

ASOCIACION RURAL

DEL URUGUAY

REVISTA QUINCENAL DEDICADA A LA DEFENSA DE LOS DERECHOS E INTERESES RURALES

Y A PROPAGAR CONOCIMIENTOS UTILES EN TODOS LOS RAMOS DE LA AGRICULTURA Y GANADERIA

DIRECTOR

JUAN RAMON GOMEZ, PRESIDENTE DE LA ASOCIACION RURAL

Sumario

Agricultura y ganadería, por *D. Ordoñana*—El consumo y la producción, por *N.*—La viticultura en California—Observaciones sobre trigos, por *C.*—Mejoramiento del trigo—Plantas medicinales, descripción, por *Adolfo Silex*—Calendario agrícola para el mes de Abril—Exposición y FERIA nacional en Buenos Aires—Asamblea general de la Asociación Rural del Uruguay—La crónica—Avisos.

Agricultura y ganadería

Girardi y Duhamel, observaron la transmutación de las especies vegetales, pero no buscaron mas allá de los suelos las causas mutabilizantes, y no levantaron los ojos para examinar y comparar las rayas geográficas, y las intermitencias atmosféricas, así es que sus estudios carecen de aquella aplicación que se asigna á las investigaciones de la ciencia y podrían simplemente colocarse entre las observaciones parciales que no llevan el convencimiento á los que quieren algo mas que filosofía natural.

En las prácticas de nuestra agricultura y ganadería podrían recojerse datos preciosísimos que enriquecerían tambien la ciencia, si el espíritu de observación les acompañase, pero en lo poco que hasta hoy se ha hecho por algunos curiosos, solo sabemos que los trigos de mas altas latitudes ó *altitudes* diferentes, llegaron á florecer con trabajo y á producir espiguetas, que sembradas en otro año, solo dieron una grama vulgar, muy semejante á la que se encuentra silvestre en las costas del Uruguay.

En los numerosos vegetales, en las frutas mismas que día á día entran á enriquecer nuestras quintas se han de operar modificaciones especiales, ya aumentando los volúmenes, ya disminuyendo ó bien cambiando sus condiciones de gusto, pero esto que no pasa hasta hoy de una suposición mas ó menos fundada de nuestra parte, podría sancionarse ó contrariarse por los prácticos si quisieran por amor al país y por amor al progreso observar y publicar sus trabajos.

Nosotros hemos observado que la naturaleza se venga siempre de las violencias que quieran hacérsele, y es por eso que hemos dicho muchas veces, que es necesario tanto para las reproducciones vegetales como animales no apartarse de las *Analogías geográficas* y que no debia confundirse la aclimatación con la naturalización, porque aquella no tenia mas que una significación fantástica destinada á satisfacer la vanidad, y la otra fijaba imperturbable ó *indigenizaba* una raza ó una especie sin buscar nuevas semillas de nuevos actores en los orígenes.

En los ganados especialmente, las modificaciones que resultan en la constitución y en la estructura son tan notables, que ya hemos tenido ocasión de hablar lo que ha pasado con nuestras merinas Mauchamp, que se han apartado para formar raza especial y constante.

A la variabilidad que imprimen la naturalización ha hecho nacer los ganados incornutos, tri-cornutos y bicornutos que frecuentemente se encuentran con el nombre

de *mochas* en los rodeos de vacas y de *chilenos* en los rebaños de ovejas.

Hemos conocido tambien un rodeo de *tamberas riatas*, es decir que tenian aplastada la mandíbula superior y tan deprimida la inferior, que dejaban ver los dientes casi confundidos con las foras nasales.

Las dos nuevas razas que anteceden debieron traer aptitudes nuevas, sea en precocidad, en carne, en crasitudes ó en leche, porque la naturaleza cuando ajusta los séres á su término medio es regularmente para perfeccionar alguna de sus partes.

La diversidad de razas ha sido formada por los alimentos especialmente en la ganadería libre del clima, el cuidado y el abandono á las influencias naturales.

Columela, dice á este propósito que era muy comun ver en algunas ganaderías de Estremadura rebaños de ovejas blancas que con el andar del tiempo se volvian negras ó de color burdo, y otras que por el contrario cambiaban de negras en blancas toda la zalea.

Los norte-americanos muestran prácticas en el manejo de sus ganados como en el de sus cultivos agrícolas, así es que allí á nadie se le ocurre violentar la naturaleza cambiándole sus dotes naturales y así es que en ganados bovinos tienen:

La Durham para engorde.

La Dewóns para el trabajo.

La Ayrshire para recrias y leche.

Estas razas todas son originarias de Inglaterra, y en el modo de cuidar y en la zona que recrian se obedecen severamente las leyes de los orígenes.

De las tres razas que anteceden se componen los 36 millones de cabezas que poseen los Estados Unidos de las cuales se matan anualmente cinco millones de reses que equi valen á 300,000,000 de libras que á 30 centésimos una, dá un total seiscientos millones de pesos que se consumen sin incluir el valor del cuero, del sebo y de las colas.

El número de ovejas no guarda proporción con el vacuno, pues comprendidos todos los Estados y aun el de Virginia que es al que le suponiamos mas, el total general es de 9,597,269 que producen 16,978,482 libras de lana, es decir, menos de dos libras por cabeza.

No alcanzan las lanas indígenas y esto es altamente satisfactorio para nosotros, para llenar la mitad de las necesidades de sus 437 fábricas de ese tejido. Así es que solamente

por el puerto de Boston tuvo que recibir de Inglaterra, del Cabo de Buena Esperanza y del Rio de la Plata una cantidad redonda de 28 183,437 libras mezcladas en súdo y limpio, y cortas y largas.

Por los datos estadísticos que anteceden y sea el Rio de la Plata, es decir, la Argentina y el Uruguay las que mas lanas hacen entrar en los corrientes fabriles de aquel país, se comprenderá cuán infundados fueron nuestros temores sobre la pérdida de aquellos mercados, y cuán faltos de razon y de justicia la pretension de los pastores americanos al inclinar el ánimo de sus legisladores al recargo de derechos sobre la importacion de lanas.

Las condiciones especiales de los Estados Unidos, la falta de analogía geográfica, son barreras que se han de oponer á la produccion de lanas largas y finas, pero nosotros que tan favorecidos estamos en dotes naturales, nada nos puede impedir en que aprovechando el cierro y subdivision de las estancias hagamos al fin lo que no hemos hecho—Selecciones de tipos de conformidad y de lanas para surtir convencionalmente aquel y otros mercados que nos han de solicitar si lo hacemos uniforme.

Las majadas norte-americanas son en su mayor parte de razas inglesas, pero hace algunos años que en los Estados de Virginia, Nueva York y Kentukey se propaga la merina estambreira española con sangre pura buscada en los orígenes y Nueva York especialmente tiene mas de la mitad de sus ovejas cambiadas ya completamente de zalea pero disminuyendo el volúmen.

D. Ordoñana.

El consumo y la produccion

Las publicaciones estadísticas de los diferentes países de la América del Sud, y con mas especialidad las de Chile, República Argentina y del Uruguay, van generalizando en todas partes con conocimientos mas esenciales de la situacion financiera y del movimiento comercial, agrícola é industrial de países hasta hoy muy poco conocidos en Europa de aquellos mismos que mas interés tienen en ellos.

Una vez mas generalizados en las oficinas de estadística de las diferentes naciones, esos

conocimientos irán vulgarizándose por medio de los extractos inteligentes que la prensa suministra diariamente á sus lectores.

Es un error el creer que los datos estadísticos son consultados únicamente por algunos hombres especiales, pues los vemos llenar cada vez mas las columnas de los diarios, y la verdad es que esos datos son los que completan hoy los discursos parlamentarios y aun *académicos*, y las memorias ministeriales.

Los números forman parte hoy de la lógica antes limitada á puros raciocinios.

Somos amigos pues de la estadística, pero con la condicion que no se limite á presentar cuadros y columnas de números, como lo harian unos meros contadores.

La vulgarizacion de la estadística consiste pues en ponerla al alcance de todos, como lo hacen hoy todos los vulgarizadores en toda clase de ciencias, en astronomía, como en química, en física, etc.

Lo que mas amenaza un trabajo estadístico son pues las comparaciones, las apreciaciones económicas, la aplicacion de los principios de economía práctica y social á las deducciones sacadas de los números.

Hé aquí la razon porque hemos reproducido, en nuestro último número, un extracto del trabajo estadístico del Sr. D. Adolfo Vaillant sobre la importación del año 1872.

En esa estadística queda demostrada una de las causas que mas han propendido á la crisis que estamos esperimentando, porque, como lo dice con razon y fundamento: «La República Oriental (comparada con la Argentina y Chile) es la que consume más artículos extranjeros— sea porque *gasta mas* que las otras dos, sea porque *produce menos*. Las consecuencias son iguales en ambos casos.»

Esta es una verdad que el mismo estadista acaba de demostrar una vez mas en otro artículo publicado por él sobre un nuevo folleto del Gefe de la oficina de Estadística de Chile, y de cuyo artículo extractamos los siguientes párrafos:

«La importacion habida en Chile en el año 1873, en bebidas, comestibles y artículos alimenticios, importa el valor de \$ 6.110,966.

«La importacion de esos mismos artículos en la República Oriental alcanzó en 1872 á \$ 5.983,770.

«Cuyo consumo, repartido entre los 2.100,000 habitantes de Chile, importa un gasto de

\$ 2.91 por alma, y entre los 450,000 de la República Oriental uno de \$ 13.29 por habitante.

«Es decir que consumimos tres veces y media mas bebidas y comestibles *importados* que Chile, y que la fuerza productiva de aquel pais es tres veces y media mayor que la nuestra.»

Esa demostracion estadística es incuestionable, y prueba que un solo hombre produce mas en Chile que tres y medio entre nosotros.

Si seguimos así, iremos directamente á la ruina, al abandono, y el pais se despoblará.

En otro trabajo anterior sobre la Estadística de la República Argentina, el Sr. Vaillant hizo observaciones análogas, probando que nuestros vecinos padecen del mismo mal.

Los diarios chilenos reprodujeron ese trabajo, algunos publicándolo por completo, otros, como el *Mercurio* del 4 de febrero que tenemos á la vista, estratándolo y analizándolo.

«Tenemos á la vista, dice el colega chileno, algunos datos interesantes extractados por D. Adolfo Vaillant de la *Estadística general del comercio exterior de la República Argentina* durante el año 73, que conceptuamos dignos siquiera sea de un breve estudio, tanto por las ya sensibles relaciones de aquel comercio, con el nuestro, cuanto por la estrecha solidaridad con que debe ligarnos muy luego la comunicacion interoceánica en vías de realizacion.»

El *Mercurio* sigue analizando el trabajo del Sr. Vaillant, en un largo artículo que prueba el interés con que son leidos esos estudios comparativos, por la aplicacion que tienen á la situacion económica de un pais, porque, como lo dice el mismo diario: «estudiar el robusto desenvolvimiento económico de las repúblicas vecinas, es estudiar, en cierta manera, nuestra propia marcha en aquel sentido.»

Hé aquí, en efecto, el interés inmediato que tienen para nosotros los trabajos estadísticos.

Finalmente, el *Mercurio* termina su artículo adoptando la misma conclusion que fué proclamada por el Sr. D. Adolfo Vaillant, en su Memoria leida en la última Asamblea general de la *Asociacion Rural*, demostrando la necesidad de trabajar en *augmentar la produccion*.

«Del somero estudio que precede, dice *El Mercurio*, se desprende, pues al par que un fecundo principio de actividad que se desar-

rolla espontáneamente en ella, una suprema necesidad de *aumentar su industria*, perfeccionarla y dar incremento á los mil vendedores de riqueza que aun jerminkan ignorados en su seno, para llegar á equilibrar en lo posible su produccion con su consumo. Esta necesidad se hace mas premiosa cuanto mas rápido es el aumento diario de su poblacion.

«La única solución de este problema es la paz, y, si la paz es tambien un problema, no hay que divagar mucho buscando su solución: el pueblo mismo la tiene.»

En Buenos Aires, las mismas ideas económicas son profesadas por los escritores que la suerte y prosperidad del país preocupa.

Desde luego, esta es una tesis resuelta entre nosotros, siendo admitido como una verdad incontestable que la crisis que nos affije debe atribuirse á dos causas principales: 1.º al excesivo consumo que no acompaña un aumento equivalente en la producción; 2.º á la inmovilización de fuertes capitales y (lo que es mas sensible aun) de las *economías acumuladas* por el pueblo, en fincas y pequeños terrenos *improductivos*.

Esto nos lo enseña la estadística comparada, cuando vemos, por ejemplo, que la producción agrícola llegó á triplicar en Chile [1] en el corto espacio de 13 años [de 1860 á 1873.] cuya producción quedó casi estacionaria entre nosotros, como lo prueba lo que pasa hoy en nuestro mercado que vió en estos dias pasados llegar varios cargamentos de harina y de trigo que obtuvieron buenos precios, entre otros uno de California, país productor y trabajador por excelencia.

¡No es una lástima, el ver que la República no produce todavía el trigo necesario para llenar al ménos las exigencias de su propio consumo!

¿Qué resulta despues de tanto abandono?

La disminución de la riqueza, porque el trigo que dejamos de producir se ha de pagar con el oro que sale al exterior, en lugar de aumentar el caudal de las economías en el país.

De allí las crisis que experimentamos, y que son cuanto mas intensas que la producción es menor.

¿Cuál es el remedio?

Trabajar en aumentar la producción.

¿Cómo aumentarla?

Fomentando la agricultura y la industria con la fundación de instituciones de crédito, la construcción de buenas vías de comunicación y la garantía y respeto á la propiedad.

N.

La viticultura en California

[Continuación]

La estabilidad del clima de la California dondē son desconocidos los cambios bruscos en la temperatura y la diferencia considerable entre el calor del verano y el frío en el invierno, inconvenientes contra los cuales los viñateros, particularmente de Alemania y de Francia tienen continuamente que luchar, constituía una ventaja muy notable en favor de ese país, porque de ella resulta una producción tambien estable en cuanto á cantidad. Si tomamos, por ejemplo el Departamento «La Charente baja», Francia, vemos que este ha cosechado en el año 1850: 4.269,469 hectólitros vino y en 1854 solo 763,000 hectólitros y en el Departamento de la Marne (Campaña) la producción fué de 1.064,567 y 72,464 hectólitros en los mismos años, diferencia enorme en la producción, que de ningun modo es rara en Europa, mientras que en California el rinde de las viñas es casi igual un año con el otro. Lo mismo sucede en cuanto á la calidad del vino; en años de abundante cosecha la calidad de los vinos Europeos es muy superior á la de vinos de cosechas escasas; así es que un mal año equivale generalmente para los viñateros europeos á una pérdida total, lo cual nunca sucede en la California; donde el viñatero puede contar con toda seguridad con una cosecha abundante de buen vino. La California está situada, como los países del Mediterráneo, en la zona de los inviernos lluviosos y de los veranos secos, pero á pesar de esta igualdad en cuanto á la situación geográfica, el clima de la California es mucho mas estable que el de los países de la misma latitud como ser Cádiz, Málaga, y Alicante, debido esto á la prision de sus montañas y sierras. Los viñateros californienses no están forzados á rodrigar las vides, siendo tan seco el suelo de los zarcillos de las vides se las puede dejar sobre el suelo mismo sin peligro de que las uvas se pudran, de modo que una viña de allá tiene en su aspecto mucha semejanza á nuestros zapallares. Tampoco

(1) Importación, producción y consumo, por D. Adolfo Vaillant.

es necesario estar allí siempre con el azadon en la mano para batallar contra malezas, la falta casi absoluta de humedad durante el verano impide á esta formidable plaga de los viñateros europeos, el hacerse temible en las viñas de California.

Desde el año 1801 cuando el conde de *Chaptal* inició en Francia el método de aumentar el producto de las viñas mezclando azúcar y agua al vino, método perfeccionado mas tarde por el francés *Petitot* y el alemán *Dr. Gall* se ha introducido en Europa un nuevo sistema de mejoramiento y digamos tambien, de falsificación de vino, que perjudica mas ó menos á los consumidores y particularmente á los residentes en América, porque es á este continente que se mandan la mayor parte de los tales vinos «mejorados». En cuanto á los productores y negociantes de vino en California, no se ven en el caso ó en la necesidad de adoptar el mismo sistema; las uvas maduran allá perfectamente año por año; conteniendo siempre mucha azúcar, y la cosecha es siempre mas ó menos abundante.

Si el viñatero desea fabricar azúcar de uvas, con dejar las uvas en las vides algunos dias mas lo conseguirá á entera satisfaccion dandole 22 libras de uvas por lo menos 4 ½ libras de azúcar, que sale, pues, á algo menos de 5 ¢ centavos la libra, es decir un 30 á 50 p. ¢ mas barato que el azúcar de caña, tan grabadas allá por derechos aduaneros. Con los precios tan subidos del azúcar, el viñatero, en caso de querer seguir esos métodos de mejorar la calidad ó aumentar la cantidad de su vino, solo á costa de su bolsillo lo podria hacer, y este hecho, es decir, que de ningun modo hace cuenta de introducir al vino californiense azúcar ó agua azucarada, constituia la garantía la mas eficaz contra tales mejoramientos ó falsificaciones. Las personas del ramo, es decir, los introductores de vinos europeos, saben que en Europa se ha generalizado mucho la costumbre de mezclar á los vinos destinados á la exportacion una cantidad dada de aguardiente con el fin de aumentar el contenido de alcohol, del vino, el Gobierno francés hasta legalizó por decretos de los años de 1864 y 1866 un tal proceder, permitiendo á los negociantes en vino de introducir á los vinos destinados á ser esportados al extranjero un 5% de alcohol, y el hecho que de entre nosotros no se bebe el vino francés inferior sinó mezclándolo con agua, prueba que los esportadores de Burdeos

hacen uso y hasta abusan de la facultad que su Gobierno les confirió en el interés de su comercio, sin cuidarse mucho del daño que ocasiona á los consumidores extranjeros. En cuanto á los vinos de la California tampoco se prestan á esta clase de «mejoramientos», porque, por cierto, no les falta alcohol; muy al contrario, contienen tanto alcohol, que háse visto obligado á buscar un remedio contra esta superabundancia, el que se halló en no cultivar para la elaboracion del vino, sinó variedades de vides, cuyas uvas no contienen tanta azúcar y ademas, en no dejar madurar bien á las uvas, para evitar de este modo la formacion de demasiado azúcar, que, como es sabido luego se transforma en alcohol. Vinos de esta clase sujetos á un tratamiento adecuado, ganan con el tiempo en calidad y se prestan muy bien á la esportacion marítima.

Hemos visto, que el cultivo de vino ofrece en California mas ventajas que en Europa en cuanto á la abundancia de cosecha, estabilidad en el rinde y aun en calidad nativa, si podemos usar esta espresion; y á estas ventajas importantísimas se junta la no menos importante, que en California los gastos de la plantacion de una viña son muy notablemente inferiores á los que en Europa ocasiona la dedicacion á este ramo de la industrial rural.— Para demostrar la verdad de esta última aseracion insertamos la comparacion que á este respecto publica el Sr. Guyot, reconocido en Francia como una de las primeras autoridades en todo lo que relaciona al cultivo de la vid.

La plantacion de una hectarea de viñas ocasiona los gastos siguientes:

	En Francia pesos fuertes	En California pesos fuertes
Compra del terreno.	225	55
Gastos de cultivo en el 1º año	225	35
« « « 2º «	115	11
« « « 3º «	490	11
« « « 4º «	260	14
« « « 5º «	135	17 25
« « « 6º «	115	17 25
« « « 7º «	35	17 25
	1300	177 75
Réditos de estas sumas desembolsadas, arreglados al descuento de ambos paises	270	111
Importe total.	1570 \$ Its.	288 75 Its.

En cuanto á las entradas libre de gastos el Sr. Guyot dá las cifras siguientes:

	Francia \$ fts.	California \$ fts.
Entradas en el 4 ^o año.....		39
« « 5 ^o «	45	47 25
« « 6 ^o «	90	55 50
« « 7 ^o «	180	74 25
	345	213

En el octavo año despues de su planteacion una viña en la California habrá dado, pues, una ganancia igual en monto á los gastos totales ocasionados por su planteacion, mientras que solo 5 á 10 años mas tarde el viñatero en Francia tendrá el mismo resultado.

Ya tantas veces hemos hablado de las ventajas que la viticultura californiense posee sobre la de Europa, que puede considerarse inoficioso el querer explicar las causas de esa tan notable diferencia; sin embargo, no será demas hacer constar, que en Francia como en toda la Europa, el material que se necesita para una planteacion de viña, como ser terreno etc., es mucho mas caro que en California; ademas en el último pais el trabajo exijido en la viña es casi nulo; no hay neceidad de dar abono á la viña á causa de la fertilidad del suelo, y el clima tan seco de allá impide á las malezas de enseñorarse de la viña, como sucede en la mayor parte de las viñas Europeas donde el viñatero casi continuamente tiene que batallar contra esa plaga.

La enfermedad de la vid el oidium que tan considerables estragos hace en Europa, solo una vez se hizo sentir en California y en unas viñas en terrenos muy bajos y húmedos, y esto apesar de que continuamente se introducen sarmientos y pies de allá.

Hemos narrado concienzudamente los inconvenientes de todo género que en los primeros años dificultaron la viticultura en la California, hemos informado tambien sobre la victoria que alcanzaron los viñateros hallándose hoy esta industria en una altura que si se toma en cuenta el poco tiempo trascurrido desde que se dieron los primeros pasos, es verdaderamente sorprendente y que habla muy alto en favor de la fertilidad del suelo y de la estabilidad del clima de la California, sería sin embargo, injusto, no mencionar los inteligentes y patrióticos esfuerzos hechos por algunos hombres en pro de la viticultura californiense mereciendo una mención especial el coronel Arpon Haraszthij, á quien la California debe principalmente los brillantes resultados obtenidos hasta ahora en

esa industria. La diferencia que existe entre las condiciones locales de la California y de otros paises viticultores situados bajo la misma latitud jeográfica, diferencia, que al fin abona tanto en favor del Estado Norte Americano, no dejó de ser nocivo, aunque solo indirectamente en el principio, porque ella exijía de los viñateros de California un cultivo diferente tambien del que en Europa está en uso. Viéronse, pues los viñateros en la necesidad de hacer un nuevo aprendizaje, de adaptar su cultivo á las condiciones locales especiales. Los primeros viñateros que se establecieron fueron alemanes, es decir, orjinarlos de un pais tan radicalmente diferente de la California en cuanto á la composicion del suelo y el clima; el método introducido por ellos no podia pues responder ni con mucho á las conveniencias del pais, pero con la inteljencia que distinguen por lo general á inmigrantes de esa nacionalidad, ellos muy pronto adquirieron los conocimientos especiales y es á ellos que se debe en gran parte el estado floreciente de la viticultura en California. En ese tiempo ese Estado no recibió aun otra inmigracion agrícola que la proveniente de Inglaterra é Irlanda y de Alemania; en los primeros dos paises no hay viticultura, á causa de la extraordinaria humedad del clima, los inmigrantes británicos no podian, pues, introducir á su nueva pátria esa industria que en pocos años será la principal; cultivaron las primeras viñas y sirvieron de maestros á aprendices tan celosos é inteljentes como el coronel Haraszthij y otros.

A la elaboracion del vino se dedica hoy una inteljente atencion, y tambien en este sentido se ha progresado mucho, aunque no se ha llegado aun á la perfeccion que tanto distingue á los cultivadores de vino en Francia y Alemania. El modo de hacer la cosecha y de la elaboracion es el siguiente:

En el mes de Julio (correspondiente al mes de Enero en nuestro pais vienen al mercado de la ciudad de San Francisco las primeras uvas de variedades precoces; en cuanto á la vendimia propiamente dicha, ella principia por lo general el 1^o de Setiembre y dura hasta fines de Octubre (Marzo y Abril entre nosotros.) No principiando las fuertes lluvias de invierno antes de Diciembre (Junio) los viñateros nunca se ven apurados en la vendimia, lo que garantiza siempre la

perfecta madurez de la uva. En el norte de California se emplean con preferencia peones chinos en la vendimia; se les paga solo un peso fuerte por día sin la mantención, y un buen peon puede sin esforzarse mucho, cojer diariamente unas 60 arrobas de uva, las que de la viña se llevan al galpon de la prensa en pequeños artesones de 2 á 4 arrobas de capacidad. Allí se les escha en zarandas, y se les corta sus tallos para que racimos y granos caigan sobre dos cilindros en movimiento, los que estrujan el mosto que corre en cascós, mientras que los orujos vienen á una planicie inclinada, de donde se les recoje para darles nuevamente á la prensa con el fin de estrujar el mosto que contienen aun en cantidad bastante considerable. Los orujos, despues de haber pasado dos veces por la prensa, contienen sin embargo, aun mucha azúcar, y para beneficiar á esto se les pone en tinajones cubriéndolos con agua para que fermenten; se fabrica de este modo un aguardiente muy regular. La fermentacion del mosto principia ya á las 10 ó 12 horas despues de estrujado y si las bodegas donde se hallan los cascós con el mosto, tienen la temperatura conveniente, es decir, de 17° á 19° C. dura 15 días. Turbio en el principio, el mosto pronto se clarifica; en Enero se le pasa á otro casco y en Marzo se repite esa operacion. En caso de querer elaborar vino tinto de uvas negras ó prietas, se dejan los orujos en el mosto para que la tintura que esas variedades contienen abajo del ollejo, se comuniquen al mosto, lo que sucede á los 10 días.

Tan considerable es la demanda por el vino californiense, que el viñatero nunca retiene en su posesion por mucho tiempo el producto de sus viñas. No es, pues, al productor que incumbe la importante tarea del tratamiento posterior del vino, son, por el contrario los negociantes en vino, y los hoteleros etc. los que se hacen cargo de esta. El método que hasta hoy dió el mejor resultado, consiste en dejar por dos años el vino en cascós y conservarlo embotellado por algunos años mas; el vino tratado de este modo, mejora mucho en calidad.

(Continuará.)

Observaciones sobre trigos

Nuestro consocio rural, el señor D. Justo Corta, nos remite la siguiente carta, en que hace observaciones sobre dos calidades de trigo.—Recomendamos su lectura á nuestros agricultores:

Sr. D. Francisco X. de Acha, Secretario de la Asociacion Rural.

A las estensas é interesantes noticias sobre el cultivo de los trigos Monjuich y Arévalo, dadas por el Socio rural Sr. Cluzeaux Mortet, agregaré solo algunas, muy breves.

El Sr. Gomez hizo sembrar en la Chavera de su Saladero nueve hectógramos de cada una de esas semillas.

Confianza esa operacion al chacarero, viejo canario, agricultor como la mayor parte de sus paisanos, hechó la semilla en tierra groseramente labrada, al mismo tiempo que el trigo comun, y apenas separado de él, el 21 de Agosto.

Andando el tiempo, el Morjuich nació y creció á la par del comun, y junto con él llegó á la madurez y fué segado; presentando como particularidad la espiga notablemente mas corta que el comun, empezar la madurez por el extremo de ella, perdiendo esas últimas capsulas y quedando el grano adherido únicamente el eje central, lo que debió ocasionar mucha pérdida en la siega y movimientos subsiguientes.

La cosecha fué doblemente contrariada. La abundancia de lluvias en el invierno hizo postergar la siembra hasta estacion tan avanzada, y la falta de ellas en la primavera perjudicó mucho al crecimiento de la paja, y especialmente al desarrollo del grano.

Resultado.—Mientras el trigo comun escasamente alcanzó á reproducirse cinco y media veces, el Monjuich se reprodujo diez y seis veces, ó bien, á nueve hectógramos de semilla, catorce y medio quilógramos de cosecha.

La diferencia entre semilla y cosecha, en volumen, es

1 centilitro de semilla—186 granos
1 " " cosecha—229 "

Y en peso:

1,000 granos semilla—gramos 41,373
1,000 " cosecha— " 34,877

Y de otro modo—1 hectólitro de semilla debió pesar quilógramos 76,262, y de cosecha pesa 77,756.

El exceso de quilógramo y medio entre el nuevo y el viejo trigo no me parece que tenga suficiente explicacion en la diferencia de sequedad, creo que el nuevo debe tener mas densidad.

Mientras los otros trigos empajaban y subian, el Arévalo estaba tendido en la tierra como la grama, así es que faltándole la lluvia á tiempo dió caña raquítica y grano descarnado, aun que no mala espiga. Cuando se segaron los otros, este estaba completamente verde, y solo un mes despues pudo cortarse. Durante ese mes fué atacado y cuasi totalmente destruido el grano por pájaros ó insectos, y solo pudo obtenerse como cosecha un cinco por uno.

Relacion en volumen:

1 centflitro semilla—	164 granos
1 » cosecha—	223 »
En peso:	
1,000 granos semilla—	gramos 43,460
1,000 » cosecha—	» 35,392
1 hectólitro semilla—	quilógramos 75,266
1 » cosecha—	» 74,270

Aun que mi opinion en esta materia es de ningun peso por no ser agricultor, creo que este trigo, sembrado en Mayo, algo vale, y en terreno alto, podría dar abundante cosecha. Su propiedad de estenderse sobre la tierra lo hará macollar mucho, teniendo tiempo para ello. Y seria preferible el terreno alto para librar la flor de alguna helada tardía.

Remito muestras de la semilla y cosecha de ambos trigos.

Saluda á V. su amigo

C.

Pantanos, Marzo 29 de 1875.

Mejoramiento del trigo

(CUAL FUERE LA SIMIENTE TAL SERÁ EL FRUTO)

El profesor Antonio Tonnoni de la República de San Marino, inventor de varios sistemas para mejorar los trigos, premiados en varias esposiciones europeas, acaba de dirijir al Presidente de la República la interesante correspondencia que á continuacion publicamos, llamando sobre ella la atencion de los agricultores que, por lo general, no dedican á la recoleccion del trigo destinado para semilla, todos los cuidados indispensables á obtener resultados satisfactorios.

No basta que el agricultor estudie la variedad que mas convenga á las diversas clases de terrenos que tiene en cultivo, sino que es necesario sepa tambien elejir la época mas conveniente de madurez del grano y los métodos apropiados para conservarlo perfectamente.

Aunque conociendo que el procedimiento del Sr. Tonnoni no sea aplicable entre nosotros en todas sus partes, no dudamos que nuestros agricultores podrán sacar grandes ventajas de algunas de las ideas y teorías desenvueltas por ese agrónomo distinguido.

Vamos pues á dar publicidad al sistema del Sr. Tonnoni, y de buen grado deseáramos que, si alguno ó algunos agricultores, lo ensayan, se sirvan comunicarnos el resultado de sus experiencias, para poderlas reproducir en nuestra *Revista*.

Es así como podremos ir haciendo luz en esas materias de tanta utilidad para el progreso y mejoramiento de nuestra agricultura.

F. X. de A.

Hé aquí la correspondencia del Sr. Tonnoni:

REPÚBLICA DE SAN MARINO

Á SU EXCELENCIA EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE CHILE.

Santiago, (América)

El Profesor P. A. Tonnoni.

Sr. Presidente:

Pedro Antonio Tonnoni, ciudadano de la República de San Marino y Profesor de Agricultura, espone á V. E. que despues de diez años de estudio y experiencias, está seguro de haber realizado un descubrimiento de una importancia toda humanitaria, V. E. tendrá la prueba de ello, por medio de la inspeccion de las pequeñas muestras de las diferentes especies de trigos obtenidas con su sistema de lo que espera haceros un regalo. El producto de este sistema tuvo el premio con medalla en la Esposicion industrial de Forli (Italia), en la Esposicion universal de Paris y el Proceso obtuvo la medalla del mérito industrial del Circulo Partenopeo de Nápoles, y ha sido muy alabado por el Instituto Real de emulacion de la misma ciudad y por muchos profesores de agricultura.

Espero que V. E. acogerá con benevolencia mi humilde oferta y ordenará que se experimente en ese fértil Estado.

Desgraciadamente mi antiguo y honorable gobierno aunque microscópico solo se halla en el estado de darme un impulso moral. El esponente ha gastado toda su fortuna y todos sus conocimientos con el único fin de ser útil. En consecuencia, se atreve á invocar vuestra proteccion rogándoos de darle un apoyo para llevar á cabo un tratado nuevo de agricultura de una muy alta importancia y para completar los estudios y las esperiencias ya empezadas á fin de combatir y de velar la terrible enfermedad de la viña, adoptando un sistema de cultura mas lógico y útil del azufre que tiene una virtud curativa y preservativa, y que destruya la Filoxera Vastatrix; y que desde que tenga todo concluido mucho me alegrará de comunicarlo.

Como V. E. es muy amador del progreso y aun mas de las bellas artes, es de esperarse no se olvidará de P. A. Tonnoni quién hasta ahora le ha dedicado sus servicios y aun su misma vida, y quién sería muy feliz de completar sus trabajos bajo vuestra grande proteccion, de modo que el mundo entero se conservase un profundo reconocimiento.

Esperando ser oído y acogido por V. E. aprovecha esta ocasion para deseáros toda felicidad.

Vuestro humilde y S. S.

P. A. TONNONI.

Procedimiento de Tonnoni para mejorar los trigos

En el momento de la cosecha y antes de principiar la trilla debo escojirse en el campo donde se encuentran las gavillas, las espigas de trigo mas hermosas y mejor formadas teniendo cuidado de no tomar sino las que hayan llegado á la madurez mas completa sin haber experimentado alguna enfermedad.

Por lo demás la cosecha debe hacerse cuando la mayor parte de las sementeras tengan un color bien amarillo (el trigo se seca de abajo para arriba contrariamente á muchos otros vejetales), y de consiguiéndose el trigo no puede sacar ya del suelo mas sustancias nutritivas. Las gavillas y espigas reservadas para la semilla lo mismo que todas las otras deben colocarse en pilas poniéndose la parte superior hácia el centro y se les deja así durante algunos dias con el propósito de provocar una lijera fermentacion, la cual retiene los granos en las espigas.

La maduracion completa del grano puede en cierto modo efectuarse artificialmente: de consiguiente debe preferirse hacer la cosecha algo temprano sin dejar secarse el grano en el campo, sobre todo si fuese de aquellas variedades que esparcen el grano con el mas ligero viento. Escojiendo la semilla deben separarse perfectamente las distintas especies para evitar que la época de la madurez sea tambien distinta y que la recoleccion se haga bajo circunstancias desfavorables.

En seguida se trilla con el trillo amano, se separa la paja y las barbillas y se deja amontonado dos ó tres dias con su capotilla, lo que dá al trigo cierto trillo y forma regular y corriente. En seguida se le limpia y se le deja secar algun tiempo al sol y ante de entarlo en la bodega se le pasa por una criba rotatoria con mallas regulares para separar los granos nacidos de las estremidades de las espigas, porque nunca dejan de ser un poco mas chicos, menos bien formados y menos maduros. Se le estiene despues y se mezcla con cal viva molida á razon de un kilogramo y medio por quintal regándolo con un litro de vinagre, diluido en un poco de agua. En seguida debe traspalearse todo y estenderse al sol para secar perfectamente el grano. Esta operacion tiene por objeto prevenir las enfermedades, destruyendo las formaciones criptogámicas adheridas al grano.

En algunas partes se acostumbra tambien con buen éxito derramar azufre molido.

Empleándose mi sistema se evitarian todas estas operaciones.

Descripcion del procedimiento Tonnoni

Cuando llegue esta época será menester someter la semilla á una temperatura harto elevada (45 á 50 grados Reanmur) en un compartimiento calentado por un brasero y por medio de la cal virjen que atrae la humedad; esta operacion tiene por fin secar el grano sacándole una parte, 10 por ciento mas ó menos, del agua que contiene y de volverle así mas apto á absorber las sustancias que yo empleo.

Esta operacion, no deberá pues tener lugar sino antes de bañar la semilla en un baño preparado como sigue:

Es necesario formar un baño en el cual solo se emplea 4 ó 5 kilogramos de harina no comida de trigo de centeno ó de avena por quintal métrico de semilla, mojad esta

harina con agua pura y caliente en la cual se habrá hecho antes hervir oblon ó sino solo con agua pura; cuando la fermentacion de la masa fuere completa, lo que se reconoce por el aumento del volúmen ó por ampollas en la superficie y por un olor ácido que exhala así como cuando se prepara la levadura para hacer el pan, es menester disolver esta masa en una cantidad de agua suficiente para contener un quintal de trigo y 145 kilómetros de agua: esta agua deberá estar en la temperatura de 14 ó 15 grados Reaumur; seis horas despues de la preparacion de este baño (este tiempo hasta para que entre en fermentacion) se sumerge ahí el trigo contenido en un gran saco de loña bien blanco, lleno solamente hasta los dos tercios, se le sacude con fuerza para que este líquido concentrado penetre en todas partes y se le deja prolongar la inmersión de 36 á 40 horas; ó entonces se le echa el trigo en el líquido sin saco y se le ajita. Por consecuencia si la temperatura del líquido se elevase de 18 á 20 grados Reaumur bastará una inmersión de 30 horas. Es menester pues un caldero grande para contener la cantidad de semilla que se quiera preparar. Diez ó doce horas despues de la inmersión se observará si el trigo se calienta; en este caso seria preciso manejarlo y ajitarlo todo hasta el fondo á fin de volver á la temperatura primitiva de 14 á 15 grados. Despues se recoge el trigo se le estruja durante algun tiempo se le saca adentro los sacos y se le salpica de ceniza á razon de 2 kilogramos por quintal, de cal virjen en polvo á razon de un kilogramo y medio, se le maneja hasta el fondo á fin de que estos ingredientes se adhieran al grano; y se pasa á sembrar. El trigo cuyos tegumentos son delgados, particularmente los trigos tiernos, el trigo del Conto la Fourelle blanco, deben quedar menos tiempo en el baño.

Si despues de fuertes lluvias, ó de una gran seca hubiese impedimento de sembrar, seria menester tenderlos y hacerlos que se secasen lentamente y entonces se le podria sembrar mas tarde, desde que las condiciones fuesen favorables sin que este retardo les fuese perjudicial.

El trigo para brotar necesita calor y humedad, la jermínacion que empieza bajo esta doble influencia se aniquila si la humedad llega á faltarle y solo jermínica de nuevo

cuando ésta le es devuelta sin que la sustancia de la planta sea comprometida.

En este baño el trigo aumenta un tercio del volúmen y del peso y por consiguiente hay necesidad de emplear nada mas que la mitad poco mas ó menos de la cantidad de semilla habitual; no tanto por el aumento de volúmen y de peso, como por causa de la facultad prodigiosa que adquiere de granar; sin escepcion brotan mucho, si se les siembra á una profundidad que vamos á indicar.

Razones en apoyo del proceso Tonnoni

Todas las preparaciones de semillas aconsejadas por los agrónomos antiguos y modernos no se componen en su fondo sino de sales y alcalís que ejercen sobre el jérmén una accion estimulante, la hacen desarrollarse muy luego y nada mas; asi es que se ha aconsejado sucesivamente sumerjir durante algunas horas la semilla en urina, en lejía, en agua de cal, en residuos de aceite, en amoniaco, en ácido nítrico, en el salitre, en el alumbre y otras sustancias semejantes que casi todas producen el mismo efecto á escepcion de los residuos de aceite, que tendrian por resultado apartar los insectos de la semilla, pero retardando la jermínacion; sin embargo, segun Tillet Malpighi, Gimnani, Bertrand, Boudin y muchos otros que seria largo enumerar, las semillas inmersas serian muy fecundas y eso fué lo que obligó á Virjilio á decir: «*Grandior uf factus siliquis fallacibus esset.*» Mi baño es mucho mas eficaz puesto que las sustancias que yo empleo son las mismas que las contenidas en el cotiledon del grano de trigo y que vueltas de algun modo solubles y asimilables por una fermentacion artificial penetran por todos lados en el grano de trigo, aumentan y fortifican la masa nutritiva que contiene y lo preparan así á una jermínacion mas fácil. Gracias á este sistema el primer periodo de la vida (desarrollo del embrión) que se efectuaría en el suelo bajo la influencia del calor y de la humedad, tiene lugar en el baño (especie de circulacion) por medio de agentes homogéneos de modo que el trigo cuando se halla en tierra se desarrolla luego en sus ramas y raices sin ser retardado por causas ajenas. Empero, cuando una planta al nacer se desarrolla en buenas condiciones, se quedan del mismo modo hasta su madurez, así como el niño criado con la leche de su

madre. La planta desde un principio es exclusivamente una sustancia contenida en el cotiledon que la diastase vuelve soluble y asimilable. En mi sistema de algun modo se ayuda á la naturaleza perfeccionando y facilitando el embrión.

La naturaleza tiene muchas veces necesidad de la mano del hombre para perfeccionarse, como lo demuestran claramente los progresos considerables operados en el mejoramiento del ganado, donde se ha obtenido tipos nuevos, y como lo demuestran todavía los resultados del injerto en los árboles frutales cuyos productos se transforman de tal suerte que apenas se pueden descubrir los tipos primitivos.

Conclusion

En doce años de estudios he hecho ensayos variadísimos y numerosos; he plantado mas de cincuenta especies y variedades de granos, pero todos no me han dado los resultados que he esperado y que obtuve en fin, por el sistema tan simple y tan económico que acabo de describir. Si los célebres hermanos Mallet de Brighton en Sussex Inglaterra, han llegado por el sistema de seleccion á mejorar sus especies de granos, hasta el punto de vender la semilla misma fuera de Inglaterra á 1 franco el litro como lo decia el director de Glembour Bélgica; repitiendo anualmente y con cuidado el sistema nuevo que yo indico se llegará á los resultados los mas satisfactorios. El trigo producido será mas grande, se perderá menos fácilmente, y las demás averías serán mucho mas difíciles, se aumentará mucho en circunstancias iguales la masa de sustancias alimenticias y se economizará mucha semilla.

Solo queda el ponerse en práctica este sistema á fin de persuadir á la totalidad de los agricultores; eso es cosa de los gobiernos quienes solo pueden y deben velar por el bien de la agricultura madre y reina de las artes y ciencias, y que solo puede producir el bienestar de los pueblos. No olvidemos que la Italia y la Francia por si solas comen de 291 á 780 hectólitros de trigo por dia.

Nota.—El trigo debe ser plantado con la profundidad media de 5 á 8 centímetros y no mas. En los terrenos movibles y muy permeables bastará sembrarlo en la superficie de la tierra y entretenerlo así por medio del rastrillo.

Plantas medicinales

El Dr. Salazar nos hizo conocer el uso de algunos vejetales del pais, el Dr. Sobron adelantó noticias á ese respecto y nos dió conocimiento de autores que se habian ocupado de plantas indijenas y sus aplicaciones medicinales; ahora, es el Sr. Silva el que con una bondad que no sabemos encaecer bastante, el que nos envía el artículo que acompañamos sobre la *Arruera*.

El que publicamos del Cambará ha dejado satisfechos á los que descaban hacer su conocimiento y con la concurrencia de voluntades prácticas podremos dejar mas llano el camino, á los que vengan algun dia á las investigaciones científicas de la República.

Ordoñana.

PROPIEDADES MEDICINALES DEL ARRUERA

(Familia de los Tereventinases)

Descripcion:

El arruera es desconocido de la materia medical, no figura en sus obras antiguas ni modernas como planta medicinal.

Es originaria de la República Oriental del Uruguay.

Es un árbol de una altura bastante regular, se encuentra con bastante abundancia en la costa del Rio Negro, y otros muchos parajes montuosos de la República, es conocido casi de todos los habitantes de la campaña.

Esta planta no tiene casi olor manifesto, pero posee una acridad tan virulenta que el simple contacto de sus hojas y de su corteza es suficiente para determinar en ciertos casos una hinchazon, vejigacion, en una palabra, una verdadera influencia iredipilutosa, acompañada de pústulas llenas de cerosidades lípidas; yo mismo hice una esperiencia clínica de esta planta polvorizada introducida por las vias dijestivas del estómago de un perro á la dosis de 4 gramos, su extracto acuoso aplicado sobre los tejidos celulares de otro perro á la dosis de 6 gramos no produce ningun incidente.

Pero el mismo extracto á la dosis de media onza, se ha subministrado interiormente aplicado ó introducido en una herida practicada en el cuarto posterior á dicho animal, puede producir al segundo ó tercer dia un gran desfallecimiento, la inmovilidad, la insensibilidad y la muerte sin dejar otra lesion anatómica que un rastro pequeño de inflamacion hácia el estómago.

No concluiré de dar una explicacion del todo terminante de las propiedades venenosas que posee el arruera por no haber tenido el tiempo suficiente para haberla mejor examinado.

Pero con todo, me parece que mis reflexiones deben de ser justas, yó atribuyo sus efectos delictoria (palabra que significa venenoso) que consiste ó que reside en un gas particular que este árbol exhala durante la noche, á la sombra, ó bajo un cielo nublado, segun mi parecer debe ser lo que desprende esta planta, es un gas hidrógeno carbonado teniendo en disolucion un mismo (idro carboné) muy venenoso, una cosa muy remarcable y digno de la atencion de los fisiologistas.

Es que este gas recojido bajo la influencia solar no produce casi ningun efecto, en cuanto á aquel que este árbol exhale en la ausencia del sol ocasiona todos los incidentes de una inflamacion irrisipelutosa y pustulosa muy estensa; he reconocido que los efectos que ejerce este vegetal sobre la economía animal varía segun el grado de susceptibilidad individual, es decir, que tal individuo no recibirá casi ninguna impresion, entre tanto que otros serian muy vivamente afectados.

Esperando que unas nuevas observaciones hayan fijado definitivamente las ideas sobre esta materia.

Concluyo provisoriamente que los polvos, el extracto, el zumo, y las emanaciones, gaseosas de esta planta opera en ciertas circunstancias sobre la economía animal como un veneno acre y narcótico determina una viva irritacion local seguido de una inflamacion pustulosa particular, observando bien el estupez del sistema nervioso.

En el caso que este veneno fuese introducido en el estómago, en el acto se debe apelar á los vomitivos, en seguida la bebida ó tisana suavizante, calmante y lecsativa para calmar la irritacion y hacer alijerar el vientre, son los remedios muy apropiados para precaver y remediar á los incidentes que puede ocasionar.

Cuando estos efectos son puramente locales el agua pura fria tomada en baño de cuerpo entero es mucho mas preferible esta medicacion que los aceites y los amoniacos que son preconizados como antidoto en esta clase de envenenamientos, con toda su calidad venenosa este árbol deberia ser introducido en la materia medical y ser empleado

con buen éxito contra los empeines, herpes, sobre todo contra la emiflagia, la parálisis, reumatismos crónicos y otras enfermedades.

Las hojas de este árbol disecadas con proligidad, pueden ser administradas en polvos á la dosis de 50 centigramos á un gramo.

La infusion acuosa á dosis doble en un litro de agua, el extracto acuoso de primero se debe dar á la dosis de 50 centigramos, se aumentará la dosis sucesivamente hasta la cantidad de una onza al día.

Adolfo Silva.

Calendario agrícola para el mes de Abril

GANADERIA

Ganaderia Caballar—Sigue poniéndose los caballos sementales á las yeguas.—Se marcan los potrillos de la última paricion y se castran aquellos que no se quieran para padrillos.— Pueden cerdearse ahora las yeguas.

Ganado vacuno.—Durante este mes deben tenerse separados los toros de las vacas, para evitar que nazcan terneros en el mes de Enero venidero, pues sufririan mucho de la sequia y falta de buenos alimentos que generalmente se nota en esta estacion del año.

Conviene marcar ahora los terneros orejanos antes que se generalicen las lluvias y se pongan barrosos los corrales.

Ganado lanar—Siendo este el mes de la paricion principal de los rebaños, deben cuidarse estos con el mayor esmero para no sufrir pérdidas en los corderos.—Es menester recoger los rebaños á buena hora, pastándolos á inmediaciones de los corrales para evitar el extravio de los corderitos que dejan dormidos en todas partes del campo y muchas veces ofrecen dificultad de encontrarlos, mas aun si son campos de cardo.

Todo corral de ovejas debe tener reparo al lado de los vientos frios que son el S. O. por el Sud hasta el S. E. y sobre todo cuidese el ovejero de no largar los rebaños por la mañana sea de los corrales ó rodeos, mientras haya mucha rocío ó una heladita sobre el pasto; pues comiéndolo en estas condiciones las ovejas preñadas, estan propensas á abortar, como lo enseña la experiencia.

Tampoco deben descuidarse los vasos de las ovejas, curando las mancas, puesto que una oveja manca no puede mantener su cria debidamente.—Tambien hay que perseguir tenazmente la sarna en las ovejas, este enemigo mortal de los ovejeros.—Sáquese la cuenta como se debe y pronto se convencerán los ganaderos que les hace cuenta curar y estirpar la sarna en sus rebaños.

LABRANZA

Aun puede sembrarse ventajosamente la alfalfa durante este mes, como tambien se siembran todavía la Galega officinalis y el Pípirigallo y tadena la semilla de la primera algo mas gruesa que la de alfalfa y sembrándose generalmente el Pípirigallo en las vainillas, es menester echar como 6 arobos por cuadra cuadrada para obtener un sembrado espeso.

Siémbrese durante este mes el trigo, centeno y la colza de invierno.

Recógense á fines del mes las papas sembradas en Enero.—Deben elegirse para la cosecha de las mismas, dias serenos y deben guardarse en sitios secos y bien ventilados.

En caso de no haberse dado ya la primera reja á las rastrojeras urge mucho hacerla ahora antes que crezcan demasiado las malezas.

A los terrenos virgenes ó en dehesa destinados á ser sembrados con trigo de verano en Junio ó Julio ó con alfalfa ó maiz mas tarde se les dará á fines del mes la primera reja á poca profundidad para que pudra pronto el cesped.

Deben abonarse ahora los predios destinados á ser sembrados con habas y para que el abono no pierda la mayor parte de su fuerza, es menester teparlo acto continuo con el arado.

HORTICULTURA

Siémbrese en este mes en almáicigos bien abrigados contra las heladas y lluvias copiosas que suelen caer en esta estacion del año; los ajos, las diferentes clases de lechuga, la coliflor, la col de tello, los alcachuciles, los espárragos, el óregano, los tomates, el tomillo, los pimientos, la escarola, el apio y las otras clases de col.

En las canteras de las huertas siémbrese espinacas, el berro, las arvejas, las habas, el tártago y el azafran.

Fórmense tambien en este mes frutillares nuevos, que á veces suelen ser mejores que los que se hicieron por Febrero.

Plántanse tambien ahora los espárragos y carozos de todas clases.

Arboles frutales—Despues del 15 del mes se trasplanta todo árbol frutal, que se deben sacar con mucho cuidado de los almáicigos para que no se lastimen las raicillas. Los hoyos deben hacerse con anticipacion, como lo hemos indicado en los meses anteriores y una vez hecho el trasplante en seguida deben atarse las plantas en tutores para que los vientos no maltraten al árbol y perjudiquen el arraigo.

Floricultura, árboles y arbustos florestales y de adorno—Transplántanse ventajosamente durante este mes toda clase de árbol y arbusto que pierde su foliáceo en el invierno y pueden sembrarse en almáicigos bien abrigados toda clase de árboles y arbustos.

Flores anuales y perennes—Durante este mes se plantan rosas, mosquetas, flor de menta, las marimoñas, las azucenas, los li-

rios, amapolas, siempre vivas, alhucemas, flor de San Vicente, claveles, clayelinas, junquillos, y se siembran en almáicigos, para ser transplantadas mas tarde, toda clase de flor anual, siempre con la condicion que el almáicigo sea abrigado contra los hielos.

VITICULTURA

Empiezan los primeros hielos del dia 10 en adelante y cuando los racimos estan en sazón concurriendo á concentrar los jugos y á uniformar su densidad.—Muchos entran á cosechar desde que se verifica el primero; pero los menos impacientes saben que ocho ó diez dias de demora mejoran notablemente los productos.—Sabido es que despues de dos ó tres dias de hielos, se suspenden estos, continuando doce ó quince de la temperatura mas favorable.

Exposición y Féría Nacional en Buenos Aires

El Domingo 11, como estaba anunciado, tuvo lugar en Buenos Ayres la inauguracion de la Exposicion y Féría, que ha preparado y dirigido allí la Sociedad Rural Argentina.

El acto ha sido solemne, digno del principio que en ese dia se proclamaba, cual es el de la santificacion del trabajo y la industria humana en la cual la República toma la parte principal del triunfo.

Los resultados no podian ser mas satisfactorios. Tres mil personas de lo mas selecto de nuestra sociedad atestiguan palmariamente el hecho de que no se hacen trabajos de utilidad para la comunidad sin que queden sin recompensa, sin que la gratitud popular deje de manifestarse tan imponente como en el acto que nos ocupa.

Asistieron el señor Presidente de la República acompañado del general Roca y del edecan coronel Peña; el Gobernador de la Provincia; algunos representantes de la Legislatura, de la Municipalidad; miembros de los Tribunales, en fin, distinguidos ciudadanos de todos los colores políticos.

El entusiasmo ha sido grande, á tal estrémo que el doctor Avellaneda prometió para el año próximo 100.000 \$ fts. para otra exposicion análoga en el parque «3 de Febrero».

La «Sociedad Rural» iniciadora del pensamiento acaba de inscribir como cien sócios nuevos en sus registros.

La apertura propiamente dicha se verificó á las 2 de la tarde.

Va el discurso del Sr. D. José Maria Jurado, Presidente de la Asociacion.

La Sociedad Rural Argentina luchando con los inconvenientes que le ofrecia la situacion del pais se ha ocupado desde el año ppdo. de llevar á cabo la primera exposicion agricola que tendrá lugar en la provincia bajo sus auspicios.

Sus esfuerzos vuelven á iniciar hoy esta clase de concursos abiertos al trabajo inteligente de que tanto provecho son en todas partes para el adelanto de las naciones.

Por ahora la agricultura, propiamente dicha está muy incompletamente representada aquí y solo se muestra bien en los ramos de jardinería y arboricultura que tan grande desarrollo han tenido en la provincia en estos últimos años.

Algunos de nuestros pensadores preocupados con la influencia que la ganadería primitiva ejercía en las costumbres de la población rural, y no siguiéndola en sus progresistas transformaciones, han tratado de deprimirla alguna vez y hacer de la labranza la principal ocupación de la provincia.

En nuestro concepto se han equivocado, porque la ganadería y la labranza lejos de escluirse se necesitan íntimamente para hacerse de una manera adelantada y segura, porque un país no puede sacarse artificialmente de sus condiciones económicas naturales; de modo que, si debemos ayudar al desarrollo de la labranza, no debemos menos ayudar á la ganadería y buscar los medios de perfeccionarla, haciendo que nuestro suelo nos produzca con el cultivo de los ganados mas fuerzas, mas vigor, mas agilidad con la raza caballar, mas lana, mas cuero, mas carne con las otras razas.

La ganadería será principalmente en la que se ocupará nuestra esposición y así debia suceder porque la ganadería es en nuestro país la fuente de su producción, de su riqueza y como la riqueza que tiene su origen en el trabajo es el progreso en las sociedades modernas, la ganadería representa el progreso para nosotros.

Producir mas y mejor es lo que buscan los ilustrados ganaderos, cuyos valiosos esfuerzos vamos á juzgar aquí designando á aquellos que hayan obtenido los mejores resultados.

En Inglaterra, en Alemania, en Francia y otros países, aquellos agricultores que introducen nuevos productos, ó que á fuerza de perspicacia, perseverancia ó inteligencia tienden á mejorar otras nuevas ó mas útiles al hombre, son considerados y honrados á la par de aquellos ciudadanos que prestaron mas eminentes servicios á la patria.

Nosotros debemos imitarlos y empiezan declarando han merecido bien del país los distinguidos espositores que hoy concurren á esta fiesta, que es de aquellas que muestran las aptitudes de las naciones para la vida de la civilización y que puede servir de correctivo á las opiniones exageradas que nuestros recientes trastornos hayan podido hacer formar de esta tierra, en aquellos países tan íntimamente ligados con nosotros que sin esa confianza y concurso hemos de sentir paralizada nuestra prosperidad.

Debo manifestar á nombre de la «Sociedad Rural» la cooperación que ha tenido de los

gobiernos Nacional y Provincial y nuestro agradecimiento al Sr. Presidente de la República, al señor gobernador de la Provincia y demas dignísimos señores que nos honran aquí con su presencia.

Concluyo, señores, proclamando la fecunda divisa de la «Sociedad Rural»: *Cultivar el suelo es servir á la patria.*—y declarando abierta la Exposición Agrícola de 1875.»

Le siguió el Sr. Oldendorf, jefe del Departamento de Agricultura.

Su discurso no hemos podido conseguirlo.

Íntil nos parece entrar en los detalles de la fiesta, ni mucho menos abordar la descripción de los objetos espuestos.

Haremos, sin embargo, una lijera reseña:

En primera línea aparecen los animales de la raza caballar—Distinguiéndose los caballos espuestos por los Sres. Espartillar, Anderson, Cobo, Terrero, Saavedra, Compañía «Tranway Buenos Aires».

En la raza vacuna: Wineber, Green, Balcarce, Solane.

Raza ovina: Espartillar, Olivera, Newton, Gaaroni.

En la raza Caprina: Molina (J. A.), Castes: Almeida.

Hay una mula de Misiones del Sr. Alvarez de proporciones no comunes.

En la raza porcina: Clak, Ferré.

Aves—Schenen, Crakbbe, Napp, Newton y Smith.

En clase de perros: Soanet, Meécks, Crap-tre, Napp, Green.

En cuanto á jardinería no hay que hablar; relativo á productos, si hubiera habido tiempo podrian haberse presentado cosas notables.

Los jurís empezaron hoy sus trabajos.

Asamblea General de la Asociación Rural del Uruguay

Por disposición de la Junta Directiva y de conformidad con los Estatutos de la Asociación, se convoca á los asociados para las Asambleas Generales, que empezarán á tener lugar el 15 de Mayo próximo á las 7 de la noche en los salones de la oficina, calle 25 de Mayo n. 219.

Se dará entrada y lectura á las memorias ó tesis que se presenten sobre los diversos ramos que abrazan los Estatutos y se ruega lo hagan todos aquellos que tengan un pensamiento ó una idea nueva que agregar á las que sirven de norma á la marcha de la Asociación.—Montevideo, Abril 12 de 1875.—Francisco X. de Acha, Secretario-Gerente.

La crónica

Por dar lugar á la publicación de lo relativo á la Feria y Exposición de Buenos Aires, suspendemos en este número nuestra crónica.

LA BONAERENSE

37—SOLIS—37

Máquina de baldeo

PARA SACAR AGUA DE CUALQUIER PROFUNDIDAD

Con privilegio del Superior Gobierno Nacional

PATENTE DE INVENCION DE

F. F. CARRERAS

Llamamos la atencion de los señores HACENDADOS y AGRICULTORES sobre las ventajas que ofrece esta Máquina, especialmente en la accion del Baldeo que funciona por medio del sencillo mecanismo que d muestra el grabado que antecede. Las calidades mas recomendables de esta Máquina son, a saber:—

Solidez de construccion, siendo toda de fierro, bien construida y pintada.

Seuillez en colocarle sobre cualquier pozo ó jagüel, sin necesidad de Maquinista ó Maestro; puede trasportarse de una parte á otra con la mayor facilidad, y, sobre todo, no necesita barras en el pozo.

Funciona precisando solamente para su manejo un muchacho y un caballo y saca grandes cantidades de agua en muy poco tiempo.

Durará muchos años, y es difícil descomponerse.

Precio es módico, siendo pesos 120 moneda nacional.

Comodidad—El tiro puede hacerse de dos modos, de adelante ó de atrás de la Máquina, sin invertir el modo de derramar el agua. Evacuaciones: Para tirar de adelante se pasará la soga por la rondana chica y despues por encima de la rondana que está sobre la canalata. Para tirar de atrás se hará como lo representa el grabado.

En fin, recomendamos á los señores Hacendados, Agricultores, Albañiles, Caballeros, Horneros, &c., de pasar por una de las casas donde se halla en venta para ver «LA BONAERENSE», y quedarán satisfechos de la superioridad de ella y las ventajas que posee sobre cualquier otra máquina de esta clase que se ha hecho aquí ó de las que han sido introducidas del Estrangero hasta la fecha.

MÁQUINAS TRILLADORAS Á VAPOR

En el Molino Montevideano de la Aguada, existen ya prontas dos de los seis máquinas para trillar que se pidiere á Europa.

Estas máquinas se harán trabajar por cuenta del establecimiento en la época de la cosecha, mediante un módico estipendio que abonarán los que de ellas quieren servirse.

Los agricultores que quieran asegurar sus cosechas y no verlas expuestas; como casi todos los años sucede, á perderse despues de recojidas, tienen el medio fácil de conseguirlo, notificando con tiempo á la Empresa del MOLINO-MONTEVIDEANO, que quieren servirse de las dichas máquinas.

Alerta pues, Agricultores!

No desperdiciar la provechosa oportunidad que se presenta con las excelentes y segurísimas

MÁQUINAS TRILLADORAS Á VAPOR

Habrà máquinas para todos, lo que quiere decir que no perderá su cosecha sinó el que quiera perderla.

Las MÁQUINAS TRILLADORAS Á VAPOR, no solo producen ahorro de tiempo y la mas prolija limpieza de los granos, sinó que ofrecen una grande economia á los agricultores.

Alerta pues! y acudir á inscribirse al Molino Montevideano.

OFICINA

CENTRAL DIRECTIVA DE IMMIGRACION
EN MONTEVIDEO

CALLE DE COLON NÚM. 132

Se reciben pedidos de toda clase de trabajadores para la Campaña, ya sea por sueldo ó contrato de participacion de utilidades. La oficina no cobra comision de ningun género y manifiesta diversos contratos que pueden servir de modelo.

El viaje de los inmigrantes será abonado por los patrones y descontado del sueldo de aquellos, cuando no permanezcan un año en su empleo y se dirijan á otros destinos que los mencionados en el párrafo siguiente.

No habrá que pagar viaje por los inmigrantes que se pidan para los pueblos del Uruguay y en toda la línea del ferrocarril hasta el Durazno, por concesion que han hecho dichas empresas, para promover el aumento de las industrias productoras.

Todos los dias de la 1 á las 2 de la tarde puede tratarse con los inmigrantes en esta Oficina, la cual está abierta de las 9 de la mañana á las 4 de la tarde.

Los fundadores de colonias y nuevos pueblos pueden remitir á esta Oficina, sus planos y precios de venta de sus tierras, para conocimiento de los inmigrantes.

Los extranjeros residentes en la campaña que quieran hacer venir de Europa algunas personas de su familia pueden dirijirse á la calle de Zabala 130, donde se les dará pasaje para embarcarse en Marsella ó Génova, abonando por cada persona ps. 67.30; pero si el pasajero no viniese en el término acordado, la agencia le devolverá el dinero al presentarle la carta de crédito que juntamente con el pasaporte entrega la agencia al recibir el dinero.

Son AGENTES de la COMISION DE IMMIGRACION los señores siguientes:

En Villa Colon, Enrique Kairis;—Pueblo de la Paz, Salvador Linares;—Las Piedras, José Quinteros;—Canelones, Quintín Gabito;—Santa Rosa y San Ramon, Bartolo Carpaneto;—Tala, Joaquin S. Tuejera;—Pando, Ginés Castello;—Cerro, Manuel Lozada;—Santa Lucía, Andrés Ferreyra y Lázaro Palma;—25 de Agosto, Ramon Alvarez (hijo)—Florida, Manuel Tubino;—Durazno, Benjamin Paris;—Tacuarembó, Pantaleon Cortes;—Salto, Mauricio Sembat;—Paysandú, J. Lassus Cordeville;—Fray Bentos, Juan J. Mendoza;—Mercedes, J. M. Diaz Ferreyra;—Rosario, Daniel Fosalva;—Carmelo, Leandro Amargos;—Palmira, Francisco Fontana;—Colonia, Manuel A. Mendez;—San Martin, Ademar Diago;—San José, Daniel Martinez;—Porongos, Pablo Labastis;—Colonia Suiza, Manuel Inque;—Melo, José G. Villamil;—Casapá, Lucas Requena y Garcia;—Artigas, José Porto Mariño;—Treinta y Tres, Angel Quintela;—Pablo Paéz, (pueblo de este nombre), Jorge del Campo;—Paso de los Toros, Arturo Lemoine;—Maldonado, Saturnino Pintos;—San Carlos, Pan de Azúcar, Solís Grande y Mosquitos, Teodoro Fernandez;—Rocha, Martin Antuñano;—Minas, Caracciolo Paéz;—Paso del Rey Juan, P. Corvo

NOTA—Los agentes no cobran comision por los pedidos que se les hagan.

Lucio Rodriguez,

Gerente.

BARRACAS

DE MADERAS Y OTROS EFECTOS

DE

EMILIANO PONCE Y C.^{ta}

CALLE 25 DE AGOSTO 81, ESQUINA CAMARAS

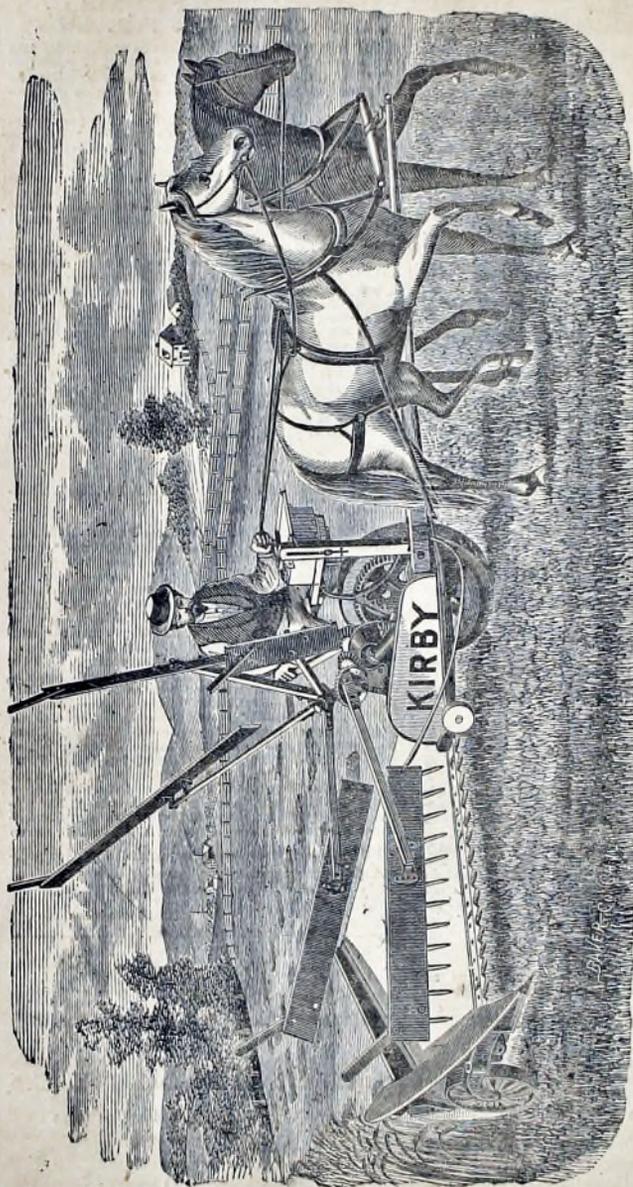
CALLE DEL 18 DE JULIO,

ESQUINA Á LA PLAZA 33

MONTEVIDEO

LAS SEGADORAS Y GUADAÑADORAS DE "KIRBY"

MEDALLA DE ORO—EXPOSICION DE VIENA 1873



En todas las grandes exposiciones de Europa y América, estas máquinas han obtenido siempre los primeros premios, por la rapidez de su trabajo, por su sencillez y larga duración.—Las introducidas en esta República, y que están en uso en los Departamentos Colonia, San José y Canelones, dan resultados inmejorables y sus dueños comprenden perfectamente que la Segadora Kirby adquirirá siempre más y más popularidad. Ellos saben que les hemos vendido una máquina perfecta, hecha con todo esmero de los mejores materiales y construida según los principios más modernos.—Es un perfecto segador adaptable a todo terreno por accidentado que sea.—Prepara un mazo cada diez y seis días, pudiendo aumentarlo o disminuirlo, en la distancia, en fin se puede hacer del tamaño que se quiera.—No necesita paños para atar los mazos. Estas máquinas, tanto como Segador ó Guadañadora se venden garantidas de su buen trabajo.

Agente en la República Argentina
JUAN SHAW, Venezuela 294, Buenos Aires.

Agente en la República Oriental
JUAN SHAW, Rincón 23, Montevideo.