

Aparece

LOS

JUEVES Y DOMINGOS

EL ARGOS

Periodico suscripción
Por un mes, 0.70
Nº del día, 0.10
ATRAZADOS

OFICINAS 18 DE JULIO, 101
103 Y RIO NEGRO 96 Y 98

SERVICIO A TODA HORA DEL DIA

AVISO

Se admiten los artículos y remitidos
que a juicio de la dirección sean de in-
terés público. En ningún caso se devu-
len los originales. Todo trabajo que se
encuentre al establecimiento deberá
ser abonado la mitad de su importe
adelantado.

Almanaque

Domingo 12—La Maternidad
de María—Santos Calixtopapa y Fortu-
nato mártir.

Cuarto menguante a las 6 h. y 6 m.
de la tarde.

Lunes 13—Santa Teresa de Jesús
y san Severo obispo.

Martes 14—Santos Gato y Mar-
tiniano mártires.

Miércoles 15—Santa Eduviges
viuda y san Florentino obispo.

Sol nació a las 5 y 26 y se pone a las
6 y 17
Van 281 días transcurridos faltando
81 para fin de año.

EL ARGOS

DURAZNO Octubre 14 de 1900

La Cervecería
Uruguaya
EN
MONTEVIDEO

La población del país es casi toda
gran consumidora de cerveza, pero ha de
lido limitar sus adiciones a esa bebida sa-
ludable a causa de su encarecimiento pro-
gresivo. Si así no fuera, el consumo de
tan grande fermento sería inmen-
samente mayor, sustituyendo considerable-
mente y con ventajas para la salud pú-
blica a polverosas reparaciones alcoholí-
cas que destruyen el organismo y que predi-
cen al desarrollo de las malas pasiones,
aumentando la estadística del crimen y
empobreciendo la raza.

Hace como veinte años la cerveza era
un artículo de lujo. Se importaba de In-
glatera y Alemania, recargada de gastos
de transporte, derechos de introducción
y un aditamiento por roturas y perdidas
bastante considerable.

Un tal Wiese, allá por el año 50, en-
sajó la fabricación de cerveza en el país
para despachar en su propio estableci-
miento de bebidas. Fabricaba por el pro-
cedimiento más primitivo y con escasos
elementos, para su consumo limitado.

Diez años más tarde se recuerda de
otro fabricante, el señor Robillard, que
allí cuando disponía de más recursos
empleaba el procedimiento manual. Lle-
gó a fabricar cerveza de clase muy infe-
rior respecto de la que se introducía del
extranjero, pero como era barata, pudo
producir y vender de cuatro a cinco mil
litros al año, pasando a su sobrino al ca-

PERIODICO COMERCIAL,
POLITICO Y LIBERAL

Organo de los intereses del Departamento.

Propietario y Administrador
ALFREDO PARODI
A CUYO NOMBRE DEBE DIRIGIRSE
LA CORRESPONDENCIA

bo de varios años, la fábrica establecida
en pleno florecimiento, con su concur-
encia dominguera que iba formando pala-
dar y propagando el gusto por la cerveza.
El 66 estableció Bassett una fábrica por
el mismo procedimiento manual, en la ca-
lle de Goes, con jardín recreo, que tuvo
su auge momentáneo. El mismo año em-
pezó Nidling a fabricar cerveza, con más
éxito que sus antecesores, estableciendo
un despacho, continuamente concurrido
en la calle Durazno.

El 74 compró Nidling el gran terreno
de la calle Yatay (Aguada) donde puso
una gran fábrica, siempre por medio del
procedimiento manual. Nidling fue gran
propagador de la cerveza, avenejando a
sus rivales en la calidad del artículo y
provocando su abaratamiento.

El año 87 vendió al señor Eduardo
Richling su fábrica. Éste, que es un es-
piritu emprendedor y que contaba con
fuerte capital, dotó al establecimiento de
máquinas a vapor gastando en ello más
de cien mil pesos. Agregó además una
completa maquinaria para fabricación de
hielo, que era otro artículo de lujo. De
la importancia de la fábrica puede juz-
garla por el personal de 140 hombres
empleados en sus diversas funciones.

La fábrica de Richling producía y co-
locaba holgadamente un millón y medio
de litros de cerveza y un millón de kilos
de hielo por año. No daba abasto al con-
sumo. Por toda la ciudad se establecie-
ron pequeños despachos procedentes de
la fábrica de Richling, sin rival por la ca-
lidad del artículo y el precio.

El señor Nidling formó el año 90, gra-
cias al espíritu de empresa que domina-
ba en el país, la sociedad anónima Cerve-
cería Montevidéana, de cuya gerencia
estaba al cargo estableciendo una gran
fábrica en el gran terreno de 8000 me-
tros situado entre las calles Figueiroa,
Asunción, Lina y Rondeau, en el barrio
fábril, que el vendió a la sociedad.

Las dos grandes fábricas funcionaron
en competencia durante dos años. El 92
entró una tercera fábrica en discordia, la
Germania, sociedad establecida por accio-
nes en la Playa Capurro, cuya adminis-
tración estaba confiada al señor Mux.

No podían dos grandes fábricas vivir
holgadamente y vino una tercera a ha-
cer más tirante la situación, trabajando
para el diablo. Vivieron como tres en un
zapato hasta que en 1895 se funciona-
ron las tres por medio de una operación
financiera en una sola sociedad nueva
bajo la denominación de Cervecería Uru-
guaya que posee en propiedad los tres
establecimientos rivales. Preside la so-
ciedad el reputado capitalista don Au-
gusto Hoffman y actúa como gerente el
Sr. Eduardo Richling.

Al verificarse la fusión cesaron de fun-
cionar la fábrica de Richling en la calle
Yatay y la Germania.

Las maquinarias más importantes de
estas fueron trasportadas a la que fué
Cervecería Montevidéana, completándose
su instalación en tal forma que puede
competir hoy la Cervecería Uruguaya
con los más importantes establecimientos
de su género en Europa.

Desde el 18 de Febrero del 95 en que
se practicó la fusión de las fábricas has-
ta fines de Diciembre la Cervecería Uru-
guaya produjo un millón seiscientos mil
litros de Cerveza y un millón docecientos
mil kilos de hielo. No por tener abarca-
da la plaza desmejoró la calidad del arti-
culo. No; y por cierto que la cerveza del
país goza de un crédito merecido y cre-
ciente.

En el año 96, en que se estableció el
impuesto interno disminuyó el consumo
de la cerveza, aumentando en cambio la
producción y consumo del hielo.

El señor Richling, a quien debemos
los informes que anteceden, nos ha asse-
gurado que el impuesto interno de fabri-
cación representa el 30% sobre el va-
lor de la cerveza; y que agregandole los
derechos de Aduana sube lo que se pa-
ga en impuestos a 70%, lo que no ofre-
ce perspectivas risquias al porvenir de
su fabricación en el país, salvo que los
legisladores se den cuenta de esto y mo-
difiquen la situación de tan importante
industria.

La Sociedad Cervecería Uruguaya ali-
menta también la esperanza de que por
sí los cultivadores del país se conven-
zan de la conveniencia que habría para
ellos en emprender el cultivo de la ce-
reza, cosa que no han hecho, por igno-
rancia unos, por falta de conocimientos
prácticos otros, y en general por no ha-
ber palpado las ventajas que les repre-
sentaría el dedicarse a la producción del ri-
co y valioso grano.

El Sr. Richling que conoce el país,
que ha hecho analizar cuidadosamente sus
tierras y ha hecho en su país de la cebada tiene la convicción de que los te-
rreros se presan admirablemente y que
solo depende la propagación de su siem-
bra de los agricultores que se deslige-
tan a poco andar por las exigencias de
atención y trabajo que tal cultivo de-
manda.

Trataremos de dar una idea somera
de lo que es y lo que representa la gran
fábrica de la Cervecería Uruguaya, cuya
instalación es digna de conocerse por cuan-
tas personas se interesen en el porvenir
de su industria cervecería. No describire-
mos el edificio, que, como los que están
destinados puramente a un fin comercial
e industrial carece generalmente de in-
terés arquitectónico, consultando solamen-
te su construcción, p. p. p. de utilidad bien entendida.

Vastos depósitos, almacenes, departa-
mientos, galpones, se extienden y se le-
vantan sobre el gran terreno, dejando
tan solo el espacio necesario para el mo-
vimiento de la inmensa fábrica, donde se
lo una quinta parte de la superficie que-
da abierta a la luz y libre para el tra-
fico. Entrando a la izquierda de la vas-
ta portada se encuentra la portería, los
depósitos de cerveza embotellada y en
cajón, pronta para servir de inmediata
a los incesantes pedidos. Una gran bá-
scula en el patio para el peso de la cebada
en cantidades enormes, el departamento
de administración lleno de oficinas
diversas, la gerencia, y en los altos co-
respondientes a este pabellón el labora-
torio químico y bacteriológico.

Ese laboratorio es completísimo y los
estudios que en él se efectúan sobre las
levaduras y demás sustancia son garan-
tia de la buena calidad de las cervezas
a que pone su marca la Cervecería Uru-
guaya.

Siguiendo el orden de edifica-
ción se encuentran los depósitos de ceba-
da que son seis a ocho almacenes enor-
mes, en diversos pisos que brillan por su
piso de excelentes maderas brillan co-
mo encerados. En otro departamento se
encuentran seis enormes bocas de hierro
de forma de embudo que pueden conte-
ner unos 600 litros de agua.

Allí, mecánicamente es conducida la
cebada que permanece en remojo para
pasar a los germinadores, especie de ba-
tes de Portland construidos sobre el pi-
lo de los sótanos, cuyo techo cruzan ven-
tiladores para llevar aire frío y húmedo
según las necesidades lo exijan. Se pasa
luego al departamento donde funciona el
horno para los tostadores que se enuen-
tra en el piso inferior, donde cada 24 ho-
ras se tuestan 3 mil kilos de cebada, a
40° grados arriba y a 75° abajo. En el
mismo pabellón de los instalaciones de
que damos cuenta se encuentran los de-
pósitos del malte ó cebada que se ha
preparado para la fabricación después de
germinada y seca, después de haber su-
frido una serie de operaciones, la última
de las cuales en las bardillas, donde ha
sido clasificada y limpia de toda mez-
cla automática.

El pabellón de construcciones que exis-
te en el lado opuesto a la entrada, tiene
en los pisos altos los almacenes para de-
pósito de cebada, tostada que se destina
a la fabricación de la cerveza negra y en
uno de esos almacenes un aparato auto-
mático para pesar el malte y después en
bolsas.

En este pabellón se encuentra el depar-
tamento de elaboración, lleno de máqui-
nas y aparatos de descripción muy adi-
cil para quien carece de conocimientos
en la materia. Allí está un aparato para
triturar el malte que pasa a una gran
caldera de bronce capaz para 10 000 li-
tros de líquido. Dó allí, después de la
primera preparación pasa ese líquido a
otro recipiente de bronce de igual capa-
cidad que unos batidores mecánicos sa-
ben incesantemente, hasta que suben
a la temperatura se transforma el ali-
midón en azúcar, destilándose por unas
chapas llenas de agujeritos el líquido que
vá a pasar a dos enormes cilindros, don-
de se le agrega el óblon, que se hace her-
vir el tiempo necesario, quedando pronta
la cerveza.

De allí pasa a nuevos aparatos hirien-
do y sube para drenarse por los cu-
niadores, de donde baja a las tinajas de
fermentación, en depósitos del piso infe-
rior. Se le agrega a estos la levadura para
que fermenta la cerveza, pasando en se-
guida a los pipones para de estos embo-
tellar y embalar.

Sería prolífico describir aquella comple-
xidad maquinaria que ocupa grandes de-
partamentos, aprovechando espacios, com-
binándose sabiamente en su funciona-
miento armónico.

Allí también se encuentra la inmen-
sa maquinaria de hielo. El agua que se
emplea en esta operación es previamente
destilada en aparatos que se dan abasto
al consumo de la población, de 10 a 15
mil kilos diariamente.

El departamento de máquinas ocupa
un salón de 35 a 40 metros de largo
por 10 de ancho, que da idea de los in-
gentes capitales empleados en aquella em-
presa. Un motor Sulzer para máquinas
de hielo sistema Linde, con las cuales se
obtienen quinientos kilos por hora, un
gran condensador, compresor, etc. Cuen-
tase otras tres máquinas de aquella es-
pecie. Los motores funcionan con un con-
densador superficial. Hay un motor mu-
cho más pequeño para toda la maquinaria de ma-
teria con las transmisiones correspondien-
tes a los depósitos y máquinas de absor-
ción de Wegelin y Hubner. Además se
cuenta con dos dinamos para la produc-
ción de 200 luces eléctricas cada uno;
tres bombas de alimentación para las cal-
deras. Estas son cuatro de 6 m. de diá-
metro, de 2 metros de diámetro y 6 m
de largo.

Las otras instalaciones son: galpones
para limpieza de barriles y botellas con
cinco máquinas para lavarlas y seis pas-
teurizadores para destruir los gérmenes
de composición de las levaduras; un de-
partamento para las etiquetas y un enor-
me depósito de botellas llenas.

Todavía se encuentran los departa-
mientos destinados a depósitos de las ba-
tes donde fermenta la levadura. Las bu-
tacas que contienen son 70 con capacidad
para 2500 litros cada una. Allí se pre-
para la cerveza para expendérsela el año
próximo en su suzón debida.

En los sótanos enormes, mantenidos
perpetuamente a la temperatura de 12
grado, se encuentran alineados y estiva-
dos los pipones que contienen 4000 li-
tros de cerveza cada uno. Hay capacidad
para una reserva de un millón de litros.
La cerveza debe permanecer tres meses
en los depósitos antes de servirse para el
consumo. De estos depósitos subterráneos,
constituidos de Portland y cruzados de
cañerías para mantener la fría temperatu-
ra necesaria a la conservación y evolu-
ción de la cerveza, existen siete respi-
naderos de acero.

En otro departamento está la instalación
de moídes para el generador de hielo.

Es preciso visitar la fábrica para con-
vencerse de los ingentes capitales colo-
cados en ella. Toda la construcción es só-
lida como para desafiar los tiempos.

Agregáñase a las instalaciones cuan-
dradas la cuadra para habitación de pe-
ones, caballerizas, depósitos de carros, etc.

El personal que allí trabaja es de 120
en invierno y 180 en verano. Se utiliza
para el servicio diario 24 jardineras. En
la estación de los calores se emplean 30
cuartos en el reparto de la serreza y 10
para el hielo, cuyo consumo aumenta cada
vez más.

El presupuesto del establecimiento es
de más de cuatro mil pesos mensuales y
el capital de la empresa es aproximada-
mente de un millón de pesos.

El año pasado los impuestos de fá-
brica absorbieron unos 60.000 pesos,
siendo 25.000 los que se pagaron de de-
recho de introducción de Aduana.

Creemos que los datos consignados
dan una idea de la importancia de la Cer-
vecería Uruguaya y de la Empresa que
la forma.

CLUB 25 DE AGOSTO

Cómo era de esperarse resultó satis-
factorio y en grado superlativo, esplendido
el Concierto celebrado en la noche del
mártes en los espaciosos salones de este
Centro Social hoy el punto de reunión
de nuestra juventud dorca. A las 9 y
1/4 empezó el festival con la sinfonía *Se-
ñorita* ejecutada al piano por la distin-
guida y simpática señorita Adelina Martí-
nez Islas y el inteligente profesor Joa-
quín Piera quienes sea dicho en honor
de la verdad, nada dejaron que dese-
ar.

Los números a cargo de la niña Mari-
amela Pascano, *Chiribirivin*, Mi fru-
trou y los Aires nacionales, cantados al
piano, obtuvieron, como siempre, caluro-
sos aplausos, pues, establecido el gusto que
caracteriza a la pequeña artista que

