

Aparece

Los

JUEVES Y DOMINGOS

EL ARGOS

Precios: suscrip-
ción

Por 6 mses. . . 0 70

Núm. del día. . . 0 10

ATRAZADOS. . . .

OFICINAS 18 DE JULIO, 101

103 Y RIO NEGRO 96 Y 98

SERVICIO A TODA HORA DEL DIA

PERIODICO COMERCIAL POLITICO Y LIBERAL

Organo de los intereses del Departamento.

Propietario y Administrador,
ALFREDO PARODIA CUYO NOMBRE DEBE DIRIGIRSE
LA CORRESPONDENCIA

AVISO

Se admiten los artículos y remitidos que a juicio de la dirección sean de interés público. En ningún caso se devuelven los originales. Todo trabajo que se encomienda al establecimiento deberá ser abonado la mitad de su importe adelantado.

Almanaque

Domingo 12—La Maternidad de María—Santos Calixtopapa y Fortunata 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 Gale y Marcial mártires.

Miércoles 15—Santa Eduviges viuda y san Florentino obispo.

Sol sale a las 5 y 29 y se pone a las 6 y 12.
Van 281 días transcurridos faltando 81 para fin de año.

EL ARGOS

DURAZNO OCTUBRE 14 DE 1900

La Cervecería

Uruguay

EN

MONTEVIDEO

La población del país es casi toda gran consumidora de cerveza, pero ha de bido limitar sus aficiones a esa bebida saludable a causa de su encarecimiento progresivo. Si así no fuera, el consumo de tan agradable fermento sería inmensamente mayor, sustituyendo considerablemente y con ventajas para la salud pública a diversas repugnancias alcohólicas que destruyen el organismo y que padecemos 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 Inglaterra y Alemania, recargada de gastos de transporte, derechos de introducción y un aditamento por roturas y pérdidas bastante considerable.

Un tal Wiese, allá por el año 50, ensayó la fabricación de cerveza en el país para despachar en su propio establecimiento de bebidas. Fabricaba por el procedimiento más primitivo y con escasos elementos, para su consumo limitado.

Diez años más tarde se recuerda de otro fabricante, el señor Robillard, que aún cuando disponía de más recursos empleaba el procedimiento manual. Llegó a fabricar cerveza de clase muy inferior 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 el ca-

bo de varios años, la fábrica establecida en pleno florecimiento, con su concurrencia dominguera que iba formando paladar y propagando el gusto por la cerveza. El 66 estableció Daset una fábrica por el mismo procedimiento manual, en la calle de Goes, con jardín recreo, que tuvo su auge momentáneo. El mismo año comenzó Niding a fabricar cerveza, con más éxito que sus antecesores, estableciendo un despacho, continuamente concurrido en la calle Durazno.

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

El año 87 vendió al señor Eduardo Richling su fábrica. Este, que es un espíritu 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 en otro artículo de lujo. De la importancia de la fábrica puede juzgarse por el personal de 140 hombres empleados en sus diversas funciones.

La fábrica de Richling produce y comercializa holgadamente un millón y medio de litros de cerveza y un millón de kilos de hielo por año. No daba abasto al consumo. Por toda la ciudad se establecieron pequeños despachos procedentes de la fábrica de Richling, sin rival por la calidad del artículo y el precio.

El señor Niding formó el año 90, gracias al espíritu de empresa que domina en el país, la sociedad anónima «Cervecería Montevideana», de cuya gerencia estaba al cargo estableciendo una gran fábrica en el gran terreno de 8000 metros situado entre las calles Figueroa, Asunción, Lima y Rondeau, en el barrio fabril, 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 accionistas en la Playa Capurro, cuya administración estaba confiada al señor Mux.

No podían dos grandes fábricas vivir holgadamente y vino una tercera a hacer mas tirante la situación, trabajando para el diablo. Vivieron como tres en un zapato hasta que en 1895 se funcionaron las tres por medio de una operación financiera en una sola sociedad nueva bajo la denominación de Cervecería Uruguay que posee en propiedad los tres establecimientos rivales. Preside la sociedad el reputado capitalista don Augusto Hoffman y actúa como gerente el Sr. Eduardo Richling.

Al verificarse la fusión cesaron de funcionar la fábrica de Richling en la calle Yatay y la Germania.

Las maquinarias mas importantes de estas fueron transportadas a la que fue Cervecería Montevideana, completándose su instalación en tal forma que puede competir hoy la Cervecería Uruguay con los mas importantes establecimientos de su género en Europa.

Desde el 18 de Febrero del 95 en que se practicó la fusión de las fábricas hasta fines de Diciembre la Cervecería Uruguay produjo un millón seiscientos mil litros de Cerveza y un millón doscientos mil kilos de hielo. No por tener abarata la plaza desmejoró la calidad del artículo. No; y por cierto que la cerveza del país goza de un crédito merecido y cre-

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 asegurado que el impuesto interno de fabricación representa el 30 % sobre el valor de la cerveza; y que agregándole los derechos de Aduana sube lo que se paga en impuestos a 70 %, lo que no ofrece perspectivas risueñas al porvenir de su fabricación en el país, salvo que los legisladores se den cuenta de esto y modifiquen la situación de tan importante industria.

La Sociedad Cervecería Uruguay alienta también la esperanza de que por fin los cultivadores del país se convengan de la conveniencia que habría para ellos en emprender el cultivo de la cebada, cosa que no han hecho, por ignorancia unos, por falta de conocimientos prácticos otros, y en general por no haber palpado las ventajas que les reportaría el dedicarse a la producción del rico y valioso grano.

El Sr. Richling que conoce el país, que ha hecho analizar minuciosamente sus tierras y ha hecho copiar el cultivo de la cebada tiene la convicción de que los terrenos se prestan admirablemente y que solo depende la propagación de su siembra de los agricultores que se desalientan a poco andar por las exigencias de atención y trabajo que tal cultivo demanda.

Tratemos de dar una idea somera de lo que es y lo que representa la gran fábrica de la Cervecería Uruguay, cuya instalación es digna de conocerse por cuanto las personas se interesen en el porvenir de su industria cervecera. No describiremos el edificio, que, como los que están destinados puramente a un fin comercial e industrial carece generalmente de interés arquitectónico, consultando solamente su construcción, propósitos de utilidad bien entendida.

Vastos depósitos, almacenes, departamentos, galpones, se extienden y se levantan sobre el gran terreno, dejando tan solo el espacio necesario para el movimiento de la inmensa fábrica, donde solo una quinta parte de la superficie queda abierta a la luz y libre para el tráfico. Entrando a la izquierda de la vasta portada se encuentra la portería, los depósitos de cerveza embotellada y encajonada, pronta para servir de inmediato los incesantes pedidos. Una gran bodega 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 correspondientes a este pabellón el laboratorio químico y bacteriológico.

Este laboratorio es completísimo y los estudios que en él se efectúan sobre las lavaduras y demás sustancias son garantía de la buena calidad de las cervezas a que pone su marca la Cervecería Uruguay.

Siguiendo el orden de edificación se encuentran los depósitos de cebada que son seis a ocho almacenes enormes, en diversos pisos que brillan por su aseó, comodidad y ventilación, donde los pisos de excelentes maderas brillan como encerados. En otro departamento se encuentran seis enormes techos de hierro de forma de embudo que pueden contener unos 600 litros de agua.

Allí, mecánicamente es conducida la cebada que permanece en remojo para pasar a los germinadores, especie de bates de pórtland construidos sobre el piso de los sótanos, cuyo techo cruzan ventiladores 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 encuentran en el piso inferior, donde cada 24 horas se tostan 3 mil kilos de cebada, a 40° grados arriba y a 75° abajo. En el mismo pabellón de las instalaciones de que damos cuenta se encuentran los depósitos del malte o cebada que se ha preparado para la fabricación después de germinada y seca, después de haber sufrido una serie de operaciones, la última de las cuales en las boardillas, donde ha sido clasificada y limpiada de toda mezcla automáticamente.

El pabellón de construcciones que existe en el lado opuesto a la entrada, tiene en los pisos altos los almacenes para depósito de cebada tostada que se destina a la fabricación de la cerveza negra y en uno de esos almacenes un aparato automático para pesar el malte y después en bolsarlo.

En este pabellón se encuentra el departamento de elaboración, lleno de máquinas y aparatos de descripción muy difícil para quien carezca 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 litros de líquido. De allí, después de la primera preparación pasa ese líquido a otro recipiente de bronce de igual capacidad que unos batidores mecánicos sacuden incesantemente, hasta que subiendo la temperatura se transforma el almidón en azúcar, destilándose por unas chapas llenas de agujeritos el líquido que va a pasar a dos enormes cilindros, donde se le agrega el oblon, que se hace hervir el tiempo necesario, quedando pronta la cerveza.

De allí pasa a nuevos aparatos hirviendo y sube para detramarse por los enfriadores, de donde baja a las tinajas de fermentación, en depósitos del piso inferior. Se le agrega a estos la levadura para que fermente la cerveza, pasando en seguida a los pipones para de estos embotellar y embotillar.

Sería prolijo describir aquella complicada maquinaria que ocupa grandes departamentos, aprovechando espacios, combinándose sabiamente en su funcionamiento armónico.

Allí también se encuentra la inmensa 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 dá idea de los ingentes capitales empleados en aquella empresa. Un motor Sulzer para máquinas de hielo sistema Lindé, con las cuales se obtienen quinientos kilos por hora, un gran condensador, compresor, etc. Cuentan otras tres máquinas de aquella especie. Los motores funcionan con un condensador superficial. Hay un motor mas pequeño para toda la maquinaria de maltería con las transmisiones correspondientes a los depósitos y máquinas de absorción de Wegelin y Hubner. Además se cuenta con dos dinamómetros para la producción de 200 lúmenes eléctricos cada uno, tres bombas de alimentación para las calderas. Estas son cuatro de 6 m. ed. de

calórico, 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 pasateizadores para destruir los gérmenes de composición de las levaduras; un departamento para las etiquetas y un enorme depósito de botellas llenas.

Todavía se encuentran los departamentos destinados a depósitos de las bibeas donde fermenta la levadura. Las bibeas que contienen son 70 con capacidad para 2500 litros cada una. Allí se prepara la cerveza para expenderse el año próximo en su sazón debida.

En los sótanos enormes, mantenidos perpetuamente a la temperatura de 12° grado, se encuentran alineados y estivados los pipones que contienen 4000 litros 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. Da estos depósitos subterráneos, construidos de portland y cruzados de cañerías para mantener la fría temperatura necesaria a la conservación y evolución de la cerveza, existen siete repantecientes de acero.

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

Es preciso visitar la fábrica para convencerse de los ingentes capitales colocados en ella. Toda la construcción es sólida como para desafiar los tiempos.

Agrégase a las instalaciones enumeradas la cimbra para habitación de peones, 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 jardineros. En la estación de los calores se emplean 30 carros en el reparto de la cerveza 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 próximamente de un millor de pesos.

El año pasado los impuestos de fábrica absorbieron unos 60.000 pesos, siendo 25.000 los que se pagaron de derecho de introducción de Aduana.

Creemos que los datos consignados dan una idea de la importancia de la Cervecería Uruguay y de la Empresa que la forma.

SOGLAIBS

CLUB 25 DE AGOSTO.

Cómo era de esperarse resultó satisfactorio y en grado superlativo, espléndido el Concierto celebrado en la noche del martes en los esplendidos salones del Centro Social hoy el punto de reunión de nuestra juventud *borra*. A las 9 y 1/4 empezó el festival con la sinfonía *Se miran* ejecutada al piano por la distinguida y simpática señorita Zelmira Marti nez Islas y el inteligente profesor Joaquín Perra quienes sea dicho en honor de la verdad, nada dejaron que desear.

Los números a cargo de la niña María Amalia Passano, *Chiribirín*, *Mi frou-frou* y los Aires nacionales, cantados al piano, obtuvieron, como siempre, entusiastas aplausos, pues, eslabido el gusto que caracteriza a la pequeña artista que

