

ASOCIACION RURAL

DEL URUGUAY

Revista quincenal dedicada a la defensa de los derechos e intereses rurales

Y A 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, PRESIDENTE DE LA ASOCIACION RURAL

SUMARIO

El Durham—El Durham en Corbon—Nuevos mercados—El establecimiento de horticu-
ltura y arboricultura de los señores
Margat—Influencia de la enseñanza agrí-
cola en el progreso de la campaña—La
vid en sus más íntimas relaciones con la
vinificación—*Notas e informes:* Las mar-
cas semejantes en el Registro General—
Noticias varias: A la prensa—La Exposi-
cion y FERIA de ganaderia—Documentos
oficiales—Agradecimiento—*Precios cor-
rientes.*

El Durham

La importancia que reviste el mejoramiento de nuestras razas bovinas, principal producto de este país y que es la base de su presente y futura riqueza, hace que demos un preferente lugar a la traducción de un artículo de Mr. Grollier, sobre el durham en la vaquería nacional de Corbon (Francia), porque de él se desprenden conclusiones que para aquel objeto deben ser tomadas en consideración por los criadores que deseen entrar en la vía de los perfeccionamientos.

Se ha dicho, sin tener verdadero fundamento para ello, que el Durham a pesar de las excelentes cualidades que posee, como animal de carne, tenía el inconveniente de no adaptarse al tratamiento rústico a que por el sistema general de crianza aquí, se vé sometida nuestra raza criolla. Esta aseveracion gratuita, que en la mayoría de los casos no es más que una disculpa para justificar en cierto modo la indolencia del ganadero, es combatida victoriosamente por el señor Grollier, no con elemen-

tos técnicos sino con los resultados eminentemente prácticos de la vaquería nacional de Corbon, que asignan al Durham un lugar preferente como animal susceptible de soportar los más rudos tratamientos adaptándose perfectamente al régimen más vulgar de crianza

En la vaquería de Corbon tendrán nuestros hacendados un nuevo centro de adquisicion, con completa seguridad de origen, precios relativamente económicos y sobre todo la rusticidad necesaria a los animales destinados al procreo libre.

Chile y la República Argentina poseen ya ejemplares del Durham de aquel establecimiento; de esperar es que el Uruguay se haga tambien conocer allí con iguales propósitos.

L. de la Torre.

El Durham en Corbon.

La venta anual de los productos de la vaquería nacional de Corbon, tendrá lugar el Lunes 27 de Abril próximo; comprenderá doce animales machos y doce hembras.

Hasta el presente, ninguna venta ha merecido atraer tantos compradores como la que ha de tener lugar, porque nunca se han presentado animales mejores en conjunto, y de una igualdad de méritos tan notable.

En el año pasado se presentaron tres ó cuatro toros superiores; fuera de ellos, el nivel descendía notablemente hasta llegar a dos toros pequeños, poco desarrollados y mal conformados, que no debieron haberse

hecho figurar en una venta del Estado y ménos aún mostrarse en un establecimiento modelo, que sólo debe ofrecer á los criadores productos selectos.

Varios asistentes á la venta de 1884, se han formado el mismo juicio que acabamos de emitir y esta merecida crítica ha producido su resultado.—Se tendrá en cuenta para el porvenir, y siempre que Corbon produzca por excepción un animal defectuoso —que no merezca ser consagrado á la reproducción—será aislado con destino á la carnicería, dando así lugar á la excelente aplicación de una selección implacable, cuyo ejemplo ofrecerá el establecimiento del Estado.

En la venta de este año, no ha habido motivo para proceder á tan severa eliminación.—Todos los toros son excelentes, y desde el mejor hasta el ménos bueno, se siguen en un orden decreciente apenas notable en sus grados. Todos revelan un carácter de familia muy acentuado y muy notable.—Todos son irreprochables en sus líneas superiores y en sus aplomes. Es verdad, también que son algo defectuosos de conformación—pero todos son robustos de salud y poseen un desarrollo precoz, debido, sin duda alguna, al nuevo sistema de crianza á que han estado sometidos.

El tipo de familia, que á todos ellos es común, se explica fácilmente en razón de que diez de estos torillos son hijos de *Royal Leo*, importado de Inglaterra hace ya como 6 años, siendo además dos de ellos procedentes del toro *Gill*, hijo de *Royal Leo*.

Este tipo de familia impuesto por su progenitor paterno es muy digno de atención y abona mucho en favor de las buenas condiciones del toro comprado á Mr. Chandos Pole Gell. Esta producción tan uniforme y constante en sus resultados excelentes, débese á los méritos del reproductor, pero demuestra sobre todo, una vez más, que recién á la edad de 4 ó 6 años, es que un toro rinde sus mejores productos.

Entre los tres machos importados de Inglaterra en 1879, Mr. Sainte Marie asignó á *Royal Leo* un rango especial por orden de mérito, que por desgracia desconocemos; pero la mayor parte de las vacas de Corbon fueron servidas por *Voodranger*.—*Winsodr's Vice Roy* era al parecer el segundo favorito y *Royal Leo* se encontraba, por decirlo así, relegado. La experiencia vino á demostrar lue-

go que estos tres toros debían haber sido clasificados en orden inverso. Por lo demás, en la vaquería nacional sólo existen ya tres hijas de *Wood dranger* y dos de *Winsodr's Vice Roy* y aún éstas han tenido la buena fortuna de asemejarse más á la madre que al padre.

Los primeros productos de *Royal Leo*, que nada tenían de notable, nacieron en 1881, en cuya época recién tendría este toro 3 años de edad. Pero á medida que el toro iba aumentando en años, sus productos mejoraban también. Las seis vaquillonas de dos años, reservadas para vacas madres, son excelentes, y mejores aún las terneras de 1884.

En presencia de las buenas cualidades, siempre crecientes de los productos de *Royal Leo*, el director deplora hoy haber vendido el año pasado este hermoso animal, porque si bien es cierto que los tres toros importados en 1884, son muy buenos, no se sabe lo que producirán, por lo que sin duda hubiera sido muy ventajoso conservarlo para la vaquería durante dos ó tres años más, desde que se conocía á fondo la excelencia de sus productos.

A este respecto, deseamos sinceramente que Mr. de Noyelles sepa obtener un buen resultado de la fortuna que ha tenido en hacerse dueño de *Royal Leo*—casi al mismo precio de un animal de carnicería—y deseamos, sobre todo, que los criadores aprovechen bien esta nueva enseñanza de la experiencia, que prueba concluyentemente las ventajas que ofrecen á la producción, los toros de tres á siete años de edad sobre los de uno á tres años.

Esperamos también que la ciega preferencia de que gozan los reproductores jóvenes se concederá en adelante á los toros que mucho más la merecen, cuando han llegado á la fuerza de su edad.

Por lo que respecta á la rusticidad y á la vigorosa salud de los doce toros que han de ponerse en venta, estas inapreciables ventajas se deben con toda verosimilitud al sistema bajo cuya acción han sido criados. A semejanza de las prácticas inglesas, los terneros han habitado de á dos, tres ó cuatro juntos, en grandes pátios ó corrales contiguos á establos provistos de sus correspondientes regillas y comederos, pero constantemente abiertos por la parte que dá frente á esos corrales ó pátios. Los animales, pues, han estado en completa libertad, pudiendo ponerse

á cubierto ó salir al aire libre, segun su voluntad — Casi constantemente, sin embargo, han permanecido fuera del establo, refozando juntos y aún durmiendo sobre el estiércol del pátio en los tiempos más fríos y cuando todavía no se había derretido la nieve.

Las vaquillonas nacidas en 1882 y todavía no cubiertas, ni siquiera han sido objeto de tan prolijos cuiçados, pues han vivido siempre á la intemperie — Hace aún muy pocos días, hemos tenido ocasion de verlas permaneciendo día y noche en pastoreos inundados en parte y pastando tranquilamente bajo una lluvia glacial mezclada de nieve, impulsada por un fuerte viento del Este.

Todos esos animales se encontraban en inmejorables condiciones de salud, más gordos aun que las vacas viejas de establo, alimentadas con remolachas y zanahorias, siendo así que, además de criarse á la intemperie, sólo recibían un suplemento de pasto que se les llevaba al prado mismo.

¡Qué útil enseñanza! ¡Qué victoriosa contestación á los detractores del Durham que pretenden que los animales de esta raza son delicados, poco rústicos é incapaces de sufrir el régimen comun, aplicado á los demás bovinos! Digase ahora que los Shorthorns se asemejan á esas plantas raras que no pueden vivir fuera del invernáculo, necesitando costosos y especiales cuidados.—La verdad es que demuestran una resistencia excepcional y que se adaptan mejor que cualquier otra raza á todos los climas y á todos los regímenes.

Así es que los partidarios de la raza Durham pura, que conocen de largo tiempo atrás sus condiciones de superioridad, encontrarán este año en Corbon, en la venta del 27 de Abril, animales muy notables y en su conjunto superiores á los vendidos en los años anteriores.

Racoleur es el más viejo y en nuestro concepto el mejor de todos ellos. Tendrá 16 meses á fines de Abril; ya está desarrollado y en un estado de madurez que no deja temer fracaso alguno para el porvenir. Es un animal fuerte, potente, largo de cuerpo y corto de patas que posee todas las condiciones de un reproductor de primer orden. Su hermoso color rojo, su lomo recto, su espesor de cuerpo, llaman justamente la atención de

los conocedores y provocan su admiración. *Racoleur* es hijo de *Bathilda*, la vaca más lechera del establo de Corbon. Es medio hermano de *Reine* y de *Bathia*, dos de las vacas más hermosas del establecimiento. Es también medio hermano de *King* comprado en 2617 francos por M. Petiot. *King* era un excelente toro, el mejor de la venta de 1883, pero *Racoleur* es superior á él y me sorprendería que no alcanzase al precio de 3000 francos.

Raia nació el 24 de Enero de 1884. A primera vista seduce mucho y gusta si es posible más que *Racoleur*, por su distincion y su extremada longitud de cuerpo. Mirado de perfil, es una verdadera maravilla, pero no tiene el espesor de *Racoleur* y no creo que se pague tan caro como su hermano mayor; sin embargo, es imposible aspecto más seductor que el de *Raia* y tendrá muchos admiradores.

Rollin nació un mes despues de *Raia*. Posee, como todos los hijos de *Royal Leo*, un lomo irreprochable; pero, como muchos de ellos, tiene manchas blancas en las patas traseras. Su cornamenta es una de las más finas y cortas, pero un poco defectuosa en su direccion. *Rollin* es largo; de hermoso pecho ancho y bien formado y como es hijo de *Leyvilia*, una de las más lindas vacas de Corbon, no dejará detener muchos solicitadores.

Los tres primeros toros de que acabo de hablar, son colorados *Holland*, nacido el 2 de Marzo de 1884 es ruano como su madre, como su madre también tiene cornamenta algo grosera, pero cuerpo ancho y un lomo soberbio. No podemos prescindir de recomendarlo muy favorablemente, porque su madre *Ura* es la propia hermana del toro *Uranium* que ha ejercido una felicísima influencia en el progreso y la mejora de nuestro establo particular. Podemos, pues, hablar de ella con pleno conocimiento de causa.

Reussi es un jóven animal, algo tosco de cabeza y cornamenta, no está tan desarrollado como sus hermanos mayores, pero es de cuerpo admirable y su madre *Reine* es casi la más hermosa vaca de Corbon.

Rancio tiene en su pelaje colorado, más color blanco que los demás hijos de *Royal Leo*. Es un buen animal, último representante de la progenie de *Jephat's Daughter*, importada de Inglaterra en 1879. Esta vaca fué comprada á Lady Pigot, inglesa de cora-

zon francés, que tan solícitamente cuidó los heridos de 1870 y que se cuenta entre las trece mujeres condecoradas con la legión de honor.

Gaillard es ruano ó hijo de *Gill*. Grande, fuerte y desarrollado, tendrá muchos partidarios, pues su madre *Balsamine* es la vaca de Corbon que más se acerca á los hermosos tipos de sangre Booth que hemos visto en Inglaterra.

Ramus, ruano, claro de color, es un admirable toro que disputará la primacia con *Racoteur*.—Es posible criticar un poco la cabeza y la cornamenta de este hermoso animal; pero es necesario reconocer que *Ramus* es absolutamente perfecto de cuerpo. Además, el año pasado su propio hermano *Rama* fué adquirido en 2635 francos por Mme. Gernignon.—*Candic*, la madre de *Ramus*, es una lechera extraordinaria, al propio tiempo que una de las glorias del establecimiento de Corbon.

Racan deja entrever un viso amarillo en su pelaje rojo. La cabeza es un poco larga pero tiene un lomo soberbio y un desarrollo extraordinario para su edad.—Sorprendería sobremanera que no se vendiese muy ventajosamente.

Radet y *Radeur* son dos gemelos—que se parecen muy poco bajo todos aspectos. Son, sin embargo, dos animales muy buenos que llamarán la atención de los criadores—nos parece que el joven toro colorado debe ser preferido á su gemelo ruano, y no nos causaría sorpresa, sin embargo, que en el orden de los precios de compra, ocupase el segundo ó tercer lugar.

Llega por último el más joven de todos ellos, *Gad*, hijo de *Gill*, cuyo pelo colorado está salpicado de un amarillo muy acentuado.—Hemos notado muchas veces este color en los animales ingleses. Los criadores de ultra Mancha pretenden que este era el color primitivo de los primeros Shorthorns. Vemos, en efecto, en el *Herd Book* inglés que *Hubback*, 319, era colorado amarillo y que *Punch*, 531, tenía también mucho amarillo en su pelaje.—De cualquier manera, *Gad* es un espléndido animal, y relativamente el más desarrollado de todos, pues si bien es verdad que es el más joven, es ya más grande y de más espesor que algunos de sus compañeros mayores. Es el hijo de la hermosa vaca *Ballade* y gustará mucho á los criadores.

Este hermoso conjunto de toros no debe

hacernos olvidar los tres reproductores machos importados de Inglaterra el año pasado. El 9.^o *Duke of Tregunter* que estaba ya en su completo desarrollo cuando llegó á Francia, no se ha modificado mucho. Ha permanecido siendo siempre el espléndido tipo de la ilustre familia de Duches Bates, que habíamos tenido ya ocasión de admirar cuando se instaló en Corbon.

Baron Oxford 3.^o ha mejorado mucho y su floreciente estado, será muy apreciado por los visitantes que concurren á la venta; pero el que ha sobrepujado las esperanzas de mejoramiento es el *Lord of the Lilys*. Deseamos ardientemente conocer las apreciaciones de los aficionados que todavía no lo han visto.

Por otra parte, cualquiera que sea el mérito de esos tres toros, los compradores harán muy bien en no esperar sus productos y hacer su elección en el lote notabilísimo de los torillos que se pondrán en venta el 27 de Abril próximo.

Salvo una ó dos montas hechas por los dos toros ingleses, las vacas madres, no han sido cubiertas más que por el 9.^o *Duke of Tregunter*—y estas mismas son pocas, pues el aborto ha causado daños no solamente en Corbon sino también en toda la comarca vecina; además, no se sabe lo que serán los productos de los tres toros ingleses de la última importación, en tanto que todo el mundo podrá apreciar la notable producción de *Royal Leo*.

L. Grollier.

Nuevos mercados.

CONFERENCIA LEIDA EN LA ASOCIACION RURAL EL 10 DE JUNIO DE 1885

Señores:

Habiéndome indicado ser de oportunidad que exprese mis ideas acerca del tan debatido asunto «Nuevos Mercados», voy á satisfacer aquella indicación, vertiendo, con la sinceridad que me es característica, la opinión que á este respecto tengo formada; ella está robustecida por hechos que pasan á nuestra vista, y por lo que se desprende de la propaganda ensayada por la Comisión que presido, y de la que os daré conocimiento.

Pero nada de nuevo puedo agregar á lo expresado en otras ocasiones, que he tratado de este mismo tema; disculpad, pues, las repe-

taciones que notareis, porque ellas versarán sobre lo que considero de un gran interés económico para la marcha próspera de este país, esto es, según lo que la sana razón nos ha demostrado en el período de vida que llevamos.

Traer el asunto indicado á ocupar la atención de las personas reunidas en este local, que sirve de asiento á una Asociación creada con el noble objeto de propender, por los medios á su alcance, al progreso y mejora de los intereses rurales, lo creo conveniente, porque es de este centro rural, de donde debe surgir la autorizada palabra que ha de influir para que se dilucide la seria cuestión que se debate, y para que no continúen confiados, en el resultado favorable que ántes obtuvieron, los indiferentes ó faltos de prevision, que no se preocupan de la crisis que amenaza á la ganadería, si con tiempo no se ponen en acción los medios más adecuados para evitarla.

Partiendo, pues, de lo que á mi juicio creo factible, os diré señores:

Cuando se produce un hecho que detiene la marcha próspera de la principal industria que alimenta el movimiento comercial y que, por consecuencia, perjudica el bienestar de los habitantes del país en que se vive, conviene que se recuerde aquel hecho, á fin de que estén en continua discusión las causas que lo motivan, porque de las opiniones vertidas, surgirán ideas más ó menos aceptables, pero que influirán en pró del bienestar que se busca.

Convencido de esta verdad, he inculcado, de palabra y por escrito, sobre el peligro que preveía, para los intereses rurales, por la falta de consumo relativamente al procreo, que en épocas regulares puede considerarse, al menos, de un 15 á un 20 p. $\frac{\text{c}}{\text{c}}$ al año, en la ganadería vacuna y de un 30 á un 35 en la lanar.

Tal proceder, por mi parte, me hacía esperar que no llamaría la atención de las personas á cuyo conocimiento llegase; pero, sin embargo, no faltó quien juzgase que este procedimiento, venía á producir una alarma infundada, desde que el peligro que se preveía no existía.

Bien, pues, actualmente se produce el hecho que atestigüa el fundamento de la idea que vertía sobre el peligro á que estaba expuesta la ganadería, por falta de consumo en relación á su procreo.

Que este peligro produjera la alarma ántes mencionada, era razonable; y aún fuera de

duda que así sucediera, desde que aquel tenía que afectar valiosos intereses rurales, si con antelación no se evitaba que esto tuviera lugar.

Desgraciadamente ya se hacen sentir aquellos efectos y es preciso que el grémio rural se aune, para atenuar en lo posible los perjuicios que en época no lejana puedan producirse, tanto por nuestra excesiva producción, cuanto por la competencia que otros países ganaderos harán con sus productos similares.

No es un secreto para el que se interesa en conocer el dato estadístico de la Contribución Directa sobre la ganadería, y el de la exportación de sus frutos, que ésta no está en la proporción de aquella, porque de esos datos se deduce lo bien surtido que está el país, de ganados, y que anualmente queda sin consumirse una parte notable de los que por su edad y condiciones requeridas, están en estado de venta, bien sea para el consumo interior ó el del exterior, que es el que provee á la industria de saladeros y fábricas de carnes conservadas en latas; esto lo motiva, no la falta de compradores, sino la demanda á precios que, según el valor de los campos de pastoreo, son inaceptables por el perjuicio positivo que dejan al ganadero.

Esta baja de precio merece ser estudiada por aquellos cuyas operaciones mercantiles se ligan con la producción; así es que, al llamar la atención del grémio rural, sobre la pérdida que se está notando en el valor de los ganados, considero comprendido al de saladeristas y comercial, porque los intereses que éstos representan reciben de aquel la materia prima que coopera en primera línea á impulsar y entretejer el movimiento de las transacciones comerciales que efectúan; resultando de esto, que hay un interés común en que no disminuya aquella cooperación, porque en caso contrario disminuirían esas transacciones que diariamente contribuyen á que el país prospere.

Si los tres gremios á que me he referido aunáran sus esfuerzos contribuyendo cada uno moral y materialmente en el sentido de dar mayor salida á la carne de nuestros ganados abriéndoles nuevos mercados de consumo en los centros de esa numerosa población que encierra la Europa, se valorizarían los ganados y por consecuencia el valor de los campos de pastoreo no estaría expuesto

á descender como se teme, y con razon, que suceda dentro de breve tiempo.

La apertura de Nuevos Mercados, en la mayor escala posible, es la base única en que estriba la conservacion ó mejora de los precios del ganado vacuno y lanar; esto se comprueba por lo que actualmente está sucediendo: segun es público y notorio, baja el precio de la carne tasajo en los mercados del Brasil y Cuba, que son los que en mayor cantidad la solicitan, y ello ha influido para que nuestros ganados vacunos desciendan notablemente del precio á que alcanzaron en el año anterior; prueba evidente que el consumo de la carne que se prepara para la exportacion, es la que sirve de guía para fijar el precio de los ganados, pero si además se agrega que el número de éstos es crecido relativamente al consumo, resulta que ámbas causas contribuyen á minorar su valor; continuando, pues en ese orden de abatimiento por las causas antedichas, quedaríamos expuestos á tener necesidad de vender los ganados vacunos por el precio que tenga la piel, como en no pequeña parte sucedió á los ganaderos de este país en el año de 1842.

En cuanto á que haya probabilidades de conseguir mercados en Europa para las carnes conservadas, los resultados obtenidos con las preparadas por medio del frío, las cocidas ó en extracto y últimamente con la seca ó tasajo en España, prueban que el éxito no es dudoso; las tres primeras tienen mercado conocido, y si su exportacion no es mayor, puede atribuirse á que el gasto de elaboracion no permite que el precio de aquellas esté al alcance de las clases ménos acomodadas, lo que no sucederá con el tasajo que, por su menor costo, tendrá mayor consumo como ya lo indica el que ha habido y que es creible continúe, atendiendo á la brevedad con que lo hubo. Esta creencia la tengo porque en el corto tiempo que hace se instaló la Comision Central de *Nuevos Mercados para la Carne Tasajo*, y con los escasos fondos que pudo reunir para que nuestro comisionado hiciera la propaganda tan necesaria á este objeto, ha tenido lugar aquel mayor consumo, y por lo tanto se puede aseverar que el mercado de España es un hecho, visto lo breve en que se ha realizado por algunas provincias de ese reino el consumo de la cantidad de más de *mil fardos* remitidos á cargo de aquel comisionado por esta Comision y de otras cantidades superio-

res á ésta, que por vía comercial fueron introducidas en aquel reino, procedentes de ámbas orillas del Plata.

Pero como la propaganda iniciada no debe limitarse al sólo reino de España, por cuanto conviene que haya vários centros de consumo que aumenten la demanda de la carne tasajo, se consideró necesario por la Comision Central entrar en comunicacion con aquellas personas, cuyas relaciones en Europa pudieran ser útiles para cooperar á la realizacion del objeto que aquella se proponia; conseguido el acuerdo con algunos señores que comprendieron haber un interés comun en llevar adelante la idea que se les comunicaba, se prestaron á ser los agentes intermediarios y al efecto recibieron gratuitamente de esta Comision Central, vários fardos de carne tasajo con destino á las Islas de Mauricio y Santa Cruz de Tenerife, á Italia, á Francia, y para un buque de guerra de la estacion francesa en este puerto, cuya tripulacion la ha comido con agrado, segun informe verbal, el que espera recibirlo por escrito como se le ha anunciado; siguiendo este orden, continúa dispuesta dicha Comision á facilitar otros fardos de carne para hacer la propaganda de ella en Portugal y aún en Inglaterra, segun la comunicacion que relativamente á este asunto, se consideró oportuno dirigir al Sr. Ministro inglés ó para donde este señor lo dispusiese.

Se ha dicho que la carne tasajo encontraría dificultades para ser aceptada en los mercados europeos á causa de la vista que presenta y su preparacion con abundante cantidad de sal que algunos consideran nociva á la salud, porque dicen que produce, al que de ella se alimenta, la enfermedad llamada escorbuto.

Tengo un dato anterior que lo creo bastante para negar esto: en el año de 1843, sitiada está ciudad y faltando la carne fresca para alimentar el ejército y familias, escasas de recursos, se hizo uso del tasajo, cuya existencia no alcanzó á cubrir lo necesario para las raciones de ese año y en el cual no tuve noticia de aquella enfermedad, pero del año 44 en adelante, se introdujo á esta plaza cantidad crecida de carne en salmuera, envasada en cascos de cuarterolas, etc.; fué, pues, desde entónces que apareció aquella enfermedad; pero como se sabe, este sistema de conservacion de carne, es muy diferente al empleado en el tasajo; y como de éste hacia tiempo que no habia, está

probado que fué la carne en salmuera y no el tasajo lo que la produjo.

En corroboracion de lo que dejo expuesto, agregaré que en cuanto á que esta carne no perjudica á la salud, la Comision Central tiene informes de España completamente favorables, segun consta por correspondencia de Madrid y otras provincias de aquel reino, y el Brasil y Cuba nos dán la prueba más concluyente de que hay verdad en lo informado, por cuanto los habitantes de esos territorios se alimentan, en su mayor parte, con ella, desdeépoca lejana, lo que justifica que el exceso de la sal en la preparacion del tasajo, ó sea carne seca al sol y aprensada, no hace mal á la salud del que se sirve de ella, porque en caso contrario no hubieran continuado consumiéndola aquellos habitantes; resulta, pues, de lo que queda expresado, que basta esto para evidenciar lo inofensivo del tasajo para la alimentacion, y viene á dejar establecido un antecedente indestructible, que sin duda servirá para que en Europa se haga uso de esa carne, bajo las várias formas de cocimiento á que se presta, despues de desalada, y con la conviccion íntima de que es un alimento sano y nutritivo.

Por esas mismas razones, la Comision Central no tuvo inconveniente en emplear la carne tasajo, para su propaganda en España, y como tambien por otros motivos que se tuvieron en vista por su importancia, cuales eran contribuir á que hubiera mayor salida de ella en los establecimientos que la elaboran; establecimientos que han demandado fuertes capitales en su instalacion, y que son el refugio de un número considerable de individuos, donde por medio del trabajo que se les proporciona, obtienen los recursos necesarios para alimentar el crecido número de familias que les rodean, motivo bastante para que la Comision Central aprovechase esta ocasion que se le presentaba, para ayudar, aunque en muy pequeña escala, al sosten de aquellos establecimientos ó más bien dicho, verdaderos asilos del hombre trabajador.

Pero hay otra razon mas que se tuvo en cuenta, para hacer la propaganda con tasajo: su menor costo en relacion á las demás conservas de carne; circunstancia precisa, para que esta clase de alimento esté al alcance del jornalero, y por último su fácil transporte desde que es embasada en pequeños fardos ó cajones, que no pueden ofrecer inconveniente, para remitirla al interior de los puertos de desembarque.

Que el consumo de la carne tasajo en España va en escala ascendente, no hay que dudarlo; continúan pedidos de ese artículo en cantidades de alguna consideracion lo que viene á probar que aquél aumenta, como tanpoco puede dudarse que, en vista de las muestras de carne tasajo entregadas á vários señores segun lo antedicho, sea aceptada en otras naciones como artículo alimenticio sano y económico.

Pero, sin embargo de las condiciones de mayor economia en su precio y transporte, que se reconocen en el tasajo, conviene y aún es necesario, que se propaguen tambien los demás sistemas de conservacion de carne por que la distinta preparacion puede facilitar la entrada en mercados que no aceptan á aquél; ella tiene mayor precio, pero esto no será un obstáculo para los consumidores, cuyos recursos les permitan hacer uso de esas conservas, y como la exportacion de estas, en las cantidades limitadas que se hace para diversos puntos, no es bastante para llenar el aumento de consumo que se busca, es de imperiosa necesidad la propaganda de ellas.

De lo expuesto se infiere que todavia queda mucho por hacer, aunque en parte se ha conseguido el objeto que se propuso la Comision Central; ella dá por bien empleado el tiempo dedicado á esta obra de interés comun, pero como la falta de recursos limita su accion en la propaganda que inició, espera que los gremios rural, saladerista y comercial se pongan de acuerdo en lo que consideren más conveniente para dar mayor salida á las carnes, porque realizado esto, se conservará la demanda de ganados á precios que satisfagan al hacendado, así como por ese aumento de consumo se viene á favorecer los verdaderos intereses de esos gremios, evitándoles lo que presentemente está sucediendo, que sufren las consecuencias de la falta de consumo en el exterior, desde que la faena de saladeros en este solo departamento presenta cerca de 80.000 animales menos que el año pasado en la fecha que termina, lo que priva de la circulacion entre el valor del ganado y gastos de la elaboracion como *uno y medio millones de pesos* y si á esto se agrega la notable baja de precio que ha sufrido el ganado relativamente al que se consiguió en aquel año, puede calcularse en más de dos millones aquella falta en la circulacion; cantidad excesiva que debe dar motivo

para que disminuya la renta pública y sea menor el movimiento comercial.

En resumen, señores: he vertido mis ideas sobre un asunto cuyo estado actual os he comunicado, sin embargo que lo conocéis; al hacerlo, creo interpretar que vuestras ideas están de acuerdo con las que he manifestado, porque no puedo suponer que un asunto de vital interés económico para el progreso de este país, pase inapercibido sin fijar la atención en él como si estuviera destituido de importancia.

El paso dado en busca de aumento de consumo para las carnes de nuestros ganados, era una idea que yo vertía, pero que se perdía en el desierto, porque los que la oían no tenían la necesidad que tuvieron varios hacendados del Norte del Rio Negro, en el año de 1883; á estos pues, y sólo á estos, se debe la realización de aquel paso, que sin duda arroja la esperanza que por él se evitará un mal mayor.

Concluyo, señores, recordando á los gremios que he mencionado, los palabras que en época anterior expresé tratando de este asunto «imitad la actividad inglesa»; al repetir las hoy traigo á la mente la de los Australianos por su concurso mútuo, para dar salida á sus numerosos ganados á precios reenumerativos; la del Gobierno N. Americano que se preocupa de los intereses materiales de su país, desde que manda una Comisión Oficial á estudiar los comerciales de otros, para conocer lo que á aquel le pueda convenir á la vez que negocia un tratado de comercio con la España, cuya negociación, si consigue realizarla, le facilitará obtener la ventaja de que las carnes que introduzcan Cuba absorban aquel mercado por las mútuas concesiones que ámbos Gobiernos se acuerden, cuyo resultado será la pérdida para éste Estado Oriental de aquel centro de consumo, que aunque menor que el del Brasil, así mismo le interesa conservarlo porque á la vez aumenta la renta con la importación de sus productos.

He dicho.

Benjamin Martinez.

El Establecimiento de Horticultura y Arboricultura de los señores Margat.

La vista del reciente catálogo ilustrado que han dado á luz los señores P. Margat y hermanos, de su establecimiento de horticultura

y arboricultura que fundó su señor padre en 1841, en el mismo sitio que hoy ocupa, en el Camino Burguez, y el deseo de darle á conocer á los lectores del órgano de la Asociación Rural del Uruguay, nos indujo á renovar nuestros recuerdos sobre el imperio de Flora, practicando una visita á ese establecimiento, conocido generalmente con el modesto título de Jardín de Margat y de donde han salido la mayor parte de los gérmenes, fragmentos y plantas que hoy, multiplicados al infinito, se extienden por los bellos jardines y quintas de los alrededores de Montevideo y más allá en torno de los pueblos y ciudades ó sobre las ondas del suelo virgen de nuestra campaña, brindando á sus habitantes los frutos más delicados, las flores más bellas y hermosas ó las hortalizas más apetecibles.

Merece bien un homenaje de respeto y de consideración el hombre que ha cooperado tan eficazmente á esos resultados y la Asociación Rural y nosotros se lo rendimos, en esta ocasión, á los señores Margat, invitando á los lectores de este órgano de publicidad á recorrer juntos los invernáculos, almácigos y sementeras de plantas jóvenes y lozanas que cubren el suelo de las dos quintas que hoy poseen los señores Margat, Camino Burguez por medio, esperando que la mano del labrador las sustraiga á la tutela del horticultor para trasplantarlas al fértil y virgen suelo de nuestros despoblados campos, dejando libre el terreno á los miles de seres vegetales que allí se renuevan, como los niños en los bancos de una escuela.

Daremos principio á nuestra excursión por los invernáculos que, si no encierran las plantas más útiles y perfectas de la creación, pueden admirarse cuando ménos en ellos los vegetales más bellos por la variedad, hermosura y delicadeza de su follaje, matizados con los tintes y sombras de los colores del iris. Son por otra parte esos invernáculos el verdadero receptáculo en que germinan la mayor parte de las plantas cultivadas en el establecimiento de los señores Margat. Véanse allí, bajo campanas de vidrio, innumerables macetas de barro de diversos tamaños, algunas tan pequeñas, que apenas miden una pulgada de diámetro, conteniendo 4, 6, 10 y hasta 20 pequeños vástagos ó renuevos destinados á la multiplicación de las especies ó á servir de *sujetos* á otras tantas plantas que no son susceptibles de reproducción, sino por medio del injerto.

Las semillas, los esquejes y las hojas destinadas a la reproducción de las plantas, están sometidas en esos invernáculos a los más solícitos é inteligentes cuidados, consultándose las condiciones de humedad, aire, luz, calor y demás agentes de la germinación.

Si tomáis en vuestras manos uno de esos pequeños vasos ó macetas y vaciáis su contenido, os encontrareis con un pan de tierra formado por diversas capas dispuestas convenientemente para el desarrollo de los gérmenes que han de dar vida al nuevo sér.

Cuatro ó cinco departamentos así formados no tienen otro objeto que el de la reproducción de las infinitas variedades de plantas cultivadas en el establecimiento de que nos ocupamos. Los demás invernáculos están atestados de plantas ya hechas, más ó ménos desarrolladas, colocadas en arriates, en macetas ó en aparatos pendientes del techo, formando un bello conjunto.

Lo que llama sobre todo la atención en el establecimiento de los señores Margat, son los Musgos ó sean algunas variedades de esos delicados pastitos que crecen en los parajes húmedos y sombríos, que á veces encontramos en los bañados ó al fondo de alguna zanja, ocultos bajo las anchas hojas del agave americano, en sociedad de los helechos, recibiendo las filtraciones del suelo ó impidiendo su evaporización, ó en los troncos de los árboles y sobre las viejas azoteas y tejados, donde aparecen primero como una mancha verde, se debilitan y secan bajo los ardores del sol del verano y vuelven á adornarse con sus galas de un verde aterciopelado, durante las lluvias otoñales.

Distán, sin embargo, muchísimo los musgos á que nos hemos referido, de los que se admiran en los invernáculos de los señores Margat, suspendidos del techo en canastillas ó colocados al pié de otras hierbas y arbustos, ostentando los tintes y sombras más delicados del verde.

Se destaca principalmente en esos invernáculos la gran variedad de helechos y selaginellas, arborescentes y herbáceos, coronados de ramos de frondes caladas, de los dibujos más caprichosos.

Descuella entre los primeros el *Alsophylla Paraguayensis* de un metro y medio de altura y entre los herbáceos el *Alsophylla Australis* y *Pteris Arghyrea* de hojas verdes y plateadas.

A la misma y numerosa familia de los Hele-

chos pertenece el género *Adiantum*, de entre los cuales resalta el *Adiantum Frapesiformis* ó de hojas en forma de trapecio, que es uno de los más bellos, que mejor se desarrollan y cuyos renuevos son de un color rosado y verde claro. Por la finura y liviandad de su hoja, se distingue el *Adiantum Gracillimum*.

Al mismo género pertenece la especie conocida generalmente por el culantrillo, *de pozo*, que no otra cosa significa su nombre. *Adiantum* equivale á *no mojado*, aludiendo á una cualidad de estas plantas que consiste en estar generalmente secas aún cuando se hallan muy frecuentemente sumergidas en el agua ó en parajes húmedos.

Algunas especies de esas plantas están cubiertas de un polvo finísimo color oro ó plateado, que les dá un bello aspecto.

Por sus verdes y elegantes hojas rasgadas y perforadas, se distingue el *Philodendron* subarborescente, cuyas raíces adventicias partiendo de los nudos de su tallo descenden hasta la tierra y se sepultan en ella. Algunas de esas raíces miden un metro de largo.

Se confunden con el anterior el *Scindapsus Pertusus* y el *Calla Palustris* de hojas enteras, cuyos ejemplares le disputan en mérito y belleza.

No hay plantas más apropiadas para patios, galerías y vestíbulos.

Los invernáculos del establecimiento poseen más de 200 plantas de adorno, sin incluir en ese número cien variedades de helechos y selaginellas.

Sólo las *Begonias*, esas plantas de tan fácil reproducción, están representadas por 80 especies distintas, que rivalizan por los brillantes colores de sus hojas bronceadas ó aterciopeladas, con los más bellos productos de la industria y el arte del colorido.

Fuera de sus invernáculos, cubiertos por un ralo tejido de ramas de eucaliptus, tienen los señores Margat innumerables helechos que parecen encontrarse perfectamente en ese médío. De sus grandes hojas ó frondes penden en algunas especies, nuevos séres que dan una idea de la manera cómo se multiplican los miembros de esa familia.

Dejando ahora los invernáculos, salgamos al aire libre, en medio de la temperatura reinante en nuestro suelo.

Los señores Margat nos ofrecen en su catálogo 21 especies de Orquídeas y Bromelias de

flores hermosas y extrañas por sus formas y colorido.

En él figura la Vainilla Aromática que produce el fruto conocido en el comercio por Vainilla y principalmente una gran variedad de plantas parásitas y de adorno.

Al género Tillandsia que adorna la cumbre de nuestros cerros y que conocemos con el nombre vulgar de clavel del aire, pertenecen cinco especies, una de las cuales cubre los árboles que están á la entrada del establecimiento.

En la familia de las Cycadáceas, vimos un buen número de ejemplares de la Cycas Revoluta, planta hermosa y que puede confundirse con una palmera. En el mismo caso se halla el Dion Edulé y la Cycas Circinales.

De la médula de la Cycas se extrae el sagú con que, según dicen, se elabora el pan en el Japon.

Hay en el establecimiento 80 especies de Palmas, algunas de las cuales se han aclimatado en nuestro suelo y crecen con mucha facilidad.

Se distinguen el Chamocrops Excelsa, el Phoenix Dactylifera, el Corypha Australis, el Areca Baueri, el Cocos Weddelliana, el Phoenix Tennis y el Pritchardia Filamentoso, cuyas hojas se desfilan en hebras de hilo, dando á la planta un aspecto particular.

A este grupo sigue en el catálogo el de las plantas crasas ó jugosas, entre las cuales figuran las numerosas variedades que suelen designarse con el nombre comun de tunas, para salir del paso.

A propósito de esto, vamos á referir un dicho del doctor don Gualberto Mendez.

Preguntaba un dia al entrar á una casa á ver un enfermo—¿Qué planta es esta? Y señalaba una cactácea del género Epyfillum.

—Es una tuna, le contestaron.

—Hasta ahí sé yo, dijo el distinguido médico.

En la coleccion de los señores Margat, no figura por supuesto nuestra Pita comun, pero en cambio está el Agave de hojas de diversos colores; el Aloe, del cual se extrae el acibar ó el aloe mismo y otras muchas especies de tunas de flores hermosas y un suave aroma.

En otra seccion del catálogo hay clasificadas 56 especies de plantas de adorno y gran follaje, de las que hemos visto un gran número de hermosos Bananos colocados al aire libre y el Aralia Papyifera, cuya madera se emplea

en hacer el doble papel que por de arroz consumen los fumadores.

Entre ellas figura tambien la Yucca gloriosa de grandes ramos de flores blancas en forma piramidal.

En otro grupo pequeño de plantas herbáceas que comprende 35 especies, se encuentra la Hoteya Japonica, nueva en el país de hojas de un verde abrigantado y flores blancas en forma de espiral. En el mismo grupo están incluidas seis clases de violetas y 38 especies del género Chrysantemum.

Las rosas, que ocupan con razon uno de los primeros puestos entre las plantas que adornan nuestros jardines, están representadas en el de los señores Margat por 180 especies. Estas plantas, se dice en el catálogo, prosperan en cualquier terreno, pero á los sustanciosos, frescos y profundos se acomodan mejor, con tal que no sea bajo de árboles de gran desarrollo.

Entre los rosales sarmentosos y trepadores, figura una especie de la cual nosotros hemos conocido en Minas un ejemplar cubierto de cerca de diez mil rosas abiertas.

Sus vástagos cubrian todo un costado de la casa del señor don Eulogio Ladereche.

A la misma especie correspondia otro rosal que no hace muchos años florecia en la quinta del señor Juanicó, abrazado al tallo de un robusto álamo y sobre cuya cumbre sobresalia aún.

Nuestra rosa favorita es, sin embargo, la de todo el año, de un delicado perfume y cuyas flores le conservan hasta despues de secas.

Hay entre las rosas una variedad curiosísima conocida con el nombre de rosa verde, porque lo es en efecto, pues sus pétalos se transforman en hojas.

Tiene el establecimiento 36 variedades de peonias arbóreas y herbáceas.

Habiéndose dedicado los señores Margat desde hace algunos años, especialmente al cultivo de las camelias, poseen treinta mil plantas disponibles, que pueden verse colocadas simétricamente sobre el suelo de su quinta.

En su catálogo se mencionan 200 y tantas clases.

Hay 22 especies de magnolias de hojas caedizas y perennes y 80 especies de azaleas.

Tres grupos de plantas que reúnen más de 700 especies, las mencionaremos en globo,

llamando la atención sobre algunos ejemplares.

En uno de ellos figura el *Thea Chinensis*, de cuyas hojas se hace la infusión que constituye la bebida universal conocida por el té.

Este arbusto de un metro de alto se halla actualmente en flor. Sus hojas de un verde oscuro y algo más blandas que las de la camelia, se le parecen bastante. Los pétalos de sus flores son blancos y sus numerosos estambres de un color amarillo.

Tienen también los señores Margat, el árbol del café ó el *Coffea* Arábica; el que produce el alcanfor ó sea el *Laurus Camphora*, cuyas hojas una vez frotadas dejan impregnada la mano, del olor característico de esa sustancia y el de que se extrae la esencia conocida por pacholí.

El *Crategus Piracantha* de frutos encarnados.

El *Cedrella Odorata* cuya madera es vulgarmente conocida con el nombre de cedro.

El *Eriithina Cristagalli* ó sea el ceibo de nuestros montes, con sus grupos de flores rojas y otras variedades del mismo género.

Los Indigóferos, á cuyo género pertenece la planta de que se extrae el añil.

Los jazmines, las lilas, las acacias, los floripones, los jazmines del cabo, las hortensias, los heliotropos, los geranios, los azareros y multitud de otras plantas preciosas por sus flores y aromas, cuya enumeración consideramos innecesaria.

Ofrecen los señores Margat, en su catálogo, 160 especies de árboles de la familia de los coníferos, plantas resinosas y siempre verdes.

En esa familia figuran naturalmente las araucarias, los abetos, los cedros, los cipreses, los pinos, las thuyas, los enebros, los alerce, etc.

Llama la atención á la entrada de uno de los establecimientos de los señores Margat, un elegante cedro del Líbano, de mucha elevación y forma piramidal. Este árbol célebre en la antigüedad se distingue por la dirección de sus ramas y el verde azulado de sus hojas.

Los señores Margat poseen una numerosísima colección de semillas de plantas anuales y perennes, herbáceas y arborescentes, de invernáculo y de nuestro clima que se venden en paquetes á un precio ínfimo.

Terminamos con esto el exámen de las plantas de adorno que pueblan el jardín de los señores Margat.

Vamos ahora á ocuparnos de los árboles forestales, para hacer más tarde lo mismo con los frutales, las legumbres y hortalizas.

Los árboles forestales están reunidos en dos grupos: árboles forestales de hojas caducas y árboles forestales de gran crecimiento y hojas permanentes.

Los de la primera sección proceden en su mayor parte de Europa, Asia y Norte América; todos ellos pierden sus hojas en el invierno adquiriendo algunos un gran desarrollo. Esa colección se compone de 136 especies, de las que corresponden al género *Acer* ó Arce unas treinta y tantas.

«Los arces, dice el Señor Margat, crecen bien en los terrenos calcáreos, áridos y pedregosos; algunos obtienen un gran desarrollo y son á propósito como para paseos. Otros tienen el follaje matizado y son preciosos como árboles de adorno.»

Entre estos últimos figura el *Negundo Folio Variegatis*.

Sigue á este género el *Ailanthus Glandulosus* de la familia de las Terebintáceas, que crece en cualquier terreno y adquiere rápidamente un desarrollo extraordinario.

Hay cinco variedades de *Alnus* ó Aliso, árbol que prospera bien en los parajes húmedos y á las márgenes de los estanques y corrientes de agua.

El *Broussonetia Papyrifera* ó el papelero, de cuya corteza se hace papel y se fabrican sombreros.

El *Carpe* ó *Carpinus Betulus*, cuya madera tiene muchas aplicaciones en tornería.

El *Celtis* ó Almez, planta del mismo género que nuestro Tala ó *Céltis-tala*.

El *Cercis Saliguastrum* ó árbol de Judea, de semillas harinosas y alimenticias y madera útil en tintorería y ebanistería.

El *Diospyros* ó Guayacan de elegante porte y follaje, que crece bien en cualquier terreno.

El *Fagus Selvática* ó la Haya, crece bien en los terrenos frescos.

Del *Faxinus* ó fresno, ofrecen los señores Margat 18 variedades.

Sguen á éstos el *Gleditschia Triacanthus* ó acacias de tres esquinas, el *Yuglan Americano* ó nogal negro, el *Lirio dendrun* ó fulipanero de Virginia, el *Melia Azederach* ó Paraíso, el *Mimosa Julibrissin* ó árbol de la seda, de cuyos frutos se fabrican los caramelos de goma, el *Morus* ó moral, el *Pauloniwia Imperialis*, los Plátanos, el *Populus* ó Álamo, el *Salix* ó Sáuce,

el Sorbús ó Arbol de los Cazadores, el Sophora el Stereulea Platanifolia ó parasol de la China, algunas variedades del Ulmus ó olmo y del Quercus, roble ó encina, árbol que adquiere en nuestro país un desarrollo extraordinario, como lo demuestran algunas plantaciones.

En el segundo grupo de árboles florestales de gran crecimiento y hojas perennes, figuran los géneros Acacia, Casuarina, Eucaliptus, Gróvillea y Pinus, al cual pertenece el Pinus Insignis que adorna las márgenes de la vereda que cruza nuestra plaza Independencia, uno de los más hermosos y lindos coníferos, aunque parezcan desmentirlo los que acabamos de citar y que deben su estado á la falta de cuidado y á haber sido colocados demasiado grandes y podados.

Pasamos á ocuparnos de los árboles frutales. Estos se hallan representados por 16 familias y 28 géneros distintos.

—Almendros (*Amigdalus communis*). Tiene seis especies que prosperan bien en los terrenos secos y pedregosos.

Hace muchos años que no tenemos noticia de unos almendros tan grandes y tan cargados de frutas, como dos que hemos conocido en la Quinta de Correa y que fueron cortados para hacer en su lugar unas habitaciones. Su fruto era abundante y carnoso, de un sabor agradable y las almendras se utilizaban con el mismo objeto de las que se hallan en el comercio.

Esa observacion y las experiencias del doctor Pérez Castellanos en el cultivo del almendro, nos inducen á creer que si bien el árbol prospera y se cubre de flor, rara vez dá fruto y sólo por una excepcion como en el caso citado, llega á dar una abundante cosecha, al ménos en los alrededores de Montevideo.

—Avellanos (*Coryllus Avellana*). Tiene doce especies de este género. Sólo hemos conocido un ejemplar en la Quinta de Quincoces, hace algunos años.

Crece, segun el señor Margat, en los lugares sombríos y frescos. El fruto no se recoge hasta que empieza á caerse de los árboles.

Este árbol es muy común en España y principalmente en los montes de Cataluña, donde se emplea su madera en la fabricacion de arcos de barril.

—Acerola (*Crategus Azarolus*). Tienen 8 especies. Su fruto es blanco ó rojo y del tamaño de una cereza.

No es importante como árbol frutal y si lo

colocamos en primer término es siguiendo el orden alfabético del catálogo.

—Azufaño (*Ziziphus Vulgaris*). De fruto ovalado y poco mérito. Su madera se emplea en Europa en trabajos de tornería.

—Barberis Europea—Sus frutos sirven para hacer jaleas y tienen de color rosa ó canela. Tambien son tintóreas sus raíces.

—Castaños (*Castanea Vesca*). Arbol que llega á tomar proporciones gigantescas en Europa y de que es una muestra el célebre castaño del Etna, cuya edad está aun por averiguarse. El señor Margat dice que necesitan una tierra suelta y una gran profundidad de tierra vegetal.

—Chirimoya (*Anona Cherimolia*). Produce una fruta exquisita y bastante grande. Es árbol de vista.

—Ciruelos (*Prunus Sativa*) sobre él se dice en el catálogo: «el cerazo es árbol que no quiere mucha humedad, necesita una tierra suelta y sustanciosa, no es necesario podarlo cuando es grande, sinó sacar los gajos secos que se encuentran en el interior del árbol.»

Cuando el doctor Pérez Castellanos cultivaba su quinta en las inmediaciones del Miguelete, trató de obtener ciruelos que diesen fruto, pero todos sus esfuerzos fueron inútiles. Los árboles se cargaban de flor y cuajaba regularmente el fruto, pero cuando las ciruelas estaban del tamaño de una aceituna, se caian del árbol, sin madurar y si alguna sazónaba, de poco ó nada servia.

Desde entónces á acá las cosas han cambiado mucho. En aquel tiempo no se conocía más que una sola especie de ciruelos; hoy los señores Margat nos ofrecen 50 variedades, algunas de las cuales producen exquisito y abundante fruto.

—Cerezos (*Cerasus Avium*). Requieren, dicen, una tierra suelta y sustanciosa.

Cuando se fundó Montevideo no se conocia en el Rio de la Plata más que una especie de guinda. Los señores Margat ofrecen 70 especies de guindas ó cerezas.

Una de las que más produce es la guinda inglesa.

—Cornus Masculina—Fruto de forma elíptica. Crece en cualquier terreno.

—Durazneros (*Persica Vulgaris*). Hay en venta 55 especies de este árbol sumamente útil y productivo. Dan los señores Margat las épocas en que maduran las diferentes clases y

de ello se desprende la posibilidad de comer duraznos durante siete meses del año.

Las plantaciones de montes de durazneros que con inteligencia y cuidado se han hecho en las inmediaciones de la Capital, han dejado una buena utilidad.

El durazno, como la ciruela, la manzana, la pera, la cereza y hasta la frutilla, se venden para exportar.

—Damascos (*Armenia vulgaris*.) El primero que cultivó el damasco en el Río de la Plata, fué, según el doctor Pérez Castellanos, un señor Alberti de Buenos Aires y de allí se trajeron á Montevideo las primeras púas.

Los señores Margat nos brindan hoy 34 especies de damascos y damascas.

Prosperan en cualquier terreno, no siendo muy húmedo.

Frambuesas (*Rubus Idæus*.) Esta planta dá un fruto agradable y parecido al de la zarzamora.

Con él se prepara el jarabe llamado de frambuesas.

Requiere un terreno suelto, fresco y sombrío. Las plantas que posee el señor Margat están actualmente con frutas. Tiene varias especies.

—Frutillas (*Fragaria vesca*.) Esta planta requiere un terreno suelto y sustancioso y se cultiva con facilidad, preservándolas del pasto.

Tienen varias clases, la frutilla comun grande, las inglesas y las pequeñas y que dán fruto todo el año.

—Granados (*Púnica Granatum*.) Esta planta fructifica en el Otoño y requiere una tierra suelta y profunda.

Sus flores, corteza y raíces, se emplean en medicina.

—Guayabos (*Psidium*.) Ofrece varias especies de este género, como plantas de adorno y utilidad por su fruto, sobre todo el *Catleyanum*.

—Grosellero (*Ribes Rubrum*.) El grosellero es un arbusto pequeño que requiere una tierra suelta y un lugar sombrío para su mejor desarrollo.

—Higueras (*Ficus carica*.) Esta planta que se desarrolla también en nuestro suelo, pudiendo reproducirse por estacas y sin necesidad de ser injertada prospera en cualquier terreno y no exige cuidados, pues ni las hormigas la persiguen.

El higo es alimenticio, medicinal y de un sabor muy agradable, puede comerse sin temor ni preocupaciones.

La madera de la higuera no es buena como combustible, pero si tierna, de un color amarillo claro, ligera, esponjosa y elástica, por lo que sus troncos añosos sirven para hacer tornillos. De su savia se hace goma elástica.

Como se embebe de cierta cantidad de aceite y esmeril, los armeros y cerrajeros la emplean para pulimentar sus artefactos.

Tienen 22 especies de este género.

—Kaki (*Diospiros kaki*) «Esta clase de fruta, dicen los señores Margat, introducida hace pocos años en Europa, del Japon, donde la cultivan en grande escala para el mercado, es redonda, amarilla, color naranja y del tamaño de una manzana. Hace dos años que la hemos importado al país y tenemos algunos ejemplares á la disposición de nuestros clientes.»

—Manzanas (*Malus Communis* *Pyrus Malus*) El manzano se aviene á los terrenos en que hay mucha tierra vegetal y fresca.

Estos árboles se injertan con preferencia al membrillo, sobre el manzano silvestre. Los sujetos se hacen venir de Europa y los señores Margat se encargan de ello. Su cultivo en el país no compensa el trabajo material.

El manzano es uno de los árboles frutales de más provecho y utilidad. Su fruto se exporta para el Brasil y Buenos Aires.

Los señores Margat ofrecen 54 especies de manzanos injertados en silvestres. Estos brotan con más vigor y son de más vida y mayor producción.

—Madrño. (*Arbutos Unedo*) Arbusto del medio día de la Europa, la fruta es colorada, parecida á una frutilla y bastante sabrosa. Cuando la planta está con fruto, es de una linda vista.

—Membrillo del Japon (*Cydonia Japonica*.) Todo terreno le conviene. Su fruto es de mucha duración y sólo sirve para dulce, mezclado al fruto siguiente.

—Membrillo de Europa (*Cydonia Europea*.) Esta clase de membrillo es bien conocida, prospera en cualquier terreno y su fruto tiene gran salida para hacer dulce.

—Nogal (*Inglan Regia*.) Todos conocen el fruto de este árbol, que importamos de Chile en cantidad.

En nuestro suelo se produce aunque no en mucha abundancia.

Tiene además muchas aplicaciones.

Sus hojas gozan de ciertas propiedades medicinales.

Su madera se emplea en ebanistería.

—Nispero de Europa (*Mespilus Germánica*). Nispero comun. La última fruta del Otoño. Es árbol poco delicado, crece bien en cualquier terreno y sólo requiere que se le limpie de las ramas que se secan en su interior. Su fruto se toma del árbol antes de estar en estado de comerse, cuando la carne está dura, y pasado algún tiempo se ablanda y adquiere un sabor dulce y agradable. Es astringente como sus hojas, brotos y corteza. Esta última tñe de amarillo.

—Nispero del Japon (*Eriobotrya Japónica*). Esta clase es estimada no sólo por sus frutos, sino también por sus flores que conservan su perfume y apariencia aún después de secas. Es árbol de adorno y sus frutos son de los primeros que maduran en la primavera.

—Olivos (*Olea europea*). Se cultivan en el país desde el siglo pasado, pero hasta el año 1814 no se conocía más que una sola clase. Los señores Margat ofrecen 6 especies. Símbolo de la paz, el olivo, es uno de los árboles más preciosos y útiles de la creación. La aceituna cosechada en el país y preparada en salmuera empieza a ser materia de comercio.

Recomendamos el cultivo de este importante árbol, cuya utilidad han preconizado los señores Vidiella.

El desarrollo de esa especie sería el único medio de garantizar el consumo de aceites puros y sin rivales.

Crece en cualquier terreno con tal que se les preserve de las hormigas.

—Parras ó vides (*Vitis Vinífera*). Ofrecen los señores Margat 63 especies de parras. Requieren exposición cálida y abrigada, así como un terreno seco y pedregoso.

Prometen tener á disposición de sus clientes una colección de las mejores clases de uvas que se emplean en Francia para la fabricación de vinos.

—Perales (*Pyrus communis*). En 1770 no se conocía en Montevideo más que la pera criolla, pequeña y redonda, que hoy sólo se encuentra por casualidad.

El doctor Pérez Castellanos introdujo al país la pera parda y la bergamota, haciendo venir de Buenos Aires algunas púas que inertó en manzanos silvestres. Los primeros perales de pera camuesina vinieron de Cataluña para don Eusebio Vidal el año 1788 y los de pera manteca le llegaron de Galicia á don Miguel de Tejada, en 1793.

Estos informes se hallan en las Observacio-

nes sobre Agricultura del doctor Pérez Castellanos.

En la actualidad, los señores Margat cultivan 100 clases de peras, algunas de las cuales son de mucha estimación y vuelven á cultivarse con interés, pues han desaparecido la mayor parte de los montes viejos que existían en las quintas de los alrededores de Montevideo.

—Naranjos (*Citrus Aurantium*). El año 1748 sólo había en nuestra campaña dos naranjos que los poseían uno el abuelo del doctor Pérez Castellanos en su chacra y el otro don Francisco de la Paz en la suya.

El naranjo requiere un terreno de mucha profundidad y suelto, abonado.

Los señores Margat tienen 20 variedades.

Límones (*Citrus Limonum*). Su cultivo es el mismo del naranjo. Hay varias especies y entre ellas el limón dulce, sutil, real, de todo el año, etc.

—Lima (*Citrus Limetta*). De la lima se obtiene la esencia de Bergamota, muy usada en perfumería. Se cultiva como los anteriores.

—Toronja (*Citrus Decumana*). Ofrecen los señores Margat cuatro especies.

Frutos útiles en confitería.

Termina así el catálogo de los árboles frutales.

Pasamos á ocuparnos de las legumbres y hortalizas que anuncian los señores Margat en su vasto catálogo, acompañado de algunas breves nociones para dar á conocer su utilidad y facilitar su cultivo, y de grabados intercalados en el texto que dan una idea perfecta de sus diversos géneros.

Como esas plantas son en su mayor parte anuales y de fácil reproducción por medio de las semillas, es claro que son éstas y no aquéllas las que se ofrecen á venta.

Dichas semillas se venden en paquetes, cada uno de los cuales contiene una cantidad suficiente para el consumo de una familia durante el año, por el precio de 20 centésimos el paquete. Para los que las adquieren para el comercio, la venta se hace por kilogramos.

Damos á continuación la nómina de las legumbres y hortalizas con el número de variedades de cada especie.

—Alcaucil ó alcachofa 3, Acedera 2, Apio 5, Apio nabo 2, Acelga 4, Achicoria 9, Arvejas 16, Albahaca 4, Berengena 6, Coliflor 6, Berro de agua 2, Berro de tierra 2, Cebolla 12, Cardo 5, Col-nabo 6, Bróculi 8, Chirivía 3, Diente de león

2, Espinaca 4, Espárragos 4, Escorzonera 2, Habas 10, Lechuga 18, Melon 17, Nabo 10, Pimiento 6, Porotos 23, Perifolio 3, Pimiento 6, Pepino 5, Puerro 5, Remolacha 10, Ruibarbo, Repollos 17, Rábanos 7, Sandías 4, Salsifí 2, Tomate 6, Yerba de canónigos 4, Zapallos 7, Zanahoria 9.

Dejamos así terminada la tarea que nos hemos impuesto.

Los lectores que deseen poseer mayores informes pueden recurrir al catálogo de los señores Margat ó á su importante establecimiento de Horticultura y Arboricultura.

En las páginas que llevamos escrito, hemos pasado en revista cuanto de importante se ha introducido en la Flora de la República desde que se fundó Montevideo hasta nuestros días, pues es de esa época que dió principio el progreso de nuestra agricultura y arboricultura.

Antes de 1724, apenas se conocía en la República una que otra planta de las que llevamos mencionadas y las que en su casi totalidad son plantas exóticas.

Ni un árbol frutal de importancia, ni una legumbre ú hortaliza y si apenas algunas maderas susceptibles de ser empleadas en construcciones ligeras y otros vegetales de adorno ó útiles en la terapéutica, fueron las plantas que hallaron los conquistadores en el suelo de nuestro país.

Que estos apuntes contribuyan en alguna manera al progreso de la agricultura y la arboricultura en la República y á que los habitantes de su campaña se persuadan de la conveniencia de asociar á la ganadería el cultivo de los vegetales, en pos de lo cual vendrá el bienestar y el progreso de la industria nacional.

Juan M. de Vedia.

Influencia de la enseñanza agrícola en el progreso de la campaña.

(CONFERENCIA LEIDA EN LA «ASOCIACION RURAL» EL 10 DE JUNIO DE 1885)

I

Ayer la «Asociacion Rural del Uruguay» nació á la vida del progreso de la República y en su constitucion social enunciaba la creacion de una *Granja-Modelo*, como uno de los cometidos más perentorios, como una de las tareas á que la Junta Directiva debía dedicar sus más eficaces esfuerzos.

Los iniciadores de la «Asociacion Rural,» juzgaron que los fondos sociales no tenían mejor aplicacion que la de ser destinados á instalar una Escuela de Agricultura, despues de cubrir los gastos indispensables de administracion.

De entónces acá, las ideas en materia de instruccion agrícola han hecho camino, y se ha llegado, por medio de la discusion y el estudio, á uniformar opiniones en cuanto á la base de esa enseñanza, haciendo que responda á las necesidades de nuestra actualidad social.

La enseñanza práctica de la agricultura es el punto de partida para la evolucion agrícola que el país demanda, que sus adelantos le imponen y al que aspiran llegar los que piensan seriamente en el porvenir rural de la República.

En 1871, era aquella una aspiracion que ha tenido doce años de espera y que se halla actualmente en vías de realizarse.

Como es natural, todas las iniciativas fecundas, en pueblos como el nuestro, condenados á practicar las evoluciones del progreso por los medios únicos de que disponen las individualidades y sin que ese movimiento reciba la emulacion activa, inteligente y eficaz de las altas esferas administrativas, tienen que resentirse de una morosidad perniciosa y desconsoladora.

No nos extendereinos, pues, enumerando las diversas tentativas hechas en diferentes épocas y los variados medios para conseguir la planteacion de una Escuela Práctica de Agricultura; baste sólo saber que se ha obtenido ofrecimiento de cooperacion, por parte de cada uno de los gobiernos que han regido los destinos de la patria, en esta señaladísima etapa de nuestra vida pública; pero ninguno de esos ofrecimientos ha llegado á encarnarse en la realidad apetecida.

La Asociacion Rural lanzó tambien al concurso popular su idea mimada, creyendo hallar en las filas del pueblo un contingente más decidido, más real y efectivo, que el que encontró en los resortes administrativos; pero el resultado fué idéntico.

Se agita hoy la formacion de una Escuela de Agricultura, bajo la dependencia de la Direccion General de Agricultura; la circunstancia de hallarse al frente de esta institucion el señor Cluzeau Mortet, es una

esperanza alentadora para que se lleve á cabo la anhelada obra, de la que han de resultar grandes bienes para el progreso moral y material de la campaña, si el buen tino y la economía presiden la instalacion del establecimiento y se adopta un plan acertado de estudios y prácticas.

Señores:

En el cuerpo de nuestro trabajo, procuraremos dilucidar algunos de los puntos que más directamente se relacionan con los beneficios que reportará al país la instalacion de una Escuela teórico-práctica de enseñanza agrícola.

Nos facilitan esa tarea las interesantes conferencias sostenidas en el recinto de la Asociación por los Srs. Ordoñana, Arocena, de la Torre, Martínez, López Lomba y otros que, con mayor erudicion, más acópio de ciencia, de práctica y de inteligencia, nos han precedido en la investigacion de los distintos motores que agitan el desenvolvimiento de nuestro progreso agro-pecuario. Con tan sólidos cimientos, nuestro trabajo queda facilitado en gran manera.

II

Las *desgracias de Juan Marabia*, han servido de interesante tema á nuestro Presidente, el señor Ordoñana, para la oportuna conferencia que sostuvo en este mismo local; las desgracias de ese célebre Marabia, á quien, segun la gráfica expresion del conferenciante, se le subía una cosa de *abajo á arriba*, que no lo sabia explicar, pero que le cegaba, le hacia cortar la cabeza á la china Marica y despanzurrar á la mujer del pulpero; siendo un hombre bueno, incapaz de hacer mal á nadie, pero que sin embargo, habia tenido ya diez y ocho desgracias acaecidas en la misma forma.

Ese cuadro es el bosquejo descarnado de una de las tantas victimas de la ignorancia, para las que no encuentran los positivistas otro correctivo que el patibulo: en ese cuadro resalta el ser humano impelido solo por el instinto: salvaje, inculto, rudo, feroz; sin vinculos que lo ligen seriamente á la sociedad, por consideraciones ni respetos de ninguna especie; que á la vez mata y destruye, in-consciente acaso de toda la magnitud del crimen que comete, y sepulta cuidadosamente en tierra la cabeza de la Marica, inducido por su espíritu supersticioso.

Ese desgraciado ser, que se consterna,

amilana y abre su corazon ante la evocacion divina, ¿no habria podido tornarse útil á la sociedad, si su existencia hubiera sido iluminada, en sus primeros albores, por la antorcha civilizadora de la educacion?

Creemos firmemente que sí; pues aquel criminal que se humilla y se muestra sumiso ante consideraciones místicas, conservaba indudablemente en su alma un resto de respeto humano, en medio del turbulento caos de su existencia.

En Marabia se diseña la figura del hombre inculto y audáz, nacido al acaso y criado en la ignorancia, sin guia ni horizonte fijo.

El sentimentalismo, que vá tomando hondas raíces en la República, debía dirigirse, no á compadecer á los criminales y abogar por ellos, cuando la ley los castiga con su fria severidad, sino á impedir que los crímenes se sucedieran, con la frecuencia alarmante y el carácter que revisten en los últimos tiempos.

Se conseguiria ese objeto propendiendo á la creacion de asilos correccionales, de penitenciarias, de escuelas de trabajo, y á la difusion de la instruccion pública hasta los más recónditos confines del país.

Los centros urbanos se hallan afortunadamente provistos de escuelas, ya públicas, ya particulares; pero la campaña, donde reside la gran masa de la poblacion nacional, carece casi por completo de tan civilizador beneficio, á pesar de los esfuerzos que para llenar esa necesidad, con patriótico empeño, hace la Direccion General de Instruccion Pública.

La Escuela Práctica de Enseñanza Agrícola vendrá á secundar provechosamente esa tarea, formando el personal aparente para la direccion de las escuelas rurales que hayan de establecerse en el porvenir, con profesores aptos, no sólo para la enseñanza elemental, sino también, y muy especialmente, para la difusion teórico-práctica de conocimientos agrícolas; infundiendo así en las generaciones de los campos, hábitos de moralidad y de trabajo, adecuados á los futuros destinos de la República.

Creando ciudadanos útiles, por sus aptitudes y su conducta, para la gran evolucion agro-pecuaria que tiene que realizarse en el país.

Formando, en fin, ciudadanos amantes de

la democracia, que conozcan y cumplan sus deberes cívicos, que ejerciten y sostengan sus derechos.

La Escuela Práctica de Agricultura concurrirá á que se borren de nuestra historia, las leyendas de los distintos órdenes de Marabías, que se pasean audazmente por los campos, insultando la moral, la cultura y la civilización.

III

La báscula, tan justamente preconizada por el señor Arocena, tendrá en la Escuela Práctica de Enseñanza Agrícola, su manifestación atinada; de allí saldrán apreciadores competentes de lo que importa el peso en el valor de la producción.

La báscula ha de tener aplicación en el país, así que vaya desarrollándose, como se espera, el establecimiento de varias fábricas de carnes conservadas, por los distintos medios que hoy se conocen y los alentadores ensayos que se practican.

Aumentando la demanda y elaboración de carnes, se elevará el precio por los ganados, como ya ha subido el de la tierra; el hacendado se apresurará á producir mejor y más económicamente.

Es un error, sin embargo, suponer que la báscula tiene el prodigioso don de aumentar el valor del producto, no; lo único que hace es apreciar con exactitud el peso del objeto que se vende, para que le sea aplicado el justo precio, según su calidad.

Contribuir á sí y en gran manera, á prestigiar el mejoramiento de nuestra producción ganadera, ya sea por la selección dentro del ganado criollo, en ciertos parajes, ya por el cruzamiento con razas perfeccionadas que se introduzcan del extranjero ó se elijan dentro de las que posee, connotu realizadas el país.

Serán por ahora, los abastecedores del consumo de carnes en la Capital, los primeros que gestionen comprar al peso, para vender del mismo modo, como lo practican los carniceros desde hace mucho tiempo.

Poco á poco y sin gran esfuerzo, se irá haciendo la costumbre, y gradualmente la báscula irá entrando en las operaciones por compra de ganados para el abasto.

Pero no será sin vencer dificultades serias, que á toda idea de mejora se oponen, dificultades inherentes á la naturaleza de las transacciones en ganados y modo cómo se

verifican en el país; inconvenientes justificables, dado el sistema de cría á que se dedican nuestros hacendados.

El ojo aguilucho del tropero tiene razón de existencia y la tendrá aún por mucho tiempo, como la tiene en los países más adelantados.

El tropero que compra ganados para saladero, no podrá someterlos al peso en el momento de la compra en la estancia; apreciará á ojo su peso y su gordura, para llenar las condiciones estipuladas por el saladerista.

Es muy frecuente, más aún, es indispensable, consignar en las órdenes que se dan á los troperos, la calidad de gordura y el precio relativo, indicándoles particularmente los rendimientos que se esperan en carne, grasa y cuero.

Sucede que por diversas causas ó motivos, el encargado de recibir las tropas hace una *clasificación* de ellas que no conviene ó con la que no está conforme el tropero, pues se *refuga* más ganado que el que creé con justicia que puede refugarse; se some entonces la tropa á la apreciación en la *cancha*, pagándose en este caso su equitativo valor.

A veces ocurre que aunque el ganado satisface en condiciones de gordura, se clasifica de *liviano* y vuelve de nuevo á hacerse la apreciación en la matanza; el rendimiento en peso dará razón al tropero, que recibirá el precio estipulado, ó al saladerista, imponiéndose en ese caso al tropero, el descuento que corresponda.

No podrá la báscula servir para las operaciones de compra en la estancia, por las razones antedichas; y luego porque, aún cuando ello fuera factible, los ganados darían un peso en la *querencia*, rebajándose más ó ménos en la conducción, para rendir un peso tan variado en la *cancha* de matanza, en la *playa* del saladero, como larga sea la distancia que hayan recorrido, calidad, mansedumbre ó bravura de los animales, pastoreos y abrevaderos de que hayan dispuesto y medios de transporte empleados; por último, pesarán más ó ménos en la báscula, según hayan comido y bebido momentos ántes de entrar á ella.

Otro inconveniente se señala, y nos permitimos indicarlo, porque él importa mucho en el valor comercial de los ganados,

cual es el que se refiere al peso del cuero, comparado con el de la carne; mientras la carne se mantenga á precio bajo y el cuero á precio relativamente elevado, no se podrá apreciar por la báscula el rendimiento en cuero, en relacion con el rendimiento en carne.

El cuero representa hasta hoy un valor considerable en el precio del ganado; así vemos con frecuencia que se paga más por las tropas que llegan á la *Tablada*, procedentes de establecimientos conocidos como productores de animales de cuero muy pesado, en relacion á otras de mejor apariencia en gordura, pero de ménos rendimiento en piel.

Las transacciones en ganados para faenar, pocas veces se hacen directamente entre el productor y el industrial; existe generalmente el intermediario, que es difícil desaparecer para dar lugar á la báscula.

El precio de las *tropas* está comunmente sujeto á las fluctuaciones de la *Tablada*, á la plétora ó falta de ganados, á la oferta y la demanda, base esencial del valor del producto.

El ojo experimentado del tropero, del abastecedor, del comprador en *Tablada*, tendrá además razon de existir, porque la gordura y calidad de los ganados en pié, no la apreciará nunca la báscula, sino el tino especial de hombres expertos que han hecho de esa operacion una práctica fundada en la observacion constante de largos años de su vida.

Hechas estas ligeras indicaciones, creemos que conviene estudiar con acierto, las causas que se oponen á la implantacion de la báscula; y mucho esperamos para el éxito que se obtenga, de la ilustracion técnica del conferenciante iniciador de esta mejora, y la cooperacion que, para los resultados definitivos, puede prestarle la instalacion de la Escuela Práctica de Enseñanza Agrícola.

IV

La influencia civilizadora de la Escuela de Agricultura no llevará á la niñez únicamente sus beneficios, sino que se dirigirá también á hacer luz en numerosas cuestiones de interés rural, que se hallan bajo el imperio de la discusion y que conviene tratarlas siempre; primero en la esfera doctrinaria y luego en la de los hechos, verdadera escuela práctica para los mejoramientos.

El importantísimo tema del cruzamiento ó la seleccion, en ganadería, es aún motivo de interesantes controversias en los centros científicos, como en las agrupaciones económicas.

El libre ejercicio del derecho de propiedad realiza fecundos bienes, provechosas mejoras; no así cuando las manifestaciones del interés privado tienen que sujetarse al oprobioso y negativo principio de la tutela.

No puede negarse que por la seleccion dentro del ganado vacuno criollo, se podrian formar excelentes razas aparentes para engorde, para la produccion de la leche ó para el tiro.

No es, á nuestro juicio, afinado, combatir la seleccion; que la practiquen aquellos que posean conocimientos adelantados en la materia, pues con ello ganará el país, estamos seguros.

Desearíamos no yá que se pusiera en práctica el precioso principio de la seleccion, sino que tan sólo nos contentáramos con que nuestros ganaderos prestasen decidido empeño en la eleccion de los reproductores que poseen en sus rodeos.

El ganado criollo tiene inapreciables condiciones para vivir en estado libre: de cuero fuerte, puede resistirlas inclemencias atmosféricas; de temperamento sóbrio, no es exigente en la calidad de los alimentos que consume.

Aprovechado para la produccion y el beneficio de la leche, tenemos ejemplares de vacas criollas dignas de multiplicarse, que viviendo y alimentándose con forrages naturales en nuestras buenas praderas, segregan exquisito liquido lácteo, rico en las materias que constituyen el elemento necesario para la elaboracion del queso y la manteca.

En animales de ceba, preciosos ejemplares se consumen anualmente en nuestros saladeros, dando rendimientos considerables en carne, cuero, grasa y huesos.

Para el trabajo, su rusticidad, docilidad y sobriedad á toda prueba, los pone muy arriba de las razas importadas.

Al buey criollo, que arrastra en invierno, flaco y escuálido, las pesadas carretas de uso en la campaña, por esas tortuosas sendas cubiertas de fango, que irrisoriamente llamamos caminos, pocos podrian hacerle competencia; como animal de traccion es excelente tipo y no se necesitarian muchos

esfuerzos para elevarlo á la categoría de perfecto

Desgraciadamente, nuestro ganado criollo, sea por la inestabilidad de la propiedad rural, sea por el descuido de sus propietarios, no ha sido mejorado en la escala que le corresponde; si bien convenimos que alentadoras iniciativas se han llevado á cabo por algunos de nuestros criadores más laboriosos, pero cuyos esfuerzos han sido destruidos por ese espíritu demoleedor que domina y caracteriza nuestras guerras civiles, en que los Marabias, grandes y chicos, se han dedicado con ahínco á esquilmar y destruir con preferencia, lo que de todos era conocido como mejor.

En término general, la práctica de nuestros hacendados ha sido altamente perniciosa, vendiendo siempre lo mejor desarrollado y más gordo; y dejando al refugio de vacas viejas contrahechas y terneros, la tarea de la reproducción.

Felizmente, el cierre de la propiedad, por medio del alambrado, viene rompiendo con esa costumbre y ya muchos se preocupan en no dejar á la conveniencia del tropero, la operación de los apartes, sino que cada uno empieza á hacer la excepción de aquellos tipos vacunos que le parece reúnen mayores condiciones de desarrollo y facilidad de engorde.

Es de felicitarse que esta mejora continúe formando costumbre en la campaña, tanto más, cuanto que la degradación del ganado criollo puede efectuarse mayormente en el potrero que á campo libre; puesto que, cuando las estancias eran abiertas, los toros más vigorosos y potentes de una ganadería iban á fecundar las vacas que pastaban en el campo vecino, trayendo siempre cambio y refrescamiento de sangre, por muchas razones conveniente; así es que las aleaciones consanguíneas, á todas luces perniciosas en ganados imperfectos, no tenían lugar, como tendrán que verificarse hoy en los potreros, si los estancieros no prestan cuidado á sus haciendas, haciendo la elección de los reproductores y aparte de torillos nuevos; procurando además, que los toros de un rodeo ó un potrero, pasen á servir á otro de donde no han procedido.

Inagotables son los argumentos que podrían aducirse en favor de la selección, en cuyo procedimiento tendrá su manifestación

la báscula, la balanza, el peso; no dejaremos, sin embargo, ya que hemos enumerado las principales bondades del ganado criollo, de señalar también algunos de sus defectos, que el criador inteligente debe tener muy presentes, al emprender el mejoramiento de sus rodeos, aprovechando las buenas condiciones de los animales que posee.

El ganado criollo, por la razón misma de la falta de atenciones que se le ha prestado, tiene generalmente un esqueleto pesado y formas incorrectas, y no es de fácil engorde, pues carece de las condiciones de precocidad y asimilación de los alimentos, que tanto distinguen á las razas perfeccionadas.

Esto induce á muchos hacendados á proceder al cruzamiento con razas aparentes, para obtener productos más precoces, de pronta y fácil venta y de mayor rendimiento en carnes.

Se aduce que el cruzamiento sólo puede y debe hacerse por los que tienen á su disposición grandes capitales y facilidad de crédito, á la vez que la inteligencia necesaria para poner en planta ese procedimiento; pero, en la selección se necesitan conocimientos anatómicos y fisiológicos muy elevados, para obtener resultados satisfactorios; en la selección hay que formar el tipo ideal; en el cruzamiento se posee el molde donde se ha de refundir el tipo que se desea.

En la selección hay que elegir cuidadosa é inteligentemente los reproductores criollos que han de servir de base para el objeto propuesto, corregir sus defectos de organización y hacer cruzamientos parciales dentro de la misma raza.

La selección significa formar una raza dada, dentro de los elementos incorrectos que se poseen, perfeccionándolos en alto grado, para servir á determinados propósitos.

Esta tarea es digna de emprenderse, provechosa para nuestra ganadería, hasta patriótica si se quiere, pero es árdua, lenta; para ella se necesita ciencia, observación, elevado discernimiento, más aún, pasión decidida y constante por la cosa.

El cruzamiento tiene en el país generalmente otro objeto, cual es la producción de mestizos mejorados para la venta inmediata.

Esto es lo que comúnmente se practica, pero el cruzamiento tiene en principio otro objeto,

cual es la suplantación ó absorción de una raza por otra.

Tomaremos por ejemplo de nuestras comparaciones á la raza Shorthorn, al ganado Durham, que es el tipo elegido por los partidarios del cruzamiento para obtener animales destinados á la producción de carnes.

V.

El ganado Durham, por la simetría de sus formas, por su temperamento, su esqueleto liviano, la redondez de su conjunto, su fácil asimilación de los alimentos y asombrosa precocidad, es con justicia considerado como el primero entre las razas destinadas á la carnicería.

Tiene además en su favor, una circunstancia peculiar, cual es la de imprimir inmediatamente sus caracteres típicos señaladísimos, á las razas que se le someten en cruzamiento.

Es frecuente encontrar animales de media sangre, en los que el tipo criollo ha desaparecido casi por completo, hasta el punto de confundirse fácilmente con los puros.

Son comunes estos ejemplares en nuestras haciendas cruzadas; y no es la primera vez que un comprador hace á un lado mestizos de $3/4$ y $7/8$ sangre, para elegir uno de $1/2$, en la creencia de que existe engaño ó error por parte del que vende.

Los partidarios de la selección dicen que el ganado mestizo Durham es más delicado que el criollo; que no resiste tan bien las variaciones climáticas; que su cuero es más liviano y delgado; que se hallan más expuestos á sufrir en épocas de sequía, por la escasez de pastos.

Como término general, debemos decir que no se pueden recargar los campos con ganados cruzados, como no se deben recargar con criollos; el mestizo Durham, por su misma precocidad, necesita que no le falte el alimento; pero desarrollándose más pronto que el criollo y teniendo más aptitudes para el engorde, podrá venderse á los tres años, dando un producto igual á otro criollo de cinco ó seis.

Verdad es también, que teniendo un cuero más fino, no es prudente criarlo en campos completamente desabrigoados, muy batidos por los vientos, en terrenos altos donde se hallen más expuestos á la inclemencia del tiempo.

Esta misma circunstancia hará y hace que los criadores de mestizos, se preocupen en

formar abrigos de árboles, que á la vez que rompen las fuertes corrientes de viento, valorizan la propiedad y privan el lavado de las tierras.

El ganado Durham, por su idiosincracia, no es raza destinada á vivir en terrenos elevados; requiere campos relativamente bajos y abundantes en rica vegetación.

En campos buenos y con abrigos, el mestizo Durham dará siempre más y mejores productos que el criollo; su cuero aunque delgado, rendirá un peso, por lo ménos, igual al del criollo, porque será más grande, sin que hasta ahora en el comercio se hayan establecido diferencias de clasificación.

Los refractarios al cruzamiento nos preguntarán: ¿qué se hace con los productos de la primera cruce; se vuelven á cruzar entre sí ó se les sigue infundiendo sangre pura?

Es esta una cuestión que se dilucida en distintas formas; pero la mayor parte de nuestros criadores la resuelven diciendo que debe procurarse la absorción del criollo por el Durham, en continuados, prolijos y graduales cruzamientos.

No participando de ese principio, es con natural desconfianza y fundados sólo en la observación, que vamos á emitir juicio al respecto.

Creemos que el Durham de sangre pura, dejado á las influencias naturales, en campos pobres, si bien no perecerá, disminuirá considerablemente en tamaño como sucede con el criollo.

No perderá en formas, pero si en volumen hasta connaturalizarse al medio en que ha de vivir.

Se necesita tener la base de rusticidad del ganado criollo, su sobriedad misma; y creemos, aún á riesgo de contrariar competentes juicios emitidos al respecto, que esas condiciones pueden encontrarse en los mestizos de segunda y tercera cruce.

Se pueden fijar en un campo dado, por la elección atinada dentro del cruzamiento, términos medios, completamente adecuados, á la cría en estado libre, sin retrogradaciones, degeneraciones, ni atavismos perjudiciales.

El temor de haber proferido una herejía zootécnica, nos hace apelar á la elocuencia brutal é incontrovertible de los hechos, para

fundar la opinion que acabamos de consignar.

Hace más de veinte años, que en la estancia de don Juan Quevedo, se empezó el cruzamiento con la raza Durham; de entonces acá, no se han prestado á las reproducciones cuidados especiales, y acaba de venderse el año pasado, el resto del rodeo que quedaba, en el que puede constatarse la constancia en la sangre Durham, por la perfeccion de formas y considerable volumen que aún conservan los mestizos cruzados entre sí.

El Sr. D. Benito Outes, en su estancia del Escudero, hace 18 años, compó algunos mestizos Durham, que destinó como reproductores en sus rodeos; despues de este largo lapso de tiempo, hemos visto descendientes de aquel primer cruzamiento, que en nada han desmerecido de sus progenitores.

Hace 17 años que el doctor D. Lucas Herrera y Obes llevó un toro Durham, al campo poseido hasta hace poco tiempo la sucesion de Espalter en el Departamento de Paysandú, y conocida es la bondad de las haciendas que se producen en aquel establecimiento.

Podríamos hacer referencia á los señores Reyles, Hughes y otros, y continuar enumerando hechos, que no se destruyen, pero bastan los que dejamos consignados para justificar y reforzar plenamente nuestras opiniones.

Extensas consideraciones podrian hacerse acerca de la influencia que la enseñanza de la zootecnia, la fisiología, anatomía, higiene y economía rural, pueden tener en el desarrollo y mejoramiento de nuestra ganadería vacuna, lo mismo que de la caballar y lanar; pero los estrechos límites de esta conferencia no nos permiten tratar esos interesantes tópicos; basta enunciarla, dejando su apreciacion al criterio de los oyentes.

Abogar por el adelanto de la produccion ganadera, es abogar por los intereses del país, pues el apogeo del progreso material de la República lo encontraremos el día en que nuestro territorio triplique su riqueza ganadera y que ésta sea bien aprovechada, agronómica é industrialmente.

VI

No es sólo en el progreso ganadero de la República, donde se harán sentir los beneficios de la Escuela de Agricultura.

El desarrollo agrícola del país recibirá con los conocimientos que en ella se difundan, un provechoso impulso.

La rutina y el empirismo, que tanto dominan en nuestros cultivos, cesará en sus perniciosos efectos, cuando de la Escuela de Agricultura salgan discípulos aptos para manejar los modernos instrumentos de labranza, competentes para dirigir los cultivos industriales, hacer la eleccion de las tierras aparentes para determinadas plantaciones, y romper arraigadas preocupaciones, con la palabra y el ejemplo.

Las cuestiones relacionadas con el incremento de la agricultura, con la mal llamada fundacion de colonias y con la suerte futura del elemento nacional, tendrán allí su proficua manifestacion.

De allí saldrán los apóstoles que aboguen por los derechos de la poblacion nacional, que tiene que ir hoy á buscar su porvenir en la emigracion, porque en su propio país no se le permite dedicarse confiadamente al trabajo honesto.

De allí saldrán los propagandistas de la explotacion agrícola razonada y conveniente, que debe fundarse, no en la produccion exclusiva de cereales, sino también en el aprovechamiento de los ganados, en los cultivos industriales.

Agricultura sin ganados es agricultura pobre, miserable; el mejoramiento de la ganadería tiene así mismo que hermanarse con el cultivo de la tierra.

Si el provechoso ejemplo que ofrecen los agricultores suizos en el Rosario Oriental, y los mayorquines en Nueva Palmira hubiese tenido más imitadores en la República, no veríamos esos centros agrícolas que se van desarrollando en medio de la pobreza, donde el labrador se mantiene con maíz la mayor parte del año, en el país de la carne; que no representan la agricultura del porvenir y son simples manifestaciones del desconcierto con que se procede en los pueblos donde todo se improvisa, sin obedecer á principios ciertos y determinados.

Si esa agricultura mezquina, que sigue desarrollándose á impulso de la necesidad, en muchas zonas del país, hubiera tenido por base la ganadería, como debe tenerla donde, como aquí, abundan los ganados, la situacion de nuestros labradores sería diferente.

Las plantaciones de cereales hubieran entrado en la rotacion del suelo, pero la fabricacion de quesos y manteca, la cria de cerdos y de aves, el levantamiento de forrajes para el engorde de animales, y el cultivo de plantas destinadas á la elaboracion de vinos, aceites, azúcares, hilazas y otras industrias rurales, hubieran proporcionado á nuestra poblacion de campaña un bienestar que hoy no tiene y al erario público un enorme recurso de renta.

Pero, entre nosotros, un proteccionismo absurdo, que vá directamente á favorecer individualidades, en perjuicio de los sanos intereses del pueblo trabajador, detiene las más sanas manifestaciones del progreso.

La concesion de privilegios onerosos mata en su base la iniciativa de los productores, de los industriales.

Sin embargo, es prodigioso observar como el adelanto se impone, aprovechando los claros que se le dejan libres, que se escapan á la zarpa afilada del impuesto, á la garra opresora de las concesiones.

El doctor López Lomba tiene razon; es necesario dirigir la instruccion pública en la campaña, hácia las necesidades del futuro en relacion con el presente y constituir esa falange de obreros del progreso agro-pecuario é industrial de la República.

La instalacion de la Escuela Agrícola encarna á la vez un pensamiento más elevado que el adelanto de los intereses materiales; tiene un alto significativo social, cual es librar del ostracismo y de la miseria, esos innumerables elementos nacionales que existen dispersos en nuestra campaña, dirigirlos hácia el trabajo y fijar su porvenir en el suelo pátrio.

Señores:

Todos estamos interesados en el progreso de nuestras ricas fuentes de produccion; todos tenemos el deber de cooperar á la realizacion feliz de una Escuela Agrícola, pues ella es la significacion más acabada del pensamiento rural.

Cooperemos á que se rasgue de una vez el espeso velo de la ignorancia, que cubre los ojos de millares de niños, que se crían en nuestra campaña, sin instruccion, sin moral y sin aptitudes para el trabajo; que se abran sus corazones á impulso del bien; que lo mismo que sus padres supieron luchar homéricamente por la independencia

de su pátria, aprendan ellos á consolidarla por la senda de su progreso y bienestar.

Lúcio Rodríguez Díez.

La Vid

EN SUS MÁS ÍNTIMAS RELACIONES CON LA VINIFICACION

(De la Gaceta Agrícola—Madrid.)

La vid es originaria de las comarcas cálidas del globo; pero al ser importada á Europa, avanzó hácia los climas del Norte, separándose bastante del punto de partida. Sin embargo, es preciso tener en cuenta que no todos los climas se prestan á su cultivo para vino aceptable. Realmente, sólo prospera entre los 35.º y 50.º de latitud; pues avanzando hácia el Norte produce mucha hojarasca y numerosos racimos, que no llegan á madurar; y traspasando el límite meridional, continúa vegetando y cargándose simultáneamente de sarmientos, flores y frutos verdes y maduros.

La vid no vive de igual manera en todas partes, y siente considerablemente el influjo de la atmósfera, del suelo y del sistema de cultivo, cuando se la trasporta de una situacion á otra, cambia en ella, desde los caracteres de la madera y las hojas, hasta los de racimo, y más especialmente las cualidades de su zumo.

Las vides en general apetecen espacio en que extenderse y disfrutar del influjo de los rayos solares para aspirar por medio de sus hojas los flúidos nutritivos de la atmósfera, al mismo tiempo que el calórico y la luz.

MANIFESTACIONES DE LA VID EN SU VEGETACION ANUAL

Cuatro épocas críticas marca la evolucion: 1.ª la del desarrollo de la yema y del sarmiento; 2.ª la expansion de la flor y liga del fruto, á cuyo período precede la aparicion en el cuello de la raíz de las fibras cabelludas; 3.ª la de engrosar las bayas ó granos y perder su dureza y opacidad, adquiriendo elasticidad y transparencia; 4.ª la en que comienza la maduracion del racimo, acompañada ó precedida del agostamiento de la madera y de brotes en el sobaco de las hojas.

Antes de la fecundacion. — Antes de este acontecimiento tan importante, trascurren

las dos primeras épocas. Hasta que la temperatura no se eleva á 9.º centígrados de calor medio, no se pronuncia el movimiento de vegetación en la vid. Entonces se entumescen las yemas, se rasga la envoltura que protege sus órganos y se abren paso los sarmientos al través de las aberturas. Al alcanzar un calórico medio de + 13.º, los tiernos sarmientos de consistencia herbácea, que ya miden de 8 á 10 centímetros de longitud, se engargantan de sávia y se disponen á hacer su campaña.

La floración coincide generalmente con la temperatura media de + 16.º; pero no llega á toda su plenitud hasta + 18.º. Cuando excede de esta cifra, se pasa la flor ó se *arrebata*; así como *aborta* ó se *corre*, por el contrario, si la sorprenden intensos frios ó lluvias persistentes.

A partir de esta segunda época, hasta acercarse la madurez, la vid se muestra poco exigente respecto á temperaturas, soportando perfectamente las alternativas que sobrevienen, sin embargo que no le son indiferentes. Lójos de esto, se conduce mejor con tiempo seco y cálido, por ejemplo, que en una estación húmeda y fría. Resiste tanto mejor la sequedad, cuanto más fértil y está mejor cultivada la tierra en que vegeta. Pero lo que principalmente prefiere la vid después de la floración hasta aproximarse la madurez, es una temperatura elevada, con tal que la fresque de tiempo en tiempo alguna lluvia.

Segun un largo estudio de diez años, terminado no há mucho en el departamento meteorológico del Observatorio de Montsouris, las yemas de la vid brotan en las inmediaciones de París hácia el 18 de Mayo, con una temperatura media de + 12.º centígrados.

Trascurre un intervalo de 31 días próximamente, desde el desarrollo de la yema hasta la floración; siendo también comun este espacio de tiempo en los viñedos de Borgoña, Champagne y Mediodía de Francia.

Se realiza la floración hácia el 18 de Junio, con una temperatura media de + 18.º, sin que la lluvia ejerza influencia decisiva en este acto importantísimo, pues se atribuye á temperaturas demasiado bajas y á falta de luz, el que se corran y aborten las flores.

Durante el periodo de maduración.—Esta empieza después que la planta ha recibido

+ 19º 2, de calórico medio diurno, observado á la sombra. Se ha advertido también en la Estación meteorológica de Montsouris que se detiene casi por completo cuando las primeras escarchas del otoño destruyen las hojas.

En los 108 días que median desde el 18 de Junio, época de la floración, hasta el 3 de Octubre, en que se verifica por lo regular la vendimia, la vid recibe la mayor suma de calórico, que principalmente utiliza en la fructificación.

Parece que no se relacionan con las condiciones meteorológicas de actualidad, ni el número de bayas ó granos de cada racimo, ni el de éstos en cada cepa. El número de granos depende, sobre todo, de las circunstancias meteorológicas que reinaron en el año anterior y de la disposición de los sarmientos, además de la influencia que pueden ejercer el terreno, la planta y el sistema de poda.

El tamaño definitivo de las bayas y las cualidades de su jugo, responden, por el contrario, á las circunstancias que han dominado desde la floración á la madurez completa, en el año en que recolectan los racimos.

Se admite generalmente que la vid necesita 3.500º de calórico por término medio, para recorrer las fases anuales de su vegetación. Las variedades más tempranas sólo requieren 2.264º, y las más tardías 3.000.

Segun las observaciones de Mr. Petit Lafite, profesor de agricultura en Burdeos, los racimos absorben para su maduración 2.100º en un año normal, desde la floración á la vendimia, esto es en 108 días; deduciendo que la temperatura media de los 108 días, debe ser 19º, 44 centígrados. Pero la experiencia demuestra también, que cuando la suma de calor es inferior en el Medoc á 2.100º, desde la fecundación á la vendimia, la madurez es incompleta.

La luz no es ménos necesaria á la vid que el calórico, porque el principio azucarado depende en parte de la acción combinada de la luz con suficiente calórico.

Segun el sábio austriaco señor Alberto Levy, resulta de los análisis que ha practicado con racimos desarrollados bajo la acción de los rayos solares y en la oscuridad que se puede asignar al zumo de las uvas maduras en plena luz un aumento en azúcar

de 3,35 á 3,59 por 100, y una disminucion en ácidos de 1,23 á 1,42 por 1000.

Las bayas ó granos del racimo.—El distinguido profesor italiano, caballero Octavio Ottavi, describe admirablemente el grano de la uva y lo representa (1) en seccion longitudinal de tamaño mayor que el natural, fig. 26, indicando, por medio de curvas concéntricas, las varias capas ó extractos que lo constituyen.

En *p*, se advierte el pedículo que conduce al grano para alimentarle; en *o*, termina el cordón umbilical que atraviesa el grano; del punto *p*, se ramifican innumerables fibras, que sirven para transportar los principios nutritivos á toda la parte blanda ó pulposa del fruto, haciéndolo desarrollar; del *o*, se ramifica también otra fibra que nutre la película

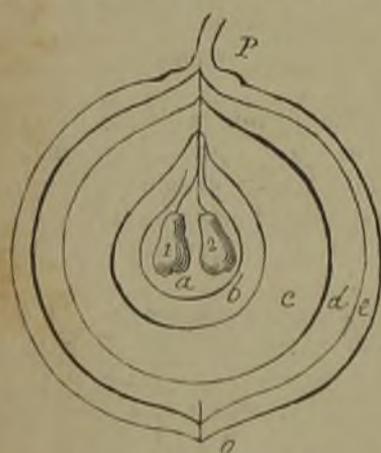


Fig. 26.—Seccion longitudinal de un grano de uva ó hollejo del grano: otros dos cordoncillos van desde el pedículo á las semillas ó granilla que figuran con los números uno y dos, pero que alguna vez llegan á cuatro. Cuando el grano está maduro, toman una tinta oscura el cordón umbilical y los cordoncillos que se dirigen á las semillas, tinta á que debe atribuirse la coloracion oscura violácea del pedúnculo de la uva madura.

Veamos ahora como están dispuestos en el interior del grano los distintos componentes que desempeñan tan importante papel en la vinificación.

Al rededor de la granilla *a*, se encuentra una capa ó extracto *b*, de muy compleja composición, pero caracterizada por no contener apenas azúcar y estar constituida por sustancias albuminoideas ó nitrogenadas y ácidos

libres, en que escasea el tártrico, y también por erémor tártrato. Ofrece cierta densidad y se presenta como viscosa, efecto de la materia albuminoidea. Al extracto *b*, sigue el *c*, bastante más grueso y muy jugoso, porque abunda el agua: sus componentes principales son: azúcar, ácido tártrico libre, que sigue despues en importancia, otros ácidos, varias sales y una pequeña cantidad de albúmina, aunque mucho menor que la de la capa ó extracto *b*. A continuación de la capa *c*, se encuentra otra de ménos espesor, *d*, bastante rica en azúcar, de consistencia pulposa ó carnosa y compuesta esencialmente de sustancias, que como la fécula, la goma y el mucilago, están casi todas destinadas á transformarse en azúcar con el concurso de la luz, el calor y la humedad: en este extracto, sin embargo, no faltan del todo ni sustancias albuminoideas, ni sales, ni mucilago. En fin, el último extracto, *e*, está adherido, por decirlo así, al hollejo, y es de grande importancia para la vinificación, porque contiene la materia colorante y también ácido tánico ó tanino; pero solamente cuando el grano está casi maduro; porque no se forma el tanino hasta los últimos días de la maduración de la uva; en este último extracto se halla también la sustancia aromática, muy conocida por el sabor pronunciado de ciertas uvas, como el moscatel, etc. etc.

Esta es la disposición ordenada de los extractos ó capas en que se considera subdividido un grano de uva, pero no se puede prescindir de la granilla, que juega un papel importantísimo en la vinificación.

Cambios en la composición de la uva.—No presentando siempre los granos de la uva el mismo carácter en las diferentes vides y aun en cepas de la misma variedad, haremos de entrar en algunos detalles acerca de los cambios que pueden ocurrir en su composición.

Lógico es suponer que si los granos de uva no están maduros, su parénquima ó parte carnosa, no ofrecerá idénticos caracteres que los descritos por el señor Ottavi.

En la pulpa de un grano por madurar, no se encuentra azúcar ni materia colorante ni ácido tánico, porque estos cuerpos se forman solamente cuando la uva arriba á completa madurez, y falta, por último, el aroma.

Poco á poco y bajo la influencia de la luz directa de los rayos solares, auxiliada por

(1) *Enología teórico-práctica.*

el calor atmosférico y la humedad, los componentes del grano experimentan trascendentales modificaciones y especialmente las siguientes: disminución en la sustancia ácida, mucilaginoso y albuminoidea, al paso que el parénquima ó parte carnosa se vá enriqueciendo cada vez más de azúcar, y aumenta simultáneamente la cantidad de tártaro ó tartrato ácido de potasa: la cara interior del hollejo alcanza á la vez tinta ó color y se produce tanino en la capa ó extracto adherida á ella y también aromas.

La maduración de la uva se verifica, según el caballero Egidio Pollacci, (1) de la periferia al centro de los granos, ó empezando por la parte exterior y comunicándose gradualmente al centro, en dirección á la semilla ó granilla. Por consiguiente, se sabe que cuando la parte central del fruto está madura, debe estarlo con mayor razón la exterior, que está más expuesta á la acción del aire, á quien se atribuye grande influencia en la producción del azúcar y en la maduración en último término.

Un análisis del profesor señor Pollacci confirma con los siguientes datos: *que la parte del fruto más próxima á la granilla contiene mayor cantidad de principios acerbos ó ásperos, y que es la última en madurar.*

| | Azúcar | Acidos |
|-----------------------------|--------|--------|
| Jugo de la parte exterior . | 9,60 | 1,99 |
| Jugo de la parte interior . | 8,00 | 2,20 |

Este resultado demuestra, de un modo indirecto, que la glucosa ó azúcar de uvas no se forma indefinidamente en los granos, sino que se detiene su producción hasta cierto punto, mientras que los ácidos continúan disminuyendo siempre, aún después de cortar el racimo de la planta.

Experiencias recientemente hechas en la Escuela real de pomología y viticultura de Giesenheim, sobre la influencia de las hojas en la producción del azúcar, manifiestan concluyentemente que el azúcar de los granos del racimo procede del almidón, que bajo la forma de granulaciones se encuentra especialmente depositado en las células de la parte verde de la planta, sobre todo, en las hojas.

Se forma el almidón en éstas por la descomposición del agua que absorben las raíces,

y por la del ácido carbónico atmosférico asimilado por los estomas de las hojas. Cuanto más intensa sea la luz, con tanta mayor rapidez se formará almidón, habiéndose observado en algunas hojas expuestas á la sombra, que no ofrecían ni indicios de almidón.

Se advierte también una diferencia notable según la edad de la hoja; pues solamente las ya formadas y bien expuestas á la luz, pueden producir almidón en abundancia.

Otros recientes análisis practicados en Italia confirman los trabajos de la Escuela de Viticultura de Giesenheim, haciendo ver que el azúcar abunda con preferencia en las hojas superiores del sarmiento fructífero y es menos perceptible su presencia en las hojas que se hallan por bajo de los racimos, lo que está en completa armonía con la distinta función de las hojas superiores é inferiores al racimo, pues las primeras se encargan de alimentar la uva, y las segundas concurren á la formación de la madera ó al crecimiento y desarrollo de la planta.

El profesor señor Ottavi ha notado que tiene lugar una maduración especial si se deja por algún tiempo sobre la cepa la uva ya sazonada. En este caso, el azúcar emigra del centro á la periferia, encontrándose adherido casi todo á la cara interior del hollejo, cuando la uva se vá pasando. Esta es la razón por que es más rico en azúcar el mosto de prensa, al estrujar los hollejos de uvas pasadas, que el que corre primero, procedente de las capas interiores de los granos.

Se vé, pues, que la teoría de la formación del azúcar á expensas de los ácidos, ha cedido su puesto á la de la transformación del almidón, y que, una vez verificada, el azúcar vá emigrando al grano.

Si se desean los granos maduros á la temperatura de 100° centígrados, pierden por evaporación 72 por 100 de su peso, según Mr. A. De Vergnette Lamotte (1). Se obtienen por incineración 26 milésimas de cenizas, que contienen 4 de sales solubles y 22 de insolubles.

La formación de los granos ó bayas del racimo empieza desde la caída de los pétalos de la flor, con un grano verde, duro y opaco, de figura oval, fuertemente adherido

(1) *La teoria e la pratica della Viticultura e della Enologia.*

(1) *La vin.* 3.ª época, 1.º de Abril de 1884. Tomo 1.º

á un pedicelo corto y relativamente grueso, con ombligo bastante prominente y pepita voluminosa, trasparente y muy tierna; que se destaca con facilidad del parénquima que la envuelve, que, al parecer, es la prolongacion de la membrana carnosa del pedicelo.

LOCALIZACION DE LOS PRINCIPIOS DE LA UVA

Ya hemos visto la variedad de sustancias que constituyen las diferentes capas ó extractos del grano de uva, que despues se mezclan en el zumo ó mosto; pero tratándose de la vinificacion, hay que entrar en más amplios detalles por el papel ó papeles que cada una representa.

Película ó hollejo—Esta parte del grano que, á manera de saco ó zurron, contiene tan estimables jugos, y que acompaña al mosto en la fermentacion, tiene gran importancia para el cosechero, por ser la única fuente de la materia colorante ó *enocianina*; siendo muy raras las uvas que la contienen en la pulpa del grano, como el *tintorero*, etc.

Segun los estudios verificados últimamente en Italia por los señores Carpené y Comboni, la *enocianina* consta de dos principios colorantes. uno *violeta*, bastante delicado y fugaz, y otro *rojo rubí*, mucho más estable. La sustancia violeta se altera por el calor con mucha facilidad.

Desecando al aire la película del racimo, aparece, segun Mr. De Vergnette-Lamotte, que representan en el grano 7,15 por 100. Cuando se las trata por el alcóhol, se disuelve la materia colorante, quedando únicamente como residuo una membrana apergamizada, delgada y sin color. La materia colorante se eleva hasta el 66 por 100 del peso del hollejo, conteniendo el grano el 4 por 100 de su peso total.

El hollejo contiene además *ácido tánico ó tanino*, en la proporcion de 0,88 á 3,84 por 100, segun Neubauer, y sustancia *olorosa* en el extracto ó capa adherida, como ya dijimos.

Por último, en la parte exterior del grano una materia *grasa y cerosa* que contribuye verosimilmente á dos objetos: á proteger los granos contra los agentes atmosféricos y á la formacion de éteres ó á la fragancia del vino.

Y no hay que confundir la materia aromática con los éteres ó con la fragancia. Los éteres sólo se encuentran en los vinos ya hechos, al paso que el aroma existe en la

uva. Constituyen el aroma los aceites olorosos volátiles, adheridos enérgicamente á la pared ó cara interior del hollejo, de la que no es fácil separarlos sin ejercer cierta presion contra el mismo hollejo.

Semillas ó granilla.—El número de semillas varia desde cero á cuatro en los granos de un mismo racimo, y están colocadas á los lados del cordón umbilical. La semilla se compone de cuatro partes distintas, á partir del interior al exterior: 1.ª, de una almendra pequeña, oleaginosa, que puede rendir de 15 á 20 por 100 de su peso de aceite utilizable en la alimentacion, el alumbrado y diversas industrias; 2.ª, de una película bastante fina, que envuelve á la almendra; 3.ª, de una cáscara dura y muy amarga, que se asemeja á la de la avellana; 4.ª, y por último, de una túnica que reviste á la cáscara y contiene gran cantidad de tanino.

Desecando la granilla á la temperatura de 100°, pierde, segun Mr. De Vergnette-Lamotte, 25 por 100 de su peso, obteniéndose al someterla á la incineracion, 27 miligramos de cenizas en grano, con 2 milésimas de sales solubles y 25 de insolubles.

El tanino, uno de los agentes conservadores del vino, domina especialmente en la túnica de la granilla; pero no están provistas de la misma cantidad de principio astringente todas las variedades de uvas, pues se nota que los racimos blancos contienen mucho ménos que los tintos. Tambien se sabe que las uvas procedentes de países meridionales son más ricas en tanino que las de otras regiones, en donde la tardanza en madurar limita la produccion del principio curtiente, que no se forma hasta los últimos días de la madurez de la uva.

Localizado el tanino en la granilla principalmente, pues segun análisis de Neubauer, contiene desde 4,07 á 6,82 por 100, dicho se está que ha de ejercer una grande influencia en la vinificacion.

Raspa.—No es otra cosa que la parte leñosa del racimo, y contiene ménos tanino que el que generalmente se cree, por ser muy limitada la cantidad de sustancias que cede al mosto.

Desecada la raspa á 100° pierde, segun De Vergnette-Lamotte, 66 por 100 de su peso: incinerada produce un residuo de 6 centigramos por grano, en el que se hallan 4 mi-

ligramos de sales solubles, y 56 de insolubles.

Sometida á 100° centígrados, no cede al agua más de 15 por 100 de su peso, y el mosto no disuelve tampoco sino una débil proporcion de sus partes solubles: únicamente el alcóhol es el que disuelve, en el último período de la fermentacion tumultuosa, un poco de materia colorante verde.

Se observa tambien que los vinos procedentes de mostos fermentados con la raspa por espacio de muchos dias, son más ásperos que los que han sufrido una fermentacion rápida. El hecho se explica por la accion de la raspa durante el movimiento fermentativo, que favorece la penetracion del liquido al través de las partes sólidas, poniéndole en intimo contacto con la granilla.

Pero la raspa contiene, además del tánico, otros ácidos, especialmente el racémico, al que se atribuye que auxilia la fermentacion de los mostos del Mediodia, perezosos en fermentar.

Por último, la raspa contiene algunas sales, principalmente *bitartrato de potasa*.

El clima, el suelo, la situacion, exposicion, las variedades de vid, su distancia, el cultivo, la poda y los abonos, influyen poderosamente en la fructificacion y en el desigual desarrollo de los principios que hemos examinado minuciosamente, por tomar parte tan activa en la vinificacion.

Hay otras causas que comprometen la fructificacion de la vid y desnaturalizan las cualidades del racimo, rompiendo el equilibrio que debe existir entre sus diferentes componentes, para que resulten mostos normales. Entre ellas, contaremos la accion del granizo, la podredumbre, el correrse la flor ó abortar, la sequedad, el calor sofocante y varias plagas que modifican por completo la composicion del zumo.

Al tratar de la vendimia examinaremos la influencia de todas estas causas.

Diego Navarro Soler.

NOTAS E INFORMES

Las marcas semejantes en el Registro General

Ministerio de Gobierno.

Montevideo, Mayo 30 de 1885.

Para conocimiento de esa Asociacion y demás efectos, le remito un ejemplar del Diario

Oficial, donde se encuentra publicado el expediente seguido con motivo del informe producido por la Comision Especial nombrada por el Superior Gobierno para la clasificacion de las marcas semejantes en el Registro General; y el cual fué elevado por esa Asociacion con fecha 13 de Febrero último.

Dios guarde á la Asociacion.

E. Zorrilla.

A la Asociacion Rural del Uruguay.

Fiscalia de Gobierno.

Excmo. Señor:

Enterado este Ministerio del minucioso y concienzudo informe de la Comision Especial nombrada para la clasificacion de las marcas semejantes en el Registro General, debe hacer notar que se hace en él referencia á algunas apreciaciones en desacuerdo del Sr. Director General de la oficina de marcas, y esta circunstancia obliga aún más á pasar este asunto á informe del Sr. Director General, quien debe ser oido de cualquier modo,—debiendo ser previo su informe á la opinion fiscal.

Sírvase V. E. si lo tiene á bien, ordenar ese trámite como anterior al dictámen del infrascrito.

Montevideo, Febrero 27 de 1885.

Teófilo E. Diaz.

Ministerio de Gobierno.

Montevideo, Febrero 28 de 1886.

Pase á informe del Director de la oficina de marcas y señales.

ZORRILLA.

Oficina Central de marcas y señales.

Excmo. Señor:

El Director de la oficina central de marcas y señales, evacuando el informe que V. E. se ha servido conferirle en la exposicion de la Comision especial nombrada para proceder á la clasificacion de las marcas semejantes en el Registro General, á V. E. expone: Que la operacion que la citada Comision acaba de practicar, fué indicada por esta oficina en presencia de las denuncias que se hicieron por la prensa y que, por consiguiente, nada tiene que observar á ella.

Pero el informe que ahora recaba V. E. de esta oficina debe recaer seguramente sobre los cuatro puntos sobre que versan las reflexiones y proyectos de la Comision nombrada y que propiamente no estaban incluidas en su

cometido, según la misma Comisión lo expresa.

Esas reflexiones y proyectos son: 1.º La admisión libre de marcas á capricho y sin sujeción á ningún sistema progresivo y acabadamente autorizado, y siempre que esas marcas no se confundan con las ya inscritas, ó con las de los sistemas privilegiados. 2.º—La conservación en el Registro General de las marcas que, según la ley vigente, debían ser separadas de él por tener otras iguales; conservación que la Comisión cree factible, adoptándose para con ellas el mismo procedimiento que se ha adoptado para con las marcas semejantes. 3.º—La confrontación de los distintos grupos de marcas, á fin de separar las iguales ó semejantes que entre grupo y grupo pudieran existir. 4.º — El procedimiento que debe usarse para la entrega de los boletos de las marcas que acaban de ser modificadas, por tener semejantes. Aunque la Comisión está disconforme en el procedimiento indicado á ese respecto por esta Dirección, no indica, sin embargo, el que, á su juicio, debe reemplazarlo.

Indudablemente, Excmo Sr., la indicación más trascendental y más digna de detenido examen de las formuladas por la Comisión, es la primera. Ella tiende á derogar por completo la letra y el espíritu de la legislación vigente sobre marcas, y á modificar radicalmente la interpretación práctica que durante ocho años se le ha dado, sin la más mínima discrepancia. Efectivamente, en ocho años que lleva de existencia esta oficina todas las marcas nuevas que han sido solicitadas y expedidas, lo han sido de los sistemas; nadie ha formulado una objeción en contrario.

Trae también apoyada una completa modificación en el origen, índole y tendencias de esta oficina.

Por otra parte, las conclusiones de la Comisión, cuyos rectos móviles es del caso respetar y aplaudir, descansan en errores que no es difícil desvanecer y deficiencias que es fácil poner de manifiesto.

Los propósitos que dieron razón de ser y utilidad práctica á los largos y detenidos trabajos sobre marcas, fueron, Excmo. Sr., dos principalmente:—1.º Evitar que existiesen en la República dos marcas iguales; 2.º facilitar la rápida expedición de boletos de marcas etc., y la verificación inmediata de la propiedad de los semovientes.

Con ese objeto, y oída previamente la Asociación Rural, se decretó la formación del Registro General de marcas antiguas á fin de separar las que tuviesen iguales para ser sustituidas por otras de sistemas de numeración progresiva, *único medio* adecuado para evitar que existiesen en el país dos marcas iguales y para conseguir la expedición inmediata del boleto y marca que garantizase aquella circunstancia al propietario de ésta.

La Comisión incurre en error cuando afirma que no existe ley alguna que se oponga á su indicación. El artículo 22 del Reglamento ley, dice: «Los poseedores de marcas que debían ser reformadas, *elegirán otra de los sistemas de numeración progresiva* que hayan sido patentados por la superioridad.»

La misma Asociación Rural, en largos y fundados dictámenes que han sido reproducidos en estos días, en la prensa periódica, manifestó que ese y no otro era el espíritu de su obra sobre marcas.

De ahí la unanimidad de opiniones y procedimientos al respecto. Y no podía ser de otro modo, Excmo. señor; antes que la oficina pudiera asegurar que una marca á capricho no tiene igual ni en el Registro ni en los sistemas, necesitaría un tiempo y aún trabajo incalculables. Aún más; la obra será imposible si se tiene en cuenta que las marcas de los sistemas patentados se cuentan por centenares de miles que aún no han sido expedidas ni siquiera dibujadas. ¿Cómo afirmar entonces que una marca á capricho que se presenta no es igual á ninguna de esas marcas desconocidas?

Pero aún considerándose sólo las marcas antiguas del Registro, la comprobación de si la nueva marca tiene ó no iguales, sería un trabajo largo y difícil que haría necesariamente morosa la expedición del boleto.

Es necesario considerar que ese sería un inconveniente permanente, perpétuo; porque las concesiones en favor de los propietarios de marcas antiguas á capricho se han llevado hasta la formación de un Registro adicional con el objeto de incluir en él aquellas marcas antiguas que, aunque inscritas en las Jefaturas Políticas, no concurren á ser incluidas en el Registro General. Esas marcas serán consignadas en el Registro adicional, siempre que no tenga en el General alguna igual ó semejante.

Pero la aceptación nuevamente de marcas á

capricho vendría á constituir una irregularidad permanente que, con el tiempo, quizá exigiera la reproduccion de los trabajos hechos para evitar los antiguos inconvenientes.

Razonable sería que el propietario de un sistema, al expedir una marca, garantizase que ella no tiene igual en el Registro de la primera série ó de las antiguas; pero lo remoto de este peligro se demuestra con sólo tener á la vista que sólo 29 marcas de los sistemas han tenido iguales, mientras que entre las antiguas ó á capricho se han hallado 9394 marcas semejantes, que unidas á 4000 ó más iguales, dan un resultado de 13 á 14000.

Esta circunstancia abona mucho en pró de los sistemas, pues 29 en esa proporcion es una cifra que puede despreciarse.

Esto demostrará á V. E. que, aún existiendo el inconveniente de la propia armonia de los signos que la Comision atribuye á los sistemas, la enmienda propuesta es incomparablemente más perjudicial, error en que se incurrirá siempre que se busque la absoluta perfeccion en las obras humanas.

Esa armonia de signos, en caso de constituir un defecto, no es sinó el defecto de las cualidades de los sistemas progresivos.

La segunda indicacion de la Comision descansa tambien, á juicio del infrascrito, en un supuesto erróneo; cree la Comision que, en caso de modificarse una marca, sea por igual ó por semejante, esa marca modificada no pasará por los mismos trámites por que pasaría una marca nueva. No es así; la marca modificada es considerada como marca nueva y estaría sometida á los trámites que para éstas determinan los artículos 23, 24 y 25 de ese mismo reglamento-ley, los cuales prescriben necesariamente y en todos los casos la contramarca como lo presume la Comision, sinó que dan plazos oportunos para evitar los perjuicios que la Comision apunta, como podrá verificarlo V. E.

Esta oficina no vé, sin embargo, en la segunda modificacion, los inconvenientes insubsanables de la primera; la cree realizable si es que ella puede traer ventajas prácticas á los propietarios de marcas antiguas.

Respecto de la confrontacion de los distintos grupos de marcas á fin de separar ó modificar iguales ó semejantes que entre grupo y grupo pudieran existir, ya fué consultado el infrascrito por la Comision revisadora á ese respecto y dictaminó en el sentido expresado

en el informe de aquella, es decir, considerando la expresada confrontacion como un trabajo complementario del que ha finalizado la Comision encargada de clasificar las marcas semejantes.

A ese respecto, pues, el infrascrito nada tiene que observar á lo propuesto por la Comision.

En cuanto al procedimiento que debe usarse para la entrega de los boletos de las marcas que deban de modificarse, ya el infrascrito ha fundado determinadamente su opinion con motivo de la reclamacion de don Pedro E. Carve, concesionario del reparto, que pende de resolucion de V. E. y que V. E. se dignará tener á la vista como parte integrante de este informe. El procedimiento adoptado por esta oficina, segun allí se expresa, en el que llena la necesidad de que quede constancia fehaciente de haber sido notificado de la separacion ó modificacion de su marca el interesado; ese procedimiento fué el adoptado con perfecto éxito en la distribucion de los boletos de marcas iguales que están en idénticas condiciones á las semejantes.

Es sensible que la Comision que encuentra inconveniente ese procedimiento, no propongan el que deba reemplazarlo con la misma ó mejor eficacia. Si lo hubiera hecho, esta Direccion no vacilaria en aconsejar á V. E., la adopcion del nuevo procedimiento en caso de considerarlo más ventajoso; pero hasta ahora, Excmo. Sr. el propuesto por esta Direccion es el único factible y eficaz, segun ha quedado demostrado en el informe á que ántes se ha hecho referencia.

Tales son las opiniones del infrascrito respecto del informe de la Comision clasificadora de marcas semejantes; V. E. resolverá, sin embargo, como lo crea más acertado y más en consonancia con los intereses generales.

Montevideo, Mayo 9 de 1885.

Juan Y. Blanco.

Ministerio de Gobierno.

Montevideo, Mayo 16 de 1885.

Corra la vista fiscal.

ZORRILLA.

Fiscalía de Gobierno.

Excmo. Señor:

Ha sido llenado con verdadero celo el encargo confiado á la Comision especial por el Superior Gobierno, á fin de practicar la classifica-

cion de las marcas semejantes en el Registro General.

Como complemento de ese trabajo, segun el consejo de la Asociacion Rural y de la Oficina Central de marcas y señales, es indispensable practicar ahora una nueva clasificacion respecto de los grupos de marcas clasificadas como iguales, y V. E. á la vez que preste su aprobacion al trabajo presentado, se servirá si lo tiene á bien cometer ese nuevo trabajo á la misma Comision, disponiendo que la Oficina Central facilite los medios para que sea practicado breve y convenientemente.

Debe el infrascrito ocuparse ahora de algunas reformas que la Comision especial propone á la consideracion de V. E. y que ha rebatido la Direccion General.

La más importante es relativa á establecer la libre admision de marcas y sin sujecion á ningun sistema progresivo.

Como lo observa muy bien la Oficina Central, esa reforma correspondería al C. L., pues segun la Ley vigente, rigen ahora los sistemas privilegiados,—habiéndose conceptuado que el medio más eficaz de evitar dos marcas iguales, es el sistema de numeracion progresiva.

La Oficina Central demuestra tambien la inconveniencia de la libre admision, indicando que toda presentacion de marca á capricho, exigiria un trabajo de comparacion tan minucioso, que sería superior á las funciones de la oficina,—y hace resaltar que por los sistemas privilegiados aún no han sido expedidas ni siquiera dibujadas centenares de miles de marcas, lo que hace imposible la libre admision. Se extiende además en otras observaciones oportunas.

El Fiscal encuentra razonables estas observaciones, y cree respecto de esa reforma que no debe ser admitida, para gestionar su sancion ante el C. L.

Otra indicacion que, aunque rebatida por la Oficina Central, no es absolutamente rechazada, es relativa á los efectos de la modificacion de una marca por igual ó por semejante. Esta indicacion se funda en el error de suponer que la marca modificada no pasaria por los mismos trámites que una marca nueva; y este error lo demuestran los artículos 23, 24 y 25 del Reglamento-ley sobre marcas, que al marcar plazos oportunos evitan los perjuicios de la contra-marca que son los que apunta la Comision especial.

Estando previstos, pues, por la misma ley los inconvenientes respecto al punto indicado, no hay razon para que V. E. dicte nuevas medidas.

Finalmente, el último punto á considerar en lo relativo al procedimiento que debe usarse sobre la notificacion á los propietarios de marcas semejantes,—es decir,—si la notificacion debe hacerse por una circular simple ó por el mismo medio, pero talonaria y exigiendo la firma, ó notificacion en otra forma, del propietario.

Como este punto ha sido cuestionado por el contratista señor Carve, el Fiscal se expide con fecha de hoy en el expediente relativo y se remite á su dictámen.

En resumen: V. E., aceptando las indicaciones de la Oficina Central, con las que está de acuerdo el Fiscal,—se servirá limitarse á aprobar el trabajo de clasificacion presentado y acceder á la peticion de la Asociacion Rural del Uruguay en la nota primera, encargando á la misma Comision de la *confrontacion de los distintos grupos de marcas, á fin de separar ó modificar iguales ó semejantes que entre grupo y grupo pudieran existir.*

V. E. resolverá, sin embargo, como fuese acertado.

Montevideo, Mayo 7 de 1885.

Teófilo E. Diaz.

Ministerio de Gobierno.

Montevideo, Mayo 22 de 1885.

De conformidad con la opinion Fiscal, téngase su dictámen por resolucion y en consecuencia con arreglo á él y al informe de la oficina de marcas y señales, apruébase el trabajo de clasificacion presentado por la Comision, encargándose á la misma de la confrontacion de los distintos grupos de marcas á fin de separar ó modificar las iguales ó semejantes que entre grupo y grupo pudieran existir.

En cuanto al procedimiento á adoptarse con respecto á los propietarios de marcas semejantes, se estará á lo que se resuelva en la gestion promovida por el contratista concesionario Sr. Carve, al presente á la consideracion del Poder Ejecutivo.

Comuníquese, publíquese y archívese.

SANTOS.

EDUARDO ZORRILLA.

Ministerio de Gobierno.

Montevideo, Junio 2 de 1885.

En el expediente iniciado por don Pero E. Carve, contratista para el cange de boletos de marcas reformadas, protestando contra exigencias de la Oficina C. de Marcas y Señales, que él considera verdaderas innovaciones introducidas en su contrato, dicho señor ha presentado como solución del punto debatido, el escrito que enseña trascrito con la resolución superior dictada:

«Excmo. señor: don Pedro E. Carve, contratista para el cange de boletos reformados, ante V. E. respetuosamente me presento y digo: Que de acuerdo con las ideas cambiadas con V. E. en la conferencia á que fui citado, acepto la circular talonaria, comprometiéndome: 1.º A cargar el boleto cuya marca ha sido diferenciada por el primitivo, presentando éste á la Oficina Directiva como justificativo de la operacion—2.º A presentar á la misma Oficina, tambien como justificativo en caso de resistirse el interesado al canje, el recibo talonario de la circular con la firma del interesado ó en su defecto, de dos testigos—Pedro E. Carve—Ministerio de Gobierno—Montevideo, Junio 1.º de 1885—Respondiendo la proposicion del señor Carve al objeto y alcance de la ley, acéptese y téngase como resolución definitiva del punto debatido, comuníquese y publíquese—SANTOS—Eduardo Zorrilla.

Dios guarde a esa Asociacion,

NOTICIAS VARIAS

A la prensa

Agradecemos las referencias que se ha servido hacer de la Memoria de la Junta Directiva, así como del programa de exposición ganadera, sintiendo que algunos órganos de publicidad no se hayan ocupado absolutamente de ninguno de los dos asuntos, á pesar de la importancia que revisten.

La Exposición y Féría de ganadería

Se han empezado ya á distribuir los programas y reglamento de la Exposición y Féría Ganadera.

Documentos Oficiales

Para el siguiente número haremos la publicación de varias leyes y decretos sancionados últimamente, así como algunas notas é informes relacionados con la campaña.

La falta de espacio nos impide hacerlo en el presente número.

Agradecimiento

El Sr. Godel nos ha obsequiado con un ejemplar de la tirada especial que ha hecho, del retrato de Victor Hugo; es un esmerado trabajo, y llevamos á conocimiento de nuestros lectores que deben apresurarse á ir á la calle Cerrito núm. 231 y tomar uno de los pocos ejemplares que quedan de dicha edicion.

Arroz de secano

La Sociedad de aclimatacion de París ha repartido semilla de arroz, procedente de Manciuria (China) que para su cultivo no requiere el encharcamiento de agua en el terreno, sino que le bastan algunos riegos, prosperando en los terrenos que sean propios para cereales. La siembra puede hacerse en casi toda Europa en el mes de Abril, y la cosecha se obtiene en Setiembre, en la mayor parte de los casos.

Antifloxérico

El ingeniero Gigli, de Florencia, ha dado conocimiento á la Academia de Ciencias de París, de un invento muy sencillo y práctico para destruir la filoxera, consistente el procedimiento en colocar á principios de la primavera y bajo las raíces de la vid, carbon vegetal, con preferencia de castaño, bien unpregnado de aceite petrólseo, operacion que no debe repetirse, pues á la primera ya se nota su eficacia en la destruccion de la plaga.

PRECIOS CORRIENTES

De regular importancia ha sido el movimiento de nuestro mercado de exportacion durante la quincena que termina.

Cueros vacunos secos—Los aparentes para Norte América, que al terminar la quincena pasada habian declinado al precio de 7\$30 la pesada despachada, tuvieron despues un momento de reaccion realizándose algunas partidas á 7\$40, á cuyo precio se mantuvieron pocos dias las transacciones efectuadas últimamente, dejando á este producto su primitivo precio, notándose cierta flojedad en la mayoría de los compradores, que puede ser precursora de una mayor baja.

Los cueros de becerro, así como las demás clases aparentes para los mercados europeos, no han tenido alteracion.

Lanas—Se han realizado en esta quincena algunos negocios de importancia, lo que ha hecho que nuestra existencia disminuya notablemente.

Podemos decir que la presente campaña de lanas se encuentra terminada; pues en nuestras barracas y depósitos, sólo existen pequeños lotes y éstos son en su mayoría de clases bajas ó defectuosos.

Pielas lanares—Sin embargo de los precios bajos que se pretenden por los tenedores de este producto, se hace cada dia más difícil toda transaccion. Las malas noticias que últi-

mamente han llegado de los centros manufactureros, es indudable retraerán una vez más á nuestros principales compradores de pieles que desde algun tiempo á esta parte permanecen alejados del mercado.

Si á las malas noticias y á este retraimiento agregamos que se aproxima la entrada regular de este producto, no es dudoso suponer que la baja no ha llegado á su último límite.

Cerda mezcla.—Han continuado los negocios á los precios practicados en la quincena pasada; la existencia en la plaza es insignificante, por lo que es de suponer se mantendrán los precios actuales.

En frutos de saladero, muy pocas son las ventas que tenemos que anotar en esta quincena.

La faena de estos establecimientos se puede considerar terminada, ó con muy poco aumento hasta el próximo Julio.

El ganado en general ha decaído con rapidez, y no es posible encontrar ganado en estado conveniente de ser faenado. Así es que muy pronto se dará por terminada la faena, y publicaremos la matanza general del Río de la Plata y Río Grande, comparativamente.

Los demás frutos de barraca, sin variación notable como se verá por las ventas que se detallan:

Cueros vacunos secos — Vendidos: 32,650 cueros. Mercado un poco flojo con compradores á los primeros precios con una existencia de 48,800 cueros de todas clases.

VENTAS Á ORO

Por las 40 libras derechos pagos por el vendedor.

7200 cueros americanos de 21 libras á 7\$30.

5000 id. id. id. id. á 7\$40.

1200 id. americanos desechos á 6\$60.

5000 id. americanos de 21 libras á 7\$30.

4400 id. becerros bajo peso á 7.20.

1600 id. aparentes para España á 6\$50 los buenos y los desechos á 6\$10.

6000 id. mal desechos á 6\$05.

1500 id. de Cuyabá todos á la balanza, á 6\$05.

750 id. pesados á 7\$10.

Cueros de potro secos.—Vendidos: 1000 cueros. Mercado sostenido con una existencia de 550 cueros de toda clase.

Por las 10 libras en barraca:

1000 cueros de matadero libres de mal desechos á 2\$25.

Cerda.—Vendida 44 fardos. Mercado sostenido con una existencia de 23 fardos de toda clase.

Por un quintal en barraca:

35 fardos buena mezcla de Campo y Ríos á 19 \$ 50.

8 id. colas de vaca sùcias á 19 \$ 50.

1 id. colas de vaca lavadas á 22 \$ 50.

Lana.—Vendida 75,400 arrobas. Mercado en baja con una existencia de 56,600 arrobas.

Por una arroba en barraca:

6,000 arrobas lotes finos sin barrigas ni corderos á 2 \$ 85.

14,000 id. id. id. id., á 2\$80.

2000 id. mezclas buenas, á 2\$60.

1200 id. tercios buenas, á 2\$40.

1000 id. rechazo buena, á 2\$00.

300 id. eriolia, á 1\$70.

400 id. cordero, á 1\$60.

300 id. barrigas, á 1\$50.

200 id. rechazo bueno, á 1\$90.

50,000 id. diversos lotes, á precio y condiciones reservadas.

Pieles lanares.—Vendidas 192 fardos. Mercado flojo y en baja con una existencia de 312 fardos.

Por una libra en barraca.

12 fardos mestizos, los de 1/3 y 1/4 de lanasanos 0\$070, el rechazo á 0\$045.

100 id. id. id. id. á 0\$070 y el rechazo á 0\$50.

80 fardos de id. id. á precio y condiciones reservadas.

Garras de barraca.—Se han vendido 18 fardos de ojal á 3\$40 el quintal enfardado quedando una existencia de 34 fardos de toda clase.

Plumas de avestruz.—Sin ventas.

Existencia 1,400 libras.

EMBARQUE DE CUENTA

Se han embarcado por cuenta de los señores barraqueros los siguientes frutos:

183 fardos lana.

143 id. de pieles lanares.

5 id. de cerda mezcla.

30 id. de garras.

1400 cueros vacunos secos

SALADEROS

Cueros vacunos salados — Vendidos de Montevideo, sin venta conocida.

DE LOS RIOS

7 á 8000 cueros.

Por las 75 libras derechos pagos y puestos á bordo por el vendedor.

71800 cueros resto de faena del saladero de Guaviyú, los de novillo á 7\$ á recibir allá y los de vaca á 6\$10 puestos aquí.

Cueros de matadero salados.—Se han vendido los que benefició un mataderista en el corriente Junio, vacas y novillos, á precio y condiciones que se reservan. Créese que es abajo de los precios hechos anteriormente.

Sebo y grasa de saladeros.—Vendido de Montevideo 50 pipas: de los Ríos 300 pipas.

Por una arroba, derechos pagos y puesta á bordo por el vendedor:

50 pipas sebo á 15 1/4 rls.

DE LOS RIOS

300 pipas sebo del saladero de Guaviyú á 14 1/4 rls.

La matanza de los saladeros de Montevideo hasta el 15 del corriente asciende á

| 1885 | 1884 | 1883 |
|-------------------------------------|---------|---------|
| 247,611 | 326,000 | 237,000 |
| CAMBIOS | | |
| Sobre Londres, 50 5/8 á 50 3/4 d. | | |
| Sobre Francia, fr. 5.34 á fr. 5.36. | | |
| Sobre Amberes, fr. 5.35 á fr. 5.37. | | |
| Montevideo, Junio 15 de 1885. | | |
| R. P. Fernandez. | | |
| Escritorio: Centro Comercial. | | |