos extraídos son depositados en común, donde sufren los principios naturales de descomposición o fermentación inicial, sin emanaciones.

Las prensas son hidráulicas alimentadas por una serie de bombas que hacen correr el agua por el interior de un científico sistema tubular de columnas cuya presión es aumentada o disminuida voluntaria y mecánicamente, por un cuadro de distribución con doble función; cada bomba alimenta a su respectiva prensa; pero en el caso probable, de que una de las bombas se inutilice en el preciso momento de labor, el cuadro de distribución hace que las bombas restantes alimenten



Departamento de las prensas.

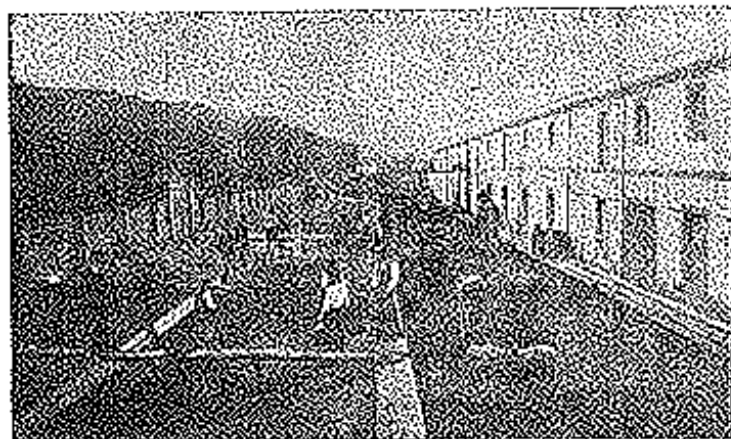
a la prensa no alimentada, y la función regular de todas éstas sigan trabajando.

Estas prensas producen, en los meses de labor, ciento cincuenta pipas diarias o sea sesenta y siete mil quinientos litros.

Por medio de una máquina centrífuga, el líquido depositado en común, pasa a los toneles donde se verifica la fermentación y donde naturalmente el azúcar se transforma en alcohol y las demás sustancias en ácido carbónico en estado gaseoso. En todas las bodegas se halla instalada una perfecta red tubular que recoge el ácido carbónico producido por la fermentación, cuyo ácido es conducido al departamento de condensación liquidificador. En este departamento, y por medio de un potentísimo gasómetro con sus compresores de condensación el gas ácido carbónico se convierte en líquido; los compresores trabajan con una resistencia mínima de ochenta y cinco atmósferas y una máxima de doscientas cincuenta. El ácido carbónico líquido, se embotella en doscientos cincuenta tubos probatorios de doscientos cincuenta atmósferas de presión con capacidad de ciento cincuenta kilogramos. Para embotellar el ácido carbónico se emplea un compresor que produce sesenta kilogramos por hora.

LAS BODEGAS

Pabellones amplios, elevados y aireados, dijérase que son salones de escusa, donde por su ventilación no *huelen a nada*. En estos lugares, no sabemos



Los canales para el lavado de la manzana.

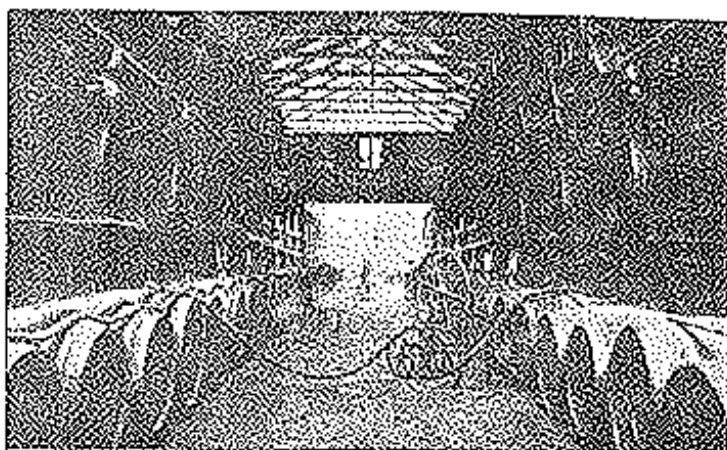
qué admirar más, si su contenido alarde de la industria toneletera, o el arte de la presentación. La primera bodega, está distribuída en tres pisos laterales; en el frontal interior se destaca un hermoso tonel en cuya duela de frente, ostenta el Escudo nacional y lleva por nombre «Alfonso XIII»; en las paredes de fondo está orlado por dos perfectas banderas españolas y sobre su arista circular se levanta en estatua de tamaño natural «El Gaitero». Visto a distancia diríamos que es un gran medallón y sin embargo es un monstruo de madera que contiene ciento tres mil doscientos cuarenta litros de sidra.

El primer piso de esta bodega contiene cuarenta y dos toneles gemelos de cuarenta pipas cada uno, con un total de mil seiscientos ochenta pipas.

En el segundo piso están depositados sesenta y dos toneles de quince pipas; total 930.

Y en el piso tercero, sesenta toneles de diez pipas o sean setecientos. En esta bodega se hallan depositadas tres mil trescientas diez pipas, que hacen un total de un millón cuatrocientos ochenta y nueve mil quinientos litros.

Esta primera bodega es la dedicada a la fermentación. De aquí, la sidra pasa por *trasego* a la segunda bodega donde los *cascos* están verticales sobre bases elevadas y resistentes. El pabellón es de forma rectangular y a su frente, se destaca «El Príncipe de Asturias» de capacidad ciento diecisiete mil setecientos veinte litros; a su derecha le sigue «Oviedo» de sesenta y siete mil cuatrocientos noventa; «Santander» de sesenta y siete mil trescientos cuarenta; «Zaragoza» de sesenta y cinco mil novecientos noventa. A la izquierda, «Madrid» de sesenta y ocho mil seiscientos sesenta; «San Sebastian» de sesenta



Las Bodegas.

y siete mil trescientos diez, y «Toledo» de sesenta y ocho mil cuatrocientos veinte.

En el centro del pabellón, ostentando preciosos escudos, enseñan sus volúmenes «Columbia» de sesenta y ocho mil ciento diez litros; «Cáceres» de sesenta y nueve mil ciento diez, y «Palencia» de sesenta y nueve mil doscientos veinte.

A la izquierda de la bodega están «Panamá» de sesenta y siete mil ciento diez; «Valencia» de sesenta y ocho mil cuatrocientos treinta, y «Coruña» de sesenta y ocho mil setecientos veinte.

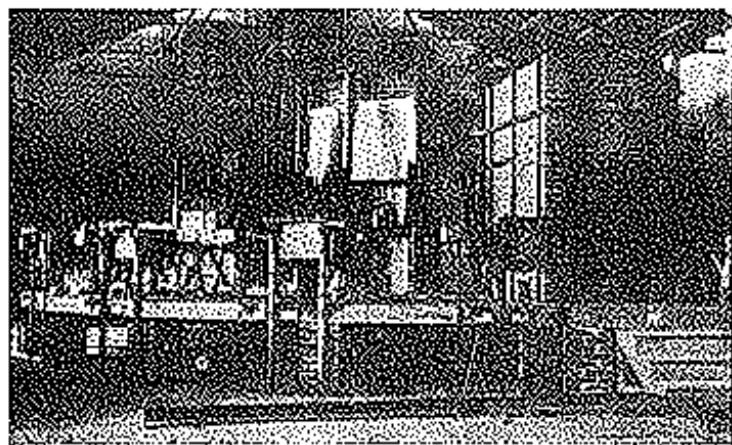
En el frente de salida, a la derecha, «Costa Rica» de veinticinco mil doscientos litros; «Barcelona» sesenta y nueve mil setecientos veinte; «Logroño» sesenta y seis mil cuatrocientos cincuenta; «Vigo» de sesenta y tres mil cuatrocientos noventa; «Bilbao» sesenta y ocho mil seiscientos treinta; «Valladolid» de setenta y siete mil cuatrocientos noventa, y «León» sesenta y cinco mil seiscientos cuarenta y cuatro.

En esta bodega existe una capacidad total de un millón trescientos sesenta mil doscientos cincuenta y cuatro litros.

En la tercera bodega en su frente de entrada aparece «Argentina» con sus sesenta y seis mil ochocientos litros, y a su derecha, «Guatemala» de ciento once mil cuatrocientos noventa; «Santo Domingo» de ciento diez mil cuatrocientos veinte, y «Uruguay» de ciento doce mil doscientos ochenta. A su izquierda, «Honduras» de ciento diez mil doscientos ochenta; «Puerto Rico» ciento doce mil doscientos, y «Bolivia» de ciento once mil doscientos treinta.

En el centro «México» de ciento nueve mil cuatrocientos ochenta, y «Ecuador» ciento once mil doscientos sesenta. A la izquierda, «Cuba» ciento doce mil trescientos; «Filipinas» ciento once mil seiscientos treinta, y «Acapulco» de ciento doce mil doscientos sesenta.

Al frente, salida, «Perú» de cuarenta y un mil seiscientos treinta. A



Los Hornos.

la derecha, «Paraguay» ciento doce mil doscientos treinta; «Veracruz» de ciento once mil trescientos veinte; «San Salvador» de ciento doce mil cuatrocientos ochenta. A la izquierda «Nicaragua» de ciento nueve mil seiscientos ochenta; «Venezuela» de ciento once mil novecientos cuarenta, y «Canarias» de ciento diez mil setecientos veinte. Que hace un total de dos millones once mil seiscientos cuarento.

En la bodega cuarta, contigua al departamento de prensas existen ocho finas verticales y dos horizontales con una capacidad de quinientas pipas, o sean 225,000 litros.

En otros departamentos menores, existen dos mil barriles dedicados a la exportación de sidra natural dentro de la península; y quinientos sesenta bocoyes, para la importación de sidra adquirida en el concejo.

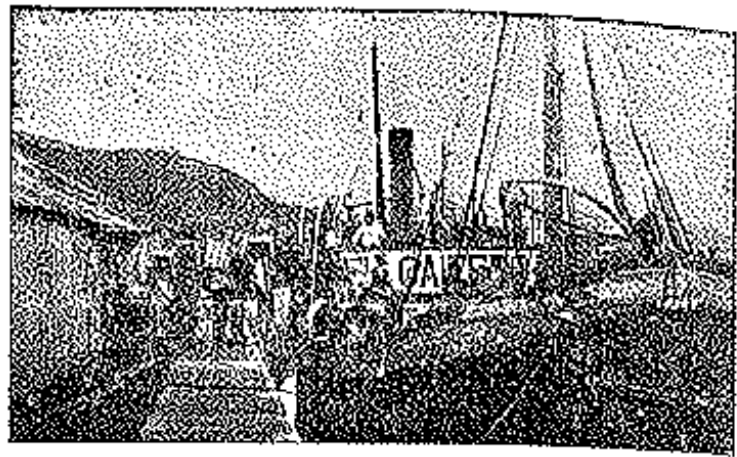
La fábrica elabora, durante los cuatro meses de *zafra*, a razón de ciento cincuenta pipas diarias, diez y ocho mil pipas o sean ocho millones cien mil litros.

A estas bodegas descritas sigue el pabellón donde la sidra natural se elabora en achampañada. Es un departamento propio, cuya especial maquinaria modernísima y última manifestación mecánica para la quimificación de sidra, es un alarde de potencialidad y perfección; es una riqueza productora que admira y emociona. Aquí existe una cámara frigorífica (producción de hielo) que permite elaborar sidra achampañada en los tiempos más calurosos del año.

EMBOTELLADO

«El Gaitero» no podía adaptarse a ser tributario de otras fábricas secundarias y quiso independizarse y se independizó, levantando potentes hornos para la fabricación de botellas y aquellos producen los cascos necesarios para el consumo de sus necesidades arrojando un sobrante para el abastecimiento exterior.

Son sus hornos de botellas modernísimos, donde se emplean los medios y procedimientos



Vapor «El Gaitero».—Embarcando sidra.

científicos, mecánicos y manuales más perfectos del día.

—Las botellas son lavadas interior y exteriormente por medio de cinco máquinas, auxiliadas por treinta y cinco esclavadoras giratorias que son movidas por motor eléctrico. El embotellado de la sidra achampañada se hace por medio de cuatro máquinas embotelladoras que automáticamente llenan el casco y colocan el corcho con un rendimiento diario de treinta mil botellas. Si el embotellado es en cascos-medias-botellas-llenan y corchan cuarenta mil por día. Estas cuatro máquinas están movidas por motor.

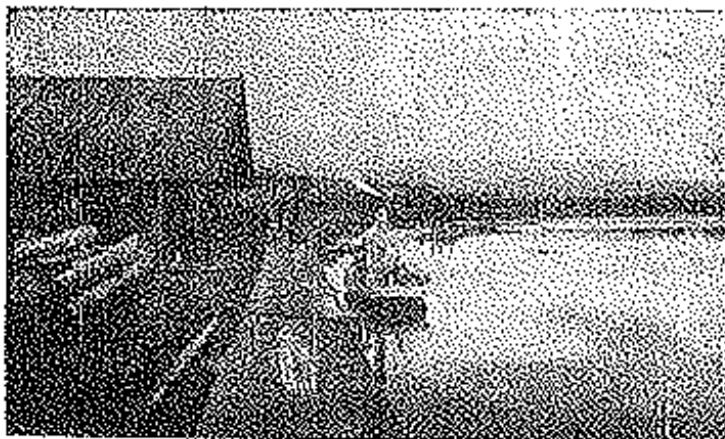
Hay quince máquinas que funcionan a mano obrera, las que en junto embotellan y corchan mil botellas grandes o mil cuatrocientas medias botellas por día.

A continuación de este pabellón está otro amplísimo llamado *estibadora*, donde diestramente son colocadas las botellas llenas y corchadas, en posición horizontal y donde su estimación alcanza a la fabulosa cifra de doscientas mil botellas dispuestas para las siguientes labores de presentación que se realizan diariamente.

Sigue la *selección* donde obreras muy prácticas en la operación examinan una por una las botellas, desechando aquellas que presenten en su casco la menor señal de deterioro o bien el

líquido contenido en ellas presente la menor imperfección. A continuación, las botellas *dadas de paso*, sufren el lavado exterior del casco en *húmedo* y en *seco* y pasan al departamento donde habilidosamente son colocados los precintos, pegadas el plomo, la etiqueta y el collarín, cuya posición embellece la botella haciéndola presentarse bella y bonita.

Con esmero delicado, son envueltas en pliegos de papel de seda e introducidas en fundas de paja, y cuidadosamente embaladas en fuertes cajas de madera que llevan como remate sendos precintos de fleje de hierro que las libran de probables roturas, durante los largos viajes que han de recorrer hasta llegar a los más



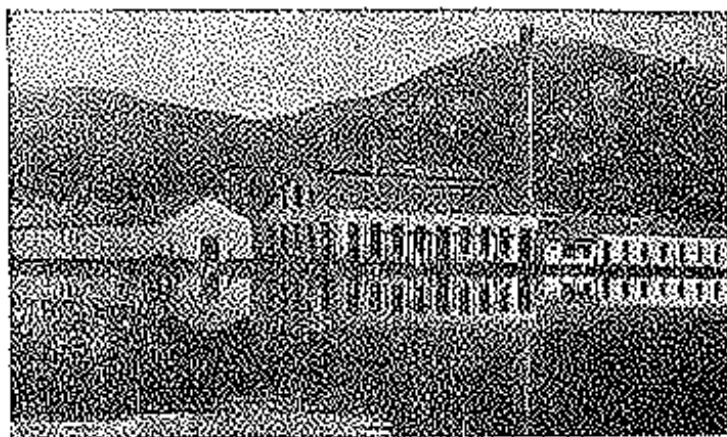
Una vista del Puerto.

apartados rincones del mundo conocido.

Este es otro departamento amplio de elevada techumbre, donde son depositadas las cajas rotuladas, prontas a la exportación. Este departamento es capaz para contener en sus cuadros numerados, ciento cincuenta mil cajas dispuestas y rematadas para el embarque, mas unos anchurosos espacios que dan acceso a cuatro grandes puertas que se comunican con el muelle construido sobre la Ría de Villaviciosa, donde se mecen las *gabarras* portadoras *Espuncia*, n.º 1, de 200 Toneladas; *Espuncia*, n.º 2, de 130; *Castmiro*, de 120; *Ría de Villaviciosa*, de 90; *Lloba*, de 70; *Sultana*, de 50, y *Gabarrin*, de 25, por medio de las cuales en las bajas mareas, cuando «El Gaitero» de 120 toneladas, no puede atracar son las encargadas de llevar la mercancía al Puntal, arrastradas por una hermosa vapora.

El muelle es una hermosa *barbacana* sólidamente construida que recorre más de seiscientos metros y que en toda su longitud se extienden dos rieles por donde circula la *Grúa* de embarque cuya fuerza normal, movida a motor, es de una tonelada.

Esta es la fábrica de «El Gaitero» descrita a grandes rasgos, más los departamentos de sierras y talleres de carpintería, imprenta, etc., etc., departamentos secundarios, pero importantísimos y valiosos, que completan esta industria gigante que es honra no sólo de nuestra



Vista exterior de los Hornos.

querida región, sino de España entera.

A continuación reproducimos, entre otros datos interesantísimos, algunos estadísticos.

Fué fundada la fábrica, en el año 1895, por don Bernardo de la Ballina, don Angel Fernández y don Eladio y don Alberto del Valle.

Actualmente forman el Consejo de Administración de la misma, don Bernardo de la Ballina, como Presidente.

Don Lucas Merediz, como Secretario.

Don Angel Fernández, don Aureliano Fernández, don Baltasar Fernández y don Bernardo Fernández, como vocales.

Ocupa la Gerencia D. Norberto de la Ballina.

El número de obreros que trabajan en la actualidad, es de 325, de ellos 175 mujeres y 150 hombres.

El jornal promedio es de 7 pesetas.

El primer año de fundación produjo 54.000 litros de sidra.

Hoy produce normalmente 7.500 litros de sidra natural diarios, acercándose por tanto a los tres millones anuales.

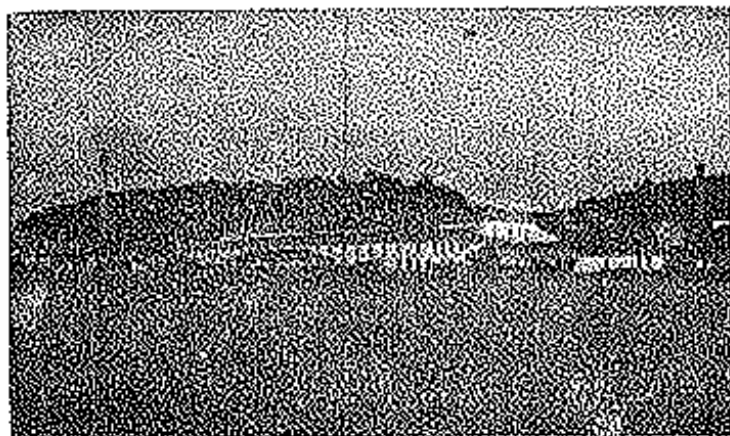
Tiene un horno capaz de producir 32.000 botellas diarias.

El taller de embotellado es capaz para envasar diariamente 45.000 botellas.

Tiene talleres de aserrar y preparar cajas.

Cada caja de sidra contiene 9 litros.

Exporta su sidra a los más apartados rincones del mundo. Son excelentes mercados: Cuba,



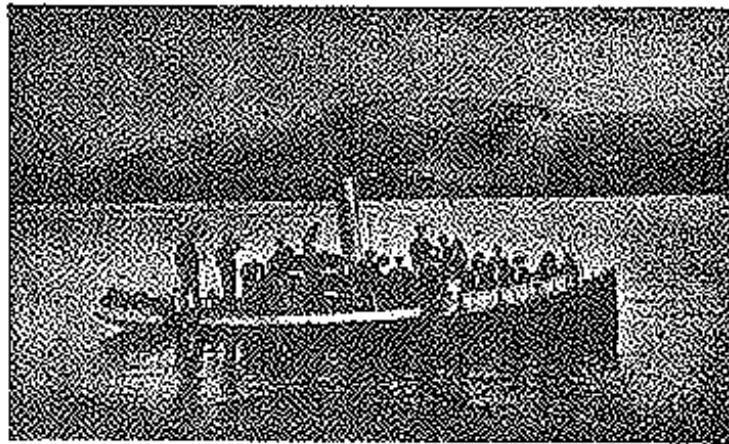
Fábrica de Sidra EL GAITERO.

la Argentina, México, Perú, etc.

Es poseedora de un barco de vapor: «El Gaitero» y diversas grandes gabarras.

El año último se vendieron 242.776 cajas y 893.425 litros de sidra corriente,

haciendo por tanto, un total de tres millones setenta y ocho mil cuatrocientos nueve litros, cuyo valor se eleva aproximadamente a *seis millones ciento treinta y nueve mil trescientas veintidós pesetas*.



Una excursión por la ría con la «vaporina» de la Fábrica El GAITERO.

LA SIDRA

Nos es gratísimo ofrecer a nuestros lectores un trabajo de colaboración que nuestro querido amigo don Celso Meana, nos ha enviado desde Francia donde sus negocios le retienen muchos meses del año.

En nuestra correspondencia amistosa le hubimos de pedir su opinión referente a la Sidra, porque sabemos que sin alardear de técnico ni de sabio es uno de los hombres conocedores de esta importante cuestión de notable valor para nuestra región cuyo producto ha alcanzado justo renombre y fama; el Sr. Meana, que siente a fondo amor entrañable por su tierrina, nos ha complacido y a continuación publicamos su trabajo.

Dice así:

Queridos amigos: Cumplo con gusto vuestro deseo de que escriba algo respecto a la fabricación de sidra; preocupame mucho no poder dedicar a este asunto un par de días; me es imposible: estoy en la época de la vendimia y me veo precisado a recorrer grandes distancias diariamente, lo que me hace disponer solo de minutos, los que aprovecho para deciros:

He visitado muchas docenas de lagares y aún alguna centena (1) y apenas recuerdo algu-

(1) No he visitado el en que se fabrica la sidra teórica, ni conozco a sus fabricantes (quizá sea la excepción).

no que reúna buenas condiciones para la fabricación de la sidra; así, como tampoco he hablado con ningún cosechero que de su conversación pueda deducirse que sabe bien hacer sidra; y si bien es verdad que *ahí se bebe buena*, es por casualidad; pues el mismo cosechero que hace la buena, hace la mala sin saber en qué consiste la diferencia.

No soy técnico, ni gran conocedor del arte; pero por aquello de que «en tierra de ciegos el tuerto es rey», y sobre todo, por si mis escasos conocimientos pudieran ser útiles a mis paisanos, ahí va mi «cuarto a espadas.»

Creo que para fabricar buena sidra debe haber buen local expreso que reúna condiciones para la limpieza (condición esencialísima) e higiene para su conservación.

Para la fabricación, lo menos que debemos exigir es que el suelo o pavimento del local y un zócalo de un metro o más de alto, esté cementado y en condiciones de ser lavado fácilmente y cuando menos, siempre que se *maque*, y que el resto de los muros estén rebocados y se blanqueen todas las veces que se pretenda fabricar: las paredes, sin agujeros y sin rendijas que sirvan de guarida a insectos glotonos y azucareros, quienes en sus defensas de vivienda construyen telajes y armaduras que son focos de microbios peligrosos, productores de enfermedades de la sidra que nuestros lagareros desconocen.

Si para el local de fabricación no pedimos más, respecto a la limpieza (dejando a un lado comodidad y economía—que sería cuestión para escribir una obra completa y no para un artículo—) debo de advertir que el local o bodega donde ha de conservarse, es indispensable que reúna alguna otra condición más delicada; a sa-



Una visita del Príncipe de Asturias a la Fábrica El Gaiarro.

ber: que esté orientado al norte (sus ventanas y tragaluces); y que esté protegido del medio día (sur) por otro edificio (tendejón o terraplén, etc.); que su temperatura sea la más uniforme o constante posible; esto se consigue bajando el suelo del nivel del exterior; basta con un metro de desnivel y mejor aún que los toneles estén más bajos siempre que la solera de la puerta; esto sería el *desideratum*, siempre que estuviese garantizado y libre de inundaciones, para lo que el local deberá tener salida natural para el agua; que el suelo y las paredes puedan lavarse es condición necesaria.

Esto es, a grandes rasgos, lo que pedimos para los locales.

Referente al material, opinamos sea patente; es decir: que a la prensa le sobre fuerza con relación a la cantidad de *bonnyu* a estrujar.

Si el local debe estar limpio, los artefactos deben estarlo más; en particular, aquellos que deban estar en contacto con la sidra; no deben contestarse con lavarlos ligeramente, sino que deben limpiarse con exajerado esmero.

Antes de servirse del lagar, debe de lavarse escrupulosamente: las maderas que han de tener contacto con la sidra, con agua hirviendo en la que se disolverá un buen desinfectante: el bisulfato de cal a razón de un litro de disolución por cinco litros de agua, es práctico y ventajoso; y después con agua fría como de ordinario.

Puede emplearse cualquier otro desinfectante, cuidando de excluir todos los peligrosos.

* *

Trataremos, ahora, de la recolección de la manzana.

Constituyendo el azúcar el principal valor del fruto debe de recogerse en tiempo oportuno. Demasiado verdes las manzanas darán una bebida ácida y de poco alcohol, expuesta a ennegrecerse; demasiado maduras, darán una sidra que no se conservará largo tiempo, y no será muy alcohólica. La manzana en su punto de madurez da dos veces más alcohol que la verde. Después de la *primer pasada*—la del *sapu*—se moverán los manzanos suavemente y rama por

rama y con esta sencilla operación caerán solamente las manzanas maduras; para la total recogida se replete aquélla a los ocho o diez días. Ha de tenerse muy en cuenta que una y otra recolección debe hacerse en *días secos* y después de haberse consumido en el campo el rocío (*rosada*).

Si estuvieran los días lluviosos y no fuese posible esperar días secos, se recogerán las manzanas y se pondrán en lugares donde puedan secar rápidamente y bien ventiladas.

Cuando no hay la seguridad de la debida uniformidad en la madurez de las manzanas, puede provocarse aquélla colocando las manzanas en montones de medio metro, cuidando de que entre ellas se establezca con leña seca o maderaje de cocina redes interpoladas que permitan una ventilación regular y eligiendo imprescindiblemente lugares secos y resguardados de las lluvias. Si el lugar destinado para la madurez está bajo teja habana o tendejonés, se cubrirá el fruto con paja evitando los efectos directos de las heladas.

* *

Conocidos los anteriores procedimientos, trataremos de la selección de la manzana.

Para fabricar sidra que *espese* al segundo año, deben mezclarse:

80 kgs. de manzanas amargas y 40 id. id. id. dulces.

Para sidra destinada a la venta en *dulce*:
40 kgs. de amargas y 80 kgs. de dulces.

Para sidra que se *venda* pronto, o se vaya a consumir en sus primeros tiempos de producción:

40 kgs. de ácidas; 120 id. de amargas, y 160 id. de dulces.

Si las manzanas están sucias deben lavarse esmeradamente antes de *mayarlas*.

La máquina de *mayar* es de resultados superiores al empleo del *mayu*, pues deja la pulpa más uniforme y no rompe las semillas que envenenan la sidra.

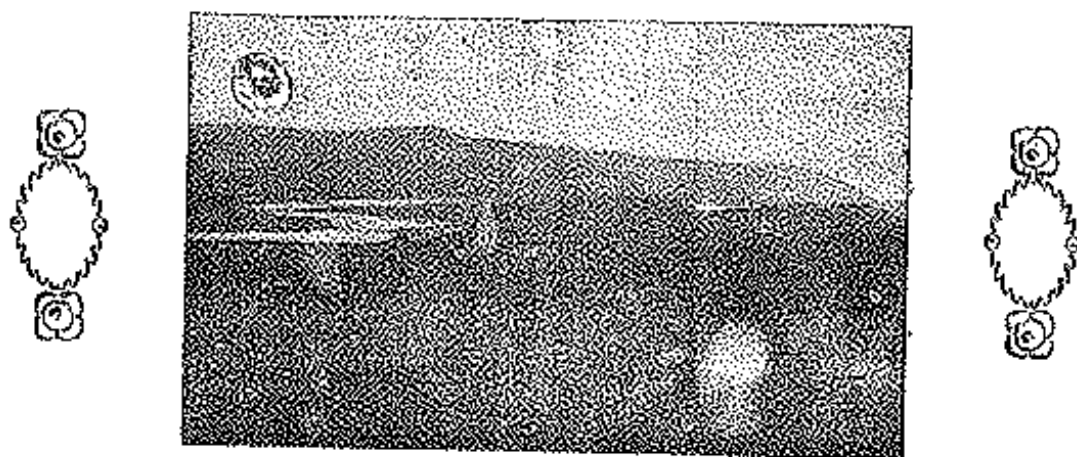
100 kgs. de manzana en condiciones normales; 95 kgs. de sidra y 5 de *bonnyu*. Los 95 kgs. a

una densidad de 1 a 55 representan (término medio) 90 litros de sidra.

La pulpa convenientemente machacada suele dejarse de doce a veinte horas, para que se disuelva al término necesario a la conservación de la sidra: las células de las manzanas se hinchan y se les extrae más fácil el jugo; mas una parte de la celulosa se transforma en glucosa y aumenta el alcohol. Sin embargo, está reconocido que empleando este procedimiento, la sidra altera su color a causa de la oxidación parcial del tanino, que durante esta exposición al aire, antes de ser prensados; que la sidra (sobre todo cuando no está muy frío) es invadida por malos fermentos, entre ellos por el llamado fermento acético. Por lo tanto, algunos prácticos prefieren esta exposición al aire después (o cuando) se corta el *llagar* haciendo entonces sidra aparte o de segunda.

todo nuestro país sidrero) en *La Espuncla*, de intercalar una especie de *paxu* enfundado con tela, en la masa de la pulpa (en la masera) y entre capa y capa de pulpa, cuyas capas no tengan más de un pie de espesor (es decir que de *paxu* a *paxu* diste de medio a un pie) me parece muy recomendable; facilita la circulación lateral de la sidra, a través de la masa prensada filtra de arriba hacia abajo la mayor parte: resulta el todo más limpio.

Omitiendo aquí una porción de fenómenos y citas científicas, para darse cuenta de la importancia de la fermentación diré que ésta debe establecerse desde el cuarto o quinto día después de echada la sidra en las pipas o cubos (tinajas) donde ha de hervir, y no ha de durar más de diez o quince días, lo que suele suceder si la sidra fué filtrada a través de una tela algo gruesa y rala; pero que no deja pasar nada de borra y menos trocitos de



Villaviciosa.—Una vista de la ría

Es bueno *majar* durante la buena luz del día; pues la sidra en mosto toma un buen color con tal de que la luz solar alumbre unos minutos a la manzana recién machacada. Debe evitarse, en cuanto sea posible, el contacto de hierro con el *borruyu* o la sidra, pero si la necesidad obliga a emplearlo, que sea los segundos puramente indispensables, cuidando de limpiar esmeradamente todas las partes del hierro en contacto para evitar, entre otros inconvenientes, el ennegrecimiento que produce el contacto prolongado del hierro (aunque sean pequeños despojos) con el *borruyu* o sidra.

El procedimiento que sólo he visto (de

manzana que provocarán la fermentación (el puñado de paja echado con tal objeto en el embudo y aún el *peñeta de crin* no sirve más que para engañar o hacer reír al que lo vea:) una cosa así como abrigarse con una red extendida.

Una condición esencial para que la fermentación tenga la actividad debida y se opere en el tiempo, arriba indicado, es que la habitación o bodega mantenga una temperatura de unos quince grados que hará subir la sidra a veinte.

Conviene que la acreación no sea excesiva; pero que circule el oxígeno necesario a la vida y trabajo del fermento.

Cuando la fermentación tarde más de



Villaviciosa.—Una vista de la Alameda.

lo debido, si se supone sea falta de aire, se saca parte del líquido de la pipa, aumentando el aire dentro de ella y se vuelve a llenar cinco o diez minutos después, habiendo, si se cree necesario, batido el líquido con un palo de roble (*despeltado*) descortezado y hendido dos o cuatro veces (como quien *flende* una *cañabera* y le mete un corcho dentro que *arrebatgue les estelles* para *batir* agua y esponjado) para agitarlo que se ponga en contacto con el aire lo más posible por espacio de unos minutos.

Si fuese necesario podría calentarse una décima parte del contenido de la *pipa* a cincuenta grados y *echarlo* por la tapa (el agujero) y aún el calentar, con estufa, el local, hasta quince o veinte grados; y si las paredes o muros fuesen tabiques cubiertos con paja o *hierbasu* cerrando puertas y ventanas. Algunos meten un tubo de goma dentro de la pipa hasta que falten cinco centímetros para llegar al fondo, por donde saldrá el aire interior de la pipa. Estas, durante la primera fermentación, no deben llenarse más que a cinco o diez centímetros de la tapa, haciendo que los malos fermentos no salgan fuera e infecten la bodega comprometiendo el resto de la sidra; después ya pueden ir llenándose para que echen fuera toda la espuma que sería bueno re-rojer y lavar todos los días. Después puede cubrirse el agujero de la tapa con una tela blanca y un poco de arena que permita el paso del ácido carbónico que se escapa, o cuando menos dejarlas mal tapadas.



Excuso decir que jamás serán demasiados lavados los cascós; y cuando exista duda de su limpieza deben lavarse con agua acidulada el uno por diez (se tendrá especial cuidado de echar el ácido sulfúrico en la barrica o pipa y después el agua; si echamos el agua primero y vertimos el ácido en el agua, salta y nos exponemos a accidentes desagradables).

El cristal de sosa disuelto en agua caliente a razón de 100 gramos por diez litros, es un medio eficaz; también lo es la lechada de cal; y después de cada operación de lavado el esjuague con agua fría y la cadena, más el azafrán después de escurrido el casco, es necesario.



Para la segunda fermentación basta que la temperatura del local sea de diez grados y aún de seis o menos: así será más lenta.

Después de haber sacado el líquido de las pipas, sufrida la primera fermentación, si está en buenas condiciones, soy de opinión de suprimir trasiegos, pero si la necesidad obliga debe hacerse en el tonel colocando en su interior un tubo de goma que se introduzca hasta el fondo sin que su boca se tape para que así salga por el parte del aire del fondo del tonel y evitar, en lo posible, los choques violentos y la humedad del aire. Esta operación se ha de ejecutar en un día bueno y seco.

El disolver cincuenta gramos de tonino por pipa en un caldero de sidra y vertido en el tonel agitándolo con un palo, es una buena práctica: en cinco o seis días será la sidra limpia y pura; los toneles deben estar bien tapados.

Para saber lo que se hace cuando se embotella debe proveerse uno de *densímetro* que nos indique la cantidad de azúcar contenida en la sidra.

Embotellando la sidra cuando el densímetro marque: 1—20, romperán muchas botellas

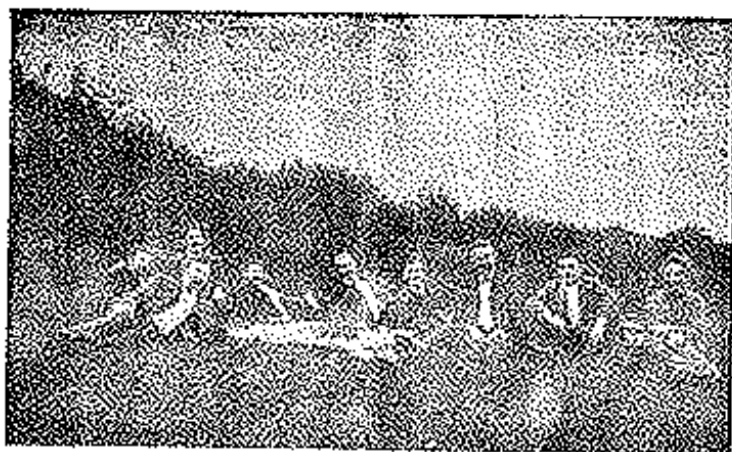
aunque sean de *champan*; a 1—18, se tendrá una sidra dulce; a 1—15 aún será dulce; a 1—12, la sidra será más hecha y este es el punto elegido por los *bebedores inteligentes*; a 1—10, será más amarga y de mejor gusto para los *aficionados*.

Para obtener sidra dulce en botella, debe embotellarse en mayo, pudiendo hacerlo todo el verano; pero pasado el mes de agosto, si se quiere sidra dulce, debe hacerse con azúcar candi a razón de dos gramos por botella, más o menos.

* *

Y por hoy, haremos punto en este asunto, ya que mis ocupaciones me llaman a la tarea. Que mis líneas sirvan para llenar un vacío en el Libro de *Villaviciosa y su Progreso* que con tantos deseos lo esperantos, especialmente los que amando mucho a esa tierra bendita; nos vemos precisados a vivir en otra patria que no es nuestra y la que tanto nos hace pensar en la propia.

Aprovechando los escasos minutos de ocio de que dispongo, escribiré una *Cartilla práctica* sobre esta cuestión de sidra y otras cuestiones que en esa *litteria* de mis amores se tienen abandonadas.



Villaviciosa.—Típica merienda en un prado.

* *

VILLAVICIOSA Y SUS FIESTAS

Son tradicionales en la Villa, con una repercusión nacional reconocida, las que en dos distintas y fijas épocas se celebran con unisitada brillantez: Las de Nuestra Señora del Portal y Semana Santa.

Estas son fiestas de tradición y de fé. Fiestas que mantiene el pueblo con orgullo y que por ningún concepto deben decaer.

A más de conservar sanas costumbres que nos representan anualmente los recuerdos sagrados de nuestros antecesores, son ellas de una importancia incalculable para el pueblo.

Por eso entendemos que Villaviciosa atenta al sostenimiento de sus riquezas y ansiosa de mejorarlas debe mantener estas fiestas tradicionales de una manera permanente y segura.

Las manifestaciones vitales del pueblo, agrupadas bajo un Patronato convenientemente constituido, prudentemente orga-

nizado, es lo llamado a establecer para que con una actuación permanente y entusiasta estudie los medios eficaces para la buena organización y sostenimiento de nuestras fiestas que cada año aumentarían en crédito y atracciones.

La fusión del comercio, la industria, el vecindario y Ayuntamiento daría como resultado positivo, la creación de una Junta organizadora, que subdividida en tres secciones: organización, propaganda y administración, sería el acertado medio de crear fondos suficientes y celebrar fiestas y concursos que hiciesen de nuestras fiestas las más renombradas de la provincia.

Brindamos la idea a Villaviciosa, por si sus hijos, al fin convencidos y como nobles conservadores de sus populares fiestas, creen conveniente aceptarla y asegurar así nuestras tradicionales y queridas fiestas que han sido siempre alegría

y entusiasmo de todo villaviciosino de pura cepa.

Como se trata de un tema de verdadera importancia, hemos solicitado la opinión de un celoso presbítero, escritor pulcro y elegante. A continuación insertamos el hermoso trabajo con que nos honró don Eugenio G. Antuña. Se reflejan en él, de manera encantadora, todas las características de nuestras religiosas fiestas. Seguros estamos que ha de ser del agrado de nuestros amables lectores, toda vez que el autor del trabajo posee el don de la elegancia y la sencillez.

Entre los diversos títulos nobiliarios con que recuerda la historia a Villaviciosa está el de su piedad irrefragable, virtud altamente edificante que se deja reflejar con máxima fidelidad en



Nuestra Señora del Portal

todos sus cultos religiosos como medio elocuente de esa fe secular que anima y vigoriza el espíritu de los que, por costumbre inveterada unos, y por saborear aquí gratas impresiones otros, acudende todas partes a presenciar las clásicas fiestas del Portal y las no menos ponderadas de Semana Santa.

Como fiestas religiosas tiene muchas e importantes todas. Pero las que merecen especial memoria son aquellas que anteriormente se ci-



Semana Santa.—Hermosa imagen de «La Dolorosa»

tan; fiestas cuyo título al memorarlo tan sólo enaltece ya la acrisolada fe del pueblo de Villaviciosa.

La singularísima devoción a la Madre de Dios, bajo la devoción de la Virgen del Portal de Belén «nació y creció al calor del espíritu de San Francisco que fué espíritu de fe, de pobreza y de sencillez evangélicas».

Toda la historia de Villaviciosa, todas las glorias que de ella se contaron, están vivas aquí en este Santuario donde la imagen de la «sin par Portalina», envuelta en el resplendor de su gloria, brilla como un rayo de esperanza en el fondo de su camarín.

Universal popularidad alcanzó esta devoción y muy principalmente en los años de su fundación, época en la cual se celebraba su fiesta religiosa con esplendor verdaderamente notable.

De creer es y con bastante fundamento, que sus vestidos de riquísimos terciopelos, bordados en oro y plata, y que hoy tan hermosamente se conservan, son de los años inmediatamente posteriores a la citada fundación, como también la noveña dispuesta por los años de 1727 por el P. Labarejos, misionero del colegio de Villaviciosa de Misiones y corregido un siglo más tarde por los mismos P. P. Misioneros.

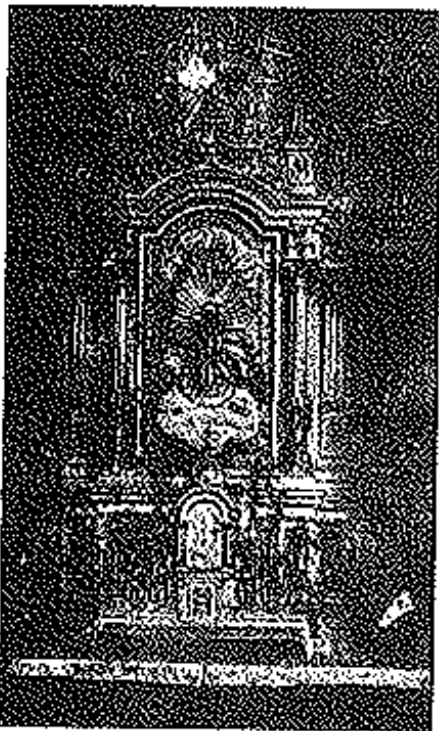
Por esta fecha aproximadamente, en vista del arraigo profundo que tomó la devoción a la Virgen, se mandó grabar estampas en Madrid y Alemania y medallas con su imagen, en Roma.

Hacia el año 1787 fué agregada esta capilla o santuario a la Iglesia de S. Juan de Letrán, de Roma, concesión hecha por el Pontífice Pío VI y

el Cabildo Lateranense, según la cual otorga gracias y privilegios especiales a todos los fieles devotos de Nuestra Sra. del Portal de Belén.

Luego vinieron épocas de lamentable decadencia, que hemos alcanzado nosotros, en que los cultos a la venerada *Portalina* fueron arriñonándose merced al empuje de otras devociones más modernas, llegando casi aquellos a desaparecer por esa influencia (bien triste, en verdad) que inspira siempre el prurito de la moda. Hoy, gracias a Dios, vuelven a tomar el auge de sus primitivos tiempos y sacudirse de esa injusta preterición en que se les tuvo, y esperamos que así suceda dado el celo y el entusiasmo de los que forman la novísima Hermandad de Nuestra Señora del Portal (actualmente cuenta con 600 cofrades) y cuyos cristianos como ejemplares estatutos debieran publicarse en las ediciones que se hagan de la Novena, a fin de fomentar y propagar más aún el amor y culto a Nuestra Señora, «imitar sus virtudes y alcanzar por su mediación la santificación y buen ejemplo del prójimo». (1)

Aunque no muchas, pero sí en gran valor estimadas, son las alhajas que en distintos



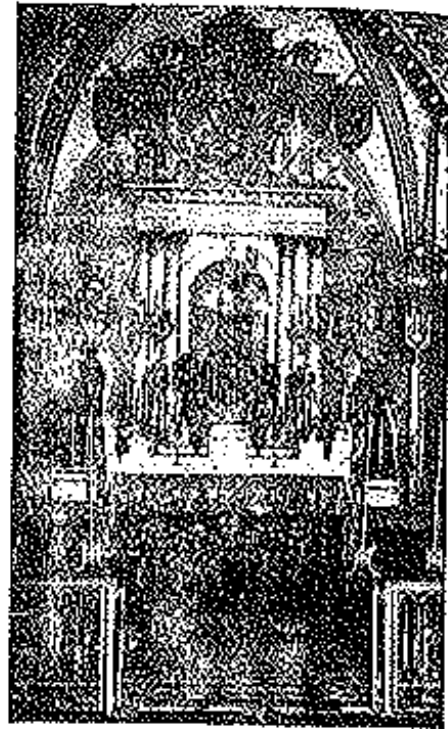
Villaviciosa.—Altar mayor de la Iglesia Parroquial.

tiempos fueron donadas a la Santísima Virgen por sus más dilectos devotos y que, merced al amable consentimiento del reverendo Capellán don Alfonso Rivero (2), copio para rellejar en

(1) Estatutos. Cap. 2.º

(2) Capellán de la Hermandad desde hace algunos años; ferviente e incansable devoto de la *Portalina* y profesor cultísimo del seminario de Valdedios.

Lo ejemplar y santo de su vida, su caballería, su rectitud, su adscripción perfecta al cumplimiento del deber le están haciendo digno de esplender *super candelabrum*.



Villaviciosa.—Altar mayor de la Iglesia de Santa María.

parte la máxima veneración que se deja sentir en toda la comarca a su queridísima *Portalina*.

Un pectoral con su anillo, donado por el Sr. Obispo de Ciudad Real, Sr. Piñera, natural de Coro. Este anillo había sido regalado anteriormente por Villaviciosa, siendo alcalde don Alfonso Pando, al citado Sr. Piñera en el día de su consagración episcopal.—Un pendiente de oro y brillantes, donativo de doña Concepción Corral de Rivero. Un alfiler de oro y brillantes donativo de doña Concha Corral. Un juego de socras de plata; seis candelabros; dos Angeles, regalo de don Rafael Rodríguez. Cuatro cruces de esmalte y oro riquísimo, cuyos donantes se desconocen. Una corona de oro, donativo de don Santos Moreno. Dos faroles de plata meneses y una finísima corona de plata sobredorada, donativo de doña Angeles Moreno Solares. Dos bandejas de plata repujada, donadas por doña Concepción G. Mata.

Un vestido bordado primorosamente en oro, regalo de don Santos Moreno y reformado por don Tomás Rivero. Contribuyeron igualmente a enriquecer con otros donativos distintos el Santuario de Nuestra Señora; los hijos de Villaviciosa residentes en Méjico que costearon las obras del altar poniendo la entrada de marmol; doña Concha Corral, que regaló una rica alfombra y puso el pavimento de la Capilla todo de marmol; don José Ramón Rivero Corral que, en obsequio a la Virgen en el día de su primera Comunión, regaló un valioso estandarte.

Además de esta fiesta, cuya solemnidad interesa al despertar del espiritualismo cristiano, Villaviciosa celebra otra no menos importante

en la que se destaca su relevante piedad, inflamada de santos y profundos misticismos....

La Semana Santa, su tradicional Semana Santa es algo imponderable; es la suprema manifestación de esa legendaria piedad que al rodar de los siglos hiciera de Villaviciosa el relicario de la fe cristiana.

Adviértese en estos días sagrados el hechizo magno que produce la emoción, cuando paso a paso, con un recogimiento que edifica, contempla el alma cristiana cuanto fué de tragedia y pasión.

Sus procesiones magnificas son algo más que el paso por las calles de ingente muchedumbre, cuyo orden hace admirar a esa pléyade de *turistas* que, llevados por un ideal de místicos atractivos, participan en estos días de las fieras emociones que sólo las almas grandes experimentan.

Son sus procesiones algo más, son el grito alentador, la confesión más genuina del sentimiento cristiano, que, sin avergonzarse de reducir a la práctica las sublimes enseñanzas de la religión, ostenta libremente el sello sublime de la única virtud.

Si en verdad hay emociones que apenas pueden concretarse ni definirse en humanos léxicos, una de ellas es la que se despierta ante el cuadro patético del *Encuentro*, esa escena tierna, de una realza conmovedora que desgarrar el alma de cuantos la contemplan, y que en la emotiva tarde del Miércoles Santo vemos todos los años reproducirse con la misma unción, con la piedad misma que nos fueron legando nuestros gloriosos antepasados.

Sale esta procesión de la antigua iglesia parroquial, más conocida hoy por la iglesia de *abajo* o de la *Olliva*, con las imágenes de la Dolorosa, Jesús Nazareno, *San Juanín* y la Verónica, (1) en dirección a la amplia plazuela de la Liber-

(1) De estas imágenes cuyo valor intrínseco es tan respetado y venerado por todos los villaviciosinos, se puede anotar para el interés o curiosidad del lector los siguientes detalles; la imagen de la Dolorosa, escultura en verdad admirable, fué adquirida por la Cofradía de Jesús Nazareno hacia los años de 1888 al inteligente escultor de Gijón don José María López, siendo mayordomo entonces de la citada Cofradía don Rafael Valdés.

Del famoso escultor asturiano Borja son la cabeza, manos y pies de *San Juanín*; la de la *Resurrección* que sale en la procesión de Pascua, y San José que lleva de la mano al niño. Estas dos últimas imágenes son esculturas muy buenas y graciosas.

La de Jesús Nazareno, aunque desgraciadamente se ignora hoy su verdadero escultor, por la actitud expresiva con que lleva la cruz que le agobia y el esfuerzo que hace por no abandonarla, merece recomendación.

Es imagen muy devota y su culto fué muy popular en todas las épocas. La de la Verónica es escultura mucho más inferior a las citadas y fué adquirida recientemente por la consabida cofradía en los talleres de don Ramón Mori de Oviedo.

dad, donde, para presenciar la maravillosa escena del *Encuentro*, la escena más triste que presenciaron los siglos, se congrega multitud inmensa de fieles.

Y allí, mientras el predicador encargado de dirigir la palabra al pueblo arranca de sus oyentes suspiros de honda conmoción, vese representando con magestuosa fidelidad los distintos actos de aquél nefasto día en que el dolor tuvo su más viva representación.

Al llegar a este momento solemne en que recuerda el lugar donde se dieran cita los amores divinos y los dolores humanos, donde el agonizante Jesús se encontrara con su desconsolada Madre; al llegar a este punto, digo, en que el alma contempla el retablo más vivo de la pena, el silencio se acentúa, con notoria dificultad se contienen los sollozos a la vez que la fe enardecida postrase ante el amor inmenso de un Dios y la ternura infinita de una Madre.



Semana Santa.—«Los Canterinos»

Bastaba este acto solamente para confirmar la creencia general de que nuestra Semana Santa a la vez que edifica, emociona por su brillantez, viniendo con esto a dar vida y forma al sentimiento cristiano en que se inspira. Pero aún hay más; la memorable ceremonia del *Des-*



Villaviciosa.—Agrupación Musical del año 1838

condimento, el santo Entierro después advierte otra emoción que aviva y exalta en nosotros lo más immaculado de nuestro ser.

A media tarde, bajo la influencia de ese misticismo que se mezcla y confunde con la ansiedad de lo religioso y espiritual, agrúpase la muchedumbre en el campo que precede al templo. Entre la masa negra de los hábitos eclesiásticos destácase el color morado de las túnicas nazarenas (1). Y la masa popular fija con estática expresión sus ojos en el fatídico patíbulo que al pie del templo se levanta para reproducir con expresiva realeza y plasticidad arrobadora el sacrificio augusto de la Cruz.

En un momento solemne de ternura inefable, los sacerdotes de alba vestimenta, cual nobles y denodados discípulos de Cristo, proceden al *desentavo* en medio de la ansiedad sugestiva del pueblo. El venerabilísimo cuerpo de Jesús es colocado en la Tumba santa, Sepulcro glorioso que en su seno guarda la joya más valiosa de cuantas dentro de sus anchu-

rosos ámbitos contienen los cielos y la tierra.

La muchedumbre se replega sobre sí misma para caer de rodillas y dejar pasar sobre las cabezas inclinadas y las almas rendidas la suntuosa urna (1) de plata ante la cual van las cofradías luciendo sus insignias. Y la urna suntuosa, el Santo Sepulcro avanza con suave balanceo, entre el murmullo de las oraciones de los fieles, mientras que con sordo gemido y en un tono que apenas vuelve a oírse en el año cristiano se escuchan los versículos de religioso *Miserere* que gimen, que tiemblan, que suplican.....

Fuera prólijo describir con más detalles lo que merecidamente constituye hoy timbre de gloria para Villaviciosa. Sabemos que en toda la provincia nuestra Semana Santa es popularísima, de todas conocida; y esto nos basta para que los demás pueblos, haciendo justicia al mérito contraigan con Villaviciosa esa simpatía a la que se asocian los más puros e inextintos afectos.

M U S I C A

Ha pasado Villaviciosa por distintas épocas en las que sus agrupaciones musicales han pasado triunfalmente por la provincia sus hermosas habilidades artís-

ticas de esta bella manifestación humana: música y canto. Hemos tenido Bandas de Músicas perfectamente organizadas y orfeones admirables. Por una parte la emigración y por otra la política partidista destruyó y reorganizó aquellas

(1) Los señores párrocos y demás clero del arciprestazgo asisten todos los años a esta tan tradicional ceremonia religiosa juntamente con los queridísimos seminaristas de Valdeillos (aproximadamente en número de doscientos) cuya presencia es acogida siempre por el pueblo con marcadas señales de simpatía y cariño.

(1) Esta urna toda de plata fué donada a la Cofradía de Jesús Nazareno por la virtuosísima señora doña Aurora Felisa Martínez de Suardíaz.

agrupaciones artísticas, haciendo que este cultivo educativo-artístico popular haya sufrido crisis y florecimientos de consideración. Sin que nuestro trabajo pretenda ser un resumen histórico, haremos en él destacarse las tres principales épocas de florecimiento y de éxitos: primero bajo la inspirada dirección, hace más de medio siglo, de don Rufino Nuevo, selecto músico que organizó un numeroso elenco musical que alcanzó merecidos y múltiples aplausos; después hubo épocas alternas de decadencia y reorganización impresa por diversos directores hasta que el inolvidable Murguía, hizo que Villavi-

cuciones musicales admirables que formando rondallas y bandines alegraban nuestras calles y debutaban nuestras apacibles veladas y reuniones.

La afición por la música se ha mantenido siempre y solo ha faltado un hombre que organizar y dirigiera; en la actualidad tenemos el hombre: don Ramón Ballina Alouso. Este artista ha sabido dar un gran impulso a la afición y gracias a su talento cuenta hoy Villaviciosa con su Banda de Música, que pasea su arte y perfecta ejecución por la provincia.

Nosotros esperamos que esta institución, por la que el pueblo siente predilec-



Villaviciosa.—D. José Murguía, Director que fué de la Banda de Música

ciosa figurase en la provincia como poseedora de las mejores agrupaciones musicales.

Siguió a este tiempo de florecimiento otra época demasiado larga de decadencia. No obstante, la afición seguía cultivando sus aptitudes y en diferentes y variadas agrupaciones se oía en la Villa eje-

ción y cariño, ha de mantenerse progresiva y triunfante; el Ayuntamiento sabrá contribuir eficazmente. Y no puede ser de otro modo; porque tanto el Ayuntamiento como el pueblo saben que la música y el canto, son dos elementos de suma importancia para la educación integral del niño y de la juventud, un deleite para el hom-



Villaviciosa.—La Banda de Música que dirigió D. José Murguía.

bre y una pauta de armonía y cariño para los pueblos.

El canto, dice Mlle. Chalamet, ha tenido siempre un lugar en nuestras escuelas de asilos y es justo, pues puede prestar grandes servicios a la educación de los niños pequeños. El canto contribuye poderosamente al desarrollo físico fortificando los pulmones y dando agilidad a los órganos vocales, que sometidos a un ejercicio regular están menos expuestos a las enfermedades que pudieran atacarlos, sobre todo en la primera edad. Por medio del canto se educa el oído, sentido que, con el de la vista, desempeña un papel importante en la existencia intelectual del niño. El canto, en fin, tiene una influencia en la mente del niño que hace de él un poderoso elemento de educación y uno de los más seguros y saludables medios de disciplina. ¿Quién no sabe el efecto que produce un cántico introducido a tiempo en una clase cansada y lánguida o agitada y distraída? La música tiene la propiedad de calmar a los niños y de impulsarles a la actividad por una excitación agradable. El niño ama la música; cantar le hace feliz y es para él una necesidad tan natural como la de saltar y correr. ¿Se concibe una reunión de niños pequeños en la que no se cante? Eso sería tan anormal y tan funebre como un jardín cuyas plantas no vieron jamás el sol (*L' École maternelle.*)

Referente a la música, el sabio Compayre, se expresa «Los antiguos atribuían a la música una influencia soberana en la educación moral. Un ateniense bien educado debía saber cantar, y la educación

de Temístocles, que no poseía esa habilidad, era tenida por imperfecta. La música era entonces conceptuada como el mejor medio de acostumbrar a los ciudadanos al orden y a la armonía social».

«No se podía tocar a una de las reglas de la música, decía Platón, sin alterar las leyes fundamentales del Estado». Napoleón I, dijo: «Un trozo de música moral ejecutado de una mano maestra, llega irremisiblemente al sentimiento y tiene mucha mayor influencia que una buena obra que convence a la razón sin influir en nuestras costumbres».

«La música, afirma M. Dupaigne, educa la inteligencia, le da el gusto de lo bello de que ella es un ejemplo, y lleva ese gusto hasta el amor al estudio, que le da satisfacción de otros muchos modos. Así la música es un auxiliar de los más poderosos que hace ganar tiempo en vez de perderlo, porque abre el camino a las cosas espirituales, delicadas y levantadas. En la instrucción primaria representa el lado estético de la educación, tan necesario para compensar lo vulgar de los primeros elementos. Mejor y más pronto comprendida que la belleza literaria, permite a los niños sentir el encanto y la emoción deliciosa de haber tenido una parte en la producción de algo bello. La importancia de esas impresiones para los progresos de una inteligencia de niño no necesita ser demostrada para los educadores serios, y se comprende que exijan de quien quiere producirles ese profundo sentimiento del arte que se llama *gusto* y que excluye necesariamente la pretensión y el charlatanismo.

Desde el punto de vista moral los efectos de la música no son menos preciosos. Puede ser para los jóvenes un preservativo contra placeres de otra índole, a condición de que se elijan con cuidado los ejemplos y que se desarrolle la afición elevada hacia lo que se llama música clásica.....»

Y he porqué Villaviciosa, sostendrá una vez más su cultivo artístico-musical. Es un medio de educación general y un pueblo como el nuestro que ansía figu-

rar en primera línea entre los civilizados, procurará hermanar su esfuerzo con los esfuerzos de todos los Centros de educación y administración y conseguir que tanto la Banda de Música, como el Orfeón, se declaren instituciones permanentes a base de sus correspondientes academias regidas por profesorado competente.

Hoy contamos con la base principal: rodéesele de medios y estará conseguido el fin.



Villaviciosa.—Tuna del año 1906

NUESTRA GANADERÍA

Hemos recorrido todo el Concejo y en los lugares correspondientes encontrará el lector la importancia que en nuestro país tiene la ganadería.

No obstante, nosotros que en la cuestión progreso nos reconocemos avaros, hemos de confesar que Villaviciosa y su Concejo no poseen la mitad del ganado que debieran poseer; ni tampoco es cultivado el existente con medios convenientes; imperando en la mayoría la odiosa rutina tan dañina para todos.

Esos son los motivos por los que, abusando de la amistad entrañable de que gozamos con el ilustrado Inspector pecuario, don Francisco Blanco Tejerina, le solicitásemos un trabajo especial sobre este asunto.

El señor Blanco Tejerina, funcionario pbro y complaciente accedió a nuestra petición.

Nuestros lectores podrán apreciar la importancia de dicho trabajo que a continuación insertamos.

Los ganaderos tienen ocasión de aprovecharle; y con todo, Villaviciosa y su Concejo podrán disponer de guía que le ilustre para multiplicar y regenerar sus especies ganaderas y con ello aportar saneados ingresos en pueblos que por su condición y laboriosidad bien se lo merecen.

No queremos dar más extensión a esta presentación; ya que el señor Blanco Tejerina, por su actividad y actuación tiene acreditada su justa reputación. ¡Que



Villaviciosa.—La Orquesta que dirigió D. Manuel Alberdi.

no en vano lleva más de veinte años en su delicada labor de misionero pecuario... Y gracias a él, podemos presentar a Villaviciosa como uno de los pueblos deseosos de progreso y bienestar.

Benévolo lector: Si te dignas pasar tu mirada sobre estas líneas dedicadas a llevar al conocimiento del público, por medio del loable y meritorio fin que persigue el autor de esta obra denominada VILLAVICIOSA Y SU PROGRESO, te darás una idea de lo que es y el valor que representa la riqueza pecuaria del concejo de esta francamente hermosa villa de Villaviciosa. Sé piadoso para juzgarme y suple con tu talento y conocimientos, las grandes e importantísimas omisiones que vas a encontrar en el curso de este resumen de riqueza rural, no bien conocida de todos lo que debieran saberlo.

¿Que con qué autoridad me pongo a tratar de un asunto tan transcendental? Pues sencillamente explicado. ¿Autoridad?... Ninguna. ¿Competencia?... No sé, pero desde luego, ni tan pedante que considere mis opiniones como irrevocables, y que éstas sirvan de solución para las dificultades con que tropieza el ganadero en su explotación, ni tan zafio, que estén desprovistas de fundamentos científicos y a los que va unido en calidad de sumando, un verdadero cariño, a cuanto se refiera a los asuntos agro-pecuarios del suelo patrio.

Hecha esta previa aclaración, entremos en materia de este resumen descriptivo.

Según la última estadística de ganadería del concejo, y ya sabe el lector lo imposible que resulta hacer una verdadera estadística de la riqueza rural en cualquiera de sus diversas manifestaciones, por oponerse a ello, entre múltiples causas, entre las que considero de orden principal, el temor de los campesinos a que sus declaraciones se traduzcan en un recibo más de contribución al Estado o Municipal....

Según ello, repetimos, la más fiel seguramente de las hechas, fué la del año que corremos, en la cual, y para defender ciertos derechos restringidos por especiales circunstancias,

sobre la libérrima facultad de verificar las transacciones de ganado, cuando, y como le acomode al propietario, se pretendía declarar, que existía ganado vacuno en cantidad para el abastecimiento de la región y para contribuir con la necesaria cantidad para las necesidades del resto de la nación. ¡Equivoco grandioso! Pero en fin, no es del caso comentarlo y únicamente nos referimos a ella porque nos permitió saber lo más exactamente posible el número de vobinos que hay en el concejo. Los demás datos ganaderos son de aproximación y por cálculo moderado.

He aquí lo que de ello resulta:

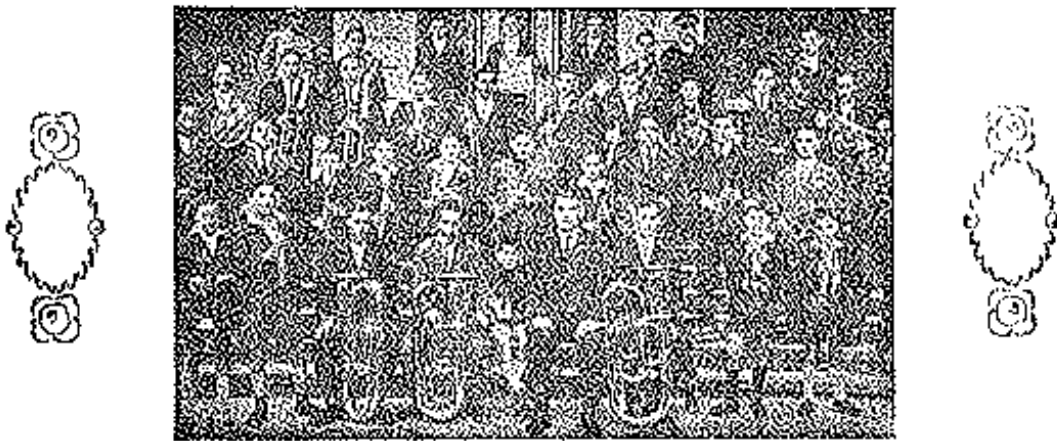
Ganado vacuno... 21.147, equivalentes a un valor de 10.500.000 pesetas. En segundo lugar, está la ganadería porcina ó de cerda, la cual se explota solamente en el aspecto de recría, de cuyo asunto, como igualmente de los demás, nos ocuparemos separadamente.

El valor representativo que tiene esta clase de ganado, se halla con los datos siguientes. Durante los meses de Noviembre á Febrero, son vendidos como cebones para matadero 2.000 ó 2.500 cabezas anuales, que hacen ingresar la suma escasamente aproximada de 1.000.000 de pesetas, quedando el consumo particular ó matanzas domiciliarias, de 1.800 a 2000 cabezas de esa especie, las que por estar menos tiempo en poder de los ganaderos no llegan a adquirir el debido desarrollo y por lo tanto, su valor es muy inferior a los primeros, cual lo demuestra el término medio de su peso que no llega a 75 kilos por cada uno, con lo cual, hay que asignarlos un valor de 450.000 pesetas próximamente, dado el tipo de cotización actual. Sigue en orden inferior en cuanto a valor intrínseco se refiera, aunque su

rendimiento ó producción se puede equiparar perfectamente al rendimiento total de la especie anterior. Nos referimos a la especie aviar. A primera vista, parece que no debe significar valor digno de mención a la casa de un labrador y ganadero, el capital que representa y el ingreso de utilidades que rinden. ¡Qué equivocación! Pero en fin, ahora no es la ocasión de demostrar lo que significa y vamos solamente a averiguar, su valor en conjunto para completar ó ir completando la cifra total de la riqueza pecuaria del Concejo, y como para determinar ésta, no hay otra forma posible a que recurrir, que no sea

han de proporcionar pérdidas. La segunda o sea el ganado asnal, también ha sido disminuída notablemente, sin que casi en ella se verifiquen transacciones, ya que nadie utiliza los servicios de tan sobria especie, más que para escasos usos de la vida rural y en lugares de difíciles vías de comunicación.

A «grosso modo» vamos a calcular el número de yeguas de monte, y caballos y yeguas de servicio. Entre las primeras, y por conocimiento propio, podemos asegurar que hoy no se cuenta un centenar de ellas en todo el concejo, y con respecto a las destinadas al servicio de tiro, montura y reproducción, no llegan a rebasar



Villaviciosa.—Actual Banda Municipal que dirige don Ramón Alonso Ballina.

el cálculo prudente, a él nos remitimos con los siguientes términos.

Villaviciosa (Concejo) se compone de 5.000 vecinos según datos de origen oficial. Este total de familias, tiene ricos y pobres, ganaderos y no ganaderos, por conveniencia ó por gusto, un mínimum de gallinas cada uno, no inferior a 10, cuyo cálculo, nadie motejará de exagerado. ¿No es cierto? Pues bien, ese promedio nos dá la cifra reducida de 50 mil aves en producción, que calculándolas al precio medio de 5 pesetas por ave, rinde el total de 250.000 pesetas.

Quedan en último término las especies caballar y asnal. La primera en franca «bancarrotá», ó mejor dicho aún, en franca desaparición por que el ganadero no puede sostener y criar, productos animales que ó no le van a dejar utilidad, o le

la cifra antes citada. En resumen un total aproximado de 300 cabezas de ganado caballar, a las que no se las puede asignar valor porque hoy no lo tienen. Mas como para este resumen de riqueza, es necesario fijar una cantidad que represente un valor, aceptemos la de 30.000 pesetas para la especie caballar, y 60 a 75.000 pesetas el valor de la segunda, calculando un total de 1.000 cabezas de la tan repetida especie.

Con estos datos que el lector ha de comentar piadosamente en lo que considere defecto ó exceso, toda vez que de una manera absoluta resultaría difícil y penoso hacer la verdadera estadística de los ganados que contiene y sostiene el Concejo de Villaviciosa, con estos datos repetimos, podemos formar el siguiente cuadro de riqueza pecuaria.

Especies	Núm. de cabezas	Valor que representan PESETAS
Vacuna	21.147	10.500.000
Porcina	5.500	1.450.000
Caballar	300	30.000
Asnal	1.000	75.000
Aviar	50.000	250.000
Total		12.305.000

Ante estos detalles que si pecan de algo son pormíntimos, vamos a dedicarnos unos momentos a los comentarios, que por lógica consecuencia se desprenden de los mismos.

Representa la ganadería bovina, el factor principal de riqueza pecuaria, y su producción franca y cuantiosa, es la base donde gravitan, y de donde salen, las atenciones de la vida del campesino.

Al decir franca y cuantiosa, parece significar que es lo suficiente para llenar todas las necesidades de la casa del labrador, y esto no es una verdad. Así está creído por multitud de personas, que desconociendo los hechos por vivir alejados del ambiente rural, creen que el trigo se cosecha en copudos arboles, y que espontáneamente lo dan, sin otro trabajo, que llevarlo a las paneras, como creen también que quien posee una vaca, le está suministrando a diario un caudal del preciado alimento llamado leche. Cuan lejos están de la verdad de las cosas, y como ignoran, que cuando la sufrida clase de labradores y ganaderos, llegan a ver una de sus vacas en producción, ya van tras ella una respetable suma de pesetas, representadas por el trabajo asiduo y duro, por la renta de la propiedad que llevan en colonia, por el comercio donde han de adquirir los alimentos llamados piensos, por el gran riesgo del capital invertido en la res, etc., etc. Es cierto que cuando las cosas marchan de manera normal, puede el labrador ver en cierto modo recompensado el fruto de su no interrumpido trabajo, pero esto no es lo general. Esto es verdaderamente extraor-

dinario, y lo es precisamente por su propia culpa, pues no se ocupa jamás de adquirir conocimientos con los cuales, pueda luchar en su vida con probabilidades de éxito, abandonándose, por el contrario en el más lamentable de los rutinarismos, sin preocuparse de las consecuencias anti-económicas que de ese abandono emanar forzosamente y empezando por no fomentar su propia riqueza. En demostración de esto, vamos a reproducir unos interesantes datos, por los que se demuestra sin razonamientos teóricos, ni tecnicismos poco comprensibles, que la población bovina del Concejo de Villaviciosa es muy pequeña, y que *sin grandes esfuerzos*, se puede llegar a duplicarla.

Es opinión general entre los ganaderos, que para el sostenimiento de una vaca de las llamadas del país, es necesaria



Villaviciosa.—don Ramón Alonso Ballina, director de la Horda Municipal.

1 hectárea de terreno distribuida de la siguiente manera: un 50% para hierba, un 25 para forrages y 25 para pasto. Vamos a suponer que la referida vaca, sea de la variedad de los valles, y por lo tanto, que su peso medio en vivo, sea de 400 kilos, de donde resulta, que en Villaviciosa, con un medio principalmente, exclusivamente



Villaviciosa.—Semental del Ayuntamiento en la parroquia del Busto.

ganadero, con suelos o subsuelos calizos, aptos para dar excelente y abundante heno son necesarios 10.000 metros cuadrados para sostener la masa viva de 400 a 450 kilos. ¿No es así? Pues veamos en contraposición de estos, los datos a que antes me refería, y veámoslos, sin apasionamientos, y con un poquitillo de rubor, que al fin, puede servirnos perfectamente para ser el revulsivo de la falta de amor a las prácticas de la moderna agricultura, la cual, pese a todos los que sostengan las viejas y rutinarias costumbres, se impondrá a todos, como a todos se impone la actual civilización, y, ¡ay del que no la siga!

En la granja agrícola de Palencia, con un clima enormemente frío, sin praderíos naturales, con unos terrenos no apropiados y teniendo que recurrir a riegos y procedimientos siempre costosos, pero siempre también sujetos a una buena administración, en esa Granja (como en todas) no se acepta el trabajo que no rinda la debida utilidad; allí se ha conseguido alimentar con la misma superficie de terreno, 500 kilos de masa viva. Pero hay más. En el campo de Demostración agrícola, de Lugo, con clima también ingrato y de largo invierno, han llegado a poder sostener ¡1013 kilos! de peso vivo en ganado vacuno y con *una sola hectárea!* ¡Para qué comentarios! Y aún salen los barcos abarrotados de jóvenes emigrantes que van a dejar su juventud, sus energías, su sudor, en busca de una vida de comodidad, tan difícil de conseguir hoy, como difícil es acertar el premio gordo de una lotería. La afición agrícola

un tanto exagerada en este concejo, por la que se obtienen frutos con un gasto elevado y con un rendimiento no proporcional, resta prados artificiales que se traducen en toneladas de exquisita carne y en millones de litros de leche, cuyo valor, cuya enorme riqueza, no es posible calcular por su gran magnitud.

Está constituida la ganadería bovina por una numerosa mayoría de la raza llamada del «país» y de la variedad de montaña, cuya principal característica, es ser de gran sobriedad, pero su poca alzada y su lento desarrollo, hacen de esta clase de ganado, uno poco conveniente para tenerlo en estabulación, buscando rendimiento de leche y producción de carne.

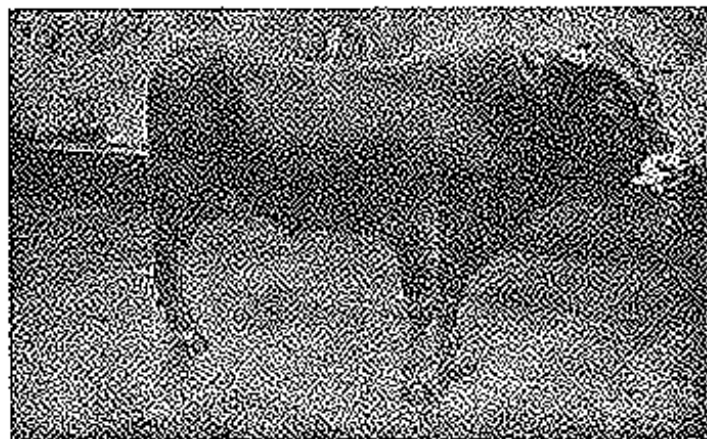
De la variedad de los valles, cuyo hermoso tipo dá justo renombre a la raza bovina asturiana, poco queda.... si es que algo se pudo librar al desierto, al revoltijo sin fin y sin orden, que han traído por consecuencia los más absurdos cruzamientos, hasta el extremo, que si hubiera necesidad de seleccionar tipos de raza pura, seguramente no se encontraría una veintena de estos ejemplares, y tal vez entre ellos, no exista mas que en apariencia, por ser verdaderas manifestaciones de herencia atávica.

No ha mucho tiempo aún que admirábamos hermosas parejas de vacas maritanas, que eran verdadero orgullo de sus propietarios y signo evidente de un asiduo y bien ordenado cuidado. Pero esos hermosos ejemplares, que do quiera que fueran presentados exhalaban un acentuado ambiente de aldea asturiana, han desaparecido también por un mandato que nada respeta, cual es la mayor actividad de la vida, producida por la civilización... Las hermosas parejas de bueyes que con tanto esmero se criaban para las faenas agrícolas, y posteriormente para el trabajo de transporte, ya no son necesarias; ya pasaron a ser un recuerdo en la historia de la ganadería. Por otra parte, el aumento considerable de las grandes poblaciones, demandan con buenos precios, carnes en cantidad, y cantidad creciente de litros de leche. De ello se dieron rápida cuenta

los ganaderos mariñanes, y substituyeron la vaca del país por mestizas holandesas y por no escaso número de ejemplares puros de la referida raza. Justo es reconocer, que les asistía razón poderosa, pues la población de Gijón cada vez mayor, demandaba a un precio remunerador lo que para su alimentación necesitaba, y natural era adquirir ganado de definida aptitud lechera, cosa que no les fué ni difícil ni costoso conseguir, teniendo en cuenta, que inmediata a la zona mariñana tenían una granja de ganado holandés seleccionado y adaptado al medio; cuya granja es, sin incurrir en exageraciones, una de las mejores de Asturias y del norte de España. Nos referimos a la Granja de Lloreda, cuyo propietario don José Valdés Cavanilles, ha sabido con su competencia y entusiasmo por las explotaciones agro pecuarias, llevar la referida granja a un verdadero estado de perfección. De allí tomaron la provechosa lección de substituir el ganado del país por el de raza holandesa; pero, no hicieron así con otros requisitos indispensables que hay que llevar en principal cuenta,

como suponer que dos motores de distinta construcción iban a dar el mismo rendimiento de fuerza con igualdad de gasto en sus materias de combustión y lubricación, y como esto no puede ser así, ocurrirían una de estas dos contrariedades, o que el motor no funcionaba o si lo hacía, sería con perjuicio de su integridad, y así son los llamados fracasos en ganadería, los cuales, la mayor parte de las veces, estriban en que la máquina animal que no es ni más ni menos que un motor de materia viva, deja de funcionar o funciona con perjuicio de su propia vida, cuando el encargado de manejarla o explotarla, está con perfecto y total desconocimiento de las principales necesidades de el motor, vaca, caballo, etc., etc.

No queremos decir con esto, que sea necesario, un total conocimiento de la forma de constitución del cuerpo animal, y de la manera que funcionan todas sus partes, como tampoco es necesario, que

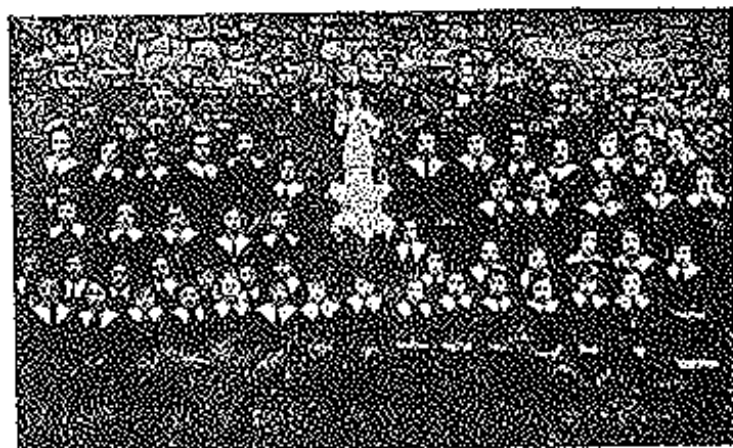


Villaviciosa.—Semental propiedad de don Francisco Solarzs, de Bedriñana.

para conservar esa raza un tanto exigente en su sostenimiento, por la misma razón de su abundante producción. Allí pudieron ver que era necesario, más aún indispensable, formar prados artificiales, obtener forrajes para la estación invernal y lo que es también importantísimo, establos higiénicos sin los cuales y unidos al régimen alimenticio adecuado, no es posible sostener esa raza y como esto no sucedió, vino el fracaso hasta el punto, de que pocas son las vacas de pura raza que hoy se ven en esas parroquias, las cuales fueron substituidas por tipos mestizos de infinidad de mezclas, que podrán algunas ser de buena aptitud lechera, pero no de un modo general. A primera vista y para personas no iniciadas en materia de ganadería, parece natural que los alimentos, cuidados, etc., etc., necesarios para el sostenimiento de una vaca holandesa, serían aproximadamente los mismos que para una de la raza del país, y aquí está la causa del fracaso. Pensar así, es tan equivocado

un conductor del mejor motor que nos imaginemos tenga que saber la teoría de su funcionamiento, siendo solamente necesario para hacerlo rendir, fuerza ó velocidad, saber las reglas generales de su mecanismo, y las atenciones de cuidado y alimentación que les son indispensables para estar en normalidad. Esta fué la causa de la casi total desaparición de tanto ganado holandés de pura raza.

El desconocimiento de ese *motor* tan ideal para la producción de uno de los más estimados alimentos de la humanidad, de haber seguido con un poco de tacto, hoy estarían pobladas las parroquias mariñanas de un selecto ganado, y como hubo tiempo suficiente para la renovación conservando los productos na-



Villaviciosa.—Alumnas del Colegio de las Carmelitas.

cidos, más el vivero de que anteriormente hemos hecho mención, tendrían hoy de la manera que lo tienen distintos pueblos de la «montaña», un acreditado mercado para el interior de la nación de ese ganado de incomparable aptitud lechera, que no solamente hubiera resuelto a los ganaderos marifianes un problema de ingresos clarísimos, sino, que al lado de ese aumento de producción, se hubiera aumentado riqueza pecuaria de otras especies domésticas y se hubieran creado industrias importantísimas, acabando así y de UNA VEZ con esa intolerable competencia extranjera de productos derivados de la leche, que no tiene razón de existir, teniendo España zonas riquísimas para sostenimientos de centenares de miles de ganados de esa raza, a la que se les hace rendir cuando el hombre quiere un caudal de riquísima leche, pese, ó no pese, a los que la consideran de inferior categoría que las proporcionadas por razas indígenas. Mas para qué divagar. No fué y no es. Con lamentos no se resuelve nada, y sí únicamente, tomándolo como lección provechosa para empezar con voluntad a dar un mayor florecimiento, a la ganadería bovina del Concejo.

¿Manera? Muy sencilla. De voluntad, de instrucción, de cultura, agro pecuaria. Cambiando los tipos existentes en la actualidad. Sí, pero dándose cuenta del por qué y para qué. No yendo caprichosamente a adquirir un mestizo holandés, Durahm, Suizo, del país, sino un tipo que llene totalmente las necesidades, y adaptable a la constitución geográfica de cada

parroquia, pues sería un atentado económico, pretender fijar un ganado holandés en las parroquias denominadas «los pandos» y otro atentado, llevar las vacas casinas a los pueblos de la maraña.

Hemos dicho que de cultura en primer término. Para ello es indispensable la formación de una robusta sociedad de ganaderos, la cual, pueda con sus fondos, y con gasto mínimo, celebrar conferencias y prácticas, hoy aquí, mañana allí; pasado acullá, pero siempre en actividad. Eso no se puede conseguir mas que por unión de todos vosotros, ganaderos villaviciosinos. No por pequeñas agrupaciones, sino por masa total. Las pequeñas sociedades, no pueden ser eficaces, ni para los asociados, ni para la prosperidad del concejo. Cuando se da vuelo a la imaginación, se le debe de dar en calidad de águila que domina el espacio. Jamás vuelos de gorrión que difícilmente llegan a los tejados de los edificios. Ser así vosotros, pensad en lo grande, y no cerrar el paso a la imaginación, pues no podeis daros cuenta perfecta de los inmensos beneficios que os reportaría. Esto sería el principio. Después, ayudados por vosotros mismos, por el Ayuntamiento, por la Diputación, por el Gobierno, ir en pos de los reproductores apropiados, y tened seguro que a la vuelta de pocos años esos millones de pesetas que representan vuestra ganadería, serán triplicados. ¿Para qué ir a América a rendir vuestro trabajo a capitales y entidades ajenas, cuando no rendís la vida de vuestros hijos fracasados y agotados en la brecha que

abre un trabajo, duro y desconsiderado. ¿Para qué tanta emigración si vuestra patria, vuestro suelo, vuestra Asturias tiene brazos cariñosos para acogerlos, y terreno sobrado para darlos bien estas?

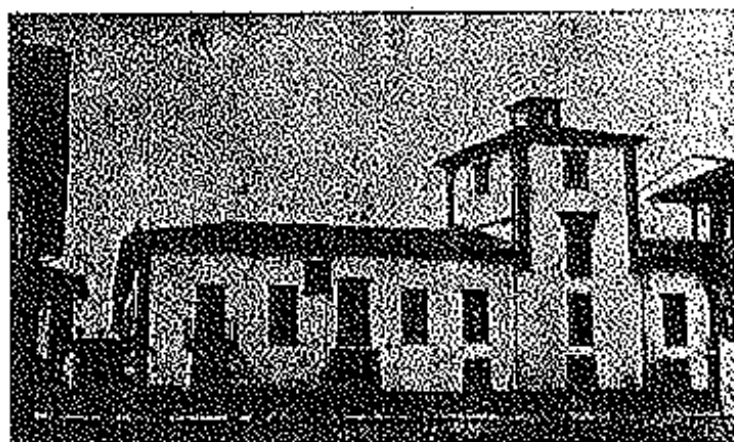
Divagando de una manera involuntaria nos hemos desviado de el objeto principal de este ensayo descriptivo de la ganadería del concejo.

Bien es verdad, que todo está dicho, pues poco desgraciadamente se puede decir, pero a costa del abuso que con la paciencia del lector estamos cometiendo, quedan en pié unas verdades, entre las que figura la urgente necesidad de que el ganadero precisa una educación, unos conocimientos, previos é indispensables, para afrontar con seguridades el aumento de sus ganados, y por lo tanto, del ca-

para grandes granjas, y veamos lo que es el tipo medio, mejor aún, veamos lo que es el tipo ligero, que de un modo general, vendría aquí como anillo al dedo.

Su peso máximo, son 450 kilos, (y toda la variedad que nos ocupa.) Tiene la propiedad de dar *excelentes* vacas lecheras. El término medio de producción diario, durante los trescientos cuarenta días de lactancia, son 7 litros, o sean *dos mil trescientos ochenta litros, en, -el, -a, -ño!*

La leche producida por esas vacas, puede *llamar de tu* a la de la mejor vaca del país. Sobre su cantidad, lleva la calidad más cumplida como lo demuestra la riqueza de manteca, que oscila entre 4,30 a 5%. Puede, mejor dicho, sirve perfectamente para inclusive dejarla en los puertos o montes más pronunciados.



Villaviciosa.—Colegio de San Francisco.

pital en explotación. Hay que buscar ó conseguir, el tipo de vaca mas adaptable y de mayor rendimiento en sus principales aptitudes, trabajo, carne, leche, precocidad, resistencia, que son los requisitos principales en las pequeñas explotaciones agro pecuarias. Este tipo de ganado, está perfectamente representado por la raza Suizas Schwitz, llamada también raza parda. A grandes rasgos vamos a definir sus caracteres generales, para que el ganadero villaviciosino, se de cue la de las ventajas que obtendría, cambiando sus indefinidos tipos actuales, por los que acabamos de mencionar. Tiene esta raza tres variedades, que se denominan «pesada» «media» y ligera. Descartemos la 1.^a y 2.^a por creerla mas apropiado

Tienen la grandísima cualidad de tener un apetito privilegiado, y esto las hace consumir todo lo que se las da y por mala calidad que sea. Poseen un carácter muy dulce y gustan con gran satisfacción del halago de lo dueños. Estas circunstancias determinan un facilísimo y rápido engorde, hasta el extremo, de que ha sido ya repetidísimamente experimentado tanto en granjas del Estado cual en establos de ganaderos cuidadosos, que esta clase de ganados, sometidos a una alimentación de engorde, hacen un aumento en su peso, de 1900 a 1.000 gramos diarios! Mucho pudiéramos decir en favor de las excelencias y utilidad de esta raza de ganado, pero la extensión desproporcionada que va tomando este conato de



Villaviciosa.—Distinguidas señoras y jóvenes de la localidad que, con el típico traje del país, sirvieron el banquete del «Día de los Americanos» en el Ateneo Obrero.

artículo, obligan a concretar. En el concejo se ve ya una marcada afición a los cruzamientos de la indefinida ganadería existente, con los reproductores suizos, y hoy se dispone de cuatro sementales de pura raza, siendo de esperar que no tardando y de llevar la ayuda necesaria a ciertas iniciativas, se consiga a plazo no lejano, aumentar grandemente el número de reproductores. Este es el segundo y último factor que se precisa para llegar comodamente a aumentar en un extraordinario modo la riqueza de la ganadería vacuna de este término municipal dilatado y rico.

Si desaciertos hemos visto en lo que al ganado vacuno se refiere, no crea el amable lector que vamos a encontrar menos en cuanto a la especie porcina. Casi da sonrojo tenerse que expresar siempre en tono de censura para el ganadero de Villaviciosa, pero sepa esta simpática clase y principal factor de la sociedad, que el que esto escribe, no lo hace por manía, por sistema de crítica, lo hace por creer que con ello contribuye a la mayor prosperidad del concejo, y por lo tanto de Asturias... de España. Yo vivo en gran contacto de vosotros señores ganaderos; yo conozco bien vuestras calamidades viendo que el trabajo no os es todo lo remunerador que debiera, y yo por último, os tengo predilecta simpatía sobre las distintas clases sociales. Por ser esto así, deseo siempre vuestra franca prosperidad, y siendo así, como lo es, debo lealmente decir os las equivocaciones en que incurris en vuestra profesión. Equivocaciones que no son otra cosa que pérdidas considerables en vuestros

intereses, a los cuales, contribuiría no diciendo la verdad, y como está mi voluntad en abierta controposición de esa idea, tengo mal que me pese que ser censor.

Decídmelo. ¿Qué necesidad tienen los ganaderos del concejo de ser tributarios en una *muy respetable* cantidad anual de miles de pesetas a otros concejos, a otras provincias, para la adquisición de un crecido número de cabezas de ganado de cerda como anualmente se venden en todo el concejo? Ninguna ¿no es cierto? Pues sin embargo es así, y allá va la demostración. Poseo datos fijos. Semanalmente se venden en el mercado de Villaviciosa el término medio de 100 lechoncitos para recría, y como todos los vecinos del concejo no se surten de esta sola plaza hay que suponer otra cantidad que no será inferior a la mitad de los adquiridos en proximidades a los concejos de Siero, Infiesto y Gijón.

Pero atengámonos solamente a la declaración de los mismos vendedores o sean a los 100 semanales, cifra no exagerada, si se tiene en cuenta los 3.500 que se recrían para vender y para consumo, mas la muy respetable cantidad que anualmente mueren de la enzootica epidemia llamada peste, y de la cual, sois absolutamente *responsables* por esa apatía, desconfianza, o lo que querrais llamar sobre el éxito indiscutible de la aplicación de vacunas preventivas.

La cantidad ya repetida de cabezas vendidas, representa en pesetas esta tontería de cifra *treinta mil duros* en números redondos.

Pero ¿es que no se pueden producir aquí? Pero es que no hay entre todos vosotros quien vea este ingreso de una manera clara. No tenéis ejemplos evidentes en los pocos que a ello se dedican?... Entonces, por qué permitir ser tributarios a los demás? Tengo razón para ser censor

un tanto acre? Vosotros lo diréis. Más no está solo en esto. Vosotros adquirís del tratante o vendedor el ganado que os da, y como a él le interesa poco el resultado que vais a obtener, criando y gastando alimentos para esa clase de ganados, vende uno, dos, etc., que luego no van a responder con un crecimiento remunerador, porque son razas bastardeadas o de lento desarrollo, cosa no conveniente para el ganadero de esta localidad, a causa de que los cerdos recrados en su poder, necesitan rendir mucho peso en los 8 o 10 meses que los tiene, si es que ha de recompensar de los grandes gastos que origina el sostenimiento de esta especie por efecto del alto precio que hoy alcanzan los piensos, y que de ordinario, no están en relación con el valor de las carnes que producen.

Esto no necesita demostración. es del dominio público saber que la cotización de la arroba de carne de cerdo, ha estado durante el año actual a un precio que no ha rebasado la cifra de 33 pesetas, y en estas condiciones, es completamente negativo el negocio, más claro;... es ruinoso para el criador, sino responde el crecimiento precoz a la compensación del bajo precio.

Por estas razones, interesa grandemente el fomento de la cría de cerdos, de razas aptas para la producción de carne abundante, y esto no lo conseguirá ningún ganadero mientras siga la rufinaria costumbre de adquirir los mestizos de la raza celta, que son los que acuden a esta plaza procedentes del concejo de Aller, en su mayoría.

Quédanos en último lugar preferente, hacer algunos comentarios apropiados de ese gran caudal de rendimiento, proporcionado por la especie aviar, en la que exclusivamente figura en esta región las gallinas, siendo escasísimo por no decir nulo el número existente de patos, ocas, etc., etc.

Merece estudiarse bien el claro rendimiento que produce, y una vez en posesión de lo que es la demanda del mercado, tener las razas más aptas para atender debidamente a su mayor producción. La demanda principal, como todos sabéis es la de los huevos, raramente, escasamente, se solicitan aves de exclusiva aptitud de carne, y estas razas, son difíciles de criar, tienen muchas necesidades y de un modo general no convienen, porque durante la época de postura, escasamente llegan a la cifra de 40 huevos en el año.

Así pues se debe de ir en busca de las razas ponedoras, y mejor que razas determinadas y puras, no muy fáciles ni económicas de conseguir, se debe de ir por selección haciéndose con el rebaño, manada o como querrais llamar.

Razas puras, para quien tenga verdadera curiosidad en conservarla, y razas de gran rendimiento en la postura anual, son la Legor y la Castellana, esta última de gran sobriedad y excelente resultado.

Si debiera de entrar por los cálculos de todos, mirar con más simpatía y cuidado la especie que nos ocupa, ya que todos, absolutamente

todos los ganaderos han sufrido repetidas veces la desbastación de sus gallinas, y como representa poca cantidad material el valor de ellas, comparado a lo que sería la pérdida de uno de sus ganados, no se la presta gran atención. Esto supone un gran equivoco, pues además de la pérdida intrínseca de su valor, lleva la pérdida total del rendimiento de un año, y entonces, si os paráis a reflexionar, equivale a la pérdida de una de las mejores cabezas de ganados albergados en vuestros establos.

La enfermedad que desbasta las gallinas, es el cólera aviar, y esta plaga es enzoótica porque tiene muy estrecha relación con ciertas enfermedades que enzoóticamente también padece el ganado de cerda, entre cuyas dos especies, existe un intercambio digámoslo así del agente desbastador, en ambas. Ahora, quiero demostraros el cargo directo que os toca por mirar con indiferencia esa plaga de la gallina. Pues bien, sabedlo, con *115 céntimos!* que es el importe de la vacuna, quedaríais a salvo de una pérdida que alcanza a muchos cientos de pesetas. Duda de su eficacia?... No; no puede existir desde el momento que sepáis que aún en pleno ataque del rebaño, y al practicar la primera vacunación, cesa por completo la mortandad. No se os olvide y no aceptéis el remordimiento de perder intereses por no observar las reglas elementálicas que debe conocer y aplicar todo ganadero.

Llegamos a dar cima a unos comentarios nada gratos, pero hay que abordarlos, hay que criticarlos, más bien como recuerdo a lo que fué, que como medios de contener su precipitada e inevitable ruina. Nos referimos a la raza caballar. El caballo, el inteligente, el noble bruto que diera motivo en ocasiones a arrancar pasajes felices de la inspiración poética, el que en tiempo no lejano diera renombre a España, el que constituyó no ha mucho tiempo uno de los deportes más deleitosos,... ese... desaparece. Así lo manda la civilización, así lo han dispuesto los progresos de la mecánica, así lo impone la intensificación de la actividad humana. Dos solos caminos conducen hoy a la posibilidad de poder considerarlos como ganados cotizables, uno aunque punto menos que imposible, es la venta para los establecimientos militares de remonta y el otro para dedicar las yeguas a la producción de ganado híbrido o sea

la producción de ganado mular. Con respecto al primero, o sea para los establecimientos del Estado, acabamos de decir que es punto menos que imposible ¿y sabéis por qué? Pues por culpa de los mismos propietarios de yeguas destinadas a la reproducción, aunque rindiendo honor a la verdad, no es solamente este el motivo. Hay muchos, ... muchos, uno de ellos por ejemplo, la falta de sementales aptos para dar el caballar que precisan las necesidades del ejército, en una palabra el patrón que se necesita, y que no es ni con mucho, el mestizo de percherón.

Sostenemos la afirmación apuntada anteriormente, de que los dueños de las yeguas llamadas de vientre, son en gran parte responsables de la decadencia, y vamos a demostrarlo. Ninguna, absolutamente ninguna de las explotaciones ganaderas, ha venido disfrutando por un número de años tan crecido y no interrumpido la ayuda directa del municipio, como lo han disfrutado el sostenimiento de la parada de caballos sementales durante 19 años!

Y si es verdad, como lo es, que ninguna industria ganadera tuvo ese privilegio, ninguna tampoco, ha sido mirada con tan fría indiferencia por parte de los propios ganaderos. La intención al instalarla era el mejoramiento de la raza, y el resultado fué solamente, *exclusivamente* el mejoramiento de unos cuantos bolsillos de señores ganaderos, que no se ocuparon de otra cosa que vender sus productos lo más pronto posible y en la mayor cantidad sin que haya habido *uno, uno solamente* que se le haya pasado por la imaginación criar para sí, una de las tantas y tan buenas hembras como se han producido y vendido.

Si eso se hubiera hecho, al venir esta desvalorización actual del ganado caballar por falta de demanda, las yeguas de reproducción se hubieran dedicado a la obtención de mulares, que hoy y siempre tienen alto precio y que rinden fácilmente una renta de 700 a 1.000 pesetas anuales al vender la cría, cuando alcanza la edad de seis meses. Pero para que gastar tiempo en repetir y señalar las ilagas anti-económicas que tan pródigamente están esparcidas por la enorme masa de indiferencia que rodea el ambiente rural villavicio-

sino. No se conseguiría otra que hacer interminables estas referencias, pues para estímulo ya se ha dicho suficiente, antes, ahora y lo que después dirán cuantos sientan correr por su organismo eso que se titula amor propio, del que carece de un modo general el ganadero no villaviciosino, ni asturiano solamente, sino el ganadero español.

¡Ah señores y buenos amigos ganaderos! No quiero ni remotamente suponer por un minuto lo que sería de vosotros si llegase a cristalizar en todos los países una proposición que con carácter de colectividad, se ha hecho recientemente al gobierno francés, sobre la desaparición de los derechos arancelarios en todas las naciones.

Pensad vosotros en que pudiera llegar a ser un hecho, y ante la clara comprensión de los horrorosos efectos que para vosotros pudiera tener, dado el plano de inferioridad con que aquí se produce la ganadería, y veréis en ella el único motivo de reacción, para prepararse a esa lucha que quien sabe si pudiera llegar a ser cierta en época más o menos lejana.

Habría notado el lector que tanto en el cuadro de especies domésticas, como en el valor representativo, no se ha hecho mención de la especie ovina o sea el ganado lanar. Tan exiguo es, de tal insignificancia es, que no merece figurar en el capítulo de riqueza pecuaria.

Tal ganadería no existe. Únicamente en contadas casas de ganaderos, suele haber una o dos cabezas de la especie lanar, y en su mayoría de tal característica bastarda, que no representa el menor valor; pero en cambio, representa un verdadero peligro de contagio, tanto para la propagación del carbunco, bacteridiano de atroces consecuencias, donde hecha raíces, como para una enfermedad parasitaria interior a la que difícilmente se escapa un tres por ciento de la ganadería vacuna.

Por esta razón y por no ser ganado adaptable o bien adaptable a este clima donde el régimen de lluvias impera durante las tres cuartas partes del año, no se debiera tener, y menos aún, en convivencia con la ganadería bovina por las razones señaladas. De poseerla, debiera únicamente tenerse la raza «merina», cu-

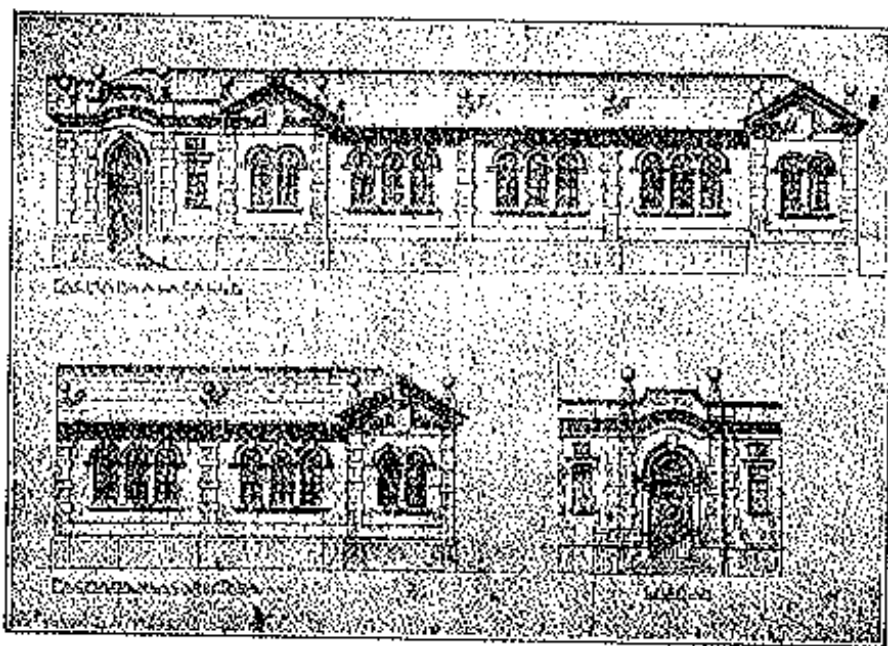
yo bellón apretado y de superficie uniforme, a la vez que de rica y valiosa lana, harían el tipo apropiado para estas zonas costeras.

Esto es en conjunto y a «grosso modo» cuanto significa la riqueza ganadera del hermoso Concejo de Villaviciosa.

Sé piadoso, amable lector, al hacerte

visor de estas cuartillas, y lleva al platillo de la balanza justiciera, el gran peso que hará inclinar la báscula a mi favor, el cual está representado por una buena voluntad y un deseo ilimitado de la prosperidad de Villaviciosa, la cual tiene su base, en lo que hemos dicho: [En la ganade-

EL ATENEO OBRERO



Proyecto del Edificio Social.

No sabemos cual sería el mejor medio de demostrar la importancia de este Centro Popular, si haciendo una exposición retrospectiva o estadística. De todos modos, ante esta institución genuinamente popular y democrática, tenemos que postularnos admiradores sinceros.

El Ateneo Obrero de Villaviciosa, nos recuerda el tesón característico de la raza: es una obra de querer. Y en verdad, que Villaviciosa ha querido y quiere. Y a esa decisión noble de todo un pueblo decisivo y entusiasta, lo que primero fué conveniencia, hoy es como un deber inabandonable.

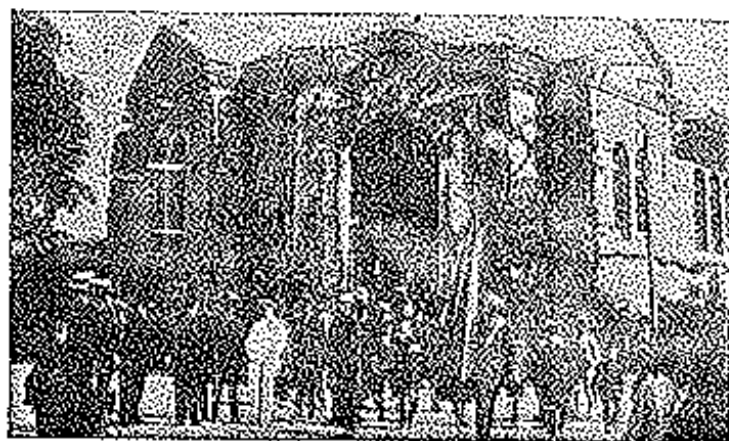
Han pasado 17 años desde su nacimiento y los villaviciosinos de hoy ya tienen adentrado en el corazón su Ateneo, como institución sagrada y propia estacionada en bella tradición de orgullo y sostenimiento.

Somos de los que creemos que todos los villaviciosinos aman al Ateneo como casa íntima y propia; y que en los sucesivos tiempos no habría fuerzas bastantes para dejarla entregada en el olvido y en la impotencia.

Es este Centro de donde radiarán las derivaciones extraordinarias que muchos presentimos.

Como en toda gran obra el Ateneo pasa y pasará por horas difíciles; precisamente esas horas serán otros tantos motivos de avance y prosperidad.

Ya hemos visto al Ateneo, en días de regocijo y esplendor, y en tiempos seguidos entregarse a la lucha por la existencia; lucha de titanes que oportunos y valientes volvían a surgir con algazara positiva para agrandarle y para extender su radio de acción. De ahí que presagiamos días de transcendentales acontecimientos



Villaviciosa.—Salida de la comitiva, el «Día de los Americanos», del Ateneo Obrero en construcción.

que nos traerá este Centro en el colmo de la prosperidad.

Por hoy, es una institución creada y sostenida por los hijos del pueblo, por los entusiastas desprendimientos de hombres todo pensamiento y corazón; por la querecencia de la iniciativa y óbolo del popular cariño. ¿Qué será mañana? La respuesta es difícil. Sin embargo, para los que vivimos en este mundo de optimismo y esperanza, el Ateneo será una institución de Enseñanza de transcendentales cometidos. Jamás hemos querido ser personajes de acaparamiento inicial; simples observadores y severos detallistas, nos ha gustado recoger querecencias y sentires y lanzadas al conocimiento público, sostenerlas y propagarlas con testadurez, hasta ver conseguida la realización. Con el Ateneo nos sucede lo mismo. Alguien nos ha apuntado la feliz idea que vamos a exponer. La hemos recogido como buena. ¿Como la recogerá el pueblo? Dios quiera que lo haga con simpatía.

Es esta: Dado el caracter de la población y la situación de nuestro *inconcluido* no sería difícil aunar valores y coincidencias y recabar del Municipio y de la Diputación, *numerario* anual suficiente para convertir, sin dejarde ser lo que es, al Ateneo en centro docente de Segunda Enseñanza (ambos Bachilleratos), de Comercio, Industria y Agricultura y Artes y Oficios.

En este Centro, ampliados los locales necesarios, el Estado podría designar el claustro de profesores precisos y darle carácter oficial y valor académico a los estudios hechos en el. Villaviciosa lo mere-

ce; y creémos que si el vecindario recoge la idea con el cariño necesario y los actuales socios del Ateneo trabajan con entusiasmo, tanto el Municipio y la Diputación provincial, como el Estado han de responder favorablemente. Dicho esto nos queda solamente exponer aquí un cuadro estadístico de las vicisitudes por que ha pasado este Centro de Cultura popular, que es honor y galardón del pueblo de Villaviciosa.

—O—

Son elocuentes los números, pero nosotros creemos de elocuencia ejemplar los nombres, cuando estos corresponden a personas que todo voluntad y querer han sabido llevar a cabo una de las obras más hermosas que honran a Villaviciosa y que ella por si sola, puede servir de orgullo a un pueblo trabajador y honrado que siempre ha querido elevarse y prosperar. Las notas que siguen, serán sencillas, pero su propia sencillez las ensalza.

Comisión organizadora para fundar el actual Ateneo Obrero, en marzo del 1911: Don Cristóbal Cano.—Gerardo Puente.—José González.—José Pérez Llera.—Mariano Fresno.

Comisión gestora para la construcción del edificio: Presidente, don Obdulfo Fernández.—Vice-Presidente, Carlos de la Concha.—Vocales: Angel Fernández, Alfonso Rivero, Horacio Alonso y Celso García Solares.

La Junta Directiva que acordó la construcción del edificio: Presidente, don José Busto Vega.—Vice-Presidente, José Pérez Llera.—Secretario, David Alonso Fresno.—Vice-Secretario, Andrés Granja.—Tesorero, José Huerta.—Contador, José Arce.—Bibliotecario, Felipe Proenza.—Vocales: Guillermo García, Eulogio Gancedo, Acacio Rojo, Escolástico Buera y Manuel Álvarez.

En los anales del Ateneo, existen la celebración regional y patriótica llamada «El Día de los Americanos», que marcó fechas históri-

cas y valiosas. Estas festividades de trascendencia y fraternidad, fueron acordadas por la siguiente Junta Directiva:

Presidente, don Cristóbal Cano.—Vice-Presidente, José Pérez Llera.—Secretario, Bernardo Teja.—Vice-Secretario, Víctor Vallín Martínez.—Tesorero, Luis Rodríguez.—Contador, Manuel de la Vega.—Bibliotecarios, Germán Rojo y Manuel Prieto.—Vocales, Gabriel Díaz.—Ricardo Rivero.—Francisco García y Fernando Balbín.

Han sido Presidentes: Don Cristóbal Cano.—José Pérez Llera.—José González.—Rafael A. Miyar.—José Busto Vega.—Luis Rodríguez.—Carlos de la Concha.—Robustiano Cabeza.—Feliciano Girgado y Manuel Arroita.

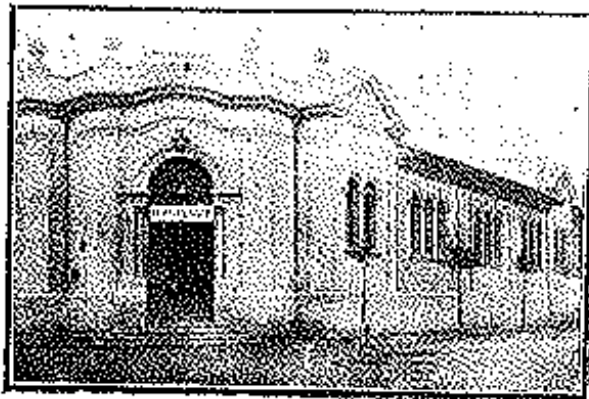
La Biblioteca Circulante, propuesta en Junta Directiva por el socio Víctor Vallín Martínez, fué creada por acuerdo de Junta General celebrada el 21 de mayo de 1922, siendo su primer Presidente D. Francisco Blanco Tejerina, siguiéndole en el puesto D. José Alonso, D. Ernesto Rolledo y don José Gordero Chamorro.

Centro el laborioso y gran entusiasta don José Busto Vega, al proponer con éxito la feliz iniciativa de construir *Edificio Propto.*

La Memoria que tenemos a la vista y de la cual copiamos algunos párrafos reflejan claramente, no solo el espíritu de levantar un suntuoso palacio, sino también, que en él puedan dotarse de los mejores elementos para que los hijos de los socios logren recibir educación e instrucción de acuerdo con las nuevas normas de la vida.

LABOR DE LA DIRECTIVA ENCAMINADA A LA CONSTRUCCION DEL EDIFICIO SOCIAL

El Presidente Sr. Busto, que ya en juntas anteriores, en las que ocupó distintos cargos, había diferentes veces propuesto se hiciesen las gestiones necesari-



Villaviciosa.—Vista general del Ateneo Obrero.

En la actualidad consta de 1450 volúmenes; y las lecturas diarias dan un promedio de 20, de los 207 socios con que cuenta.

El Ateneo, tiene hoy 325 socios de número, 45 protectores y 20 protectores anuales. En la sección docente, funcionan las siguientes clases: Contabilidad y Cálculos Mercantiles.—Profesor, D. Celso García Solares.—Idiomas, Francés é Inglés.—Profesor, don Daniel Cueli.—Primera Enseñanza, Profesor, don Jesús de la Piedra.—Dibujo de figura y adorno y lineal, Profesor, don Arturo del Fresno.—Mecanografía, Profesor, don José Gordero Chamorro.

El número de alumnos es de 128. La matrícula es gratuita en la 1.^o Enseñanza y Dibujo. Las clases de Comercio, son retribuidas con una cuota al alcance de todas las fortunas.

¿Para qué comentar?

—o—

Sin olvidar los aciertos de distintas Juntas Directivas, de las que se destacó la labor de don José González al implantar el Teatro como medio indirecto de allegar recursos y atraer socios, inicióse el verdadero resurgimiento del Ateneo Obrero en el año 1917, siendo Presidente del

rias a fin de conseguir tuviese la Sociedad edificio propio, nuevamente propuso el mismo pensamiento a la Directiva actual, la que por unanimidad, el día 25 de Febrero, nombró una Comisión, compuesta del Presidente, don José Busto Vega; vice-presidente, don José Pérez Llera; secretario, don David Alonso Fresno; tesorero, D. José Huerta, y vocal, don Acacio Rojo, para que hiciese los trabajos preliminares necesarios a dar vida a la idea del Sr. Busto Vega.

Esta comisión empezó inmediatamente sus trabajos, encaminados a que el proyecto se convirtiese en hermosa realidad y a dicho fin celebró, en 28 del mismo mes una entrevista, en la vecina villa de Gijón, con el Diputado a Cortes por este Distrito, don José María Rodríguez, el que después de enaltecer el proyecto prometió contribuir moral y materialmente, tanto en la esfera oficial como en la par-



Villaviciosa.—Junta Directiva del Ateneo Obrero que acordó la celebración del «Día de los Americanos».

ficular, para llevarle a la práctica; el 1.º de Marzo, la Comisión hizo otra visita al entusiasta profesor de este Centro de instrucción, don Obdulio Fernández Pando y, por demás está decir, que dicho señor, cuyos sentimientos altruistas son de todos sobrado conocidos, prometió contribuir y colaborar en que el proyecto tuviese cumplida realización; en días sucesivos llevó a cabo entrevistas con todas cuantas personalidades residían en esta villa pidiéndoles apoyo, apoyo que todos han prometido con sus recursos pecuniarios, además de ofrecerse para servir de propagandistas, al objeto de conseguir el fin deseado.

Con la impresión de que todo el pueblo contribuiría a la realización de idea tan hermosa como útil para esta villa, dió cuenta dicha comisión a la Junta Directiva, y ésta en sesión de el día 19 de Marzo, acordó convocar a Junta General y exponer a ésta el proyecto de que se trataba y la labor realizada, en representación de la Directiva, por la comisión mencionada.

Expuesto por el Sr. Presidente, con toda clase de detalles, el para qué habían sido convocados los señores socios, hicieron uso de la palabra: D. Luis Rodríguez, indicando la conveniencia de nombrar una comisión gestora, que llevara a la práctica la realización del proyecto, y manifestando, a su juicio, los individuos que la habían de formar; D. Carlos de la Concha, quien manifiesta que cree que la comisión no debe ser indicada por persona alguna, sino nombrada en forma tal,

que lleve la representación de todos, e indica puede nombrarse una ponencia y que esta designe la comisión. La Junta General acuerda que sea la Directiva quien designe los individuos que han de formar esa ponencia, y nombra para que la formen a los Profesores del Ateneo, D. Jesús de la Piedra, D. Arturo del Fresno y D. Manuel Arroita. Retirados del salón los citados señores, vuelven al poco rato, entregando al Sr. Presidente la lista de los señores que proponen para que formen la Comisión gestora y que es la siguiente: Presidente D. Obdulio Fernández Pando; Vicepresidente, don Carlos de la Concha; vocales, don Angel Fernández, don Luis Rodríguez, don Horacio Alonso, don Celso García y el presidente y Secretario del Ateneo. Hace uso de la palabra don Obdulio Fernández, para manifestar que está dispuesto a contribuir como el que más para que el proyecto llegue a ser un hecho, pero rogando se prescindiera de él en la comisión, puesto que, siendo tres empleados de la fábrica de sidra «El Gaitero» miembros de la misma, el día que esta se reuna quedarán casi desatendidos los negocios de aquel importante centro industrial. También se excusa don Luis Rodríguez, fundándose en las mismas razones que expuso el Sr. Fernández. La General acuerda que se sustituya a don Luis Rodríguez por don Alfonso Rivero, y que don Obdulio Fernández sea presidente honorario, quedando así nombrada la Comisión gestora y levantándose la sesión en medio del mayor entusiasmo.

Los trabajos que ésta ha realizado,

son de todos conocidos, tanto por la lista de donaciones que los periódicos locales han ido publicando, cuanto por las gestiones que en pro del proyecto lleva realizados, pues, aparte de otras cosas pendientes aún de resolución, dondequiera que reside un hijo de Villaviciosa, allí llegó una carta, firmada por todos, exponiendo el proyecto y rogando se contribuya a realizar la obra.

El resultado es verdaderamente asombroso, pues además de las 33.459,30 pesetas que arroja la lista inicial, hay otros donativos importantes. Así en la Habana, la suscripción abierta excede actualmente de 10.000 pesetas, y dado el entusiasmo que reina entre los amantes hijos de este Concejo, que allí residen, es de suponer que aumentará considerablemente.

sito como el que es propiedad del Excmo. Sr. Marqués de Villaviciosa, sito en las calles de La Magdalena y Pelambre, y puesta al habla con dicho señor, este ilustre prócer, no sólo no puso reparo alguno para la cesión, sino que dando una muestra de su altruismo y del cariño que siente hacia el pueblo natal de sus mayores, cedió gratuitamente cuanto terreno sea necesario para la construcción del nuevo edificio; donación que según personas peritas no vale menos de 15.000 pesetas; por eso esta Directiva, al comunicarlo a la General, no puede menos de enaltecer, cual se merece, la generosa manera de proceder del Excmo. Sr. Marqués de Villaviciosa.

Y antes de terminar, hemos de hacer constar que, no obstante haber sido nomi-



Villaviciosa.--Una clase de Dibujo del Ateneo Obrero.

Unido esto a las halagadoras noticias que la Comisión ha recibido de los que habiendo nacido en este querido rincón, viven en distintas Repúblicas de América, no creemos pecar de optimistas al asegurar que la recaudación ha de duplicarse, y que por lo tanto la ya citada Comisión hará, no un edificio cualquiera, sino un magnífico palacio escolar con cuantos adelantos pedagógicos son aplicables a esta clase de Centros de enseñanza.

DONATIVO IMPORTANTE

De propósito hemos dejado para el final el hablar del sitio en que ha de ser construido el nuevo Ateneo Obrero. Creyó la Comisión que ninguno tan apropo-

brado don Obdulio Fernández Pando, Presidente honorario, ocupó desde el principio la presidencia efectiva, pues su entusiasmo le hizo olvidar sus muchas ocupaciones, siendo verdaderamente el alma, llamémosle así, de la Comisión gestora.

Hasta aquí la labor de la Directiva durante el año 1917. Dudan los miembros que la componen si habrán o no satisfecho las aspiraciones de los señores socios que les nombraron para desempeñar esos cargos, pero están seguros de que han puesto toda su voluntad y todas sus energías en procurar que este Centro camine hacia su progreso y bienestar.

Que la labor de la Comisión Gestora ha sido fructífera lo demuestra la suscripción popular que alcanzó apenas iniciada



Villaviciosa.—Orfeón del Ateneo Obrero.

la respetable suma de 33.459'30 pesetas y que se cerró cuando ascendía á 55.021'50 costando el edificio 57.059'66 pesetas, cubriendo el deficit, de 2.038 pesetas el señor don Obdulio Fernández que había contribuido al abrirse la suscripción con 5.000 pesetas.

Otro dato elocuentísimo de la floreciente vida del Ateneo lo demuestra que en el año 1917 el Capital Social era de 5.466 pesetas y actualmente lo es de 100.000.

—o—

Entre las muchas mejoras introducidas en el Ateneo, se destaca el curso de las máquinas «Singer». En uno de los salones, y bajo la dirección de competente profesora, las jóvenes adquirieron un conocimiento práctico, bastante profundo, de toda clase de cosidos y bordados, y se adrentaron más aún en arte tan instructivo y necesario en el siguiente cursillo.

MÁQUINAS SINGER

Fué primero la exposición permanente de *Máquinas Singer* en salones convenientes de ciudades y villas de importancia. Fué despues la *Casa Singer* quien supo vender y enseñar y con sus *Máquinas de coser* garantizó el adiestramiento para manejarlas con habilidad y utilidad. Ahora, no se conforma con lanzar al mercado la *Máquina de Coser*, mas perfecta, mas resistente y más barata, sino que la *Casa Singer* se lanza en comisión de *Distonera* enseñando por cursos completos, el evangelio de la mujer hacendosa; predicando con el ejemplo, toda clase de operaciones de aguja que la *Máquina Singer* ejecuta tan rápida y bellamente.

El éxito de esta *Empresa Singer* es innegable. En nuestro Ateneo, su curso *Singer* fué la prueba rotunda del acierto y de su bondad. Fueron centenares de jóvenes las que al *Curso Singer* asistieron y las que en días bien aprovechados pudieron exhibir juiciosas y útiles labores de bordado, confección y cosidos en la gran

Exposición Singer que merecieron el aplauso popular de Villaviciosa.

Es la *Casa Singer* la más firme productora de máquinas para coser y bordar; sus productos de una precisión esmerada, confeccionados con aceros de primera y niquelados extra, permiten un acoplamiento y un funcionamiento mecánicos precisos y nunca por nadie superados; las labores ejecutadas por la *Máquina Singer*, es lo más semejante a las ejecutadas por las manos diestras de la bordadora artista, maga de la hebra... En todas las casas de familia, talleres de costura, colegios de niñas y casas de hospedajes, existe la *Máquina Singer*, porque es la más útil auxiliar del vestir económico, bello y elegante.

Orgullosa puede estar la *Casa Singer*, pues ha llegado a ser útil no solo en las ciudades y pueblos de Europa, sino en los más apartados poblados del mundo.

—o—

Mas iniciativas plausibles trataron de arraigarse, y aunque en principio se lograron éxitos, pronto el desmayo cundió, al extremo, de entiviar los entusiasmos y quedar alejado el Ateneo de elementos tan útiles y necesarios como el Orfeón y el Cuadro Artístico. De tarde en tarde aún se inician algunas funciones benéficas ó en obsequio de los socios, no siendo ello lo suficiente para estabilizar una agrupación que indirectamente reportaría tantos beneficios al Centro como la suscripción mas halagüefia.

Activas gestiones en este sentido, sin abandonar los otros deberes de la instrucción y educación, harían del Ateneo Obrero de Villaviciosa una de las instituciones mas prestigiosas y florecientes de la provincia.

* *