

# 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

Márcos A. Vaeza—Nuevos Mercados para la carne tasajo—Los árboles frutales y la exportacion de frutas—Ligero apuntes sobre el cultivo de papas (patatas) en Cochabamba y especialmente en las estancias de Colomi—La profesion de Agronomia—Irigacion y desecamiento de los campos—Correspondencias de Ordoñana—Impulso á la agricultura—Economía doméstica—*Ecos de la Campaña*: Caminos y alambrados—Caminos, caminos!—*Noticias varias*—*Precios corrientes*.

### Márcos A. Vaeza

El hilo eléctrico nos comunica el fallecimiento de uno de los miembros más constantes de la Asociación Rural.

Hijo de don Márcos Vaeza, respetable comerciante, hacendado y saladerista de la República, y de la señora doña Carmen del Río, el doctor don Márcos A. Vaeza estudió leyes en Buenos Aires con el doctor Acevedo, practicando con el notable juriconsulto argentino doctor don Lorenzo Torres.

Emigrado al Brasil, se ocupó allí en el comercio; vuelto despues á la patria, desempeñó importantes destinos en la magistratura, como Juez de Comercio, Presidente de la Cámara de Diputados y miembro del Superior Tribunal de Justicia.

Retirado de la vida pública, concurrió eficazmente á la instalacion de la Asociación Rural, siendo uno de sus iniciadores, formando parte de la Junta Directiva en diversas ocasiones de la que fué su Presidente, cabiéndole el honor de suscribir la aprobacion del Código Rural.

Con motivo de la educacion de sus hijos,

habia emprendido un viaje á Europa, sorprendiéndolo la muerte en Paris el dia 4 del presente.

La República pierde en él un ciudadano tipo de probidad y rectitud, y la Asociación Rural uno de sus más afanosos cooperadores.

Paz en su tumba y resignacion cristiana á su estimable esposa é hijos.

### Sociedad Nuevos Mercados de Tasajo

Chambre de Commerce Française—Montevideo.

Montevideo, Mayo 7 de 1885.

Señor Presidente:

Tengo el honor de acusar á Vd. recibo de su atenta nota fecha 6 del corriente, acompañando una carta-orden de dos fardos carne tasajo que serán remitidos á bordo de la corbeta de guerra francesa «Segond», con el objeto de realizar un experimento comparativo en el consumo de la tripulacion y oficiales á bordo y someter al Ministerio de la marina francesa un informe minucioso firmado por el señor comandante y médicos de la mencionada nave de guerra, acerca de los resultados que se desprendan de ese ensayo.

Al reiterar á esta Cámara el concurso ilimitado de la Sociedad Nuevos Mercados de tasajo, Vd. le recomienda la remision de una copia del informe que produzca el señor comandante de la corbeta «Segond» y que

esa Comision Central tendrá el mayor placer en dar á la publicidad como un testimonio que acredite las condiciones del artículo para el cual se tratan de obtener nuevas válvulas de consumo.

Resuelta esta Cámara Consultiva á no omitir medio alguno de propaganda en esta cuestion que afecta á la vez los intereses ganaderos de la República y el gran problema de la alimentacion pública en las poblaciones europeas, se hará un deber de remitir á la Sociedad que usted tan dignamente preside, no solamente cópia del informe prometido, sino tambien de todas las publicaciones que haga al respecto, de las correspondencias que tenga con la prensa europea, como de las comunicaciones que reciba del Ministerio del Comercio de la república francesa y demás centros oficiales de la madre patria.

Agradeciendo al señor Presidente el concurso ilimitado de la Sociedad Nuevos Mercados de Tasajo y los benévolos conceptos con que se ha dignado corresponder á los pedidos de esta Cámara Consultiva, reitero al señor Presidente y demás miembros de esa Comision Central las seguridades de mi mayor consideracion y aprecio.

P. PEYRAMALE,  
Presidente.

Ch. Garet,  
Secretario.

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

Montevideo, Mayo 6 de 1885.

Sr. Presidente de la Cámara de Comercio Francés, D. P. Peyramale.

Señor:

La Comision Central que presido se ha impuesto de la atenta nota que Vd. se ha dignado dirigirme solicitando uno ó dos fardos de carne tasajo, á fin de realizar con ella un experimento comparativo en el consumo de la tripulacion y oficiales de la corbeta de guerra francesa «Segond», de estacion en el puerto de Montevideo, y de cuyo comandante ha obtenido esa H. Cámara la promesa de un minucioso informe acerca de los resultados que se desprendan de ese ensayo. Este informe, segun me lo comunica el Sr. Presidente, será enviado al Ministerio de la marina francesa y á los centros manufactureros del Norte de Francia, donde

esa Cámara se ha encargado de llevar á efecto iguales trabajos.

La Comision Central, dispuesta como está á prestar su ilimitado apoyo á toda tendencia que pueda concurrir á la realizacion de sus fundamentales propósitos, accede sin limitacion á la peticion de la Cámara del Comercio Francés, con tanto más entusiasmo, Sr. Presidente, cuanto que no duda ni por un solo momento de que esta iniciativa, autorizada en sus resultados por tan competente testimonio como será el del Comandante y médicos de la corbeta «Segond», concederá una poderosa y decisiva influencia al éxito de la propaganda que se ha puesto en ejecucion en servicio de los valiosos intereses vinculados por el capital á la produccion pecuaria de la República, gravemente comprometida en sus aplicaciones comerciales por la intensa crisis pletórica por que atraviesa.

Adjunto, pues, al Sr. Presidente la carta-orden correspondiente para que sean entregados á esa H. Cámara los dos fardos de carne por ella solicitados; y al propio tiempo que me complace en reiterarle el concurso ilimitado de la Sociedad Nuevos Mercados de carne tasajo, le suplicaría la remision de una cópia del informe que produzca el señor Comandante de la «Segond», pues la Comision Central—en caso de que por parte de esa H. Cámara no haya impedimento alguno,—tendria el mayor placer en darlo á la publicidad, como un testimonio que acredite las condiciones del artículo para el cual se tratan de obtener nuevas válvulas de consumo.

Con tal motivo reitero al Sr. Presidente, las seguridades de mi distinguida consideracion y aprecio.

BENJAMIN MARTINEZ,  
Vice-Presidente.

R. B. Casamayou,  
Secretario.

SOCIEDAD NUEVOS MERCADOS DE CARNE TASAJO

1884	DEBE
Noviembre 1.º—Saldo del mes anterior.	\$ 1628,95
Suma igual.	\$ 1628,95

1884	HABER	
Noviembre 7—Pagado á R. Landin s/r, número 44 . . . . .	\$	2,00
Id. 22—Id. por franqueo de correspondencia . . . . .	*	0,90
Id. 30—Id. por sueldo del Secretario s/r, número 45 . . . . .	*	30,00
Id. 30—Id. á R. Landin s/r, número 46 . . . . .	*	2,00
Id. 31—Id. á <i>La Colonia Española</i> s/r, número 47 . . . . .	*	4,00
Id. 31—Saldo que pasa á Diciembre . . . . .	*	1590,05
Suma igual . . . . .	\$	<u>1628,95</u>

1884	DEBE	
Diciembre 1.—Saldo del mes anterior . . . . .	\$	1590,05
Id. 4—Recibido de la Comision Departamental de Cerro-Largo por suscripciones segun lista número 17 . . . . .	*	270,24
Id. 15—Recibido de la Comision Departamental de Tacuarembó por suscripciones segun lista número 18 . . . . .	*	161,54
Suma igual . . . . .	\$	<u>2021,83</u>

1884	HABER	
Diciembre 3—Pagado por franqueo de cartas . . . . .	\$	0,35
Id. 4—Id. por deduccion de gastos de la Comision Departamental de Cerro-Largo s/r, número 17 . . . . .	*	44,00
Id. 15—Id. id. de la Comision Departamental de Tacuarembó . . . . .	*	1,70
Id. 31—Id. á «La Colonia Española» s/r, número 48 . . . . .	*	2,00
Id. 31—Id. á B. y Ramos s/r, número 49 . . . . .	*	2,25
Id. 31—Id. á Ramon Landin s/r, número 50 . . . . .	*	2,00
Id. 31—Id. sueldo del Secretario s/r, número 51 . . . . .	*	30,00
Id. 31—Id. por franqueo y trenvias » . . . . .	*	0,55
Saldo que pasa á Enero . . . . .	*	1938,98
Suma igual . . . . .	\$	<u>2021,83</u>

1885	DEBE	
Enero 1.—Saldo del mes anterior . . . . .	\$	1938,98
Suma igual . . . . .	\$	<u>1938,98</u>

1885	HABER	
Enero 31—Pagado á R. Landin s/r, número 52 . . . . .	\$	2,00
Id. 31—Id. sueldo del Secretario s/r, número 53 . . . . .	*	30,00
Id. 31—Id. timbres de conocimiento y permisos de Aduana . . . . .	*	4,50
Id. 31—Id. por gastos de franqueo » . . . . .	*	0,56
Id. 31—Id. de tramvias . . . . .	*	0,80
Saldo que pasa á Febrero . . . . .	*	1901,12
Suma igual . . . . .	\$	<u>1938,98</u>

1885	DEBE	
Febrero 1.—Saldo del mes anterior . . . . .	\$	1901,12
Id. 21—Recibido de Barrozo y C. <sup>2</sup> importe de enfielaje indebidamente cobrado, (recibo núm. 54) » . . . . .	*	32,65
Suma igual . . . . .	\$	<u>1933,77</u>

1885	HABER	
Febrero 2—Pagado á Barrozo y Ca. por 150 fardos carne tasajo s/r, número 54 . . . . .	\$	620,39
Id. 7—Id. á E. Anaya y Ca. por 57 fardos carne tasajo, s/r, número 55 . . . . .	*	279,30
Id. 14—Id. á id. id. por 61 fardos carne tasajo, s/r, número 56 . . . . .	*	269,50
Id. 14—Id. á Laureano Calo por reconocimiento de 336 qq. carne tasajo, s/r, número 57 . . . . .	*	12,10
Id. 21—Id. á E. Legrand por enfielaje de 191 qq. carne tasajo, s/r, número 58 . . . . .	*	95,50
Id. 21—Id. á Miguel Favaro su comision, s/r, número 59 . . . . .	*	5,00
Id. 21—Id. á Barrozo y Ca. por 41 fardos carne tasajo, s/r, núm. 60 » . . . . .	*	160,63
Id. 22—Id. por franqueo de correspondencia y tramvias . . . . .	*	2,20
Id. 22—Id. por timbre de conocimiento f. . . . .	*	0,50
Id. 28—Id. á Miguel Favaro su comision, s/r, número 61 . . . . .	*	3,00
Id. 28—Id. por sueldo del Secretario, s/r, número 62 . . . . .	*	30,00
Id. 30—Id. á R. Landin s/r, núm. 63 » . . . . .	*	2,00
Saldo que pasa á Marzo . . . . .	*	453,65
Suma igual . . . . .	\$	<u>1933,77</u>

1885	DEBE
Marzo 1.º—Saldo del mes anterior	\$ 453,65
Suma igual . . . . .	<u>\$ 453,65</u>

1885	HABER
Marzo 31—Pagado á R. Landin s/r, número 64 . . . . .	\$ 2,00
Id. 31—Id. á «La Colonia Española», s/r, número 65 . . . . .	» 2,00
Id. 31—Id. id. s/r, número 66. »	» 2,00
Id. 31—Id. por sueldo del Secretario s/r, número 67 . . . . .	» 30,00
Id. 31—Id. á E. Anaya y Ca. por 10 fardos carne tasajo, s/r, número 68. . . . .	» 46,77
Id. 31—Id. por desembarque de seis fardos de carne tasajo s/r, número 69. . . . .	» 2,00
Saldo que pasa á Abril . . . . .	<u>368,88</u>
Suma igual . . . . .	<u>\$ 453,65</u>

1885	DEBE
Abril 1.º—Saldo del mes anterior.	\$ 368,88
Suma igual . . . . .	<u>\$ 368,88</u>

1885	HABER
Abril 4—Pagado por franqueo. . .	\$ 0,78
Id. 11—Id. id. lanchaje s/r, número 70. . . . .	» 1,86
Id. 30—Id á M. Favaro s/r, número 71 . . . . .	» 1,00
Id. 30—Id. por un timbre de conocimiento. . . . .	» 0,50
Id. 30—Id. id. por sueldo del Secretario s/r, número 72. . . .	» 30,00
Id. 30—Id. id. por franqueo y tramvías . . . . .	» 1,83
Id. 30—Id. á R. Landin s/r, número 73. . . . .	» 2,00
Saldo que pasa á Mayo . . . . .	<u>330,91</u>
Suma igual . . . . .	<u>\$ 368,88</u>
1885—Mayo 1.º—Saldo en caja. .	<u>\$ 330,91</u>

S. E. ú O.

Montevideo, Mayo 2 de 1885.

Joaquin Corta,  
Tesorero.

V.º B.º

B. MARTINEZ,  
Vice-Presidente.

## LISTA NÚM 17—A CARGO DE LA COMISION DEPARTAMENTAL DE CERRO LARGO.

Don Juan A. Martins . . . . .	\$ 9,40
» Mauricio Torres . . . . .	» 4,70
» Raimundo J. Lucas . . . . .	» 4,70
» Dario Duarte . . . . .	» 4,70
» José Florencio Lucas. . . . .	» 4,70
» José R. Coimbra . . . . .	» 4,70
» Wenceslao Silveira . . . . .	» 4,70
» Benigno Cabrera . . . . .	» 4,70
» Luis Cabrera . . . . .	» 4,70
» Juan D. Figueroa. . . . .	» 4,70
» Felipe Castro . . . . .	» 4,70
» Martin Rodriguez. . . . .	» 4,70
» José Villamil (hijo) . . . . .	» 9,40
» Ramon P. Silveira . . . . .	» 4,70
» Joaquin Segude . . . . .	» 7,04
» Tomás Borche . . . . .	» 4,70
» José Pereyra . . . . .	» 4,70
» Delfin Moreira . . . . .	» 4,70
» Luis Bentancour . . . . .	» 4,70
» Daniel F. Merino . . . . .	» 4,70
» Isaias Castro . . . . .	» 14,10
» R. Castro. . . . .	» 14,40
» Juan M. Iturburo . . . . .	» 14,10
» Ignacio A. de Silveira . . . . .	» 14,10
» Raimundo Leitao . . . . .	» 14,10
» Ramon Arocena . . . . .	» 14,10
» Blás Coronel y Saens . . . . .	» 14,10
» José Luis Martins. . . . .	» 14,10
» Manuel J. Meneses . . . . .	» 9,40
» José A. Moreira . . . . .	» 4,70
» Jacinto P. Diaz. . . . .	» 9,40
» Cipriano Antunes. . . . .	» 4,70
» Pedro Rebollo . . . . .	» 4,70
» Joaquin Pedro dos Santos . . . .	» 14,10
» José Contreras . . . . .	» 4,70
Suma total . . . . .	<u>\$ 270,24</u>

Deducido para cubrir los gastos de la Comision Departamental . . . .

Producto liquido . . . . .

Melo, Noviembre 22 de 1884.

José G. Villamil—Manuel Sôñora  
— Juan R. Aguiar — Juan J.  
Teixeira de Mello.

## LISTA NÚM. 18—A CARGO DE LA COMISION DEPARTAMENTAL DE TACUAREMBO.

*A cargo de don José Luis dos Santos*

Albano Machado de Oliveira . . . . .	\$ 9,40
Joaquín de Mello . . . . .	» 9,40
Antonio Guedes . . . . .	» 4,70
Cándido G. dos Santos . . . . .	» 4,70
Francisco de Mello . . . . .	» 4,70
José Luis dos Santos . . . . .	» 4,70
	\$ 37,60

*A cargo de don Simón Suciro*

Mauricio Martins y Jacinto de Brun . . . . .	» 15,84
Francisco O. Neves . . . . .	» 4,70
Joaquín Cardoso . . . . .	» 4,70
Juan Murianti Silva . . . . .	» 4,70
Marcelino Neves da Silva . . . . .	» 4,70
Juan Pereira . . . . .	» 4,70
Hipólito Rivero . . . . .	» 4,70
M. José Pereira . . . . .	» 4,70
Francisco Cardoso . . . . .	» 4,70
Juan Eloy Cardoso . . . . .	» 4,70
Cárlos Fajardo . . . . .	» 9,40
Florencio A. Fros . . . . .	» 4,70
Juan Mesa . . . . .	» 4,70
Joaquín M. da Silva . . . . .	» 4,70
José Julio Barros . . . . .	» 4,70
José Jacinto Osorio . . . . .	» 4,70
	» 91,04

*A cargo de la Central*

Gumelino Abres de Simas . . . . .	» 4,70
Joaquín Ribeiro Baptista . . . . .	» 4,70
Eulogio San Juan . . . . .	» 4,70
Benito Leal Pereira . . . . .	» 4,70
Juan A. de Souza . . . . .	» 9,40
Marcelino de Souza . . . . .	» 4,70
	» 32,90
Suma total . . . . .	\$ 161,54
Deducido por gastos menores . . . . .	» 1,70
Producto líquido . . . . .	\$ 159,84

*Daniel Gómez de Freitas,*  
Tesorero.

V. B.  
ESCAÑOLA,  
Presidente.

**Los árboles frutales y la exportación de frutas**

Con el mayor placer damos publicidad á la carta que los señores Bernardo Tomás Pereyra é hijo dirigen al señor don Lúcio Rodríguez, Inspector Nacional de Colonias.

Los señores Pereyra son arboricultores bien conocidos, para que necesitemos recomendar la lectura de su interesante trabajo; él puede ser de grande utilidad para los que se preocupan en la plantación de árboles frutales y en la exportación de frutas para el Brasil y otros puntos.

Nos será así mismo grato dar publicidad al trabajo sobre preparación de tierras, que ofrecen, seguros de que ha de contener apreciaciones importantes para nuestros cultivadores y consejos atinados para los que deseen dedicarse al cultivo de la tierra.

Hé aquí esa carta:

Miguelete, Mayo 2 de 1885.

Señor don Lúcio Rodríguez.

Muy estimado señor nuestro:

Aunque con larga demora, vamos á contestar hoy su muy apreciable que tenemos á la vista, en la que nos anuncia usted la publicación de un artículo sobre nuestro Establecimiento de Arboricultura, trabajo que agradecemos con anticipación y que mucho nos honra, teniendo presente la importancia que reconocemos en todo lo que usted ha escrito sobre la Flora del Uruguay y sus vastos conocimientos y práctica en la materia.

Nos pide usted al mismo tiempo una lista de las frutas que especialmente cultivamos y la anotación de sus particulares condiciones, con las ampliaciones respectivas sobre la manera de preparar las tierras, las épocas más oportunas de las plantaciones, etc., con el deseo, dice usted, de propagar tan útiles conocimientos por medio del interesante periódico de la Asociación Rural.

Pasando ahora á satisfacer de la mejor manera que nos sea posible el pedido que usted nos hace, para lo cual sólo contamos con el concurso que nos presta nuestra larga práctica en el cultivo de las tierras, esperamos sabrá usted disculparnos las deficiencias que pueda observar en los datos que extenderemos á continuación, teniendo en cuenta la importancia y magnitud del asunto á tratar.

Son muchos los frutales que cultivamos en nuestras quintas; pero sólo vamos á detenernos particularmente sobre aquellos cuya especialidad ó importancia los haga sobresalientes entre los demás. Antes de ésto, contestaremos á un punto de su carta relacionado con el mismo asunto. Llama usted nuestra atencion sobre el limon dulce que ha tenido ocasion de conocer, cultivado en nuestro establecimiento. Sobre ese particular, diremos que si se ha de juzgar del mérito de una fruta por la aceptacion que recibe ó demanda que de ella se haga, debe atribuirsele á esta mínima importancia por cuanto como las limas ha pasado y pasa desapercibida, no conociéndole tampoco aplicacion especial que pueda interesar su propagacion — no así el limon ágrío, del cual cultivamos varias clases y que es muy aceptable en la localidad y de provecho para la exportacion. Fruto es éste de bastante aplicacion en las enfermedades epidémicas, para los viajeros; se emplea en las confituras etc. Siguiendo en órden las anotaciones que ofrecemos á usted, empezamos por detenernos en la

*Naranja*—Existen en nuestras quintas infinidad de clases, cultivándose con preferencia la llamada *de Ombligo*, por su madurez prematura, su sabor suave y agradable, su tamaño sobresaliente y carecer de semilla, especialidad notable en tal clase de fruto, pues es peculiar en la naranja la abundancia de grano en su interior, existiendo algunas que lo tienen en gran proporcion, lo que las hace ménos aceptables.

Tenemos la *sanguinea* y la *disciplinada*, que no ofrecen más novedad que la de su vista; aquella presenta en su interior como vetas rojas; ésta, tanto la hoja de la planta como el fruto, aparece de dos colores, verde y amarillo, de donde ha tomado su nombre; con esta misma particularidad existe una clase ágría.

La llamada *Tangerina*, hasta hace poco casi desconocida, va tomando importancia, madura temprano; la primera en las clases, es de sabor exquisito, se monda fácilmente y su hollejo es casi imperceptible.

Existen de este fruto tres ó cuatro clases; este árbol está hoy en boga como adorno de jardines y para ese fin tiene bastante salida. En general, la naranja se aclimata perfectamente en nuestro suelo.

*Toronja*—Conocemos cuatro clases. Poca importancia tiene hoy este fruto, destinándole sólo á la elaboracion de confituras, industria poco desarrollada en el país.

*Duraznos*—Su coleccion es muy extensa.—

Las clases que se cultivan con preferencia por ser ménos expuestas á las pestes y más proficuas en su producción, pueden considerarse como treinta. Haremos notar aquí al señor Rodriguez, una circunstancia que hace necesaria ó conveniente la eleccion de un número determinado de este frutal entre la gran cantidad de clases que fructifican en el país. Existen, por ejemplo, varias clases cuyo producto ó fruto obtiene su madurez casi en el mismo periodo de tiempo. Entre éstas, hácese, notar por su tamaño y su sabor, tres ó cuatro. De aquí resulta claramente la eliminacion de las clases inferiores, y la preferencia que se dedica á las sobresalientes. Sucede con los *priscos*, que conociéndose como unas cien clases, más ó ménos, de esta especie, el arboricultor solo elige de entre ellas unas diez sobresalientes: el *Magdalena de Courson*, temprano y tardío, son dos de estas diez que se hacen notables entre las demás. En nuestras quintas tenemos como 80 clases, pero ya hemos dicho que sólo como 30 son las cultivadas. De los compactos, citaremos á Vd. los *Pavias*, *Real Jorge*, que creemos es una de las clases que nos recuerda Vd. amablemente recibió de nuestras manos y los *Melocotones*.

Tenemos también en nuestra coleccion plantas de este fruto que no tienen más mérito que el que ofrece el árbol en sí mismo; tales son los de hoja colorada, flor doble, corteza amarilla y enanos; este es el fruto de mayor demanda.

*Damasco*—Se conocen como treinta clases, cultivándose preferentemente unas cuatro. El damasco ha decaído en mérito, en los últimos tiempos. La escasa importancia que se le daba, debe atribuirse á su temprana madurez.

Hoy existen, diremos de paso ampliando los datos que consignamos al tratar del durazno, como seis clases de esta fruta cuya madurez sobreviene al mismo tiempo que el damasco, esto es, en la misma época en que maduraba el llamado por *de la Virgen*, antiguo duraznito, cuyo cultivo ha cesado debido á su pequeñez y poca aceptacion. Las seis clases á que hemos hecho referéncia fueron

importadas de Norte-América y Francia. El árbol del damasco es tardío para ofrecer sus frutos, de aquí también su decaimiento.

*Ciruela*—De veinte años á esta parte se ha multiplicado esta especie. Entónces no se conocían más de cuatro ó cinco, hoy hay como cincuenta. Préstasele poca atención; la mayor parte de las clases obtienen la madurez al mismo tiempo que el durazno, fruta que pocos son los que dejan por otra; sin embargo de que la ciruela sobresale por su sabor dulce, fresco y agradable, y de alimentación sana, sobre todo en confituras; cultivamos seis clases, por su tamaño, bondad y belleza, haciendo á usted mención especial de la Quistche, blanca y rosada.

*Manzana*—Fruto de gran importancia y que ha mejorado notablemente en especies de diez años á esta parte. Hasta entónces no se conocían sino cinco ó seis comunes y dos ó tres francesas. Hoy existen unas doscientas cincuenta más ó ménos, la mayor parte aún no conocidas por no haber las plantas fructificado, siendo éstas tardías en su fructificación cuanto largas en vida, sobre todo las inertadas en silvestre. Dijimos al empezar á tratar de esta especie, que se la consideraba de gran importancia y esto explicase, pues es fruto que se adapta perfectamente á este clima, muy sano, de fácil exportación y solicitado del extranjero, hoy especialmente del Brasil, mañana tal vez de Europa á donde puede trasladarse en perfecto estado. Algunas clases pueden conservarse de un año á otro. Esto probará á usted que fácil es augurar para dicho producto un vasto campo de negocio, muy provechoso para su cultivador. Poseemos en nuestro establecimiento unas doscientas clases, la mayor parte importadas por nosotros, de las cuales veinte han dado ya á conocer su fruto, que no desmiente de su fama, lo que esperamos de las otras.

Dichas clases son las mismas que mantienen un comercio activo de exportación de Portugal y Estados-Unidos para el Brasil y principales ciudades de Europa.

Nosotros no hemos podido hasta hoy llevar este noble producto más allá de Rio Janeiro por carecer de clases de larga conservación; ahora las tenemos, y nuestros propósitos para el porvenir son traspasar aquella línea y llevar los productos de esta especie de nuestra arboricultura á los mercados europeos,

en una estación en que allá se carece de los frutos de nuestro clima. No escapará á usted la importancia que nuestro mercado de manzanas adquirirá cuando sea posible realizar su comercio de exportación con los europeos.

Si nos hemos detenido en estas consideraciones ha sido para probar nuestro aserto en lo referente á la importancia que atribuimos al fruto que nos ocupa.

*Pera*—Las clases de este producto que se le considera generalmente mal sano y hasta agente de las epidemias, son numerosísimas; nosotros conservamos pocas; sólo aquellas de más aceptación para el consumo y exportación, como ser la Angulema, de agua, Burre Williams y algunas otras. Desde hace tiempo viene en decaimiento este producto y así seguirá sino se le destina para otros usos, como ser la fabricación de vinagre, sidra, que para ello, tenemos entendido, se beneficia en Europa.

*Cereza*—Tenemos muy buenas clases, las mismas que en Europa. La variación de nuestro clima, supónese, las perjudica sensiblemente. En la época de su florecimiento, en Octubre, suele perder su flor por efecto de los temporales. Hay clases que son de poca fructificación por razones de clima. Tiene bastante aceptación para el consumo local, algunas clases destinanse á los mercados de Buenos Aires y Brasil.

*Guindas*—La que se cultiva es la montmorency, conocida por inglesa. Es la que fructifica más y más aceptada en el mercado de consumo por las diversas aplicaciones, á que se le destina. Esta planta recompensa muy bien á su cultivador.

*Uva*—Las viñas van adquiriendo hoy suma importancia en la industria vinícola. Cultivamos diversas clases superiores, que hemos tenido ocasión de probar en la elaboración del vino, que nos lo ha dado bastante bueno. Existen hoy reunidas en el país casi todas las clases que produce la Europa entera. Si ántes el vino no había llegado á obtenerse aquí en condiciones de aceptación era debido á la falta de clases adaptables á ese fin. Hoy las tenemos, y puede calcularse que el vino beneficiado y producido por el país, bastante bueno, como hemos dicho, asciende á quinientas pipas más ó ménos por cada cosecha. Hemos tenido que abandonar el cultivo de algunas clases propensas á pestes,

aunque nunca ha atacado la planta y sí sólo al fruto.

*Aceituna*—En las mismas condiciones que la uva, ha estado este fruto hasta hace muy poco tiempo. Las clases conocidas nunca llegaron á fructificar bien. Hoy poseemos varias otras que empiezan á darlo abundante y seguirán á medida que progrese su desarrollo. Son plantas nuevas. La vida del olivo es eterna, y no sería erróneo el calcular para el porvenir, si persistimos en el cultivo de las buenas clases, y nos desprendemos del sentimiento egoísta de no cultivar sino aquellas plantas cuyo fruto podamos ver y aprovechar abundante cosecha y planteamiento de fábricas de aceite puro de aceituna, tan escaso hoy. Esto, si cambiamos de modo de ser y no seguimos siempre con la manía de considerar bueno todo lo extranjero y malo lo nuestro.

La aceituna tiene hoy poca salida; sólo una que otra familia patriota prefiere las de su país aunque sean aprensadas, con salmuera, sistema antiguo adoptado para su preparación, á las extranjeras introducidas en vistosos envases de cristal ó en pequeños barriles.

*Higos*—Hay mucha variedad en esta fruta. El consumo es regular pero no está en proporción con el producto de esta especie. Se pierde la mayor parte, pues nadie se ha preocupado en adaptarlo á otros usos sino es la venta en el mercado. Podría utilizarse en la fabricación de pasas ó aguardiente.

*Nisperos*—Los hay de varias clases: del Japon, que es el que produce regular provecho por madurar en la época de las frutillas, cuando no hay otra fruta.

Particularízase también por su bonito follaje persistente y por su fragante flor. Del nispero llamado de Europa existen cuatro clases, pero no se nota gran diferencia de una á otra. Es fruto poco apreciado y de casi ningún provecho para el arboricultor.

*Castaños*—La clase conocida aquí hasta hace poco no producía bien. Se han importado del extranjero (es decir de Europa) otras varias que empiezan á fructificar y demuestran la buena calidad de su fruto. Son aún escasos debido á la difícil creación de la planta.

*Nogales*—Granados—Almendros—Menbrillos del Japon—Guayabos—Avellanos—Grocelleros—Frambuesos—Acerolas—Madroños.

—Berberis Cornus—Sorbus etc. Sobre estos frutales que anotamos en globo, pasaremos sin detenernos sobre sus particularidades.—Sólo los cultivamos para tener la más completa colección de frutales.

Sobre la preparación de la tierra, diremos á usted que, siendo tarea más difícil y laboriosa, que la que acabamos de llenar y estando en nuestra mente hacer de este asunto un estudio serio que por lo muy extenso haría interminable esta ya cansada reseña que en forma de carta nos permitimos dirigirle, aplazamos esa parte de su pedido para otra que no tardaremos en dirigirle en la más próxima oportunidad.

Sólo nos resta ahora manifestarle nuestro íntimo deseo, de que estos mal trazados datos puedan satisfacer su noble interés por todo lo que importa un adelanto para el país, y suscribirnos.

SS. AA. SS. SS.

*Bernardo Thomás Pereyra é hijo*

### **Ligeros apuntes sobre el cultivo de papas, (patatas), en Cochabamba, y especialmente en las estancias de Colomi.**

Hemos creído que valía la pena de coleccionar las diversas clases de papas que se producen en las estancias de Colomi; desde luego por la importancia incontestable de ese artículo de consumo que constituye la base de la alimentación pública, y en seguida por la calidad superior y no escasas variedades del tubérculo desarrollado en un territorio que le es perfectamente adaptable, y que en un espacio relativamente circunscrito, contiene los diversos grados de temperatura media y de frío, requeridos para el cultivo de todas las especies de papa dulce y propiamente comestible, hasta la *amarga* que sólo se destina á la elaboración del chuño.

Estamos lejos de suponer que las muestras que destinamos á la Exposición del Centenario, sean las más completas y mejores. Cabelmente tenemos la persuasión de que las remitimos á un departamento rico en productos de ese género y en el que, sembradores más inteligentes que nosotros, podrán ofrecer ejemplares más preciosos y múltiples.—Hacemos lo que está á nuestro alcance, por dar á conocer una de las facies de nuestra

agricultura local y esperamos nos abonen tan sólo nuestras espontáneas y modestas intenciones.

El cultivo de la papa no ha mejorado gran cosa en Cochabamba, desde la época del coloniaje. La vieja rutina, ayudada por una experiencia casi siempre vacilante y llena de preocupaciones de nuestros colonos, resistentes á toda innovacion, son la regla única que se sigue en los cultivos de las estancias.

El mismo antiguo arado no ha podido sustituirse con otro cualquiera perfeccionado; y el americano, obtenido á fuerte precio, sobre ser muy pesado, es embarazoso en su manejo.

Los abonos no llegan siquiera á beneficiarse y no se cree por lo comun que los haya mejores, que los que suministran los apriscos.—Examinar las calidades del terreno, para emplear el abono que requieren sus condiciones agrónomicas y su abundancia ó ausencia de sales; promover la descomposicion de los huanos y sedimentos orgánicos y vegetales para convertirlos en mantillo ó disponerlos por los otros medios aconsejados por la química agrícola, conteniendo porciones calculadas de fosfatos, sulfatos amoniacales, nitratos de potasa ó soda, ó el azoe en sus estados soluble ó insoluble, cosas son que si han preocupado á algunos dueños de fincas y motivado ciertos ensayos, un tanto laboriosos y que demandan erogaciones, han acabado por renunciarse, dejando al empirismo dueño del campo, ó cuando más y á mucho hacer, estableciendo un método para las labranzas y atenciones generales del cultivo.

Pero tal estado de atraso debería ser atribuido tambien á la falta de instruccion especial teórica y aplicada, jamás difundida en nuestras comarcas.

No tenemos memoria, de que se hubiera hecho venir nunca por nuestro gobierno un opúsculo apropiado, un instrumento cualquiera de labranza ó el modelo de la más ligera máquina que sirviese á facilitar, al ménos en parte, las árduas labores de la agricultura.

Abandonada ésta á sus propios recursos, sin el menor estímulo que le diese impulso, mucho ha sido que pudiera soportar las cargas permanentes del Estado y las extraordinarias de la guerra, que, despues de tremen-

das circunstancias de penuria, han pesado con toda su gravedad casi sola y exclusivamente, sobre el hacendado, es decir sobre nuestra abatida agricultura.

No se crea, que la papa, (1) sea el producto más fácil de obtenerse en cualquiera seccion de valle ó puna. Sus sembrados son constantemente atacados de plagas y enfermedades prolijas, sin contar con las *heladas* que los diezman ó destruyen en las elevadas latitudes donde principalmente se halla confinado su cultivo. Enumeraremos las más notables de aquellas, empleando las expresiones *quichuas* que nos las caracterizan bien:—dichas enfermedades ó flagelos, provenientes unas veces de la seca y otras de la excesiva humedad atmosférica, son: el *Toctucirócco* de los campos, como lo llama Tillete al hablar del peronóspora, que es su acepcion científica, que los invade repentinamente bajo la forma de polvillo negrozco, aniquilándolos en medio crecimiento: la *Quepicha*, gusano pequeño y oscuro que crece con rapidez extremada y consume la hoja, dejando los tallos pelados, hasta que el tubérculo privado de los jugos elaborados por los órganos verdes, quedan atrofiados en pocos días: la *Sica*, el *Coomer-Kuru*, *Caspi-Kuru*, *Lakatu*, *Yaja*, *Sursu*, *Kara-alecco*, variedades en parte de la familia de las orugas, en parte parásitos inviolables que, explotando unas veces el follaje de la acuosa y delicada planta, y otras el tubérculo mismo hasta su madurez, son otros tantos agentes destructores de las chacras y cosechas.

Algunos de sus implacables enemigos y aún las *heladas* mismas, sabemos por experiencia que pueden ser en cierto modo contrarestados ó morigerados, por fumigaciones oportunamente practicadas, ó por la accion combinada de una rápida fustigacion hecha en la planta (y mediante la cual, cae el gusano), seguida del paso de una reja para dejarlo sepultado.—Unos hacen del arbusto de fuerte olor, llamado *muña*, del orden de los enebros y que abunda en las alturas, nos han servido con buen resultado para esta operacion.

A fin de amenguar la prodigiosa multiplicacion de tan dañinas larvas y que se verifica por metamorfosis, las hogueras estableci-

(1) El uso ha admitido esta palabra abreviada entre nosotros en vez de *patata*.

das durante la noche en los extremos ó bordes del sembrado, han contribuido á extirpar en ocasiones, una buena porcion de las mariposas que, afectando aún el tamaño y color de la polilla, están llamadas á plagar las sembradas, al abandonar,—como lo hacen,—sus huevecillos microscópicos al calor fecundante de la atmósfera, en todos los sitios sujetos á su accion.

El riego es un medio conocido tambien para disminuir los efectos de las heladas, pero en las estancias en las que sobrevienen inesperadas lluvias, no es un arbitrio que se emplea sin grandes peligros.

Después de estos pobres recursos y del perseverante cambio y seleccion de las semillas que tienden á esterilizarse por la ausencia ó conversidad de sus hoyos reproductores (*patate mal* entre los cultivadores europeos) y que por la misma causa, contiene ya el mycelium ó gérmen de toda suerte de enfermedades; fuera de esos recursos, decimos, no contamos con otros que vengan en nuestro socorro para precaver las cosechas. —Los métodos establecidos por la ciencia, carecen de aplicacion en nuestros yerros lugares que la obstinada impericia del indigena ha dejado hasta sin restos de vegetacion; esos medios que aquella llama *profliticos*, serian ante todo más dispendiosos que el mal que quisiéramos evitar; y, singular cosa! la progresiva disminucion de los sapos, que hace algunos años fué motivo de consternacion entre los cultivadores de Irlanda, como que son los más asíduos antagonistas del gusano de que se sustentan, es uno de los efectos evidentes y perjudiciales de las pasadas y desastrosas sequías.

—  
Cuatro grandes clases existen en la papa que cultivamos,—La *imilla*, la *Coillo*, la *Runa* y la *Luqui*.

A la primera pertenece la *imilla-yurac ñahuic* (ojo blanco) que es la más preciosa: la *yana imilla* (negra): la *imilla pintada*, que forma una importante y nueva variedad que deriva de las dos anteriores y que está llamada á figurar pronto en primera línea (1): la *altamachi*, *puca ñahuic* (ojo colorado) *karcara*, cuyas semillas hace algunos años se esterilizan, ó se convierten en *patate mál* (sacos); la *zapallo* y *manzanilla* que cultiva-

(1) Las gentes de nuestro lugar la llaman *patate mala* atribuyéndoles su creacion.

das con esmero y separacion, constituirán dos bellísimas ramas de la imilla, propias para todos los usos de la cocina. y la *carachi*.

Todas estas variedades son tardias y requieren un término mínimum de 170 días hasta su madurez, exigiendo los mejores terrenos. La flor de las imillas es blanca, ménos la de la negra (yana imilla) que es de color violado.

A la segunda clase corresponden: la *Coillo catohui* de grande tamaño, las *Culis* mayor y menor (ó sean tardia y breve), las *Coillas blanca, colorada, negra y manchada*, la *yutta runtu* (huevo de perdiz), la *canastilla*, *saildu candelero*, *kachuni*, (papa de nueras), las dos enroscadas, *pureckas*, *la sangre de toro*, *pucu pollera*, *puca chaleco*, *amajaya*, *cumwana* y *lucahuña*. (2).

Esta segunda variedad tan numerosa como lo demuestra su nomenclatura, sólo se emplea en cocidos huaiccos y es casi en su totalidad farinácea; tiene poco pedido, se conserva por poco tiempo y vale ménos que la imilla. La flor de todas ellas es morada, ménos la *sangre de toro* y la *amajaya* que la tienen blanca.—La *culi menor* y *purecka ehica* dan buenamente dos cosechas al año.

Generalmente se cultivan los coillos en conjunto, y á eso se atribuye su variedad á par que la poca consistencia, pureza de especie y duracion de tubérculo. Necesitan para su madurez el mismo tiempo que las imillas.

La tercera y grande clase, es la de la *Runa* entre la que es la primera la *Bola runa* (redonda), cuya semilla se lleva de Colom para la siembra anticipada y de año de todos los valles, sin que ninguna otra rivalice con ella en poder reproductivo, la *chocco runa*, que ya se esteriliza y es ménos rica en calidades, la *tenequeri*, *llustta*, *bola llustta*, *taca*, *sani huncu*, *canchero*, *puca runa* que tambien desaparece y la *tuny*.

De entre éstas sólo se recomiendan la *taca* y *teneckeri* que podrán prosperar un día. Todas ellas maduran ántes que las imillas y coillas (155 á 160 días) y el color de sus flores es morado y rojizo, menos la *tuni*, *sani*, *huncu* y *taca* que la tienen blanca.

La cuarta clase, la forma la especie dimi-

(2.) Decrosbille-violette marbré-parmentiere y beaulieu del norte de Francia, á juzgar por las analogías de parte de ellas.

nuta y de que es origen y raíz, la amarga *lequi* (que en las estancias de la Paz, debería acaso tener muchos congéneres) y de la que derivan la *bola lequi*, y la *quetu* que son ménos amargas. Entre nosotros es limitado su cultivo, pues sólo sirve para hacer chuño el que no se consume sino en corta escala en nuestros mercados.

Haremos notar á priori los caractéres que distinguen las cuatro grandes clases de papas, sin pretender entrar en los dominios del análisis científico extraño á nuestros limitados conocimientos, aunque sea á riesgo de repetirnos demasiado.

Las *imillas* son más duraderas, secas, compactas y feculosas que las *runas* y *coillus*, arrojando sin deshacerse un prolongado cocimiento, lo que las hace adaptables para tener cabida en toda clase de alimentos; aumenta por lo tanto notablemente su pedido en nuestros mercados.

La forma de la *imilla* es esférica siempre, y el nombre que lleva y que significa en quichua *Jóven india hembra*, deriva de la lozania del tubérculo y la tersura de su epidérmis.

Las *runas*, largas, aplastadas ó elípticas son aguanosas y fofas; ménos durables de consiguiente y ménos nutritivas que las *imillas*.

El producto de las siembras tempranas (mizcaz) que se obtiene en los valles y que es abundantísimo, necesita entrar en el consumo antes de 70 días, pues se pudre conservándolo más tiempo.—El de las punas que proviene de la siembra anual ó grande, es más consistente, de calidades ménos acuosas, y dura casi tanto como el de las *imillas* de igual siembra.

Su nombre proviene de la voz *runa* que significa *varón-macho*, como distintivo de las anteriores.

La papa *runa* es consagrada al famoso puchero español (olla podrida) al *beeftek*, y sólo en último caso á la confección de nuestras demás viandas.

Las *coillus* redonda unas veces como las *culis*, *canastilla* etc., y otras largas ó afectando una forma oval y muy parecida á las *runas*, como la *yatu-ranta* (huevo de perdiz) *candeleros*, *pureckas*, etc. son esencialmente farináceas; se las toma con ají, queso ó mantequillas y no sirven para ser preparadas en su mayor parte sin su cáscara, pues se deshacen del todo en un fuego prolongado qui-

tando á los alimentos parte de su buen gusto.—Son de sabor variado, grato al paladar y nada nocivas.

Estas papas se conservan el mismo tiempo que las anteriores, y siendo su consumo limitado, se cultivan en pequeña escala.

La etimología indígena de la voz *coillu* aplicada á esta clase de papas, prueba la abundancia de su producción, con la que se dá á comprender que se podrían formar *montones*. (1.)

De las *luquis*, ya hemos dicho que sólo sirven para *chuño* por ser amargas en extremo. En cambio de tal inconveniente, es su producción mayor que las de las otras clases; no exige terrenos muy ricos en abonos y sales, y por el contrario quedan, cuando es preciso, confinadas á las altas y frías lomas, convirtiéndose á poco en el más blanco y atractivo *chuño* que pudiera apetecerse, y que ya ha alcanzado la singular preferencia de ser exportado á las plazas de la vecina costa.

Antes de cerrar estas noticias que hemos creído necesarias en satisfacción del supremo decreto del caso, nos permitimos otorgar carta de introducción á nuestras *ocas* y *lizas* (?) que contribuyen á sazonar los alimentos de nuestro buen pueblo.

No dividiremos las *ocas* en clases ni familias para no ser difusos ni fatigosos en este lugar.

Sembradas sin separación en los rastrojos de papas, poca labor ocasiona su cultivo.

El gusto las separa y les dá la debida preferencia en las *meriendas*, *pucheros* y *cocidos*; y si las secas, las heladas y *lactatus*, sus tres enemigos capitales, no dan cuenta con ellas ántes de tiempo, la cosecha llena trojes y canchas que es un primor.

Por el momento la oca menuda sólo sirve para cebar cerdos; y es fama que su grasa adquiere calidades incomparables por el hecho de tan suculenta y feculosa nutrición; pero de lo que todo el mundo responde es, de que el engorde que se obtiene para los mencionados animales es extraordinariamente rápido.

(1) La papa dá generalmente un 6 á 6 y medio por 1, y un 18 á 19 por 1 en los terrenos de valle. Creemos que lo excepcional en esto como en todo no hace regla.

(2) *Oxalis*—*oxalis* rotunda.

No obstante estos humildes antecedentes, comprendemos que el porvenir reserva mejores destinos para la oca, pues esta raíz contiene sales abundantísimas que, sometidas á la destilación, que las apartaría de su parte farinácea, darían un aguardiente superior y ácidos de varias aplicaciones.

Hé aquí el orden en que colocamos los 17 ejemplares de nuestras ocas: *Zapallos, camoesa, saucini, chulihua, pasquita, víuda, huacachi y señorita*, entre las blancas ó dulces:—*Lari blanca, negra y pintada* entre las de su variedad propia (*Laris*):—*Grande, lluchu y negrita* entre las *titicomas*:—*Quizaña amarilla y quizaña negra*.

Las cinco clases de *LEZAS, colorada, amarilla, blanca, verde y pintada*, tienen bastante nombradía por sí solas, para merecer recomendaciones y á no ser por unos pocos estómagos refractarios que les atribuyen ciertas malísimas calidades para la digestión, no habría quien les dirija una mirada de indiferencia pues alhagan soberanamente el paladar más sóbrio.

También expediremos carta de presentación para ante el jurado paceño, á favor de las tres clases de maíz que se obtienen en las caídas septentrionales de Colomí. No contienen por cierto aquellas que constituyen el orgullo de muchos cultivadores de nuestros valles, (1) y si aventuramos su remisión, es por el hecho de proceder de la localidad merituada y ser diferentes al aspecto azas pretencioso de las mazorcas que, conforme á sus inscripciones se resuelven así: Maíz *patillo* 5 variedades, Maíz *blanco* 3, *Aizuma* 7, *Griz* 1 sola, *kara, huayaca* 3—Veinte y dos en todo.

El gobierno ilustrado de la Nación ha invitado á los agricultores á festejar, con todos los hombres de trabajo, el Centenario del Libertador de la patria americana. Nos ha movido al comun entusiasmo; y venciendo nuestro natural apocamiento, nos aprestamos á concurrir, con la pobre ofrenda recogida de los campos. —Mucho será, si para alentarnos, no se desechan nuestras colecciones, por falta de espacio donde exhibirlas ó por el deterioro que el tiempo trascursado

ó los inconvenientes de la traslación, hubieran ocasionado en muchos de sus ejemplares.  
Cochabamba, Julio 12 de 1883.

Luis F. Guzman.

ALGUNAS NOTICIAS MÁS SOBRE LA PRODUCCION, CALIDADES Y CULTIVO DE LAS OCAS.

(Postscriptum)

Nos complace ser deferentes á la invitación que nos hace el digno señor Sacc, para extender nuestras notas relativas al producto indicado en el epigrafe; y más que todo el ver confirmadas nuestras previsiones respecto del porvenir importante deparado á esta preciosa raíz, conforme al análisis practicado por aquel sábio y laborioso químico sobre la oca anaranjada, llamada vulgarmente y por nosotros *oca-zapallo*.(1).

*Regiones en que se cultiva la oca—terrenos que requiere—los tallos verdes de la planta (ailinco) alimentan y engordan á los cerdos.*

La oca se cultiva en las estancias ó regiones elevadas de nuestro país.

En los valles, la planta se vá en vicio; esto es, crece mucho, sin dar grano, ó lo dá escaso y diminuto, inconvenientes que agregados á lo tardío de la sementera, hacen que el cultivo de la oca sea inaceptable para terrenos dispuestos á explotarse de una manera más ventajosa.

La oca no requiere un suelo muy rico en abonos ni ser sembrada en barbechos preparados á otro primer cultivo.—Le basta la escasa mejora que queda en los rastrojos de papas, habas, cebada etc.

Necesita, sí, que el tiempo lluvioso ó húmedo no falte en la primera época de su desarrollo ó de su florecencia, principalmente de esta última, pues la seca continuada, despues de amenguar la vitalidad de la mata, contribuye á la propagación de ciertos gusanos que atacan la raíz y el tallo inferior (jamás el follaje.) El más encarnizado de todos, el *laccato* de la familia de las *orugas*.

(1). Ignoramos si el análisis referido tendría lugar sobre la oca asoleada; siendo así, nos extrañaría el que la parte azucarina diese sólo un 4.80 0/0 cuando creíamos poder atribuirle un 7 á 8 0/0 despues de ese esencial beneficio.

(1) Nos referimos al *Vilceparo, Morocho y Vilca-parillo*.

El terreno anegadizo ó excesivamente húmedo no conviene á la oca.

Cuando ha pasado la tercera y última flor se puede cortar el follaje, —verde todavía de la planta— que los cerdos aceptan y aprovechan, llegando á engordar con él tan bien como con el mejor alimento. En este estado las rhizomas sólo necesitan de los jugos de la tierra para acabar de hincharse.

#### Clasificación-producción cultivo

Por sus afinidades pueden las ocas dividirse en 4 categorías, á saber: 1.ª las *dulces*, comprendiendo en ellas la *zapallo*, *camoesa sausuri*, *chulihua*, *pasquita*, *viuda-huaccachi* y *señorita*; 2.ª Las tres *laris*, *blanca*, *negra* y *pintada*; 3.ª Las *titicomas grande*, *lluchu* y *negrita*; 4.ª Las dos *quizañas*.

De las 17 variedades que contiene nuestra colección de ocas, se distinguen como las mejores las siguientes: La *cayara*, *zapallo* (anaranjada) *lari-negra*, *chulihua*, *titicoma*, *sausuri* y *camoesa*, tanto por su buen gusto y dulzura, como por la mayor duración y producción exuberante que rinden.

Ménos la *camoesa*, *chulihua*, *titicoma* que solo tardan de seis á seis y medio meses, son todas las otras tardías, pues su total desarrollo sólo se alcanza de 210 á 230 días, en los climas rígidos.

La *pasquita*, *lari blanca* y *pintada*, *viuda huaccachi* y *negrita* dán poco, relativamente, pues sus semillas tienden á esterilizarse y convertirse en *móles* (saccos.) De éstas la *titicoma* menor y las *laris blanca* y *pintada*, tienen el inconveniente de que su película es muy delgada y efímera, razón por la que se conservan ménos tiempo, dando lugar á que se las denomine con el azás denigrante epíteto de *lluchus* (peladizas).

Las dos *quizañas* son entre todas las variedades de ocas que hemos relatado, las más grandes y abundantes en su producción, si bien de extraño gusto y de perfume un tanto empalagoso y muy pronunciado.

Después de asoleadas y cocidas, se toman en haikus ó se sazonan con ellas las comidas campesinas. Cuando las comen los cerdos sin estar desamargadas por el cocimiento, se enferman ó mueren; mas, después de esta operación las toman con agrado, engordando con ellas mucho y pronto.

Las dos *quizañas* constituyen á nuestro juicio una variedad que merece los honores

del análisis, desde que á no dudarlo, contienen más sales que las otras en su parte líquida.

La flor de las ocas es amarilla, y la planta que mide un tercio de vara, tiene un color verde oscuro y sin lustre; afecta la conformación de un arbolito enano con las hojas inclinadas al suelo, lo que dá al sembradío un aspecto que no es alegre.

Las *quizañas* difieren del todo de estos accidentes, la flor de ámbas es punzó y las plantas de hojas redondeadas lanzan largas guías rastreras que pueden trepar si hallan en que apoyarse, como bonitas enredaderas adornadas de campanillas de vivo color, aunque inodoras como sus otras congéneres.

Por lo general, es enorme la producción (1) de la oca y gracias á su misma fecundidad pesado y moroso el cosecharla, pues hay que arrancar á mano ó retorciéndolo el extremo leñoso de los tubérculos y las abundantes raíces que los unen entre sí.

Esta tarea se halla generalmente librada á la prolijidad y paciente consagración de las mujeres á quienes ayudan los niños de toda edad.

A pesar del dilatado tiempo que abarca el desarrollo y madurez de la oca, las atenciones de su cultivo, son por decirlo así insignificantes.

Un tiro y retiro con la reja ó arado común; el aporco y deshierbo no siempre indispensables, y el que la chacra esté preservada del daño, es cuanto puede imponer al labrador el cuidado de la sementera.

#### ACTUALIDAD DE LA OCA—NECESIDAD DE SU PRONTO CONSUMO

Una vez separada la semilla, la oca sólo se utiliza destinando la mayor *colque* para la despensa y la venta en el mercado, y la menuda para los cerdos dispuestos á ser invernaos.

Cuando la oca no se ha guardado en sitio seco y ventilado, se pudre en pocas semanas, y ántes que todas, la menuda que no ha alcanzado la debida madurez y selección.

No es conocida, ó mejor sea dicho práctica entre nosotros, la manera de conservarla ó hacerla durable en su estado natural, razón por la que nos apuramos por darle salida, sin sacar de este notable producto

(1) 15 á 18 por uno, término medio,

otra utilidad que la muy mediocre que dá por sí, como creemos haberlo manifestado ántes.

Es comun el que se confeccione el chuño de ocas, se haga de él una conserva secada al sol llamada *quiza*, en las otras comarcas de la República; pero en la nuestra resisten obstinadamente á darles estas formas, so pretexto de que no hay consumo y de que su confeccion acarrea el maléfico efecto de menoscabar las cosechas....

Oh! son tantas las preocupaciones que reinan entre estos desgraciados lugareños, que no hay elocuencia ni ejemplo de que alcance á desarraigarlas.

Hemos obtenido de la *oca* una fécula. Su color poco blanco ha de depender de no haberse secado bien á causa del tiempo nebuloso. Su gusto es excelente á pesar de haber sido hecha de una oca sin asolear, y se disponen con ella mazamorras sanas y apetitosas, pudiendo servir sin inconveniente para los usos ordinarios del almidon, como la fécula de la papa.

#### Nuestras previsiones

Creíamos y lo expresamos así en la memoria presentada á la Exposicion Nacional, que era dable esperar algo de la destilacion de los zumos de la oca; y el señor Sacc viene confirmando en esta idea, al anunciar la extraccion del almidon y el alcohol de sus rhizomas.

Ello nos lisonjea, tanto como á cultivadores, como por que nos mueve un justo interés patriótico hácia el porvenir industrial y agrícola de nuestro suelo.

Fuera de otros procedimientos más análogos que pudieran emplearse, nos enseña la rutina, que mediante la descomposicion producida en el tubérculo por la accion de la helada, pueden los jugos ser extraidos sin dificultad, quedando separadas las otras proporciones de la oca para elaborar el almidon ó la fécula, lo cual aborraría el trabajo de una prensa más ó ménos perfeccionada.

#### ELABORACION DEL CHUÑO

La papa menuda que no puede servir para semilla ó que es difícil pelarla á mano para otros usos culinarios, es reducida á *chuño* si se exceptúa la papa *lupú* que no tiene en

su generalidad otro empleo, por no ser comestible.

El chuño se confecciona exponiendo la papa á la accion de la helada durante 18 ó 20 días, al cabo de los cuales se cree que ha llegado á madurar (*pockoi*) lo bastante para darle sabor y que no haya mucha merma.

Después de trascursado ese tiempo, se pisa la papa; para despojarla tanto de su parte acuosa—que se desperdicia del todo—como de la cáscara que no se desprende sino con cierta dificultad al esfuerzo del pié.

El término arriba indicado no es ciertamente indispensable; se podría pisar el chuño el día siguiente mismo de una buena helada si no fuera para dar tiempo á que madure, tome esponje y no pierda mucho en peso, volúmen y calidad.—El chuño preparado á la ligera y sin sujecion á este procedimiento se llama *kachu*, y sólo sirve para los usos del momento.

Si se trata de obtener el chuño negro conservándole su gusto amargo, que es el que constituye su importancia peculiar, no hay otra cosa que hacer ya después de pisado, que secarlo.

Si se trata de obtener el chuño blanco (*tunta*) hay que trasportarlo después de pisado—y sin dar tiempo á que una larga permanencia al sol ó al aire lo pame y le dé mal color—al agua corriente, en cuyo fondo se le deja durante 3 días y sus noches. Al cabo de este tiempo, es preciso sacarlo del agua *después de la puesta del sol*, para exponerlo á una nueva helada, que conviene lo acabe de beneficiar esa misma noche á fin de que quede perfectamente blanco y suave. Después de esto, no habrá otra labor que acabarlo de descascarar y secarlo bien para llevarlo al mercado ó destinarlo al consumo doméstico.

El hecho de la faccion del chuño, cuando está elaborado con las reglas anteriormente indicadas, reduce la porcion de la papa empleada á su tercera parte: es decir, que de tres medidas dadas, sólo se obtiene una.

El chuño puede conservarse muchos años sin que se desmejore ni pierda sus calidades, con tal que se le guarde en lugares secos y ventilados. Es muy nutritivo y sano, ya sea que se le consuma sólo, ó incorporado en los alimentos ordinarios; arreglando un revuelto con huevos y queso muy apetitoso llamado *pputi* ó empleándolo finalmen-

te pulverizado ó machacado para aderezar mazamorras saladas (*laguas*) ó endulzadas (*apís*), si es blanco. En esta forma es un dietético excelente aceptado en los hospitales y en la medicina casera como el más sustancioso, y tónico á par que barato de cuantos pudieran suministrarse á un enfermo.

Cochabamba, Julio 26 de 1884.

Luis F. Guzman.

### La profesion de agronomía

El «Diario Oficial» en su número correspondiente al 7 del mes corriente, contiene el título VII de la Ley orgánica y reglamentaria de instruccion pública, decretada por el Supremo Gobierno. Por aquél se establecen en el Instituto que se vá á fundar en esta capital, tres profesiones especiales y una de ellas es la de agronomía.

Una de las más ingentes necesidades del país y una de las aspiraciones más nobles y legítimas del patriotismo, vienen dichosamente á remediarse y á cumplirse con la fundacion de dicha facultad, que quizá sea entre nosotros la más útil, puesto que está llamada á destruir las prácticas embrolladas que de antaño observan nuestros agricultores, y á hacer que la luz de la ciencia brille y dirija los procedimientos de la industria proclamada por mil títulos, la primera entre las ejercidas por el hombre sobre la faz del planeta.

Esta ley viene á patentizar que el Supremo Gobierno está penetrado de la urgencia de propagar los conocimientos más avanzados de la ciencia agrícola, para que los ciudadanos adquieran, por medio del trabajo inteligente aplicado á las explotaciones campestres, todas las comodidades apetecibles, que no se alcanzan por cierto en las revueltas políticas ni con las exiguas retribuciones de los empleos.

Esta ley, por su importancia, viene á marcar una época, viene á servir de punto de partida al positivo progreso de los intereses materiales de la República, á constituir la primera etapa de donde arrancará el adelantamiento de la agricultura bien entendida: de la agricultura científica, tan anhelada por cuantos comprendemos que redimirá al país del amenazante azote de la miseria.

No exageramos: en la enseñanza científica

de la agricultura, están cifradas las esperanzas más halagadoras para la República.

Y ya, mediante á sus benéficas consecuencias, produciremos más y mejor y con notable economía.

Ya las crisis económicas que de tiempo en tiempo nos afligen, van á desaparecer, porque multiplicaremos los cultivos y porque beneficiaremos debidamente nuestros frutos.

¿Porqué ahora no cultivamos la vid, el trigo, la vainilla, el algodón y cien ricas plantas más que bien pueden desarrollarse en el suelo feraz de la República? ¿Porqué elaboramos tan imperfectamente el añil, el azúcar, el café, que son en la actualidad nuestros principales productos de exportacion?

Es doloroso: porque no sabemos.

¿Sabemos manejar un arado de vertedera ó cualquiera otro instrumento agrícola moderno, que facilitan infinitamente las labores del campo? No sabemos.

Por más que el periódico predique á los cuatro vientos que el empleo de las diferentes máquinas agrícolas aumenta, abarata y mejora la produccion, y que á esto deben otras naciones en gran parte su preponderancia en la materia; que el precio de esos mismos instrumentos es reducido, y que allí no más, en los Estados-Unidos del Norte, se fabrican de superior clase y en cantidad asombrosa; nadie lo oye, ninguno lo cree.

¿De dónde procede esta apatía, esta indiferencia, este *dolce farniente*?

Confesémoslo y digásmolo bien alto y bien claro: á que todo lo fiamos al acaso, á la suerte, y sobre todo á la falta de conocimientos agronómicos.

La creacion de la facultad de agronomía, abre espaciosos horizontes á la actividad de los laboriosos hijos del Salvador, y asegura sólidamente para el porvenir, días más prósperos y felices á nuestra hermosa pátria.

El señor Presidente de la República y su ilustrado Ministro de Instruccion Pública doctor Hernandez, promulgando esta ley, han escrito una brillante página en la historia de la actual administracion.

Está dado, pues el más importante paso; y para completar la magna obra de la regeneracion de nuestra agricultura, solo falta, nuestro humilde concepto, que se aumente por dos ó tres años más el tiempo que se ha prescrito para su estudio, y que se establez-



ca una finca-escuela en las cercanías de esta capital para que los alumnos hagan la práctica indispensable.

Proponemos lo primero porque creemos incompleto el programa de estudio de la agricultura sin el de las materias siguientes: Álgebra—Geometría plana, del espacio y analítica—Dibujos natural, lineal, topográfico y de máquinas, aplicados á la Historia Natural y á la Mecánica—Trigonometría—Mecánica aplicada á la agricultura—Geografía Universal y especialmente del Salvador—Raíces griegas y latinas—Topografía é Hidromensura—Meteorología—Drenaje é irrigaciones—Hidrología—Agrología—Agronomía—Entomología—Construcciones rurales—Zootecnia—Veterinaria y Economía rural.

En la Escuela de Agricultura de Méjico, que tiene anexa una hacienda-modelo, se estudian durante siete años estas materias, además de las prescritas en nuestra ley reglamentaria de instruccion pública.

Pero ni el estudio de tantas ciencias, ni la larga duracion del período en que se cursan, conducen al aprendizaje de la agricultura, que sólo se obtiene, como es evidente, mediante la práctica, que debe acompañar constantemente á la teoría.

Un notable agrónomo dice á este respecto;

«Un jóven aprenderá la labranza con el arado y la rastra, el sembrador y la segadora, con constante y duro trabajo y estricta observacion. No puede aprenderla en una oficina, ni en un estudio, ni por medio de libros, ni tampoco sin ellos, pues sin principios ni conocimientos teóricos, la práctica no dejará de ser lastimosamente rutinaria y empírica.

Las escuelas de agricultura donde no se ha acompañado la práctica á la teoría, han dado generalmente pésimos resultados. «La enseñanza de la agricultura, ha dicho don José P. Varela en la *Enciclopedia de la Educacion*, para que sea fructifera, debe ser esencialmente experimental y práctica.» De aquí proviene que en todos los establecimientos de enseñanza y colegios de agricultura de los países más adelantados, haya contiguo á ellos un campo de experimentacion y estudio, en donde los alumnos puedan hacer aplicacion de las nociones adquiridas en los libros y al dictado de los profesores y maestros experimentados, presenciando

por sí mismos el resultado material y práctico de sus trabajos.»

*Boletín de Agricultura San Salvador.*

### Irrigacion y desecamiento de los campos.

A medida que van mejorándose los sistemas de cultivo, se hace de imperiosa necesidad auxiliarlos con todo cuanto se relaciona con ellos, facilitando su desarrollo y perfeccionamiento.

Gasparin ha dicho: «Dos de humedad multiplicados por dos de calor dan cuatro, y cuatro de calor por cuatro de humedad dan diez y seis.» Este eminente escritor ha dado con eso una interesante fórmula, demostrando las ventajas que en los países cálidos sobre todo, resultan de la bien entendida provision y distribución de las aguas ó sea de la irrigacion ó riego.

De esta fórmula se deduce el especial cuidado que deben tener los agricultores en armonizar el calor con la humedad, para estimular convenientemente la germinacion, crecimiento y desarrollo de las plantas; consultando el arte como consecuencia de la teoría, cada día más adelantada con las manifestaciones elocuentes y repetidas de la experiencia.

Sabido es que la práctica del riego se remonta á la antigüedad, y tan es así que, segun la historia, los soberanos de Egipto emplearon sumas enormes en canales, acueductos y depósitos de agua. Los griegos siguieron este ejemplo, persuadidos del gran auxiliar que era el regadio para la vegetacion, y los romanos, grandes y magníficos en todo, construyeron obras grandiosas, no sólo en Italia sino también en España y en los demás países de su dominacion, dotándolos de igual beneficio. «Hoy, dice Severo Catalina, por cualquiera puerta de Roma, que el viajero se asome á la campaña, halla los restos imponentes de aquellas obras, pedazos de aquellas bóvedas, arcos rotos, esqueletos de mármol, que hacen del agromano, el cementerio de toda una civilizacion.» Los árabes y los moros se distinguieron en la Edad Media, en esa clase de construcciones, y son famosos los canales que se abrieron y existen aún en sus ciudades y dependencias.

Por los siglos XII y XIII tuvieron lugar la apertura y construcción de los canales del Milanesado, que no sólo sirven á la navegación, sino que riegan más de 150,000 fanegas de tierra arenosa, transformada hoy, merced al riego, en ricos prados y fértiles y deliciosas campiñas. Es evidente, pues, que el agua es para el cultivador una riqueza inapreciable, un manantial tan seguro como fecundo de bienestar, no sólo por entrar como alimento principal é indispensable en la vegetación, llevando en disolución materias fertilizantes que sirven de abono á las plantas, sino además porque facilita el transporte de los frutos y pone en comunicación pronta y expédita los centros de consumo, abriendo mercados á todas las exportaciones y á todas las industrias.

La mayor parte de las aguas contiene azufre, cal y varias sales que en parte absorben las plantas y contribuyen eficazmente á activar su desarrollo.

El agua llovediza lava las calles, los caminos, los bosques y los campos, cargándose de infinidad de sustancias fertilizantes que arrastran los arroyos y corrientes, fecundando los prados y terrenos y haciéndolos aptos para toda clase de plantaciones.

Segun los cálculos de Rinnel, el Ganges deposita por ahora en su desembocadura, 2,509 millones de piés cúbicos de limo; el Nilo cerca de 15 millones, y el Missisipi, 800,000. Ciertamente que no todos los ríos arrastran sumas tan enormes de limo, como los tres que cita Rinnel; pero es una verdad que no ignoramos, que todos los ríos y torrentes llevan al mar, cual más ó menos, una cantidad considerable de materias nutritivas que roban á la agricultura.

Al mismo tiempo que la buena distribución de las aguas produce los inmensos resultados de que hemos hablado, se obtienen otras mil ventajas por ese mismo medio, haciendo desaparecer los pantanos y focos de infección que constituyen lugares anegados, dando fácil salida á las aguas detenidas y habilitando los campos así inutilizados para la formación de prados artificiales, y de pasto de ganado, con manifiesto provecho para la salud y mayor ensanche y beneficio de las empresas agrícolas y pecuarias.

Mr. Boissay, en un artículo publicado en «La Nature», resume todas las ventajas que se han obtenido recientemente en Fran-

cia con motivo de las irrigaciones y desecamientos de lugares enfangados de cuyo trabajo vamos á tomar lo esencial para conocimiento de nuestros agricultores.

La llanura de Forez se había vuelto, dice, un foco de pestilencia por donde no tenía fácil salida el curso de las aguas. En 1857 se empezaron á desecar los estanques, á dar corriente á las aguas y á construir canales dando dirección á las aguas naturales para crear praderas artificiales por un canal de irrigación que nacía en el Loira y atravesaba la llanura. En Febrero de 1879, los trabajos no estaban concluidos sino en la cuarta parte de la superficie. El pequeño depósito de agua secundario del arroyo de la Mare estaba casi agotado, y las fiebres habían desaparecido; se habían gastado 540,900 francos y el mayor valor de las tierras alcanzaba á cuatro y medio millones, y se cubrió entónces el canal de irrigación por un túnel construido, en parte, de mampostería, en una extensión de seis kilómetros. El gasto total se elevará á 7 millones y el canal podrá regar 800 hectáreas, que adquirirán entónces un valor de 24 millones de francos. Además, el departamento obtendrá 280,000 francos por año, por la venta de agua.

Se hace un trabajo análogo en la llanura de Tolosa, es decir, el canal de San Martor, que será alimentado por el Garonne, y que irrigará 14,000 hectáreas. En el valle vecino de Estelle, un canal ha triplicado el valor primitivo de la hectárea de tierra. El canal de Bourne dará á la llanura de Valence (Doóme), un valor de 30 millones de francos. Los Dombes, en el medio día de Bourg en Bresse, era uno de los «países malditos». El estado de los caminos no permitía á las caballerías el transporte de más de una cuarta parte de carga comun. Los estanques que cubrían 19,215 hectáreas espantaban la fiebre y la muerte en los alrededores. En 1853 se empezó á transformar el país; hoy el trigo ha reemplazado en los campos al centeno y avena, el trébol crece sobre sus antiguos barbechos, las praderas artificiales y la viña ocupan las tierras baldías. Al mismo tiempo, las fiebres han desaparecido, puede decirse, por completo; la duración de la vida que en esas regiones se reducía á 25 años, se eleva hoy á 35.

En el Oeste de Francia, las landas de Gascoña presentaban ántes el aspecto de un

desierto; se han perforado 2,197 kilómetros de canales de desecamiento; 291,525 hectáreas han sido plantadas de pinos marítimos, en las propiedades de 162 distritos; el gasto se ha elevado á 900 mil francos y el valor creado alcanza á 80 millones. Además, 350,000 hectáreas de monte, que valen 125 millones de francos, han sido formados por los particulares; el valor total de las landas, que era casi nulo, pasa hoy de 205 millones: en la ribera del Sena los trabajos de construcción de diques, en el Sena marítimo, han costado 17 millones; pero ha resultado de ello la adquisición, cerca del mar, de una superficie de 8,365 hectáreas, las cuales valdrán, cuando el resto haya sido también transformado en praderas, 33 millones y medio.

He aquí algunas cifras que proclaman bien alto la importancia de las irrigaciones y desecamientos, puesta en evidencia, y cuyo resultado no puede ménos de ser halagador y satisfactorio.

*Boletín de Agriculture* — San Salvador.

### Correspondencias de Ordoñana

Mi querido amigo:

Le escribo á usted esta correspondencia variando el carácter de las *relaciones*, porque no puedo yo prescindir de saludar en este día y de lejanas playas, la memoria, la hermosa memoria de aquellos 33 ciudadanos, que en tal fecha desembarcaron en las playas de la Agraciada.

Fecha memorable y heroica; fecha de *conmemoraciones* de lucha, de peleas, de largas guerras; de abnegación, de patriotismo, de desinterés por parte de los que consagraron sus personas y sus fortunas á la independencia de la patria y á la constitución de todas sus instituciones.

Cada día se agiganta más y más la jornada de aquellos sinceros patriotas y juzgamos que en tiempos no remotos la capital consagrará algún monumento á su memoria.

Pero pasemos á otra cosa.

Después de haber visto temblar los suelos de distintos pueblos de Andalucía, de haber admirado los muchos y variados cultivos de aquel suelo privilegiado, viviendo en completa armonía la caña de azúcar, la remolacha, la vid común, el almendro, el avellano y la palma datilífera; después de haber

visitado sus moriscos monumentos, sus prehistóricas ciudades y sus sarracénicos jardines; de haber compulsado aquel sin par archivo americano de Sevilla; pasamos como ya dije á usted á visitar y observar los ganados en las *invernadas*, de las provincias más ganaderas en la especie vacuna, caballar y lanar y de ida y de venida por el Escorial, por Simancas y por Búrgos, el de las leyendas del Cid, dimos con nuestro espíritu y nuestro aliento con las Provincias Vascongadas, patria de tantos linajes americanos, tronco de tantas y tan distinguidas familias platenas y patria también del amigo ausente que no olvida sus queridos amigos del Uruguay.

En Vitoria tuvimos ocasión de contemplar un cuadro para nosotros excesivamente conmovedor; el cuadro vivo de un pueblo que había perdido sus históricas libertades y que al fin tenía que dar en el sorteo que en esos días se verificaba, su contribución de sangre; de lo que se había visto apartado durante siglos y siglos por otras contribuciones y por otros servicios que los vascongados prestaban á la nación española, para la extensión y grandeza de su territorio, señalándose entre sus hombres los de Oquendo, Eleano, Balboa, Valdivia y otros que iremos haciendo lucir á su tiempo.

Vitoria es una ciudad en todo sentido culta y progresista y lo acreditan sus hombres de administración, y el sentido práctico que se observa en todos los ramos de la administración municipal y provincial.

No se ven en sus espaciosas calles, en sus paseos, avenidas y alamedas, los mendigos y estropeados que se observan en otras ciudades de Europa, sensibilizando el espíritu del viajero y del morador. Un hospicio perfectamente bien dotado que sirve á la vez de escuela de artes y oficios, sustenta y dá lugar á todos los pobres de la comarca. Una cárcel modelo Belga, aloja en sus celdas, dá trabajo é instrucción á los detenidos y penados. Una granja experimental situada á una legua de las ciudades, proporciona los capataces y peritos agrícolas más aptos que proporciona ninguna otra escuela de su orden y los sementales de todos los linajes extranjeros y nacionales que se contiene en sus chiqueros, brotes y galpones, sirven para ir absorbiendo los ganados inferiores del país, pagando por los *saltos*, una cantidad relativamente pequeña. Exposiciones regionales, provocadas á

corto tiempo, elevan la competencia de los ganaderos, como lo hemos podido observar en una fiesta que detallaremos más adelante.

El Hospital Civil, la Catedral Gótica, el Jardín Botánico, los paseos públicos, el Instituto de 2.<sup>a</sup> enseñanza, los palacios de la Diputación y de la Municipalidad, la plaza cubierta que acaba de hacer construir una señora (1) con un costo de millon y medio de francos, los edificios de las moradas de pobres y desamparados, y las anchas calles de la nueva ciudad, dan á esta población un aspecto de grandiosidad y de civilización muy adelantada y de una cultura real y positiva en sus sosesgadísimos habitantes. La instrucción pública en este país es materia de grande atención por parte de su Diputación provincial y consejos municipales como lo acredita la noticia siguiente:

La provincia de Alava contiene 94,945 habitantes y tiene 5919 niños y 4981 niñas que dá un total de 10,900 independiente de los que reciben instrucción particular.

Las provincias de Guipúzcoa y Vizcaya tienen su instrucción primaria en las mismas proporciones y no hay ejemplo de que al fin de cada uno de los meses vencidos haya dejado de pagarse á los profesores con toda religiosidad.

Los vascongados, por más que hayan perdido sus fueros y ciertas libertades políticas no han de perder ni pierden su carácter típico, porque se armoniza con la naturaleza de su quebrado suelo y tienen necesariamente que obedecer á las eternas leyes del *atavismo* que no es otra ley que la de continuidad, perturbable si se quiere, pero que subsiste y permanece dentro de ciertos medios geográficos por otras leyes de *constancia* que las hace inmutables.

Por eso, cuando el viajero atraviesa la frontera vascongada viniendo de Castilla, sabe sin preguntar que está en otro país; que respira otros aires, que marcha en otra naturaleza; porque los cultivos agrícolas que observa, las plantaciones forestales que vé ejecutadas, el aprisionamiento de los ríos, la desviación de las aguas, las fábricas de todos los linajes industriales, los movimientos de la población esparcida, el colorido de

los campos matizados con el colorido de los pueblos y de los caseríos; todo, todo le acredita y le indica que está en el país de la constancia y de la moral social, que ha sido y es el secreto de esa poderosa fuerza expansiva y asimilatrix que le caracterizó y caracteriza en suelo americano.

Por eso el señor Moret pescó en este país sus elementos *libre-cambistas*, por eso el señor Castelar hizo en el verano pasado sus magníficas arengas en las plazas de San Sebastián, de Bilbao, y á la sombra del añoso árbol de Guernica, expansionándose en sus aficiones democráticas.

También el elemento sério de *Castilla y de Leon* respeta, quiere y estima al pueblo vascongado que le dió sus fuerzas vivas para la unión nacional, que le acompañó en sus viajes y descubrimientos ultramarinos y puso al servicio de la población, conquista y sociabilidad del suelo americano, hombres como Ayola, Irala, Garay, Iturbide, Zabala, Aguirre, Oyarbide, Aiztpusner y otros que con la palabra, con el ejemplo y con el modesto título de misioneros, se extendieron por las márgenes de los ríos y penetraron en lo más enmarañado de los bosques, haciendo entrar en el dominio de la civilización cristiana muchas y numerosas tribus salvajes.

En los vascongados cada caserío, cada aldea, cada pueblito nos recuerda un héroe perdido en los espacios americanos y condenado tal vez al silencio de la historia, un amigo que reside en un punto, otro que constituyó una distinguida familia, otro que nos dá magistrados íntegros, prudentes sacerdotes y más prudentes obispos como el inolvidable señor Valdivieso de Chile y como el que dirige tan digna y elevadamente la grey Uruguaya.

En Vitoria tuvimos una verdadera sorpresa y mayor sorpresa ha de producir en nuestros amigos, la noticia de haberse encontrado allí al fraile Agustino *Mortara*; predicando con la afluencia y sabiduría y precisión de un Lacordaire.

¿Pero quién es ese señor fraile, me dirán los que no conocen la historia civil de nuestros tiempos? Pues el padre *Mortara* de quien hablamos, es aquel niño *Mortara* hijo de un judío romano que en el pontificado del papa Pío IX, fué bautizado por la voluntad de su nutriz que vivía fuera de Roma, hallando muy sencillo el procedimiento, desde

[1] María del Rosario Walls y Alfonso de Souza, viuda de D. Fermín de Córdoba, hermana de la Marquesa de Torre Manzanal de Málaga.

que el niño estaba enfermo y se lo habían entregado sin condiciones y que después al conocerse el caso ocurrido hubo protestas del gran «rabino», algunas agitaciones diplomáticas, mucho ruido, mucho bombo y mucho humo de paja dispersado en la plaza de San Pedro. Aquel niño es hoy el rector de la iglesia de Oñate que desempeña desde hace algún tiempo.

Pero, hoy por hoy, vamos marchando al través de las vascongadas en tren expreso; se suceden los pueblos, los túneles y los viaductos y en el apeadero de Beascoin adquirimos la noticia de que en el inmediato pueblo de Lazcano la noche anterior habían entrado tres lobos en un redil y habían muerto cuarenta y cinco ovejas; se deja á Villa-Franca, Ideosondo, patria de un amigo nuestro de la «Laurac-Bato» y pasamos Tolosa y la bella San Sebastian, vadeando al fin el Bidasoa, dejando para otra ocasión narrar más detenidamente el país que acabamos de atravesar.

De Hendaya seguimos para Bayona—visitando en sus inmediaciones la colonia agrícola llamada *Refugio* que detallaremos á su tiempo—Pau, Lourdes y Tarbes; observamos los cultivos de sus campos, nos detuvimos en las exposiciones agronómicas citadas por el *Boletín Oficial de Agricultura* y nos detuvimos también piadosamente en Lourdes cuya bellísima población hemos visitado con el estanciero argentino, el inglés Miton y la señora, visitando también la virgen de la Gruta, la Basílica, y las mil maravillas que se han improvisado allí, con la concurrencia de los peregrinos—saludando nosotros cariñosamente la bandera azul y blanca de la República Uruguya piadosamente enviada por las damas de Montevideo y que se luce en la Basílica entre los trofeos más artísticos y más notables que existen allí, procedentes de todos los puntos del globo. Lourdes ofrece inmenso interés para el pueblo cristiano visitante y nosotros en nuestra pequeñez, hemos rendido culto á la majestad de las grandes cosas que allí se observan, porque la naturaleza del hombre en ciertas y determinadas esferas siente algo de grave y desconocido, algo que rompe con estas pequeñas miserias humanas que siguen trabajando á la humanidad en todas sus esferas y á esta pobre Europa más y mejor que en América.

Atravesando las productivas landas, sus

inmensos pinares, sus cereales de desecación, sus gigantescos trabajos mandados ejecutar por Napoleón III, nos desviamos para Arcachon y entre grupitos de ovejas y de rodeitos de ganados de todos colores y matices, llegamos á esa improvisada ciudad para observar muy detenidamente la industria de ostricultura que dá trabajo en aquel punto á 30,000 obreros, pura y simplemente ocupados en multiplicar y criar ese apetitoso bocado tan solicitado por las gentes de buen tono.

Arcachon era, cuando lo visitamos la primera vez, un pueblito de pescadores de simple media caña y hoy, merced á los esfuerzos de los Gobiernos y de la iniciativa privada, es una bellísima ciudad que ha convertido grandes arenas como los de Maldonado, en frondosas florestas y alamedas de pinos de todas las calidades conocidas, cuyas emanaciones balsámicas mantienen en sus espléndidos hoteles, gran número de gente en *invernada*.

Siendo las exposiciones regionales y generales uno de los objetivos que más llaman nuestra atención, no debemos pasar adelante sin determinar que en Tafalla (Navarra) tuvimos ocasión de presenciar la *Mular* y *Asnal* y en Vitoria la exposición de ganado vacuno cebado, cuyos premios fueron dispensados en la forma siguiente:

Primer premio de 200 pesos á don José Vuzueta, por el cebon de *más mérito*, peso vivo de 596 kilóg.

2.º de 150 pesos á don Tomás Yugunza, por el cebon que le sigue en mérito al anterior, de edad de 3 años, peso vivo de kilógramos 550

3.º de 100 pesos al mismo señor Yugunza, por el cebon que le sigue en mérito á los anteriores, peso vivo kilóg. 675.

Otro de 100 pesos á don Mariano Mendia, vecino de Durango, por id. id., peso vivo kilógramos 636.

4.º de 50 pesos, al señor Vuzueta, por peso vivo de kilógramos 566.

Otro de 50 pesos, á don Diego Larrea, por peso vivo de kilóg. 506.

De 100 pesos á don Tomás Yugunza por el cebon de más peso, kilóg. 804, raza Hereja.

De 150 ps. á los señores Molmueso por estar dentro de la base 6.ª con peso de 680 kg.

De 125 ps. á don Gregorio Berbide con pesc vivo de kilóg. 531.

Tanto la exposicion mular y asnal de Tafalla, como la precedente, han revestido un carácter sencillo y fraternal en que las autoridades á porfia se han distinguido por dispensar aliento á las manifestaciones del trabajo.

En estas exposiciones regionales han desaparecido las medallas y diplomas, porque se ha comprendido que debe despertarse el interés directo del productor en competencia, compensando con dinero los gastos y sacrificios dispensados á los muchos y numerosos cuidados que demandan los ganados que hayan de exponerse, lo mismo que sucede también con productos de la agricultura general y por eso nosotros también procedimos en el mismo sentido en nuestra Exposicion Floral tan amenguada y empequeñecida como la de ganadería, nada ménos que por uno de nuestros más íntimos amigos, elevado á la categoría de redactor de un periódico de sensacion política.

Pero lo que sigue seriamente preocupando la atencion de los economistas de estos gobiernos y de estos pueblos productores, son las plétores de produccion de los distintos ramos de la economía rural, desde que la América ha enviado las carnes y cereales por concurrencia con la produccion europea y desde que es palpable la inmensa superioridad que económicamente presentan aquellos productos sobre todos y cada uno de los que pueden cultivarse en Europa.

El cultivo de la vid comun sigue extendiéndose asombrosamente en la progresista España, que ocupa todos los trenes de pequeña velocidad en la exportacion de sus vinos rojos, siendo para ella un motivo de inmenso provecho la inmediata salida de esos líquidos para llenar las necesidades del comercio vinícola de Francia.

Mientras tanto, la filoxera vastratrix sigue arruinando los viñedos de este país y poderosas familias y compañías agrícolas poderosísimas se funden visiblemente, sustentando año por año sus viñas con remedios antifiloxéricos, que, por lo caros y las malas condiciones del artificio de la vegetacion, se comen el total de los productos.

Al fin, el anhelado remedio parece haberse encontrado en California en la aplicada práctica del mercurio, es decir, en el azogue, llevado á la ejecucion por el agrónomo M. Bauer que se dedica á la viticultura californiana desde 1849, siendo puede decirse el

Aguilar y Leal de ese producto en aquel país, habiendo sido de los iniciadores de ese cultivo en diversas escalas.

Para nosotros este asunto reviste ya mucha importancia, pues nuestros distinguidos amigos D. Luis de la Torre y D. Francisco Viella creyeron alguna vez en la existencia de la filoxera en sus viñedos y si no se manifestaron sus efectos en una forma tan destructora como en Francia, juzgamos nosotros que siendo así se debe pura y simplemente á la fuerza vegetativa de nuestro suelo.

Es sensible que esta bellísima parte de Francia, que estas regiones de la Agaroná y de Gate, que estos agricultores tan inteligentes, que esas casas y esas granjas sufran tan horribles contrariedades y estén muchas de ellas amenazadas de abandono ó teniendo que cambiar la índole de sus cultivos.

Las vides americanas, las mismas que se cultivan en la zona agrícola de Montevideo, resisten bastante bien á la invasion filoxérica; pero sea porque los vinos que suministran no se ajusten á los gustos y necesidades del comercio, ó porque esta vid tenga relativamente muy corta existencia en relacion á los gastos de entretenimiento, es lo cierto que los viticultores de este país no manifiestan entusiasmo alguno por su propagacion.

Por todo esto, el azogue sistema Bauer como anti-filoxérico está preocupando hoy la atencion, no solamente de la Francia vinícola, sino de toda la Europa meridional, y los diarios agrícolas de Francia, Italia y España han dado á luz simultáneamente en estos días, la traduccion completa de lo publicado por el Boletín, dando la noticia del descubrimiento con el método Bauer y también la comunicacion de Mr. Morse participando el brillante resultado de su examen en las viñas de M. Hagen puestas en curacion.

Los periódicos agrícolas que emiten opiniones propias acerca del azogue, la emiten favorable añadiendo sin embargo que se necesitan muchas y numerosas pruebas, y en este concepto las hemos visto practicar oficialmente entre distintos puntos de las regiones vinícolas de Francia y algunos de ellos en estos últimos días.

Mientras tanto Mr. Bauer que considera resuelto el problema filoxérico por su inven-

cion y perseverancia, solicita del gobierno francés, ó reclama más bien dicho, la recompensa nacional de 300,000 francos ofrecida al descubridor de un remedio eficaz contra la plaga, y contestando á una comunicacion del ministro de Agricultura en que solicitaba la descripcion del remedio y su método de aplicacion en las plantas, ha enviado la interesante nota que damos á continuacion.

Así mismo los cónsules de Francia, España, Alemania é Italia han remitido á sus gobiernos cuantos informes han podido conseguir para iluminar el asunto y el profesor Heger de la Universidad de Halle (Alemania) se encuentra hoy, por mandato de su gobierno, en el valle de Napa para estudiar é investigar los efectos del azogue en la corriente vital de las viñas.

Pero si hay alguna nacion verdaderamente perjudicada con la presencia de la filoxera, esa nacion, como hemos dicho, es la Francia, que segun documentos oficiales que tenemos á la vista, tenia antes de la invasion del cólera filoxérico 2.400.000 hectáreas plantadas de vides, de las cuales han desaparecido 760.000 y 640.000 se hallan mortalmente atacadas.

Hay pues, un millon cmatrocientas mil hectáreas que pueden considerarse perdidas y esta destruccion de los viñedos franceses ha causado una disminucion en la produccion del vino, que obliga á hacer compras de él y de pasas en el extranjero por una suma de 350.000.000 de francos al año, cuyas dos terceras partes siguen á España y lo demás á Italia y Portugal.

En concepto de profundos estadistas, Francia se empobrece en 350.000.000 francos por año á consecuencia de los estragos causados por la filoxera y este empobrecimiento será de tres mil quinientos millones en diez años, suponiendo tambien que la enfermedad no recrudezca y suponiendo tambien que los gastos en compras de vino y pasas no acrezcan tambien por algun motivo.

La calanmidad que pesa, pues, á la Francia, es en todos conceptos seria y debiendo nosotros continuar nuestras observaciones sobre asunto tan interesante en otras correspondencias, continuaremos sobre lo mismo.

La pavorosa cuestion de Oriente que ha

preocupado al mundo diplomático en todo el siglo actual, y que ha causado guerras cruentas, vuelve á suscitarse entre las dos potencias que se disputan la supremacia en el Oriente; Rusia por acercarse á Constantinopla, Inglaterra por imperar en la India y no permitir la menor sombra de predominio por parte de nadie en ese país y sus fronteras.

La reina de la Gran Bretaña ha llamado á las armas á las milicias, porque la respuesta rusa á la nota [inglesa mandada el 16 de Marzo no ha llegado todavia; y si bien se espera que ella no dará lugar á un rompimiento de hostilidades, no se oculta á nadie que el ganar tiempo indica el propósito de prepararse completamente, para marchar adelante si el adversario no está en disposicion de resistir.

Por eso los preparativos militares tanto en Inglaterra como en la India marchan con la mayor actividad.

Una casa de Scheffield que tiene contratos para materiales de ferro-carriles indianos, ha recibido órdenes apremiantes para que apremure la confeccion de los necesarios á completar las lineas de la frontera del Afghanistan, en la perspectiva de operaciones militares.

El almirante inglés, Sir Herbert, avisa desde Portsmouth al gobierno, que puede contar con treinta cañoneras que están prontas á hacerse á la mar en la presente semana.

El Consejo del Almirantazgo ha dirigido á los arsenales instrucciones para que armen sin dilacion todos los buques de guerra disponibles, y de fletar treinta buques trasbordes para embarcar tropas á la India.

Devauport prepara los acorazados *Ison*, *Duke*, *Prince Albert*, la *Tay*, el *Hopfspur*, el *Hecaté*, el *Tulia*, el *Uroyalist* y otras cañoneras, y *Portmonsth* trabaja dia y noche para concluir el *Mercuri*, crucero forrado en acero y uno de los buques más veloces que se conocen, el cual el juéves se botará á la mar, así como el *Inflexible*, el *Devastacion*, el *Umpert* (buque torpedo) el *Polipepaso* y otras corbetas cañoneras en toda esta semana.

Por su parte el gobierno ruso ha ordenado la concentracion de 50.000 hombres en Moscow.

Otro síntoma de las disposiciones belicosas de Rusia, es el haber querido comprar secretamente en estos dias, muchos buques de los más fuertes y más rápidos de la marina

mercante inglesa, negociacion que ha fracasado, por la vigilancia y prontitud con que el gobierno inglés ha obrado.

Ostensiblemente al ménos, todos los embajadores de las potencias han recibido órdenes para que gestionen é instan eficazmente á los gabinetes de Lóndres y San Petersburgo á usar de moderacion y hacerse mútuas concesiones; pero ¿puede saberse lo que se oculta tras tales recomendaciones?

La sola esperanza que queda para que la paz no se altere entre las dos poderosas naciones, pudiera ser la intervencion del emperador de Alemania, íntimamente ligado con las casas soberanas de los dos países, el cual además por su posicion, por su experiencia y por la autoridad que le presta su fuerza, pudiera obrar como árbitro en el conflicto anglo-ruso.

El virey de la India, lord Dufferins á todo evento, se ha apresurado á celebrar una entrevista con el emir del Afghanistan, en Ravoul-Pindi, donde se le ha hecho una recepcion imponente á la cual asistieron todos los gefes del Punjab, y los altos funcionarios de Madras y Bombay; la poblacion le ha aclamado con entusiasmo y las tropas en formacion tambien. Por esta parte la Inglaterra es enérgicamente favorecida.

Pero en cambio el príncipe de Vokliara Muzzefar Eddinkhan ha concedido por su territorio paso libre á las tropas rusas y á sus provisiones y municiones de guerra que pasan del Turquestan hácia la frontera Afgana, y ha autorizado á la administracion rusa para aprovisionarse en los mercados de Vokliara.

Por otra parte el Shá de Persia su heredero, los consejeros y aun el pueblo mismo tienen más simpatías con los rusos que con los ingleses, y estas tendencias de la Corte Persa son vivamente apoyadas en Teberan por la legislacion Alemana, que se ha establecido recientemente cerca de aquel recinto.

Como de estallar la guerra anglo rusa, nadie cree que la lucha se localice en el Afghanistan sinó que se extenderá al mar Negro, Inglaterra sondea al gobierno del Sultán á fin de conseguir autorizacion para que los buques ingleses puedan sondear los Dardanelos.

Estas negociaciones han sido causa de que la Puerta Otomana haya mandado á su em-

bajador en Londres, Hassan—Jeluin—Pachá que permanezca todavía en la capital del Reino Unido porque la complicacion Afgana, más aun que la cuestion egípcia, pudiera contribuir á la conclusion de un tratado de alianza entre Inglaterra y Turquía.

Lo que no puede dudarse es que si las hostilidades llegan á romperse, estamos abocados á una guerra, tal vez general en Europa, porque todas las ambiciones están excitadas, los rencores avivados, los jefes de los estados y sus gobiernos ávidos de popularidad que esperan conseguir en la victoria, y los pueblos mismos propicios á emprender aventuras, olvidando, que despues de todo, ellos serán los que más han de sufrir en los trastornos de los Estados.

Los afghanos, como los chinos, han demostrado siempre mucho ódio á los extranjeros que penetran en su país, y por esta causa se sabe muy poco acerca de ellos, y hasta los mapas más recientes son bastante inexactos.

Se calcula que el Afghanistan tiene unas 430 millas (144 leguas) de Norte á Sur. Por el Norte está limitado por el rio Ovus hasta pocas millas más abajo de Kelat, y desde allí la línea que le separa del territorio de Kiva, se dirige hácia el Este. Por el Oeste, confina con Persia; por el Sur con Kelat. Desde su extremo Sud Oeste la frontera corre en direccion del Nordeste, á lo largo del territorio británico hasta fuera. Una cordillera á la que puede considerarse como una ramificacion del sistema Limalayo, atraviesa el Afghanistan de Este á Oeste: se llama el Hindu-Kuch y termina en el Kok-i-waba un monte de 18 000 pies de elevacion cubierto siempre de nieve, situado al Noroeste, y á no larga distancia de la ciudad de Cabul. Desde allí corren dos cordilleras paralelas llamadas la una el Sajed Kod, y la otra, la más meridional, Siad-Kod. La septentrional termina cerca de Herat y la meridional se bifurca al Sud-Oeste y al Sur. Estas montañas no son de gran elevacion. Al Norte de Koli i-Waba y del Sajed Koch, hay una meseta elevada que se llama del distrito de Hurapach. En realidad, el Afghanistan es un territorio montañoso cortado por valles, las divisorias principales son las cumbres de las dos cordilleras, que corren la una de Este á Oeste y la otra diagonalmente del Nordeste á Sudceste. Los rios más caudalosos son: el Murghab, el Hari-Bud, el Balch, el Cabul y el Helmund.

El clima y el terreno del Afghanistan son muy variables. En los valles hace mucho calor en verano y abundan las frutas y los cereales. En la region septentrional hay algunos páramos. En la parte oriental del valle de Cabul y en los de Mediodía se cosechan todas las producciones de la India, como la caña de azúcar y el añil, mientras que en los valles septentrionales abundan las producciones de las zonas más frías, y las montañas están cubiertas de pinares. En Cabul y al Norte de Herat hay grandes bosques y extensas llanuras cultivables; pero al Mediodía de Herat y Kerudabar las llanuras son arenosas y no se saca agua sino por medio de pozos que comunican con canales subterráneos. La agricultura se halla en todo el país en el mismo estado primitivo que en Persia y otras regiones asiáticas. Se emplea el riego en grande escala donde se necesita. Sólo están cultivadas las tierras de mejor calidad.

Los animales que más abundan son el caballo, el camello y el carnero. En los llanos se encuentran gacelas, chacales, zorros y lobos, y en las montañas se encuentran leopardos, hienas, tigres, linceos y una raza de asno llamada «gorakha», (asno blanco).

La nación afgana se divide en población fija y nómada, subdividiéndose ambas en numerosas tribus. Los nómades son pastores pero varían la monotonía de su vida en luchas entre tribu y tribu y excursiones para robar. Estas tribus nómades pagan un tributo al Emir de Cabul y son un contingente para el ejército regular del Afghanistan. En todo lo demás parecen ser completamente independientes del gobierno de Cabul.

La población fija se dedica principalmente a la agricultura, los afganos que la componen no trafican en nada, ni trabajan en ningún oficio mecánico como no les obligue a ello la miseria. Consideran tan despreciables los negocios que, por no ocuparse de ellos, se los dejan a los persas ó a los indios.

Los afganos, como otros pueblos montañosos, se enorgullecen de su origen y es en ellos mayor el amor a la familia y a la tribu que a la libertad individual. Las tribus se dividen en agrupaciones, cada una de las cuales se constituye mandada por un Kahan, elegido unas veces por el soberano del país y otras por el pueblo.

Los pleitos se resuelven por los estatutos de Mahoma y la justicia criminal, según la práctica afgana, que se funda en la ley del talion. Está permitida la poligamia aun que los pobres se contentan con una mujer y los de la clase media con dos. En algunas tribus no se permite la más pequeña familiaridad antes del matrimonio, al paso que en otras se consiente todo. La educación se practica como en países más adelantados. Un «mollah» (maestro) enseña a los hijos de los pobres a leer el corán y a rezar. Para los hijos de los ricos hay profesores particulares, y los que siguen una carrera van a los colegios.

El idioma más usual es el pushtú que tiene muchas palabras del zend y del sanscrito y los caracteres empleados para la escritura son de la forma «niskeer» del alfabeto, pero los afganos son todos mahometanos de la secta semidor, y son muy tolerantes con las demás creencias. Los cristianos no sufren persecuciones ni insultos; se les llaman «la gente del libro» por ser su dogma de origen escrito. El «sofeesen» ó libertad de pensar es muy común y se extiende mucho, aunque lo combaten los sacerdotes que son por lo general fanáticos, avaros, hipócritas y soberbios.

Los afganos son muy sociables y aficionados a los banquetes y a oír canciones amorosas con acompañamiento de guitarras y violines. Fuman con exceso y toman mucho tabaco de clase fina, como los escoceses. Son también apasionados por la caza y por toda clase de ejercicios y acostumbra a criar para la pelea gallos, moruecos, perros y hasta camellos.

Las demás noticias de sensación son: la definitiva organización del Gabinete francés y vislumbrándose la paz con la China.

El embarque ya efectuado en Marsella de la estatua colosal de la libertad (46 metros de altura) que los franceses regalan a los Estados-Unidos para conmemorar el centenario de su independencia.

La inauguración del nuevo cable trasatlántico entre Europa y Estados-Unidos llevada a efecto por los propietarios del *New York Herald*, señores Benat y Makay.

El señor Benat es el mismo que antes asoció su nombre a la expedición polar de la *Jeanette* y a los dos viajes de Stanley al Africa Central, y por lo pronto y como una

de las principales ventajas, la trasmision de cada palabra de Francia á los Estados-Unidos sólo costará 2 francos.

Seguiremos para Paris dentro de unos dias, visitando algunas zonas agricolas y visitaremos allí las exposiciones de electricidad y de pan confeccionado, que actualmente tienen lugar en aquella inmensa metrópoli, y como el 2 de Mayo tendrá lugar la inauguracion de la exposicion internacional de Amberes, estaremos allí para estudiar todo lo que pueda relacionarse con nuestra produccion, porque Amberes es nuestro primer mercado de lanas, y es la verdadera fuente para nuestras transacciones con el norte de Europa.

Siento anunciarle á usted que, á juicio de dos amigos míos que he encontrado en esta ciudad, la exposicion de Nueva-Orleans ha dado un fiasco completo, siendo ellos de los chasqueados y de donde acaban de regresar.

Saludo á mis compañeros de la Rural, siempre su affmo. S. S.

D. Urdoñana.

Bordeaux, Abril 19 de 1885.

### Revista de cereales

*Trigos de pan*—Hemos tenido pocas entradas durante la quincena que termina; la plaza no ha ofrecido mayor movimiento debido á lo suplida que se encuentra; los precios en general se han sostenido y esto débese á que las entradas como decimos más arriba, no han tenido casi importancia; las últimas operaciones verificadas consiguieron para plaza por buenas clases, de pesos 3.20 á 3.00; de regulares 2.80 á 3.00; inferior 2.80 fanega medida.

En cuanto á los trigos del litoral, estos se fraccionaron: los de la Colonia pesos 3.55 los 110 kilogramos. La posicion actual del mercado es de firmeza, aún cuando no sea el artículo mayormente reclamado. Cuéntase con una existencia en los molinos de 80,000 fanegas.

*Trigos de fideos*—El haber continuado las entradas siendo limitadas ha permitido que los precios se hayan conservado bastante firmes, mucho más cuando la demanda para la exportacion ha sido regular; consiguieron los precios, por clases buenas, de pesos

2.10 á 2.40; regulares, 2.10; inferiores, 1.80 la fanega medida. Respecto de los del litoral se colocaron algunas partidas de la Colonia á pesos 2.50 los 110 kilogramos. El mercado cierra bastante sostenido, contándose en los molinos con 30,000 fanegas.

*Maices*—Las llegadas han sido bastante abultadas y, encontrándose el mercado suplido, los negocios han dejado mucho que desear, mucho más cuando la exportacion se ha mostrado completamente quieta. Los precios adquiridos fueron para pequeños lotes: por clases viejas de ps. 1.80 á 1.90; nuevos, de ps. 1.40 á 1.60 indistintamente por amarillo y blanco, desgranados, por fanega medida. —Los en espiga valieron de ps. 2.00 á 2.20 en la plaza. Cuéntase con buena existencia,

*Balango*—Mercado con poca existencia. —Hay demanda para exportacion; las últimas ventas lo fueron á ps. 1.80 los 80 kilogramos —con bolsa y puesto en el muelle. Para la siembra se solicita, y dada la poca existencia de que se dispone es presumible que los precios se sostengan.

*Cebada*—Hay escasez de clases buena, por lo que los cerveceros pagarían ps. 2.00 á 2.40 las 8 arrobas. Las inferiores siguen siendo de muy difícil venta, las que obtienen en lento detalle de ps. 1.00 á 1.40 segun estado del artículo, precio poco firme.

*Harinas*—El movimiento ha sido bastante importante para el consumo, pagándose por primera clase flor de ps. 0.50 á 0.525 arrobas al contado, precio firme el último por parte de los molineros.

Se han celebrado varios contratos con los panaderos para entregarles durante todo el corriente año lotes disponibles de ps. 0.500 á 0.600 arroba los que se calculan en 200,000 sacos ó sea 1.200.000 arrobas.

La exportacion sigue bastante encajada debido á los precios altos á que se cotiza el artículo. Sin embargo de ello, la especulacion que se inició en la anterior quincena ha seguido comprando, cuyas partidas se calculan de 15,000 á 20,000 sacos, á los molineros, abonando de ps. 0.500 á 0.525 arroba á plazo.

Los demás productos que, por su menor movimiento no son dignos de mención, consiguieron los siguientes precios que consideramos firmes para todos ellos en general

## PRECIOS CORRIENTES

Trigo de plaza superiores . . .	\$ 3.00	á	3.20
Trigo de id. regulares . . .	» 2.80	»	3.00
Trigo de Rosario y Colonias			
110 kilos . . . . .	» 3.20	»	3.40
Trigo Colonia, y Palmira . . .	» 3.30	»	3.50
Trigo de fideos, superiores. »	2.30	»	2.50
Trigos id. generales . . . . .	» 1.80	»	2.20
Harinas de cilindro especial »	0.65	»	0.70
»  »  flor general »	0.52	»	0.55
»  »  de piedra. . . . .	» 0.50	»	0.52
Afrecho embolsado 41 k. esc. »	0.55	»	0.57
Cebada, de plaza s/bolsa 8@ »	1.60	»	2.40
Balango, con bolsa, 80 kilos »	1.80	»	2.20
Idem idem inferior. . . . .	» 1.00	»	1.40
Maíz viejo sano desg. fanega »	1.80	»	1.90
Id. nuevo seco fan, sin bo'sa »	1.40	»	1.60
Idem idem en espiga. . . . .	» 2.00	»	2.20
Lino y Colza . . . . .	» 0.50	»	0.60

A. Lermite é hijo.

### Economía doméstica

(Continuacion)

#### CONSERVACION DEL TOCINO Y DEMÁS PREPARACIONES DE CERDO.

Hemos insinuado en algunas de las preparaciones referidas hasta aquí, los medios de conservarlas y guardarlas hasta la época de su consumo. Este cuidado es tanto más preciso en las salazones y cecinas cuando éstas deben pasar los calores del estío; así pues, la primera condicion será el preservarlas del calor en lo posible. En los países rigurosamente frios, las salazones se conservan muy bien teniéndolas suspendidas en el techo de cualquier sitio de la casa que sea fresco y oscuro, sin ser húmedo; pero en los países cálidos una buena cueva sería lo más conveniente para guardarlas de este modo; mas como ésta no siempre se tiene, entónces conviene guardar otras precauciones.

No conviene hacer las salazones y cecinas sinó en el mes de Junio, y pueden sin ningun inconveniente quedar suspendidas en un local oreado, por todo el invierno, esto es, hasta el mes de Octubre en los países templados. Al llegar á esta época, se frotran bien para quitarles la sal que tengan pegada, y se meten en toneles ó arcaas que cierran, ajustando bien para sustraerlas de la

accion del aire, del calor y de la humedad, envolviéndolas al mismo tiempo entre heno seco, que debe mudarse de tiempo en tiempo, porque humedeciéndose no se recaliente, y convendrá aún exponerlas alguna vez á la accion del aire en una noche fresca. Algunos emplean las mazorcas del maíz despojadas del grano y bien machacadas, en lugar del heno. Pero lo mejor de todo es el cisco de carbon, que tambien debe mudarse cuando esté húmedo; para el tocino y las sustancias grasas, lo mejor, para el aseo, es el heno ó las mazorcas preparadas como se ha dicho.

A los jamones, cecinas y salchichones, cuando están bien secos y ahumados, en algunos parajes los embadurnan con una masa conservadora; unos emplean las borras de vino espesas, y polvorean encima con ceniza; otros hacen hervir las borras con plantas aromáticas y las amasan con ceniza, y otros forman la masa con pimenton y ceniza. Si despues de secas, estas preparaciones se conservan suspendidas en el techo, se envolverán á más en saquillos de papel ó lienzo blanqueados para resguardarlas de las moscas é insectos.

Si las salazones se guardan en toneles ó tinajas entre sal, procúrese que no queden vacíos, que no se toquen los trozos unos con otros sin que intermedie la sal, que estén bien apretados; si fuesen grandes y dejasen muchos vacíos, podrán llenarse éstos en parte con piedras limpias del tamaño como de huevos y nueces; ocupando éstos el lugar de los vacíos, se ahorrará mucha sal. Cuando tengan que abrirse las vasijas, procúrese despues que vuelvan á quedar bien cerradas.

Si se conserva la salazon en salmuera, debe ésta cubrirla enteramente; si disminuye y queda la carne descubierta, se refresca de nuevo, y aún se renueva del todo cuando parezca descompuesta ó que va á descomponerse.

#### CONSERVACION DE LOS PESCADOS FRESCOS Y MODO DE PREPARARLOS

Los pescados frescos están muy expuestos á corromperse en poco tiempo en el verano, y aún en el invierno cuando el tiempo está húmedo; así mismo pierden su sabor si han estado entre hielo. Para evitar este inconveniente es necesario, cuando se hace provision de pescados, sean grandes ó pequeños, lim-

piarlos bien, polvorearlos con sal, pimienta y otras especies, si es que no se tiene aversión á ellas. Despues se ponen en una vasija en seco, y cuando esté llena se la tapa herméticamente, engrudando toda la circunferencia de la vasija para que no penetre el aire, ó inmediatamente se coloca por algunos minutos en un horno cuando se va á meter el pan, ó á un calor de fuego de leña ó carbon equivalente.

Si el pescado no estuviese fresco, para quitarle el mal olor y gusto, se debe hervir en gran cantidad de agua, en la que se echará un cuartillo de vinagre, sal y una muñequilla de lienzo con cisco de carbon.

Entre los pescados de mar son los más sanos los que viven entre la arena y las rocas. Despues de éstos, se prefieren los que habitan en el fondo del mar, y los más preferibles son los que giran hácia las orillas.

Hay pescados del mar que llegan hasta los rios vecinos, habiéndose notado que cuando han permanecido algun tiempo en agua dulce son de mejor sabor. De los pescados de los rios son los mejores los que se pescan en rias rápidas. Los de los rios que están contiguos á grandes poblaciones no son tan buenos, á causa de las inmundicias que los atraen y de que se alimentan.

De los pescados de mar, el más saludable es la brótola, particularmente la que se pesca desde Setiembre hasta Diciembre.

#### DESINFECCION DE LAS CARNES Y DEMÁS SUSTANCIAS DE NATURALEZA ANIMAL.

La propiedad que tiene el carbon de conservar las sustancias de naturaleza animal, está generalmente reconocida, y á esta misma propiedad antiséptica del carbon debemos aún los medios de desinfectar las mismas sustancias, reponiéndolas en su primitivo estado. Para ese efecto se obra como sigue:

Se toma carbon de leña desmenuzado enteramente, se pasa por una criba de agujeros proporcionados, se lava para separarla el polvo y se hace secar. Se sumerge la vianda deteriorada diferentes veces en un caldero con agua hirviendo, se lava luego en agua fresca para quitarla el moho y demás impurezas que contenga, se pone en un lienzo limpio, sobre el cual se habrá extendido una capa como de un dedo de grueso del cisco de carbon preparado, y se envuelve de

modo que quede por todo cubierta del mismo, y se ata con un bramante para que no se desarregle; se pone el envoltorio sobre una capa de carbon menudo y rodeado y cubierto de fragmentos del mismo, y con el agua correspondiente se pone al fuego: despues de unas dos horas de hervor se saca la vianda y se lava en agua fresca hasta que quede limpia; entónces no le queda el menor resabio de infeccion, y será servible para dar un buen caldo ó acomodarse á cualquier guiso.

Cuando las carnes que se quieran desinfectar no han sufrido más que una leve alteracion, será suficiente el poner en el liquido donde cuezan una muñequita con carbon picado, ó bien echar en el mismo algunos carbonces encendidos.

El jamon, cecina, salchichones, aves y pescados, en general toda aceptacion de sustancias animales, pueden por los mismos medios recuperar sus buenas calidades.

Si son aves, pescados ú otros animales enteros, despues de limpio y lavado su interior, se llena éste tambien de carbon y se les hace hervir por un cuarto de hora ó algo más, segun su tamaño.

El medio del carbon tambien es suficiente para quitar la acidez al caldo de sustancia de carne; basta para ello el ponerlo á hervir y meter en él algunos carbonces encendidos.

#### CONSERVACION DE LAS SUSTANCIAS VEGETALES.

Al proponer los medios que pueden emplearse para la conservacion de las sustancias vegetales, no es nuestro plan el tratar de cada una de las especies que pueden servir para alimento del hombre, y si sólo el exponer la preparacion y conservacion de aquellas sustancias de que más suele hacerse provision en la economía doméstica.

#### CONSERVACION DE LOS VEGETALES DE LA HUERTA POR LA DESECACION.

Se procurará que los vegetales estén frescos y en su mayor punto de sazón, y es esencial en lo posible que la desecacion sea pronta, porque de lo contrario se dá lugar á la fermentacion.

No se amontonarán muchas sustancias sobre un mismo punto para secarse; se pondrán esparcidas; así, á más de ser la desecacion más pronta, se evitará el que se recalienten y entren en fermentacion.

## LEGUMBRES

Los garbanzos, arvejas, porotos y lentejas son las legumbres que más frecuentemente sirven para el alimento del hombre. Cuando estas semillas han llegado á su estado perfecto de madurez, entónces es fácil conservarlas más allá de una á otra cosecha; sólo basta tenerlas en graneros secos y bien oreados, remóviendolas de tiempo en tiempo; para la provision doméstica aún es preferible guardarlas en cajones ó arcas de madera.

Las legumbres referidas, las arvejas y lentejas están expuestas á ser destruidas por el *gorgojo*.

Para destruir la invasion de este enemigo destructor de las habas, lentejas y arvejas, se recomienda el escaldarlos ó meterlos al horno antes de guardarlos. Para escaldarlos se ponen en unos cestos claros, se meten en una caldera de agua hirviendo por dos ó tres veces, teniendo cuidado de sacarlos en cuanto se bañen un momento, se extienden al sol, y estando bien secos, se guardan.

Para calentarlos al horno despues de ro-cogidos, se extienden al sol por tres ó cuatro días seguidos, se ponen despues por tres cuartos de hora, en un horno de que se haya acabado de sacar pan, y luego se vuelven á extender por media hora y se guardan.

Los porotos verdes se conservan durante el invierno del modo siguiente: se les corta un poco de las dos puntas y se les quita la hebra; puestos en una cesta ó ensartados en hilos como rosarios, se introducen por dos minutos en agua hirviendo, se extienden á la sombra en un paraje ventilado para que se sequen perfectamente; puestos al sol perderian el color verde. Algunos acaban de secarlos al horno cuando no está más que tibio. Se conservan en lugar seco en saquillos de papel, y cuando se quieren comer se ponen en remojo por seis ú ocho horas; despues de cocidos parece que se acaban de cortar de la planta.

(Continuará.)

## NOTAS E INFORMES

## Comercio de frutas y legumbres con el Brasil

Ministerio de Gobierno.

Montevideo, Mayo 11 de 1885.

El Ministerio de Relaciones Exteriores, con fecha 5 del corriente, comunica que el expe-

dientillo iniciado por esa Asociacion, relativo á la conveniencia de establecer con el Imperio del Brasil un convenio internacional para el libre cambio de frutas frescas entre los dos países, ha sido pasado al señor Ministro Plenipotenciario de la República allí, para que entable cerca del Gobierno Imperial, las negociaciones necesarias á fin de llevarlo á cabo en la forma indicada.

Lo que lleva al conocimiento de esa Asociacion á sus efectos.

Dios guarde á la Asociacion.

*Eduardo Zorrilla.*

A la Asociacion R. del Uruguay.

## Comercio de carne tasajo con la Isla de Cuba

Asociacion Rural del Uruguay.

Montevideo, Mayo 16 de 1885.

Excmo. Señor.

Tengo el honor de adjuntar á la presente, los números 7 y 8 de la Revista «Asociacion Rural» en los que encontrará V. E. referencias hechas por esta Corporacion y «La Colonia Española», con relacion al proyecto de tratado comercial que se inicia entre el Reino de España y la República de los Estados Unidos.

Segun las cláusulas de ese tratado, se concede á los Estados Unidos la libre introduccion de carnes muertas, pescado seco y ganado en pié, etc., á la Isla de Cuba, en compensacion de otras exenciones establecidas en favor de España.

La Junta Directiva que presido se permite llamar la atencion de V. E. hácia el referido tratado, porque su sancion vendría á herir hondamente los intereses de la industria ganadera en esta República, que sostiene desde muchos años un comercio importante con la Habana en el ramo de carnes saladas.

Las relaciones amistosas que el Estado mantiene y conserva con la madre pátria, los intereses de mútua conveniencia comercial y la justicia de la gestion que se entable ante las autoridades españolas, hacen esperar que una vez iniciada la cuestion se obtenga que los productos ganaderos de la República sean admitidos en igualdad de condiciones á las que se estipulen con los Estados Unidos.

A la vez y como consecuencia de los esfuerzos que se hacen para abrir nuevos mer-

cados al consumo de nuestros excedentes de carnes tasajo, en la Península Ibérica, la Junta Directiva cree que es llegado el caso de que el Gobierno de la República entable negociaciones para que en los puertos de España se dé entrada á aquel producto con la menor erogacion posible, facilitando así un cambio recíproco de productos, conveniente para las necesidades de la poblacion obrera española bajo la faz de la mejor alimentacion publica, y para la industria ganadera de la República en relacion al aumento de consumo.

Reitero á V. E. las seguridades de mi mayor consideracion.

LUIS DE LA TORRE,  
Vice-Presidente.

*Luis Lerena Lengua,*  
Vocal Secretario.

Excmo. Sr. Ministro de Gobierno.

### Segundo concurso y Férria de Ganadería.

Asociacion R. del Uruguay.

Montevideo, Mayo 16 de 1885.

Excmo Señor:

La Junta Directiva que presido, respondiendo á la prescripcion expresa de los Estatutos de la Asociacion Rural, acaba de iniciar la realizacion de un segundo concurso de ganadería y férria que se inaugurará á sus expensas, el dia 25 de Diciembre próximo, y en el local de la Estacion del Tranvia de la Union que ha sido generosamente cedido al efecto por la Empresa.

La necesidad imperiosa de consultar las fuerzas vitales del país en materia ganadera, para responder con acierto á las evoluciones de nuestro progreso rural, cada dia más creciente y ávido de mejoramientos; la de preparar á la campaña á esta clase de torneos para que se halle en aptitud de concurrir dignamente en la oportunidad debida á la Exposicion Nacional y otras de igual magnitud; la insistencia de muchos hacendados que incitan el ánimo de esta Corporacion para llevar á cabo esa fiesta y la propia aspiracion de la Junta Directiva de la Asociacion Rural, la han animado á hacer un segundo llamado al país productor ganadero, bajo las bases y dentro del programa que me será grato poner en conocimiento de V. E. tan pronto se halle redactado.

Al comunicar al Poder Ejecutivo esta re-

solucion, la Junta Directiva espera que el Superior Gobierno se ha de servir prestarle el concurso de su recomendacion ante las autoridades departamentales, para que prestigien la concurrencia más eficaz de los hacendados á este torneo pacífico y fecundo del trabajo.

Saludo al señor Ministro con el homenaje de mi mayor consideracion.

LUIS DE LA TORRE,  
Vice-Presidente.

*Luis Lerena Lengua,*  
Vocal-Secretario.

Excmo. señor Ministro de Gobierno.

## ECOS DE LA CAMPAÑA

### Caminos y alambrados

El mejor modo de satisfacer los deseos del señor Santa María es dar publicidad á la carta que dirige al miembro de la Junta Directiva señor, don Conrado Hughes.

Por lo demás, las cuestiones á que se refiere han sido y son motivo constante de la prédica de la Asociacion Rural, respondiendo á los objetivos que le demarcan los Estatutos sociales.

Paysandú, Mayo 11 de 1885.

Sr. don Conrado Hughes.

Montevideo.

Estimado amigo:

Recibí su impreso fecha 1.º y quedo suscriptor de la Sociedad Rural. Ya que se ofrece hablar de esta Sociedad y su influencia en este país, debo hacerle algunas observaciones para que como miembro de ella, usted á la vez influya para tratar de remediar en lo posible.

La primera es sobre las vías públicas; los caminos han concluido en este país, ya no es posible transitar en la campaña con ganados—Cada propietario se cree autorizado á desviar ó cerrar los caminos como mejor le parece—Este hecho que parece insignificante es de material trascendencia en un país que su industria es la ganadera, y que hay que ir á largas distancias en busca de ganados para venir luego por callejones angostos á veces cerrados de ámbos lados en distancias increíbles. Sin caminos, los negocios de ganados se van haciendo cada dia peores y llegará momento en que los hacendados que viven á distancias largas, como

los de la frontera no van á encontrar ni quien vaya á ver sus ganados, pues inútil será ir, pues aunque se aparten los ganados gordos llegan flacos á los saladeros.

Otro punto importante: ántes al Norte del Río Negro se tenían cueros de peso que habían dado fama á los cuerambres de este país; hoy sólo cueritos livianos y sin consistencias sólo se pueden beneficiar.

La mayoría de las estancias capan sus toros de 2 1/2 años y se crían esos novillitos chicos, avacados y sin fuerza en el cuero. El día que se capen los toros de 4 años, entonces habrá nuevamente buenos ganados en el país. Los alambrados no permiten la renovación de los padres: siempre es la misma raza y el estanciero para fortalecer la sangre de sus ganados debería cambiar de padre todos los dos ó tres años por lo ménos, aunque fuera con toros del país, pero toros elegidos. En las invernadas de vacas, los estancieros invernan las vacas más grandes y desarrolladas y dejan para cría las más chicas y ruines, sufriendo con esto la reproducción del ganado.

Le doy estos puntos para que los estudie.

De usted su afectísimo amigo,

*Alberto Santamaría.*

### **¡Caminos, caminos!**

Estamos en plena estación lluviosa, lo que equivale á decir está la campaña incomunicada con los mercados de consumo. El vecino que tiene necesidad de emprender viaje por el interior de la República sabe la fecha en que sale de su casa, más no la en que volverá á entrar á ella, porque, cuando ménos lo espere, caerá un aguacero que le obligará á estacionarse en la costa de tal ó cual arroyo, en la margen de tal ó cual bañado ó pantano.

Es, por consiguiente, de todo punto indispensable componer los principales caminos, á fin de remediar en lo posible un estado de cosas tan perjudicial á los intereses generales. Ha llegado ya la hora de echar manos á la obra, pero no con discursos y promesas de los cuales está ya cansado el público, sino con pelotones de jornaleros armados de palas y picos que hagan desmontes y terraplenes, con grupos de picapedreros que hagan calzadas y alcantarillas en los sitios pantanosos.

La campaña trabaja y produce y de lo que recoge dá una parte al Gobierno; luego éste tiene el imprescindible deber de buscar los recursos necesarios para la realización de esta clase de mejoras.

Más de una vez hemos hecho notar la aberración en que han caído todos ó la mayoría de los gobernantes al emplear todos los recursos en el embellecimiento de la capital y adyacencias, sin tener para nada en cuenta la vida de la campaña, sin la cual—dicho sea de paso—la muerte de aquella sería inevitable.

¡Cuántos pasos peligrosos no se habrían compuesto con lo que ha costado la expropiación del cementerio inglés! ¡Cuántos caminos no se construirían con los millones que el Estado está en vías de dar para la realización de las obras del puerto en proyecto!

¿Mas á qué hacer observaciones cuando la manía de preferir el lujo supérfluo á lo verdaderamente provechoso está demasiado arraigada? Sin embargo, comprometidos á velar por los intereses y conveniencias públicas, está en nuestro decoro abogar por unos y por otros, por más que de antemano sospechemos estar haciendo tan triste papel, como el que haría un herrero al pretender dar forma á un pedazo de hierro sin ántes ponerlo á la frágua.

Sigamos, pues, clamando, haciendo prescindencia de los chillidos con que tal vez atormenten nuestros oídos los que teniendo el deber de proteger á la campaña, no la recuerdan más que para cargarla de impuestos y contribuciones.

La construcción de caminos nacionales y departamentales es indispensable y mientras no se realice tan magna obra, la República seguirá siendo, como alguien ha dicho, un palacio que tiene un frente magnífico, pero que detrás de su soberbia apariencia no se encuentra más que un conjunto informe de cosas sin nombre, en el que es imposible hacer algo sólido, algo bueno, algo que sirva y que haga armonía con el boato exterior.

Esto y no otra cosa es la República y lo afirman todos los que, saliendo de la coqueta Montevideo, pisan el fértil suelo de la inculta campaña.

Aquí nos parece oír la voz de los gobernantes que dicen: ¿y qué me cuentan ustedes? ¿Acaso nuestros predecesores no pade-

cieron la misma negligencia? Dejemos, pues, las cosas en el mismo estado en que las encontramos y el que venga atrás que arree.

Válganos Dios! ¿cuándo llegará el día en que haya hombres que gobiernen con el pueblo y para el pueblo?

Porque no se procede aquí como en los países más adelantados, buscando la cooperación individual de todos los propietarios linderos á un camino para los trabajos que se hagan en él? «En España, Francia y otras naciones, todo lindero á un camino tiene la obligación de dar uno ó varios días de trabajo de un hombre para la conservación de los caminos y si tiene caballos y carreta debe prestarlos 3 ó 4 días al año para el mismo objeto. ¿Porqué no se establece aquí la misma obligación? Tenemos la persuasión de que los paisanos se prestarían gustosos á esta combinación y que muchos darían sus servicios durante un número de días mayor que el que la ley les habría impuesto. En fin, muchos darían gustosos y sin retribución de ninguna especie la piedra, la arena y los materiales que producen sus campos para tener una carretera segura y cómoda que les permitiese llevar al pueblo sus productos con pocos gastos y sin pérdida de tiempo ni peligros de ninguna especie.»

*El Clamor Público*—Minas.

## NOTICIAS VARIAS

### La Asociación Rural

El presente número de la Revista, se ha retardado en su publicación para dar cabida en él á la correspondencia del señor Ordoñana, recibida á última hora y á los documentos que van en la sección Notas é Informes.

La Memoria anual de la Junta Directiva, así como las actas de la Asamblea General, irán en el número del 31 del presente.

### Segundo concurso y feria de ganadería

Por la nota que publicamos en la sección respectiva verán nuestros lectores que la Junta Directiva ha resuelto hacer un llamado al país para la realización de un segundo concurso y feria de ganadería, que tendrá lugar en Diciembre próximo, en el

local cedido expresamente para ese objeto por la Empresa del tranvía de la Unión.

En el próximo número publicaremos el programa y reglamento respectivo.

### Catálogo de P. Margat y hermanos.

Los señores P. Margat y hermanos nos han favorecido con algunos ejemplares del catálogo de su establecimiento de horticultura y arboricultura, ricamente editado por la tipografía de la «Minerva» con numerosas iluminaciones.

El catálogo hace honor á la casa que lo edita, pero el establecimiento de los señores Margat, merece algo más que una simple referencia; de esta tarea se encargará uno de nuestros colaboradores en el próximo número.

Por hoy agradecemos el obsequio con que se nos honra.

### Régimen de los caballos

Un agricultor dá á los labradores los siguientes consejos, insertos en el *American Agriculturist*:

Una pareja mala resulta más cara que una buena, puesto que aumenta el coste de las labores y otros trabajos agrícolas, demorándolos ó interrumpiéndolos.

Conviene dar al ganado raciones suficientes, pero no excesivas, y suministradas con regularidad y método.

Una digestión incompleta disminuye el trabajo que pueda dar un caballo en buenas condiciones.

La avena y la cebada deben preferirse en el verano, así como en invierno conviene más el maíz triturado, que produce mucho calor.

Pasto seco y maíz triturado forman una excelente ración para los caballos empleados en trabajos penosos.

Las plantas, raíces y especialmente las zanahorias y remolachas, facilitan grandemente las funciones digestivas.

### 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.

## 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 terneros, 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 mestizosa 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 variacion, mercado encalmado.*

Sebo decretido, 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.

Maiz 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, Mayo 15 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 Rusa del Diamante, en la calle de Piedras 162. También hallarése semilla de colza y cebada pelona de Chile.