

ASOCIACION RURAL

DEL URUGUAY

Revista quincenal dedicada á la defensa de los derechos e intereses rurales

Y Á PROPAGAR CONOCIMIENTOS ÚTILES EN TODOS LOS RAMOS DE LA AGRICULTURA Y GANADERIA

Todas las maneras de escribir son buenas, con tal que lleven estilo propio y decir verdadero.—*Journal des connaissances utiles*.—ÉMILE DE GIRARDIN.

DIRECTOR

LUIS DE LA TORRE, PRESIDENTE DE LA ASOCIACION RURAL

SUMARIO

10 de Abril de 1825—Nuevos mercados—Plazas ó mercados de frutos—El tasajo y los micróbios—La cuestion carnes—Porvenir de la viticultura en la República del Uruguay—La fábrica Liebig's—Los fosfatos de Picardia—*Noticias varias*: La lana de madera—Influencia de la orientacion en las líneas de remolacha—Árboles enanos chinos—Obra importante—Venta de ganados en Buenos Aires—Revista de productos agrícolas—Mercado de frutos del país.

19 de Abril de 1825

La invasion portuguesa efectuada en este país en 1816, obligó á un número considerable de orientales á alejarse del suelo pátrio, estableciéndose principalmente en Buenos Aires y en algunos pueblos ribereños del Paraná y del Uruguay, buscando en las ocupaciones de su competencia, los medios de vivir en su forzosa emigracion.

Los orientales habian señalado sus absolutos deseos de independencia, contrarestando las tendencias argentinas á mantenerlos en la union de las provincias que formaron el destruido vireinato; y la batalla de Guayabos, que tuvo lugar el 10 de Enero de 1815, señaló con la completa derrota del coronel argentino Dorrego, el denuedo y decision de los vencedores, guiados con heroicidad suma por sus jefes don Rufino Bauzá y don Fructuoso Rivera.

La batalla de Ayacucho, ganada por los

patriotas en 1824, puso punto final á la colonizacion hispano-americana, y ese decisivo acontecimiento sirvió tambien para iniciar el pensamiento de libertar al Uruguay de la dominacion extranjera, haciendo desaparecer del vasto imperio brasilero esa *Cisplatina* que fué su sueño y su esperanza desde el principio del siglo pasado.

Los emigrados orientales en Buenos Aires se agruparon en el escaso número de siete, aguijoneados por el deseo de independencia patria, y don Juan Antonio Lavalleja, su hermano don Manuel, don Pablo Zufriategui, don Manuel Oribe, don Simon del Pino y don Manuel Melendez, hallaron en don Luis Ceferino de la Torre y en su casa de comercio, instalada en aquella ciudad, el centro de reunion y de actividad que habia de necesitarse para dar direccion al movimiento, estableciendo acuerdos.

De la Torre se encargaría de levantar secretamente una suscripcion para proporcionar los fondos necesarios; Lavalleja y demás compañeros, propagarían entre los emigrados las ideas de independencia, afiliando á los más resueltos, y don Manuel Oribe buscaría á su íntimo amigo, el comerciante español de Montevideo, don José María Platero, para que le proporcionase docientas tercerolas, que hacia tiempo tenia depositadas en la Aduana de esta ciudad. Todo correspondió á los deseos de los iniciadores, y la suscripcion, el personal expedicionario y el armamento solicitado del señor Platero, estuvieron en el dominio de la comision.

Faltaba extender la idea y buscar adhesio-

nes en la Banda Oriental, y para llenar esos propósitos, fueron mandados en secreta comision los señores don Manuel Lavalleja, don Manuel Freire y don Atanasio Sierra, que desembarcados en la Agraciada, pusieron en estrecha relacion con Tomás Gomez, vecino de la localidad; siguiendo para Montevideo, y volviendo por el mismo punto, despues de haber llenado los objetivos de su comision.

Pocos días despues, la misma comision salió de San Isidro, conduciendo algun armamento y equipo reunido en Buenos Aires y esto, unido á lo que ya habia despachado el señor Platero, vino á constituir el modesto parque expedicionario, establecido en una isla del Delta del Paraná, y la más próxima al seno de la Agraciada.

La comision combinó con don Tomás Gomez el día y lugar en que debían desembarcar los expedicionarios y atender las señales visibles de aproximacion que debían ejecutarse, para que los caballos estuviesen prontos en la ribera del Uruguay, evitando la escuadrilla sutil brasilera y las fuerzas terrestres de observacion.

Mientras tanto, la comision se volvió para la isla; y el grueso de la expedicion, á las órdenes del general Lavalleja, se hacia á la vela el 9 de Abril, en *Punta Chica*, rumbo hacia esa isla llamada despues de la *Paciencia*, y en la que estaban los elementos reunidos, y en su guarda y conservacion los denodados Lavalleja, Freire y Sierra.

La flotilla expedicionaria se hizo á la vela dirigida por los prácticos Juan Irigoytia y José R. Gaetan; tomó por el *Capitan*, atravesó las *Palmas*, el *Mini*, el *Chaná* y otros canales inferiores, pero reservados, hasta recalar en la extremidad media del Delta en el *Brazo Chico* y punta del *Carbon*. Allí está la *Isla Paciencia* y desde allí observaron el Uruguay, constantemente cruzado por la escuadrilla brasilera con la capitana *Rey Pedro* anclada en Punta de Arenal.

Los brasileros y su almirante Gerónimo Jacinto, estaban avisados hacia tiempo que se tentaba un desembarco, y multiplicaban su vigilancia en los cerros del litoral.

En tierra recorria con sus fuerzas un jefe llamado el *Tornero*, que era la personificacion de la actividad y el movimiento.

Mientras tanto, los expedicionarios estaban en la *Paciencia*, faltos de todo, apremiados por el hambre, y sin que las señales conveni-

das con Gomez fueran contestadas desde tierra firme.

Don Manuel Lavalleja y don Manuel Oribe, génios impacientes y movizados, determinaron irse con Cheveste á inquirir la causa de aquel silencio y buscar que comer, que por lo pronto era la primera necesidad que habia que satisfacer.

Al llegar á tierra, la noche era oscura, y casi á tientas dieron con la carbonería de un austriaco llamado *Albarchan*, que los llevó á la inmediata estancia de los Ruiz, quienes les explicaron que don Tomás Gomez habia sido descubierto, teniendo que escaparse para Buenos Aires, y que las caballadas de la costa habian sido recogidas é internadas.

Cuando Ruiz concluyó su narracion, Oribe le contestó resueltamente: «Pues amigo, nosotros vamos á desembarcar, aunque sea para marchar á pié, y mientras tanto vean de darnos un poco de carne, porque nos morimos de hambre en la isla». Vista por los hermanos Ruiz la decision de los expedicionarios, convinieron en favorecer resueltamente sus intentos, en hacer las señales de aproximacion, en aprontar los caballos, en hablar con algunos amigos y en evitar cualquier choque extemporáneo con aquel terrible *Tornero* que guardaba la costa.

Convenidos ya en todo y provistos de municiones de boca, los descubridores volvieron á la *Paciencia* á satisfacer la cruel incertidumbre y la negra ansiedad de sus compañeros.

Una humareda levantada en lo alto de la punta de Chaparro avisó á los expedicionarios el 18 de Abril que el momento de pisar el suelo de la patria habia llegado y que esa noche podian cruzar el Uruguay sin más espera.

A la noche, una fogata encendida en una quebrada indicaba el punto á que debian dirigirse en la ribera; pero como la noche fuese muy oscura y el viento contrariase la direccion de las velas, Ruiz cambió el punto en que debian aproximarse, que era en el Sauce, por otro de más favorable corriente, encendiendo otra fogata fugitiva en la embocadura de un arroyo llamado Gutierrez, de la jurisdiccion de la Agraciada.

Los hermanos Ruiz y algunos orientales más esperaban allí con sesenta caballos escondidos en unas breñas inmediatas; y tomada tierra por los expedicionarios, y escondi-

das las chalanas en el mencionado arroyo, Lavalleya volvióse á sus compañeros y con voz conmovida les dijo: «Amigos, estamos en nuestra patria; Dios ayudará nuestros esfuerzos, y si hemos de morir, moriremos como buenos en nuestra propia tierra.»

Fué ese punto y ese solemne momento el que copió el egregio pintor oriental don Juan Manuel Blanes, inmortalizando su cuadro el «Juramento de los Treinta y Tres».

Inmediatamente se ensillaron los caballos, se hicieron los cargueros, y la expedición se internó en el bosque, buscando un punto más secreto y franco para despachar bomberos y chasques y ordenar el plan de campaña.

Era el 19 de Abril de 1825.

Rafael Uriarte, que con justicia merecía la confianza del general Lavalleya, por su incansable actividad, fué despachado para que entrase secretamente en Dolores y observase la fuerza enemiga que había acantonada en aquel punto. Mientras tanto, la expedición siguió adelantando cautelosamente en aquella dirección, y al llegar al arroyo del *Arenal Grande*, estancia de Juan Saavedra, el general dió, con una orden general del ejército, la proclama que es del dominio de la historia, y seguidamente despachó con comunicaciones al chalanero Juan Irigoytia, que lo había hecho seguir hasta aquel punto.

Las comunicaciones que el general Lavalleya dirigió á la Comisión Permanente establecida en Buenos Aires y las cartas particulares para de la Torre y demás amigos, se fecharon en el Arenal Grande, y esta circunstancia bastó para que el nombre de un arroyo mediterráneo y que no tiene desembocadura en el Río Uruguay, se inmortalizase contrariando la verdad histórica.

El 21, Uriarte estaba de vuelta en el convenido punto de Arenal, y dirigiéndose al general le dijo: «Señor, los portugueses son tantos, tienen sus caballadas sueltas, y me consta también que no tienen ninguna noticia de nosotros.»

La expedición se puso en marcha inmediatamente, formando una vanguardia de 20 voluntarios á las órdenes de don Manuel Lavalleya.

Al descender los expedicionarios al otero en que está situado Dolores, se presentó de parlamentario un militar llamado José Balbuena, preguntando de parte del coronel Laguna qué fuerza armada era aquélla; el ge-

neral Lavalleya le contestó: «Diga usted que es el ejército libertador.» Regresando este parlamentario, el ejército libertador que contaba *cincuenta y seis hombres*, se dividió en dos columnas, una á las inmediatas órdenes del general en jefe y la otra á las órdenes de su hermano don Manuel.

Mientras tanto, una fuerza enemiga salía precipitadamente del pueblo, y formando en línea de batalla, aguardaba en son de pelea.

Fué entonces que el general Lavalleya enarboló la bandera tricolor que *venió sola ella* en los campos de Sarandí y Gallinas, y volviéndose hacia los suyos, les dijo: «Es preciso, compañeros, pelear hasta morir, porque los enemigos son muchos.» Don José Gil Fernandez, que hacia poco se había reunido á la expedición, propuso al general le permitiese ir de parlamentario cerca del coronel Laguna y don Servando Gomez, que mandaba la fuerza enemiga, para evitar el derramamiento de sangre entre compatriotas.

Fernandez fué, y al volver sin haber conseguido nada, el clarín tocó á la carga, y el enemigo fué deshecho, huyendo en dirección á Mercedes.

La refriega fué muy corta: sólo hubo un muerto y un herido: el muerto recibió un sablazo de don Manuel Lavalleya y un tiro de Manuel Mesa. El herido fué el teniente Valverde, que se hizo prisionero en el paso de Ramos.

Al día siguiente la expedición siguió para Soriano y entró sin obstáculos en esa villa secular, habiéndose embarcado la guarnición portuguesa en la mañana misma de su llegada.

Tres días después, el ejército patriota que había engrosado considerablemente, se dirigía hacia Mercedes, que encontró foseado....

Damos punto á esta crónica para manifestar que á los treinta y cinco años después de estos sucesos, nos constituimos vecinos de la Agraciada, y nuestro íntimo contacto con los vecinos del distrito, nos hizo conocer estos sucesos, narrados repetidamente por aquellos hombres que tan distinguido papel les correspondió tomar en ellos.

Entonces fué que se nos ocurrió rectificar y reivindicar para la Agraciada el nombre que injustamente venía usurpando el Arenal, y en este concepto hicimos lo que á continuación se expresa:

ACTA

«En la ensenada de la Agraciada, costa del Uruguay, á 19 de Abril de 1861, reunidos los abajo firmados, vecinos de este distrito, á invitacion del señor don Domingo Ordoñana, dijo este señor: Que habia provocado aquella reunion, con el objeto de dejar constatado el punto en que desembarcaron los *Treinta y Tres Orientales*, y que al efecto habia comunicado su pensamiento al señor Jefe Político del departamento, don Eduardo Fregeiro, el cual le habia autorizado para ejecutarlo, enviando para representarle en aquel acto y dar fé oficial de lo que se practicase, al comisario de Dolores, don Rufino Arizmendi, y que por lo tanto rogaba al señor Arizmendi se sirviera preguntar á cada uno de los vecinos presentes, declarasen lo que supiesen con respecto al motivo de la reunion.

«El señor Arizmendi, dirigiéndose seguidamente al coronel don Tomás Gomez, que se hallaba presente, le preguntó:

«¿Es usted, señor Gomez, aquel ciudadano don Tomás Gomez, con quien comunicó el general Lavalleja en 1824, recibiendo una comision compuesta de los señores don Manuel Freire, don Atanasio Sierra y don Manuel Lavalleja?—Sí, señor, soy el mismo.—¿Es cierto que aquellos señores, en segunda expedicion, concertaron con usted el dia y el punto en que debian desembarcar con una expedicion militar de orientales, esperándoles usted con caballos?—Es cierto y todo lo acordamos para la noche del 12 de Abril, en la que me presenté yo con los caballos en esta costa; pero habiendo soplado en estos dias el viento Norte, las chalanas expedicionarias no pudieron hacer camino en los canales del Paraná, y aunque repetí la operacion en dos ocasiones más, tuve que emigrar á tierra argentina, por haber sido descubiertos mis propósitos por la policía portuguesa.

«Al ausentarme para Buenos Aires, recomendé á los señores don Manuel y don Laureano Ruiz, presentes en este acto, que como vecinos de la misma costa, observasen los movimientos que pudiesen tener lugar.

«Tomando entónces la palabra el señor don Manuel Ruiz, dijo: Que despues de haber desaparecido el señor don Tomás Gomez, las policías portuguesas habian retirado todos los caballos de la costa; pero que él y su hermano don Laureano habian conseguido

ocultar como unos cincuenta en la espesura del monte; y que en la noche del 17 de Abril se aparecieron en su estancia los coroneles don Manuel Lavalleja y don Manuel Oribe, que acompañados de Andrés Cheveste y el chalanero Irigoytia, venian procurando á don Tomás Gomez, y que, informados de lo que habia pasado, se comprometieron ellos en presentarles los caballos y hacer las señales de aproximacion en la noche del 18 ó 19, segun fuese la direccion del viento: dijo además el señor Ruiz que los expedicionarios estaban ya sin tener que comer hacia cuatro dias, y que con su hermano habian carneado dos bueyes y los habian enviado á las islas. Que el desembarque habia tenido lugar en la mañana del 19 de Abril, y que estaban presentes en la costa su hermano don Laureano y los vecinos don José María Padin, Feliciano Fuentes, Ceferino Saavedra, Mariano Rodriguez, Manuel Mesa, Rafael Uriarte, Florentino Diaz, Manuel Rivera, Juan Medina y el pardo Camacho.

«Preguntados don Laureano Ruiz y don José María Padin si tenian algo que observar á lo que el señor don Manuel acababa de exponer, dijeron que todo lo expuesto era cierto, y que sólo tenian que agregar que, despues de haber desembarcado, los expedicionarios se alejaron de la costa hácia la espesura del monte, para preparar su internacion en el país. Que el chalanero Irigoytia siguió con ellos hasta la estancia de Saavedra, en la costa del Arenal Grande, de donde volvió á los tres dias, para seguir á Buenos Aires con su compañero Gaetan.

«Preguntados uno á uno los demás vecinos si tenian algo que observar ó añadir á las declaraciones precedentes, dijeron que no, que todo estaba expuesto y manifestado como lo habian visto y oido, y que por lo tanto lo confirmaban en todas sus partes.

«Seguidamente se procedió á la construccion de un pilar para dejar señalado el punto, y cuando hubo de concluirse, pidió la palabra el señor don Enrique Artagaveytia, para encarecer en sentidas y patrióticas palabras la importancia del acto que acababa de consumarse, y siguiéndole en la palabra el señor Ordoñana, dijo: Que habia querido corregir una mentira histórica, para que la posteridad no achacase á la presente generacion uruguaya falta de tino práctico en sus narraciones patrias.

«Con lo que se finalizó el acto, firmando todos los presentes.

Rufino Arizmendi, Tomás Gomez, Manuel Ruiz, Laureano Ruiz, José María Padin, Enrique Artagaveytia, Domingo Ordoñana, José Antonio Tra- ba, Antonio Guzman, Pedro Vazques, Gregorio Arribilla- ga, Mateo Gomez, Marcelo Gomez, Justo Gomez, Remi- gio Cabaña, Manuel Morales, Pedro Billodo, Juan Calle- ros, Bonifacio Marquez, Lo- renzo Beliz, Juan Chaves, Antonio Saavedra, Pedro Oli- vera, Juan Rivero.

«Hay dos sellos que dicen: Jefatura Políti- tica del departamento de Soriano.»

Cuando se labró el acta precedente, recor- ria este país uno de los periodos más apaci- bles y serenos de su historia: vivían los hom- bres ó la mayor parte de los individuos que habian concurrido, como guerreros ó como simples ciudadanos, á formar la nacionalidad. Las divisiones y los hombres de los diversos matices políticos parecían haber fundido en un crisol de comunes conveniencias sus ideas y aspiraciones. Se entendían dentro de un orden puramente civil. La riqueza pública sólo estaba velada por una carga de cinco millones de pesos de deuda, y la privada se manifestaba espléndida con sus 25 millones de ovejas, 12 millones de vacas y 2 millones de animales yeguarizos.

El Jefe del Estado y los Jefes Políticos de los departamentos hacían habitables las ciudades y los campos, y el bienestar de todas las cla- ses de la poblacion se ostentaba en las rami- ficaciones de la vida social, creciendo la Re- pública sin saltos ni retrogradaciones.

Después todo cambió de molde, por cir- cunstancias que pueden decirse inesperadas....

Llegando al día de hoy, como consideracio- nes finales, hemos de manifestar que los bra- sileros, según lo han expresado los contem- poráneos, fueron sumamente suaves en la administracion de la *Cisplatina*; pero como dos pueblos extraños no pueden vivir juntos, sin que algunos de ellos absorba y avasalle al otro, la superioridad que estaba de parte de los brasileiros, hizo sus manifestaciones de conquista, como el único y decisivo arbitrio

para imponer al país las decisiones de la victoria.

Los patriotas sintieron hervir en sus pe- chos el afán de libertad: se alentó esa pasión de la gloria que infunden el valor y la resis- tencia; y la voz sentimental de independencia, que es naturalmente grande, como todo lo que proviene de la misma naturaleza, con levan- tado ánimo se escuchó en los espaciosos campos uruguayos, coronando sus aspiracio- nes y esfuerzos una sucesión de victorias puramente orientales....

Tributando nosotros alto y merecido res- peto á los Treinta y Tres, no queríamos que luciese el presente día sin que se rememorase su gloriosa hazaña en la solitaria playa de la Agraciada, donde reside su viviente espíritu y en este concepto procedimos á la construc- ción de un modesto obelisco conmemorativo que se manifieste al sol de este 19, saludado por los armoniosos y matinales acentos de millares de pajaritos que gorjean y anidan en sus umbríos y cercanos bosques.

Soporta ese pilar una bala de cañon, tro- zando una cadena de hierro, y una tabla de mármol que en letras esculpidas dice:

Aquí desembarcaron en la mañana del 19 de Abril de 1825 los Treinta y Tres ho- méricos Orientales que dieron Independencia á la República.

DOMINGO ORDOÑANA.

Nuevos mercados

Señor Gerente de la Asociación Rural del Uruguay.

En los críticos momentos porque pasa la exportación de carne tasajo para el Brasil, por el cierre de aquel mercado, hay conveniencia en dar á la publicidad toda nota ó cor- respondencia que se trate en ella de poner en acción nuevos sistemas de conservación de carnes que faciliten una mayor exportación de ella, desde que se necesita que esta se opere breve, para llenar el vacío que hoy se palpa, cuya duración inspira serios temores para el porvenir de la ganadería en esta Re- pública, así como también conviene dar á conocer las gestiones que se inicien á fin de conseguir que cesen ó aminorén los impuestos que gravan á las carnes en los nuevos mer- cados que hay probabilidad de obtener.

Con tal motivo, remito á usted la adjunta

correspondencia, para que se sirva hacerla publicar en el próximo número de la Revista de la Asociacion Rural.

Buenos Aires, 27 de Marzo de 1887.

Señor don Benjamin Martinez.

Montevideo.

Distinguido señor nuestro:

Nuestro comun amigo el señor don Ricardo Newton, ha tenido la galantería de facilitarnos su carta fecha 21 del actual que usted le ha dirigido, para que nosotros saquemos de ella el fruto que nos sea posible, relativamente á la exportacion de carne conservada destinada á la alimentacion.

Ahora bien: Para consumir los sobrantes de carnes del Rio de la Plata, bastan cuatro Naciones Europeas. Los mercados de Inglaterra, Francia, Alemania é Italia, estas recibirán con interes cuanto nuestra industria ganadera puede ofrecerles en condiciones ventajosas para los consumidores.

Esa República importó en Europa como usted lo sabe, los productos del establecimiento del señor Herrera, se pagaron las carnes conservadas por la coccion, á precios halagadores, y un comisionado especial vino á esa, hace unos ocho años, para celebrar un fuerte contrato con el referido señor Herrera, por millones de tarros con carne conservada. Este sólo hecho nos está diciendo categóricamente y como otros muchos, que no sólo es el Brasil el consumidor de los productos de ambas Repúblicas del Plata.

Tambien debemos tener presente que las compañías de navegacion aumentan dia por dia, y de consiguiente todos los meses aumenta el número de trasportes á vapor del Rio de la Plata al viejo mundo, los precios de conduccion disminuyen tambien, y nuestros ganados se abaratan, colocándonos en condiciones de competencia provechosa con Australia, Zelandia y Estados-Unidos del Norte. ¿Qué necesitamos pues para llevar las carnes á los mercados consumidores de Europa? que nos coticemos para la reunion de capital, y montemos fábricas de conservacion de carnes destinadas á la alimentacion, y que nuestros cuerpos consulares en Europa traten seriamente en lo posible, de establecer relaciones de intercambio de los productos del Plata; esto es uno de los primeros deberes del Cónsul; pero para desempeñar este puesto

tan delicado, y de tan grande interés para la Nacion que representa, es condicion indispensable que debe conocer toda la produccion del país que representa, y no ciertos cónsules en Europa, que ni saben que el país que representan produce trigo, ni lo conocen á fondo. Hace mucho tiempo que la exportacion de carne debia estar en condiciones de continuidad.

Apénas se comprende como nuestros cónsules y vice-cónsules no se ocuparon de este vital asunto del país que representan; una vez que no tenemos empresas especuladoras, capaces de explorar, por sí solas, los países más aparentes para enviarles nuestros sobrantes. Por otra parte, el tasajo que existe hoy en el Plata no representa la millonésima parte del que necesita una sola de las cuatro potencias que hemos citado, y sin embargo somos tan indiferentes que no lo exportamos. Nosotros, con nuestro propio pecunio, hace tres años que venimos haciendo sacrificios de todo género, para hacer la propaganda en Europa de un procedimiento de conservacion de carne, que obtuvo privilegio de ámbos Gobiernos del Rio de la Plata y que las carnes así conservadas crudas, hemos hecho llegar á Londres, París, Hamburgo, Anvers, Amberes, Bremen, Liverpool, Barcelona, Valencia y otros puntos, y todas ellas segun los mismos certificados, han llegado en perfecta conservacion, como tambien certifican los jefes de alta graduacion de la Armada Argentina, declarando que en su travesía á los mares del Sud, es la mejor carne que han consumido hasta esta fecha, la conservada por el sistema Costa d'Muraglia. Con este fin nos permitimos dirigirnos á usted, para proponerle la formacion de una Sociedad, á objeto de explotar nuestro privilegio obtenido de ese Gobierno, poniendo á la disposicion de usted todos los comprobantes relativos á la bondad de dicha carne, que dicho sea, esta conservacion, no requiere un montaje costoso en maquinarias y ménos personal técnico para la marcha y conservacion de aquellas; es un sistema especial simplificado y de segura conservacion, facilidad de trasportes de un punto á otro sin recargar el artículo.

Aceptando el consejo del señor Newton, invitamos á usted á que nos conteste sobre este punto, si hay ó no probabilidad de la formacion en esa, de una Sociedad de capital para la exportacion en escala regular de las

carnes en conservas por el sistema ante dicho que es más aceptable que el tasajo bajo todo punto económico. Esa como esta sinó se cotiza seriamente y de una manera científica como patriótica, día llegará que no tendremos donde colocar nuestros sobrantes, hay pues necesidad apremiante de apartarse de las teorías é irse á la práctica, ligar el intercambio estrechando de una manera sólida relaciones comerciales con las cinco potencias que relativamente tenemos hoy relacion aunque un tanto limitada que es la Gran Bretaña, Francia, Italia, España y Alemania. Aquí entre nosotros, hoy día la Cámara de Comercio italiana de esta ciudad Federal preocupase actualmente de una manera seria de estudiar el problema de la exportacion á Italia de nuestras carnes saladas, con la idea de promover la celebracion de un tratado comercial entre los dos países, ayudanos ella á la terminacion feliz del negocio, con el envío á la Real Cámara del Reino. de una gran cantidad de las mencionadas carnes, con el objeto de fomentar su importacion y consumo, en una vasta escala. ¿Porqué no entramos de lleno en este negocio, aprovechando de la ley benéfica que tiene ese país sobre la materia? En fin, la competencia de usted nos exlirme de esforzarnos en largas demostraciones y le pedimos á usted disculpa por haber distraído su atencion; rogándole quiera aceptar nuestras más distinguidas consideraciones.

Suscribiéndonos de usted sus afectísimos servidores,

Angel Costa d'Muraglia.

Camilo Clausolles.

S/c. Independencia núm. 184.

—

Buenos Aires, Marzo 28 de 1887.

Señor don Benjamin Martínez.

Montevideo.

Distinguido señor:

Confirmamos la nuestra anterior y se nos ha pasado en ella decirle á usted, que puede pedir informes relativos á nuestro procedimiento de conservacion de carnes crudas, al señor don Ricardo Newton que conoce prácticamente nuestras conservas, pues ellas son consumidas con provecho para el racionamiento de mar de nuestra armada y Sub Prefecturas de la Costa Sud.

Deseamos, pues, explotar nuestro privilegio

obtenido tambien de ese Gobierno y plantear una fábrica en esa.—Nuestro procedimiento no requiere emplear fuertes capitales en maquinarias, ni ménos en costosas instalaciones, se necesita ménos aún que para plantear un saladero, de modo que como negocio, es muy superior, siempre que sea bien organizado y honradamente administrado.

Esperamos ser favorecidos con su autorizada opinion, sobre si es posible formar en esa una sociedad con algun capitalista etc.

Lo saluda su atento y S. S.

Angel Costa d'Muraglia.

S/c Independencia núm. 184.

—

Montevideo, Abril 5 de 1887.

Señores don Angel Costa d'Muraglia y don Camilo Clausolles.

Muy señores míos:

Son en mi poder vuestras atentas cartas fechas 27 y 28 de Marzo ppdo. y targeta del señor don Ricardo Newton que comprueba ser por su indicacion dirigidas aquellas á mi título, agradeciendo la distincion de que soy objeto paso á contestar á ustedes: la circunstancia de ver la insistencia con que obro hace 4 años en la busca de Nuevos Mercados para la carne tasajo, hace suponer que es el negocio de que me ocupo; nada más ageno á los móviles que me guian, como ganadero, aunque en pequeña escala, pero con a experiencia que dan los años y el conocimiento práctico de lo que forma la base de la riqueza en ambas márgenes del Plata, no dudé un solo momento en que era necesario abrir Nuevos Mercados para dar salida al exceso de carnes de la ganaderia, base hoy y aún por algun tiempo de la riqueza pública de ambas Repúblicas, por ser el único medio de conservar la valorizacion del ganado vacuno, porque la del lanar ya está conseguido en parte por el sistema frigorífico; entónces, pues, juzgué que se conseguiria el objeto, poniendo al alcance de esa numerosa poblacion Europea que por su falta de recursos no pueden hacer uso de la carne que allí se produce por su elevado precio, otra de bajo costo sana y nutritiva.

Para llevar á efecto lo ante dicho, sólo el tasajo se presentaba en mejores condiciones que los demás sistemas en ejercicio, por cuya razon sirvió para la propaganda que se inició á principios del año 1884, con mezquindad

por falta de recursos, pero de resultados favorables como ya se nota al presente.

Esa mezquindad para llevar á efecto un asunto de tanto interés, indicará á ustedes si es posible obtener la formacion de la sociedad indicada en sus cartas, y para mejor probar lo dicho, sirvanse pasar vista por el artículo «Cuestion de Actualidad» que encontrarán en el adjunto ejemplar de la Revista de la Asociacion Rural de 31 de Marzo ppdo. á fin de que por su lectura puedan juzgar si es posible llevar á efecto el pensamiento de ustedes.

En cuanto al sistema, recuerdo por publicacion en la prensa recibida de esa, que es igual al que trató de obtener privilegio el señor Serra, Cónsul de esta República en Madrid; entónces dije á este señor, que era de poca duracion la carne conservada por ese sistema, lo que se comprobó con las muestras que dejó en esta Asociacion, que antes de los dos meses estaban descompuestas, ello pudo ser por mal beneficio pero mi creencia es que no trendrá la duracion que tiene demostrado el tasajo y ser además de fácil trasporte para puntos al interior de los países consumidores.

He vertido á ustedes mis ideas sobre el particular, ellas pueden ser erróneas y por ello creo que convendría dar publicidad á vuestras cartas para que el público juzgue, pero eso no lo haré sin vuestro beneplácito, cuya contestacion espero.

Con tal motivo saluda á Vds. atento S. S.

Benjamin Martinez.

Buenos Aires, Abril 6 de 1887.

Señor don Benjamin Martinez.

Montevideo.

Distinguido señor:

Con suma satisfaccion hemos recibido su favorecida carta fecha 5 de Abril.—En cuanto á las muestras que hemos tenido el honor de dirigirla puede usted hacer el uso que crea usted conveniente.

Ahora bien: con relacion á nuestro especial procedimiento para conservar carnes crudas debemos decirle que nuestra conservacion ha sido sometida á pruebas altamente duras con el fin de no engañarnos nosotros mismos, máxime que se trata de un asunto con que la generalidad ha salido muy mal parada; nuestros únicos deseos son y han sido el de ha-

cer conocer y comer las carnes del Río de la Plata en aquellas lejanas regiones y aún que sin ninguna clase de proteccion lo hemos conseguido y le presentamos una prueba que á nuestro juicio es irrefutable.—hé aquí copia de la última expedicion (ensayo práctico) como usted lo puede ver: El 8 de Octubre del año 1885 hemos embarcado á bordo del vapor «Rosario» con destino á Hamburgo y con la intervencion de la casa exportadora de los señores Arning y Hutz: 14 cascos con carne cruda conservada; 20 cajones con ídem ídem, total ks. 2458;—esta carne tenia yá aquí un mes de muerto el animal, estas carnes la mitad era con hueso y la otra mitad sin él porque aquí pretendian sostenerme que con hueso no duraría mucho tiempo sin descomponerse, pues dimos orden de no apurar la venta porque esta la habíamos destinado á la prueba ante dicha, admírese usted se realizó la venta de toda ella el 1.º de Diciembre del año 1886, es decir, á los 14 meses de muerto el animal; creo que en cuanto á la duracion no se puede desear más, esto lo comprueba la cuenta de venta que la pondremos desde ya á su disposicion. Tambien tenemos el sistema de conservacion por fumi-calorífico que es muy importante tambien, sin que tengan las carnes olor, ni sabor á humo, este procedimiento lo considero aun ventajoso para nuestro propio consumo.—Hablando patrióticamente, los Gobiernos de ámbas Repúblicas deben proteger positivamente toda industria que exporte carnes conservadas sea el sistema que fuese por tal que abran mercados y hagan comer las carnes del Río de la Plata que son mucho más sabrosas que la de Nueva Zelandia y Australia.

¿Que hará la República Argentina con su aumento de produccion de 4 á 5 millones de ganado vacuno anual? que más tenemos que hacer sino proceder tal como los que han introducido el bacalao; en fin, veo que voy á extenderme demasiado abusando de su bondad, su artículo perfectamente concebido «cuestion de actualidad» lo he pasado al doctor Dávila para su reproduccion en *La Prensa* de hoy que le adjunto.

En cuanto á la idea predominante de formar una sociedad en esa capital, nos hallamos en la gran dificultad de no tener relaciones en el gremio de los interesados que son indispensables para el buen éxito y economía de tiempo á este respecto, sino fuera una majaderia

de nuestra parte, le pediríamos su autorizada opinion.

Saluda á usted con todo respecto su atento y S. S.

Angel Costa d' Muraglia.

Montevideo, Abril 15 de 1887.

Sr. D. Angel Costa d' Muraglia

Buenos Aires.

Muy Sr. mio:

Confirmando mi anterior fecha 5 del corriente, paso á contestar vuestra última de 6 del actual y mucho agradezco los benévolos conceptos con que me distingue.

Segun los datos que usted se sirve darme sobre la duracion de 14 meses en buen estado de la carne preparada por vuestro sistema, considero que bastaría ese plazo para su aceptacion, porque realizada la venta al fin de ese largo periodo, es de suponer que de morada por algun tiempo, podría conservarse aún en buen estado; esta circunstancia creo que debería influir para que en la situacion presente, que falta el mercado Brasileiro tuviera buen éxito la Sociedad que usted indica: pero tengo poca esperanza de ello por las razones expuestas en mi anterior, de las que hasta hoy no tengo motivo que me induzca á rectificarlas.

Por la correspondencia que hemos tenido, se ha demostrado las dificultades que había para llevar á efecto la formacion de dicha Sociedad exportadora en grande escala, de carnes frescas conservadas, á fin de encontrar una válvula para dar escape al aumento de producción que en ambas orillas del Plata tenemos; pero cuando estaba más desalentado llega á mis manos «La Tribuna Nacional» de esa, fecha 5 del actual y leo que se agita la idea de pedir al Gobierno, concesiones para la exportación de carnes, y se alimenta el propósito, segun iniciativa del señor Legarreta de que se reúnan los saladeristas Argentinos y Orientales; he aquí el mejor medio, pues es de suponer que en dicha reunión se trate no solo de los productos de saladero, sino todo lo que tienda á dar mayor ensanche al comercio de carnes sean conservadas por salazon, cocidas ó crudas; esto es de gran importancia y aunque por diferente camino, no creo difícil ver realizado nuestro propósito, poniendo en práctica tanto el sistema de usted como el de otros señores, esto

me parece sea lo mejor, pues todo lo que sea iniciativa aislada ó de unos pocos, no me parece de un completo resultado, como ha sucedido y la experiencia ha demostrado en ésta al hacer la propaganda del tasajo, que aunque en parte favorable, no ha sido lo bastante como es de desear, segun las necesidades que ya se sienten.

Con este motivo, se repite de Vd., su affmo. atto. S. S.

Benjamin Martinez.

Cámara de Comercio Italiana de Montevideo.

Montevideo, Abril 5 de 1887.

Muy señor mio:

Tengo el honor de remitir á usted, como se lo había prometido, copia de la nota en italiano y en castellano que esta Cámara ha dirigido á S. E. el Ministro de Agricultura, Industria y Comercio en Roma, acompañando los documentos favorecidos por usted relativos á la importacion del tasajo en los mercados italianos.

Por el contenido de dicha nota, usted verá que la Cámara de Comercio Italiana ha apoyado en cuanto le fué posible el pensamiento del señor Giraud y de la importante Sociedad «Nuevos Mercados».

Con esta oportunidad, me es grato saludar á usted con el más distinguido aprecio.

El Presidente,

Alejandro Talice.

El Secretario,

Calvi Abog. Angel.

Señor D. Benjamin Martinez—Montevideo.

COPIA

Montevideo, Marzo 23 de 1887.

Excelencia:

Del señor ex-Vice-Presidente de la Sociedad «Nuevos Mercados de Carne Tasajo,» la Cámara ha recibido varios documentos, que me apresuro á trasmitir á V. E. en original *castellano*, con la correspondiente traduccion en Italiano.

Se permite la Cámara recomendar á V. E. la grande importancia de los mismos, rogándole quiera prestarles una preferente atencion.—Trátase otra vez de la importacion en Italia del importante artículo de consumo, el tasajo, que es uno de los principales produc-

tos de la República, y que encontrando aceptación en los mercados Italianos, daría origen á valiosas transacciones comerciales entre la Italia y este país, con recíprocas ventajas.

Parece á la Cámara que en la suposición de que pueda establecerse esta importación, las relaciones comerciales con el Plata tomarían un nuevo é imprevisto desarrollo.

De las tentativas hechas hasta ahora en Italia se deduciría, según los numerosos informes que V. E. se ha dignado enviar á la Cámara, que sea inútil cualquier esfuerzo para aclimatarle, sea concedida la frase, este producto comercial.

Sin embargo, de los adjuntos documentos resultaría, que entre las clases ménos acomodadas, las que nunca ó muy raramente ven carne fresca, y que se alimentan con legumbres y farináceas, muchas veces en estado de conservación poco higiénica, no sería difícil encontrarse aceptación un comestible que es sustancialmente el mejor de la carne, encerrando la esencia de ésta, sin las partes acuosas desaprisionadas por medio de las fuertes presiones, á las cuales se somete en su preparación.

Por lo que no es absurdo abrigar la esperanza que modificando por un lado la preparación de la carne, para que pueda uniformarse al gusto de nuestros consumidores (como por ejemplo sacándole la gordura, que deritiéndose al pasar los calores del Ecuador, le dá el desagradable sabor de rancio, minorando el tamaño de los pedazos y reduciendo el peso de los fardos, etc.) y por el otro, reconociéndose poco á poco las grandes ventajas que tiene en la alimentación este artículo, (el precio relativamente bajo, la influencia benéfica fisiológica que ejercerá en las personas y salud pública, no es exagerado, repito, tener esperanza que pueda, con grande provecho del país, sustituir el bacalao y el pez palo, que alimentan muy poco y que sólo sirven para engañar el apetito, según el dicho de un grande higienista.

Mas no puede obtenerse este resultado, por el obstáculo de los elevados derechos aduaneros que pesan sobre este artículo al penetrar en territorio italiano, y de los no ménos gravosos derechos impuestos por cada Municipio al entrar en las ciudades.

Convendría, pues, que los unos y los otros fueran grandemente modificados en la medida

suficiente para que sea posible el desarrollo de este comercio, que produciría á nuestro país ventajas superiores á las pocas que producen los derechos aduaneros.

La Cámara no se permite entrar en discusiones económicas con su maestro, V. E.; sin embargo, no puede dejar de reconocer que el impuesto aduanero establecido, no por aumentar las rentas del erario, sino para excluir determinado artículo del mercado, es injusto, anti-económico y contraproducente.

Esta aduana también había aumentado los derechos sobre algunos artículos italianos, y ha convenido con la Cámara en que eran injustos, y los ha quitado ó reducido, y los artículos italianos hasta entónces rechazados del Estado, volvieron á formar parte del gran movimiento comercial de los dos países.

Existe por lo tanto un principio de reciprocidad que debe respetarse y que sería injusticia no tener en cuenta.

¿Cuál otra causa podría existir para que las aduanas de Italia fijen un derecho tan elevado por el tasajo?

La de la protección; se quiere amparar, en una palabra, la industria ganadera italiana, que podría ser damnificada por la concurrencia que haría el tasajo á la carne fresca.

La Cámara espera poder convencer á V. E. que es desprovisto de todo fundamento este temor y bastaría este argumento: «los que comen carne fresca nunca se alimentarán de carne tasajo». Se demuestra por el hecho que en todo el Rio de la Plata donde se produce el tasajo, no hay quien haga consumo de él. No se conoce ese comestible como artículo de consumo, mas solo como artículo de exportación, y la razón es sencilla: todos prefieren la carne fresca al alcance de cada uno.—La segunda prueba tuvo lugar en Italia: los ensayos del tasajo dieron en general por resultado su rechazo, porque los que á cuyo paladar fué sometido el tasajo, eran todos los que comían más ó ménos carne fresca.

Puede entónces deducirse, sin miedo de equivocarse, que en el caso que se pudiese introducir el tasajo en Italia en condiciones convenientes de baratura, los consumidores serían exclusivamente aquellos que por falta de medios nunca comen carne fresca. Por lo tanto, el tasajo no puede hacer concurrencia y perjudicar á nuestra industria, y el principio de proteccionismo, aunque siempre injus-

to, porque perjudica á los consumidores, no puede invocarse ni en este caso.

Pero además, hay que tener en cuenta los grandes beneficios que por ese nuevo alimento lograrían las poblaciones pobres; la benéfica influencia que ejercerá en el organismo de las poblaciones diezmadas por la PELLAGRA, aunque la Cámara abrigue la esperanza, no sea en la proporción indicada por el señor Cónsul de la República en Milan. —Téngase del mismo modo en consideración cuan saludable influencia ejercería en el aumento de las relaciones comerciales con el Plata, de las que sacarían ventajas positivas los grandes capitales empleados en la navegación, en los ferro-carriles; sin olvidar que la República en compensación del favorable tratamiento, podría otorgar otras concesiones en favor de los artículos de importación Italiana.

Por todas esas razones y otras que no escaparán al elevado criterio de V. E., la Cámara se permite suplicarle á V. E. quiera interponer toda su influencia, para que sean rebajados, ó si fuera posible, suprimidos, los elevados derechos aduaneros que pesan sobre el tasajo, haciendo, si fuera necesario, una moción especial al mismo Parlamento Italiana—Quiera V. E. perdonar el rol asumido por la Cámara es esta ocasión, con el solo propósito de contribuir á aumentar cada vez más el desarrollo de los tráficos entre los dos países, siendo esta la principal misión de la cual son encargadas estas instituciones comerciales establecidas en los países extranjeros.

Me sería agradable recibir á su tiempo, algunos informes sobre el éxito que haya obtenido esta importante práctica, para comunicarlos á dicho señor ex-Vice-Presidente de la benemérita Sociedad de «Nuevos Mercados de Carne Tasajo».

Mientras tanto, acepte V. E. los actos de mi profunda estima y consideración.

Firmado: El Presidente,
Alejandro Talice.

A. S. E. el Señor Ministro de Agricultura y Comercio del Reino de Italia, Honor. Com. Bernardino Grimaldi—Roma.

Visto, es conforme al original en los autos de la Cámara, al Protocolo número 1007.

Montevideo, Abril 9 de 1887.

El secretario Contador
Calvi Abg. Angel

Plazas ó mercados de frutos

De nuevo vuelve á la discusión y á las re-
criminales el cambio repentino de Plazas, sin previo estudio ni disposiciones que hagan insensible una medida tan importante en que los intereses de los agricultores ó industriales molineros van á hallarse duramente lastimados. Un señor cualquiera posee terrenos en tal ó cual parte de los suburbios de la ciudad y algunas influencias en el Gobierno, propone para plaza esos terrenos con mas ó menos promesas de caminos, terraplenes, empedrados, frentes, etc., etc., (que sabe no cumplirá) y sin más ni más, se decreta esa plaza, obligando la traslación en un corto tiempo, anulando los derechos adquiridos en la anterior y trastornando de un día para otro costumbres ó intereses amparados por leyes ó decretos gubernativos.—Así fué, que se trasladó la plaza del Sarandí á la del Cerrito, andurrial con zanjas y escavaciones naturales en lugar de caminos que nadie se cuidó de hacer componer.

A la del Cerrito, llevado el asunto á las cámaras decretaron éstas, después de larga discusión, la libertad de plazas incluyendo en ellas la del Sarandí que naturalmente fué preferida por los acarreadores de frutos. Al poco tiempo, un nuevo decreto del Gobierno anuló la plaza del Sarandí habilitando al efecto la de la Tres Cruces, y hoy en la misma forma y sin más tramitación vuélvese la Plaza al Cerrito sin acordarse de que todas las vías que conducen á ella son intransitables, y que el invierno viene á agravar la situación de ese mercado y los intereses de los agricultores como los de los industriales y productores en circunstancias que todos luchan con una crisis muy seria.

Muchos de los Gobiernos que se han sucedido hasta hoy no han encarado la cuestión económica en esas diversas traslaciones de plazas; no han visto en ellas más que un sitio donde llegan, descargan y cargan las carretas que vienen de la campaña, sin acordarse que esas plazas son mercados donde acuden todos los compradores y por medio de una lícita competencia compran los diversos frutos que concurren á ellas, formando tipos de precios que sirven para los demás frutos que llegan por ferro-carriles y cabotaje; la prueba está en que todas las carretas siempre van á una sola plaza, aunque haya otras decretadas; y

al trasladar ese mercado en un punto lejano y de difícil alcance, no sólo recarga la mercancía con altos precios de conducción, sino que disminuye ó anula la competencia, cuya consecuencia es la rebaja en los precios de los frutos que vienen á venderse.

Verdaderamente entristece la indiferencia no digamos del Gobierno, pero sí de la prensa y de los hombres que se especializan en economía política, el poco estudio que dedican á esas materias, fuente de recursos para la misma política que les absorbe, y esa indiferencia, esa incuria diremos, para los asuntos de interés económico como los que hablamos es en parte causa de recargos onerosísimos á los productos de nuestra agricultura; si, ese ramo de la producción nacional á la cual todos los Gobiernos han prometido su protección, se halla desatendido, sin caminos ni nada de lo que tienen derecho de esperar, y hoy se ven recargados con una nueva gabela como la de tener que mandar por su cuenta y riesgo sus frutos de la plaza del Cerrito á los diversos establecimientos de los compradores.

Como es natural, los barraqueros primero y los molineros hoy, trataron y tratan de remediar esas perpétuas é inoportunas traslaciones de plazas poco meditadas y de pésima consecuencia y convinieron no ir á ellas ni mandar sus carretillas, obligando de ese modo al agricultor á vender sus frutos por medio de muestras y hacerlos conducir á los diversos establecimientos que los compran. Es por cierto, como decíamos, un gran perjuicio para los agricultores, pero en esto no coartan libertad alguna, ni son los que toman la iniciativa de irrogar esos perjuicios, pero bien el Gobierno cuyas medidas impremeditadas llevadas á un extremo obligan á los interesados á precaverse de sus consecuencias.

En todos los países de producción existen mercados centrales donde todos los frutos de la tierra pueden libremente y con facilidad ser conducidos y exponerse para la venta; llámaseles *Halles* ó mercados. ¿Porqué el Gobierno, á quien conviene un expediente que termine con esas perpétuas reclamaciones, no toma la iniciativa de un plan para ese fin, sea consultando á todos los interesados barraqueros, molineros, compradores de frutos, etc., etc., que le prestarán su más decidida cooperación pecuniaria ó sea la designación de un terreno central para el efecto? Al

hacer esto el Superior Gobierno habrá resuelto un problema económico de mucho alcance para los productores y en particular para los agricultores, asustados de los gastos y disgustos que les ocasionarán las plazas y mercados como los del Cerrito y Union.

A. Lermite.

El tasajo y los microbios

FACULTAD DE MEDICINA

Laboratorio de Bacteriología.

Montevideo, 13 de Abril de 1887.

Señor Rector de la Universidad, doctor don Alfredo Vázquez Acevedo.

En presencia de las medidas especiales dictadas por las autoridades del Brasil sobre el tasajo, cuya entrada en aquel imperio remiten á un plazo lejano, me propuse averiguar si descansaban en algun hecho científico.

Con este fin, he realizado una serie de experiencias dirigidas á saber si el tasajo puede ser vehiculo del germen colerígeno, único motivo que á mi juicio justifica aquellas medidas.

Como las conclusiones á que he llegado no justifican las medidas adoptadas por las autoridades sanitarias del Brasil, me apresuro á dar cuenta de ellas á V. S., demostrando al mismo tiempo los trabajos que se hacen en este Laboratorio.

1.º En una serie de tubos conteniendo caldo de Pasteur, puse fragmentos de tasajo que sometí en seguida á una temperatura constante de 37º en la estufa de Arsonval.

2.º Con caldo conteniendo *Bacillus virgula* en pleno desenvolvimiento y procedentes de cultivos hechos con material del instituto de Koch y otros de Maroñas, rocié dos grandes trozos de tasajo, los que coloqué en seguida en cámara húmeda.

3.º Con 50 gramos de tasajo y 250 gramos de agua destilada, se hizo una maceración que fué puesta en un vaso cubierto.

4.º En la superficie de otro trozo de tasajo se practicaron varias punciones con una aguja de platina, mojada con caldo que contenía *bacillus virgula*, eligiendo para hacerlo, partes adiposas y otras magras. Cada puntura fué circunscrita por una línea circular roja, á fin de conocer con precisión su

localidad. El trozo fué colocado en cámara húmeda.

A las veinte y cuatro horas las diversas preparaciones presentaron los siguientes resultados:

El caldo de los tubos (exp. 1.^a) ofrecía un aspecto turbio. Una gota de este caldo observada en el microscópio, reveló la existencia de multitud de bacillus de forma recta. Las preparaciones fijadas y coloreadas con *fuschina* que se hicieron con este material, fueron estudiadas cuidadosamente, encontrando que todas las especies que pudimos distinguir, eran de las que comunmente existen en todos los objetos expuestos al aire atmosférico (*Bacillus* y Bacterias del aire).

Del tasajo rociado con caldos conteniendo *Bacillus virgula* (exp. 2.^a) se recogió en la punta de un hilo de platino torcido en anuelo, una pequeña puncion de sustancia que fué examinada en gota colgante con un fuerte aumento, viéndose sólo uno que otro esporo en el campo del microscópio. Varias preparaciones se hicieron de la misma manera obteniendo en todas ellas idénticos resultados.

El macerado de tasajo dió una reaccion francamente ácida, (exp. 3.^a) Una gota de este macerado mezclada con 10 gramos de gelatina peptonizada y extendida en chapa de vidrio, fué puesta en cámara húmeda. Cuarenta y ocho horas despues, numerosas colonias de micro-organismos se veian en la masa. Observados con fuerte aumento y con la luz condensada resultaron ser todas formadas por especies comunes, cuyos esporos se hallan en el aire.

Las punturas hechas con aguja de platina (exp. 4.^a) fueron examinadas con pequeño aumento para ver si contenian colonias. El resultado fué negativo.

Despues de proyectar en ellas una gota de caldo, se recogió materias que extendimos en laminillas de vidrio (*covers*) y se examinaron sin conseguir ver un solo *Bacillus virgula*. De la misma manera se recogió tambien sustancia de los puntos rociados con caldo conteniendo virgulas en pleno desenvolvimiento, con la cual se hicieron varias preparaciones que se colorearon y montaron en goma Dammar. Todas ellas fueron examinadas escrupulosamente bajo un fuerte aumento y luz condensada, sin que pudiéramos descubrir en ninguna de ellas un solo

Bacillus virgula. ¡Todos los que se sembraron cuando estaban en pleno vigor, habian desaparecido! Estas experiencias fueron repetidas, para mayor certidumbre, durante cuatro dias, obteniendo iguales resultados.

Sin embargo, fuimos más adelante en el campo de la experimentacion.

Con la misma sustancia del tasajo rociado con caldo conteniendo *bacillus virgula*, preparamos chapas de gelatina peptonizada. Por este medio obtuvimos colonias de micro-organismos, pero ninguna de *bacillus colerigeno*, tan características que no pueden confundirse con otra, cuando se ha tenido ocasion de estudiarlos en sus desenvolvimientos sucesivos, como lo hemos tenido nosotros en este laboratorio durante la epidemia pasada.

Es sabido, por todos los que de Bacteriología se ocupan, que los ácidos son contrarios al desarrollo y á la vida del microbio colerigeno. Ahora bien, constatada la reaccion francamente ácida del macerado de tasajo (exp. 3.^a) se podrá asegurar *a priori* que ese organismo no viviría en semejante medio: la experiencia atestigua esta conclusion de la manera más completa posible.

Pero en este caso tambien, por la importancia que tiene, procedimos á otros experimentos para dejar bien sentada la acidez del tasajo. Al efecto, rociamos con tintura de tornasol varios trozos, y pudimos observar el enrojecimiento inmediato de dicha tintura.

Bajo una campana de vidrio colocamos varios fragmentos de tasajo. Al cabo de doce horas pudimos constatar la presencia del gas ácido carbónico en la campana. El tasajo respira verdaderamente. El paraje que lo contenga está rodeado de una atmósfera de ácido carbónico contraria á la vida del microbio del cólera. Esto nos explica hasta cierto punto la inmunidad de los saladeros situados en las cercanías de la capital, durante la epidemia pasada.

De las experiencias verificadas en este laboratorio, resulta:

1.º Que el tasajo contiene gérmenes de micro-organismos al estado de esporos.

2.º Que estos esporos germinan en cuanto se les pone en condiciones adecuadas (medios nutritivos, caldos, gelatina peptonizada, etc.)

3.º Que todas las especies halladas son de las que abundan en la atmósfera y que no son nocivas al hombre.

4.º Que el tasajo es ácido y que desprende gas carbónico y absorbe oxígeno.

5.º Que las experiencias hechas con el tasajo rociado con caldo conteniendo *Bacillus virgula* en pleno desenvolvimiento y que perecieron, prueban que en vez de ser un medio de vida para estos organismos, es al contrario uno de muerte.

Me es grato saludar con este motivo al señor Rector con mi consideración más distinguida.

José Arechavaleta.

La cuestión carnes

Por decreto de muy reciente data ha instituido el Gobierno Argentino, una Comisión compuesta de muy distinguidos hacendados, con encargo de estudiar los medios por los cuales podría la acción oficial favorecer la exportación de las carnes, abriéndose al propio tiempo nuevos mercados de consumo sobre los que en la actualidad cuenta la vecina República, en atención á la apremiante necesidad que allí se siente de dominar la crisis plétórica porque atraviesa su riqueza pecuaria.

Esa Comisión se ha dedicado con todo entusiasmo al desempeño de la tarea que le ha sido encomendada y muy en breve quizás se darán á la publicidad sus conclusiones definitivas que tendremos nosotros especial cuidado de acoger en nuestras columnas, por lo que pueden concurrir á la mayor ilustración de las medidas que también nuestro país se halla en el caso de adoptar dado el hecho de que nuestra ganadería con pocas diferencias y en todo caso de detalle, se halla sometida á los mismos gravísimos males cuyo remedio tanto preocupa al Gobierno y á los hacendados argentinos.

Nos adelantamos, sin embargo, á pasar á nuestra Revista, extraído de *La Tribuna Nacional* de Buenos Aires, el proyecto que como miembro de la precitada Comisión, ha librado á la publicidad el doctor don E. S. Zeballos, con el deseo, según lo expresa el mismo diario, de oír la mayor suma posible de opiniones á su respecto, que tal vez concurren á ilustrar eficazmente los consejos que hayan de darse al Gobierno Nacional.

Trataremos de mantener á nuestros lectores al corriente de todas esas manifestaciones

de actividad de que están ofreciendo tan elevado ejemplo nuestros vecinos, siquiera sea como estímulo que despierte nuestra soñolienta iniciativa y haga que los múltiples intereses vinculados á la estabilidad de las fuerzas productoras de la República se agiten en el sentido de remediar los gravísimos males que aquejan á la principal industria sobre que se sustenta su vitalidad económica.

Hé aquí el proyecto á que hemos hecho referencia.

I

La comisión no deberá limitarse á tratar de la exportación de carnes en general y del fomento de la carne salada argentina, como lo indica el decreto del P. E.

La comisión debe abordar á fondo á la crisis ganadera.

II

Para prevenir sus efectos no bastará adoptar algunas medidas sobre la carne de vacuno. Toda medida parcial es buena; pero no conducirá á soluciones radicales y generales.

III

Debe, en consecuencia, adoptarse un plan económico al respecto.

IV

Sus bases principales deben ser:

1.º Suprimir los derechos de exportación sobre el vacuno y sus productos.

2.º Gestionar ante los gobiernos de provincia la supresión de todos los derechos que pesen sobre la cría del ganado y elaboración de reses, como derechos de circulación, contribución directa por cabeza, graserías, saladeros, etc., y disminución á las menores proporciones de los impuestos de seguridad, como sello para guías, tablada, etc.

3.º Garantir un tipo de interés á un máximo de capitales propios y extraños, aplicados á la exportación de la carne vacuna, excepto el tasajo; y la elaboración del sebo, grasa, sangre, leche, cueros y huesos, siempre que se trate de la plantación ó del desarrollo de industrias nuevas.

4.º Fomentar energicamente la transformación del ganado indígena por medio de la infusión copiosa de sangre de las razas perfeccionadas, fiscalizando por medio de veterinarios

rios oficiales la importacion de animales del extranjero, como medio de prevenir epizootias y la propagacion de enfermedades hereditarias en el ganado argentino.

5.º Abrir mercado en Europa á la carne tasajo de la República, por los siguientes medios:

(a) Proveyendo gratuitamente y durante cierto tiempo á las gentes ribereñas que consumen salazones de pescado.

(b) Proveyendo gratuitamente y por un tiempo dado á los establecimientos de caridad de las ciudades que se elijan.

(c) Internando el tasajo gratuitamente entre las poblaciones rurales mediterráneas.

(d) Llevando el tasajo á todas las exposiciones europeas para distribuirlo gratuitamente y en grande escala.

(f) Organizand, despues de la propaganda prudentemente sostenida, la venta del tasajo por medio de casas respetables de comercio, que recibirán provisiones de primera calidad y una fuerte comision, siendo las pérdidas de cuenta de la República.

(h) Mejorando la calidad de nuestro tasajo.

6.º Si la industria prefiriese en nuestro país otra forma de elaboracion de carnes, deben aplicarse procedimientos análogos para abrirle los mercados extranjeros.

7.º Establecer en la exposicion universal de Paris en 1889, un restaurant argentino para servir gratuitamente las carnes argentinas, preparadas en la forma conveniente para demostrar las ventajas y conveniencia de su consumo á todas las clases sociales.

8.º Exonerar de impuestos nacionales á las empresas y sus materias que estén comprendidas en la base IV, inciso 3.º

9.º Gestionar de los gobiernos de provincia la proteccion de éstas en sus respectivos territorios y la exoneracion de impuestos locales.

10. Publicacion extraordinaria en Europa, Estados-Unidos, Brasil y las Antillas, de las medidas que se adopten.

11. Celebracion de tratados internacionales especiales, procurando ventajas para los productos de la ganadería argentina.

12. Atender á los gastos que estas medidas exijan con el producto de venta de tierras públicas.—E. S. Zeballos.—Marzo 29 de 1887.

«La Tribuna Nacional»—Buenos Aires, Abril 5 de 1887.

Porvenir de la viticultura en la República del Uruguay

Aunque este país me sea casi completamente desconocido por haber llegado de Europa pocos dias hace, sin embargo en tiempos como el presente en que tanto se agita la cuestion de la cultivacion de la vid, me permito expresar mi débil opinion al respecto.

Por cuanto pude examinar, puedo afirmar que la viticultura tendrá un porvenir brillante en esta República, porque en un país felizmente dotado por la naturaleza de las condiciones más preciosas que pueda apetecer la agricultura en general, la vid ha de encontrar las más favorables circunstancias para responder exuberantemente á las esperanzas del cultivador.

No corresponde á quien escribe indagar las causas porque esta industria, que podrá constituir una verdadera riqueza para el país, ha sido anteriormente tan descuidada: un saludable movimiento se ha manifestado en estos dias, y por ello merecen verdadero encomio los iniciadores de la actualmente constituida *Sociedad Vitícola Uruguaya*.

Conseguir una vastísima cultivacion de vides, eligiendo para esto los terrenos más adecuados por favorables condiciones topográficas y por la naturaleza, es cuanto deberian proponerse todos en esta República: desde el Gobierno hasta el acaudalado propietario; desde el opulento hasta el modesto capitalista; y como actualmente ya no se puede abrigar duda alguna respecto al éxito de semejante empresa por haber el país exhibido luminosas pruebas de cuanto se pueda esperar del cultivo de la vid, nadie debería rehusar su concurso proporcionado á los propios medios, á dar mayor impulso á una industria cuya necesidad es generalmente reconocida, y cuyas ventajas refluirán en beneficio de todos.

Llegó el tiempo ya que este país se emancipe de la onerosa importacion de los vinos y conserve en el interior los ingentes capitales que actualmente envia al exterior; y esto podrá conseguirse en breves años si la cultivacion de la vid no se detendrá en los confines en que se halla presentemente limitada.

Hago votos servientes á fin de que el ejemplo de los actuales productores en este país y de los beneméritos iniciadores de la *Sociedad*

Vitícola Uruguay encuentren muchos imitadores, considerándome como feliz si, permaneciendo en este país, podré hacerme útil y contribuir con los débiles conocimientos que poseo al mejor desarrollo de una industria á la que desde muchos años he dedicado con pasión todos mis estudios y afanes.

A mi parecer, si muchas ventajas debe esperar el país de la iniciativa particular, mayores serían los que pudiera reportar de la decidida protección de un gobierno, que generalmente encomiado por sabia administración, podría con oportunas disposiciones sobre inmigración, asegurar al país el concurso de los brazos necesarios para desarrollar la agricultura hasta su máximo grado; brazos que presentemente están labrando la riqueza de los países vecinos.

Si la complacencia de ese apreciado diario me lo permitiere, volveré á ocuparme otras veces del mismo argumento.

Scalabrini Vittorio

Vitic. Enólogo:

Montevideo, 14 de Abril del 1887.

La fábrica Liebig's

VISITA AL ESTABLECIMIENTO

RESEÑA GENERAL

La fábrica Liebig's está á la cabeza de todos los establecimientos de este género que funcionan en todos los países sud-americanos y aún puede competir en excelencia de productos, esmero de elaboración é importancia de capitales con cualquiera de los que existen en Norte-América.

En 1864 la compañía *Liebig's extract of meat* quedó constituida definitivamente en Londres, y tres años ántes la fábrica funcionaba con bastante regularidad, exportando una buena cantidad de extracto, lenguas conservadas, tasajo, huesos, cueros, sebo, etc. Desde este momento el pueblo de Fray-Bentos ó Villa Independencia, fundado á corta distancia de la fábrica, tuvo asegurada su existencia y creció al calor de aquel poderoso establecimiento, alimentándose de su sávia, como crece y se desarrolla el recién nacido en las fuentes de una robusta y cariñosa nodriza. Esta puede existir sin el niño: el niño no puede existir sin la nodriza. Lo mismo es allí: la fábrica existiría sin el pue-

blo; pero el pueblo no podría existir sin la fábrica.

Las pocas horas que permanecemos en el interior del establecimiento, son insuficientes para describirlo en el grado de perfecciones alcanzadas; pero intentaremos una reseña general, utilizando así mismo algunas vistas fotográficas tomadas en diversos sitios de la fábrica. En diez minutos se recorre el camino entre el pueblo y aquella. Es una carretera limpia y blanca que se desliza por la costa del río, siguiendo los recodos que este forma en su orilla: construida sobre un piso duro, de tosca, tiene el aspecto de una calle adoquinada. A la derecha, vemos una pequeña bahía salpicada de barquichuelos; más allá los buques de ultramar fondeados frente á la fábrica y más lejos, en la línea del horizonte, una faja verde oscura: es la costa entrerriana.

A la izquierda del camino se ven grandes arboledas: una que otra casa de paredes blancas sobre pintorescas eminencias; algunos cuadros de sementeras; alfalfares con sus pilas de pasto seco, cortados á nivel en forma de enormes quesos: más al saliente, se distinguen los alrededores de Villa Independencia, con las caprichosas ondulaciones que allí forma el terreno.

El carruaje pasa sobre un puente ancho y fuerte, adornado con dos cordones de sauces frondosos, cuyas ramas rozan la caja del vehículo. Estos sauces siguen la línea espiral del arroyo, que tiene una corriente tranquila y límpida, hasta confundirse con la arboleda de un hermoso parque de eucaliptus. Tras este, asoma sus columnas y pilastras la casa-quinta de la acaudalada viuda señora Flora C. de Young. Es aquí el sitio ameno donde, de vez en cuando, la buena sociedad de Fray-Bentos se encuentra reunida, y transforma su general retraimiento en momentos de verdadera cultura y esquisita sociabilidad.

Estos bailes, cabalgatas, conciertos etc., con que la señora de Young obsequia á sus amistades, alcanzan no pocas veces á algunos viajeros de las dos capitales del Plata.

De pronto el carruaje que nos conduce se detiene al salvar un recodo del camino, en un punto elevado. La vista abarca desde allí un bellissimo panorama.

El grupo de casas que aparece en primer término es una parte de la ranchería ocupada por los obreros de la fábrica. Se extiende en un plano suavemente inclinado

hacia el río, teniendo á la derecha el camino que nosotros recorremos, y á la izquierda arboledas y potreros alambrados. Casi todos los edificios son de material con techo de paja: y como en la edificación no se han observado reglas sobre apertura de calles, etc., las casas están generalmente agrupadas. Se calcula que en estos ranchos viven próximamente 1600 personas. Por lo común, cada obrero tiene allí su familia, mujer é hijos ó madre y hermanos. Para éstos recibe diariamente una ración de carne,—á excepcion de los obreros que no se ocupan en la parte saladeril, como (por ejemplo, los herreros, carpinteros, maquinistas, foguistas, hojalateros, etc.

Durante la última epidemia de cólera que dó allí constatado lo perjudiciales que son para la higiene esos ranchos mal contruidos y peor conservados. Fué necesario hacer desalojar una parte de esa ranchería y mejorar seriamente la otra mitad. Ha nacido de aquí el proyecto de demoler todos esos edificios provisorios y construir casas higiénicas para los obreros, delineando un nuevo pueblo en torno de la fábrica. Apenas disfrutamos del panorama y oímos las explicaciones de nuestros acompañantes, el carruaje reanuda la marcha, descendemos la altura para subir una nueva pendiente y al fin nos encontramos frente á la entrada principal de la fábrica.

Es un porton con gran verja de hierro, donde un portero vigila la entrada y contesta solícitamente las preguntas del visitante. Entrando, á la derecha, está el escritorio ú oficinas de trabajo del señor Crocker, gerente del saladero, y de sus empleados superiores. Hay allí una biblioteca bien provista y un salon de lectura, destinados exclusivamente á los empleados de escritorio. En los primeros años de instalada la fábrica, se habia establecido en ese edificio un gran almacén de comestibles, despacho de bebidas, tienda, etc., para el consumo de los obreros: cada peon tenia su libreta de gasto y estaba casi obligado á gastar en aquel almacén privilegiado cuanto ganaba durante el día, la semana ó el mes.

Nadie podía introducir al establecimiento artículos iguales á los que vendía el almacén del Saladero. La liberalidad de las gerencias posteriores ha desterrado esa dictadura tan perjudicial para el obrero de la fábrica como para el comercio de Fray-Bentos.

El señor Crocker mandó clausurar el almacén—que por otra parte daba bastante trabajo á la policía—é instaló en el mismo local las oficinas á que nos hemos referido.

Una calle ancha, recta y limpia, nos conduce luego al interior del establecimiento.

Encontramos primero, á nuestra izquierda, el laboratorio químico de la fábrica. Está casi aislado y lo circunda un cerco de madera: se divide en dos salas y cuenta con todos los elementos necesarios á su existencia y á los importantes servicios que allí debe prestar y presta diariamente. El doctor Richar Schoeller, encargado del laboratorio, es un distinguido químico, cuyos trabajos hemos oido encomiar á los empleados superiores de la fábrica.

Todos los caldos, astas y conservas que salen del establecimiento han pasado previamente por los análisis que el doctor Schoeller practica.

Al visitar á éste le encontramos entregado á sus tareas, en medio de un mundo de frascos, tubos, retortas, lentes, microscópios, etc.

En el patio, á pocos metros del gabinete de estudio, hay un pluviómetro.

Segun nos informó el doctor Schoeller, tiene allí elementos para emprender toda suerte de experimentos, no sólo químicos, sino físicos, meteorológicos, etc. Es un laboratorio montado en toda forma.

El señor Otto Günther, hombre de ciencia y cumplido caballero, que ocupa uno de los principales puestos en la fábrica, nos servia de amable cicerone en medio de aquel laberinto de máquinas, de obreros y de instrumentos de trabajo. A pocos pasos del laboratorio se eleva un gasómetro, de bastante poder, con el cual dentro de poco será alumbrado á gas todo el establecimiento. Avanzamos unos metros y nos hallamos en el local destinado á la preparacion de las lenguas conservadas. Allí mismo se hacen los tarros que han de contener la preparacion. Varios hojalateros se ocupan en esto, y basta observarlos un instante para apercibirse de que en la fábrica se ha adoptado como principio, aún en las tareas ménos complicadas, la subdivision del trabajo. Un obrero alcanza una lámina de lata: otro la corta: un tercero la aplasta con un pison de hierro, formando la concavidad del fondo: otro prepara la cinta del medio, doblándola; el de más allá hace las tapas de los tarros, hasta que por último

otro obrero hace las soldaduras de todas esas piezas sueltas y el tarro pasa á ser lavado y purificado en una temperatura elevada.

Otro tanto sucede en el departamento donde se preparan lenguas. Uno las limpia, sacándolas del tacho donde han hervido: otro las pincha con un tridente: otro las corta y por último hay quien prepara los tarros echando la gelatina para el envase. Cuando los tarros están llenos y cerrados, son conducidos á un depósito especial donde reciben una mano de barniz y se les coloca en grandes pilas por orden de fechas. Para impedir que las lenguas lleven algun principio nocivo, se las baña en una disolucion de cloruro de calcium á una temperatura de más de 115°, y es entonces que pasan por las demás preparaciones. Todo esto se hace con una limpieza y esmero imponderables.

Salimos de allí y nos hallamos frente á las grandes mangueras, corrales y bretes. Un callejon extenso y ancho, que tiene en sus cabeceras dos inmensas puertas levadizas, sirve de pasadizo al ganado que es conducido á la muerte. Los acarreadores, con gritos, ademanes y golpes de vara, lo van llevando hasta los bretes, á medida que la matanza lo exige. Llegamos por último á la *playa* de los desolladores, despostadores, etc. Es un espectáculo sangriento, que hiere los nervios de un organismo impresionable. Los hombres, medio desnudos, con un delantal de lona, cubiertos de sangre y armados de enormes cuchillas hacen su tarea con una seguridad y rapidez increíbles, sin preocuparse del líquido humeante que los baña, dándoles un aspecto feroz, sin mirarse unos á otros y sin notar siquiera la presencia del visitante que observa todo aquello con cierto sentimiento de horror, y á veces con notoria repugnancia.

Los novillos embretados que, como el toro condenado á morir, han ido paso á paso hasta la línea que los divide del circo, al ver como caen sus compañeros bajo la inmensa cuchilla del desnucador, puntillero terrible que nunca falla en sus golpes de muerte, se agrupan en un ángulo del brete, muyen, inclinan la cabeza y escarban en el suelo como protestando contra su destino implacable. Cae por último el lazo, se encierra en las astas del animal, gira un cilindro movido á vapor en el cual se enrolla la sogá, y el novillo es arrastrado hasta chocar la cabeza en la puerta del brete

miéntas el cuerpo descansa sobre una zorra con rieles, que penetra bajo el porton levadizo. Entonces el desnucador maneja su cuchilla, dá un golpe de puntillero y el animal se desploma como herido por un rayo. Le sacan el lazo y la zorra se retira llevándose al novillo, que se agita en postreras convulsiones, hasta dejarlo en manos de un desollador. En este intervalo otra zorra que pasa por un desvío, está ya en la puerta del brete esperando otro muerto, de manera que cuando una vuelve vacía la otra va cargada.

En otro tiempo el lazo que se empleaba durante la matanza era tirado por un caballo, —como sucede en otros saladeros,— pero habiendo sido sustituido el caballo por un cilindro giratorio, los paisanos cuando hablan de este aparato, exclaman:

—Pucha con el *caballo inglés!*

La plazoleta donde los animales son desollados está cubierta por un techo espacioso, del cual penden centenares de ganchos; el piso es de piedra, cruzado por un sistema de desniveles y canaletas que no permiten el estancamiento de sangre. Aquí tambien se observa la division del trabajo. El desollador saca el cuero; el desportador divide la res; el *mantero* cuelga la carne palpitante en los ganchos hasta que se enfria; otro lleva las cabezas, arrancándole las astas; un tercero recoge la sangre en grandes valdes; otro lleva las lenguas, las patas, los bofes, etc. Para todo hay un hombre, un carro, un gancho, una carretilla de manos ó cualquier instrumento necesario. Hasta hay individuos que no tienen más ocupacion que lavar el piso miéntas los otros lo ensucian.

Esta division de tareas perfecciona el trabajo, lo abrevia, y facilita extraordinariamente el movimiento en medio de tanta agitacion y hormigueo de obreos. La matanza es generalmente de 900 novillos diarios. Una vez descarnados los huesos son conducidos á dos grandes tinas de hierro, así como los mondongos, etc., donde por medio del vapor se les extrae la grasa. Una columna de agua que corre por un tubo, á elevada temperatura, levanta la grasa y la arroja, por medio de otros conductos perfectamente combinados, á una gran caldera donde se refina, al pasar por nuevos tubos y embudos, hasta que por último llega á los enfriadores, y al condensarse, se precipita en grandes tinas. Miéntas esta operacion se ha practicado por una

parte, por otros tubos han corrido los residuos de la misma grasa, de huesos, mondongos, etc., formando una especie de ceniza grasosa que es recogida también en grandes tinas. Nada, absolutamente nada se pierde; y en cambio todo se aprovecha. Hay una inmensa plazoleta, cubierta de pequeñas baldosas, donde se pone á secar la carne cocida, que ya ha perdido todo su jugo y tiene el aspecto de pedazos de estopa.

Cuando esta carne está bien seca se vuelve á cortar y entonces pasa á unos molinos donde se convierte en polvo.

—¿Que dedicacion tiene esto? le preguntamos al señor Günther.

—Se exporta para el engorde de ganados en Inglaterra, nos contestó.—Da mejores resultados que los residuos de la remolacha; pero los consumidores se quejan de que es demasiado caro este polvo de carne.

Pasamos entonces á los departamentos donde se elabora el extracto. La carne cortada en grandes trozos, es conducida en dos wagones hasta un local donde hay mesas espaciales sobre las cuales se deposita. Allí vuelve á ser cortada en trozos más pequeños: pasa en seguida á unos embudos que comunican con una máquina, que la divide en girones, y luego cae en grandes depósitos de hierro, calentados por medio del vapor. Es en estos tachos, siempre limpios como acero bruñido, donde la carne destinada al extracto desprende su primera sustancia. Cuando ya la carne ha perdido todos sus jugos, se abre un tubo, que comunica con el fondo del techo, y el líquido se precipita á otros depósitos donde la temperatura es más elevada. Debido á esto el agua que el caldo contiene, pasa á estado de vapor y se escapa por válvulas preparadas al efecto. De aquí el líquido pasa á grandes destiladores, que le quitan ciertas materias no bien disueltas; luego vuelve á la temperatura más elevada para caer en grandes filtros, donde se precipita á un tacho inmenso, presentando el aspecto de un licor perfectamente clarificado. Pasa de aquí por distintos tubos, á un condensador donde la temperatura es más baja y cae en un tacho donde están los enfriadores. Varios discos de hierro giran lentamente dentro de este depósito, hundiéndose una parte en el líquido y conservando la otra en contacto con el aire ambiente,—de manera que al girar, la parte que está dentro del extracto saca el

calor hacia afuera, mientras que la otra conduce una temperatura baja hacia adentro. De este modo, y gradualmente se vá condensando el caldo, hasta que por último pasa á otro tacho, donde se convertiría en pasta, si no se le prestara cierto grado de calor. Cuando ha llegado á este depósito, la operacion está concluida. Este último tacho contiene 9.000 libras de extracto próximamente, que representan más de 1.000 novillos. Cada novillo produce generalmente 8 libras de extracto; y cada libra se vende á 2 ps. 50 cts. moneda oriental.

La fábrica tiene una gran herrería, carpintería, tonelería, etc. Con 15 calderas que dan 50 á 60 libras de vapor por hora, se dá movimiento á las máquinas que funcionan en los departamentos de la grasería y extracto. Para economizar carbon se utiliza el agua caliente en esta forma: hay un punto en que el líquido elevado á vapor y que ha prestado servicios en esta forma, vuelve por tubos á condensarse tomando su forma primitiva en una temperatura de 70 p.º, para subir nuevamente á estado de vapor, recorriendo el mismo trayecto.

Hay diez y seis molinos donde se hace harina de carne y de huesos: una gran bomba para dar agua á las calderas, movida por un motor poderoso: otra para casos de incendio: motor de fuerza de 80 caballos que dá movimiento á las máquinas de la carpintería, herrería, etc. Puede decirse que en el local donde está el motor de las bombas existe el corazón de ese inmenso organismo que constituye la fábrica.

La gerencia del establecimiento no sólo atiende los progresos materiales, sino también el estado moral de la poblacion. Hay escuelas, biblioteca, club y sociedad musical.

En los altos de la casa, se encuentra establecido el club y tiene su salon de estudio la sociedad musical. Esta se compone de empleados del saladero, en número de 32. Los instrumentos que usa han sido hechos en Europa por pedido especial, y todos ellos llevan grabado el nombre de la sociedad y el de la fábrica. En un determinado dia de cada semana la banda de música, cuyos adelantos son notables, ejecuta, durante las primeras horas de la noche, las mejores piezas de su repertorio, reuniendo frente al local de la sociedad, no sólo á las familias de los empleados, sino á muchas que van del vecino

pueblo, atraídas por las horas amenas que allí se disfrutaban.

El puerto del saladero es magnífico. Pueden atracar á sus muelles, donde existen basculadores á vapor; todos los buques de ultramar que penetran al río Uruguay. Al costado del muelle principal hay más de diez y siete piés de agua.

La matanza anual del saladero es 130 á 170,000 animales vacunos. Este año, desde el 5 de Enero hasta el 9 del mes corriente, había faenado 80,000 novillos.

Sobre la importancia de la fábrica Liebig's con relación á las riquezas generales del país vecino, se podrá formar idea conociendo el movimiento que ha dado á la Aduana de Fray-Bentos, durante el último año económico, que allí se cuenta de Julio de 1885 á Julio de 1886.

Véase este dato recogido en la Receptoría de Aduana de aquel punto:

Valor oficial de importacion.	\$ 177,166.07
Idem idem de exportacion	> 1.546,281.67
Idem idem libre de derechos	> 1.314,834.08
Derechos de Junio de 1885 á	
Junio de 1886	\$ 129,850.52
Id. id. id. de 1886 á Diciembre	
del mismo.	> 20,995.40
Id. id. Enero de 1886 á Marzo	
del mismo.	> 40,793.56

El capital primitivo de la compañía fué de \$ 2,000,000. El año pasado tenía en campos de su propiedad, 33,622 animales vacunos. El mismo año la fábrica produjo una ganancia de 90,486 libras esterlinas. Distribuyó á los accionistas el tercer dividendo, de 10 %, y envió al fondo de reserva 15,000 libras que equivalen al 20 por % las ganancias. Este año las utilidades han de ser mayores, en virtud de los precios bajos que ha pagado por la hacienda. La clausura del tasajo impuesta por el Brasil en nada perjudica á la fábrica Liebig's, pues este año no se había preparado allí una sola manta de tasajo. Cerramos estas líneas agradeciendo á los señores Croker y Günther sus atenciones para *El Diario*, así como la amabilidad del apreciable Jefe Político del Departamento, señor don Ricardo Flores y del periodista oriental don Juan José Mendoza que nos favorecieron con su compañía.

Viator.

Los fosfatos de Picardía

Se puede decir que la importancia agrícola de un país se mide exactamente por la cantidad de fosfato de cal que consume. Así la actividad que se desenvuelve para recojerlo, es verdaderamente febril: la distancia, las dificultades del transporte, las más arraigadas preocupaciones son nada ante la perspectiva de obtenerlo. Testigo de ello los ingleses escavando los hipogeos del Egipto, arrancando las momias á sus bandeletas para hacer la materia fertilizante de sus praderas.

Testigo la facilidad con que fueron inmolados millares de chinos en la mortífera explotación del guano de las islas de chincha.

Testigo el poco tiempo que ha sido necesario para agotar los tan ricos depósitos de nuestro Quercy, los gigantescos esfuerzos para hacer asimilable la apatita del Canadá y la de Extremadura, y la emoción con que se han seguido hace poco los descubrimientos de fosfato en los alrededores de Mons por M. Cernet y en cincuenta de nuestros departamentos por M. de Molon.

Es que el fosfato de cal, uno de los elementos constituyentes de nuestros huesos, es un abono incomparable. Su presencia en el suelo, aún en débiles cantidades, es suficiente para modificar profundamente los caracteres de la cosecha. Es así, por no citar más que un solo ejemplo, que los fabricantes de azúcar del departamento del Norte, constatan una disminución progresiva y rápida del título sacarimétrico de las remolachas, ha sido suficiente, para restituir á la raíz el precioso jugo que se busca: devolver al suelo el fosfato de cal de que un cultivo constante lo había despojado.

Ese hecho, y todos los que se pueden citar en seguida, hace comprender como todo descubrimiento de un yacimiento de fosfato es de naturaleza á conmover toda una población de interesados.

Es justamente lo que tiene lugar actualmente en una superficie de 10 kilómetros por 4, al sur de Doullens (Somme) y especialmente en Orville, en Beauval, en Beauquerne, en Terresmil y en Candos.

La presencia subterránea, en las desigualdades de la creta, de aglomeraciones de fosfato de cal, ha revolucionado el país. No se piensa más que en el fosfato; todo gravita al rededor de él. Reina una verdadera fiebre,

semejante, casi, á la que se declaró al principio en todos los placeres; en California en Australia, y en Comstock.

A vuestro paso por el camino, miran los paisanos vuestro saco y vuestro martillo de geólogo, cuchicheando entre ellos: «Va á los fosfatos», y os consideran con mirada inquieta. Una vieja os pregunta si os debe alguna cosa, fingiendo tomaros por un empleado de contribuciones, con el sólo fin de ligar conversacion y conocer vuestras intenciones.

En la campaña, grupos de dos ó tres obremos sondean el suelo; es decir, practican con la ayuda de un tronco hueco de 3 á 4 centímetros de diámetros, agujeros de 6, 8, 10 ó 12 metros, á fin de reconocer su naturaleza. En caso de éxito, prorumpen en exclamaciones de júbilo: el terreno se venderá veinte, treinta ó más veces más de lo que valía la víspera. Especialistas venidos de las Ardenes, de Bélgica, han adquirido terrenos por valor de varios millones, donde sin tardanza empiezan la explotacion.

Como en todos los países de placeres, hay súbitas fortunas y razones alteradas. Un pequeño comerciante acaba de comprar una modesta casa por el precio de 2.000 francos; descubierto el fosfato en el suelo, le fué comprado en el acto por 65.000 francos. El pobre hombre perdió la cabeza; se paseaba por las calles vestido de mujer, y era tan ardiente su júbilo que el primer propietario de la casa intervino. La venta era bastante reciente para que la pudiera rescindir; 65.000 francos valen más que 2.000; un pleito se va á emprender.

En una de las aldeas, un campo de fosfato no está separado del cementerio sinó por un estrecho sendero; nada indicaba que debiese haber una interrupcion en el depósito: los explotadores propusieron al Consejo municipal la adquisicion del cementerio. El respeto á los antepasados cuyos restos iban á perturbarse podría, *á priori*, hacer difícil la conclusion del tratado; pero las verdaderas objeciones tuvieron otro motivo. Si se quiere comprar el terreno, es porque él contiene fosfato; él vale pues mucho más que la suma ofrecida; es necesario abrir una adjudicacion. Solamente para tener una base para el precio, se practicaron los sondeos necesarios: se examina el suelo y no se encuentra nada. La comuna guarda su cementerio con la decep-

cion de los grandes beneficios entrevistos un instante.

Pero si el descubrimiento de la preciosa sustancia que vale 70 francos la tonelada, es decir, mucho más que la hulla, ha vuelto la cabeza á muchas gentes preocupadas de hacer fortuna, ha picado tambien vivamente la curiosidad de los geólogos. y es á este título que he hecho yó en la agradable sociedad de los S. S. E. Durennés y H. Boursault, el pequeño viaje á Doullens. Lo que he visto me ha parecido bastante interesante para ser contado á nuestros lectores.

A mi llegada encontré personas muy amables que me dieron todas las reseñas deseables, y en cuya compañía visité los yacimientos. Iba con nosotros un perro que se llamaba naturalmente *Fosfato*.

Estábamos sobre la alta llanura de Picardia, casi horizontal, cortado por numerosos valles y cuyo suelo está formado de un limo espeso muy guijarroso hácia abajo, que lleva el nombre local de *bief*. Es la misma formacion que se llama en otras partes *arcilla silicosa ó terreno superficial de la creta*; en efecto, forma el subsuelo, y los pozos de reconocimiento, de dos metros de ancho, permiten ver su relacion con las masas superpuestas. Uno de esos pozos muestra, por ejemplo 4 m. 50 de *bief* recubierto de limon fértil, próximo al loers después 5 metros de fosfato sobre el cual vamos á volver, y abajo la creta.

Esos pozos excelentes para mostrar la presencia de la sustancia buscada, no dan sinó nociones geológicas muy incompletas; y es en más extensas exploraciones que se puede esperar el ilustrar todas las cuestiones relativas á ese objeto. El límite superior de la creta, en lugar de ser poco más ó ménos horizontal como el suelo de la superficie, es extraordinariamente irregular. El está escavado de bolsas ó pozos, algunos de varios metros de profundidad, que distintos materiales han venido á llenar. Esas balsas son de muy variadas formas, y en una de las explotaciones se han encontrado dos, en conos invertidos de tres á cuatro metros de diámetro, separados solamente por 20 á 26 centímetros de creta.

La pared interna de las balsas está pulimentada como la de las *marmitas* y de muchos pozos naturales;—demostrando así una disolucion lenta de la roca calcárea por un

líquido corrosivo, que no pudo ser otro que agua cargada de ácido carbónico.

Los materiales que llenan las cavidades de la creta están estrictamente ordenadas; sobre la roca secundaria está dispuesto un revestimiento, algunas veces muy espeso, de fosfato de cal. En el interior del revestimiento fosfatado cuya superficie superior, aunque ménos accidentada está deprimida en cubeta, arcilla. Esta, coloreada por el óxido de hierro, encierra á veces, en su contacto con la arena de fosforita, una cantidad de fosfato que puede alcanzar, me han dicho, hasta 30 por ciento. [Se ven también marcas negras de ácido de manganeso que hacen resaltar muy netamente la forma de la superficie de la función Esa arcilla, que recuerda la lithemarga y que no se distingue del relleno de las porciones estrechas de todos los pozos naturales, constituye á su turno como una cubeta, ménos cóncava que las precedentes, embutida en el fosfato que está él mismo embutido en la creta. Por encima se muestra la verdadera arcilla silícica que, como se ha dicho más arriba, ha nivelado las irregularidades de las masas subyacentes y que soporta las limas superficiales y la tierra vegetal.

En ciertos puntos, el espesor superpuesto á la creta, en el eje de los pozos, alcanza á 14 metros 50 cts. Se vé, según esta constitución que un corte horizontal, llevado á una altura conveniente en el depósito, dará al interior de la pared cretácea, una manga de fosfato envolviendo una especie de eje arcilloso.

He dicho que la arcilla puede, hácia su parte marginal, contener una proporción notable de fosforita: la creta escavada está toda llena de granos de la misma naturaleza. Ahora bien, es perfectamente cierto que el fosfato se ha acumulado en los pozos de la creta á medida que se ha efectuado el escavamiento de aquéllos bajo la influencia de los agentes de corrosión. Ese origen, por vía de denudación subaérea, es idéntico á el que es preciso atribuir á la silícica y no supone reacción diferente de aquellas de que todos los días somos testigos.

A ese respecto, parece bien establecido que las masas cretáceas no fosfatadas y ricas en sílex de donde deriva el bief, estaban en Beauval originariamente superpuestas á las capas cretáceas fosfatadas. La denudación por infiltración descendente de agua cargada

de ácido carbónico, se ha ejercido á sus espensas: después las capas fosfatadas han sido atacadas á su turno y el fosfato ha quedado en residuo después de la disolución del calcáreo, como la arcilla silícica precedentemente. Y es como consecuencia de esa corrosión sucesiva que se comprende el deslaminamiento del cilindro arcilloso en el eje de los pozos de fosfato; como se comprende el de los lechos de guijarros en el eje de los pozos naturales del calcáreo grueso de Ivry.

Una circunstancia que agrega mucho interés á la manera de ser del fosfato de Beauval, es que no es excepcional. Se le encuentra rasgo por rasgo en varias localidades de los alrededores de Mons, en Bélgica, que tuvo la ocasión de visitar hace algunos años bajo la misma dirección de M. Cornet. En Picardía, como en Bélgica, la materia fosfatada se presenta bajo la forma de una arena muy fina, de color rubio; al microscopio se constata que los granos de fosforita reproducen frecuentemente las formas más características de los productos concrecionados y en particular del sílex: son con frecuencia glóbulos casi perfectos, de superficie lisa, algunos provistos de una pequeña cola, como lágrimas, y cuyo corte presenta capas concéntricas.

Por otra parte, el fosfato de Beauval difiere del de Mons por la ausencia casi completa de fragmentos de conchas, muy numerosas al contrario en el último.

No he podido hacer un largo estudio extractográfico; pero se puede decir que la creta fosfatada de Beauval es un poco más antigua que la creta fosfatada de Bélgica. Aquella, según M. Contet, es más reciente que la de Spienne, que reposa ella misma sobre la de Nouvelles, contemporánea de nuestros lechos de Meudon. En Beauval abunda la *Belemnita quadrata*, es decir, un fósil anterior á la *B. mucronata*, y que no se muestra sino al nivel de Beynes. Es por fin evidente que la edad del fosfato es muy posterior á la de la roca que lo contiene.

Stanislas Meunier.

(La Nature).

NOTICIAS VARIAS

La lana de madera

Una curiosa materia industrial, de que se hablaba con frecuencia, y que tiende a pasar

á la práctica corriente, es la *lana de madera*, en favor hoy en América.

Se dá ese nombre á los desechos de madera, reducidos á delgadas y pequeñas virutas.

Esta materia ha entrado ya en los colchones, en América, y reemplaza los trapos para la limpieza de las máquinas.

Es necesario elegir la madera segun el uso á que se destina la lana.

En la colchonería, la guarnicionería y la tapicería, la lana de madera es, despues de la erin, la materia más elástica; es preferible á toda otra cuando proviene de maderas resinosas, porque no absorbe la humedad y aleja los insectos. Despues de ensayos numerosos que han hecho resaltar el valor de esa nueva materia, varios hospitales americanos la han adoptado para la colchonería, las almohadas y los muebles.

Como los desechos de madera de toda clase sirven para la fabricacion de la lana de madera, y que las máquinas que la producen pueden, segun la finura que se quiera obtener, rendir hasta 450 kilogramos por día, se puede pretender con razon que la lana de madera es, comparada con la madera y con la paja, la materia más económica para embalajes. Por otra parte, el heno y la paja están húmedos con frecuencia, y el primero contiene troncos de plantas resistentes que la hacen impropio para ese uso.

Para la fabricacion, se emplea una máquina cuyos detalles de construccion no ofrecen ninguna combinacion extraordinaria. Un carro, munido de útiles muy sencillos, es movido por una biela, lleva un ancho como cepillo de carpintero y una serie de pequeños cuchillos separados en razon del ancho de las virutas á producir y que están colocados un poco á delante del cepillo. La lana cae bajo la máquina, á medida que la madera ha recibido los cortes del cuchillo y los pases sucesivos del cepillo.

Un muchacho es suficiente para dirigir esta máquina. Su rol se limita á introducir pedazos de madera, uno despues de otro, como en una vasija. La madera introducida es mantenida por rodillos dentados; y llevada á cada pase del útil, á una posieion conveniente para ser rasada otra vez. El apartamiento de los cuchillos hace variar el ancho de las brinas obtenidas.

El muchacho puede hasta servir dos má-

quinas, pues se necesita cierto tiempo para reducir la madera á hilas.

El rendimiento es de 150 á 250 kilogramos por 15 horas de trabajo, segun la finura que se quiere obtener.

La fuerza motriz varía, segun la produccion, entre 1 y 2 caballos de vapor.

Figuer. A. S. et. I.

Influencia de la orientacion en las líneas de remolacha

El señor profesor D. G. Marek, de la Universidad de Koeniberg, ha estudiado durante una série de tres años (1880 á 1882), la influencia de la orientacion en los cultivos de diversas plantas, especialmente la remolacha, sobre el estado higrométrico del suelo y el desenvolvimiento del vegetal. Él ha constatado que, segun que las líneas sean paralelas ó perpendiculares á la direccion norte-sud, el rendimiento en peso y en calidad, acusan diferencias notables. Nos limitaremos á citar los principales resultados del muy largo y muy detallado informe publicado por el autor de esas interesantes experiencias. Admitiendo que el peso de una remolacha limpia como para utilizarla es de 500 gramos, y el del cuello y hojas 250, la diferencia de peso de las remolachas sembradas en la direccion norte-sud, con relacion á las de este-oeste, se eleva +2'96 por 100 para el peso de las raíces y á -8'44 por 100 para las hojas. Con relacion á la hectárea, y suponiendo una cosecha de 30 mil kilogramos de raíces y 15.000 de cuellos y hojas, esas diferencias equivalen á +890 kilogramos de raíces y á -1265 de hoja y cuellos. Al punto de vista de la paralizacion, las líneas norte-sud han acusado siempre las más elevadas cifras: el excedente ha oscilado entre +0'16 y 1'33, y un término medio de 0'48 por 100. Se puede admitir que las líneas norte-sud producen las remolachas más azucaradas. En lo que concierne al cociente de pureza, la mayor se ha obtenido, excepto en un caso, en las líneas norte-sud: el cociente ha oscilado entre -1'20 y +4'39 por 100: término medio +1'66 por 100. Se puede admitir que las líneas norte-sud producen las más puras remolachas. Si, pues, concluye el señor Marek, dos semillas de remolachas son cultivadas en las mismas condiciones, pero estando las líneas orientadas en sentido contrario, las unas en la direccion norte-sud las otras en el de este á oeste, la semilla norte-

sud dará una cosecha superior como peso de raíces, como de riqueza sacarina y como cociente de pureza, pero dará menor cantidad de hojas. M. Marck explica esa diferencia por la acción desigual de la luz y del calor solares. Ellas son más sensibles en el cultivo, en surcos ó en espaldera, que en el raso. Y cuando las líneas están orientadas de norte á sud la faz vuelta hácia el este recibe por la mañana los rayos solares y la faz oeste los recibe á la tarde. La absorción del calor es más considerable que cuando la orientación de las líneas es paralela á la dirección este-oeste.

La Nature.

Árboles enanos chinos

La Revista de la horticultura belga nos refiere de que manera los chinos obtienen cientos de árboles enanos, de formas tan extrañas, como se notan frecuentemente en sus cultivos. En la corteza de una naranja, se hace un agujero de 2 centímetros de diámetro; por ese agujero se saca toda la pulpa del fruto, y se reemplaza por una mezcla de fibras de coco, desechos de lana, y polvo de carbón. En medio de ese compuesto, se coloca semilla de la planta que se quiere obtener. La naranja así preparada, se riega de tiempo en tiempo, y bien pronto la joven planta se desenvuelve y sale por el agujero practicado. Las raíces por su parte se desenvuelven y atraviesan la corteza; pero se las corta al punto al ras de la envoltura, continuando así durante dos ó tres años. Se obtiene entonces una planta achaparrada, que alcanza á 10 ó 12 centímetros de alto, con la apariencia de una planta adulta. Continúa vegetando así durante un gran número de años, sin tomar casi ningún desenvolvimiento.

La Nature.

Obra importante

Acaba de publicarse el nuevo volumen de La Colección Legislativa de la República conteniendo las leyes y decretos de carácter permanente dictados en 1886 alcanzando hasta el 31 de Diciembre último, cuya importante obra dirige hace años el doctor Alonso Criado.

Reconocido como está ya el valioso contingente que presta esta obra á la Administración Pública, por haberla adoptado como manual de consulta, no es preciso recomen-

darla, pues su adquisición se hace indispensable al foro, al comercio y á los empleados.

Este nuevo tomo contiene además algunos decretos y resoluciones administrativas que no han sido conocidos del público por no haberse dado á la prensa en la oportunidad debida.

Para más detalles véase el aviso en su sección.

Venta de ganados en Buenos Aires

El remate que dieron los Sres. A. Bullrich y Compañía en la estancia Negrete, del señor A. Shennau y Compañía, obtuvo el siguiente resultado:

Vacuno

1 vaca Durham.	600	patacones
1 id. id.	450	»
1 vaquillona id.	350	»
1 ternero id.	210	»
1 torito id.	330	»
10 vaquillonas 7/8, c/u.	140	»
10 vacas 7/8 con 10 terneras 15/16, c/u.	124	»
10 vacas 3/4 con 10 terneros, 7/8 c/u.	61	»
10 vacas 3/4 con 10 terneras 7/8, c/u.	73	»
10 vacas 3/4 con 10 terneros 7/8, c/u.	45	»
10 vacas 3/4, c/u.	100	»
10 vaquillonas 3/4, c/u.	68	»
10 vacas 1/2 con 10 terneros 3/4, c/u.	51	»
10 vacas 1/2 con 10 terneras 3/4, c/u.	51	»
15 vacas 1/2 sangre, c/u.	46	»
15 vaquillonas 1/2 sangre, c/u.	80	»
400 vacas mestizas con terneros c/u.	13	»

Caballar

5 potrancas 3/4 sangre de carrera, c/u.	112	»
4 potrancas 3/4 sangre de carrera, c/u.	135	»
10 potrancas 1/2 sangre de carrera, c/u.	41	»
10 potrancas 1/2 sangre de carrera, c/u.	25	»
5 potrillos alazanes enteros, de año y medio de edad, hijos de «Launcelot» y yeguas hijas de «Satanstoe» 115, 130, 150, 185 y	190	»

Lanares

100 ovejas Leicester finas c/u	23	»
100 Idem Leicester buenas c/u	13	»

Los carneros y ovejas Rambouillet y Negrete no encontraron comprador por considerarlos de inferior calidad.

Saladeristas y ganaderos

Buenos Aires, 13—Hé aquí las bases fundamentales que han presidido á la formacion de la nueva asociacion de saladeristas y ganaderos que bajo la presidencia del señor Legarreta se celebró ayer tarde en la Bolsa.

Las tomamos del acta labrada en dicha reunion:

«Que es urgente la necesidad de hallar nuevos mercados para los sobrantes de carnes, impidiendo la desmoralizacion que el crecimiento de la produccion vacuna impone, y evitando por ese medio tambien, el que en años próximos pueda ser otra vez agravada la situacion por la repeticion de los desgraciados sucesos acaecidos en la República ó por otros;

Que en vista de los sistemas de exportacion de carnes, hallándose las fabricaciones de extracto y carnes en conserva desarrolladas en las proporciones necesarias para la demanda de consumos que puedan hacerse, y los sistemas frigoríficos en estudio y en discusion sobre la aceptacion que pueda hallarse, siendo indispensable que ello no se producirá sino paulatinamente, convienen que á falta de otro medio, en la actualidad sólo las carnes saladas puedan subsanar la dificultad;

Que los ensayos é informes que llegan de varios países especialmente de Italia y España, hacen concebir fundadas esperanzas de éxito, apuntados los inconvenientes que hasta hoy han impedido un comercio activo sobre el artículo por las elevadas tarifas de derecho de introduccion y al consumo de las ciudades;

Resuelven: concretar su accion y esfuerzos para impulsar la aceptacion del artículo en el cual están radicados grandes intereses y al que se debe el fomento de nuestra ganaderia vacuna, uno de los factores más importantes de nuestra riqueza pública, sin que ello importe el no secundar los esfuerzos que se hagan para hallar otros medios de exportaciones, y para lo cual delegan en una comision los trabajos consiguientes y la que, instalándose á la brevedad que la situacion impone, iniciará sus trabajos;

Dirigiéndose al gobierno nacional pidiendo su concurso efectivo y la accion diplomática inmediata para el logro de la disminucion de los derechos de importacion á los nuevos mercados, ó al menos su rebaja en proporcion,

porque siempre se regulan las tarifas en todos los países, es decir, sobre el valor intrínseco del artículo con los objetos á que se destinan en el actual llamado á mejorar las necesidades de alimentacion de las clases proletarias;

A pedir el concurso de la Sociedad Rural principal interesado en la feliz rasolucion del problema económico que nos ocupa invitándola á delegar á dos de sus miembros para que integren la Comision;

A procurar el acuerdo con comisiones que con idénticos fines estén ó se establezcan en Montevideo;

Proceder á una suscripcion pública para obtener los medios de accion necesarios debiendo servir de base la suma que señale al objeto el Gobierno Nacional.»

Revista de productos agrícolas

La instalacion de nuestra casa sucursal en Buenos Aires, que nuestro hijo regentea, ha retardado de dos dias nuestra revista mensual; aprovechamos la ocasion de ofrecerla á nuestros favorecedores.

El mes ha sido de seca con gran perjuicio de nuestras sementeras de maíces, cuya cosecha quedará reducida en este año á poco más del consumo.

Las pocas entradas de trigo en plaza, en este mes concluido, nos harían suponer escasez del artículo sinó supiéramos que está retenido por los mismos agricultores, que no quieren venderlo á los precios de hoy, esperanzados en una suba que siempre hemos hallado difícil, sin por esto asegurar su imposibilidad, pero para que se pueda apreciar debidamente la perspectiva de nuestro mercado, exponremos los hechos con números, tal cual se nos impone.

La cosecha, segun todos los datos recogidos, ha sido una cuarta parte mayor que la del año pasado, calculada en 1.000,000 de hectólitros; tenemos pues, 1.250,000 hectólitros—En el año pasado con 1.000,000 de hectólitros teníamos elaborado, exportado y consumido el 1.º de Abril, 480,000 hectólitros. En el presente, hoy, tenemos elaborado y exportado 280,000 hectólitros. Si, pues, el año pasado, el 1.º de Abril, nos quedaba una existencia de trigo de 520,000 hectólitros, hoy nos queda

una de 970,000 (1) para el resto del año. Veamos ahora las probabilidades de salida de esta cantidad de trigos: tenemos un consumo calculado en 500,000 hectólitros para los 9 meses restantes, 470,000 hectólitros nos quedarán, pues, para la exportación; para ella, nuestro mejor y principal mercado, el Brasil, nos está cerrado, pero los precios de las harinas, en él son tan bajos (15 á 16,000 reis que no nos ofrece más de \$ 2.80 á 2.90 por los mejores trigos, (harinas de 50 centésimos) y suponiendo que de aquí á dos meses se nos abran esos puertos no tenemos mercado en el resto del año para más de 130 á 180,000 hectólitros. El sobrante, pues, tendrá que venderse para Europa que no nos ofrece hoy arriba de \$ 2.70 á 2.90 los 100 kilos á bordo, cuyos precios esperamos permanecerán firmes y tan sólo se alterarán por la baja ó suba de fletes—Respecto de baja por los derechos impuestos á los cereales en Francia como en otros países, nada tenemos que ver con ellos, es el consumidor que los paga en el país donde se introduce. El precio de venta es el mismo en Inglaterra donde es franca la importación como en España y Francia que puso derechos en protección de la agricultura.

Hágase cada uno de los interesados los comentarios y deducciones que le plazca y obre en consecuencia.

Los precios de los trigos, aunque con tendencia á baja, permanecen estacionarios por la falta de entradas y de oferta 30 á 32 reales los mejores de mucho peso. En cuanto sean más ofrecidos se producirá la baja, pero no fuerte.

Hemos admirado en la Colonia del Sacramento, unos lotes de trigos como los mejores que habíamos visto hasta hoy y no tenemos duda alguna que en Europa serán clasificados al igual de las primeras clases de cualquier país de producción.

Hemos tenido repentinamente una suba en el maíz que hoy se vende de 21 á 22 reales viejo bueno y 19 á 20 el nuevo.

Las papas, el alpiste, el afrecho, el trigo de fideos y la cebada están en suba.

En la Confederación Argentina, la cosecha de trigo ha sido espléndida y la de maíz va á ser igual; la primera llega á los puntos de embarque y de elaboración muy lentamente;

ha sido ésta la causa de sostenerse los precios tanto tiempo como también algo ha ayudado la baja de los fletes, habiéndose cargado para el Mediterráneo de 4 á 12 francos tonelada y para el Norte de 10 á 20 francos—Hoy valen los trigos de exportación en Santa Fé y Rosario, de \$ 6.50 á 7.00 argentinos las 15 arrobas. En Buenos Aires de \$ 4.20 á 4.50 los 100 kilos á bordo; á esos precios no se embarca en Buenos Aires.

La harina vale 90 centésimos á \$ 1.00 arroba y 80 á 90 centavos la primera flor en Buenos Aires. En Santa Fé y Rosario \$ 6.50 á 6.80 los 90 kilos. El maíz nuevo es ofrecido de \$ 2.10 á 2.20 los 100 kilos á bordo para fin de Abril en el litoral Argentino.

En Buenos Aires todos los cereales se venden hoy por 100 kilos; pronto harán lo mismo en toda la Confederación. Ese sistema decimal es muy favorable para facilitar ventas y cuentas; es de desear se aplique cuanto antes en nuestro mercado y se dejen de medidas y pesos arbitrarios que son una rémora para la época y el comercio.

En nuestra próxima revista daremos el pormenor de los cereales embarcados en todo el año pasado, como también las entradas de granos é importancia comercial.

PRECIOS CORRIENTES

Trigos superiores Colonia,		
flojos	\$ 3.20	á 3.30
Idem id. de plaza y litoral, id	> 3.00	> 3.20
Idem generales, id.	> 2.60	> 3.00
Idem de fideos, firmes	> 3.20	> 3.80
Cebada superior 8 arbs.	> 2.80	> 3.20
Idem general, id.	> 2.20	> 2.60
Alpiste, id.	> 0.60	> 0.80
Lino, flojo	> 0.40	> 0.55
Maíz viejo, firme	> 2.10	> 2.20
Idem nuevo, flojo.	> 1.70	> 1.90
Idem en espiga	> 2.40	> 2.60
Harina extra 1. ^a flor.	> 50 ½	> 52 ½
Idem id. especial.	> 0.60	> 0.65
Idem general	> 0.43/4	> 0.50
Afrechillo, 6 arbs.	> 0.90	> 0.95
Granzas.	> 0.80	> 0.90
Balango, 80 kilos, flojo	> 1.70	> 1.80
Papas 10 arbs.	> 3.50	> 4.00

Montevideo, 2 Abril de 1887.

A. Lermite é hijo.

(1) Hemos agregado en nuestro cálculo la existencia que quedó en los molinos al fin de uno y otro año.

Mercado de frutos del país

PRIMERA QUINCENA

Montevideo, Abril 15 de 1887.

Completa calma ha reinado en nuestro mercado de exportacion durante la quincena que termina en artículos de barraca.

Cueros vacunos secos—En cueros aparentes para el mercado norte-americano no se conocen transacciones. Los compradores pretenden hacer una nueva baja sobre la que se realizó en la quincena pasada y esto nos parece justo si nos atenemos á las noticias de aquel mercado, que son sumamente alarmantes.

Contra la marcha regular del mercado americano, este año los cueros declinan en la época en que siempre reaccionaban; si á esto se une la fuerte existencia de aquella plaza y la no ménos importante en la nuestra, la baja en este producto puede ser de alguna consideracion.

Los *cueros de becerros*, así como las demás clases para Europa, son de difícil colocacion y la situacion de ellos en aquellos mercados tan mala como en el americano.

Lanas—Pocas son las operaciones practicadas y éstas con suma dificultad.

Los tenedores del artículo siguen con sus pretensiones elevadas, lo que dificulta toda transaccion.

Creemos que poco se hará hasta dentro de algunos dias en que tendrán lugar remates en Amberes y será entónces que los compradores se encontrarán habilitados para apreciar el verdadero valor de este producto.

Pieles lanares — Terminada como se encuentra la entrada de pieles con lana, las operaciones que se practican no tienen importancia.

Los precios últimamente conseguidos han sido con alguna baja en las pieles de rechazo, lo que constituye la mayor parte de los lotes de la estacion.

Cerda mezcla — Continúa completamente paralizada. Las noticias de todos los mercados, tanto de Europa como de Norte-América son malas, y la existencia en plaza aumenta notablemente.

Los demás frutos de barraca no han tenido demanda, notándose completo abandono para las plumas de avestruz del país.

No sólo contribuyó á la poca demanda de

los frutos de barraca, la mala situacion en los mercados consumidores, pero sí tambien la semana Santa en la que quedaron paralizados los negocios; así no es de extrañar las pocas ventas que anotamos en esta quincena.

Saladeros—Algunos de estos establecimientos han empezado á beneficiar algunos ganados, sin que se hayan abierto los puertos del Brasil á las procedencias del Río de la Plata; pero esto no hará disminuir el déficit que tenemos y que por el contrario aumenta en cada quincena.

Al 31 de Marzo el déficit en la matanza general del Río de la Plata y Río Grande es de 482,728 cabezas ménos que el año anterior en igual época; y en esta quincena pasará de medio millon de cabezas.

Las ventas que tenemos que anotar de frutos de estos saladeros y de los Ríos, son de alguna importancia, notándose una pequeña declinacion en los precios para cueros y sebo.

Se detallan á continuacion las ventas y existencias de la quincena:

CUEROS VACUNOS SECOS

Vendidos: 4,000.—Mercado flojo con inclinacion á baja con una existencia de 115,100 cueros de todas clases y diversas procedencias.

VENTAS Á ORO

Por las 40 libras derechos pagos por el vendedor:

3000 paraguayos al barrer y todos á la balanza, precio que se reserva.

1000 aparentes para España, desechos y mal desechos á \$ 5.20.

CUEROS DE POTRO SECOS

Vendidos: 100—Mercado flojo con inclinacion á baja y con una existencia de 2,200 cueros de todas clases.

Por las 10 libras en barraca derechos de exportacion por cuenta del comprador:

100 cueros de campo libres de inservibles á ps. 1.00.

CERDA

Vendida 16 fardos:—Mercado flojo, con inclinacion á baja, con una existencia de 74 fardos de toda clase y de varias procedencias.

Por un quintal en barraca:

16 fardos buena mezcla de ríos y campo á ps. 18.00.

LANA

Vendida—29,900 arrobas. Mercado un poco

encalmado con una existencia de 176,400 arrobas de toda clase.

Por una arroba en barraca:

4000 arrobas lotes finos sin barrigas ni cordero y demás condiciones de estilo de plaza á \$ 3.65.

1500 id. buenos acópios del centro id. á \$ 3.40.

1000 id. id. id. id. á \$ 3.35.

1200 id. cordero fino con semilla á \$ 2.45.

3000 id. id. fino con semilla á \$ 2.50.

2200 id. barrigas á \$ 1.95.

17000 id. diversos lotes del centro y de los ríos á precio y condiciones que se reservan.

PIELES LANARES

Vendidos: 97 fardos—Mercado encalmado con una existencia de 487 fardos de toda clase y de varias procedencias.

Por una libra en barraca:

65 fardos mestizos, los de 3/4 de lana arriba sanos á ps. 0.115 y el rechazo á pesos 0.085.

12 fardos pelados, los sanos á ps. 0.060 y los picados á pesos 0.035.

20 id. id. id. id. á ps. 0.060 y los picados á pesos 0.030.

GARRAS DE BARRACA

Vendidos — 12 fardos. Mercado sostenido con una existencia de 69 fardos de toda clase.

Por un qq. enfardado:

12 fardos de ojal á ps. 2.90.

PLUMAS DE AVESTRUZ

Sin ventas. Existencia 4,600 libras con mercado en calma y sin compradores.

Se embarca por cuenta de la cabaña de avestruces de Africa de las Piedras, un lote de primera calidad para París.

EMBARQUE DE CUENTA

Se han embarcado por cuenta de los señores barraqueros los siguientes frutos:

463 fardos de lana.

17 id. de cerda mezcla.

44 id. de garras.

1.100 libras plumas de avestruces del país

SALADEROS

CUEROS VACUNOS SALADOS

Vendidos: de Montevideo, 21.800; de los Ríos de 28.000.

Por las 75 libras derechos pagos y puestas á bordo por cuenta del vendedor:

1,200 de novillo de 68 libras de la pila á ps. 7.20.

3/5000 de novillo y vaca á ps. 7.20.

1,000 id. prontos para embarcar á ps. 7.50. —Reventa.

600 de vaca id. á ps. 7.60 id.

1,900 id. prontos para embarcar á ps. 7.60 idem.

1/2000 id. id. para fin de mes á ps. 7.40.

2/3000 de novillo para fin de Abril á ps. 7.25.

1,100 id. prontos para embarcar á ps. 7.40.

1,500/2000 de novillo de 68 libras de la pila, dicen, á ps. 7.275.

3/4000 id. id. id. á ps. 7.25.

DE LOS RÍOS

3000 de novillos y vacas del saladero de Argentó dicen á ps. 7.10 puestos aquí.

3000 id. id. id. del saladero de Mercedes dicen á ps. 7.10 puestos aquí.

9/10000 id. del saladero de Concordia, embarque en participacion con los señores Apesteguy hnos.

10/12000 id. del saladero de Casa Blanca vendidos en Buenos Aires dicen á 71 5/8 rls. de esta moneda.

SEBO Y GRASA DE SALADERO

Vendido: de Montevideo, 2,170 cáscos; de los Ríos, 900 pipas.

Por 1 arroba derechos pagos y puesta á bordo por cuenta del vendedor.

340 bordalesas á 11 rls.

500 id. á 11 1/8 rls.

220 pipas y 60 bordalesas á 11 1/8 rls.

800 bordalesas á 11 rls.

250 pipones á 11 rls.

DE LOS RÍOS

8/900 pipas del saladero de Concordia para el 15 de Mayo á 11 reales.

La matanza de los saladeros de Montevideo hasta el 14 del corriente inclusive asciende á

1887 1886

120.784 246.996 cabezas.

CAMBIOS

Sobre Lóndres 50 7/8 á 51.

» Francia frs. 5.38 á frs. 5.39.

» Amberes frs. 5.39 á frs. 5.40.

R. F. Fernandez.

Escritorio,
Centro Comercial.