

ASOCIACION RURAL

DEL URUGUAY

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

Y A 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 connoissances utiles*.—ÉMILE DE GIRARDIN.

DIRECTOR

FEDERICO R. VIDIELLA, PRESIDENTE DE LA ASOCIACION RURAL

SUMARIO

Ilex-mate — El Uruguay en la Exposicion Universal Colombiana de Chicago — Lo que perdemos — Los viñedos de La Cruz — Sobre viticultura — Viticultura nacional — Sociedad Meteorológica Uruguaya — Disminucion de la pesca en el Uruguay. — *Notas e informes*: Caza de nutrias. — *Ecos de la campaña*: Intereses rurales. — *Noticias varias*: La langosta — Semillas de árboles forestales — Caza de nutrias — Precios corrientes de frutos del pais — Mercado de cereales.

Ilex Mate

Los árboles nos infundieron siempre cariñosa veneracion, porque silenciosos é impasibles habitantes de la tierra, nos ven pasar con cierta indiferencia desde la altura de su severa magestad y viviendo siglos y siglos y asistiendo siempre con sávia de nueva vida al nacimiento y á la desaparicion de las generaciones humanas, nos hacen comprender, en sagrada inmovilidad, que ellos son la imagen del tiempo, la grandeza de la soledad y la clarísima revelacion de otra existencia mas digna de la eterna separacion del hombre.

Cuando se penetra en las seculares selvas y se observan los colores del mundo vegetal que alguna vez conservaron en sus ásperas cortezas las páginas de la tradicion y de la historia que grabó en ellos, tal vez con un chuzo de silex, la imagen de una persona querida, se vé algo mas que un accidente de la creacion: se completa la maravillosa armonía que Dios estableció para todo.

Los árboles, ya solos, ya apiñados en compacta república, en las riberas de los ríos ó en el fondo de los valles, ya se alcen solitarios como el árbol de Guernica ó como el ombú de Chamorra, son el centinela del

espacio y de la eternidad; siempre viven en contacto con el hombre, siempre se identifican con sus necesidades y le sirven de guía en el extraviado camino y le prestan la proteccion de sus ramas y el estanteo de su follage contra las injurias y desapacibles tiempos.

La naturaleza guarda en su seno infinitas verdades y delicadísimas impresiones que rodean la mansion del hombre; y la vegetacion, prescindiendo de los sentimientos que en el hombre despierta, toma activísima parte en la regularizacion de las fuerzas físicas del mundo y es por esto por lo que la indagacion vegetal sigue creciendo de día en día y la hoja, la raíz, el tallo, el fruto y el crecimiento, siguen guardando todavia inmensos problemas que resolver, por lo que no debe extrañarse que las adelantadas naciones de Europa manden á estos países, frecuentemente y sin aparato, comisiones científicas que privadamente sigan estudiando la índole vegetativa de cada region.

Cuando buscamos las misteriosas soledades que bordean el Río Uruguay, apartándonos del ruido y movimiento que impone la civilizacion, parece que nos empequeñecemos, que disminuimos en presencia de aquella vegetación espontánea y secular, de aquellas añosas ceibas, palmas copélicas y ubapoís, enlazadas entre sí por bignonias y pasifloras, formando las mas caprichosas monteras; por aquellos revestimientos de diferentes muérdagos, matizados de flores del aire; por aquellos cañadones y lagos cubiertos de linfas y ponderarias de blancas y azules flores, de aquel total de individuos, viviendo en misteriosa luz que presenciaron la muerte de Solís y de sus compañeros, la llegada de Gaboto y la primera instalacion

cristiana; la hecatombe de Alvarez Ramon y la Colonia del Salvador; la presencia del Gobernador Hernandarias de Saavedra; la llegada de los primeros ganados vacunos y caballares á las playas de las Vacas, fundamento de la riqueza pecuaria de la República; la del Padre Guzmán y sus reducciones de Soriano, Espinillo y Viboras; los contrabandistas y changadores del siglo XVII y XVIII; los asesinatos de Martín Curú; los movimientos de los verdes y azules de Elío y los voluntarios de Liniers; la venida de los Treinta y Tres; la batalla del Juncal; las cruzadas de Brown y de Garibaldi y tantos otros episodios y notabilísimos sucesos de la tradición y de la historia de la República, desarrollados en una cortísima region litoral.

Las consideraciones precedentes fluyen de nuestra memoria sin violencia ni trabajo alguno, porque ellas tuvieron su inspiracion, se grabaron en nuestra memoria en la contemplacion de la naturaleza vegetal adornada de la celestial música de los *cites* y *cirrisquilas* de los *verdes* y cardenales y alondras que, en el aparente desorden de aquel mundo de vivientes, se manifiesta en los bosques en enlace con el *ilex mate*, árbol de estos propósitos que en regiones verdaderamente *ilicluas* ocupa dilatados espacios en las partes superiores del Paraná y Uruguay, no faltando, sin embargo, sus genuinos representantes en zonas de otra naturaleza, mezclados en social compañía de individuos enteramente extraños, como son los *cumpi*, los *timbó*, los *ubapoís* y las *ceibas* y muchos otros árboles, arbustos y plantas que tienen su natural morada en la cuenca inferior del Uruguay y que atentamente estudió el ilustre Mr. Bompland en 1838 en su viaje *del litoral descenso*, determinando los últimos ejemplares del *ilex Mate Uruguayense* en los matorrales de la Isla de Martín García.

La ciencia, tomando nuevos alientos, se dispone á continuar en nuevas investigaciones en relacion á la importancia de la yerba como nuevo producto *alible* y en relacion tambien á las crecientes necesidades que demandan algunas poblaciones europeas con plétora de gentes que no van teniendo qué comer y que cada día se alejan mas y mas del café, que en ciertos casos y en muchos centros ha venido sirviendo de alimento diluido.

Nosotros le hemos tenido y tenemos por alimento y hemos conocido y conocemos muchas gentes que materialmente vivían y viven con la bombilla en la boca, no habiendo reconocido nunca esa disminucion de tono y de natural garbo de que nos hablan

los *teótimos*, que le han visto por los parosismos de la molice, contrariando en estos la doctrina de Bompland.

Hemos de agregar que la bombilla no es conductor de enfermedades aftosas, sino en casos rarísimos, y esto sencillamente lo atribuimos á las renovaciones que provoca la yerba en la membrana mucosa que tapiza la boca.

Los peones de estancia toman su amargo por la mañana y trabajan en las paradas de rodeo y en otras faenas de su dependencia y nada necesitan ni piden hasta la hora de comer.

Los que faenan los montes y los hornos de ladrillos, hacen la infusion de la yerba y tomándose un tazon de mañana con un par de galletas, se encuentran hábiles para trabajar y trabajan hasta las doce del día.

Por todo lo demas, es muy distinguida, muy incidental y muy interesante la historia del mate, saturándose su solubilidad con la sociabilidad de la familia americana, porque á su nombre se hacían antes las mas amistosas invitaciones y se vinculaban las relaciones mas íntimas, desvestidas como eran de esa etiqueta y de esa simplicidad aparatosa que invade por todas partes á la sociedad moderna. Tal vez, y sin tal vez, los mas grandes acontecimientos políticos, el juramento de los siete que fundaron la campaña de los Treinta y Tres y otros que cambiaron la fisonomía de estos pueblos, fueron concebidos y planteados estand tomando mate, y en su ejecucion y prácticas manifestaciones, el mate debió ser un elemento concurrente, por sus tendencias á infundirse en todas las esferas sociales y nivelarlas para producir sus efectos.

Entre las familias urbanas, no desempeña hoy el mate el papelon de otros tiempos, ni reviste los prestigios de esa edad, en que el mate de los *mimos* era preparado con azúcar *quemada*, canela y cascaritas de naranja, siendo sostenido en los círculos por las vaporosas niñas de la casa, que alternativamente lo cebaban para ponerlo discretamente en manos del galan de su preferencia, que podría muy bien ser algun mancebo guitarrista y cantor de melodías.

En estas condiciones, existe afortunadamente por los campos, tal vez sin tantos *tientos*; pero sirve admirablemente de lazo de armonía para las relaciones y amistades y de seguro obsequio para el fatigado viajero que llega á una estancia buscando el necesario reposo de algunas horas, y donde una bella rural quemadita por los vientos le ofrece un *matecito*.

Por lo demás, como los tiempos que cor-

ren son mas que serenos y apacibles, tenemos todos tiempo mas que suficiente para *tomar mate*, fumar el negro cigarrito y preguntar: ¿Qué hay de nuevo?...

Lo que hay de mas nuevo y de mas raro, es que los *gorriones* introducidos en el país por los señores Cibils y Mata van haciendo desaparecer á los inmortales *chingolos*, como últimos representantes del elemento indígena del Uruguay!!

D. ORDOÑANA.

El Uruguay en la Exposicion Universal Colombiana de Chicago

(Para la *Revue Illustrée du Rio de la Plata*.)

Vínculos de interés político y comercial, de comunidad en ideales democráticos é intercambio de productos, se ligan en la representación que las Repúblicas Centro y Sud-Americanas, se han apresurado á aceptar en el gran torneo universal á que los Estados Unidos han invitado al mundo entero, en conmemoracion del cuarto centenario del descubrimiento de América.

El Gobierno del Uruguay, apreciando debidamente la importancia que para este país tiene aquella simpática y provechosa fiesta, ha resuelto su concurrencia oficial, votando para ello los recursos necesarios y confiando á la Asociacion Rural del Uruguay la organizacion de los trabajos correspondientes.

Emprendida la tarea de propaganda en nuestros centros agrícolas, ganaderos é industriales, el éxito en la demanda se halla asegurado.

El gran establecimiento de conservacion de carnes *Liebig's Extract of Meat C.* de Fray-Bentos, uno de los mejores, en su clase, existentes en el mundo, ocupará un espacio central y espectable en la Seccion Uruguaya, haciendo competencia á los productos similares de la Australia y América del Norte.

Nuestras grandes destilerías *Oriental* y la *Estrella*, harán demostracion de la excelencia de los alcoholes que elaboran y que han merecido lauros de primera clase en otros concursos internacionales.

Las fábricas de cerveza *Germania*, *Niding*, *Richling* y otras, se aprestan á exponer productos cuya bondad es reconocida.

La de almidon de *Capurro Hermanos*, la de calzados á vapor de *Marexiano*, la de licores de *Lataillade*, que han obtenido tambien primeros premios en otros concursos, se harán representar.

La *Carne Líquida* del doctor Valdez García, los principales molinos harineros de la República — la confitería, fábricas de dulces, de chocolates, galletitas, fideos, pastas, aceites animales y vegetales, velas estearinas y de cera, la curtiduría, cerámica, tallados en madera, metal y cristales y varias otras pequeñas industrias harán demostracion de su existencia.

Los excelentes y variados mármoles de los departamentos de Maldonado y Minas; las minas de oro de Cuñapirú y Corrales; de plata, plomo y cobre de otros departamentos; los cuarzos, las ágatas y el onix, los calcáreos y el granito, ocre, yeso y kaolin, formarán un valioso conjunto, con la numerosa coleccion de minerales que ha ofrecido el distinguido geólogo don Clemente Barrial Posadas, á la cual acompaña un interesante estudio sobre la construccion de un ferrocarril inter-americano.

Cuadros al óleo de di Lorenzo, dibujos á la pluma de Elena, esculturas en piedra y mármol, trabajos de tipografía y litografía.

Magníficos álbums fotográficos representando los principales edificios públicos y particulares de Montevideo; vistas panorámicas y de interiores; puentes, estaciones de ferro-carriles, túneles, establecimientos rurales, de paisaje y de perspectiva y una notable coleccion de retratos de bellezas femeninas uruguayas.

La viticultura del Uruguay, esa industria que tan halagadoras esperanzas infunde para este país, que posee un suelo y clima adecuado para el cultivo de la vid, ocupará escaparates especiales con la exhibicion de los productos de Harriague, Vidiella, Lereña, Margat, Pons, Varzi, Vitícola Uruguaya y Salteña, Gonzalez Moreno y Vieira y muchos otros viñateros de diversos departamentos: cada muestra que se remita será acompañada por el análisis químico correspondiente y la descripción de cada viñedo.

Los productos generales de nuestra agricultura, trigo, maíz, cebada, centeno, sorgho, cáñamo y lino; muestras de los buenos tabacos que se cosechan en nuestro suelo y dán ya lugar á una elaboracion importante; así como ejemplares del ramío, cuya fibra sedosa alcanza elevados precios; miel, cera y seda.

Muestras de forrages naturales y cultivados — de tierras plásticas y vegetales; colecciones de maderas indígenas é importadas.

Todos los productos de la ganadería vacuna, en sus diferentes formas de aprovechamiento — carnes saladas secas, pieles, grasas, sebos, huesos, sangre y abonos animales.

La ganadería ovina tendrá una excepcional representación, preparándose los criadores de ovejas, á pesar del mal año, á exhibir lo mucho y muy bueno que tiene la República en tipos de lana, cuya fibra, por su elasticidad, finura, suavidad y naturaleza, tiene difícilmente competidores.

Esta ligera reseña, de lo que ya se sabe concurrirá á Chicago, dá una idea sucinta de lo que será la seccion Uruguay en aquel gran certámen universal, cuando se hayan terminado los trabajos de propaganda y recoleccion de objetos.

La instruccion pública estará representada oficialmente con la demostracion de los adelantos que á este respecto ha alcanzado la República durante los últimos años.

Una monografía estadística y descriptiva, confiada á la competencia de los señores doctor don Carlos M. de Pena y don Honoré Roustán, se distribuirá profusamente en los Estados-Unidos, acompañada de un mapa geográfico, cuya confeccion corresponde á la Direccion de Obras Públicas, el cual contendrá la especificacion de zonas agrícolas, líneas ferro-viarias, telegráficas y telefónicas, minas, caminos carreteros y cursos de aguas.

El Uruguay no podrá exhibir grandes obras de arte, ni presentarse como país manufacturero — pero hará una demostracion acabada del valor de sus productos naturales, el estado de sus industrias, la altura de civilizacion á que ha alcanzado y lo mucho que en el porvenir se puede esperar de su clima benigno, la riqueza de su suelo y la laboriosidad de sus habitantes.

L. RODRIGUEZ DIEZ.

Lo que perdemos

A la verdad que, al ver los estados de exportacion de los dos primeros trimestres del año actual, y encontrarse con que tres artículos tan de deshecho y baladíes, — al parecer — como la sangre seca, el guano y los huesos y sus cenizas, nos han proporcionado la suma de \$ 250,276.42 por su venta al exterior, se encuentra uno invadido de una satisfaccion incontrastable; pero, si á renglon seguido, tomamos la pluma y una hoja de papel, y hacemos unos ligeros y fáciles cálculos, en seguida echamos de ver que, aquella tentadora suma, no sólo se evapora sino que, lo que es peor, se convierte en una pérdida efectiva, real y palpable para el país.

Lo que exportamos son materias fertilizantes que, para formarse, precisaron del

concurso de las sustancias nutritivas del suelo, así que, al venderlas y deshacernos de ellas, hacemos igual locura, tan insigne disparate como si exportásemos la misma tierra de los campos. Un sábio agrónomo ha dicho que exportar abonos es exportar la fertilidad. Nada mas cierto que esto; y comprendiéndolo así, fácilmente podemos medir las consecuencias funestas que acarrea al país esta venta de lo que con desprecio llamaremos, acaso, residuos, pero que son en realidad riquísimas sustancias fertilizantes.

Pero vamos, vamos, á los números y veamos en qué se convierte la hermosa cantidad que acusa como ganancia el estado de exportacion. Hemos exportado las materias siguientes, que contienen, como *minimum*, los principios que se dirán:

Sangre seca 77.294 kilos.	Nitrógeno	10	%.	ks.	7.729.40
	Acido fosfórico	0.50	»	»	386.47
	Potasa	0.60	»	»	463.76
Guano 6.437.672 kls.	Nitrógeno	3.80	»	»	244.631.54
	Acido fosfórico	10.00	»	»	643.767.20
	Potasa	0.30	»	»	19.313.02
Huesos 5.991.486 kls.	Nitrógeno	3.50	»	»	209.702.01
	Acido fosfórico	20.00	»	»	1.198.297.20
	Potasa	0.20	»	»	11.982.97

Resumiendo estas cifras, tenemos que, por un total de 462.062,95 kilos de ázoe, 1.842,450.87 kilos de ácido fosfórico y 31.759,75 kilos de potasa, hemos recibido \$ 250,276.42.

Ahora bien. Supongamos que vamos á importar las mismas materias exportadas, despues de la ligera preparacion que allá en Europa les dá la industria, y veamos lo que nos cuestan — precio mínimo — segun cotizacion de aquellos mercados y refiriéndonos á nuestra moneda. Formemos números redondos:

77.294 kilos sangre seca á \$ 3.52 los	
100 kilos	\$ 2.720.75
6.437.672 kilos guano á \$ 2.00 los 100	
kilos	\$ 128.753.44
5.991.486 kilos huesos en polvo á \$ 2.30	
los 100 kilos	\$ 137.804.18
Sumas que debemos pagar . .	\$ 269.278.37
Id. recibida por la exportacion .	\$ 250.276.42
Pérdida para el país	\$ 19.001.95

Pero esto es miel sobre hojuelas. Segun las cotizaciones mas bajas del sulfato amónico, de los superfosfatos y del cloruro potásico, valen en nuestra moneda, el kilo de ázoe, en el primero, \$ 0.27; el del ácido fosfórico, en los segundos, \$ 0.13 y el de potasa, en el tercero, \$ 0.043. Suponiendo, ahora, que vamos á importar dichos compuestos y que, como en el caso anterior, no

no habrá gasto alguno por transportes, seguros, comisiones, giros, etc., etc. y operando con números redondos, veamos de qué cantidad tendríamos que desprendernos:

462.063 kls. de ázoe.	á \$ 0.27 el k. \$ 124.757.0
1.842.451 » ácido fosfórico » » 0.13 » »	» 239.518.6 ¹ / ₂
31.760 » potasa.	» » 0.04 » » » 1.270.40
Suma que debe pagarse	\$ 365.546.04
Id. recibida por la exportación	» 250.276.42
Pérdida	\$ 115.269.62

Pues, aun esto no vale gran cosa, porque, como vamos á verlo, estos quebrantos son mayores si las sustancias fertilizantes las exportamos en vez de aplicarlas al suelo. Y en efecto; dada la composición del grano de trigo, he aquí la cantidad de él y valor que representan el ázoe, ácido fosfórico y potasa que exportamos y como quiera que la cantidad de esta última no alcanza para la proporción, deduciremos en el cálculo el valor de la que hayamos aumentado para completar el total de potasa.

462.063 kilos ázoe, 180.205 kilos ácido fosfórico y 120.136 kilos potasa, equivalen á 277.682.50 hectólitos — de 80 kilos — de trigo ó sean 201.950 fanegas de 110 kilos que evaluaremos en \$ 4 cada una.

201.950 fanegas trigo á \$ 4	\$ 807.800.00
Menos : valor de 88.377 kilos potasa del suplemento á \$ 0.04 el kilo.	» 3.535.08
Líquido	\$ 804.264.92
Recibido por exportación de residuos »	» 250.276.42
Pérdida.	\$ 553.988.50

En vista de este último cálculo, pudiera hacerse una objeción á la que me importa adelantarme y la que me conviene dejar contestada, no porque la considere de gran valor y fuerza, sino porque quiero desvanecer toda duda que pudiera quedar en el ánimo de alguno de mis lectores.

Objeción — Tanto el ázoe, como el ácido fosfórico y la potasa, se suponen convertidos en grano, debiendo contarse con que no hay grano sin paja. Así es, en efecto. Mas, debe considerarse que, si hoy las tierras, sin abono, producen, término medio, 10 hectólitos de trigo mas su paja, no es un absurdo suponer en mi último cálculo, que ésta haya de formarse á expensas de las sustancias naturalmente contenidas en el suelo, quedando los abonos añadidos para formar el grano. Por otra parte, se habrá observado, que nos sobran aun 1.662,246 kilos de ácido fosfórico, que á \$ 0.10, que es el precio que nos paga la exportación por el contenido en los huesos y cenizas, arrojan un valor de

\$ 166,224.60, que no añadido á mi cálculo, debiendo hacerlo creo, por tanto, que, cualquier diferencia que pudiera haber respecto de la paja, queda bien compensada. La paja, pues, no sólo tendría en el suelo elementos bastante para formarse, sino que, además, aun habrían de sobrar sustancias, que, uniéndose á los abonos, habían de aumentar el rendimiento del grano.

Acaso haya quien crea excesiva la cantidad de abonos empleados y la de trigo recojido; si así fuese, me bastará un pequeño cálculo para desvanecer tal error. El Anuario Estadístico de 1890, declara, como dedicadas á cereales, alrededor de 275,000 hectáreas, si bien no precisa qué extensión ocupa el trigo. ¿No podemos suplir esta deficiencia aceptando una superficie de 100,000 hectáreas? Pues bien, siendo así, corresponden á cada hectárea 4.62 kilos de ázoe, 18.42 de ácido fosfórico, 0.31 de potasa y un rendimiento de 2.77 hectólitos de trigo. Las cantidades no pueden ser, pues, mas insignificantes: seguramente que, el efecto del abono no se haría sentir, y respecto de la cosecha aun añadidos los 10 hectólitos que, término medio, dan hoy las tierras, obtendríamos 12.77 — llamémosles 13 hectólitos — por hectárea, cifra pequeñísima comparada con la de 30 hectólitos que es el rendimiento medio hoy de las tierras regularmente cultivadas.

Recordemos, sin embargo, que la exportación de los residuos del ganado pertenece al primer semestre del año. Aceptando que en el segundo semestre pudiéramos exportar igual cantidad de materias, y que, en vez de hacerlo así, las aplicáramos á las tierras, aun así y todo no nos llegarían para repartir entre el área dedicada al cultivo del trigo ni la cantidad de éste por hectárea subiría mucho mas. Y en efecto: la hectárea recibiría 9.24 kilos ázoe, 36.84 de ácido fosfórico y 0.62 de potasa, que supondrían 5.54 hectólitos de trigo, que con 10 que hoy recojemos harían 15.54 hectólitos, es decir, la mitad de lo que por término medio debiéramos cosechar.

Las materias que exportamos con tanto rumbo, aun cuando nos quedáramos con ellas resultarían insuficientes para atender al cultivo del trigo, siquiera contemos con el abono normal que... tampoco usaremos. Véase, pues, si es ó no de deplorar esa manía de echar del país materias fertilizantes que ni siquiera nos alcanzan para uno de nuestros principales cultivos.

Ahora bien. Despues de las consideraciones hechas á continuación del último

cálculo, vamos á reformar éste debidamente tomando doble cantidad por concepto de exportacion; suponiendo una sola cosecha al año y tomando en cuenta el valor del ácido fosfórico sobrante:

201.950 fanegas trigo, en todo el año	
à \$ 4.	\$ 807.800.00
Menos: valor de 88.377 kilos potasa del suplemento, à \$ 0.04 el kilo.	» 3.535.08
	<u>\$ 804.264.92</u>
Valor de 1.662.246 kilos ácido fosfórico sobrante, à \$ 0.10 el kilo	» 166 224.60
	<u>\$ 970.489.52</u>
Recibido al año por exportacion de residuos.	» 500.552.84
Pérdida al año.	<u>\$ 469.936.68</u>

Creo que, con lo dicho, hay bastante para que nuestra atencion se fije en este asunto tan trascendental y para que, ademas, nos haga ver que, ciertas cifras de los estados de exportacion, no indican lo que ganamos sino lo que perdemos.

FÉLIX TABOADA BAYOLO.

Noviembre 17 de 1892.

Los viñedos de la Cruz

SOCIEDAD VITÍCOLA URUGUAYA

«Dichosa edad y siglos dichosos aquellos á que los antiguos pusieron el nombre de dorados, no porque en ellos el oro, que en esta nuestra edad de hierro tanto se estima, se alcanzase en aquella venturosa sin fatiga alguna, sino porque á nadie le era necesario para alcanzar su ordinario sustento tomar otro trabajo que alzar la mano y alcanzarle de las robustas encinas que liberalmente convidaban con su dulce y sazonado fruto— Todo era paz entonces, todo amistad, todo alegría. No habian el fraude, el engaño ni la malicia mezclándose con la verdad y la llaneza...»

Este clásico discurso me vino á la mente al encontrarme, pocos días hace, en medio de los viñedos de La Cruz, de propiedad de la Sociedad Vitícola Uruguaya, en el Departamento de Florida y que ocupan extensísima zona en cuya contemplacion se zolaza el espíritu y se ensancha el corazón abriéndose á la esperanza de mejores días para la patria. Cuanta paz, cuanto bienestar, cuánta tranquilidad en aquella risueña comarca engalanada por el cultivo y enriquecida por el trabajo! Todo lo ha modificado

la labor, y los que ayer eran «campos de soledad, mustio collado» vense hoy trasformados en extensos viñedos, en tupidos bosques, en variadísimos plantíos que coronan las alturas de las colinas y alfombran las llanadas de los valles, cruzando en diversos rumbos por amplias calles que en no tardíos tiempos serán frondosas alamedas.

Hace apenas cuatro años no habia en aquella campaña vestigio alguno de la mano del hombre y sólo la vestían las yerbas silvestres que desde siglos atrás venían nutriéndose de los jugos de aquel suelo virgen cuyas prolíferas entrañas jamás visitara la filosa reja del arado; pero en tan breve trascurso de tiempo la fecunda iniciativa del hombre ha cambiado por completo la faz agreste de aquella ondulada tierra, exigiéndole el tributo de sus riquezas para compensar el trabajo y el capital en ella empleados, y ella, siempre generosa, ha dado cuanto en sus senos encerraba para fecundar las simientes retribuyendo con creces los cuidados que se la prodigan.

Los edificios de la Vitícola Uruguaya poco dicen de la importancia del establecimiento. Las instalaciones son apenas las necesarias para vivienda del director y de los peones, para la elaboracion de los vinos y para talleres de herrería y carpintería en que se componen y aun se fabrican las herramientas y máquinas agrícolas. La bodega es espaciosa y ventilada, soterrada á bastante profundidad para que los vinos se formen y se crezcan en la sombría frescura de la cueva, agena á las mutaciones del tiempo. Cuatro filas de toneles de diversa capacidad se extienden todo á lo largo del sótano, descansando sobre escaños que los aíslan del contacto con el suelo, llenos todos con los mostos del año, pálidamente dorados los unos, como si en ellos hubieran desleído topacios, tintos los otros con tonos bermejos como si hubiera en el líquido rubies deluidos; exhalando todos esa aroma único del vino puro, que es sangre nueva que la tierra trasfunde en la del hombre para tonificarla, vigorizando el organismo y esclareciendo el espíritu.

Pero lo que atrae, lo que seduce, lo que encanta es el plantío, aquellas interminables líneas de cepas que se extienden en toda la latitud que la vista abarca, serpenteando por las ondulaciones del terreno, vestidas con todo el lujo de la pompa primaveral, coronadas de pámpanos tiernos y ataviadas de racimos incipientes, todo verde, todo fresco, todo sano; reunidas, como en un certámen universal, las peras procedentes de diversas regiones y de variados países, aquerenciadas

todas en la fertilidad de nuestro suelo, en la benignidad de nuestro clima, que ni las hiele bajo el manto de la nieve ni las agosta bajo los ardores del estío tropical; libres de las pestes que las persiguen y enferman en aquellas tierras cansadas del viejo mundo que anidan todas las plagas.

Aquí las robustas viñas españolas, recargadas de abundosos racimos; allá las delicadas cepas francesas, escasas de uva pero ricas en calidad: mas lejos la moscatel azucarada, cuyo fruto parece que lo hubiesen elaborado abejas con su dulcísima miel; á un lado, las vides jerezanas, que no olvidan nunca el sabor y el perfume de la tierra de que sorbieron los jugos de amargo dejo y de grato paladar; al otro las parras catalanas que dan mostos ásperos y bravíos como la raza que los bebe; acullá las viñas italianas cuyo zumo recuerda las dulzuras de la patria *dove el si suona*; éstas ataviadas con hojas anchas, aquellas vestidas de satinado follage, esotras aliñadas con pámpanos de bordes picados como menudas puntillas, dominando entre tantas diversas variedades la llamada Vidiella, en memoria de nuestro Noé, y que es, en opinion de los viticultores, la parra mas resistente, mas vigorosa, mas precoz y mas fructífera de cuantas se cultivan en el país, prestándose sus mostos á variadas elaboraciones de resultado siempre satisfactorio.

Preside y gobierna aquel reino de la viña, que ocupa hoy mas de cien hectáreas, nuestro paisano don Luis de la Torre, devoto de la tierra desde sus primeros años, cultivador infatigable, encariñado con las faenas agrícolas que le deben no pocos ensayos que son hoy de general provecho para rurales. Y no solo él es el paisano, sino que lo son tambien todos cuantos á sus órdenes trabajan, desde el capataz de la bodega hasta el último de los peones, demostrando así que no hay trabajo que sea ageno á las aptitudes del hijo del país, tan diestro para la guerra como resistente para las mas pesadas tareas; tan arrojado y desenvuelto para la arriesgada lidia de la ganadería, como contraído y afanoso para las pacientes faenas de la labranza, sóbrio como nadie y como nadie infatigable; insensible á los rigores del invierno é indiferente á las ardentías del sol estival, dispuesto siempre á todo sin que nada le acobarde.

Los que ayer eran gauchos enlazadores de toros, pialadores de potros, boleadores de avestruces y de venados, están hoy sometidos á la disciplina del trabajo inteligente y metódico: éste carpiendo los viñedos, aquél atando los renuevos de las cepas,

el otro azufrando las pámpanos, estotro vigilando el proceso de la fermentacion, el de allá aparejando un arado, el de acullá afilando los dientes de una segadora, todos contraídos á su faena, recordando tal vez en el sosiego del presente la agitada vida del pasado, guerreando ayer, ginetando hoy un potro indómito, cruzando al dia siguiente la soledad de los campos al galope de su caballo favorito, midiendo con la mirada distancias ilimitadas y canturriando la décima amorosa que en la noche oyó cantar al payador de su pago.

La influencia civilizadora del cultivo se hace sentir en aquellos hombres consagrados hoy á trabajos tan distintos de los que ayer practicaban. La algazara de las faenas del rodeo y de las lidias del corral ha enmudecido; las armas se han trocado en herramientas y el gaucho levantisco, modificándose en pacífico labriego, sometido á la regularidad del horario y á la disciplina impuesta por el administrador, que es ejemplo viviente de contraccion y puntualidad en el trabajo.

La mano de la hábil direccion se ve en todo, lo mismo en la grandeza del conjunto que en la minuciosidad de los detalles: cada máquina y herramienta en su sitio, cada hombre en su puesto, cada planta prolijamente cuidada, sin que se eche de ver una sola irregularidad en aquella vasta zona de cultivos. Todas las viñas están dispuestas en las laderas de las cuchillas, convenientemente orientadas, abarcando una extensa circunferencia cuyo centro ocupa un valle plano, cubierto de numerosa y variada arboleda. En ese bajo están tambien los viveros en que se multiplican plantas de todo género, que mas tarde han de ser colocadas en el sitio adecuado para servir de defensa á los viñedos contra los vientos que los castigan.

Cada monte reúne miles de árboles de una misma familia: aquí las que mas tarde han de ser robustas encinas, enanas hoy en los comienzos de su lenta vegetacion; allí los fresnos de madera de múltiples destinos; allá los perdurables robles que simbolizan la fortaleza, vecinos á los laureles que son atributo de la gloria; mas allá los famosos alcornoces, tan duros de corazon como blandos de corteza; acullá los cedros, que recuerdan sus bíblicos antepasados del Líbano y que tan generosamente se prestan á las artísticas labores de la ebanistería; mas lejos los plátanos, de troncos jaspeados y frondosas copas; en otro sitio los ciprés, de variadísima procedencia, follaje y forma, desde el lambertiana, que imita una enorme esfera de verdura, hasta el piramidal cuya aguda fle-

cha parece que va á hender la tersa bóveda del cielo; y sobresaliendo de entre todos por la precocidad de su desarrollo, por la elegancia de su estructura, por el llamativo de su vegetación exhuberante que pinta el verde en toda su crudeza, se ven por todos lados grupos de pinos de los llamados insignes, y que lo son por su corpulencia monumental y por su artística configuración, reunidos en tupidos bosques, ó alineados á lo largo de los caminos, ostentando sus altivos penachos parecidos á los de los morriones de los granaderos de la Vieja Guardia.

Por decenas de miles se cuentan los álamos, y otros tantos son los eucaliptus, acacias y robineas que circundan los viñedos y que sirven de muro para detener las rachas del pampero y la pertinaz violencia de la virazón que marchitan los pámpanos y machucan los racimos. Para ver hoy todo esto es necesario visitar detenidamente el establecimiento á fin de poder formar idea aproximada de la importancia de los plantíos; pero una vez que los años hayan cumplido se obra haciendo que los árboles alcancen su desarrollo, desde lejos verá el viajero los bosques diseminados en aquella vasta campiña, que le servirán de faros para señalarle la ubicación de ese centro de civilización, de ese emporio de riquezas, de ese inmenso taller en que se trabaja afanosamente desde hace cuatro años venciendo todas las dificultades de los comienzos y todas las contrariedades de la mala época que el país atraviesa, bajo la inteligencia y asidua dirección de don Luis de la Torre, ayudado por el benemérito esfuerzo de los iniciadores y sostenedores de la Sociedad Vitícola Uruguaya, fundada en aquellos días que los espíritus estrechos llaman fiebre y de delirio, pero que dejaron marcado un surco de progresos, en el cual, de entre los restos de los que cayeron, se levantan algunas empresas que pudieron resistir el empuje demolidor de la mediocridad pesimista, como jalones que marcan el rumbo por donde ha de llegar el país á su bienestar y engrandecimiento.

En la tierra está nuestro porvenir. Yo lo veo y lo palpo cada vez que me alejo de este ambiente viciado de la ciudad en que sólo se respiran disgustos y en que el corazón se oprime en medio de las pequeñeces en que se agitan los intereses sordos de los almacenadores de dinero, incapaces de plantar un árbol ni de fiar una simiente á las fecundas entrañas de la tierra por no dar trabajo á nadie.

Felizmente no todos son de ese pensar y de ese sentir, y entre esos que así no

piensan y así no sienten deben contarse en primera línea los que van á la descubierta de nuevos horizontes para la patria, abriendo surcos con el arado, buscando en los senos de la madre eterna los veneros de riqueza que entierra para fecundarla por el trabajo, que es el gran regenerador de los hombres, morijador de las costumbres y cimiento de las instituciones en que reposa la felicidad y perfeccionamiento de los pueblos.

No están por ese camino muy lejanos los tiempos que resuciten para nuestro país los de la feliz y tranquila Arcadia en que eran tan sinceros los sentimientos como genuinos y puros los productos de la naturaleza. Los viñedos extendidos en toda la superficie de la República nos darán exquisitos y legítimos vinos; los olivares ya propagados en diversas zonas nos brindarán el dorado aceite; nuestros bosques nos proveerán de las necesarias maderas para la industria; nuestras vacas nos permitirán saborear todos los productos de la leche perfumada con las hierbas de los dilatados campos en que pacen, y la tierra feraz nos devolverá centuplicados los frutos que confiemos á sus ubérrimas entrañas, siempre generosa para hacer fecundo y retributivo el trabajo del hombre.

Dichosa edad y tiempos dichosos, diré repitiendo lo que en el comienzo recordaba, aquellos en que pueda nuestro país contar en cada distrito un establecimiento como el de la Sociedad Vitícola en la Cruz, pues habrá sonado para el entonces la hora de su redención, quedándole abiertas de par en par las puertas del porvenir, para por ellas entrar en el camino llano del bienestar que lo llevará al engrandecimiento á que lo hacen acreedor sus nobles esfuerzos del pasado y sus lastimosas desdichas del presente.

SANSON CARRASCO.

La Razon.

Sobre viticultura

Señor Director de la Revista quincenal
ASOCIACION RURAL DEL URUGUAY.

Muy señor mío:

En el número 21 correspondiente al día 15 del actual, de la importante Revista que tan brillantemente usted dirige, he leído un artículo firmado por el señor Ingeniero de Piriápolis don Bruno Benedetti, sobre la «Preparación y embalaje de los sarmientos», en el que se vierten algunos conceptos de

carácter general que, según mi parecer, deben ser refutados porque no son verdaderamente exactos.

Por otra parte, méveme á tomar la pluma para aclarar los puntos aludidos, la circunstancia especial de tener esa Revista muchísima circulacion y ser el único órgano de la agricultura en este país, por cuya razon la aplicacion de las teorías que en ella se exponen, pueden dar buen resultado si ellas son fundadas, pero tambien pueden ser perjudiciales cuando son erróneas.

Siendo este mi único objeto y no en manera alguna el de molestar en lo mas mínimo al inteligente é ilustrado señor Benedetti, voy á entrar en materia.

Dice el señor Benedetti, que « algunas » especies de viñas venidas de lejanas regiones y climas diversos, han llegado en un estado tal que han producido una pérdida de 75 % » y agrega: « Grande es la desilusion que experimenta el viticultor al » tocar la realidad y mucho mas cuando, » como con el Merlot en nuestro caso, se » trata de una variedad *sine qua non*, porque » sabido es que el Merlot, unido al Cabernet, etc. . . es indispensable para formar el » afamado vino *Bordeaux* ».

De estos dos puntos, el primero se refiere á la « preparacion de los sarmientos » y el segundo á la « indispensabilidad » del Merlot para formar el vino Burdeos. Alterando por un momento, el orden de dichos dos puntos, me ocuparé primero del segundo y despues del primero.

No solamente *no es indispensable* el Merlot para formar el vino Burdeos, sino que debe ser el que figure entre los componentes en menor cantidad de los demas.

Si bien es cierto que en la Gironda (Francia) son cultivadas las cepas citadas por el señor Benedetti y con ellas se obtiene el vino Burdeos, no quiere decir esto, en manera alguna, que el Merlot sea imprescindible, hasta el punto de que sin él no pueda obtenerse aquel renombrado vino. Es el conjunto de aquellas cepas la que constituye el vino Burdeos y en este caso no debe ni puede establecerse la preferencia absoluta acerca de determinada variedad de las que son sus componentes; porque, ó son todas ellas indispensables ó no lo es por sí sola ó ninguna; mas bien, si hemos de juzgar por la cantidad que entran en aquellas variedades en la composicion del vino dicho, el mas indispensable es el Petit-Verdot y el menos el Merlot y el Malbec.

Admitiendo la teoría del señor Benedetti, cualquiera podría creer que con sólo la combinacion de las variedades que indica,

podría obtenerse el vino Burdeos y puede garantizarse con toda seguridad que esto no es cierto y que las probalidades de éxito estarian en razon directa de una por cada mil. Porque el buen resultado en la obtencion no depende tan sólo de las cepas dichas. ¿ Los componentes del suelo, su exposicion, clima, etc., etc., que no influyen para nada ?

Si fuera tan fácil obtener vino Burdeos, ¿ por qué, tambien, no obtener en todas partes á voluntad un Chateau-Lafitte, Chateau-Iquem, Priorato, Jerez y todos los mas renombrados vinos, universalmente conocidos ? Es por esto, que con muchísima razón dijo el sábio doctor Guyot: « Que le grand problème à résoudre pour nos différends crûs, c'est de trouver la variété de vigne, la mieux appropriée à un sol et à un climat donnés. » Este es el verdadero *quid*.

Respecto al primer punto referente á la pérdida de un 75 por ciento de los sarmientos procedentes de lejanas regiones, dice el señor Benedetti que fué debida á la mala manera de preparar los sarmientos para la exportacion y venir envueltos en el pasto. Enseguida trata de explicar el modo de *preparar* y *embalar* los sarmientos, con cuyas indicaciones no estamos del todo de acuerdo é igual ocurre con su eleccion.

En primer lugar, *nunca* se engaña el que escoge sarmientos que hayan producido fruto en mas cantidad, mientras estén *sanos* y *bien sazonados*, que son las cualidades capitales de la bondad de la vid para su seleccion.

Las condiciones que deben reunir los sarmientos son las siguientes: que sean del mismo año, sanos, sazonados, de mediano grosor, mas fructíferos, y si es posible, de nudos espesos, de cepas ni muy viejas ni muy jóvenes; debiendo ser cortados junto á la madera vieja.

Los sarmientos gruesos no son de los mejores porque les cuesta producir raíces.

Los sarmientos que no han producido ó sea los no fructíferos, exponen á la obtencion de viñas degeneradas; de aquí vino las dos clases de vid Jaquez, la fructífera y la no fructífera, cuando en realidad no es mas que una sola.

Cuando la invasion filoxérica en Europa, que destruyó completamente los viñedos en distintas regiones, hubo necesidad de economizar la madera de los sarmientos americanos resistentes, á fin de reconstituir los viñedos; y entonces no solamente se utilizó la base del sarmiento, sino que tambien fué utilizada hasta la parte terminal del pámpano. Procedimiento igualmente empleado en este país, cuando, dada la escasez y ca-

restía de los sarmientos, no era muy fácil proceder á las grandes plantaciones de vinedos.

Es evidente que si se pueden escoger los sarmientos en su base, deberán ser siempre preferidos á las extremidades que sólo para casos especiales, como los indicados, pueden ser utilizados.

Una de las precauciones que no deben olvidarse jamás, es la de cortar el sarmiento inmediatamente debajo del nudo, cuando se quieren utilizar los trozos; porque de no ser así, el resto de madera que tiene demás se pudre en la tierra y obstaculiza la vegetación. Tampoco debe «cortarse el sarmiento sobre la parra á cinco centímetros de cada lado de la base del sarmiento», como dice el señor Benedetti, por la razón expuesta anteriormente.

Para el embalaje de los sarmientos, aconseja el señor Benedetti el empleo de cajas expresas, sin cerrarlas herméticamente, en capas, cubiertas con arena bien seca » pero como esto resultaría dispendioso, puede «adoptarse la paja ó la raspa del trigo y en último resorto el musgo seco.»

La práctica me ha demostrado que los procedimientos á emplear para la mejor conservación de los sarmientos en viajes á largas distancias, son como siguen: Deben ir en cajas *cerradas* HERMÉTICAMENTE, construídas al efecto, y forradas interiormente con *papel al aceite de lino ó tela encerada*; los sarmientos deben ser bien colocados en gavillas ó manojos bien apretados y envueltos con una capa de *musgo*, muy ligeramente humedecido, es decir, apenas ablandado por la humedad, *privándoles del contacto del aire*, para que no puedan secarse ni absorber mas agua de la que contienen normalmente. Porque si se secan, pierde la propiedad vegetativa, y si contienen exceso de agua, tan luego puede determinarse el desenvolvimiento de los brotes si las condiciones de temperatura son suficientes, como la fermentación de las materias que han servido para el embalaje, ó la podredumbre de los sarmientos, ó, en fin, la aparición del moho que alterará los tejidos y privará el desarrollo de la planta. Así lo aconseja también el sabio viticultor Mr. Foex, indiscutible autoridad sobre esta materia. Y en prueba de la bondad de esta manera de embalar los sarmientos, puedo afirmar que en una gran remesa que se hizo de lejanas tierras, se conservaron de tal manera aquéllos que su estado era perfectamente sano al año de su llegada.

Para el caso de que tengan que guardarse

los sarmientos, antes de plantarse, será bueno enterrarlos formando capas en un monton de arena seca, dejándolos bien cubiertos y resguardados del aire en un lugar á propósito. Y cuando tenga que procederse á su plantación, se pondrán en remojo por algunas horas, «teniendo cuidado de no estropear las yemas ni rozar la corteza», agrega el señor Benedetti. A lo que debo observar que si bien es cierto que ha de haber el cuidado suficiente para no estropear en lo posible los sarmientos, está plenamente comprobado por la experiencia que en los sarmientos raspados en la parte que debe ser enterrada, se determina pronto una hinchazón en la parte raspada, que no tarda en transformarse en raíces y aumenta por lo tanto el éxito de represa. La raspadura ó roce de la corteza ha de verificarse en el momento de la plantación y en el espacio que media entre los dos primeros botones. Algunos viticultores practican el aplastamiento ó torsión de los sarmientos, mas este procedimiento debe desecharse, porque determina la podredumbre del sarmiento á causa de la alteración ó desorganización de los tejidos.

Así mismo pueden conservarse los sarmientos en la viña, enterrándolos á una profundidad de medio metro, en una tierra muy removida y esponjosa, ni muy seca ni muy húmeda, en capas de 10 á 15 centímetros de espesor, y una vez recubiertos se pisa ligeramente la tierra.

Terminaré estos apuntes con una indicación: Dependiendo en gran parte la calidad de los vinos, de los componentes del suelo en que se cultivan las cepas, climas y demas, no es prudente arriesgarse á grandes plantaciones de variedades desconocidas en el país. Foméntense las ya conocidas, porque ya se sabe su resultado, y háganse todas las pruebas que se quieran de las demas, pero en *pequeña escala*, hasta que la experiencia demuestre su conveniencia.

Habiendo creído cumplir un deber emitiendo mis opiniones, que no es otro que el aportar el granito de arena para la construcción del grandioso edificio bodega Sud-Americana «Uruguay», lo saluda afectuosamente su S. S.

S. SAMSÓ.

Montevideo, 28 Noviembre 1892.

Viticultura Nacional

Santa Clara de Olimar,

Noviembre 22 de 1892.

Señor Vice - Presidente de la Asociacion Rural del Uruguay, don Domingo Ordoñana.

Señor :

Está en nuestro poder la atenta carta de fecha 19 de Octubre próximo pasado, dirigida á don Domingo Caillava, por esa Honorable Corporacion, á la cual tenemos el honor de constestar.

Antes de relatarle los datos solicitados, debemos manifestarle que nuestro principal socio y fundador del pequeño viñedo que poseemos en este puato,—Domingo Caillava—ha fallecido el día 23 de Julio próximo pasado, de muerte repentina; pero el viñedo continúa siendo propiedad de la firma Domingo Caillava y Hermano; hecha esta observacion, entramos á constestar á la apreciable de esa Honorable Asociacion.

La plantacion de vid que tenemos hasta la fecha, asciende á treinta y dos mil plantas, ocupando una extension de terreno de doce cuadras cuadradas. La variedad que cultivamos son: Cabernet Flanc y Cabernet Sauvignon, procedentes de las Granjas de Harriague y Vidiella, casi en su mayoría. Tenemos tambien una coleccion de cepas especiales de España, de la provincia de Navarra; pero debido al mal enfardamiento, se han perdido los rótulos con que se distinguían una clase de otra, ignorándose así el nombre de cada calidad. El sistema de cultivo que hemos adoptado, es el de Mr. doctor J. Guyot; plantando en falderas, dos metros distante una de otra y de un metro y medio de planta á planta y en zanjás de medio metro de profundidad, por igual medida de ancho y cultivando la tierra con arados «Collins».

La posicion del terreno está situado en faldas de cuchilla, parage muy alto, con frente al Norte y las falderas ó hileras, parte tienen direccion de Sud al Norte y parte de Sud Oeste á Nord Este.

Este año no hemos fabricado vino, debido á que las plantas son muy nuevas; pues las primeras plantaciones que hemos efectuado y de las cuales podría ya fabricarse, se nos han perdido todas (veinte mil próximamente) por la enfermedad conocida por «Peronospora» y la cual se ignoraba en ese tiempo el modo de combatirla. Este año están ya bastante cargados de fruta, así es

que esperamos hacer en el año entrante una buena cantidad de vino.

Sin otro objeto, nos es grato el saludar á esa Honorable Corporacion, con nuestra más distinguida consideracion.

Por *Domingo Caillava & Hermano*,
MIGUEL ETCHANDY (hijo).

Señor Presidente de la Asociacion Rural, don Federico Vidiella.

De acuerdo con los términos del aviso suscrito por la Asociacion que usted tan dignamente preside, venimos á manifestar que el viñedo «La Oriental», situado en el Tortoral, jurisdiccion de las Piedras, tiene plantadas 45,000 viñas en doce cuadras.

El sistema de plantacion es el comun, de cepas.

Las variedades plantadas son las siguientes: Cabernet, Borgoña, Harriague y Semillon.

El número de Cabernet asciende á 14,000, de las cuales 6,000 son de tres años. Las plantas de Semillon ascienden á 2,000 de uno, dos y tres años.

El número de Borgoña asciende á 6,000 de un año.

El número de las Harriague alcanza á 23,000 de uno y dos años.

El almácigo compuesto de las mismas variedades, ascienden á ciento cuarenta mil.

Es cuanto tenemos que comunicar al señor Presidente de la Asociacion Rural, á quien saludamos con nuestra estima y consideracion.

Montevideo, Noviembre 25 de 1892.

ROMEO APRILE Y C.^a

SOCIEDAD METEOROLÓGICA URUGUAYA

BOLETIN DEL «SERVICIO METEOROLOGICO»

Observaciones efectuadas en las siguientes localidades y recopiladas y calculadas por la Estacion Meteorológica Central de Montevideo

AÑO III

AGOSTO DE 1892

DÉCADA I

Estaciones	Altura sobre el nivel del mar	Latitud S.	Longitud W. de Paris	OBSERVADORES
1 Montevideo	24.0 m.	34° 54' 29"	58° 32' 29"	Antero Urioste.
2 Mercedes.	39.0 »	33° 13' 25"	60° 14' 37"	Julio Tanini.
3 Durazno	95.9 »	33° 25' 05"	58° 59' 59"	Alberto Beyeremann.
4 Isla de Flores	17.4 »	34° 55' 06"	58° 30' 54"	Cárlos G. Parada.
5 Salto.	54.7 »	31° 21' 20"	60° 31' 18"	Francisco J. Aris.
6 Maldonado	40.8 »	34° 54' 50"	57° 16' 42"	José Dodera.

DIA I

Estaciones	Presion atmosférica en milímetros, reducida à 0° centígrados.		Temperatura del aire, à la sombra, en grados centígrados.				Humedad del aire				VIENTO INFERIOR				NUBES						Lluvia en mm.
							Absoluta mm.		Relativa p. %		Direc. y veloc. en ms. por seg°				9 a. m.			9 p. m.			
	9 a. m.	9 p. m.	9 a. m.	9 p. m.	min.	màx.	9 a. m.	9 p. m.	9 a. m.	9 p. m.	9 a. m.	9 p. m.	Cant.	Calidad	Direccion	Cant.	Calidad	Direccion			
	9 a. m.	9 p. m.	9 a. m.	9 p. m.	min.	màx.	9 a. m.	9 p. m.	9 a. m.	9 p. m.	9 a. m.	9 p. m.	Cant.	Calidad	Direccion	Cant.	Calidad	Direccion			
1	772.03	770.22	12.0	12.0	8.8	12.0	8.0	8.9	73	83	ESE	6.1	E	5.6	7	pr. m.	—	10	pr.	—	0.0
2	69.76	64.34	7.0	12.4	3.6	12.5	5.8	9.2	77	86	E	4.0	SSE	5.8	10	pm.	SE	10	p. m.	SE	5.0
3	62.67	61.26	10.2	12.0	6.0	17.0	7.7	9.2	82	87	E	4.7	E	6.0	10	pr. m.	—	8	m.	—	0.0
4	69.77	71.16	11.5	12.3	9.0	12.5	7.7	9.1	75	86	E	2.4	E	1.9	5	m.	SSW	3	m.	SSW	»
5	65.18	62.35	13.5	14.6	9.9	18.2	8.4	11.5	73	93	NE	3.7	E	1.8	10	pm.	W	10	p. m.	NW	»
6	69.34	68.05	11.9	11.9	8.4	13.0	6.5	8.5	62	83	ESE	0.9	ENE	3.9	9	rs.	SE	10	p. m.	ESE	»

DIA 2

1	767.67	764.52	14.3	15.2	11.2	16.8	9.8	11.5	80	89	ENE	5.0	NE	2.5	10	pr. m.	—	10	m.	ENE	1.2
2	62.03	59.12	15.7	16.9	9.5	21.6	10.8	12.6	82	89	E	3.7	SE	4.0	10	rm.	E	10	pm.	SE	5.0
3	59.10	55.11	15.0	15.0	6.0	19.0	11.3	11.6	89	91	ENE	2.5	NE	5.6	8	pm.	—	10	pm.	—	41.2
4	68.32	65.45	13.7	10.6	13.0	16.0	8.9	9.5	75	100	E	3.6	NE	1.4	9	pm.	NE	10	pm.	NW	0.0
5	61.06	61.08	15.5	11.0	12.5	19.5	10.7	9.5	82	97	E	2.7	E	2.4	10	pm.	NW	10	m.	S	10.6
6	65.61	63.20	13.7	14.0	11.5	15.9	9.1	10.1	78	85	NE	4.6	ENE	5.7	10	m.	SW	10	pm.	SW	0.0

DIA 3

1	761.55	760.52	12.2	12.1	11.8	14.9	10.1	9.8	95	93	NE	2.3	NNE	6.3	10	pm.	—	10	m. rm.	W	14.8
2	58.78	59.05	16.8	11.0	13.0	15.4	10.7	8.6	91	86	WNW	3.6	W	4.1	10	pm.	NW	10	pm.	NW	2.5
3	55.43	55.68	13.8	11.5	12.0	18.8	11.4	9.4	98	94	NE	3.8	SW	2.4	10	pr. m.	—	9	pm.	—	0.0
4	62.73	61.65	13.4	11.6	12.5	15.4	10.6	9.8	93	96	NE	6.3	NNW	1.8	10	pm.	ENE	10	pm.	NW	22.0
5	61.02	62.78	11.8	8.8	11.2	15.0	9.3	7.1	90	84	NW	1.6	SE	2.8	10	m.	SE	6	pm.	N	0.0
6	59.69	58.13	15.0	14.0	13.1	15.5	11.4	11.2	90	94	ENE	3.8	NNW	0.8	10	pm.	NW	10	pm.	S	15.0

DIA 4

1	761.53	762.78	9.7	11.5	9.0	14.1	8.0	9.9	89	97	NNW	4.6	W	4.1	1	m.	—	8	m.	W	0.0
2	60.81	60.67	10.4	12.4	6.0	18.6	8.0	8.7	84	81	W	1.9	W	3.0	0	—	—	10	pr.	—	»
3	57.50	55.73	10.0	10.2	7.0	18.8	8.0	8.5	86	92	WNW	1.5	S	1.8	5	m.	E	5	rs. m.	»	»
4	62.47	62.43	9.8	11.6	8.7	14.3	8.1	9.0	89	87	NNW	2.8	W	2.7	8	pm.	NW	9	m.	WNW	»
5	62.93	63.15	9.2	11.8	5.0	17.2	7.5	8.1	86	78	SW	0.9	S	0.8	4	rs. m.	SE	6	m.	N	»
6	58.91	59.33	10.9	10.6	9.0	16.1	7.8	8.0	81	83	NW	0.8	W	1.1	10	m.	SE	1	m.	NE	»

DIA 5

1	764.27	763.87	11.7	12.0	8.8	13.3	9.0	9.4	87	90	W	2.1	SW	2.3	9	pr. rs.	W	0	—	—	0.0
2	62.82	61.03	10.4	12.1	6.0	17.4	7.9	7.9	83	75	S	2.7	S	3.0	10	pr.	NE	0	—	—	»
3	57.96	56.54	8.5	9.0	7.2	18.2	7.7	7.6	93	89	S	0.4	W	1.6	8	rs. m.	—	1	r. rs.	—	»
4	64.87	64.48	10.8	11.0	9.4	12.5	8.9	9.0	93	93	W	4.9	W	1.5	8	pm.	NNW	4	m. rs.	NW	»
5	63.93	64.21	12.2	11.4	9.0	16.5	8.0	7.1	75	71	SE	0.6	SE	0.5	9	m.	N	4	pm.	N	»
6	60.57	61.34	11.7	10.0	9.7	14.0	8.7	8.6	85	95	NW	0.6	WSW	0.1	10	pm.	E	2	rm.	NE	»

DIA 6

1	766.31	765.23	11.4	10.0	9.8	13.1	7.9	8.4	78	92	WSW	2.6	N	0.9	0	—	—	5	rs.	—	0.0
2	66.94	65.58	6.2	11.0	3.6	18.6	6.9	8.1	97	83	ESE	0.4	E	1.0	0	—	—	10	r.	—	»
3	60.15	58.88	8.5	8.5	3.5	18.0	7.1	8.0	84	97	S	0.5	S	0.8	0	—	—	0	—	—	»
4	65.48	66.23	11.6	10.0	9.5	13.8	7.8	8.7	77	95	SW	1.5	NNE	3.9	2	m.	WNW	5	m. rs.	W	»
5	65.65	65.50	10.2	9.2	5.5	20.0	7.4	6.2	79	71	S	0.8	NE	0.4	1	rs.	—	2	rs.	S	»
6	62.14	62.52	10.8	7.5	5.0	11.9	8.5	7.0	86	91	WSW	1.6	WSW	0.7	10	pm.	NE	4	rs.	NE	»

DIA 7

1	765.50	765.89	12.6	11.5	6.2	16.9	8.4	8.1	77	80	NE	1.8	ENE	1.1	7	rs. pr.	W	10	pr. rs.	—	0.0
2	66.90	65.24	9.2	12.9	5.8	20.6	6.7	9.9	77	89	E	0.5	E	3.8	10	r.	—	10	r.	W	»
3	60.65	58.63	10.5	7.0	2.5	18.0	7.1	7.1	74	94	NE	1.1	E	1.9	4	r. rm.	—	5	r. rs.	»	»
4	67.95	67.02	9.6	11.7	8.6	15.4	7.5	8.7	84	85	NNE	1.9	E	1.6	8	pm.	N	8	m.	WNW	»
5	65.32	62.28	9.6	13.0	5.0	20.5	6.2	8.8	69	79	NE	0.2	NE	0.6	0	—	—	4	m.	S	»
6	62.01	63.84	8.1	8.4	7.6	17.5	5.9	7.3	72	89	NNW	0.9	E	0.4	9	rm.	E	10	pm.	—	»

DIA 8

1	765.12	762.48	9.7	11.0	8.1	11.4	8.3	9.0	92	93	NNE	1.3	ENE	4.4	10	m.	—	10	pm.	—	3.3
2	61.34	61.11	10.3	12.2	9.0	17.6	8.8	10.2	95	96	E	3.0	E	3.8	10	pm.	W	10	pm.	W	17.4
3	56.68	54.77	8.5	10.2	2.5	17.8	7.7	9.0	93	97	E	1.5	E	3.1	10	pr. m.	—	10	pr. m.	—	33.2
4	65.70	63.57	10.2	11.3	9.0	11.6	8.5	9.0	92	90	W	1.4	E	2.8	9	pm.	NNW	10	pm.	NE	6.0
5	60.09	60.26	12.8	12.2	8.9	15.0	8.5	7.8	77	74	NE	1.3	NE	0.8	10	m.	S	10	m.	S	6.4
6	63.64	59.58	8.8	11.0	6.1	11.0	7.8	9.0	92	93	E	0.8	E	1.9	10	rs.	E	10	pm.	W	7.5

DIA 9

1	760.25	762.04	11.2	10.2	9.1	11.4	9.7	8.1	97	86	SSE	2.5	S	3.7	10	pm.	—	8	m.	S	0.0
2	59.79	63.57	10.1	7.0	10.3	15.0	8.1	6.4	86	85	W	2.4	SW	4.1	10	pm.	W	10	pm.	S	»
3	53.48	57.10	11.0	10.2	8.2	17.0	9.5	8.1	97	86	S	2.0	S	1.8	10	pr. m.	—	10	pm.	—	»
4	60.76	63.02	11.0	10.0	9.7	13.0	9.5	7.7	97	84	SSE	2.7	S	3.4	10	pm.	SW	9	pm.	SW	1.0
5	60.94	61.58	12.8	11.0	11.2	14.0	8.2	8.4	75	85	SW	1.4	NE	0.6	10	m.	NE	6	m.	S	0.0
6	56.82	58.03	11.3	9.0	5.0	11.9	9.3	8.6	94	100	ESE	0.6	WSW	1.1	10	pm.	S	10	m.	NE	2.4

DIA 10

1	765.17	765.25	9.8	10.7	8.7	10.7	7.9	7.9	86	82	S	3.6	ESE	2.3	10	m.	SE	10	pm.	—	0.0
2	64.33	63.65	6.0	10.4	4.3	16.4	7.0	8.7	100	93	E	0.9	E	2.1	10	r.	—	10	pm.	E	»
3	58.47	57.16	9.0	10.2	7.0	16.8	7.4	8.5	86	92	ESE	0.5	E	2.0	10	pm.	—	8	rs. m.	—	»
4	66.05	66.17	9.7	9.4	9.0	10.6	8.3	8.1	92	92	SE	2.2	E	0.9	8	pm.	SW	8	pm.	SSW	»
5	63.08	62.25	10.2	11.8	8.0	14.2	7.9	9.1	84	88	NE	1.2	SE	0.5	10	pm.	S	8	m.	NW	»
6	63.05	62.61	9.5	8.6	8.6	11.0	7.4	7.8	84	93	SW	0.9	E	0.7	10	pm.	E	10	m.	N	»

RED PLUVIOMETRICA

OBSERVACIONES UDOMÉTRICAS CORRESPONDIENTES AL MES DE ABRIL DE 1892

ESTACIONES	DEPARTAMENTO Á QUE PERTENECEN	OBSERVADORES
1. José Ignacio	Maldonado	C. J. Herrera
2. Sarandí del Yí	Durazno	L. Riba
3. Carmen	»	C. Baltasar
4. Porongos	Flores	N. Mastrangelo
5. Paso de los Toros	Tacuarembó	F. Arrambide
6. Colonia Rio Negro	»	J. A. Bonomi
7. San Gregorio	»	E. Pereira
8. Peralta	»	R. Tello
9. Cuchilla de la Pampa	»	A. Estela
10. Arroyo Malo	»	S. Curtina
11. San Fructuoso	»	B. Berninzoni
12. Cuñapirú	Rivera	V. Ghemi
13. Rivera	»	G. Medina
14. Cuchilla Negra	»	S. Ozzello
15. San Eugenio	Artigas	A. Montes de Oca
16. Santa Rosa	»	B. Bértoli
17. Cuaró	»	F. Mangan
18. Guaviyú	Paysandú	L. Lanza
19. Paysandú	»	J. B. Lanza
20. Estancia Calera	Colonia	F. Morros
21. Colonia	»	C. Galli
22. Guaycurú	San José	I. R. Hill
23. San José	»	D. Perera y Quintana
24. La Cruz	Florida	A. Rodríguez Gayo
25. Florida	»	F. E. Mencía
26. Santa Lucía	Canelones	N. Verdaguer
27. Guadalupe	»	F. Carbone (hijo)

Estaciones	Cantidad de agua caída en mm. y días de lluvia								Cantidad máxima caída en un día	Día correspon- diente
	I DÉCADA		II DÉCADA		III DÉCADA		TOTAL			
	Cantidad mm.	Días de lluvia	Cantidad mm.	Días de lluvia	Cantidad mm.	Días de lluvia	Cantidad mm.	Días de lluvia		
1	6.3	1	4.7	1	3.2	2	14.2	4	6.3	9
2	0.0	—	20.6	2	17.4	2	38.0	4	20.2	12
3	0.0	—	0.0	—	23.1	2	23.1	2	11.7	30
4	6.3	2	2.2	1	11.7	1	20.2	4	11.7	28
5	1.7	1	3.0	1	38.6	2	43.3	4	23.0	29
6	0.0	—	1.2	3	26.7	2	27.9	5	23.4	30
7	0.0	—	0.0	—	24.0	2	24.0	2	18.0	29
8	0.0	—	3.3	2	29.0	2	32.3	4	24.0	30
9	0.0	—	0.2	1	43.8	2	44.0	3	34.0	30
10	0.0	—	5.0	1	37.4	2	42.4	3	30.8	30
11	0.0	—	0.8	1	92.5	2	93.3	3	70.8	30
12	0.0	—	12.0	1	77.0	2	89.0	3	60.0	30
13	0.0	—	0.0	—	90.5	2	90.5	2	50.0	30
14	0.0	—	10.0	2	144.6	3	154.6	5	83.6	28
15	0.0	—	6.1	2	208.2	2	214.3	4	130.4	29
16	0.0	—	33.6	2	162.8	3	196.4	5	97.5	29
17	0.0	—	17.4	1	136.1	3	153.5	4	70.0	29
18	0.0	—	8.7	1	18.0	1	26.7	2	18.0	30
19	14.0	1	0.0	—	0.0	—	14.0	1	14.0	8
20	7.2	1	0.0	—	6.2	2	13.4	3	7.2	7
21	13.3	1	0.0	—	4.0	1	17.3	2	13.3	7
22	0.0	—	0.0	—	5.4	2	5.4	2	5.0	30
23	14.4	2	3.8	2	16.0	1	34.2	5	16.0	30
24	4.1	2	5.3	3	5.3	1	14.7	6	5.3	29
25	8.7	2	1.0	1	2.6	2	12.3	5	6.2	8
26	28.7	4	5.1	2	15.3	1	49.1	7	15.7	8
27	21.2	3	4.0	1	17.9	1	43.1	5	17.9	30

Disminucion de la pesca en el Uruguay

Digna, bajo todos conceptos, es de ser tomada en consideracion la denuncia que en carta á un sócio rural hace el hacendado de Soriano don Francisco Morros, referente á la disminucion de la pesca en el Uruguay; este mismo asunto motivó, hace cinco años gestiones de la Asociacion Rural, solicitando una reglamentacion de pesca, que aún no se ha llevado á cabo.

Hé aquí los párrafos á que hacemos referencia :

« Hace ya unos cinco años que cada vez menos pescado hay en el rio Uruguay; lo que constituia una riqueza, que, á no tomar alguna medida formal, desaparecerá del todo, y es una lástima, señor.

« Antes, ahora cinco años atrás, no hay que ir muy lejos, el pescado abundaba en cualquier punto de la costa y todos los que querian iban un momento y pescaban mucho, y los pobres sobre todo, no teniendo en que ganar para comer, iban al rio, y en un momento sacaban lo suficiente para comer.

« Otra cosa: en todos los pueblos del litoral hay muchas familias de pescadores que vivían de la pesca y que además eran familias ó habitantes de los pueblos y que merecen vivir y hoy están en la miseria, cada vez más, á causa de que no hay pescado grande. Usted vé que dentro del país no habrá pescado para comer. Ahora, dígame usted, ¿ es justo que todo esto suceda por beneficiar solo á empresas que se hacen ricas con el pescado, ó sea el aceite que sacan á cientos ó miles quizás de pipas? En las fábricas de aceite de pescado como en los saladeros, se junta todo el pescado grande, que vá allí atraído por los residuos de las matanzas de tanto animal, y allí no tienen más trabajo que tirar una red grande y todo lo que cae adentro vá al tacho, grande y chico, porque todo tiene aceite y esto constituye una grandísima utilidad á la empresa, por cuanto nada le cuesta el pescado, más que agarrarlo, mientras que los pobres que antes vivían de la pesca se ven sin este alimento.

« Créame, la pesca debe reglamentarse, si no se quiere que desaparezca completamente de estos rios esa riqueza que antes tenía.

« La Asociacion Rural debe tomar en consideracion esto con mucha formalidad y yo no dudo que una vez que usted lea esta carta y bien enterado de mi idea, que creo no es mala, se lo explique al señor Rodriguez Diez que estoy seguro harán algo.

« La pesca para aceite en los saladeros (si es que no se puede prohibir) debe sólo permitirse un mes en el año; y para que el pescado vuelva á aumentar á lo menos debía prohibirse cinco años, que es el tiempo más ó menos que necesita el pescado para crecer.

« Lo mismo á los pescadores se les debía pohibir la pesca con red, porque como no hay pescado para agarrar carnada, lo hacen con la red y toman los que necesitan y el resto (todo chico, es claro) lo abandonan en tierra á que se muera en vez de echarlo al agua que viva y se crie.

« Nada sería que los pescadores echasen la red para agarrar carnada, siempre que tomando la suficiente volviesen el resto al agua inmediatamente.

« Si es que á usted le parece bien esta mi idea, la explica como le digo, de lo contrario nada.

« Quiera perdonar la molestia que le doy haciéndole leer esta mal trazada carta, que sólo lo hago por el bien general.

Su atento y seguro servido.

FRANCISCO MORROS.

Notas é Informes

Caza de nutrias

Asociacion Rural del Uruguay.

Montevideo, Noviembre 28 de 1892.

Señor don Pedro Lapeyre (hijo), Jefe Político de Rocha.

De acuerdo con lo resuelto por la Junta Directiva, comunico á V. S. que ésta demorará su informe en la proposicion de medidas á adoptar aconsejadas por esa Jefatura para evitar la disminucion de las nutrias, acerca de cuyo asunto ha pedido opinion el Ministerio de Gobierno, hasta que V. S. se sirva trasmitirle los datos á que se hizo referencia en la sesion á que V. S. asistió y consisten en conocer la época fija en que las nutrias están en gestacion y cria y cuál la mas apropiada para la extraccion de las pieles, por hallarse éstas en mejor estado para ser utilizadas industrialmente.

Saluda á V. S. con distinguida consideracion.

L. RODRIGUEZ DIEZ,
Secretario - Gerente

Ecas de la campaña

Intereses Rurales

CONFERENCIA LEÍDA POR EL DOCTOR DON CORNELIO VILLAGRÁN LA NOCHE DEL SÁBADO 22 EN EL TEATRO VALLBONA (SAN JOSÉ).

Todas las maneras de escribir son buenas, con tal que lleven estilo propio y decir verdadero.

E. de Girardin

Señores: Considero un sagrado deber de patriotismo difundir entre los habitantes de este Departamento el conocimiento positivo de las riquezas que encierra, siquiera sea como un medio de iniciar obras de esta naturaleza con el propósito de que sean secundadas en todos los de la República — Porque es evidente, señores, que se hace absolutamente necesario prescindir en parte de las luchas ardientes de la política para adquirir los conocimientos indispensables que han de conducir al país por una senda de paz á la realización de su porvenir venturoso, — escuchando la voz de sus oradores en estos combates fecundos de la inteligencia, en vez de oír el ronco estampido del cañon en las guerras fratricidas. — Trabajemos en paz por los intereses de la patria, como lo decía el General Tajés, trabajemos todos animados de una sola aspiración común, sembremos la semilla cuyos frutos han de recoger nuestros hijos; y allá, cuando lleguemos al ocaso de nuestra vida, con nuestras decepciones y nuestros sinsabores, tendremos siquiera la satisfacción en el momento de la muerte, de haber hecho algo por la felicidad de esta tierra querida que nos legaron Artigas y Lavalleja.

Aquí formamos una asociación cosmopolita: los hombres de todas las razas y de todos los climas, llegan á las playas de este país y gozan de sus libertades y participan de las alegrías y de las tristezas de los hijos de la tierra.

Forman un hogar, constituyen una familia, ejercen una profesión liberal ó rompen la tierra con el surco del arado y con el sudor de su frente arráncale sus preciosos frutos; y hé aquí que ese hombre llegado de otro mundo se connaturaliza de tal modo con nosotros que sufre nuestros dolores y se encanta con nuestras glorias.

Y es, señores, que el sentimiento es uno en la humanidad entera. — El hombre sen-

sible por su propia naturaleza, accesible á todo lo grande, se apegá á la tierra cuyos beneficios obtiene y en la que vive en paz, como se encariña el esposo con la esposa, el hijo con la madre que lo ha tenido en sus entrañas y lo ha alimentado con la sabia de su vida.

Me han de ser permitidas estas digresiones porque en cuestiones como aquella que voy á tratar no hago distinción de nacionalidades. — Creo que todos los hombres bien intencionados, ciudadanos ó no, por el solo hecho de hallarse vinculados á este pedazo de tierra americana, están interesados en su adelanto y en el conocimiento de sus condiciones.

No es un discurso florido el que voy á pronunciar, lo cual por otra parte sería incompatible con el asunto á tratar, en el que será necesario hacer uso de guarismos y la aritmética, por lo prosaica, está reñida con las flores galanas de la poesía.

II

Acabamos de hacer el censo en el Departamento de San José, cuyo número de 30,062 habitantes se anunció al público en letras de fuego el 12 de Octubre ppdo., como un homenaje al ilustre marino genovés descubridor de América que en los mundos es conocido con el nombre de Cristóbal Colon.

De esas 30,062 almas, corresponden á este pueblo, 9,345. De manera que tenemos en la capital del Departamento una población superior á la de todos los otros en que está dividida la República, haciendo excepción, como es natural, de Montevideo y de las capitales de los departamentos de Salto y Paysandú, cuyas poblaciones se hacen ascender respectivamente á 215,031 á 14 y 12,000 habitantes.

Y sin embargo, señores, existe el hecho positivo de que esta Capital en que nos hallamos no tiene otra denominación que la de Villa de San José, apesar de su comercio activo é importante, de hallarse á tres horas de Montevideo, ligada por una vía férrea que es la que más movimiento tiene en toda la República. En la sesión que celebró la Junta E. Administrativa en 16 de Abril de 1856, cuya Corporación estaba formada por los señores Fernandez Felix, Espina, Castelló, Chousiño y Pino, uno de sus miembros, cuyo nombre no se menciona en el acta respectiva, presentó un proyecto de ley según el cual se solicitaba que á este pueblo se le asignaran los honores de Ciudad.

En 26 del mismo mes y año, previo el estudio é informe correspondiente, se sancionó por la Corporacion aquel proyecto y se resolvió elevarlo á la Honorable Asamblea General.

Este alto poder del Estado sancionó en 7 de Julio de 1856 la siguiente ley: El Senado y Cámara de Representantes etc.

Art. 1.º — La Villa de San José, cabeza del Departamento de este nombre, obtendrá el título de ciudad de San José de Mayo tan luego como llene las prescripciones siguientes:

1.º — La Junta E. Administrativa de dicho Departamento elevará á la brevedad posible, un plano topográfico de dicha Villa en que se designen las localidades pobladas, las que no esten pobladas y pertenezcan á particulares, así como las Caldias:

2.º — Formará un padron exacto de los pobladores de Villa de San José, designando la profesion, oficio, fortuna y aptitudes para el desempeño de los destinos públicos.

3.º — Igualmente se procederá al de los pueblos de su dependencia designándose los que pertenezcan á cada seccion.

Art. 2.º — En los planos de los pueblos ó villas de la jurisdiccion de la nueva Ciudad de San José de Mayo, designará la Junta E. Administrativa las localidades para templos, mercados, escuelas públicas, Gefatura de policía, casas del Juzgado y Cárcel pública.

1.º — La Junta E. Administrativa hará designar en el plano de la nueva ciudad los ejidos que le pertenezcan, con las calles de tránsito que se juzguen convenientes para pastos y abrevaderos.

2.º — Obtenido lo que se prescribe en los artículos anteriores, expídase el título correspondiente á la ciudad de San José de Mayo.

Sala de sesiones, etc. etc.

El hecho es, pues, que á pesar de esta ley, no se han elevado hasta hoy los antecedentes á que ella se refiere y que exige como condicion para la declaratoria de ciudad. — Se han llenado en la actualidad todos los requisitos decretados y algo mas. El censo está terminado, los planos topográficos concluidos, existen edificios públicos en los cuales funcionan las oficinas respectivas, ademas del mercado y el templo, que es una obra que puede calificarse de suntuosa en relacion á esta poblacion.

Es llegado, pues, el caso de solicitar el cumplimiento de la ley mencionada de Julio de 1856 y á eso tenderán seguramente los esfuerzos del pueblo y de las autoridades departamentales. En este sentido será pre-

sentado oportunamente á la Junta E. Administrativa el proyecto respectivo; y tendremos así la suerte de obtener el cumplimiento de lo que está mandado por una ley de la Nacion.

III

Limitándome á otro órden de consideraciones, diré que este Departamento, compuesto de 262 leguas cuadradas, equivalentes á 6962 kilómetros cuadrados, dá un promedio de mas de cuatro habitantes por kilómetro cuadrado — y que es por consecuencia el mas poblado de todos los del país, con excepción de los Departamentos de la Capital, Canelones y Colonia.

Se cultivan aquí 98,493 cuadras y en ellas se siembran especialmente trigos, maíz, alfalfa y toda clase de legumbres. Suponiendo que á la sementera del trigo se dedicaran solamente 60,000 cuadras y que estas dieran un rendimiento aproximado de 6 fanegas por cuadra, llegaríamos al resultado de que se obtendrian en una cosecha regular 360,000 fanegas, que vendidas al precio de \$ 3.50 cada una, darian un resultado efectivo de \$ 1.260.000. Suponiendo igualmente que las 38,493 cuadras restantes se dedicaran al maíz 30.000 y que estas produjeran 360,000 fanegas, obtendríamos también como resultado por este concepto \$ 540,000 que, agregados á \$ 1.260.000, formarian una suma de \$ 1.800.000:

Quedarían para los otros cultivos 8,493 cuadras, cuyo producido sería difícil avaluar; pero de todos modos es evidente que solamente la produccion agrícola excederá en esta zona de la República en mas de dos millones en el año actual, suponiendo que la inclemencia de los tiempos no arrasara con todas las sementeras. De manera que, con exclusion del Departamento de Canelones, esencialmente agricultor, es este aquel en que mas se ha desarrollado esa industria de resultados tan profucuos y llamada á constituir la fuente de mayor produccion en este Departamento, dada la calidad especial de sus tierras, la sub-division de la propiedad territorial, y los ríos, arroyos y cañadas con que lo ha favorecido la naturaleza.

Y el desarrollo de nuestra agricultura está además evidenciado por el hecho de haberse empleado en esta industria en instrumentos agrícolas la suma fabulosa de mas de \$ 400.000.

En el resto de sus campos pacen cerca de 700000 cabezas de ganado, cuya riqueza, representada en efectivo, es fácil calcular.

Cuenta ademas con establecimientos espe-

ciales dedicados al mejoramiento del ganado y entre otros podrían citarse especialmente los de los señores Paullier y Risso, en Escudero y Cufre y el del señor Joaquín Ilárraz y el de don Juan A. Ferreyra, en Santa Lucía, así como el de los señores Coronel Arenas y don Inocencio García que se dedican con empeño á la mejora de la cría caballar.

No hace mucho tiempo, con ocasion de un proyecto que presenté á la Junta E. Administrativa relativo á la fundacion de una escuela de agricultura en este Departamento, proyecto que fué publicado en el periódico órgano de los intereses rurales y que mereció de aquella direccion conceptos benévolos, se suscitó una discusion en la que tomaron participacion el doctor don Lucas Herrera y Obes, el señor don Lucio Rodríguez Diez y el autor de estas líneas. Sostenía yo que la ganadería en nuestras condiciones actuales y en Departamentos como este, situados á poca distancia de la Capital, centro consumidor importante, no daría los resultados positivos que deberían esperarse de los capitales empleados; y agregaba que la República Argentina hacía ventajosa competencia á nuestras carnes en lo que se relaciona con la exportacion de ganados.

Concluía de esto que la fuente productora de nuestra riqueza reside esencialmente en la agricultura y en sus industrias similares, á cuyo objetivo deberían tender todos nuestros esfuerzos.—Se objetó entonces por los señores Herrera y Rodríguez Diez, con el acopio de conocimientos que se han asimilado, que en manera alguna deberíamos abandonar ni la cría, ni el engorde del ganado, lo cual, por otra parte, yo no he pretendido, porque sería absolutamente imposible y peligroso dar un vuelco rápido á nuestra ganadería para convertirnos en país exclusivamente agricultor.

Me refería en mis escritos á este Departamento ó, mejor dicho, á una parte de él, á aquella tierra que es apta para recibir y fecundar la semilla. Y no podía ser de otro modo porque no todos los terrenos se prestan para el cultivo.

Por otra parte, yo me explico la ganadería en los grandes campos en los cuales los propietarios crían sus ganados y extraen de ellos en las épocas oportunas los animales que deben colocarse en los potreros de invernadas; pero dada la subdivision de la propiedad territorial en este Departamento, la conveniencia pública y el interés privado exigen la combinacion de las dos industrias, la ganadera y la agrícola, alimentándose los ganados en otra forma que la que se emplea

hoy, pues todo se espera de la clemencia de los tiempos y de la bondad de las estaciones. Y continuando este sistema primitivo que ha de durar mientras no se dividan las extensiones regulares de la tierra, nuestros ganados en esta zona del país no saldrán de su condicion actual.

« Debemos venir á la evolución, decía el señor Rodríguez Diez, mejorando, aprovechando, utilizando mejor los ganados, que ayuden á la produccion de la tierra, devolviéndole jugos fertilizantes. mientras los cultivos proporcionan á los ganados sus residuos en forma de forrajes alimenticios. — Los ganados libres tienen que ir dejando espacio en San José para los ganados agrónomos; y esa agricultura, agotante de trigo y maíz sobre trigo y maíz, debe ir dejando plaza para la lechera, vacuna ú ovina y las industrias relativas, determinando aptitudes para los ganados y preparándolos para el consumo ó la exportacion en condiciones de mansedumbre y engorde suficientes para llenar las exigencias de los mercados compradores.»

Y es así efectivamente. Pero ningún Departamento mas habilitado que este para acometer reformas de esa naturaleza, reformas que han de ser provechosas seguramente, redundando en beneficio del país y del interés privado, porque los propios ganados empleados en las labores agrícolas irán, al cabo de cierto tiempo de trabajo, perfectamente mansos y mejor engordados, á los mercados consumidores; y por lo que hoy se paga diez, se pagará entonces veinte ó mas.

Estudios de este orden, preocupacion constante respecto de esto que tanto atañe á la felicidad y bienestar del país, son indispensables, hoy con mas razon que en otros tiempos, porque la vida va haciéndose penosa, porque la vitalidad del país, dejado á la «voluntad de Dios que es grande» ha dado cuanto podia dar.

IV

Como me he propuesto establecer una idea general del adelanto de este Departamento, no debo pasar en silencio una de sus ramas mas importantes, y que revelan su cultura. Me refiero á la instruccion pública. — De la memoria presentada por el señor Inspector de Escuelas á la Direccion General de I. Pública, resulta que tenemos 22 escuelas públicas y ocho particulares que hacen 30, á las cuales concurre un total de dos mil cincuenta y siete educandos de ambos sexos, correspondiendo 1572 á los

establecimientos sostenidos por el Estado y 485 á los particulares. De los datos comparativos que he tenido ocasion de verificar llego al resultado de que, con excepcion de Montevideo, Canelones, Paysandú y Colonia, es este el Departamento que mas reparte la instruccion pública, arrancando así á la ignorancia y al crimen y á las penitenciarías á muchos niños hoy, futuros ciudadanos mañana, que habrán aprendido á conocer sus derechos y sus deberes.

V

He fatigado demasiado la atención benevolente que me habeis prestado. Vinculado á este Departamento por afecciones privadas carísimas, ligado á su sociedad por distinciones acaso inmerecidas, á sus obras públicas por haberles prestado mi pobre contingente, anhelo como el que mas su progreso y bienestar.

Pongo, pues, en ese sentido mi grano de arena y exhorto á la juventud á que persevere en el estudio que ha de traer como consecuencia la resolucion de nuestros grandes problemas sociales, económicos y políticos, permitiéndome anunciar desde luego que otros amigos del progreso con mas inteligencia y mayores conocimientos que yo, han de continuar esta tarea.

No debo dejar de agradecer á mis distinguidos compañeros de la Junta E. Administrativa su deferencia al patrocinar con su concurso y su invitacion estos trabajos que se comienzan y que espero ver colmados en época no lejana por el éxito mas lisonjero y á que son acreedores los destinos de este Departamento.

C. VILLAGRAN.

Octubre 23 de 1892.

Noticias varias

La langosta

Hace algunos años estamos condenados á ser visitados constantemente por la langosta, introduciendo el malestar y perturbacion tanto en los predios pecuarios como en los agrarios.

Con los látigos inventados por el señor Artagaveytia se contrarrestan las invasiones, se matan grandes cantidades, y finalmente, se les dá como último recurso, direccion á otros predios.

El año pasado, hallándonos en *Constan-*

ina, territorio Argelino, anuncióse una invasion de langosta procedente del desierto de Sahara, y poco despues, se ponían en movimiento veinte piezas de artillería volante y dos batallones de infantería, que llegados por ferro-carril á determinado punto y comprobadas las avanzadas de la columna invasora, bajáronse las piezas y columna de la referencia, y puestas en línea, rompieron un fuego de *detonacion* que cambió inmediatamente de direccion y rumbo de Norte al Este, produciéndose en el remolino una caída inmensa sobre el cambio mismo de la direccion.

En Africa hay tribus que se sustentan de langosta como alimento obligado, é industrialmente hemos visto que se utiliza para la fabricacion de un excelente jabon, en lo que podría tambien utilizarse entre nosotros.

Por lo demás, en cuanto haya de decirse de langostas en sus diversas categorías, lo ha hecho ya el señor Artagaveytia, cuyo trabajo se lució en las páginas de esta revista.

ZADORRA.

Semillas de árboles forestales

Continuamos la publicacion de la nómina de personas á quienes han sido distribuidas las semillas de árboles forestales, mandadas repartir por el Ministerio de Fomento.

ARTIGAS

- D.^a Josefa Goñi de Echegoyen
- D. Juan Lopez
 - » Emilio Almada
 - » Bertolino Vasconcellos
 - » Teófilo Itté
 - » Juan Palmieri
- Sres. Lecueder y Palma
- D. Manuel Estrada de Andrade
 - » Afran Fuque
 - » Julio Bastos
 - » Silvio Garbarini
 - » Luis Argañarás
 - » Tomás Darelli
 - » Ramon Devesa
 - » José Quiñones
 - » Bautista Castel
 - » Martin Lecueder
- Sres. Damacco é hijos
- D. Joaquín Rodriguez
 - » Exequiel Castro
 - » Vicente Rodriguez
 - » Mariano Rodriguez
 - » Julio Pereira
 - » Francisco Assis F. de Meneses
 - » Joaquín Machado
 - » Zacarias Jantus

- D. Casimiro Fuentes
 » Sebastian Barreto
 » José Sixto
 » Miguel A. Vazquez
 » Ignacio Ansorena
 » Juan Correa
 » Tomé Mendez

FLORES

- D. Guillermo Dermit.
 » Domingo Bartaburo.
 » Isidoro Lema.
 » Luis Bago.
 » Pedro Cousté.
 » Manuel Ifrán.
 » Juan Cabós.
 » Felipe Violante.
 » Diego O'Neill.
 » Bautista Pelaez.
 » José R. Perez.
 » Francisco Merino.
 » Froilan Medina.
 » Dionisio Merklin.
 » Casimiro Arias.
 » Martin Menditegui.

- Dr. » Gregorio Perez.
 » Francisco Gonzalez.
 » Balbino Simonet.
 » Enrique L. Diaz.
 » Rafael Melo.
 » Clemente Puig.
 » José F. Correa.
 » Juan Pedro Carreras.

Caza de nutrias

En el número anterior de nuestra Revista se ha publicado, por error, un proyecto de informe en la consulta del Ministerio de Gobierno, acerca de lo propuesto por la Jefatura Política de Rocha, con el intento de impedir la extincion de las nutrias.

La Junta Directiva no ha informado aún en ese asunto — y se esperan los datos que se han solicitado del señor Jefe Político para opinar al respecto.

Por error, pues, se ha dado á la prensa un proyecto de informe que no ha sido aprobado por la Junta Directiva.

Precios corrientes de frutos del país

Noviembre 30 de 1892.

El mercado de frutos del País continúa sin alteracion de precios en lo referente á pieles en general. Las entradas durante la quincena que hoy termina han sido numerosas.

Realizáronse para exportacion muchas

é importantes ventas, quedando por lo tanto el mercado en condiciones de mejorar los actuales precios ó cuando menos sostenerlos.

No han desaparecido las grandes facilidades para las ventas del interior, por el contrario, día á día se nota mayor interés por parte de los compradores, por lo que no hay necesidad de depositar los productos (cueros en general) para gravarlos con gastos de depósito, descarga, entrega, etc.

Lanas

Las múltiples ventas efectuadas en el mercado han demostrado que los precios dados á conocer en la anterior Revista eran positivos. La especulacion sentó sus reales en algunos departamentos (todos los años sucede idéntica cosa) llegándose á pagar precios tan fabulosos y en tan poca consonancia con los que se ofrecen para exportacion, que solamente el desengaño puede convencer á los especuladores del error incurrido.

Los precios que actualmente rigen en el mercado, sancionan una suba sobre los publicados en la Revista anterior y aunque existen temores de que pueden declinar, no por eso deja de venderse corrientemente el artículo.

Lo único que viene á entorpecer algo los negocios, es la descarga de los vagones del ferro-carril, que debido al poco personal ó á falta de local aparente, se pasan los dias, retardándose la venta del artículo con perjuicio de los vendedores.

Lanas especiales, arroba vellon	3.00	á	3.20
Id. primeras buenas	»	»	2.80 » 2.90
Id. segundas	»	»	2.60 » 2.70
Id. terceras	»	»	2.40 » 2.50
Corderos primera	»	»	1.60 » 1.70
Id. segunda ó corto	»	»	1.40 » 1.50
Barrigas	»	»	1.10 » 1.20
Criolla sucia	»	»	1.50 » 1.60
Id. lavada	»	»	2.70 » 2.80

Las lanas defectuosas por semillas, carretillas, abrojos ú otro cualquier defecto, tienen una depreciacion sobre los precios corrientes.

Lanares

Los precios no han tenido variacion y como las entradas empiezan á disminuir y la existencia en el mercado no reúne importancia, se consideran firmes y con tendencias á mejorar.

1/2 y 3/4 lana sanos		lb	0.110
1/2 y 3/4 id. desechos		»	0.100
1/4 y 1/3 id sanos		»	0.100

1/4 y 1/3 id. desechos . . . »	0.090
Criollos, borreguitos y negros . . »	0.060
Pedazos y capachos . . . »	0.040
Pelados buenos . . . »	0.090
Pelados desechos . . . »	0.070
» muy desechos . . . »	0.035
Corderitos al barrer . . . dc.	0.975

Lanares criollos, de clase especial, aparentes para cojinitos, se colocan desde 90 á 130 milésimos libra.

Pueden colocarse partidas al barrer, pero no se puede estipular precio, por cuanto el estado de los cueros se tiene en cuenta para hacer ofertas.

Los cueros lanares muy cargados de semilla se consideran desechos.

Vacunos

Para exportacion se realizaron ventas de suma importancia, quedando el mercado con limitada existencia.

Los precios se consideran sostenidos y son los mismos de la quincena anterior.

Americanos sanos . . pesada	3.60 á 3.70
» desechos . . .	2.80 » 2.90
» muy desechos . .	2.00 » 2.10
Becerras sanos . . .	3.00 » 3.10
» desechos . . .	2.20 » 2.30
» muy desechos . .	1.40 » 1.50
Becerritos . . .	c/u 0.30
Nonatos de cuenta sanos . . doc.	2.60
» vientre y desechos . .	1.30

Por cueros al barrer se consiguen:

Lotes buenos . . . pesada	3.40
Id. regulares . . . »	3.00
Id. inferiores . . . »	2.80

Por cueros salados se obtiene:

Novillos de 28 kls. arriba c/u. de	2.50 á 2.60
» » 28 » abajo » »	1.70 » 1.80
Vacas » 18 » arriba » »	1.70 » 1.80
» » 18 » abajo » »	1.30 » 1.40
Vaquillonas dc.	0.80 » 0.90
Becerritos »	0.30 » 0.40
Nonatos »	5.00 » 6.00

Los cueros anchos, pesados, de mas de 36 libras, sin estacas, salados, etc., son considerados como muy desechos.

Cerda

Los precios que actualmente rigen y que son considerados firmes, son los siguientes:

Del interior, mezcla y vaca, neto qq.	15.75
Del exterior, » » bruto »	14.50

Potros

Campo, sanos y desechos . . pesada	0.800
» muy desechos . . . »	0.400
Inservibles »	0.200

Nutrias

Abiertas por la parte inferior (bar-riga) kil.	0.45
Abiertas por la parte superior ó en forma de bolsas »	0.85

Carpínchos

Para esta clase de pieles no hay gran interés y con dificultades se colocan á los precios que siguen:

Muy grandes, buen estaqueo y sin tajos c/u.	0.60
Regulares, sin ser muy tajeados . . »	0.40
Chicos y defectuosos »	0.20

Varios

Las pieles de venados, ciervos, gato montés, casero, comadreas, zorros, zorrillos y otras, se venden unos por docenas y otros por cada uno y no se puede hacer constar precio, por cuanto éste depende del mayor ó menor interés que tenga el comprador.

Pluma de avestruz

Buena clase de cualquier procedencia kilo de	1.80 á 2.00
Regular id. id. id. . . . » »	1.50 » 1.70
Inferior id. id. id. . . . » »	1.00 » 1.40
Picada ó cargada de chica, convencional.	

Cereales

Trigo de pan de la Colonia, 110 kilos 4.40 á 4.41, estacionario.

Id. id. de 1.^a, id. id. 4.35 á 4.40, id.

Id. id. bueno, id. id. 4.20 á 4.30, id.

Trigo de fideos de 1.^a, id. id. 3.90 á 4.00, estacionario.

Id. id. bueno, id. id. 3.80 á 3.90, id.

Harina de cilindro de 1.^a en bolsas de 6 arrobas, arroba 0.65; difícil venta.

Maiz para embarque con bolsa, 104 kilos, sin pedido.

Id. para consumo, id. id. á 2.20, flojo.

Id. morocho, id. id. 2.20, id.

Afrecho con bolsa, 90 libras 0.70, flojo.

Afrechillo id., 6 arrobas 0.80, flojo.

Granza id., 90 kilos 1.20, nominal.

Balango id., 80 kilos, no hay.

Cebada id., fanega 1.50, nominal, sin compradores.

Lino, arroba 0.60 á 0.70, nominal.

Alpiste, id. 0.90 á 1.00, firme.

Alfalfa en fardos, quintal 0.65 á 0.75, floja.

ANTONIO PÉNDOLA MORA,

Sucesor de Florencio Elzarurdi.

Consignatario y Comisionista.

Mercado de cereales

ENTRADA DE TRIGO EN LA QUINCENA

Por vía Fluvial.	fanegas	1605
» Ferrocarril	»	8787
Total.		<u>10392</u>

Trigos

La entrada en esta quincena superó próximamente en 1,200 fanegas á la anterior.

La creencia general de que en nuestra campaña no hay sino pequeñas partidas de este grano, hace que los precios se sostengan firmes.

Las noticias recibidas con respecto á la nueva cosecha son buenas y somos de parecer que en el próximo Diciembre tendremos en ésta trigos nuevos, pues ya se hadado comienzo á las siegas.

De la Colonia, Carmelo y Palmira superiores, 110 kilogramos, de \$ 4.30 á 4.40.

Id. del Rosario y sus colonias, id. id., de \$ 4.30 á 4.40.

Id. de San José y Canelones, id. id., de \$ 4.30 á 4.40.

Id. regulares á buenos de todas procedencias, id. id., de \$ 4.10 á 4.20.

Id. inferiores sucios y punta negra, id. id., de \$ 3.65 á 3.95.

Id. de fideos superiores, id. id. de \$ 3.70 á 3.80.

Id. id. id. inferiores segun clase, id. id., de \$ 3.20 á 3.40.

Id. de fideos con punta negra y mucho carbon, id. id., de \$ 3.00 á 3.20.

Harina 1.^a

De cilindros (al contado y sin descuento) arroba de \$ 0.65 á 0.675.

ENTRADA DE MAÍZ EN LA QUINCENA

Por vía Fluvial	fanegas	2,428
» Ferro - carril	»	4,180
Total		<u>6,608</u>

Maíz

En esta quincena la entrada ha sido menor que en la anterior en cerca de 2,000 fanegas, esto debía ser causa para que sus precios mejoraran; pero es preciso tener en cuenta que la entrada, apesar de no ser grande, superó al consumo y agregando á

esto el excesivo sobrante que nos quedó de la anterior, se explica que sus precios hayan declinado \$ 0.10 por fanega, como se verá en nuestra cotizacion, quedando aun flojos los que anotamos.

Cuarentino seco aparente para harina, fanega de \$ 2.40 á 2.50, flojo.

Id. morocho fino y seco aparente para parejeros, id. de \$ 2.20 á 2.30, id.

Id. comun amarillo, id. de \$ 2.20 á 2.30, id.

Id. comun amarillo, los 104 kilos á \$ 2.20, id.

Id. comun blanco, id. á \$ 2.10, id.

Alpiste

Nuevo y limpio, arroba á \$ 0.90.

Lino

Limpio, arroba á \$ 0.60.

Joyo

Los 90 kilos de \$ 1.40 á 1.50.

Afrecho

Con bolsa, los 42 kilos de \$ 0.65 á 0.70.

Afrechillo

Con bolsa, los 69 klg., de \$ 0.85 á 0.90.

Alfalfa

Superior de Paysandú, los 46 klg., á \$ 0.70.

Mezcla buenalos 46 klg., de \$ 0.50 á \$ 0.55.

Pasto

Cuchilla superior, quintal á \$ 0.40.

Balango y joyo, á \$ 0.60 sin operacion.

Paja de escoba

Buena, la vara, de \$ 0.20 á 0.22.

Porotos

De manteca, arroba, de \$ 0.65 á 0.70.

Id. blancos chicos, de \$ 0.50 á 0.55.

Maní

La arroba, de \$ 0.80 á 0.90.

GRANJA PONS

Establecimiento Vitícola, fundado el año 1888

ESTACION JOAQUIN SUAREZ

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Se ofrecen en venta plantas y sarmientos de las variedades mas productivas en el pais, con especialidad el
CABERNET

Dirigirse por pedido al Establecimiento

Ó A LA

CALLE ITUZAINGÓ N.º 4, EN MONTEVIDEO

COMPAÑIA PIERCE

DE

POZOS ARTESIANOS

DE NUEVA YORK

CHARLES A. CATLIN, administrador general y único representante

ZABALA 152 — MONTEVIDEO

AGUA DULCE É INAGOTABLE

Para municipalidades, estancias, fábricas, ferro-carriles, irrigacion, etc.

Los siguientes pozos, perforados á través del granito mas duro, han confirmado por sus resultados inmejorables, la reputacion de la Compañia Pierce en este pais :

Estacion Reboledo, Ferro-carril Central, 55 metros de profundidad.

Estacion Cerro Colorado, F. C. Central, 56 metros de profundidad.

Estacion Nico Perez, F. C. Central, 52 metros de profundidad.

Estancia de don Juan Jackson, 101 metros de profundidad.

Molino del señor Sanguinetti, 75 metros de profundidad.

Cerveceria Montevideana, 141 metros de profundidad.

Gran Destileria Oriental (en construccion), 300 metros de profundidad.

El agua que se obtiene de pozos Artesianos viene de las sierras, dulce é inagotable, entre las extractificaciones abajo de la piedra dura.

La seca mas prolongada no disminuye su cantidad.

Toda la maquinaria de la Compañia Pierce viene de Nueva York y está á cargo de ingenieros norte americanos, los mas peritos en el ramo.

Se contrata para pozos de agua ó petróleo desde

30 hasta 1000 metros de profundidad

LA EMPRESA GARANTE SU TRABAJO

Por mas informes, dirigirse al escritorio de la Empresa.

152 — ZABALA — 152