

ASOCIACION RURAL

DEL URUGUAY

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

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

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

DIRECTOR

LUIS DE LA TORRE, VICE-PRESIDENTE DE LA ASOCIACION RURAL

SUMARIO

Asamblea general—Correspondencias de Ordoñana—Sociedad Nuevos Mercados de carne tasajo—La ganadería vacuna en los Estados-Unidos y nuestro comercio de carnes con la Habana—La edad en los reproductores—Los carneros en el concurso de Smithfield—Funciones de nutrición en los animales—Ganadería—Remedios contra las moscas é insectos—Tratado con España—Economía doméstica—*Notas é informes:* Libre cambio de frutos entre esta República y el Imperio del Brasil—*Ecos de la Campaña:* Enseñanza de la Agricultura—*Noticias varias—Precios corrientes.*

ASAMBLEA GENERAL

Por resolución de la Junta Directiva y de acuerdo con lo prescrito por los Estatutos de la Asociación Rural, se llama á Asamblea General de socios para el día 18 de Mayo próximo á las 7 1/2 de la noche, en su local calle del Rincon número 109 altos.

Se dará cuenta de los trabajos de la Junta Directiva durante su administración y se procederá á la elección de los socios que deban integrarla.

Montevideo, Abril 28 de 1885.

El Secretario-Gerente.

Correspondencias de Ordoñana

RELACIONES DE VIAJE

Conforme á lo que en nuestra última relación nos permitíamos manifestar, nos hemos ocupado con el interés que el asunto necesita de estudiar el *estado actual de la cabaña española* en invernada—en relación á sus variadas zonas y en relación también al consumo de la población propia y sus exportaciones, porque España, independiente de sus productos agrícolas, exporta para Inglaterra considerables sumas de ganado en pié—por lo que esto pudiera importar á nuestras futuras exportaciones, tal como lo piensan los iniciadores de la *Sociedad Nuevos mercados de carne tasajo* y los productores de razas laníferas ampliadas por toda la República.

La cabaña española ó la ganadería general española está, bajo muchos conceptos, más próspera y potente [que lo que la suponen muchos de los productores españoles y no sólo los productores, sino los mismos individuos de la alta administración del país, como hemos tenido el honor de manifestarlo al Presidente del Consejo de Ministros Señor Cánovas del Castillo en conferencia especial sobre estas materias. Luego, pues, para la extensión del comercio de carnes y lanas Platinas en este país, se ha de tocar con un mundo de dificultades reales y positivas, porque las tendencias generales de la población se inclinan al más exagerado proteccionismo, capitaneando estos principios el Rey, con una corte de celebridades catalanas.

A pesar de los intensos frios y de otras di-

facultades propias del rigor de la estación, hemos visitado los mejores cortijos de Andalucía, las ranchadas de Segovia, las corralizas de Navarra y de Aragón, las vacadas de Salamanca y de Zamora, y tenemos una idea perfecta y acabada de lo que en total y á cada uno corresponde y de los sorprendentes y admirables caracteres que determinan y apartan los ganados de cada región, llevando cada una de ellas caracterizado el sello que imprimen las zonas geográficas.

Visitando la Andalucía, no podíamos dejar de reever y volvimos á ver el puerto de Leppe, tan simpático para nosotros como punto de partida de la expedición descubridora del Río de la Plata, no podíamos dejar de visitar á Lebrija, patria del ilustre Solís, y la visitamos; porque parece que en estas visitas reverdecen las ideas y se tributa merecido respeto á la memoria de los hombres que en algun sentido han concurrido á la extensión de la población con la moral social y cristiana que imponen las modernas sociedades humanas.

En Andalucía no podíamos olvidar tampoco al insigne don Pedro Ceballos primer virrey del Río de la Plata y le visitamos en su descanso de la Catedral de Córdoba para leer sobre su sepulcro, y despues de otros títulos, el de *reconquistador de los territorios de la Banda Oriental del Uruguay usurpados por los portugueses*.

En Andalucía se encuentra uno admirablemente bien, porque muchos de los modismos que corren por nuestros campos, corren también por los campos andaluces y la población rural es de condiciones semejantes á las nuestras, viviendo sin más previsiones ni cuidados que los que hemos venido denominando *gauchos*.

En medio de todas estas poblaciones y en el bullango de las grandes ciudades europeas, se desconoce por muchos ó casi todos un peligro, un inmenso peligro para la riqueza y producción de estos países y es lo que América en toda su extensión y en todos los ramos empieza á producir en condiciones mucho más económicas que las suyas y en cantidades relativamente fabulosas, que se permitirán luchar en todas las esferas del comercio.

Hace años comenzó á iniciarse en Europa una grave crisis agrícola, cuyos primeros anuncios fueron despreciados con aquel filo-

sófico desden que suelen acostumbrar los que presumen de hombres de Estado y de principios, menospreciando como alarma de gentes empíricas y de espíritu apocado é ignorante, todo lo que juzgan indigno de la alteza de sus concepciones. Entre nosotros pasó lo mismo y pasa lo mismo, con la amenazadora plétora de ganados y lanas que golpea nuestros cercados y potreros, porque son demás en relación á las demandas del comercio y sólo algunos espíritus elevados como los señores Pena, Artagaveytia, Vedia, Herrero y Espinosa, detuvieron su pensamiento ante las consideraciones que *cuatro fundillados* exponían para promover los *Nuevos mercados de tasajo*.

Pero en Europa el daño ha crecido de tal suerte y vá tomando la crisis tales proporciones, que hoy preocupa hondamente á los gobiernos y es objeto de sérios estudios en los Parlamentos y ante la inminencia y gravedad del mal, se afanan por discurrir el medio de atajar su incremento.

En estos mismos dias, la prensa de la Gran Bretaña traza cuadros sombríos de la aflictiva situación en que se encuentran los ganaderos y agricultores ingleses; y las más acreditadas revistas agronómicas demuestran, con cifras y con datos incontestables, hasta que punto ha llegado á ser desmenuzable y ruinosa su situación.

La subida de los conchavos ó salarios en los grandes centros fabriles que tanto seducen á la población rural, ha determinado allí, como en otras partes, el aumento de los jornales agrícolas, y con ellos han crecido todos los gastos de la explotación, y con este mayor costo y encarecimiento de la producción, coincide una baja constante de los precios á todos extensiva pero muy principalmente en los cereales y en el ganado lanar que han bajado 20 por 100 en capones desde la iniciativa de aquél *Dunlin* que nosotros saludamos como el salvador de nuestra ganadería.

Jaimes Caird estima en 3,500 millones de francos las pérdidas sufridas por los ganaderos y agricultores en un reducido número de años y esta considerable reducción de capital, influye de tal manera en el cultivo, que contrapone el célebre *high farming* por *low farming* por lo que agrónomos tan autorizados como *Laues* siguen asegurando que la producción total agro-pocuaría de Ingla-

terra ha disminuido en once por ciento en estos cuatro años.

Causas idénticas producen hoy en Francia é Italia una agitacion no ménos profunda que la que embarga el ánimo de los ingleses y embargará tambien pronto el de los españoles, país inmensamente agrícola.

No hace seis años todavía, los periódicos económicos de Francia elevaron la voz, y nuestra Rural transcribió algunos artículos a propósito de la renovacion de los famosos tratados de 1860, presintiéndose la gran crisis agrícola, porque fué entonces cuando principiaba a tomar proporciones la importacion de trigos de los Estados-Unidos, vendidos en el territorio de Francia á tales precios, que los agricultores expertos se apresuraron á dar la voz de alarma, protestando la imposibilidad en que se hallaba la agricultura francesa de sostener la concurrencia con la importacion Americana.

Barral, Girard, Foutain y otros muchos lo demostraron con cifras elocuentes, pero las iras libre cambistas se desencadenaron contra ellos al ver que pedian un aumento de 60 centésimos de franco por quintal de trigos importados; pero fueron sus cálculos y sus reclamaciones menospreciados en todos conceptos.

La situacion actual es tan precaria y á tal punto llegan los perjuicios, que sólo en el Departamento del Aisne pasan de 900 las casus de labranza abandonadas por no encontrar colonos que quieran arrendarlas, citándose distritos como Laon, donde pasan de 700 las hectáreas cuyo cultivo ha sido forzoso abandonar y se hace constar que todos los arrendamientos nuevamente estipulados, han descendido las rentas de 20 á 30 por 100 y en no pocos casos hasta el 50, cuya baja equivalente á 25 ó 30 francos anuales por hectárea, representa por sí sola un enorme quebranto en las moderadas rentas de la tierra.

Mucho de esto lo sabemos por vista de ojos en estos dias en los Bajos Pirineos.

Todos estos datos, los presentados por una comision gubernativa y los expuestos en innumerables representaciones dirigidas á la Asamblea en opuestos sentidos, han sido objeto del más prolijo estudio y del más detenido exámen por parte de una comision legislativa, cuyo presidente, Mr. Graux, ha formulado un extenso y concienzudo dictá-

men que llama la atencion por las muchas y diversas apreciaciones que potentemente contiene.

En oposicion resuelta á las apremiantes instancias de los que piden proteccion para la agricultura y ganaderia francesas, se ha organizado en favor de las doctrinas del libre cambio absoluto y se ha formado bajo la presidencia de Leon Say, una liga singular de antiproteccionistas que para mejor herir la fantasia de las imaginaciones y concitar los ánimos, ha tomado el nombre de *Liga contra la carestia del pan y de la carne*.

Pero apesar de todos estos trabajos y del ardor y bulla de los asociados de Say, la Asamblea ha juzgado imprescindible elevar y ha elevado los derechos de importacion de los trigos europeos á 3 francos el quintal métrico y 7 francos las harinas y á 6 francos 60 cents. y 10 francos 60 respectivamente las de los trigos y harinas de Ultramar. La introduccion de ganados en pié y de carnes extranjeras en canal, tambien sufrirán un alto derecho.

Esta es la situacion económica de la rural de Francia, y causas idénticas como ya dijimos, preocupan con igual fuerza á la opinion pública de Italia, país, como España, esencialmente agrícola, cuyo Gobierno, que vé en el cultivo de sus campos la base de la verdadera prosperidad nacional, encargó al economista Luzzatti un estudio concienzudo que vió la luz pública con aplauso de todos los que se ocupan de tan interesantes asuntos.

Luzatti invoca no sólo sus personales observaciones sobre la cuestion agrícola, sino que utiliza, en cuanto se refiere á los Estados-Unidos, las publicaciones de Max, Wirth y Sernier que ya son del dominio de nuestra biblioteca.

Y las mismas causas marchando hácia el Norte, determinan análogos efectos en Austria y en el imperio Aleman, agravando de una manera alarmante los grandes quebrantos ya sufridos por la crisis especial del azúcar, y el príncipe de Bismark, como en Inglaterra Gladstone, estudian hoy las cuestiones agrícolas, con un empeño semejante al que en España cifran en cuestiones como la de la Universidad en que se invirtieron 40 dias de discusiones en el Congreso, para que los torrentes de la palabra en tantos Castellares como allí se sientan luzcan su inmenso desconocimiento de las verdaderas necesida-

des de su país y de lo que constituye la vida actual de los pueblos civilizados que siguen haciendo vida de prevision y de prácticos movimientos.

Solo el señor Moret con su elocuente palabra hizo los otros días conocer los peligros que para su porvenir no lejano ofrecían los centros vinícolas de California, cuya produccion crece con las ventajas que le dá su inmenso territorio, tan propio todo él para producir los diversos vinos que actualmente se producen en Europa y son motivo de un gran comercio ultramarino.

La comision encargada de estudiar la manera de dar forma al pensamiento de una gran Exposicion Universal en Paris en 1889 ha presentado su informe dias pasados y lo hemos leído con el interés que siempre hemos asignado á esa clase de funciones.

Conforme esa Comision al voto formulado por la Municipalidad de Paris, ha decidido que el emplazamiento sea el campo de Marte y además en la misma ribera del Sena, el terreno que se extiende en la avenida La Bourdonnais, comprendiendo tambien los muelles y la esplanada de los inválidos; á la derecha, el Trocadero, unido por el puente del Jena y los campos Elíseos, desde la Avenida de Autin á la que limita el Palacio de la Industria del lado de la plaza de la Concordia, comprendiendo el citado Palacio.

Un gran puente por cima del de los inválidos y bastante elevado, para que no impida la circulacion del de abajo, enlazará esas dos partes de la exposicion.

El Palacio de la industria y sus alrededores servirá de emplazamiento para lo que la Comision llama cuadro de la manifestacion de las ideas; con cuyo objeto se levantarán grandes estrados, en los cuales se celebrarán congresos y conferencias y se verificarán las grandes fiestas.

La esplanada de los inválidos servirá para la exposicion de las colonias, y para los animales en pié, que sólo durará seis semanas.

La exposicion agrícola ocupará el espacio entre los muelles de Orsay y de Alnia.

El informe de la Comision no acepta un palacio único en el campo de Marte, sino dos diferentes y separados, que permitan ver en la perspectiva la escuela militar; uno en la parte de la Avenida La Bourdonnais servirá

para las Artes, y otro en la avenida Suffren para las ciencias.

Estos dos palacios cubrirán cada uno 34,000 metros, sin contar con los cafés, los restaurants y otros adherentes que tendrán por acceso por una esplanada reservada entre los edificios.

Estos dos palacios deberán construirse para perpetuarse y para que sirvan en lo venidero, para exposiciones parciales y periódicas, que necesitan tener en abundancia gas, vapor y electricidad.

La construccion de estos dos edificios definitivos costará unos diez y seis millones de francos y la de los edificios provisionales unos 10,200,000 francos.

Contiguo á estos palacios y construcciones habrá 220,000 metros cuadrados cubiertos: de los que 106,000 ocupará el depósito de las máquinas y las galerías del trabajo que tendrán toda la longitud del campo de Marte y 14,000 metros se destinarán á las industrias.

La comision avalúa en 50 millones de francos el total de los gastos para construcciones é instalaciones.

En cuanto á los productos para cubrir estos gastos, son avaluados por la comision en 28,000 millones, por subvencion de la ciudad de Paris y del Estado, 14 millones de entradas de dia y noche, 15 millones, por concesiones diversas, 1 millon reventa de materiales, formando un total de 58 millones con un producto líquido de beneficio de ocho millones. De la torre de 355 metros nada dice la comision informante, aunque no se ha desistido de la idea de levantarla.

Por nuestras idas y venidas desde que llegamos á estos países, juzgamos que el ferro carril, en todas sus manifestaciones, es verdaderamente un agente de civilizacion y de movimiento, y nosotros no podemos ménos que condolernos del estado de verdadero atraso en que á este respecto nos encontramos, por causas que nosotros no nos atrevemos á achacar á ninguna fraccion política ni á ninguno de los Gobiernos que han precedido al Gobierno del Teniente General Santos, desde que los primeros ferro-carriles del Plata, fueron estudiados por el señor Buschenthal en 1853.

El caudillaje histórico, que hizo por tantos y tantos años *inhabitable* los campos, la centralizacion administrativa, el desconoci-

miento absoluto y completo de lo que había de hacerse para asegurar una paz sólida, segura y respetuosa, hizo que los retardos tuviesen siempre excusas y que pasáran los años sin que estas y otras regallas, que se obtienen por los esfuerzos del trabajo y de la inteligencia administrativa, dejasen de dispensarnos á nosotros los moradores de los campos, á nosotros los elementos constitutivos de la producción y de la vida nacional, toda la atención y todas las consideraciones que nos merecíamos.

Hoy mismo llegan á nuestras manos todos los periódicos de Montevideo, y en esos periódicos ¿qué es lo que encontramos de verdadero provecho nacional, de verdadero interés de adelanto y de progreso? Nada, absolutamente nada,—y no se ofendan nuestros conocidos y nuestros amigos,—nada de interés real y positivo, nada más que los puntos y puntillos de diario á diario, y al fin que aplastaron á *El Bien Público* y se armó una infeliz querrela con el digno y respetable obispo de la República, por una casa de propiedad privada.

A la distancia, todas estas cosas y estas sociales cuestiones empujeñecen al país que tiene que entender en ello, y nosotros nos vemos á cada paso en situación estrecha para dar explicaciones suficientes á fin de desvanecer las malas impresiones, y hacer que no se crea y extienda la idea de que eso pueda perturbar en algún sentido el progresivo crecimiento del país, que en todos conceptos aumenta sus aptitudes y facultades productivas.

En los periódicos de esa capital, hemos encontrado también, promovida por *La Colonia Española*, una interesante cuestión relativa al fomento de instituciones rurales en los Departamentos y á este propósito, observaciones de mucha cuantía é importancia, firmadas por *Silvano* en *El Partido Colorado*. *La Colonia, Española, El Paysandú* y todos los que han aceptado el pensamiento de tales asociaciones desconocen completamente la índole de nuestra población rural; la más indiferente y abandonada de cuantas poblaciones de este orden puedan existir en el mundo, porque hablando como ha hablado *El Partido Colorado*, con nada, absolutamente nada, ha concurrido al sostenimiento de una Asociación que le ha dado sus leyes, sus reglamentos, todo cuanto ha necesitado para

extenderse y dilatarse en medio de una paz y un orden de cosas *novísimo* que nosotros alentamos desde 1875.—Las Asociaciones rurales no son posibles, ni son posibles otras agrupaciones ni otros gremios, sin la concurrencia personal y sin dispensar aliento á los que quieran ocuparse de los trabajos directivos, y en este concepto; el señor *Silvano* ha dicho la verdad, la verdad verdadera, cuando ha manifestado que todo cuanto ha producido la Rural del Uruguay es y ha sido obra de unos poquitos individuos que supieron hacer panal y colmena—todo lo demás son fin-fines como lo suele decir nuestro amigo y compañero Artagaveytia.

Por la Rural se han tentado todos los medios; se formaron comisiones auxiliares en campaña, concurriendo poderosamente los Jefes Políticos, como los señores MacEachen, Etcheverry y otros.

Se organizaron congresos anuales para tratar en ellos de las necesidades más vitales de cada Departamento y de cada sección; se difundieron ideas y conocimientos sobre las ventajas que podríamos obtener y el peso que podríamos hacer en las decisiones de las Cámaras en los asuntos relativos á la producción, y llevando estas ideas hasta su término, se dijo y se expuso la necesidad de la agrupación, y gran agrupación, para influir poderosamente en las elecciones de Diputados y Senadores que fuesen genuinamente productores, hijos de los Departamentos y con riquezas suficientes para sustentar su posición sin la limosna del presupuesto. Todo esto está dicho y trabajado; y trabajado con tesón verdaderamente vascongado que es cuanto hay que decir en materia de tesones; ¿y qué se consiguió!... *La Colonia Española*, por mucho que nosotros queramos á su Director y reconozcamos su patriótico interés en este asunto, nos ha de permitir le digamos que no hay todavía harina para ese costal y que es en valde hablar al que no quiere entender.

La *florera vastatrix* continúa haciendo y extendiendo sus estragos en diversas regiones de Europa, y como nosotros nos hemos ocupado muchas veces de prevenir su introducción en la República, creemos de oportunidad hacer conocer el artículo 5.º de la ley que acaban de emitir las Cortes españolas porque es de útil aplicación para nosotros;

ese artículo dice así: «Se autoriza al Gobierno para que, de acuerdo con la Comisión Central, pueda prohibir por el tiempo que las circunstancias aconsejen, la introducción en España y sus islas adyacentes de sarmientos, barbados y púas; de todos los residuos de la vid, como los troncos, raíces, hojas y cuanto haya servido para el cultivo de este arbusto, aunque se importase como leña ó combustible y todo género de árboles arbustos y cualesquiera otras plantas vivas procedentes de regiones infestadas por la filoxera. Las semillas y las plantas desecadas y convenientemente preparadas para los herbarios estarán en todo caso exentas de esta prohibición.»

Siguen al artículo 5.º otros artículos más ó menos del mismo orden, en que se encarecen los medios de preservar las viñas de la filoxera existente en las fronteras de Francia, que en verdad presentan un cuadro bien triste bajo el punto de vista de la producción, que sólo por los medios combinados de la ciencia y del arte dan algunos pámpanos y racimos que escasamente remuneran su entretenimiento.

Hemos sabido el fallecimiento de dos amigos nuestros de Montevideo, los señores Urioste y Bustamante; y á la distancia, al ménos para nosotros, se aumenta la pena y el desagrado por muchas razones que no queremos emitir.

El señor Urioste, como nuestro querido amigo don Carlos Reiles, era de esos estancieros criollos que tuvieron y tienen siempre por enseña el progreso de la ganadería y por la última de sus manifestaciones en los *Lincoln* que se faenaron en el saladero de la Sociedad de Ganaderos, se podía deducir todo lo bueno y lo interesante que cultivaba en sus estancias. Con justicia, pues, merecieron sus productos una medalla de oro en la Exposición de Amsterdam.

De don Cándido Bustamante conservamos como rurales nuestro agradecimiento al importante servicio que prestó á los intereses de la producción, perdonando siendo Ministro de Hacienda y en dos ocasiones distintas las respectivas contribuciones de dos años á toda la propiedad rural que había sido disminuida por la peste. Por lo demás, otros habrán hecho la biografía de este ciudadano, pero nosotros en medio de todas las faltas

que sus mismos amigos le descubrieron, siempre encontramos en él algo más que la vulgaridad del hombre, algo más que el ciego materialismo y en el fondo era todo un caballero, un oriental de la cría misma de los que desembarcaron en la Agraciada y creemos que haya muerto sossegadamente como saben morir los caballeros cristianos!!

Al concluir esta correspondencia, asistimos á un congreso *libre cambista* presidido por el Sr. Moret y sus conclusiones en el espacioso salón del régio coliseo, fueron un brillantísimo discurso en que se lucieron sus inmensas dotes oratorias para finalizar en estos términos:

«Voy solamente á evocar un recuerdo en vuestra memoria y á pedir que penseis en lo que habeis visto, en lo que todos cuantos están aquí seguramente, han contemplado, por distraídas que sean sus miradas, cuando en los meses de verano han ido hácia la frontera francesa ó hácia los balnearios de las provincias vascongadas. Apénas despertais en Vitoria, habeis visto las fábricas de camisas de hierro que rodean á la estación; despues, al rápido marchar del tren, se han levantado ante vosotros en derredor de Tolosa aquellas hermosas fábricas de papel, y, sobre todo, «La Tolosana,» «La Guipuzcoana» y «La Guadalupe,» que lleva el nombre de la hermosa hija del enérgico fabricante que las ha organizado; un poco más allá, las extensas fundiciones de hierro de Beasain, y luego la gran fábrica de tejidos de algodón que se alza en Andoain; sigue el tren y llegais á San Sebastián, y allí se multiplican ya en derredor vuestro las fábricas de vidrio, las de cerveza, la sierra mecánica, los tejidos para sombreros y boinas; cuando os acercais á Pasajes y quereis ver su pintoresca bahía, os roban el panorama aquellos edificios de tejados triangulares, que son los grandes depósitos de vinos; un poco más allá, al lado de Lezo, la gran fundición de la Real Compañía Asturiana, y dentro de Rentería, otra gran fábrica de tejidos. Si acaso no seguís hácia la frontera y penetráis en las provincias vascongadas, sea por el pintoresco valle del Oria, ó por San Antonio de Urquiola, ó por la cuesta de Descarga, la industria se alza á vuestro paso.

«Allí, sobre el Oria, están las fábricas de cal hidráulica, y aquella miniatura, modelo de las fábricas de algodón, que sobre el cur-

so del río han levantado los Sres. Brunet y por el otro lado las ferrierías de Mondragon, las fábricas de fósforos de Oñate y Arechavaleta, los 10.000 husos que tejen el algodón en aquel enorme edificio de Vergara; siguiendo por la derecha oíréis el martilleo de los obreros de Eibar y Elgolbar, que cincelan el acero y le recaman con el oro y con la plata en caprichosísimos dibujos; y llegais á Durango, y tomando de nuevo aquel ferro-carril de vía estrecha, pero de inmensa circulación, cuando apenas habeis dejado de contemplar el encanto del país, os encontráis ya en Galdácano; deslizándoos por delante de la fábrica de productos químicos, viendo á lo lejos las casillas de la dinamita y el molino donde la Cantábrica prepara el superfosfato; y cuando quereis pedir antecedentes sobre ella, ya os encontráis en Bolueta, donde verdaderos ciegos han convertido en lingotes el rojizo hierro campanil en aquella multitud de fundiciones que se levantan á la entrada de Bilbao; y desembocais en la ría, y por todas partes se alzan la sierra mecánica, los depósitos de madera, los pequeños astilleros de Arana, los buques, los almacenes de todo género de productos; y más allá, la fábrica de refinar el petróleo, y se ensancha la ría y aparece el Desierto, donde se levantan las altísimas chimeneas de las antiguas fábricas de los Ibarra, donde hoy, por vez primera, se vá á tundir acero en España, y á su lado los ferro-carriles que bajan los minerales á los barcos, mientras los cables aéreos, porque ya la tierra no es suficiente, conducen los pesados cestos por el aire; un paso más allá, y están las fábricas de Mudeña, en cuyos muelles, vapores que llevan el nombre del dueño, embarcan lingotes para todos los puntos de Europa y América; mirais todavía más allá, y se alza la Vizcaya fundada recientemente con la esperanza de llegar hasta hacer el blindaje para los buques; y creyendo que ya no hay más, dirigis la vista al Abra y allí veis con sorpresa 14 ó 16 grandes vapores esperando para entrar, que les dejen pasar otros 14 ó 16 que tienen el turno de salida; y al ver aquel espectáculo sublime, pensais, no ya en el Loire, sino en el Clíde y el Tine, orgullo de Inglaterra, y exclamais: ¡Gracias, Dios mío, esta es la pátria del trabajo, de la energía y de la iniciativa!... (Los aplausos que venian ya interrumpiendo al orador, estallan en este momento, impidiendo oír las últimas frases.)

Esa es la pátria que ha creado la industria, la producción y la riqueza; la pátria que no pregunta por capitales, porque sabe formarlos; que no pregunta por tarifas de ferro-carriles, porque sabe organizarlos; la pátria que, sin embargo, tendría derecho á pedir, porque ha estado rodeada por masas carlistas y perdida en el seno de la guerra civil durante muchos años. (Grandes y repetidos aplausos.)

Entre los ingeniosos descubrimientos de nuestros tiempos, acabamos de ver uno bien sencillo y útil en una panadería de esta corte, que llama la atención por su novedad. Taj es una caldera de vapor que, elevando su presión, lleva por medio de tuberías, para cada horno en que se cuece el pan, un fluido vaporoso que humedece y templá la caldera atmosférica en que el pan se cuece; contribuyendo de una manera clara y manifiesta á que los productos, es decir el pan cocido, sean uniforme entre la miga y la corteza, conservando un hermoso color de cocido. Creemos que este útil invento haga camino, porque desaparece el peligro muy frecuente de que el pan salga arrebatado, cociéndose por la superficie y quedando en el centro poco más que recalentado.

En estos días debe ensayarse también otro invento procedente de Australia, que por cierto se enlaza íntimamente con la industria agro-pecuaria; tal es el de una máquina ó más bien dicho un aparato para producir lluvias cuando se necesiten. Según nos ha explicado un amigo, el aparato australiano tiene la forma de un globo salpicado de pequeños agujeros dispuestos con gran habilidad, llevando debajo de todo una poderosa carga de dinamita.

El globo se eleva cuando se desea la lluvia y en el momento calculado y previsto en que revienta la dinamita entre las nubes, el globo revienta también bajo esta poderosísima acción y el agua se esparce sobre la tierra reventando las nubes bajo la acción detonante.

Este fenómeno venia siendo estudiado hacia tiempo por distinguidos meteorólogos, observando las profundas perturbaciones que en las corrientes atmosféricas ocasionaban las detonaciones de la artillería.

Se han ensayado estos globos en la Nueva Gales del Sur y los resultados dicen que han

sido satisfactorios y nosotros lo diremos también cuando lo veamos.

En estos días se ha discutido un estudio interesante con relación á la agricultura, y que tiene muy íntima relación con lo que el Gobernador don Lorenzo Latorre decretó en materia de premios á los que hiciesen tales y determinados cultivos.

Una ley española de 23 de Marzo de 1845, estableció que en la contribucion territorial disfrutarían de la excención de contribuciones por 15 años, los terrenos incultos que se destinasen á plantaciones de viñedos ó de frutales, los bañados y lagunas que se desecasen y redujesen á cultivos ó pastos. Igual excención disfrutaría por espacio de treinta años, la misma clase de terrenos, si las plantaciones que en ellos se verificasen fuesen de olivo ó arbolado maderable y de construcción. Y por último, las tierras que estando en cultivo ó pastos, fuesen destinadas á plantaciones de las clases ya dichas, continuarían pagando en su anterior estado durante los quince ó los treinta años, respectivamente.

40 años lleva de aplicación este sistema, y durante él se han desarrollado de tal manera las plantaciones en España, que cuando el quinquenio de 1850 á 55 no se exportaba por término medio en cada año 7.701.670 pesetas en aceite de olivas, 1.090.981 en almendras, 1.130.159 en frutas de diversas clases, 195.994 en limones, 814.593 en naranjas, 8.513.934 en pasas, 189.673 en uvas y 48.851.939 en vinos, ahora en el trienio de 1880-82 estas exportaciones han subido cada año: la de aceite de olivas á 16.065.452 pesetas, la de almendras á 4.361.778, la de frutas diversas á 4.645.011, la de limones á 1.002.616, la de naranjas á 16.664.420, la de pasas 23.160.992, la de uvas á 4.210.153 y la de vinos á 286.210.546, ó sean 57.245.168 duros sólo en vinos.

Parecía natural que los gobiernos penetrados de que en el desarrollo é incremento de las producciones está principalmente el porvenir de la riqueza de España, habían de procurar por todos los medios á su alcance seguir dando estímulo y aliento al crecimiento de los cultivos; pero el Ministro de Hacienda no lo ha creído así y más atento á conseguir de presente algún aumento en el rendimiento de la contribución territorial que

ha de preparar para lo futuro recursos cada vez más considerables por el crecimiento de la riqueza pública, pretende que se reduzcan las excenciones temporales que se concedían á las plantaciones á la mitad justa de lo que acordaba la ley citada de 1845.

El proyecto de ley pasado á las Córtes por el Ministro de Hacienda no hará camino, porque los agricultores españoles, potentemente representados en las dos Cámaras, se aprestan á combatirlo y á seguir oponiéndose por los medios legales, haciendo uso de su derecho. Con saludos á los amigos rurales, soy su affmo. S. S. y amigo,

D Ordoñana.

Madrid, Marzo 20 de 1884.

Sociedad Nuevos Mercados de Carne Tasaño

Esta infatigable institución prosigue con recomendable actividad sus patrióticos trabajos.— Su recomendable propaganda iniciada con todo el esfuerzo que le permiten los escasos elementos que la iniciativa privada agrupa en servicio de una obra tan trascendental como es la de abrir nuevas válvulas de consumo á las enormes excedencias que determina la multiplicación incesante de la ganadería nacional — empieza á coronarse, del éxito deseado ya en España, que es el punto donde más extensión se ha dado á los trabajos, merced á la competente dirección de su Comisionado Especial y Presidente señor don Francisco Gutierrez Zorrilla. Aprovechando los buenos ofrecimientos de algunas personas y corporaciones privadas, ha extendido su esfera de acción á las Islas Canarias y Mauricio y áun al Reino de Italia, á donde ha remitido los elementos necesarios para tentar un ensayo en el sentido de adaptar á su consumo general la carne tasaño, que por sus condiciones varias no puede ménos de sobreponerse con ventaja á los deficientes medios de alimentación á que sus poblaciones obreras se encuentran sometidas.

Las cartas que damos á continuación impondrán á nuestros lectores de la espontánea iniciativa asumida por la Cámara del Comercio Francés, ofreciéndose para ser la ejecutora de un ensayo de igual naturaleza en Lille, Lyon y Rouen, donde existe una

inmensa poblacion manufacturera agobiada por la necesidad y que puede llegar á ser, sin duda, un fuerte consumidor de nuestros productos ganaderos.

El resultado más ó ménos lisonjero que se desprenda de todas estas tentativas servirá de base, segun tenemos entendido, para que la Sociedad de Tasajo trate de rodearse de nuevos y más poderosos elementos pecuniarios, ya sea solicitando proteccion eficaz para tan magno pensamiento, de los Poderes Públicos, ó iniciando una nueva suscripcion nacional, á fin de asegurar así una corriente comercial de considerable importancia en la demanda de carnes, que es el único medio de solventar, con estable seguidad, la crisis que afecta la produccion ganadera del país.

Acompañamos con nuestras sinceras felicitaciones estos generosos esfuerzos de la Sociedad de Tasajo, sintiendo, sin embargo, que sus trabajos no se vean rodeados como merecen de todo el prestigio material que podrian fácilmente prestarle los inmensos capitales que trata de beneficiar y que son los más interesados en el éxito á que se aspira.

Cámara de Comercio Francesa.

Montevideo, Abril 25 de 1885.

Señor Presidente:

Con motivo de las notas cambiadas entre los señores Presidentes de la Sociedad *Nuevos Mercados para la carne Tasajo* y de la Cámara de Comercio Italiana de Montevideo publicadas en la Revista quincenal de la Asociacion Rural del Uruguay, la Cámara Consultiva del Comercio Francés en ésta, en su sesion del 14 del que rige, ha estudiado esa cuestion bajo el doble punto de vista del interés que ofrece para el desarrollo de tan importante industria nacional la apertura de nuevos mercados de consumo de la carne tasajo, como de la alimentacion de las numerosas clases obreras en los centros manufactureros de Francia.

Al efecto ha resuelto ofrecer á esa Sociedad su más decidido concurso para conseguir el objeto que se propone y está dispuesta á emplear todos los medios de propaganda de que dispone por sus relaciones directas con las Cámaras de Comercio de la madre pátria, con el Ministerio de Comercio de Francia y con la prensa que estudia sin

descanso el gran problema de la alimentacion pública.

Solicita, pues, de esa Asociacion la remesa de dos ó más fardos de carne tasajo como ensayo del producto de esa industria que mandará con las debidas recomendaciones á las Cámaras de Comercio de Lille (Nord) de Rouen (Seire inferieure) de Lyon (Rhóne) para que se repartan en esos importantes centros de poblacion obrera. Cuidará de traducir la memoria que esa Sociedad ha dirigido á la Cámara de Comercio Italiana y de llamar la atencion de los diarios especiales sobre ese producto, digno por todos conceptos de entrar en el consumo de las clases trabajadoras. Esperando que esa Sociedad se dignará tomar nota del ofrecimiento de esta Cámara Consultiva, guiada por el único móvil de ser útil á la industria nacional y al comercio de su pátria, me es grato saludar á Vd. y á la honorable Comision Central con mi mayor consideracion y aprecio.

El Presidente,
P. PEYRAMALE.

El Secretario,
Carlos Garet.

Señor Presidente de la Sociedad Nuevos Mercados de Tasajo D. Benjamin Martinez.

Sociedad Nuevos Mercados de Tasajo.

Montevideo, Abril 25 de 1885.

Señor Presidente de la Cámara Consultiva del Comercio Francés.

He puesto en conocimiento de la Comision Central que presido la atenta nota que usted se ha dignado dirigirme con fecha de hoy, en nombre de la Cámara Consultiva del Comercio Francés de su digna presidencia, ofreciéndole, para contribuir á los propósitos que han dado origen á su formacion, el poderoso contingente de las relaciones que mantiene con la prensa y las corporaciones privadas y oficiales de la madre pátria y solicitando al efecto la remision de algunos fardos de carne tasajo con el objeto de preparar un ensayo en el seno de las poblaciones obreras de Lille, Rouen y Lyon á cuyas cámaras de comercio encomendará este importante trabajo.

La Comision Central ha recibido este ofrecimiento extremadamente complacida del generoso esfuerzo que esa H. Cámara intenta desplegar en beneficio directo de los intereses ganaderos del país en que está ra-

dicada, sometidos en los actuales momentos á una crisis plétórica que pone en serio peligro el porvenir de los cuantiosos capitales vinculados á su explotacion. — Deseosa, pues, de corresponder á las patrióticas aspiraciones de esa Cámara, pone á su disposicion seis fardos de carne, acompañando al propio tiempo la carta-orden correspondiente para que le sean entregados y el memorandum á que se hace referencia en su nota y que esta Comision juzga de gran importancia dar á conocer en los centros mismos donde esta carne debe ser aplicada al consumo, á fin de disipar todas las dudas que su desconocimiento entre las poblaciones que van á ser directamente beneficiadas, pudiera originar como un obstáculo poderoso á su propagacion.

Este pequeño contingente que la Sociedad Nuevos Mercados de Tasajo libra á disposicion de esa H. Cámara, debe reputarse sólo como elemento estrictamente necesario para un ensayo, cuyo éxito justipreciado por los informes que esa H. Corporacion pueda reunir, servirá de base para determinar en caso de que sea favorable á los intereses ganaderos del país lo mismo que á los del pueblo consumidor, cuya opinion se trata de explorar, nuevas remisiones en mayor escala que tiendan á consolidar esas ventajas reciprocas por una estable corriente comercial que sin duda alguna, puede asumir muy elevadas proporciones.

La Comision Central, con los elementos de que puede disponer, estará pronta en todo momento á cooperar porque este resultado se manifieste cuanto ántes rodeado de un verdadero carácter estable y desde ya ofrece á esa H. Cámara sus ilimitados servicios en todo aquello que á los fines indicados los considere útiles.

Con tal motivo saludo en el señor Presidente á sus dignos colegas de la Cámara de Comercio con mi más distinguida consideracion y aprecio.

BENJAMIN MARTINEZ,
Vice-Presidente.

Rafael B. Casamayou,
Secretario.

Cámara de Comercio Francesa.
Montevideo, Abril 27 de 1885.
Sr. Presidente.

Leago el honor de acusar recibo de su

atenta nota fecha 25 del corriente acompañando una carta-orden para que sean entregados á esta Cámara de Comercio seis fardos de carne tasajo para ser remitidos á las Cámaras de Lille, Rouen y Lyon. Al mismo tiempo he recibido el memorandum que con razon esa Comision Central juzga de suma importancia dar á conocer en los mismos centros donde esta carne deba ser aplicada al consumo.

Efectivamente, señor Presidente, la mayor dificultad para la apertura de mercados europeos consiste en combatir y levantar la injusta prevencion que existe en las poblaciones obreras del continente contra los productos exóticos. A ese objeto se dirigirán los esfuerzos de esta cámara consultiva que mandará traducir ó imprimir en cierto número de ejemplares el memorandum de esa Comision Central y se propone, como tuve el honor de exponerle en mi carta del 24 del corriente, llamar la atencion del Ministerio del Comercio de la República Francesa, así como de la prensa especial sobre tan importante asunto.

Anticipando á Vd. los sinceros agradecimientos de esta Cámara Consultiva, me es grato afreecer á Vd. y á los señores miembros de la Comision Central las seguridades de mi mayor consideracion y aprecio.

P. PEYRAMALE,
Presidente.

Carlos Garet,
Secretario.

Sr. Presidente de la Sociedad Nuevos Mercados de Tasajo, don Benjamin Martinez.

La ganadería vacuna en los Estados-Unidos y nuestro comercio de carnes con la Habana.

Tomamos de *The Economist* de Londres, los datos que se publican más adelante, referentes á la cria de ganados en los Estados-Unidos; son extractados de la memoria presentada á fines de 1884 por el Director General de Agricultura al Congreso de ganaderos norte-americanos.

Llamamos la atencion de nuestros criadores hácia lo que tiene relacion con los precios de ganados en Kansas y Tejas, que pueden entrar en competencia con nuestros produc-

tos ganaderos en el comercio de carnes saladas con la Habana.

Esos datos son un motivo más para insistir en obtener que el Gobierno se preocupe en indagar el resultado que tenga el tratado que se proyecta entre España y los Estados Unidos, por el que se conceden á este último país amplias franquicias para la importacion de carnes saladas en Cuba; si los norte-americanos encuentran abiertas las puertas de la Habana para el comercio de carnes de Tejas, nuestra exportacion para aquella Isla se halla amenazada seriamente.

Confiamos en que este asunto no ha de pasar inapercibido para el Gobierno, contando á la vez con el juicio del señor Redactor de *La Colonia Española*, quien se ha preocupado ya de la materia, como lo constata el artículo que publicamos en el número anterior.

Los datos son los siguientes:

El número del ganado vacuno en todos los Estados y territorios norte-americanos es de 15.501.206 y de la otra clase de ganado nos dá 29.046,101.

El valor apreciado en ese numeroso representante de ganado vacuno es de 423.486,649 dollars, y el valor estimado de la otra clase de ganado es de 683.229,054 dollars. La suma total del valor de esta propiedad es, pues, de 1.106.715,703 dollars.

El término medio del ganado vacuno es de 31.37 dollars por cabeza y el del otro ganado de 23.52.

Nueva York ha usado el mayor número de ganado vacuno para la lechería (1.510,904) y Wyoming el menor, (4,533).

Nueva York tiene 54.391,141 dollars en ganado vacuno y 23.456,559 en el otro ganado.

Los progresos de la introduccion de las mejoras en el ganado, por medio de un cuidado inteligente en los procedimientos de la cría, durante las tres últimas cuartas partes de un siglo, están presentados claramente en un cuadro estadístico lleno de detalles bajo este punto de vista.

En los Estados de la Nueva Inglaterra el valor de esta mejora es de 34 por ciento. En New-York, New-Jersey y en Pensilvania, 38 por ciento. En los Estados del Oeste central fué de 125.575,324 dollars sobre 316.007,714. En los Estados del algodón 36,802,499 dollars en 106.629,757.

Una tentativa se ha hecho para indicar

aproximadamente que porcion del presente valor del ganado está representada por mejoras en la cría desde la introduccion de rebaños escogidos: es decir, cuánto es del presente valor del ganado, lo que se debe á los esfuerzos de los criadores y cuál sería el valor de la actual existencia en tamaño y cualidad del ganado primitivo sin haber tenido esas mejoras.

El término medio de esa mejora es de 35 por ciento y sube á 287.000,000 de dollars. Esta daría al valor del ganado, considerándolo en su estado primitivo, la cantidad de 819.000,000 de dollars y el valor real del ganado mejorado, sería, añadiendo un 35 por ciento de mejora, el de 1.106.000,000 de dollars, que es la suma total del valor del ganado existente en los Estados-Unidos.

Para demostrar la extension á que se ha alcanzado por medio de la mejora por sangres superiores, se llama la atencion en dicha memoria sobre la diferente proporcion hallada en los Estados y territorios.

Es interesante saber cuán diferente es esta proporcion en los Estados donde la agricultura es el principal negocio.

Mientras en algunos de los Estados el total del valor de la mejora por medio del ganado escogido es sólo de 8 á 9 por ciento, en Kentucky es de 40 por ciento, en Ohio 40, en Indiana 33, en Illinois 35 y en Massachusetts de un 32 por ciento.

El mismo total del ganado de toda clase, en el Oeste del río Missisipi se estima en 21.043,574 con un valor en dinero que asciende á 533.650,871 dollars, divididos entre los Estados y territorios de aquella seccion.

Arizona con 216,057 cabezas de ganado con valor de 4.484,352 dollars, está el más bajo en la lista, mientras que Tejas representa el mayor número y 4.945,201 animales avaluados en 91.256,301 dollars.

Yowa viene despues, con 3.040,587 cabezas y 85,302,225 dollars: Missouri con 2.609,617 animales y 49.087,375 dollars de valor. Siguen despues Kansas y Neraska.

La cantidad de ganado exportado á países extranjeros, ha sido señalada tambien por el señor Presidente que ha presentado diferentes tablas comparativas demostrando el crecimiento de esta rama de comercio durante los cuatro ó cinco últimos años.

Las exportaciones de ganado vacuno en el

último año económico terminado en 30 de Junio de 1884, fueron las siguientes:

	Libras	Dollars
Buey fresco.....	120 784,064	11,037,333
Buey salado ó curado.	43 021,074	3,279,039
Buey abierto.....		3,173,897
Valor total en 1883-84.		18,431,131
Id. id. 1882 83.		18,663,315

Los exportaciones de carne fresca excedieron en el último año á las del anterior.

Del número de ganado exportado tambien ha crecido, siendo de 190.518 contra 104.444 del año anterior. Las exportaciones de ganado fueron al principio de Tejas y Florida á Cuba é islas cercanas.

Fueron avaluados en 16 y 17 dollars por cabeza y las de Florida algunas veces de 13 á 14 dollars.

Este comercio del Sud ha tenido pocas variaciones y poco desarrollo desde 1856 á 1877, cuando empezó la era de las exportaciones de carne de buey á Europa.

Las exportaciones del Norte desde 1870 á 1876 inclusive, no excedió en mucho de 1000 anualmente, pero crecieron con maravillosa rapidez despues de 1877.

La mayor proporcion de estas exportaciones ha ido á Inglaterra, aunque se han distribuido otras por Escocia, Alemania, Bélgica, Francia, Cuba y otros países. CUNA TOMA GANADO VACUNO DEL TIPO ESPAÑOL Y Á BAJO PRECIO.

La edad en los reproductores

Mr. A. Samson, autoridad indisputable en materias de zootecnia, publica en el *Journal d'Agriculture Pratique* el artículo que en seguida trascribimos.

Se trata en él de un punto que ha sido motivo frecuente de controversia de opiniones.

El tema es interesante y merece ser discutido.

Lo haremos así en el siguiente número, apreciando la cuestion bajo el prisma de nuestra ganadería en estado libre, á campo abierto y fuerza del establo.

Recomendamos por ahora su lectura.

SOBRE LA EDAD DE LA REPRODUCCION

Un veterinario distinguido de Nantes, M. B. Abadie, publicó recientemente, en el

Journal de l'Ecole de Toulouse, algunos hechos de pubertad precoz en los dos sexos, en la especie caballar y en la especie bovina, sobre los cuales puede ser útil llamar la atencion del público agricola á causa de las importantes conclusiones que de ellos ha deducido.

El autor se ha tomado el cuidado de hacer observar que esos hechos vienen en apoyo de la doctrina que enseña sobre la reproduccion, y que está fundada sobre otros hechos mucho más numerosos, recogidos anteriormente, pero no es por eso que los señala. Es solamente porque proporcionan la ocasion de reunirse á él para señalar un error perjudicial á la produccion caballar en particular, para deplorar una vez más el uso tan generalizado del método que consiste en poner sus propias ideas en lugar de los resultados de la observacion.

Mr. Abadie empieza diciéndonos que Mr. Armand Trochu, de Belle Ile, habia constatado muchas veces en su lechería, que terneras, fecundadas accidentalmente á la edad de seis meses y habiendo parido por consiguiente á la de quince, no habian sido por eso impedidas, despues de haber criado sus productos, de adquirir todo su desarrollo, y aún cualidades lactíferas particularmente notables.

Entre los hechos de este orden, trae detalladamente uno que ha sido rigurosamente controlado.

En 1868, una ternera, nacida de la mejor vaca de establo, fué montada accidentalmente y á la edad de cuatro meses por un novillo de seis meses.

El vaquero no habia denunciado esa monta considerando que no habia debido dar ningun resultado.

La ternera no dejó de aprovechar; pero grande fué la admiracion de M. Trochu habiendo sido atraída su atencion, al constatar que estaba en el estado de gestacion.—Parió pocos dias despues de cumplir sus 13 meses. El parto habia sido difícil, pero la madre se restableció prontamente; alimentó su prole que era hembra, hasta la edad de seis semanas.

Ese producto fué conservado hasta la edad de 12 á 13 meses: parado; era alto, de ancas pequeñas y barrigon; en consecuencia, no fué juzgado digno de ocupar un lugar en la lechería.

En cuanto á la madre, llegó á ser con el tiempo una de las primeras lecheras de la vaquería de la cual es hoy la segunda decana, pues existe todavía con el nombre de *Mignonnette*, y sus cualidades lecheras, aún á su avanzada edad, han permanecido notables. Todos sus productos han tenido buen éxito y han sido particularmente buscados.

Este hecho interesante y bien constatado se une á los del mismo orden que conocemos; pero hay lugar de citar otros de más importancia á los que M. Abadie ha observado en los caballos.

Esto se deduce de que, como lo dice muy bien, ha podido seguir en su porvenir, algunos individuos autores ó resultados de la cruce que en todos casos debe considerarse prematura.

Eso ha permitido señalar el grado de desarrollo que han adquirido y las cualidades que han manifestado.

En 1864, M. Nourrit, propietario en Coin, comuna de Saint-Pierre, tuvo cría de una potrilla de dos años y un potrillo de un año ámbos nacidos de la misma madre. La potrilla fué fecundada y dió un producto macho que alcanzó un desarrollo igual ó sinó superior al de sus parientes. Educado desde joven hizo un servicio moderado con montura desde la edad de tres años y fué vendido á M. Cheguillaume, por el precio de 800 francos que corresponderán hoy día, observa con razon nuestro autor, á 1,200 francos, lo ménos. Su comprador lo conservó hasta la edad de veinte y cinco años.

«Aún, dice M. Abadie, tengo á la vista ese animal: tenia 1 met. 53, era color plomo, y de la naturaleza de los caballos de dragon, musculado con buenos miembros, excelente aplomo, de maneras dóciles y vivas, sostenido por una energía discreta, pero así como por una perfecta y constante buena salud.»

Este lenguaje hará fácilmente reconocer en M. Abadie un hipólipo apasionado, que está iluminado por el saber sólido del veterinario instruido.

En 1872, en la chacra de M. Baudon, hacendado en Ancenis, tuvo lugar una cruce entre el hermano y la hermana, nacidos del mismo padre el potrillo *Guillot*, y de la misma madre, una hija de *Saint-Gervais*. Hé aquí además un bello caso de consanguinidad acumulada, y observámoslo de paso. El macho tenia veinte y dos meses y la hembra

once, ésta parió teniendo un poco ménos de veinte y tres meses, un macho del mismo pelo que su padre, bayo oscuro, mientras que la madre era baya marron. El producto durante los primeros días del nacimiento, era muy débil; hubo que sostenerlo para hacerlo mamar. Su madre tenía bastante leche para alimentarlo, y ella lo crió, en efecto, de tal modo que vino á ser un lindo caballo. El padre tenia á la edad de 4 años el talle de un metro 54; figuró en 1874 al concurso típico de Nantes donde obtuvo con un amigo el primer premio de los tiros. La madre fué vendida en 1875 para servir en la gendarmería. Su talle era 1 metro 55 y era un excelente animal. En cuanto al potrillo, su talle alcanzaba 1 metro 57. Vendido en 480 francos á tres años, fue revendido en 900 francos á cuatro; pero poco tiempo despues de su *dressage* dió prueba de tal vigor que M. Guichet lo compró en 1880 francos y lo entregó á la remonta como caballo de cabeza, prueba que sus miembros estaban exentos de manchas en las patas.

Hé allí un hecho que se encontrará sin duda suficientemente circunstanciado y significativo. Hé aquí otro ménos probante.

En 1878, M. Gardau, criador en Saint-Etienne de Monttue, puso un potrillo y una potrilla en un cerco durante el mes de Abril. El potrillo tenia un año, y la potrilla diez meses. Se cruzaron y en los primeros días del mes de Marzo del año siguiente nació de la cruce una hembra á término que fué encontrada muerta en la pradera en la mañana de su nacimiento. La madre era muy distinguida, pero tenia los miembros delgados y habiendo sido sometida desde la edad de tres años á un servicio demasiado activo, fué prontamente desechada por lesiones en los tendones.

En 1879 M. Olivier, criador en Tournon, puso en una pradera muy cercada, dos potrillos de un año. Uno de los machos era fuerte y comun; el otro, al contrario, era delgado y muy distinguido. Ambos eran de color bayo oscuro; el primero tenia dos manchas blancas posteriores. Una de las potrancas, muy distinguida era alazana. En los primeros días de Abril de 1880, hizo un potrillo alazan como ella, pero teniendo dos manchas posteriores, como uno de los machos. Ese potrillo se mostró vigoroso desde su nacimiento. Su madre manifestó desde

los primeros instantes, tanta solicitud de él que podría tenerla una vieja yegua. Es, dice M. Abadie, hoy una buena melliza de un metro 60 que obtuvo el cuarto premio (400 francos) en un concurso de yeguas de los más importantes de la Loire Inferieure que ha tenido lugar en Agosto último en Manchecoul. Es muy distinguida y de una excelente conformación. Presentada al potro á la edad de tres años, no ha sido fecundada; este año se encontró en el mismo caso; por eso será entregada al comercio.

Su hijo ha alcanzado el talle de 1m. 55 y de una fuerte corpulencia, resultando más comun que su madre con los miembros más fuertes, pareciéndose en esto al primer potrillo del cual ya se ha hablado y que parece ser padre tanto más cuanto que, como él, tiene dos manchas blancas posteriores de las cuales su madre era completamente desprovista. M. Abadie agrega, que acaba de ser vendida á la remonta por 1.050 francos.

En fin, en 1881, M. Guérin, criador en Pellerin, compró á un criador de Montois, un potrillo de dos años y una potrancia de un año, ámbas de la misma madre.

En consecuencia de su cruce, la potrancia fué fecundada y, en los primeros dias de Mayo de 1882, parió una hembra que crió y que se portó muy bien durante la cria. Se comportó igualmente bien en pastoreo hasta la entrada del invierno; pero murió al fin de Febrero de 1883, con dos más de su misma edad, atacadas como ella de una afección intestinal á la cual su origen era extraño. La madre se ha vuelto linda yegua de 1 metro 53 y ha sido entregada en Octubre pasado á la edad de tres años y medio, á la remonta por el precio de 1,050 francos.

Nuestro autor agrega que M. Guérin, que es un observador serio, afirma que los individuos nacidos de potrancias cubiertas á los dos años, son casi siempre los lotes más lindos é importantes que él presenta cada año á la remonta y que eso no impide á las madres de adquirir todo su desarrollo.

Teníamos, como he dicho al principio, numerosos hechos estableciendo que en las vacas, la gestación precoz que favorece tan claramente la aptitud lechera, no daña en nada, al contrario, el desarrollo de las madres.

Además, es cierto que la fecundación de terneras, poco despues que han pasado la

edad de un año, es práctica corriente en los países de gran reproducción. Por mi cuenta, puedo seguir con exactitud el fenómeno desde doce años en la vaquería de la escuela de Grignon y hago constatar á mis discipulos. Se sigue de ello que, contrariamente á las ideas de los criadores que creen mejor retardar la primera gestación, se debe, tanto del punto de vista técnico como del punto de vista económico, considerar como más práctico el hacer nacer el primer ternero ántes de la expiración del segundo año de la joven madre.

Peró muchos conocimientos eran ménos exactos con respecto de los equideos. Los hechos auténticos traídos por M. Abadie y que acabamos de citar, tienen por ese motivo un gran valor. Sería sin duda excesivo deducir de ello que la práctica tan manifiestamente ventajosa, aplicada á las terneras, puede sin inconveniente ser extendida á las potrancias. Con todo, estos hechos hacen evidente que nada podría justificar el atraso de la primera union, con el fin fisiológico de reproducirse, si la pubertad no se manifiesta en todos los animales domésticos. No es la manifestación del instinto genésico, que por sí sola debe decidir la cuestión. Hay otras consideraciones que hacer intervenir, al primer rango de las cuales se presenta la de la alimentación, de tanta importancia para el desarrollo ulterior de los individuos. La edad conveniente para dar la primera cruce ó la primera reproducción, debe ser detenida haciendo intervenir todas esas consideraciones.

M. Abadie apunta en las reflexiones que ha juntado en la exposicion de hechos publicados por él, la medida adoptada por la administracion de los Haras que consiste en prohibir expresamente á los palafreneros el hacer montar por los potros las potrillas de dos años.

Además, prohíben de concurso las potrancias que en el período que media entre los dos y tres años manifiesten señal de gestación. Esta administracion admite, pues, que las potrancias de dos años son demasiado jóvenes para ser fecundadas.

Esos funcionarios estarían evidentemente muy en pena si fuesen puestos en la obligacion de hacer conocer hechos circunstanciales en apoyo de sus opiniones. Esta no es otra cosa que una idea preconcebida. Estos

efectos son incontestablemente nocivos á la produccion caballar, en las condiciones de los Haras económicos; por lo que concierne á las especies en que la administracion de las yeguas ocupan, no son ya tan brillantes.

Hemos querido apoyar á esta respuesta las observaciones de M. Abadie. Despues de haber mencionado que hubo tiempo donde, en los pastoreos de la Loire-Inferieure y de la Vendée, casi todas las potrancas estarian cubiertas y á los dos años, y eso sin que hayan observado ningun inconveniente, constato que en presencia del número y de la importancia de los primeros esfuerzos y las de tres ó cuatro años, concedidos por la administracion á los criadores, éstos para conservar el derecho de obtenerlos, han renunciado forzosamente á sus costumbres. «Por la comparacion de los sistemas, un porvenir próximo permitirá á los productores pensar si el interés económico, tal cual lo concebian, encontrará en la mejoracion de la especie una compensacion, en la adopcion de la teoría de los Haras.—En general, en las cuestiones de este orden importaría que la administracion no interviniera más que con una extremada reserva, la más grande prudencia; pues nada es más propio á perjudicar su prestigio y el proyecto á realizar, que el ejemplo de malos resultados obtenidos por la mala aplicacion de un consejo administrativo, sobre todo cuando la transgresion de este consejo encuentra su sancion en la penitencia que excluye las potrancas de los concursos de sus congéneres».

Nos parece á nosotros que lo mejor sería que no interviniera en nada en una materia en la cual yerra tan manifiestamente y donde la observacion la acusa tan claramente.

A. Samson.

Profesor de zootecnia y zoología en la Escuela Nacional de Grignon y en el Instituto Nacional Agronómico.

(Journal de l'Agriculture).

Los carneros en el concurso de Smithfield

Desde que las lanas exóticas vienen á los mercados de Francia y de Inglaterra á hacer una concurrencia constante á nuestras lanas indígenas, nuestros criadores han sido obligados á dirigir más bien su atencion hácia

la produccion de la carne de carnero que de la lana, cuyos precios no son bastante remuneradores para la agricultura de Europa occidental y en todas las partes en donde las lanas de Australia pueden penetrar. Esa revolucion económica ha debido necesariamente traer un cambio radical en la produccion del carnero. Los criadores han naturalmente despreciado la lana cuyos precios han alcanzado una gran depreciacion de valor, la cual hace volver esa rama de la produccion agrícola de ménos en ménos lucrativa, para entregarse más particularmente á la de la carne, la cual al contrario tiende á aumentar y á dar un rendimiento de los más ventajosos á los criadores y á los engordadores. El último concurso de Smithfield me ha suministrado ejemplos de esa tendencia nueva en la cria del carnero. Como lo veremos ahora, las razas ovinas en Inglaterra han sufrido una verdadera trasformacion en el desarrollo considerable de sus partes carnosas, en la disminucion de su esqueleto, en el encogimiento de las patas y de todo lo que forma lo que se llama el *déchet*.

Es evidentemente la carne la que se ha vuelto el objeto principal de los esfuerzos de los criadores, habiendo conseguido en él un admirable éxito.

Sería difícil, sinó imposible hoy dia, fijar de una manera absoluta la preeminencia de una raza ovina de Inglaterra, sobre las otras considerándola solamente por los individuos expuestos en los concursos. Todos presentan un conjunto de excelencia no solamente en sus formas, su desarrollo, sino que tambien por su *calidad*, de la cual sería difícil fijar la superioridad comparativa por un simple exámen. No es más que en la práctica de los criadores y de los engordadores que se puede determinar la superioridad de una raza sobre las otras. No tengo aquí que establecer esa comparacion, sinó apreciar las diversas categorías aisladamente y juzgar su mérito respectivo.

Por otra parte, las circunstancias locales, es decir la influencia del *medio* en donde esas razas han sido criadas, determinan mucho más que los gastos particulares de los criadores, la eleccion de la raza que deben cultivar.

Como apreciacion general, se puede decir que la exposicion de carneros era superior á

las de los años precedentes; el número de los animales expuestos era mayor. Esto consiste, sin duda, en el hecho de que la fiebre aftosa enrudece ménos sobre la especie ovina que sobre la especie bovina. En todos casos, puede decirse que los carneros nunca habian sido mejor representados. Las razas southdown y hampshiredown eran particularmente notables por el número de animales expuestos y por su extraordinaria excelencia.

Estas dos ocupaban el primer lugar en el concurso. Los shropshiredowns eran ménos numerosos que el año último, y también ménos buenos por lo general.

Esa inferioridad relativa puede explicarse por la coincidencia casi simultánea del concurso de Birmingham que tuvo lugar algunos días ántes.

Birmingham se halla en el centro mismo del distrito en donde la cría de la raza shropshire se encuentra más difundida, por lo general, y como el nuevo reglamento de la Sociedad del Club de Smithfield excluye la presentación de animales expuestos en otros concursos, ha resultado de ello una cierta disminución en el número, ya que no en la calidad de los animales de esa raza expuestos en Islington.

En la categoría de la raza Leicester, que figura la primera en el orden del catálogo, no había más que 111 lotes expuestos, lo que constituye una notable disminución, la cual por otra parte, está en relación con el favor amenguado de que goza actualmente dicha raza en Inglaterra. Se nota en efecto que esta raza tiende á disminuir en Inglaterra donde Bakewell la había colocado en el primer rango. Los criadores y engordadores según el gusto de los consumidores, prefieren generalmente las razas de las Dunas (Downs) cuya carne es más sabrosa. Más lejos, tendré ocasion de llamar la atención de mis lectores sobre la modificación radical que se ha operado en el gusto de los consumidores ingleses y por consiguiente en la cría de las razas de carnicería.

Otras veces, y eso era un rasgo característico del gusto de los ingleses en la opinión de los extranjeros, se preferían en Inglaterra las carnes muy gordas, y las razas que suministraban más grasa eran las preferidas. Hoy esa predilección para la grasa se ha

considerablemente modificado y la preferencia del consumo para la carne en la cual lo flaco predomina, es un hecho absolutamente establecido.

Ha resultado naturalmente una modificación correspondiente en la cría de las razas de carnicería y sobre todo, como lo veremos más lejos, en la especie porcina. En suma, se puede establecer ya, como un hecho incontestable, que, á ese respecto, los gustos de los consumidores ingleses se han acercado, en una medida considerable, á los de los consumidores franceses, cuya preferencia para la carne flaca es generalmente reconocida.

Había en esa categoría de los Leicester, un lote de corderos presentado por Mr. Harrick, primer premio de esa clase, que pesaban 175 kilóg., lo que dá un término medio de cerca de 29 kilóg. por cordero.

La categoría de los cotswolds presenta, ella también, corderos de un peso naturalmente todavía aún más considerable que los leicesters, en razón de su mayor desarrollo. En la clase de los corderos de ménos de un año, el lote primer premio pesaba 269 kilóg., sea cerca de 92 kilóg. por cada cordero!

La raza de Lincoln presenta el mismo fenómeno de desarrollo enorme que la de los cotswolds, pero en eso sobrepasa aún á esta última. El lote de ovejas primer premio pesaba cerca de 500 kilógramos; es un término medio de cerca de 166 kilógramos por cabeza.

La mejor de las tres ovejas pesaba 175 kilógramos. Es bueno notar que la cría de esas razas gigantescas se ha restringido á algunos distritos particulares donde la naturaleza del suelo y la del clima son favorables á la producción de esas grandes razas, por otra parte poco estimadas, aún en Inglaterra como razas de carnicería. Viene en seguida la raza llamada de Kent, conocida en Francia bajo el nombre de New Kent, el cual se aplica sobre todo á la raza mejorada, llamada *Romney-Marsh*.

Es una raza de lana larga y lustrosa, que por otra parte no presenta nada de sobresaliente en el concurso de Smithfield, ni por el número ni por la calidad.

Hé aquí la categoría de los southdowns, muy ciertamente la más numerosa y la más hermosa del concurso. El laureado habitual

lord Walsingham obtiene los principales honores. Uno de sus lotes, primer premio de los carneros, pesaba 337 kilóg., lo que hace un término medio de 112 kilóg., por cabeza.

Lord Walsingham obtiene, además del primer premio el segundo para los carneros, después el primer premio para las ovejas. Los otros premiados son el príncipe de Gales, el duque de Richmond, y Mr. Champman. En la clase de los corderos, Mr. Champman obtiene el primer premio.

Después de los southdowns que abren tan dignamente la marcha de la familia de los *doies*, viene la raza hampshiredowns, magnífica raza, con una carne de excelente calidad unida á un considerable desarrollo. Para dar una idea de esto, me bastará decir que el lote primer premio de los carneros pesaba cerca de 430 kilóg., lo que dá un término medio de 143 kilóg., por cabeza.

Viene en seguida la fuerte raza de Suffolk, cuyo lote primer premio pesa 400 kilogramos, lo que dá un término de 133 kilogramos por cabeza. Esa raza no posee ningun rasgo notable que pueda recomendarse á nuestra agricultura.

Hé aquí en fin los shropshiredowns, la raza esencialmente práctica y una de las más ventajosas que se puedan criar. Esa raza ha recibido con mucha justicia, el sobrenombre de raza que paga la venta (*vent paring breed*), pues es la que reúne en el más alto grado todas las cualidades que buscan los criadores de carneros, del punto de vista del rendimiento en carne y en lana de buena calidad. Esa raza es muy precoz, muy rústica, se engorda fácilmente, dá una carne en la cual lo gordo y lo flaco se ponderan con imparcialidad, es decir, sin ningun exceso ni de un lado ni de otro. Es, en una palabra, el carnero tipo del terrateniente en consideración á las exigencias del cultivador y á las del consumidor, cuyos intereses respectivos se encuentran mejor conciliados.

Como lo he dicho en el principio de este trabajo, esa admirable raza ovina, que, algunos días ántes, habia brillado con tanto esplendor en el concurso de Birmingham, por el número de animales expuestos, y sobre todo por su mérito general, no se encontraba tan bien representada en el concurso de Islington.

El número era menor, y la calidad gene-

ral del conjunto, bien que excelente, como siempre, no igualaba tal vez la del concurso de Birmingham. Por otra parte son más ó ménos los mismos expositores los que ganan los principales honores; tales como lord Chesham, Mr. Loder, el duque de Portland, etc.

F. R. de la Tréhonais,

(*Journal de l'Agriculture*).

Funciones de nutrición en los animales.

(Traducido para el periódico de la Asociación Rural del Uruguay, por Azuos.)

Se comprende bajo esta denominación, la serie de actos necesarios para transformar los alimentos en líquido propio para conservar la vida de los animales. En los animales de una naturaleza simplificada, la disolución acuosa que sirve de alimento, es inmediatamente absorbida y elaborada por las diversas partes del animal; pero, en aquellos en que la organización es más complicada, es necesario que el alimento pase por varios procedimientos, siendo los principales los siguientes: la *digestion*, que reduce los alimentos á líquidos absorbibles; la *respiration* que los combina con el aire atmosférico; la *circulation*, que transporta el líquido á todos los órganos; las *excreciones*, que eliminan las porciones inútiles.

Digestion.—La digestión tiene por objeto la formación de una materia propia para reparar las pérdidas de la sangre. Esta transformación de los alimentos se opera en una serie de cavidades, llamadas tubo digestivo, todo revestido de una membrana mucosa.

Esta no es más que el desenvolvimiento interno de la piel. La *derme* de esta mucosa es muy ténue, el interlasado vascular muy desenvuelto; la *epidérmis*, que es casi nula, se halla humedecida por un moco segregado por numerosos folículos en los animales de un orden elevado. La cavidad digestiva forma un canal desligado de otros órganos, excediendo muchas veces el largo del cuerpo, y presentando hinchamientos y dilataciones, empezando por la boca y acabando en el anus.

Los actos preparatorios de la digestión son la *aprehension de los alimentos y la masticación, salivacion, deglutacion y la rumia* en ciertos animales.

No es igual para todos los hervíboros, el

tiempo que ellos llevan en masticar la comida. Varía según las familias á que pertenecen y también según el estado de los dientes y la naturaleza más ó ménos consistente de los alimentos.

Los equideos (caballos,) por ejemplo, animales que no rumian, llevan mucho más tiempo en masticar que los bovinos, (bueyes), que gastan veinte segundos en la masticación incompleta.

Un caballo lleva triplicado tiempo en hacer la misma operación, no gasta ménos de setenta y cinco minutos para comer dos kilogramos de heno, dando más de 75 movimientos de fricción déntrea por minuto. Es verdad que el caballo mastica por una sola vez, en cuanto que los rumiantes lo hacen dos veces, siendo la segunda masticación muy demorada.

De la perfección ó imperfección de la masticación depende en gran parte el aprovechamiento de la comida, porque ésta cuanto más triturada, más aprovecha los jugos digestivos que le obligan á ceder á la digestión la mayor parte de sus principios nutritivos.

La saliva es proveída en gran parte por glándulas colocadas en los dos lados de la boca, llamadas *maxilares*. La cantidad de líquido que proveen las glándulas está en relación con la sequedad del alimento habitual.

La saliva tiene por fin principal ablandar el alimento para reducirlo á una pasta homogénea, y lubricarlo de forma que sea fácil su deglución. Sirve también para ayudar la rumia, que para ser bien hecha, carece de una materia bien diluida. La cantidad de saliva producida por las glándulas, está siempre en relación de la naturaleza y consistencia de los alimentos, como acabamos de decir. Experiencias ejecutadas con precisión, establecen que el grano absorbe una vez su peso de producto salivar; las harinas, dos veces; y los forrajes secos cuatro veces. Está calculado que un buey adulto, teniendo tres horas de masticación y cinco de rumia, produce 56 kilogramos de saliva en 24 horas, y un caballo 42, comiendo 10 kilogramos de comida seca.

De la boca, los alimentos pasan por un embudo musculoso-membranoso, que es la *faringe*, que los conduce por un canal del mismo tejido, (*esófago*), á la cavidad del canal digestivo llamado *estómago*.

El estómago es el centro del aparato digestivo. La mucosa que lo reviste interiormente, segrega un moco abundante que tiene la propiedad de modificar ciertos alimentos. Una capa muscular que se extiende envuelta de esta mucosa, comprime los alimentos forzándolos á pasar para otras partes del canal digestivo, después de suficientemente elaborados. La forma y el tamaño de este órgano esencial, está en relación con la naturaleza de los alimentos propios para el animal.

Es en este órgano que tiene lugar la *digestión estomacal*, que difiere de la *digestión intestinal*, como se verá más adelante. Los actos preparatorios de que acabamos de tratar, son destinados á la desagregación de las sustancias alimenticias; son actos puramente físicos que preceden los actos químicos transformadores de las materias que sólo así pueden ser asimiladas. La mucosa que reviste el interior del estómago, suscitada y estimulada por el contacto de los alimentos segrega como acabamos de ver, jugos gástricos abundantes, que son los agentes disolventes y transformadores de los principios alimenticios.

Estos jugos compuestos principalmente de ácido y de un fermento azoado, penetran en el medio de las partículas alimenticias, y en cuanto los ácidos tratan de disolver y diluir sin transformar los principios azoados de la comida, el fermento azoado se encarga de esta parte, dándoles la forma apropiada á la asimilación, tan pronto entran en la corriente circulatoria.

En los principios no azoados, compuestos de materias sacarinas y gordas, la acción de la saliva y de los jugos gástricos, es aproximadamente nula, porque pasan casi sin modificación para los intestinos, donde la digestión intestinal los sujeta á transformaciones indispensables para que puedan ser asimilados.

De la propiedad que tienen los jugos gástricos de ser exclusivamente aptos para transformar las materias albuminoidas, resulta la diferencia en duración é intensidad que existe en la digestión estomacal de los diferentes animales, en que predominan sustancias con principios azoados como la carne, ó que por el contrario prevalecen los sacaroides, (materias gordas) y la celulosa, (hierbas).

Para los primeros, (el león, el tigre, el

perro, el gato, etc.) aquella digestion es mas demorada, porque sólo empieza algun tiempo despues de concluido el reparto, y porque encargada casi totalmente de todas las transformaciones de las materias alimenticias, exige más tiempo para completarla. Para los segundos, esto es, para los herbívoros, la demora de los alimentos en el estómago, es mucho menor; á punto tal, que el estómago del caballo, por ejemplo, como es sumamente pequeño, pero muy activo, se llena y se vacía dos y tres veces durante la comida; no siendo mayor la demora de los alimentos en el de los rumiantes.

Del estómago, pasan los alimentos para el *intestino delgado*, transformados en una masa parduzca, á la cual se dá el nombre de quimo, ésta masa se mezcla inmediatamente con la *bilis*, con el *jugo pancreático*, y con el *jugo intestinal*. Todos estos jugos realizan sobre el quimo que salió del estómago, las transformaciones necesarias para convertirlo en sustancia asimilable.

La *bilis* es un humor amarillo, amargo, saponáceo segregado por el hígado depositado en la vejiga de la hiel y que representa un papel muy importante en la digestion. La *bilis* es alcalina, sirve de emuljente y disuelve los principios gordos de los alimentos, volviéndoles absorbibles. Esto es lo que se sabe de verdad con respecto á los fines que ella representa en la economía animal. Respecto á otros destinos, no está todavía averiguado.

El *jugo pancreático*, es segregado por una glándula, (pancrea), análoga á las salivares, que está situada cerca del estómago. Este jugo es alcalino y contiene tambien un fermento. Transforma parte de las materias sacaroides y la celulosa en otras sustancias, y acaba de transformar el resto de las materias azoadas que escaparon á la acción de los jugos del estómago; siendo sin embargo su fin principal, poner los principios gordos en condiciones de poder ser absorbidos.

El *intestino delgado*, tambien se halla revestido de una mucosa. Son las glándulas de ésta que producen el jugo intestinal, que como el *bilioso* y el *pancreático*, es tambien alcalino. Este tiene por destino saturar los ácidos del quilo, y darles mayor fluidez para que facilite la absorcion y concluya la transformacion de los restos de los principios azoados, que hayan escapado á la acción de

otros jugos. Sin embargo: su energía digestiva está destinada más bien á los principios no azoados.

La digestion es, pues, un acto complejo. Las diferentes sustancias alimenticias no se digieren todas en el mismo órgano. Las carnes ú otras materias azoadas, se digieren en el estómago; las farináceas, modificadas por la saliva, acaban su trasformacion en el intestino delgado; las gorduras son digeridas en el último intestino. Puede una persona de estómago excelente digerir la carne sin dificultad, y no poder asimilar las gorduras ni materias feculentas.

Otra persona, por el contrario, tendrá la mayor facilidad en comer gran cantidad de gordura, ó materias feculentas, y no podrá digerir carne de ternera. Todo depende de la cantidad, y del estado del fermento digestivo de cada órgano. La alteracion en aquél implica debilidad en las funciones de éste.

Las principales metamorfosis digestivas de los alimentos, concluyen para los carnívoros, como acabamos de explicar. Para los herbívoros, continúan todavía en el *intestino ciego*.

La masa alimenticia recorre los intestinos, y es despojada de sus fluidos nutritivos, por las venas y vasos propiamente llamados vasos *quilosos*. El *quilo* es una materia blanquizca y aceitosa en los animales *carnívoros*; en los *herbívoros* es amarillo, verdeado ó rosado. Los vasos *quilosos* trasportan el quilo á un reservatorio propio, y de aquí sale á mezclarse con la masa de la sangre. La formacion del producto absorbido, es el final de toda la digestion. Tan pronto la masa alimenticia queda despojada de este producto, se forma un *excreto*, que se acumula en el intestino grueso, hasta que la acción muscular lo lanza afuera.

Tal es la série de actos por los cuales se ejecuta la digestion en los animales que tienen un solo estómago, como el caballo, el puerco, etc., pero esta operacion es mas complicada en los rumiantes, como el buey, carnero, cabra, etc., que tienen cuatro estómagos. El primero de éstos llamado *panza*, es el mayor de todos, y ocupa una gran parte del abdomen; es liso cuando está lleno, y arrugado cuando se halla vacío; por adentro es forrado de una mucosa; y está reparado en diferentes compartimentos. El se-

gundo llamado *bonete*, es de menor capacidad; está situado á derecha y adelante de la panza, y tiene siempre cierta cantidad de líquido. El tercero denominado *librillo*, es un poco mayor que el anterior; se halla colocado á la derecha de aquel, y sirve para retener entre las hojas que ocupan su interior, la masa alimenticia ménos diluida para despues comprimirla y obligarla á pasar al cuarto ventrículo. Este cuarto y último, llamado *cuajo*, es el verdadero estómago de los mamíferos; su superficie interior está siempre humedecida por el jugo gástrico, y es en el que tiene lugar la *quimificación*.

Estos animales que son esencialmente herbívoros, cortan la comida en la boca, sin masticarla; aquélla baja inmediatamente á la panza y al *bonete* que la humedece abundantemente; por contracciones musculares y por otras causas no conocidas todavía, sube de nuevo á la boca para ser masticada. Esta segunda masticación á la cual se llama *rumia*, proporciona al animal mayor placer que la primera. La rumia, solamente se verifica en buenas condiciones, cuando el animal está reposado, y ha tomado agua despues de la comida seca.

Triturados y reducidos á fluido los alimentos por medio de la salivación, ván derechos al cuajo, sin pasar por la panza ni bonete. Los ménos líquidos se detienen en el librillo, y reciben una nueva compresion y dilucion que las habilita á entrar en el cuajador, donde son impregnados por la sustancia ácida, ó jugos gástricos.

Cuando el rumiante mama, la leche va derecha al librillo y al cuajo.

Dijimos que el poder digestivo intestinal, comparado con el estomacal, es de mucha mayor fuerza para las sustancias no azoadas que para las albuminóideas. Esto explica la razon porque la naturaleza dió á los animales herbívoros un gran desenvolvimiento de intestinos, para consumir los alimentos no azoados. Esta larga vía digestiva, regula tener 56 metros de largo para el buey, 30 para el caballo y 32 para el carnero; el tiempo que demora en pasar el alimento para tan largos conductos, es de 20 á 30 horas.

En las aves, la forma del pico, indica el género de alimentos que conviene á cada especie. El esófago dilatado forma el *papo*, que hace las veces de panza en los mamíferos. Por la parte de abajo de éste, la canal se ex-

trecha para despues ensancharse en el segundo estómago llamado *buche*, que segrega con abundancia jugos gástricos. En este fluido, tiene lugar el ablandamiento del grano que comen las aves; despues pasa á la *molleja*, órgano formado de músculos que obran mecánicamente para triturar los alimentos. En la molleja, empieza el canal intestinal que recibe la bilis, y termina en la *cloaca*, cavidad espaciosa donde van á parar tambien los canales urinarios. La cloaca y el canal (*hueviaducto*), destinado á la salida del huevo, no presentan ordinariamente más que un solo orificio exterior.

Ganadería

Aunque la ganadería es la más antigua fuente de nuestra riqueza, puede decirse que recién principia, como industria, esto es, como ramo de la actividad susceptible de mejora y perfeccionamiento.

Nuestro país es uno de los más ricos del mundo en haciendas de las diversas especies, y tal vez esta circunstancia ha contribuido á mantener esta industria en un estado casi primitivo.

La bondad del clima y la excelente calidad de las tierras y de las aguas, facilitan admirablemente la reproduccion de los ganados, y como estos tienen segura colocacion, no se siente la necesidad de mejorarlos para que puedan dar mayor utilidad, como se hace en los demás ramos de la actividad humana.

Nuestros ganaderos, con raras y honrosas excepciones, no han hecho nada por la mejora de esa industria, lo cual explica el grado de atraso en que se halla en la actualidad.

En otras partes, la industria ganadera se perfecciona dia á dia, como cualquier otro ramo de la actividad; pero entre nosotros, la mejora se opera muy lentamente.

Es necesario, pues, reaccionar contra ese modo de ser á fin de dar el impulso conveniente á esa industria que puede producir los más benéficos resultados para el país y para los que á ella se consagran.

Aunque la ganadería, en los Estados Unidos, por ejemplo, es una de las industrias más prósperas, los *yankees* no se contentan, sin embargo, con sus triunfos y establecen como principio ó regla fija de conducta que,

nada hay hecho mientras algo quede por hacer.

Ellos creen que sus razas actuales no son elementos bastante perfeccionados para producir mayor provecho y transformar los campos, y que las de Europa son mucho mejores para llenar estos objetos.

Si esto se cree en Estados-Unidos, es fuera de duda que nuestras razas están en peores condiciones, porque muy poco se ha hecho por mejorarlas.

Consecuentes con esa creencia, los yankees han pedido últimamente al Departamento de Agricultura de Washington, que recogiera todos los datos e informaciones posibles acerca de las mejores razas vacunas europeas.

Dicho Departamento, aceptando el cometido, ha dirigido á los cónsules Norte Americanos en Europa un cuestionario por el que se piden hechos y cifras relativos á las aptitudes de las principales razas europeas para la producción de leche y carne, con detalles acerca de la conformación, color, origen, pureza, precocidad, peso en carnes, cantidad anual de leche producida, calidad de ésta para la producción de manteca y queso, valor de los animales, etc.

Tal cuestionario ha puesto naturalmente sobre aviso á los criadores ingleses y escoceses, porque éstos no desperdician nada de lo que pueda favorecer la exportación de sus animales de raza.

Por eso, como dice un observador, sin esperar á que los cónsules americanos se hayan expedido, contestando al formulario enviado por su Gobierno, han llevado la discusión del asunto á las publicaciones agrícolas.

Con este motivo, háse establecido cual es la mejor de las razas, ya bajo el punto de vista de sus aptitudes lecheras, ya por las condiciones de la carne, adecuada para la exportación.

Hay en efecto razas productoras de leche preferentemente, como otras de carne.

Segun los criadores ingleses, no hay raza en el mundo como la de *Ayr* bajo el punto de vista de la leche.

Segun ellos mismos, la raza sin cuernos de *Angus-Aberdeen* es la especial para carne: ésta es su aptitud dominante.

Si se considera además que á estas consideraciones reúne una madurez precoz, muy

notable, puede decirse con fundamento que para animales de matadero no hay en ningún país raza como la de *Angus-Aberdeen*, pues ninguna rivaliza con ella en la facultad de acumular en su interior grandes cantidades de grasa y de sebo, y su carne no tiene igual en cuanto á riqueza y estructura, segun las palabras de un observador.

El ganado vacuno de nuestro país necesita otra sangre para producir leche ó carne en buenas condiciones segun los propósitos y objetos del criador, y de su cruzamiento con las razas europeas, depende su mejoramiento, en cuyo caso llegaría á adquirir las aptitudes que ahora necesita para ser fácil y lucrativamente colocado.

Debemos, pues, entónces preocuparnos de esta cuestión trascendental, á fin de que nuestros criadores mejoren sus ganados, y de este modo sea fácil y segura la exportación de sus excedentes que ahora no tienen salida, sino en muy pequeña cantidad.

Por eso es plausible y debe ser alentada toda iniciativa, toda empresa que se proponga este alto objeto, pues así aumentará la riqueza pública, y podremos en poco tiempo mejorar por completo las condiciones económicas de dicha industria.

Así se explica la importancia que tiene la empresa que actualmente se forma en esta capital con el fin de explotar y mejorar la ganadería en nuestro país.

En efecto, háse organizado aquí una sociedad anónima con el nombre de la «Ganadera Argentina», y su éxito no puede ser dudoso, desde que los hacendados más importantes están decididos á prestarle su valioso concurso.

La empresa á que hacemos referencia es una combinación acertada entre el pequeño y grande capitalista, cuyos fondos se trata de aplicar á una de las más productivas industrias, en la seguridad de obtener magníficos resultados.

Para convencerse de esto, basta tener presente que la industria del ganado dá un 25 ó 30% de utilidad líquida anual y que no hay estanciero que no sea hombre acomodado, por ménos que haya trabajado.

La empresa á que aludimos practicará sus operaciones en estancias cuya propiedad adquirirá, lo cual le reportará positivos beneficios segun el prospecto publicado, no sólo por la bondad del negocio, sino también

por el aumento del valor de la tierra; de modo que una accion valdrá entónces el doble ó más, á la vuelta de pocos años, puesto que se trata de un negocio verdaderamente seguro y lucrativo, como es la industria ganadera.

El artículo 4.º de los estatutos establece que la empresa durará diez años, prorogables por acuerdo de la Junta General de Accionistas, y que su objeto es la compra ó el arriendo de campos ó estancias para la explotación de la ganadería.

El capital de la empresa consta de 500,000 pesos m/n, dividido en 500 acciones de mil pesos cada una, cuyo pago deberá verificarse de este modo: 20 o/o al contado, 20 o/o á los 60 días despues de obtenida la autorización; 20 o/o á los 90 días y 40 c/o á los 120 días.

El capital así formado no podrá de ningún modo ser dedicado á objetos extraños al negocio de la ganadería, bajo la más grave responsabilidad.

La Administración general está á cargo del apreciable caballero Pedro A. Costa, y el Directorio Provisorio ha sido compuesto de respetables y competentes hacendados.

Por lo demás, la «Ganadera Argentina» ha venido á resolver no sólo el problema relativo á la cruce y mejora de las razas, si que tambien el que se refiere á la combinación de la ganadería y de la agricultura, aparte de la asociación del pequeño y grande capitalista para fines comunes, dándole al primero excelentes utilidades que no obtendría aplicado á otras industrias.

Así, pues, la «Ganadera Argentina» merece la protección y el concurso del pueblo, cuyos dineros serán honorable y reproductivamente colocados.

Buenos Aires, 22 de Abril de 1885.

(La Nación).

Remedios contra las moscas é insectos

I

Desde largos años el *Boletín* ha publicado á principios de cada estación calorosa, algunas breves experiencias ganadas en otros países para preservar la especie humana, los animales domésticos y las sustancias alimenticias contra las molestias y perjuicios causados por esos dípteros de dos alas, trompa

pequeña y aplastada, peculiares al insecto más conocido, las moscas, que nos persiguen en las habitaciones urbanas como rurales, en los campos, praderas, jardines y bosques.

Los animales vacunos y caballares, según ensayos minuciosos publicados en la *Natur* de Berlin, experimentan un enflaquecimiento continuo y considerable, cuando son atormentados por las moscas.

Estas, como todos los seres orgánicos ó inorgánicos, desempeñan su rol muy importante en la naturaleza; sin embargo, debido á su reproducción asombrosa, hay que destruirlas de continuo para que no se propaguen en demasía.

Cada hembra pone de 50 á 120 huevos, y tomando por término medio 5 generaciones y 80 huevos por mosca, el producto de una sola pareja llega á un total de 30 mil millones!

Por lo general, no se temen los ataques de las moscas no obstante de que nuestros operarios rurales se hallan expuestos á las picaduras de las moscas carbunclosas, ó sea de insectos que acaban de absorber el virus de un animal muerto de esta terrible enfermedad, la cual en cada estío no deja de causar algunos extragos más ó menos violentos en el país.

El remedio mejor para evitar el contagio es el siguiente, tan sencillo como eficaz:

Se hace beber á los enfermos (á consecuencia de una picadura ó por el simple contacto) una limonada que contenga 20 á 40 gotas de ácido sulfúrico por cada litro de agua, poniendo sobre la parte enferma, inmediatamente despues de la aparición del carbunco, una pasta compuesta de harina de centeno, que ha sufrido un principio de fermentación, espolvoreándola con carbonato de cal ó creta.

II

Como ya lo ha dicho el *Boletín* en años pasados, todas las especies de moscas picanteras pueden ser ahuyentadas de un establo ó caballeriza en una sola noche. Basta para ello poner un poco de cloruro de cal sobre una tabla colgada á cierta altura y dejar entreabierto una ventana, que se tendrá cuidado de cerrar á la mañana siguiente y muy temprano.

El cloruro de cal preserva tambien las plantas de toda clases de insectos, y ha

bastado rociar con esta sustancia un campo de coles para ahuyentar de él el pulgon, las orugas y las mariposas. A este fin se hace una especie de lechada con dicho cloruro y se rocian las plantas por la mañana temprano y al anochecer con una escoba empapada en el líquido.

Se ha observado que un pedazo de tierra rociada de este modo, ha estado enteramente libre de orugas, mientras que todos los campos circunvecinos fueron completamente devastados por los insectos.

Cuando se quiere hacer uso del cloruro de cal para ahuyentar las orugas de los árboles frutales, se toma una porcion de cloruro y se le mezcla con una mitad de su peso con manteca de cerdo, formando así una pasta que se envuelve entre estopa y se cuelga al rededor del tronco del árbol. Todas las orugas que hay en éste se dejan caer de las ramas al suelo y no intentan siquiera volver á subir por el tronco. Hasta las mariposas huyen del árbol, cuyas hojas han sido rociadas con agua de cloruro.

Tomando en cuenta el estado en que los campesinos suelen dejar sus ganados en establos y corrales, cuyo aire está infestado por el estiércol, y en donde los pobres animales se ven medio comidos y atormentados por las moscas, mosquitos, zancudos, etc., que no les dejan un instante de reposo, la publicacion de un remedio tan sencillo, poco costoso y eficaz, no deja de ser un verdadero tesoro para los habitantes del campo.

III

La planta insecticida más comun y empleada con preferencia contra pulgas, chinches, etc., en los países donde su alto precio impide su uso ventajoso para otra clase de insectos, es el *Pyrethrum officinale*, una especie de manzanilla, cuya raíz se masca para excitar la salivacion y aliviar el dolor de muelas.

Conocidas las propiedades insecticidas de sus flores, que rinden el célebre Polvo Pérsico, se ha introducido desde Persia á la Dalmacia, donde se produce en cantidades enormes en las faldas de los cerros con declive suave para dejar pasar las aguas llovedizas ó subterráneas. Cuánto ménos llueve, tanta mayor fuerza insecticida dan las flores.

Desde Enero á Marzo (nuestro Julio á Setiembre) se planta el *Pyrethrum* en terrenos

mullidos y bien abonados, distanciándolo á 30 centímetros, de manera que en una hectárea se encuentran 90,000 plantas, rindiendo en promedio 14,580 kilogramos de botones, correspondiendo á cada planta 300 botones anuales con un peso de 162 gramos.

Como el 30 por ciento de las plantas se pierde en cada invierno, hay que proceder á su replantacion y á la limpiadura de toda la plantacion.

A mediados de Noviembre se recogen todos los botones de flor no completamente abiertos todavía, cuyo trabajo se repite 3 á 4 veces.

Se venden las flores en estado verde ó secas; 100 kilogramos de flores verdes rinden 40 de secas.

Los palitos sirven para forrajes de invierno, y para semilla se destinan las flores más perfectas, dejándolas madurar del todo, para obtener de cada planta 160 á 220 gramos de semilla que germinen bien.

El cultivo es muy provechoso en el interior de la Dalmacia, donde escasean las lluvias y las flores conservan todo su aroma.

En el Jardín Botánico, con sus numerosas plantas industriales, medicinales, forrajeras etc., se cultiva también el *Pyrethrum*, debiéndose dirigir á su director, el Profesor de Botánica, don Federico Philippi, quien entrega gratuitamente las semillas del Jardín á los agricultores é industriales que las solicitan.

IV

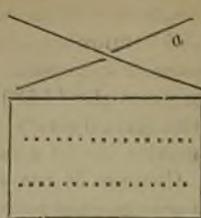
En un país dotado como Chile de estios muy prolongados, se prolonga también la existencia y se aumenta la propagacion de los insectos, debiéndose ensayar aquí todos los recursos adoptados con feliz éxito en otros países.

Las moscas, baratas y hormigas, al no aplicarles con la mayor presteza remedio alguno, llegan á veces á convertirse en una verdadera peste, invadiendo todos los aposentos de la habitacion y de la explotacion.

El último *American Agriculturist* recomienda un aparato muy sencillo, barato y eficaz para proteger toda clase de viandas contra los ataques asquerosos de esos bichos.

Consiste en la construccion de un cajon de dos y medios piés de largo por uno de ancho y uno y medio de alto con sus dos divisiones interiores, colgado por medio de dos alambres cruzados de la manera siguiente:

En la misma crúza *a* de los alambres se envuelve un trazo bien impregnado de parafina, trementina, alquitran de carbon de piedra, etc., renovando á menudo estas sustancias.



Como se vé, el sistema predominante es el de aislar por completo este aparato sencillo, haciéndole inaccesible para todos los bichos por medio de sustancias muy repugnantes para ellos, sin ser nocivas para los hombres.

Conviene también aplicar esos alambres para las guarda-viandas con rejillas de alambre ó tela fina que ya se encuentran en la mayor parte de las habitaciones, tanto urbana como rurales.

Para librarse de los mosquitos ó zancudos se recomienda un remedio sencillo: una hora antes de acostarse se cierran todas las puertas y ventanas de una casa y se coloca en el interior de las piezas un farolito encendido, untado adentro con miel desleída en vino blanco ó agua de rosa, vinagre etc.; el olor de la miel y la luz atraerán todos los zancudos, que quedan pegados á la miel sin poder desprenderse.

Las moscas no se paran en los animales lavados con una fuerte infusión de hojas de nogal ó cáscaras verdes de nueces, con ruda aloe, coloquintas ó con hiel vacuna. El olor del aceite de laurel es también muy antipático á las moscas y zancudos.

En algunas partes se derrite Pez de Borja, se le mezcla con aceite comun y después con miel; extendiendo esta masa sobre papel grueso y colocándola en las piezas infestadas por las moscas y zancudos, se notará que en poco tiempo todos han quedado adheridos al papel.

Los eucaliptus nuevos, exhalando un aroma muy fuerte, sirven también para alejar las moscas de los corredores y glorietas, sobre todo, dejándoles cerrados para que la luz no penetre en ellos sino al tiempo de la comida ó del té. Donde se hallan plantaciones grandes de eucaliptus conviene formar coronas de las ramas nuevas y muy olorosas en las puertas y ventanas.

Sería muy conveniente estudiar todas las diferentes especies de moscas que incomodan á los hombres y los animales, pican los ár-

boles, frutas y flores; y sobre todo aquellos que depositan sus huevos en los animales ó vegetales.

Aunque Chile se encuentra á este respecto en una situación privilegiada en cuanto al número y á los perjuicios é incomodidades causados por estos insectos, no por eso debiera descuidárselas sino sujetárselas á un estudio práctico y teórico muy detenido.

JULIO MENADIER.

Boletín de Agricultura - Chile.

Tratado con España

Dimos ayer la noticia, que confirmamos hoy, de que la benemérita «Asociación Rural del Uruguay», se va á dirigir al Gobierno con el objeto de exponerle la importancia y la conveniencia que entraña para los grandes intereses nacionales, la celebración de un Tratado de Comercio con España, á favor del cual se consiga la libre introducción de la carne tasajo en los puertos de Cuba.

Nuestros lectores recordarán que nos hemos ocupado extensamente de este importante asunto en artículos de reciente fecha y que hemos expuesto ya las poderosas razones que abogan en favor de esta iniciativa.

Nos sirve, pues, de grandísimo estímulo ver que este pensamiento es patrocinado por un centro nacional tan caracterizado como la Asociación Rural.

En su consecuencia, proseguiremos hoy la propaganda sobre tan loable empresa, asentando desde luego el objetivo principal de esta negociación, cual es el de abrir ó consolidar mercados para las carnes saladas del Uruguay.

Claro es también que España tiene en esto un interés directo y de no escasa importancia, puesto que como es natural, las concesiones de un lado se compensan con concesiones del otro, y así todos ganamos con el Tratado.

Es indudable que si la negociación se inicia, tiene ella que tomar por base esencial el proyecto del Tratado Comercial con Norte-América, que está aún pendiente de la sanción del Senado en Washington y que, como ya hemos dicho, se ha aplazado hasta Mayo de 1886.

Por lo tanto, vamos á trazar un resumen de ese Tratado para comprender mejor la

parte adaptable á nuestras relaciones comerciales con España; es como sigue:

CONCESIONES DE LOS ESTADOS-UNIDOS

Libre de derechos aduaneros

Los azúcares hasta el número 16 de la escala holandesa. Las mieles, café, palo de tinta y otras maderas.

Cacao, frutas y verduras.

Mitad de derechos

El tabaco en rama y torcido.

CONCESIONES DE ESPAÑA

Libre de derechos

CARNES DE TODAS CLASES, manteca, mantequilla, queso, pescado, granos, arroz, harina (excepto la de trigo) hortaliza, frutas frescas, secas y en conserva, maderas, tablas, marcos de puertas y ventanas, tonelería, cajas, sacos para embalar, muebles de madera ordinaria, artículos de hierro fundido, piezas de gran tamaño de hierro forjado y acero, herramientas, maquinaria agrícola y artística, locomotoras, materiales de construcción, algodón, lana, arcillas, minerales, ganado vacuno, lanar y de cerda, abonos, carbon, hielo y cerveza.

REBAJA DE DERECHOS

Tejidos de algodón, objetos de cristalería, alfarería, finos de hierro, acero, cobre, bronce, metal blanco, gutapercha y cauchout, muebles finos, coches y carros, sal, galletas, velas y jabon. Las harinas de trigo comenzarán pagando tres pesetas por cada 100 kilos, y despues de tres años quedarán igualadas á las que se importan de la península.

Tal es el resumen esencial de este Tratado, que debe estar en vigencia para Mayo de 1886.

A primera vista, aparecen desequilibradas las concesiones á favor de Norte América. Sin embargo, no es tanta la diferencia si observamos que la base de los cambios se apoya en general sobre el producto ó materia prima de Cuba, contra el producto industrial de los Estados Unidos: la primera cambia el nervio principal de su riqueza de azúcar y tabaco por el nervio industrial de la Union, artículos elaborados, máquinas, etc., y sobre ámbos productos se hacen las concesiones mútuas.

Pero lo que no calculan los estadistas lo calcula el comercio y por esto damos importancia grande á los términos segundos del tratado.

La libre introduccion en Cuba de carnes de todas clases procedentes de Nueva Orleans ó de cualquier Estado de la Union, conquista para aquellos productores un mercado seguro é importantísimo que da salida y precio al número crecido de sus cabezas de ganado y que alimenta los saladeros y fábricas de conservas á favor de este libre cambio, duplicando en pocos años las industrias ganaderas y de salazones en esos Estados del Sur, puesto que no hay que olvidar la gran poblacion y el ejército que existe en Cuba; y tendremos así que lo que hoy aparece como un ramo secundario en el Tratado, se convertirá mañana en una importantísima concesion, usufrutuada por los Estados- Unidos y contra la cual no habrá competencia posible.

Así proceden los Gobiernos previsoros y patriotas, y nadie podrá censurar que las naciones estudien ó adoren los medios de acrecentar sus riquezas naturales é industriales.

Pero es el caso que mientras unos pueblos marchan en tren expreso por el camino de los adelantos y fomentos, otros van en tartana y se quedan tan atrás, que cuando acuerdan, la distancia á recorrer es inmensa, el tiempo vuela y llega la noche de la ruina.

El Uruguay, como ya lo hemos dicho, se encuentra en excelentes condiciones de producción para celebrar un tratado ventajosamente reciproco con España, y celebrarlo ántes que termine el plazo del de Norte-América; cosa que es posible, desde que nuestras relaciones y cambios con Cuba y la Península, no son tan complicados como los de España y la Union Americana.

Pondríamos por ejemplo el campo de las concesiones en los vinos hasta cierta escala y los aceites españoles; las carnes saladas, ganado en pié y conservas de carnes por la otra, sin que esto quiera decir que no puedan agregarse otros artículos de una y otra parte, despues de estudiados maduramente.

Creemos, pues, que conviene mucho á los intereses uruguayos y á los españoles, la actividad en esta negociacion, para aprovechar las condiciones actuales de estos y de

aquellos mercados, sembrando la semilla fructífera de las grandes relaciones comerciales que por ley natural deben existir entre pueblos de una misma familia, costumbres é idioma.

Si abandonamos el campo propicio á merced de otros intereses y de otras iniciativas, dejándonos llevar de esa indolencia característica de los pueblos poco previsores, cada día nos hemos de ir viendo más alejados, divididos y fraccionados en los ciclos de la civilización y absorbidos por los pueblos prácticos y previsores del Norte, en todas las manifestaciones del trabajo, en los gustos, en el habla y la modalidad, luego, en el carácter... hasta que perdido el aliento matriz y el géneo de una familia humana, altiva, potente y generosa, que durante siglos y siglos ha engendrado en sus senos todos los más grandes y redentores ideales de la perfección humana y de las más preclaras virtudes, concluyamos por convertirnos en monos de imitación ó satélites de exóticas nacionalidades.

La Colonia Española.

Economía doméstica

EMBUCHADOS

Los embuchados de la carne de cerdo, como las salchichas, salchichones, morcillas, chorizos, longanizas, etc., son un recurso de los más apreciables en la economía doméstica. Sus especies son muy numerosas y complicadas en todos los países por la variedad de condimentos con que se preparan. Nosotros nos ocuparemos de algunos de los que más se usan en nuestro país.

Morcillas—Se pica la manteca que se tomó del vientre en pedazos pequeñitos, se echa en un lebrillo grande, y también la cebolla picada, sal, pimienta, clavillo y canela; se amasa todo para que se mezclen bien las especias, y se echa la sangre poco á poco, removiéndolo con un cucharón de madera: hecha la mezcla, se frie un poco en la sartén para observar si está bien preparada y sazónada, y si no estuviere, se aumentará la sal ó especia que se conozca necesita, y en seguida se llenan las morcillas, dejándolas algo flojas, para que no se revienten al cocerlas; esta operación se hace en una caldera grande dispuesta con agua tibia, en la

que se echarán las morcillas poco á poco, cuidando que no estén muy apretadas, y ya que estuvieren todas ó las que cómodamente quepan, se pone á cocer á lumbre fuerte; despues que cuecen un rato las morcillas, se las pica con una aguja atada á un palo de hinojo para que salga el aire que tuvieren dentro, y se modera un poco el fuego; cuando al picarlas no salga sangre, es señal que están cocidas, y se sacan con cuidado, poniéndolas en un lienzo extendido en una mesa, se enjagan con otro y se cuelgan á secar. Deben usarse las tripas más anchas del intestino. El caldo es bueno para sopas y migas, y también para hacer tortas.

Algunos echan arroz cocido en las morcillas en vez de cebolla y los demás ingredientes que hemos dicho. También se suele usar pimienta dulce para que tengan color.

Morcillas extremeñas—La carne de la degolladura del cerdo, que es en su mayor parte gorda, es la que se emplea en estas morcillas: picándola en pedazos regulares, se adoba con sal molida, pimienta picante y dulce para que dé color, un poco de pimienta en polvo y otro poco de orégano pasado por tamiz; se amasa como los chorizos, y pasados un par de días se desata la pasta con sangre de vaca, embutiéndolo todo en intestinos de vaca ó cerdo; al atar las morcillas se dejarán poco llenas para que no se revienten cuando hayan de usarse, y en seguida se cuelgan al humo.

Morcillas de cebolla—Se pican algunas cebollas dulces, se ponen en un lienzo claro y se dejan escurrir por una noche; poco ántes de hacerse las morcillas, se pone á cocer en agua y sal la cebolla sin tocarla del mismo trapo, y al sacarla se la deja escurrir un rato. Se pican bien las mantecas que se sacan del menudeo, y se incorporan con la sangre y la cebolla, quedando la masa algo clara. El aderezo principal de las morcillas es la sal, pimienta y el orégano. En varios puntos añaden pimentón dulce y picante, ajos machacados, anís, hinojos y nueces; de todas estas drogas podrán elegirse las que sean del gusto de quien hace el adobo y estilo del país.

Se llena una larga tira de intestino de cerdo ó de ternera, y de medio en medio palmo se hacen unas ligaduras, que cada una forma una morcilla, y se cuecen en la caldera preparada al efecto.

Morcillas sabadeñas—En algunos parajes en donde acostumbran hacer la cecina de vaca para la provision del año, hacen morcillas con la sangre y la gordura del animal, añadiendo, si falta ésta, una porcion de la de cerdo. Se adoban lo mismo que las antecedentes, sin faltar la cebolla y el pimenton dulce y picante.

Morcillas catalanas ó butifarra negra—Mientras se pican las carnes del cerdo para las longanizas, chorizos y demás embuchados blancos, se van poniendo aparte los extremos musculosos de las carnes, las gorduras sanguosas, venadas y nerviosas, los riñones y demás desperdicios que no son de provecho para aquellos; estos restos se pican crudos con un poco más de manteca que la que tiene el menudo, y á más con el corazon, el vientre y restos de cortezas y tripas, cocidiéndolo todo de antemano y añadiendo una porcion de sangre, de modo que quede la masa algo espesa. En Cataluña sólo seazona este embuchado con sal y pimienta; pero quien guste puede sazonzarlo con las demás especias y condimentos que suelen ponerse á las morcillas; mas de ningun modo la cebolla. Por último, se hace el embuchado en tripas de ternera ó de cerdo de las anchas, las que se quieren guardar. Este embuchado se cuece como los demás y puede guardarse todo el año.

Morcillas á la francesa—Se cortan cebollas en pedazos, se pasan por manteca ó pella derretida, pero no de modo que tomen color, se pica con ellas una libra de pella por media azumbre de sangre, mezclándolo todo, y añadiendo hierbas finas picadas menudamente, sal, especias y nata. Con esta mezcla se llenarán los intestinos, habiéndolos ántes limpiado bien por medio de un embudo, se atarán por una extremidad y se llenarán ántes de ponerse la atadura, teniendo cuidado de no hacerla demasiado larga; se cocerán en agua templada hasta que al picar con un alfiler no salga ya sangre. Entónces se retiran y se dejan escurrir y secar, cortando de ellas pedazos más ó ménos largos; advirtiéndose que no debe hervir el agua porque reventarian. Se ponen en parrillas ó en asador.

Chorizos Se pica la carne magra en pedazos pequeñitos y se pone en un lebrillo; se adoba con sal molida, pimenton picante y dulce para que dé buen color; orégano bien

molido y pasado por tamiz; ajos machacados y desleidos con un poco de agua; se amasa bien para que la carne se impregne con el adobo, y se tiene así tres ó cuatro dias, cuidando de removerla una ó dos veces por dia, y amasándola con los puños. Trascorrido el tiempo oportuno, se frie un poco en la sartén para probar si está en buena sazón y si tiene buen color, aumentando la cantidad de los ingredientes que se hubiere notado estar escasos y procurando que sobresalga un poco el picante; puede probarse otra vez si se cree conveniente. Ya sazonzada la carne se embute en los intestinos de vaca ó de cerdo, que son los más á propósito, preparados de antemano con una infusion de orégano, un poquito de sal y agua suficiente para que los cubra, escurriéndolos bien cuando han de usarse; ya que están llenos se atan de trecho en trecho, segun la magitud que quiera darse á los chorizos, colgándolos en seguida para que se oreen ó poniéndolos al humo.

Chorizos de Candelario, en Extremadura—Los buenos chorizos de Candelario tienen dos partes de carne de puerco y una de vaca; picase cada una de por sí y se mezclan, sazonzándolas al mismo tiempo con sal, pimenton dulce, orégano y ajos machacados; al dia siguiente se ha de embuchar, sin más dilacion. Hechos los chorizos del tamaño y peso que se quiere, se cuelgan inmediatamente en lo más alto de la cocina al aire; desde el primer dia se les dá allí un poco de humo, y así se vá siguiendo en lo sucesivo hasta que ya se han secado bastante.

Chorizos á la francesa.—Se toma un trozo de carne entreverada, se pica con cebollas, perejil y un poco de ajo, segun el gusto, sazonzándolo convenientemente; con esta mezcla se llenan los intestinos, atando sus extremos, y se ponen al humo en la chimenea por algunos dias; cuando se hayan de comer se cuecen por dos ó tres horas.

Chorizos á la italiana.—Se pica carne magra de cerdo con una cuarta parte de tocino ordinario, y seazona con especias, sal y anís en polvo. Sobre esta mezcla se echa vino blanco y otro tanto de sangre de cerdo aún caliente, haciendo hebras con la carne de la cabeza del animal para introducir las con lo demás en los intestinos, y se atarán á un tamaño conveniente; se cuecen y ponen al humo.

Embuchados á la francesa.—Se eligen los

intestinos mayores del cerdo, y despues de haberlos lavado y tenido en agua fria por espacio de veinte y cuatro horas, se dejan escurrir y secar; se dividen á lo largo con la carne tambien cortada de la misma manera, y con manteca en pella en pequeños pedazos, añadiendo sal, pimienta y plantas aromáticas majadas, con cuya composicion se llena otro intestino, haciéndolo del grueso conveniente. Se ata por ámbos extremos y se pone á salar.

Longanizas.—Se preparan del mismo modo que los chorizos; pero no se echa tanto pimiento picante: además se añade un poco de anís cocido en vino blanco. Se prueban para saber si están sazonadas, y se embuten como hemos dicho de los chorizos.

Longaniza de Vich.—Se elige carne magra de hebra y solomillos, se corta menudito! sin picarla, se le pone sal y pimienta negra molida, se llenan las longanizas lo más apretado posible en intestinos gruesos de cerdo, se cuelgan en paraje fresco y ventilado hasta que estén secas, y entónces se guardan.

Salchicha basta.—Se pica carne entreverada de magro y gordo, hasta que queda hecha pasta, se adoba como los chorizos, añadiendo un poco de pimienta; pero el pimiento picante se pone en corta cantidad.

Salchicha fina.—La carne de solomillo es la mejor para las salchichas, porque es la más tierna; se pica perfectamente con la cuchilla, se echa sal, pimienta, un poquito de clavillo, canela, todo bien molido y pasado por tamiz, y un poco de vino generoso; se amasa bien, dejándolo en tal estado por tres ó cuatro días, y despues se embute en intestinos estrechitos, que por lo regular suelen ser de carnero, se atan dándolas la longitud que se quiera, y se ponen á secar al aire en paraje fresco.

Salchicha blanca.—Se pica la carne con otro tanto de tocino, añadiendo sal y especias, se introduce despues todo en los intestinos, y se atan á las distancias que se quiere.

Butifarra.—Se prepara del mismo modo que la salchicha, y se embute en intestinos más anchos; despues se cuece y se pone á secar para comerla fria.

Salchichon.—Se pica muy menuda la carne del solomillo, que es la más á propósito por ser la más tierna, se adoba con sal, pimienta molida (algunos la echan entera), un poco de clavillo, canela y vino de Málaga ú

otro equivalente, se amasa, se prueba y se embute en intestino ancho de cerdo: se pone á orear por unos días, y despues se prensa entre dos tabias, poniendo peso encima ó de otro modo parezca conveniente; cuando esté bien seco, segun se conserva en paraje fresco.

De otro modo.—Se elegirá la carne magra y corta del cerdo, se añadirá la mitad de su peso de hebra de vaca y la mitad de tocino, que se cortará á pedazos miétras se pican juntas las otras dos; se sazona echando cinco onzas de sal por cada seis libras de carne preparada, pimienta molida y quebrantada y tres octavas de nitro, cuyo conjunto se mezclará lo mejor que se pueda. A la mañana siguiente se llenan los intestinos de vaca ú otros más gruesos de vaca que pueda haber, machacando bien la carne con un mazo de madera, y cuando estén bien llenos se atarán fuertemente; se ponen en una caldera, dejándolas que se bañen en sal mezclada con una parte igual de nitro por espacio de ocho días; despues se secan al humo y se bañan con heces de vino, en que se haya hervido salvia, tomillo, laurel y albahaca. Cuando estén secos se envuelven en papel para conservarlos en ceniza.

Salchichon á la francesa.—Se elegirá la carne magra y corta del cerdo, se añadirá la mitad de su peso de hebra de vaca y la mitad de tocino, que se cortará á pedazos miétras se pican juntas las otras dos; se sazona echando cinco onzas de sal por cada seis libras de carne preparada, pimienta molida y quebrantada y tres octavas de nitro, cuyo conjunto se mezclará lo mejor que se pueda. A la mañana siguiente se llenan los intestinos de vaca ú otros más gruesos de vaca que pueda haber, machacando bien la carne con un mazo de madera, y cuando estén bien llenos se atarán fuertemente; se ponen en una caldera, dejándolos que se bañen en sal mezclada con una parte igual de nitro por espacio de ocho días; despues se secan al humo y se bañan con heces de vino en que se haya hervido salvia, tomillo, laurel y albahaca. Cuando estén secos se envuelven en ceniza.

(Continuará).

NOTAS E INFORMES

Libre cambio de frutos entre esta República y el Imperio del Brasil.

Ministerio de Gobierno.

Montevideo, Abril 23 de 1885.

Trascribo á la Asociacion para su conocimiento, la siguiente resolucion que ha dictado el Gobierno en los antecedentes relativos al libre cambio de frutos entre esta República y el Imperio del Brasil:

«Ministerio de Gobierno — Montevideo, Abril 23 de 1885—Participando del pensamiento de la Asociacion Rural del Uruguay y de acuerdo con la opinion de la Direccion General de Inmigracion y Agricultura y del Ministerio Fiscal—*Se acuerda*—Pase al Ministerio de Relaciones Exteriores para que inicie con el Imperio del Brasil la celebracion de un convenio internacional que establezca el libre cambio de frutos entre esta República y dicho Imperio. Comuníquese á quienes corresponde — Santos — Eduardo Zorrilla.»

Dios guarde á la Asociacion.

E. Zorrilla.

A la Asociacion Rural del Uruguay.

ECOS DE LA CAMPAÑA

Enseñanza de la agricultura

Hace algun tiempo que se agita la idea de añadir en el programa de enseñanza para las escuelas rurales la de Agricultura teórica-práctica, y llevada á cabo con acierto, no hay duda que dentro de algun tiempo influiría de una manera provechosa en el ánimo de nuestros habitantes de campaña, despertando en ellos el deseo de buscar por medio del cultivo la riqueza que encierran sus vírgenes campos.

La Asociacion Rural, esa benéfica agrupacion de hombres que tiene por lema en su bandera *paz y trabajo*, y cuya provechosa propaganda ha alcanzado más ó ménos hasta el último confin de la República, hace continuos esfuerzos para llevar adelante su vida de verdadero progreso, que lógicamente lo considera fundado en la explota-

cion de la riqueza que encierran nuestros campos, hoy casi abandonados todavia, riqueza que la disposicion del suelo, favorecido por la naturaleza, brinda con generosidad á todo el que se dedique con alguna constancia al trabajo de la agricultura ó de las industrias rurales.

Por más esfuerzos que se hagan para llevar adelante el desarrollo material en la República, por buenas que sean las intenciones de los que dirijan los destinos del país y acertadas sus combinaciones rentísticas, mientras no se explote la riqueza natural nunca alcanzará lo que se produce para pagar lo que se consume, y el bienestar general no pasará de ser una ficcion. La agricultura es la base de un crecido número de industrias indispensables para todo país, y tanto la primera como las segundas ocupan centenares de familias en las naciones que hoy se consideran como las más ricas. Si no se trata por todos los medios posibles de desarrollar la agricultura y las industrias, que son su consecuencia, las materias primas que ella proporciona faltarán, seguiremos pidiendo á otras naciones lo que aquí sería fácil producir, el monto de la importacion continuará siendo más crecido que el de la exportacion; en una palabra, el consumo será como hasta la fecha, mayor que la produccion, y el país ha de encontrarse forzosamente cada dia más atrasado.

Comprendiendo esto mismo los hombres que dedican sus esfuerzos al engrandecimiento de la patria por medio del trabajo, siguen su propaganda en sentido de sacar á la tierra las riquezas que brinda y tratan de dar un paso más en este sentido llevando esa misma propaganda al seno de las familias de campaña por medio de la escuela primaria.

No hay duda que éste sería un paso provechoso y que en el programa de las escuelas rurales debería figurar esta asignatura como una de las primeras y más esenciales. Hoy que se trata de formular un programa especialmente para dichas escuelas, y que será confeccionado en vista de los datos que la esperiencia ha suministrado á los inspectores departamentales, éstos pueden hacer mucho si se inspiran en el bien entendido interés de los habitantes de campaña, si saben apreciar la diferencia que debe mediar entre la educacion dada á aquellos niños que salen temprano de la escuela para

dedicarse al trabajo de campo, y los que, viviendo en los centros de población, salen con mayor caudal de conocimientos, pero siempre para ser ocupados en el comercio, para tomar algún oficio ó ser empleados en alguna oficina, con raras excepciones.

Indudablemente los primeros necesitan conocimientos que de muy poco servirían á los segundos, y de este principio deben partir los que sean encargados de reformar el programa actual y amoldarlo á las circunstancias especiales de campaña y de cada departamento.

Antes de ahora se había hecho obligatoria la enseñanza de la Agricultura en las escuelas, y los resultados fueron muy escasos ó de ninguna importancia. No podía suceder de otra manera, dada la forma en que se llevaba á cabo esta enseñanza. Unos cuantos libros de texto, poco adecuados, aprendidos de memoria, era en lo que se hacía consistir toda la enseñanza de este importante ramo, que debe principiarse por lo más sencillo, por aquello que el niño ya conozca prácticamente, y poco á poco debe enriquecerse su inteligencia con nuevos conocimientos, presentándole casos prácticos é induciéndole poco á poco á observar por sí mismo y buscar el medio de obtener cada vez mejores resultados de su trabajo, único modo de desterrar esa perjudicial rutina que tanto entorpece el desarrollo de la riqueza en nuestra campaña.

El Clamor Público.—Minas.

NOTICIAS VARIAS

Aviso

Se ruega á los señores á quienes se ha mandado nota de lo que adeudan y aún no han contestado, se sirvan efectuarlo, á fin de poder cerrar las cuentas y entregarlas á la Comisión respectiva para su exámen.

La Gerencia.

Concurso de ganadería

La Junta Directiva se preocupa en estudiar los medios de llevar á cabo para fines del presente año un segundo concurso de ganadería.

La conveniencia que existe en hacer periódicos esta clase de torneos, induce á la Junta

Directiva á promover la realización de una modesta fiesta ganadera en mayores proporciones que la que tuvo lugar en Octubre de 1883.

En el próximo número daremos á conocer á nuestros lectores lo que se haya resuelto al respecto, anticipándoles esta noticia para que se preparen con tiempo, en el caso de acordarse llevar á cabo la referida Exposición.

Precios del ganado

Segun dato de la oficina de Abasto y Tabladras:

Para abasto—Día 28: Vacas, \$ 10 á 12 3/4

Novillos, \$ 16.

Bueyes, \$ 22.

Terneros, 3 id.

Para Saladeros—Novillos, \$ 13 á 16 1/2.

Bueyes, \$ 18.

Café con agua destilada

El café hecho con agua destilada posee más aroma y mejor sabor que la infusión natural, debido á que los carbonatos térreos que contienen las aguas potables se combinan con parte del tanino que contiene el café y forman un producto insoluble y sin sabor, mientras que el agua destilada no ocasiona tal combinación, y el café conserva toda su pureza. Es un hecho análogo al que ocurre con la cerveza, que si se fabrica con agua muy cargada de carbonato cálcico, neutraliza gran parte del tanino del lúpulo y disminuye la astringencia y propiedades tónicas de la cerveza.

Contra la filoxera

El profesor de entomología del Instituto de Washington, señor Riley, ha descubierto un medio de combatir la filoxera con mayores ventajas que empleando el sulfuro de carbono. Fundado en repetidas experiencias, ha encontrado que el vapor de la nicotina, del elébora blanco y de materias arsenicales, es muy eficaz para destruir dicha plaga de los viñedos. Asimismo propone como antifiloxérico dos preparados, cuya base esencial es el petróleo. El primero es una emulsión de *kerosina* compuesta de 8 litros de petróleo, 175 gramos de jabón y 4 litros de agua: se calienta la disolución acuosa de jabón, cuando comienza á hervir, se le añade lentamente el petróleo. La se-

gunda composicion consta de dos partes de leche y una de petróleo, mezcladas á la temperatura de 50 grados centigrados. Ambas dan muy buenos resultados, segun asegura el señor Riley.

Efectos del alcohol en la longevidad

De nuestro apreciable colega el *Journal d'Hygiene* tomamos el siguiente cuadro de la longevidad comparada de los bebedores y de los que no lo son:

Probabilidad de vida para los bebedores: á los veinte años, 15.6; á los treinta, 13.0; á los cuarenta, 11.6; á los cincuenta, 10.8 y á los sesenta, 8.9.

Probabilidad de vida de los no bebedores: á los veinte años, 44.2; á los treinta, 36.5; á los cuarenta, 28.8; á los cincuenta, 21.25, y á los sesenta, 15.285.

Un nuevo líquido frigorífico

En la Academia de Ciencias de París ha presentado el señor Pictet un nuevo líquido frigorífico de gran potencia, el cual está compuesto de oxígeno, azufre y carbono.

La ventaja más notable de este nuevo compuesto para producir el frío está en su bajo precio, por cuanto que un kilogramo del mismo costará 28 céntimos próximamente.

Careciendo de más noticias acerca de esta invencion, tanto sobre los medios de obtener el líquido como de aplicarlo, nos abstenemos de más comentarios, despues del consignado sobre su precio, que le hace muy recomendable en nuestro concepto.

Cebolla durable

La variedad llamada cebolla amarilla de Rusia ofrece la propiedad de conservarse durante un año, y á veces más tiempo, sin echar brotes, y como por otra parte su cultivo es muy fácil, resulta que es muy útil para el agricultor.

Conservacion de la madera.

Se consigue impregnando la madera en una disolucion de jabon mezclado con ácido fénico, y al cabo de pocos días resulta formado un ácido oleaginoso, insoluble en el agua, y que penetrando en el tejido leñoso, lo conserva mucho tiempo de la podredumbre y alteracion. Con este procedimiento se consigue los mismos resultados que cuando se

recurre á la creosota, no ofreciendo el peligro que ésta respecto al aumento de combustibilidad de la madera. La reaccion del ácido fénico sobre el jabon no se verifica hasta que se evapora una parte de la humedad.

Nuevo refrigerante.

El Sr. Wroblewski ha utilizado la máquina pneumática para evaporar gas líquido de los pantanos, del mismo modo que la usa para la liquefaccion y evaporacion del etileno y oxígeno á fin de producir frios intensos. De este modo se ha obtenido una temperatura de 156 á 160 grados centígrados bajo cero, que es la temperatura de ebullicion de dicho gas en estado líquido, temperatura comprendida entre las obtenidas con el etileno y el oxígeno, que son respectivamente 144 y 184 grados centígrados bajo cero, si bien dicha temperatura varía segun la pureza del gas.

Extraccion de la celulosa

Una sociedad austriaca de Aussig, explota un ingenioso procedimiento para obtener la celulosa, cuyo sistema consiste en dejar hervir la madera, paja ú otra sustancia vegetal en una disolucion de sulfuro de sodio concentrada á 10° B., prolongando la operacion durante seis á diez horas en un recipiente cerrado, para que en su interior se ejerza una presión de cinco á diez atmósferas. Al cabo de este tiempo se manifiesta la celulosa bajo la forma de una masa blanca ó agrisada, en disposicion de ser aplicable á las numerosas industrias que emplean este producto, y tambien puede emplearse con el agua de cloro.

La podredumbre de la vid

La enfermedad así denominada ha causado bastantes daños en los viñedos del Mediodía de Francia, en los cuales se ha estudiado la causa de ella, resultando ser una criptógama denominada *Dematophora necatrix*, cuyos gérmenes inoculados sobre vides sanas cultivadas en macetas con exceso de humedad, han ocasionado su muerte á los seis meses. El saneamiento del terreno para evitar la humedad, que es muy favorable al desarrollo de la parásita, se cree el medio más eficaz de evitar la plaga, además de la destruccion de las vides dañadas, para evitar la propagacion de los gérmenes morbosos

PRECIOS CORRIENTES

Frutos del país

(Precios al barrer de clases)

Cueros vacunos secos angostos, de matadero, 71 á 72 rls. las 40 libras.

Id id id de campo de todo estaqueo, de 68 á 69 id id.

Sostenidos, con tendencia á mejorar.

Cueros de potro secos de matadero, sin tajos, de 18 á 20 rls. las 10 libras.

Id id id desechos, de 9 á 10 id id.

Id id id de campo, de 11 á 12 id id.

Firmes, sin existencia.

Cueros lanares mestizos de grasería de 115 á 120 reis libra.

Id id id de campo de 110 á 115 idem idem.

Id id desechos, de 60 á 70 id id.

Id id criollos, 75 á 80 idem idem.

Id id pelados, de 28 á 30 rls. doc.

Id id de corderitos, 4 á 4 1/4 id id.

Regular animacion, tendencia á mejorar.

Cerda colas de potro largas con garras limpias, de 26 á 27 ps. qq.

Id id de vaca, de 19 á 19 1/2 id id.

Id mezcla buena de campo, 20 á 21 id id.

Id id de los rios, 18 á 19 id id.

Sostenida, con tendencia á mejorar.

Cueros de nonatos y terneritos, de 3 1/2 á 4 ps. docena.

Lana mestiza fina 1.ª de establecimientos conocidos, de 32 á 33 rls. arroba.

Id id buena de 1.ª, de 30 á 31 id id.

Id id id de 2.ª 1/2 buena, de 28 á 29 id id.

Id id mestizona de 3.ª id., de 25 á 26 id id.

Id criolla súcia, de 17 á 18 id id.

Id id lavada, de 24 á 26 id id.

Sin varicion, mercado encalmado.

Sebo derretido, de 17 á 18 rls. arroba.

Id pisado, de 10 á 11 id id.

Sostenido.

Grasa de potro en pipas, de 15 á 16 rls. arroba.

Sostenida.

Astas de novillo, de matadero, de 75 á 80 ps. millar.

Id de vaca id, de 35 á 40 id id.

Id mezclas campo frescas, 20 á 25 id id.

Plumas de avestruz, 13 á 14 rls. lb.

Garras secas sin enfardelar, 20 á 21 rls. qq.

Mais en espiga, de 24 á 25 reales fanega.

Id. desgranado, de 14 á 15 id id.

Sostenido.

Cebada criolla de 16 á 18 rls. fanega.

Trigos mezclas generales, de 26 á 30 rls. los 110 kilos.

Id americano 1.ª de 32 á 34 id id.

Id de fideos de 23 á 26 id id.

Flojos.

Veneno tarro 1/2 pipa, 10 ps. tarro.

Id id 1/4 id ó barril, á 5 id id.

Id id 1/8 id, á 2.50 id id.

Veneno, tenemos para vender.

Montevideo, Abril 29 de 1885.

Rozas y Ca.

Casa de Consignaciones, Cerro-Largo números 25 y 31.

PLANTAS Y SEMILLAS

DE

MORERA

De las mejores clases para el cultivo del gusano de seda, ofrece para vender don José Rossi, calle Magallanes número 226, Montevideo.

Precios y condiciones las más acomodadas.

El mismo señor Rossi no tiene inconveniente en hacer las plantaciones, ó dirigir las según convenga al interesado.

TRIGO PARA SEMILLA

Lo hay magnífico de gran fuerza y de mucho rinde; procedente de la colonia Rusá del Diamante, en la calle de Piedras 162. También hallaráse semilla de colza y cebada pelona de Chile.