

ASOCIACIÓN RURAL

DEL URUGUAY

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

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

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

DIRECTOR

DIEGO PONS PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN RURAL

SUMARIO

Industria agrícola: el aceite de arachis ó maní. — Lana y trigo. — Correspondencia de Francia. — La fungosidad en los viveros. — El trigo en la alimentación del ganado. — Preparación de las aceitunas verdes. — Construcciones rurales. — Nuevo método de injertar. — Observaciones meteorológicas. — Remedio contra la difteria de las aves. — *Exposición Nacional*. — *Notas é informes*: Exposición de Chicago — Muestras de tabaco — Don Federico Paullier — Acondicionamiento del trigo — El botrytis acridiorum — Limitación de la caza. — *Bibliografía*. — Precios corrientes de frutos del país. — Cuadros de importación y exportación.

Industria agrícola

EL ACEITE DE ARACHIS Ó MANÍ

Sumamente interesantes son los datos sobre el maní, que un competente experimentador ha publicado recientemente, aconsejando para la región central de Chile (que corresponde á la situación de la República Oriental del Uruguay y á su clima) el cultivo de esa planta y la explotación industrial de su fruto. Dicen así los importantes datos:

«CLASIFICACIÓN Y VARIEDADES—El maní es una planta herbácea, tiene la raíz fibrosa y fusiforme: el tallo sencillo en su origen, después ramificado y rastrero con estipular en los peciolos que no son zarcillosas, teniendo un nudo ó articulación en el nacimiento de cada estipula.

» Las principales variedades son tres: *la galán*, *la cayer* y *la ruffisque*, todas originarias de Africa (posiciones francesas).

»CULTIVO—Los suelos ligeros, aun cuando sean algo areniscos, frescos y húmedos, los de aluvión y los de vegas son los que más le convienen.

Se da bien en las tierras calizo-silíceo-arcillosas: pero los terrenos plásticos y arcillosos le son perjudiciales. Esta planta debe considerarse como de regadío.

» La tierra destinada al maní se ha de labrar profundamente (20 centímetros) con el arado, desmenuzándola y dejándola bien pulverizada, y allanándola, embasurándola, si es posible, con estiércol bien repodrido y dándole una reja honda para enterrar la basura. Esta operación debe hacerse dos ó tres veces durante los meses de Julio, Agosto y Septiembre, á fin de tener una tierra bien preparada, bien suelta y en condiciones de recibir la semilla.

» Después de la última labranza á fines de Septiembre, se hacen los caballones con el arado aporcadór á 70 ú 80 centímetros de intervalo y se siembran los granos á 35 centímetros unos de otros, en el surco, tapándolo enseguida con la rastra. A los 15 ó 20 días de haber nacido, si la tierra estuviese seca, se le da un riego, y antes que el suelo pierda el tempero se le da una escarda: mas si la tierra estuviese en buena sazón, con el arado aporcadór se arrima tierra por ambos lados, de modo que resulten las plantas en el centro de la almanta y las regueras á los costados, después se cubre con frecuencia y se riega cuando sea necesario.

» A los dos meses de haber nacido la planta, tal vez antes, según los calores, principia el maní á florecer, de modo que cuando se inicie la florescencia de los ramos inferiores, que son los fértiles, se aparean con una azada estos tallos ramificados, que tien-

den naturalmente á introducirse en el suelo, echando sobre ellos paladas de tierra bien extendidas y repitiendo con frecuencia esta operación, siempre que otros sucesivos tallos rastreros desarrollen una trama de flor.

» Es también muy útil volver á despuntar los tallos superiores cuando toda la planta está en flor, con el fin de dirigir la savia hacia las ramificaciones inferiores que nacen inmediatas al pie del vegetal, para comunicarle más vida y aumentar su nutrición. Algunos aconsejan que se expolvoreen con ceniza las superficies aporcadadas, con el propósito de aumentar la fructificación; pero la ceniza sería más ventajosamente reemplazada por el salitre.

» COSECHA. — Así que los tallos y hojas del maní se ponen amarillentos, y sobre todo cuando se seca la planta, deben arrancarse las matas con cuidado, cogiéndolas por su parte inferior y tirando suavemente de ellas, apoyando las manos en la tierra.

» Después se las deja al sol y al aire libre extendidas sobre los mismos caballones, y cuando se han enjugado, se sacuden suavemente para desprender la tierra que pudieran conservar; en seguida se las lleva á un sitio seco y soleado, para que se des sequen por completo; consiguiendo esto, se procede á la separación de los frutos, que es distinta, según que la cosecha se quiera ó no conservar.

» UTILIDAD INDUSTRIAL. — La más importante de las aplicaciones del maní es la extracción del *aceite fijo* contenido en sus semillas, que tiene la buena cualidad de no alterarse en mucho tiempo. Es comestible y se conserva fácilmente sin temor de que se enrancie.

» LAS PEPAS en crudo son un poco amargas, pero tostadas son dulces, oleosas, nutritivas, de olor particular y de un sabor que recuerda la almendra y avellana tostadas; con ellas se preparan horchatas ó emulsiones refrigerantes, y también se comen en verde cocidas en la olla y en potages; se usan en pastas, confituras, cremas y forman parte de variadas salsas para guisos de carnes y pescados.

» LA HARINA del maní, mezclada en partes iguales con la del trigo, se emplea para confeccionar pan y galletas muy sabrosas y nutritivas, que no se alteran como las fabricadas con sólo este cereal.

» ENGORDA DE ANIMALES CON LOS RESIDUOS. — Las raíces secas reemplazan al palo dulce ó regaliz y las cáscaras pulverizadas deben utilizarse en las curtiembres y como abono.

» LOS TALLOS verdes y secos, forman un

sabroso y nutrido forraje muy apetecido por los animales domésticos. El tallo contiene 1.95 de ázoe en estado seco, y en estado normal 1.77 con 9 por ciento de agua.

» LAS TORTAS que salen de la prensas, se muelen y se mezclan con cebada ó afrecho para animales caballares y vacunos, y solas para engorda de cerdos, aves de corral, etc.

» MATERIAL DE UNA FÁBRICA para elaborar 1000 kilos de maní en 24 horas que producirían 800 kilos de pepas y 400 kilos de aceite listo para el consumo, ó sean 360 litros.

1 máquina á vapor de 15 caballos.

1 descascaradora de maní con ventilador.

1 máquina con dos cilindros acanalados

de 0.80 de largo por 0.30 de diámetro.

1 máquina trituradora con dos pares de cilindros lisos superpuestos de 0.80 de largo por 0.30 de diámetro.

1 calentador á vapor tomando el vapor del caldero del motor.

1 acumulador.

1 prensa de preparación.

3 prensas hidráulicas sin necesidad de sacos de crin.

3 bombas.

Filtros, estanques de madera de 5 centímetros de espesor, forrados interiormente con zinc número 12, y otros estanques cilíndricos de zinc grueso, con división interior, sobre los cuales se colocan los filtros que pueden fabricarse de distintos modos; varios depósitos para el aceite listo ».

Como se ve, nada más fácil que el cultivo del maní y nada menos costoso que la instalación de una fábrica que elabore el aceite y utilice los productos de tan interesante planta.

Bueno sería que alguno de nuestros patriotas y emprendedores agricultores, introdujese en Montevideo semillas de maní y experimentase la adaptación de la planta, para realizar más tarde la operación completa, instalando la fábrica de aceite de maní en la República y abriendo con ella, nuevos horizontes á la industria nacional.

Santiago de Chile, Noviembre 10 de 1894.

DIONISIO RAMOS MONTERO.

Lana y trigo

El año actual, preséntase, excepcionalmente bueno. Los ganaderos y agricultores así lo reconocen, pues la abundancia de los pastos tienen los ganados en magnífico estado de gordura, y las cosechas ofrecen un

resultado sumamente halagüeño. Sin embargo, nuestros productores están descorazonados en vista de los bajos precios á que se cotizan en las plazas europeas artículos de tal importancia como el trigo y la lana: el desmérito de ambos mermará en una parte respetable los beneficios que los hacendados y agricultores del país debieran percibir si los precios se mantuviesen á una altura razonable.

Sensible es, en realidad, que, por fas ó por nefas, tenga algo que sentir nuestra campaña: tiempo atrás la sequía inutilizaba los mayores esfuerzos del estanciero y del labrador, hasta el punto de desesperarlo y hacerle renegar de la Naturaleza que tan mal los trataba: ahora que las aguas han hecho prodigios en la tierra abrasada por cuatro años de falta de lluvias, la baja de los precios mata en flor las esperanzas del hombre de campo.

Pero no es cosa de desesperarse: es ocasión de meditar. El hombre tiene derecho á vivir bien, es decir, á satisfacer todas y cada una de sus necesidades reales, de tal modo, que su existencia se desarrolle en las mejores condiciones posibles. Para satisfacer cumplidamente las exigencias de la vida orgánica, precisa que los artículos de primera necesidad tengan un valor tal, que sean asequibles á todos y que, en consecuencia, puedan ser adquiridos en la cantidad precisa para llenar el fin á que se les destina. Ahora bien, como para adquirir una cosa barata, se requiere que sea ofrecida á bajo precio y para esto es condición indispensable que el artículo se produzca económicamente, la industria humana está interesadísima en rebajar constantemente el precio de producción, labor en que la auxilian é iluminan la química, la mecánica, etc., etc.

Por otra parte, los productos presentados en el mercado tienen un precio compuesto de dos factores, que son: un valor real, determinado por el costo de producción y gastos, y un valor venal, determinado por la oferta y la demanda. El costo de producción, es indudablemente el principal de los tres elementos que dejo indicados, porque es el que determina regular, eficaz y constantemente el valor de los productos, pues, las variaciones originadas en él por la oferta y la demanda, sobre ser una cosa puramente accidental y pasajera, no determinan en ellos cambios de valor de tanta entidad y tan permanentes como los derivados del costo de producción.

No admite duda que el bajo precio que hoy tienen la lana y el trigo proviene del exceso de producción: pero es preciso com-

prender que, así el mejoramiento de los pastos y la cría racional del ganado, como el perfeccionamiento de las prácticas culturales, han hecho descender en alto grado el costo de producción de aquéllos y otros muchos artículos. La formación de buenos prados naturales ó artificiales, permanentes ó temporeros: la posesión de adecuadas praderas y el cultivo de convenientes plantas forrajeras, permiten condensar en alto grado el ganado en una explotación pecuaria, toda vez que en ella se cuenta con una gran masa de selectos alimentos baratos por su costo de producción y atendida su potencia nutritiva, y con los que pueden formarse raciones muy económicas, combinando los diversos forrajes, según sus equivalentes nutritivos y sus precios. De este modo los ganados y sus productos, tienen que resultar á bajo precio. Con los cultivos sucede lo propio: la elección de buenas semillas: la fertilización del suelo y los racionales métodos culturales, permiten obtener grandes rendimientos que ofrecen los productos á poco costo.

De todo lo expuesto se deduce que nuestros hacendados y agricultores tienen á mano el remedio fácil de ponerse en condiciones que les permitan sustraerse en gran parte á los efectos de las oscilaciones del mercado. Su afán constante debe consistir en rebajar todo lo posible el precio de producción y conceder tan sólo á las volubilidades del mercado el valor que realmente tienen. Como antes he dicho, el costo de producción, es el principal elemento constitutivo del valor de un artículo y su descenso brinda beneficios que no puede ofrecer el alza del mercado, que, además de ser una cosa puramente accidental, pues lo que hoy sube de precio, mañana baja, no es un factor de tanta importancia como el anterior.

¿Qué milagro esperan los cultivadores de trigo de un rendimiento que, en un año en que queda el país asombrado de la cosecha, se eleva á 14 hectólitros por hectárea, cuando hoy hablar de 25 hectólitros es hablar de una insignificancia? ¿Qué milagros esperan los hacendados, de las lanas que libran al comercio, si sus tierras no soportan más que 5 ó 6 animales ovinos por hectárea? Es decir, que aquí no nos da la gana de movernos, pero en cambio se nos mete en la cabeza que el mundo de la producción se detenga y no dé un paso hasta que á nosotros se nos ocurra ponernos en camino.

Dejémonos de ilusiones: las industrias, cualesquiera que sean su carácter y naturaleza, producen cada año más barato, lo que les permite ofrecer los artículos á bajo precio, y por mucho que el mercado se pro-

nuncie en el sentido del alza, nunca podrá ofrecer precios que convengan y satisfagan á los que, por ir á la zaga, producen caro.

FÉLIX TABOADA BAYOLO.

Correspondencia de Francia

SUMARIO — La cosecha de trigo en Francia — Conservación del trigo cosechado húmedo — Ventilación de los almiarres — Nueva enfermedad del trigo.

Burdeos, 20 de Octubre de 1894.

Señor director de la revista de la Asociación Rural del Uruguay.

Muy señor mío:

Empezando hoy á cumplir mi palabra de remitir á usted algunas correspondencias para honrarme publicándolas en la revista que usted dirige, le comunicaré varias noticias que creo de interés, para los cultivadores de trigo de ese país.

La dirección de Agricultura acaba de publicar los datos estadísticos de la cosecha de este cereal en el año que rige y de la superficie que su cultivo ocupa. Helos aquí en extracto:

	Hectáreas sembradas	Hectólitros recogidos
1. ^a región N. O. .	723.468	11.994.090
2. ^a » N. .	1.187.913	28.337.771
3. ^a » N. E. .	562.437	9.425.573
4. ^a » O. .	1.150.234	18.009.200
5. ^a » Centro .	773.599	16.095.846
6. ^a » E. .	805.151	13.113.028
7. ^a » S. O. .	786.983	11.530.407
8. ^a » S. .	478.615	5.963.130
9. ^a » S. E. .	486.145	6.391.736
10. ^a »	14.200	142.000
Totales . .	6.968.745	121.002.781

A lo expuesto añadiré, que en los 4 años comprendidos desde 1890 á 1893, la superficie sembrada de trigo y las cosechas logradas fueron:

	Hectáreas	Hectólitros
1890. . .	7.061.739	116.915.880
1891. . .	5.754.844	77.657.568
1892. . .	6.986.629	109.537.907
1893. . .	7.072.250	97.792.080

El año actual — considerando ahora el quinquenio comprendido de 1890 á 1894 — fué, excepción hecha de 1891, el de menor superficie cultivada: en cambio supera á

todos en rendimiento, pues como término medio se eleva á 17.33 hectólitros por hectárea.

Pero si el rendimiento halaga á los agricultores franceses, en cambio los contrista la perspectiva de los precios, pues no hay esperanza de que suban, en primer lugar, porque es lo más probable que aún haya sobrantes de la anterior cosecha: en segundo término, porque, pese á la gran cantidad de trigo cosechada, se calcula que la importación no bajará de 6 á 7 millones de hectólitros, pues los fabricantes de harinas dicen que, debido á la pobreza en gluten de los trigos franceses, es preciso mezclarlos con los extranjeros para lograr una buena harina. Por aquí somos muchos los que no estamos conformes con esto.

Como el tiempo pecó de húmedo, sobre todo en la región del Oeste, razón por la cual el grano no llegó al estado de sequedad que fuera de desear, los profesores departamentales de agricultura de la Loire inferior, la Vendée y Deux-Sèvres, han publicado una instrucción que transcribo por juzgarla de interés por referirse á la conservación del trigo ó cualquier otro cereal que se coseche algo húmedo. Dice así:

« Las circunstancias atmosféricas desfavorables en que se ha efectuado la recolección, imponen cuidados especiales por parte de los cultivadores si no quieren ver su grano averiado y despreciado. Estos cuidados no exigen ningún gasto, y debieran hacerse aun en los años en que se haga la recolección en las condiciones ordinarias. »

« Conviene almacenar los cereales en locales secos y bien aireados. »

« Los montones no deben pasar de 40 centímetros y se removerán enérgicamente con la pala varias veces por semana: como complemento se aventarán de vez en cuando hasta el momento de la venta. »

« Los cultivadores celosos de sus intereses completarán estos cuidados, poniendo en un rincón del granero, cal viva en piedra que se renovará siempre que la humedad absorbida la pulverice. »

« Sin estas precauciones, los agricultores no tendrán más que productos de muy poco valor, bajo el punto de vista alimenticio y el del mercado. El moño los invadirá dando á los granos mal aspecto y mal olor. »

Esto dice la instrucción de que me ocupo y la recomiendo eficazmente á los agricultores de ese país que tanto me ha agradado en mi breve estancia en él. A lo transcrito añadiré que se recomienda mucho que en caso de hacerse los almiarres de trigo cuando la paja no está aún bien seca, se haga en el

centro de ellos una chimenea que parta desde la base, formada con haces de ramas, pajas, etc., etc., para que la corriente de aire que se establezca impida los peligros de la humedad.

Para terminar, me ocuparé brevemente de la nueva enfermedad que atacó al trigo en la región S. O. de Francia.

La enfermedad se caracteriza por una detención en el crecimiento de la planta, seguida, después de cierto tiempo, de la pérdida de color de las hojas, que se vuelven amarillas y de la desecación progresiva de ellas, la que después invade toda la planta. En un mismo campo, se ven plantas enfermas ó muertas de 10 á 12 centímetros de altura y otras que casi habían alcanzado la altura normal.

Las plantas amarillas ó desecadas y más ó menos achaparradas, forman manchones que crecen más y más hasta tomar, con frecuencia, dimensiones considerables.

La enfermedad es atribuída por M. A. Prunet á un hongo parásito de la familia de las chytridíneas, que invade las células de la planta, que propone se llame *pyroctonus sphæricum*. Este hongo pertenece á una familia cuyas especies se hacen notar por una evolución sumamente rápida, medios de reproducción casi ilimitados y raro poder destructivo. M. A. Prunet, dice ser la primera vez que una chytridínea ataca las plantas de gran cultivo para provocar una enfermedad tan grave y de carácter epidémico, y aun cuando se ignora la causa de ella, se supone no sean ajenas á ella las abundantes lluvias de la primavera.

Como remedio aconseja M. Prunet, quemar las plantas enfermas, renunciando por algún tiempo á cultivar trigo en las tierras que las sustentaban. Cree prudente el uso de semillas de las regiones libres de la enfermedad, así como la abstención de usar estiércol de granja para abonar el trigo, pues pudiera estar contaminado por gérmenes que tuviese la paja usada en la cama de los animales.

Suspendiendo por hoy mi correspondencia y prometiendo reanudarla prontamente, queda de usted, señor director, afectísimo seguro servidor.

CH. AUBIN.

La fungosidad en los viveros

Los plantelistas y propietarios que establecen sus viveros continuamente en un mismo terreno, han podido observar, al cabo

de algunos años, grupos ó manchas de plantas débiles, que se van ensanchando cada año y en las cuales las estacas ó los ingertos - estaca no brotan ó mueren. Al examinar las raíces enfermas se ve que la causa es debida á la fungosidad de la vid, enfermedad ocasionada por la *Dematophora necatrix* Hartig.

Con frecuencia son considerables los perjuicios que la fungosidad ocasiona en los viveros, y, hasta aquí, el mejor medio de preservar las plantaciones consiste en establecer, cada tres ó cuatro años, los viveros en «terreno nuevo» cuando la enfermedad comienza á presentarse. Las plantas primeramente atacadas mueren antes del otoño; las que adquieren la enfermedad más tarde, esto es, las que se hallan en los extremos de las manchas, se conservan vivas, no parecen atacadas, pero si se arrancan y se plantan de asiento, llevan consigo el germen de la enfermedad á la cual sucumben, al mismo año de la plantación. En diferentes ocasiones he recibido vides del Mediodía que procedían de un vivero invadido por la fungosidad y que, después de haber vegetado durante algún tiempo en el viñedo, han sucumbido á consecuencia del parásito en el transcurso del verano.

El señor Prunet, autor de la comunicación dirigida á la Academia de Ciencias de París y que extractamos, ha observado el hecho en una nueva plantación de ingertos soldados, en la cual la causa de la fungosidad era debida á la *D. glomerata* Viala. Averiguando el origen de la enfermedad se ha creído encontrarla en la arena empleada para estratificar los sarmientos y los ingertos - estaca, donde se ha podido comprobar la presencia del parásito en trozos de sarmientos y en plantas con raíces, deduciéndose de ello que, para impedir la propagación de la enfermedad, se ha de acudir á las medidas siguientes:

Airear con frecuencia la arena empleada para la estratificación de las estacas ó ingertos - estaca; colocarla en un medio que no sea húmedo, «de preferencia en local expuesto al norte; su humedad no excederá de 10 por 100, procurando que entre la arena no se hallen residuos orgánicos; las estacas ó plantas no utilizadas no conviene dejarlas en la arena; á ser posible y próxima la época de la estratificación se pasará la arena por un horno, y en su defecto, se extenderá en el suelo aprovechando los intensos calores del verano, de tal modo que los rayos solares la purifiquen, á cuyo fin se removerá con frecuencia.»

Cuando se colocan los ingertos - estaca

en la arena es con objeto quizá de conservarlos, pero más especialmente para que puedan entrar en vegetación, formar raíces y empezar la soldadura en las mejores condiciones de temperatura y de frescor, que no encontrarían en el vivero desde el mes de Febrero ó Marzo. Si se siguen al pie de la letra las prescripciones de Prunet, colocando las estacas en arena que sólo contenga el 10 por 100 de agua, se asegurará su conservación, pero se perderán los beneficios de la estratificación. Esto á un lado, sus prescripciones nada tienen de malas: no puede ser perjudicial esterilizar la arena, airearla, colocarla en local seco, exponerla á los rayos solares, pero falta averiguar la utilidad de todas esas operaciones.

Prunet admite que las plantas enfermas por él estudiadas han adquirido los gérmenes de la enfermedad en la arena empleada para su conservación, pero es mucho más probable ó cierto que hayan sido atacadas en el mismo vivero. Falta saber cómo ha llegado la fungosidad en el vivero: durante varios años consecutivos establecí un vivero de unos quinientos mil ingertos - estaca en un mismo punto, los cuales se plantaron de todos modos, unos sin previa estratificación de los sarmientos y de los ingertos y otros después de haberlos estratificado. La arena empleada para la conservación de los sarmientos y la estratificación de los ingertos era arena gruesa caliza, cuyos granos de mayor tamaño sirven para enarenar el piso de los jardines, y que cambiaba cada año; otra parte se estratificó en tierra. La tierra del vivero era arcillo - silicea, no arenosa, y, cada año encontré por todas partes la *D. glomerata*: los ingertos cuyo pie no había crecido estaban atacados, las raíces ó residuos dejados el año anterior, llevaban también los gérmenes de la enfermedad, que apareció, lo mismo en las partes que habían recibido ingertos no conservados en la arena, que en aquellas que habían recibido ingertos estratificados durante un tiempo más ó menos largo. En este caso no se puede atribuir á la arena y á la estratificación la presencia de la *Dematophora glomerata* en dicho vivero, tanto más, cuanto que cambiaba cada año la arena empleada, procedente de una cantera en donde no era posible que se encontraran elementos para desarrollarse y perpetuarse cualquier parásito.

En resumen, hemos de deducir que los gérmenes de la fungosidad, lo mismo que los de los demás parásitos, se hallan no sólo en la arena sino en todas partes, los cuales se desarrollan ó no, según se realicen ó dejen

de realizarse las condiciones necesarias para su vida. Claro está que el esterilizar, airear, etc., la arena, no es completamente inútil, pero no creo que pueda impedir la presencia de la fungosidad en los viveros y en las nuevas plantaciones.

L. R.

El trigo en la alimentación del ganado

(De *El Terruño* de Barcelona)

El extraordinario envilecimiento de los precios del trigo, que estamos viendo en nuestro país — por culpa de los *descuidados* gobiernos que nos rigen y por la falta de fuerza de voluntad que *distingue* á los productores españoles — nos ha hecho pensar que quizás tenga algún interés — para nosotros tiene mucho — leer un extracto de un detenido estudio que acerca de un importantísimo punto: «el trigo en la alimentación del ganado» publica una revista extranjera. Punto es éste relacionado con la agricultura práctica, que si ha tenido siempre importancia extraordinaria, hoy la tiene todavía más grande por la baja general de precios que este cereal ha sufrido en toda Europa, á causa de las grandes importaciones que le han llegado de tierras de América y de la Rusia asiática. Y más importancia cobra aún este punto en nuestro país, en nuestra desventurada España, porque aquí la baja de los precios ha sido asombrosa, terrible para el cultivador, sin dejarle el menor margen de provechos. De lo que dice el articulista extranjero, nuestros lectores sacarán las consecuencias que estimen mejores para el acrecentamiento de sus propios intereses.

Un agricultor, tomando pie de la baja que han sufrido los trigos en Francia, se expresa de la siguiente manera: El trigo se vende á 17 francos los 100 kilogramos y los agricultores de este país nos preguntamos cuál sería el mejor partido que podríamos sacar de nuestros granos. Cuando se habla á nuestros campesinos de hacer comer este trigo, que tan mal se vende, al ganado y á la volatería, creen que les habla un loco, y no obstante el ganado se vende á buen precio y la volatería igual; y creo que nos había de resultar también alguna ganancia dándolo á comer al cerdo. ¿Debemos dárselo á comer en grano, ó en forma de harina? ¿Sería más conveniente cocido ó crudo?

El articulista á quien antes hemos aludido, competentísimo en estas materias, contesta

á las anteriores preguntas en la siguiente forma:

Por lo que hace al aspecto técnico y económico de la cuestión, la cosa no ofrece duda alguna; el trigo á 19 francos, precio medio actual en Francia, es un alimento mucho más barato que la avena al mismo precio y que el maíz á 17 francos. Hace ya mucho tiempo que en el Norte de Europa y en algunas regiones de Suiza, emplean el pan de trigo como sucedáneo en la alimentación del caballo. Si razones extrañas á la cuestión económica aleja á los agricultores de la introducción regular del trigo en la nutrición de los animales domésticos, no es tampoco un motivo para descuidar el estudio de este punto, sobre todo en momentos en que el bajo precio del trigo justificaría por sí sólo los ensayos hechos en busca de una utilización ventajosa.

Para responder á las preguntas hechas en la consulta que más arriba se ha leído, creo que lo mejor que puede hacerse es comparar, desde el doble punto de vista de su composición y de su valor en elementos nutritivos, los cinco cereales más importantes: trigo, cebada, avena, centeno y maíz.

Sábase que los principios nutritivos que constituyen estos cereales forman tres grupos principales: 1.º las materias azoadas; 2.º el almidón; 3.º la materia grasa. El precio de esos tres grupos de substancias es muy distinto; siendo, en general, los alimentos ricos en materias azoadas más caros que los demás, la proporción de las materias azoadas (albúmina, gluten, etc.,) es la que mejor puede determinar el valor de venta de los forrajes. La experiencia ha demostrado, por otra parte, que el coeficiente de utilización de los principios alimenticios varía notablemente, á veces, de un forraje á otro; por esto, es conveniente que en el cálculo sobre el valor de un alimento se tome por punto de partida, no su riqueza absoluta en albúmina, almidón, grasa, sino la cantidad de substancias *digeribles* que encierre. La experiencia nos ha enseñado también que la unidad de materias grasas digeribles equivale á dos veces y media el mismo peso de almidón ó fécula. Partiendo de estos tres hechos: valor máximo de la materia azoada, digeribilidad variable y equivalencia de la materia grasa á dos veces y media su peso de almidón ó fécula, es fácil calcular el valor de un alimento comparado con otro. Vamos á aplicar estas nociones á los cinco cereales empleados en la alimentación del ganado y de las aves de corral. Empecemos por indicar su proporción en materias alimenticias digeribles:

Prec. med.	100 kilogramos de granos contienen		
	Mat. azoadas	Almidón	Mat. grasas
19.18 Trigo . .	11.7 k.	62.8 k.	1.2 k.
12.79 Centeno .	9.9	63.7	1.6
15.38 Cebada .	7.7	56.1	2.3
19.32 Avena .	8.9	42.5	4.3
17.00 Maíz . .	8.0	67.5	4.0

Deduciendo por medio de los convenientes cálculos del precio del trigo, del centeno, etc., el valor del almidón y de la grasa, la diferencia resultante representará el coste del número de kilogramos de materias azoadas que encierre cada uno de estos cereales.

Y así vemos que, siendo el precio medio del trigo 19.18 francos, el kilogramo de materia azoada vale 1.13 francos. El mismo cálculo aplicado á los restantes cereales, nos lleva á asignar al kilogramo de materia azoada los siguientes valores determinantes:

	Naturalidad y precio de los cereales.	Precio del kilogr. de materia azoada digerible.
	Francos	Francos
Avena . . .	19.32 los 100 kilogr.	1.57
Cebada . .	15.38 » »	1.19
Maíz . . .	17.00 » »	1.15
Trigo . . .	19.18 » »	1.07
Centeno . .	12.79 » »	0.61

Aparte el centeno, es pues el trigo el que, en las actuales condiciones del mercado, proporciona á más bajo precio el kilogramo de materia azoada.

Para facilitar á los cultivadores el cálculo de las economías que puede procurarles la substitución, en proporciones variables según los recursos en cereales de que dispongan y según las exigencias de los diversos animales de su explotación, volatería, ganado, cerdos, etc., creemos útil indicarles los pesos de cada uno de los cereales que se equivalen desde el punto de vista de su valor alimenticio, esto es, el número de kilogramos de cada uno de ellos que se puede reemplazar por el trigo en la ración de los animales, según su proporción en materia azoada.

100 kilogs. de trigo pueden substituir á

118 k. de centeno, que valen	15.9 francos
131 » de avena, » »	25.40 »
148 » de maíz, » »	24.80 »
152 » de cebada, » »	23.40 »

Resulta, pues, que 100 kilogramos de trigo que valen hoy 19 francos, proporcionarán, substituyendo con ellos á los demás cereales, una economía variando entre 5 y 8 francos por 100 kilogramos de trigo, supliendo exac-

tamente las cantidades correspondientes en valor alimenticio de los demás cereales.

En cuanto al modo de ser empleado cocido, crudo, etc., puede variar sin inconveniente ninguno de uno á otro método, sirviendo de guía las condiciones reconocidas prácticamente las mejores en los demás cereales para la alimentación del ganado.

— Estas son las conclusiones que resultan del estudio hecho en la revista extranjera á que antes aludimos, y que hemos creído de nuestro deber exponer á los lectores de *El Terruño* para su conocimiento y provecho.

Preparación de las aceitunas verdes

Conocida es la importancia que tiene en España y en el extranjero el comercio de aceitunas verdes ó de mesa; poblaciones hay, sobre todo en las provincias de Córdoba y Sevilla, donde la venta del fruto del olivo constituye una de las más importantes fuentes de riqueza, ya que en los principales mercados de Europa, y sobre todo en los de Cuba y de la América meridional, obtienen excepcional aceptación. Pero en muchos países la venta no ha alcanzado las proporciones que fueran de desear, porque los exportadores italianos envían grandes cantidades de aceituna, que los consumidores prefieren en ocasiones al fruto de procedencia española.

Parécenos, por lo mismo, conveniente dar á conocer el procedimiento que los cosecheros de la Península de los Apeninos siguen para preparar el fruto, ya que en la excelente revista *La Sardegna Agricola* hallamos interesantes indicaciones.

La ciudad de Ascoli es la población italiana donde la preparación y el comercio de aceituna verde ha adquirido mayor desarrollo. Según el tamaño del fruto, se cotiza á precios que oscilan entre 3 y 5 liras ó pesetas por kilogramo. Allí se cree que en ninguna otra región italiana se cosechan aceitunas más adecuadas para la exportación; mas no falta quien crea que pueden competir con ellas por el tamaño y la cantidad de pulpa las del Campidano d'Oristano, las de Iglesias, de Bosa, de Cagliari y de muchas poblaciones del distrito de Sassari, principalmente las de Tanipa. Además, el precio del fruto en tales centros productores es mucho más reducido, como que oscila, por término medio, entre 0,60 y 1 lira el kilogramo, y en Sassari hay años en que se vende á menos de 0,25 céntimos el kilo, probablemente porque aquellos olivereros

no saben adobar el fruto y hacerle grato al paladar.

En las comarcas donde son más solicitadas las aceitunas, se ponen éstas á macerar en la llamada agua fuerte, á fin de que pierdan el amargo, que tan desagradable es para la generalidad de las gentes. Llámase agua fuerte á una legía cruda que se forma con agua de pozo ó de manantial, filtrándola primero por varias capas bien limpias de una mezcla formada con cuatro partes de ceniza de leña y una de cal pulverizada y apagada espontáneamente ó con una ligera aspersión. Algunos prefieren á la ceniza de leña la de sarmientos de vid, por creerla más eficaz.

Para obtener el agua fuerte se coloca en una tina de madera con acanaladura en el fondo y una llave para decantar el líquido, primero una capa de paja, después otra de la mezcla que tenga unos 10 centímetros de espesor, no sin batir antes bien la mezcla con un listón de madera, y se continúa superponiendo alternativamente capas de paja y de la mezcla hasta que solamente quede por rellenar en la parte superior un espacio de 7 á 10 centímetros de profundidad. En éste se echa agua de pozo ó de fuente, y cuando, por la filtración, vaya saliendo por la espita, se recogerá en un recipiente adecuado, bien de madera, bien de cobre, cuidadosamente abrigado. Al cabo de una hora habrá escurrido el agua que se haya echado en la parte superior de la mezcla.

Ocioso es advertir que la capacidad de la tina de decantación ha de ser proporcional á la cantidad de agua fuerte que se desee obtener. La mezcla se podrá utilizar durante un largo período, echando sobre ella agua cuando se desee obtener nueva cantidad de legía.

Para macerar la aceituna se emplearán de 60 á 70 litros de agua fuerte por cada quintal de fruto. Debe determinarse antes la fuerza del líquido con una especie de alcoholómetro ó pesa-líquidos, muy común en las Marcas, y que tiene una escala de cinco grados. Hay otro procedimiento más sencillo aun y más práctico. Consiste en introducir un huevo fresco de gallina, sujeto por medio de un bramante para que no se humedezca en la legía la mano del operador. Según que flote el huevo sin llegar al fondo de la tina que contenga el agua ó sobrenade, se podrá asegurar si el líquido tiene bastante fuerza ó no. En el primer caso, éste será demasiado débil; en el segundo será demasiado fuerte para macerar las aceitunas, y habrá de agregarse cierta cantidad de agua pura.

Graduada el agua fuerte y colocadas las aceitunas que hayan de ser maceradas en una tina bien limpia y que tenga su correspondiente espita, hasta que solamente quede vacío un espacio de 10 centímetros de profundidad en la parte superior del recipiente, se cubre la masa de fruto con estopa ó una tela gruesa y poco tupida, doblada dos ó tres veces, y después de sujetar ésta con piedras ó ladrillos, á fin de que el líquido no agite las aceitunas, se echa el agua fuerte ensayada hasta llenar la tina completamente, y se tapa ésta con tablas por último.

Para obtener buenos resultados de la maceración es preciso escoger previamente las aceitunas, clasificándolas por su tamaño, á fin de no colocar en la misma tina las que sean de diferente grosor, porque de esto depende en gran parte la mayor ó menor resistencia á la maceración, y podría resultar que unas estuvieran crudas y otras excesivamente blandas al extraerlas de la tina.

Habían de permanecer, por lo tanto, más ó menos tiempo sometidas á la acción de la legía, según que sea mayor ó menor su tamaño y más ó menos dura la envoltura. Generalmente se las mantiene sometidas á la acción del agua fuerte ocho, diez ó doce horas. Para averiguar si están ó no en buenas condiciones al cabo de ese tiempo, se parten unas cuantas longitudinalmente y será señal de que se encuentran en sazón el presentar intacta la cuarta parte interior del mesocarpio ó pulpa.

Una vez terminada la maceración, se deja salir por la espita de la parte inferior de la tina el agua fuerte; se echan las aceitunas en una tina bien limpia, y se cubren con agua de fuente ó de pozo, que habrá de ser renovada de tiempo en tiempo, según que haya de ser consumida la aceituna en época próxima ó remota. Cuando haya de ser vendida á los pocos días, se cambiará el líquido dos ó tres veces al día, y si más tarde, de veinticuatro en veinticuatro, de treinta en treinta ó de treinta y seis en treinta y seis horas.

De todos modos, se ha de seguir renovando el agua de la tina y sustituyéndola con agua pura hasta que el líquido salga incoloro del recipiente en que estén maceradas las aceitunas, no tenga sabor alcalino, y las aceitunas, al morderlas, no dejen en la boca sabor á legía. Conseguido esto, se trasladará el fruto á otra tina limpia, se lava con agua pura dos ó tres veces y se procederá á adobarle.

Para esto se prepara previamente en un nuevo recipiente una salmuera que contenga 60 gramos de sal por cada litro de agua; se

echan las aceitunas en otra tina de madera muy limpia, para cubrirlas con agua salada en la proporción de 80 litros por cada quintal de fruto; entre éste se distribuyen cogollos de hinojo silvestre bien secos y trozos de tallos secos de la misma planta; se cubren las aceitunas y el líquido con una ó dos capas de ramas largas, de hinojo también, y por último se tapa la tina para que no penetre en ella el aire, pudiendo emplear tablas.

Ordinariamente no se cambia la salmuera sino de treinta en treinta ó de cuarenta en cuarenta días.

Desde estas tinas en que se preparan las aceitunas, serán trasladadas, á los ocho, diez ó doce días, á barriles de madera, donde puedan acomodarse 3, 5, 9, 10 ó más kilogramos de fruto, y convenientemente cerrados y sujetos con aros de hierro ó de madera, se entregan al comercio con una cantidad mayor ó menor de agua salada, según la distancia del punto en que hayan de ser expendidas.

La aceituna así adobada en Ascoli es enviada á Francia, á Alemania y á Inglaterra, donde es muy estimada, lo mismo que en las principales ciudades de la Península de los Apeninos. Desde hace algunos años el precio de las aceitunas adobadas ha llegado á ser elevadísimo, habiendo influido acaso en ese resultado la costumbre de regalar algunos barriles á los comisionistas y expendedores, adoptada por los cosecheros. De ahí que sea un artículo de lujo la aceituna adobada, y que los oliveros españoles puedan lisonjearse con la esperanza de ampliar mucho sus mercados.

Los Vinos y los aceites—Madrid.

Construcciones rurales

ESTABLOS PARA EL GANADO VACUNO

Antes de indicar las mejores disposiciones que se deben adoptar en los diversos casos particulares, vamos á dar algunas indicaciones generales que son de aplicación en la mayoría de los casos.

El suelo debe ser empedrado con adoquines ó con ladrillos. En este último caso se colocan los ladrillos de modo que formen un espesor de 5 á 6 centímetros en la parte que corresponde á la mitad anterior de los animales, y un espesor de 11 á 12 centímetros en lo restante de la superficie.

Detrás de los animales se reserva una canaleta destinada á recibir los orines y conducirlos fuera del establo; y á fin de

facilitar esta evacuación, se da al suelo una pendiente de 2 á 3 centímetros por metro hacia la canaleta.

La altura interior debe ser de 3^m,50 á 4 metros, con el objeto de asegurar una buena aereación. Las puertas y ventanas pueden establecerse como lo hemos indicado para las caballerizas. Las puertas deben abrirse de dentro para fuera. Tanto como sea posible las ventanas se guarnecen de postigos, y su número debe ser suficiente para asegurar una buena ventilación.

En cuanto al espacio ocupado por los animales, se debe reservar para cada uno á lo menos 1^m,40 de ancho, á fin de que quede bien libre en sus diversos movimientos.

Lo mismo que las caballerizas, los establos pueden ser *simple*, *dobles* ó con *boxes*.

La mejor disposición para un establo simple consiste en reservar, delante y detrás de los animales un pasillo de 1^m,00 á 1^m,50 del lado de la cabeza de los animales; la hilera de pesebres; la fila de los animales; y, en fin, detrás de éstos, otro pasillo de 1^m,00 á 1^m,20.

Por este último pasillo se saca fácilmente el estiércol, y en él se puede establecer un pequeño ferrocarril que serviría para conducir éste fuera del establo y depositarlo en el foso especial.

El pasillo delantero facilita mucho la distribución de los alimentos; permite además darse cuenta del apetito de los animales, y comprobar si los alimentos distribuidos son suficientes, ó si, por el contrario, es menester aumentar la ración suministrada. En este pasillo puede también instalarse un pequeño ferrocarril que iría á buscar los alimentos en el depósito especial en que se hace su preparación.

Los establos dobles contienen dos filas de animales, y la mejor disposición consiste en colocar éstos de modo que se miren, siendo separados por un pasillo central de 1^m,20 de ancho, por lo menos.

De cada lado de este pasillo se colocan dos pesebres, detrás de los cuales se hallan los animales. En fin, un pasillo análogo al ya indicado para los establos simples, es reservado detrás de los animales.

El ancho total del establo debe ser de 10 á 11 metros. El suelo debe tener dos pendientes en sentido contrario, hacia el exterior y detrás de cada fila de animales debe existir una canaleta para recoger los orines.

En los tres pasillos se pueden establecer vías férreas para facilitar el servicio.

En ciertos establos, los pesebres se levantan

tan perpendicularmente á la longitud de galpón, separándolos por un pasillo de 1^m,20 de ancho, como minimum. Detrás de los animales, entre las dos hileras opuestas, se reserva igualmente un ancho pasillo que debe comunicar directamente con el exterior por puertas abiertas en las paredes del frente.

En todos los casos es bueno tener los pasillos un poco elevados, principalmente los reservados para el servicio de los alimentos, que se establecen á 30 ó 40 centímetros arriba del suelo del establo.

En fin, en ciertos establos, y principalmente cuando se trata del engorde de animales, los pesebres se construyen en el exterior de aquéllos. Entonces á cada animal debe corresponder una abertura practicada en la pared y suficiente para dejar pasar la cabeza del animal. Con esta disposición se pueden preparar los alimentos sin molestarlo. Además, las aberturas son guarnecidas por postigos que sólo se abren en el momento de la comida, dejando á los animales en la oscuridad durante la digestión, lo que es favorable para el engorde.

Los boxes se destinan á recibir los animales de pura sangre ó de precio elevado, los toros, y por último, los animales enfermos. Se colocan ordinariamente fuera del establo común, ó en un compartimento completamente aislado, en la extremidad de éste.

Las separaciones deben tener, por lo menos, dos metros de altura, y la instalación general puede hacerse como lo hemos indicado para los establos. También muy á menudo los pesebres se colocan contra la pared que hace frente á la puerta de entrada del box. Pero en este caso el servicio no se hace con tanta facilidad.

En ciertas partes los boxes se emplean también para alojar los terneros que se quiere engordar. En este caso especial se da á los boxes 1^m,60 á 1^m,80 de longitud por 0^m,50 á 0^m,60 de ancho, de modo que los animales no puedan darse vuelta, ni hacer grandes movimientos, lo que facilita mucho el engorde.

ING. A. FRÉMOND.

Nuevo método de injertar

El *Journal de l'Agriculture* ha descripto un nuevo sistema para obtener rápida y económicamente buenos injertos, cuya eficacia ha comprobado y dado á conocer el entendido profesor de agricultura en Vienne,

M. Lawson. Las principales ventajas del nuevo procedimiento provienen del empleo del musgo para abrigar los injertos; de la conservación de éstos á cubierto de las oscilaciones de la temperatura, y de su plantación cuando ya no son de temer cambios atmosféricos bruscos.

Para prepararlos se va ejecutando el injerto inglés sobre una mesa, estaca por estaca. Los patrones y las púas se cortan en la época ordinaria de la poda, y se injertan inmediatamente, ó se conservan en arena por los procedimientos usuales, para practicar la operación en la estación más oportuna.

El patrón tendrá dos ó tres yemas, la púa una sólo; ésta será bastante corta por lo tanto.

El operador corta ó hace cortar de antemano los patrones y las púas, y los coloca sobre una mesa al alcance de la mano.

Los cortes se harán á mano y con cuchillo.

Hasta aquí en nada difiere el sistema del comunmente aplicado.

Comienza la diferencia *cuando, unidos los patrones y las púas, no se atan los injertos, los cuales se aguantan por la simple adherencia.*

Se reúnen los injertos en manojos de 12 á 15, atándolos con rafina, sin apretarlos demasiado.

Se toma luego una caja de madera ordinaria; se cubre la parte inferior con una capa de musgo húmedo de 8 á 10 centímetros, y se tapan así también las paredes laterales á medida que se colocan los manojos.

Se ponen éstos derechos y separados unos de otros por algunas hebras de musgo.

Llena la caja, que, á ser, de regulares dimensiones contendrá fácilmente de 1,500 á 2,000 injertos, se cubren éstos con otra capa de musgo de 1 á 10 centímetros de espesor.

Terminada la operación, no hay que tocar para nada el interior de la caja, cuando menos durante un mes, y solamente será necesario humedecer de tanto en tanto el musgo.

Si se opera en invierno, se colocará la caja en invernáculo ó algún sitio abrigado, manteniendo la temperatura entre 18 y 20 grados.

Si se opera pasados los fríos, del 15 de Marzo al 15 de Mayo, por ejemplo, se colocarán las cajas en bodegas, sótanos ó granjas al abrigo de las corrientes de aire. Cuando hace sol, se sacan las cajas al exterior, sin destaparlas, entrándolas por la tarde.

Al cabo de un mes, poco más ó menos, á causa del calor y de la humedad, resulta hecha la soldadura, empiezan á salir las

raicillas y el tallo de la púa tiene ya algunos centímetros de longitud.

Nacidas en la oscuridad, estas producciones son blancas y tiernas. Se empieza á descubrirlas en un sitio oscuro, llevándolas progresivamente los días siguientes á una luz más viva, para dar consistencia á los nuevos tejidos.

Se les coloca luego en la tierra en vivero de terreno caliente y húmedo; el injerto continúa vegetando, y da raíces vigorosas. El desarrollo de las hojas es rápido, y durante el año el nuevo tejido que forma la soldadura, madura perfectamente al igual que la nueva rama, y en la época de la plantación se tienen hermosos injertos, bien soldados y vigorosos, que se pueden plantar con toda seguridad.

Tal es, con toda su sencillez, esta nueva manera de cuidar los injertos, que trae una verdadera revolución en esta importante parte de la viña.

En efecto, siendo el musgo mal conductor del calor, las variaciones de temperatura en las cajas son apenas sensibles; todos los injertos tienen igual cantidad de humedad y de calor en todas sus partes, se sueldan todos, y las soldaduras no se hacen solamente en uno ó dos puntos del líber en contacto, sino en toda su extensión, resultando, pues, injertos más perfectos y más sólidos. No son ya resultados de 25 á 80 por 100, sino de 100 por 100.

No habiendo ataduras, queda suprimida la compra y uso de toda materia más ó menos perfecta: rafina, corchos, láminas de plomo, anillos de caucho, etc., y se ahorra el tiempo necesario para colocarlos.

Un hombre en un día practica y ata 400 injertos por término medio. Suprimiendo el atado, hará más de 1,000 injertos.

Los nuevos injertos no han de temer nada de las intemperies, puesto que se colocan en la tierra solamente cuando están bien soldados y vigorosos.

El costo actual de 100 injertos es á lo más de unos 150 francos, contándolo todo.

Por el nuevo sistema se puede establecer aproximadamente el precio de coste de la siguiente manera: estacas americanas, 8 francos; púas, 1; injerto, un jornal de un hombre, 4; caja y musgo, 1; cuidados en la caja, 1; plantación, cavas y escardas, 10. Total, 25 francos.

Contando, pues, el máximun, costarán 1,000 injertos seis ó siete veces menos que con los procedimientos actuales, y serán de calidad infinitamente superior.

Los Vinos y los Aceites—Madrid.

SOCIEDAD METEOROLÓGICA URUGUAYA

Observaciones efectuadas en las siguientes localidades y recopiladas y calculadas por la Estación Meteorológica Central de Montevideo

AÑO III

OCTUBRE DE 1892

DÉCADA III.

Estaciones	Altura sobre el nivel del mar	Latitud S.	Longitud W. de Paris	OBSERVADORES
1 Montevideo	24.0 m.	34° 54' 29"	58° 32' 29"	Antero Urioste.
2 Mercedes.	39.0 »	33° 13' 25"	60° 14' 37"	Julio Tanini.
3 Durazno	96.9 »	33° 25' 05"	58° 59' 59"	Alberto Beyermann.
4 Isla de Flores	17.4 »	34° 55' 06"	58° 30' 54"	Carlos G. Parada.
5 Salto.	54.7 »	31° 21' 20"	60° 31' 18"	Francisco J. Aris.
6 Maldonado	40.8 »	34° 54' 50"	57° 16' 42"	José Dodera.

DIA 21

Estaciones	Presion atmosférica en milímetros, reducida à 0° centígrados.		Temperatura del aire, à la sombra, en grados centígrados.				Humedad del aire				VIENTO INFERIOR				NUBES						Lluvia en mm.
							Absoluta mm.		Relativa p.Σ		Direc. y veloc. en ms. por seg°				9 a. m.			9 p. m.			
	9 a. m.	9 p. m.	9 a. m.	9 p. m.	mín.	màx.	9 a. m.	9 p. m.	9 a. m.	9 p. m.	9 a. m.	9 p. m.	Cant.	Calidad	Direccion	Cant.	Calidad	Direccion			
	9 a. m.	9 p. m.	9 a. m.	9 p. m.	mín.	màx.	9 a. m.	9 p. m.	9 a. m.	9 p. m.	9 a. m.	9 p. m.	Cant.	Calidad	Direccion	Cant.	Calidad	Direccion			
1	757.62	755.30	16.0	18.0	13.8	19.4	12.9	14.3	96	93	E	3.0	N	1.4	10	pm.	—	8	m.	NNE	1.3
2	56.93	54.95	20.4	20.1	18.0	28.0	13.9	13.3	78	76	E	1.5	E	3.1	10	pm.	E	10	pm.	E	5.5
3	51.37	48.29	18.5	20.0	16.8	25.8	15.3	15.7	97	91	ENE	3.2	ESE	1.1	10	pm.	—	10	pm.	N	32.0
4	58.16	55.19	13.7	13.5	12.8	15.1	11.4	11.2	98	98	E	1.6	ENE	3.7	10	pm.	SE	3	m.	N	0.3
5	54.27	52.50	24.0	16.2	17.2	27.2	18.4	11.7	83	85	E	0.4	SW	0.8	6	m.	NW	8	pm.	W	0.0
6	56.36	52.28	15.0	17.7	14.2	19.3	11.6	14.0	91	93	E	4.2	ENE	3.4	10	pm.	W	10	pm.	—	0.5

DIA 22

1	754.99	754.85	14.0	14.9	13.8	17.7	10.6	11.0	89	87	SSE	3.1	S	4.0	10	pm. m.	SE	10	pm.	—	0.2
2	55.36	55.38	20.5	18.5	14.4	27.0	12.3	12.0	69	76	S	5.1	S	4.6	10	pm.	S	10	pm.	S	2.6
3	47.94	48.56	17.5	14.2	15.0	24.5	14.1	11.8	95	98	SSW	2.1	SSW	3.1	10	pm.	N	5	pm.	—	0.0
4	54.88	54.10	13.8	14.2	13.0	17.1	11.4	11.3	98	94	SSW	7.2	SW	3.1	10	pm.	SSE	10	pm.	SE	0.3
5	54.58	55.57	17.9	14.6	15.6	22.6	13.2	8.9	86	72	S	0.6	S	1.6	9	m.	NE	8	m.	N	0.0
6	50.30	49.67	14.3	12.5	13.1	18.0	11.1	10.4	91	98	SW	1.9	WSW	1.6	10	pm.	W	10	pm.	—	2.1

DIA 23

1	756.04	757.10	14.2	15.2	13.0	15.6	11.5	11.7	95	91	SSE	7.7	SSE	7.7	10	pm.	—	10	m.	SE	0.0
2	55.55	57.23	17.0	17.3	12.4	20.4	11.8	9.7	81	67	S	4.0	S	1.3	10	pm.	S	10	pm.	ESE	3.5
3	47.92	50.15	16.5	15.0	12.0	21.5	12.1	11.6	86	91	S	4.3	S	6.7	9	pm.	—	10	pm.	—	0.0
4	55.54	57.39	14.6	14.8	12.8	17.4	11.9	11.5	95	92	SSE	2.7	SSE	1.8	10	pm.	S	10	pm.	SW	»
5	55.73	55.92	15.1	15.0	11.5	18.9	9.9	12.0	77	94	S	0.8	S	6.3	10	m.	N	9	m.	N	0.4
6	50.68	52.10	15.0	14.3	11.5	16.4	12.4	11.1	98	91	SE	0.5	SSW	2.7	10	pm.	N	0	—	—	0.6

DIA 24

1	757.49	756.15	15.4	14.9	14.2	16.4	11.1	11.7	85	93	SSE	6.3	SSE	5.6	10	pm.	SE	0	—	—	0.1
2	57.33	54.80	17.0	18.3	14.0	23.6	10.8	10.7	74	68	S	2.0	E	2.0	10	pm.	S	4	rm.	—	0.0
3	49.80	49.09	17.0	14.6	13.5	22.5	12.2	11.3	84	91	SSE	2.1	SE	3.2	10	pm.	—	0	—	—	»
4	57.33	56.71	15.7	15.1	14.2	17.5	12.1	12.1	91	94	SSE	5.1	E	8.6	10	pm.	SE	2	m.	SSW	»
5	55.62	52.79	17.2	20.0	13.9	21.0	13.6	14.5	93	83	S	2.2	E	1.0	10	pm.	N	4	m.	W	»
6	52.69	52.66	16.7	14.8	13.8	19.0	12.4	11.2	87	89	SE	2.7	SE	2.6	10	pm.	NW	0	—	—	1.9

DIA 25

1	753.91	750.91	17.1	17.7	14.0	17.9	12.8	12.3	89	82	SSE	2.5	ENE	3.8	10	m.	SE	8	m.	SE	13.8
2	53.09	48.96	17.0	17.6	9.6	27.0	11.1	9.7	77	65	E	1.0	E	1.0	10	pm.	E	10	p. m.	E	10.5
3	47.52	43.21	16.5	17.5	11.5	24.5	11.8	14.4	84	97	E	0.9	ENE	1.4	10	pm.	—	10	pr. m.	—	2.1
4	54.68	50.60	15.7	16.4	14.6	17.8	12.8	12.6	97	91	ESE	1.1	E	1.5	10	pm.	SE	4	m.	SSE	0.9
5	50.95	46.86	16.6	16.2	13.6	26.8	12.4	12.5	64	91	N	0.9	E	1.2	1	rs.	W	10	m.	NW	2.8
6	50.56	48.79	16.4	15.6	14.4	20.0	13.3	11.1	96	84	ESE	0.9	E	2.3	10	pm.	W	10	m.	W	1.7

DIA 26

1	743.04	743.11	15.4	12.8	14.3	18.0	13.0	9.8	100	88	S	2.3	SSW	7.8	10	pm.	—	10	m.	SE	5.1
2	47.19	48.36	13.5	13.9	12.5	21.5	10.7	8.0	93	68	SW	2.0	NE	5.0	10	pm.	SW	10	pr. m.	W	0.0
3	38.86	45.40	16.0	12.0	14.5	25.0	13.2	8.6	98	83	W	2.2	SW	8.5	8	pm.	NE	8	pr. m.	—	»
4	43.21	48.71	16.2	13.2	15.0	17.5	13.4	9.6	98	84	ENE	9.2	SW	4.4	10	pm.	NE	8	pm.	SSW	1.3
5	49.03	51.01	17.0	14.6	13.1	22.8	12.9	10.0	90	80	SW	5.8	SW	2.1	9	m.	NE	6	m.	NE	0.0
6	40.62	42.01	16.0	12.2	14.1	19.5	12.6	9.8	93	93	ENE	1.9	WNW	2.2	10	pm.	W	10	pm.	NE	23.1

DIA 27

1	748.83	750.17	11.0	12.4	7.1	13.2	6.5	9.5	71	87	WNW	7.4	S	7.8	10	m.	W	10	m.	—	6.4
2	52.36	55.23	14.0	13.9	6.5	13.0	7.0	9.4	58	80	N	4.0	W	2.0	0	—	—	4	rm.	—	15.0
3	46.12	46.44	11.5	11.2	6.0	20.0	6.1	8.4	60	85	SW	0.5	W	7.3	2	m. pm.	—	1	m.	—	0.0
4	50.37	50.36	11.6	12.2	9.5	22.8	7.8	10.5	77	96	W	3.4	WSW	7.9	7	m.	WNW	10	pm.	SW	1.0
5	54.72	54.09	13.0	15.0	8.5	20.4	6.6	10.3	59	80	SW	4.5	SW	4.5	8	rs. m.	NE	4	rs. m.	SW	0.0
6	45.68	44.32	11.7	11.5	10.0	13.3	6.9	9.1	68	90	WNW	3.7	W	2.7	10	m.	E	10	pm.	E	3.7

DIA 28

1	754.83	760.11	14.6	14.5	5.4	16.6	5.7	6.8	54	55	WSW	6.3	WSW	4.1	1	pr. m.	—	10	pm.	—	0.0
2	56.17	57.85	16.2	16.0	12.0	22.4	7.2	10.0	52	74	W	2.0	SW	2.0	0	—	—	10	pm.	—	8.0
3	50.25	53.66	16.0	15.0	12.0	22.5	8.3	8.5	61	66	W	3.1	S	3.4	1	rs. m.	—	10	pm.	—	4.0
4	54.85	60.75	15.1	14.3	10.0	16.8	9.3	11.8	72	98	W	5.9	W	4.9	2	m. rs.	WNW	10	pm.	WSW	0.0
5	56.94	58.90	19.8	12.6	8.2	25.2	9.3	8.8	41	81	W	1.5	NW	0.7	0	—	—	2	pm.	E	0.3
6	49.57	56.24	16.5	12.8	9.6	16.8	6.9	7.3	64	67	WNW	3.0	W	3.1	10	m.	ESE	8	m.	E	0.0

DIA 29

1	760.83	757.94	16.4	17.4	8.0	19.2	6.1	9.0	44	61	NW	3.5	WNW	4.0	1	rs. m.	—	8	pr. rm.	W	0.0
2	61.86	56.50	15.7	17.0	9.0	25.2	10.6	11.5	80	80	SSW	1.3	SSW	5.0	10	pm.	S	8	rs.	—	»
3	56.48	50.94	15.5	15.2	8.5	24.0	9.0	9.8	68	76	SW	1.0	W	1.4	8	pm. r.	—	2	r. rs.	—	»
4	60.44	58.47	16.4	15.7	12.6	18.9	12.2	12.7	88	96	WNW	3.7	NW	2.7	2	m. rs.	NW	7	pr. m.	SSW	»
5	61.72	52.87	13.9	14.6	11.6	24.2	9.1	8.9	77	72	N	0.7	E	0.5	10	pm.	E	4	rm.	S	3.5
6	57.01	54.72	17.4	14.4	8.3	20.1	4.2	7.2	28	59	W	0.7	WNW	1.1	1	m. rs.	NE	10	pm. rs.	W	0.0

DIA 30

2	52.80	54.45	21.4	21.0	11.4	25.4	12.6	14.5	67	78	SE	4.0	E	1.0	10	pr. m.	E	0	r.	—	10.8
3	47.68	45.69	20.0	16.8	9.5	25.0	10.6	11.9	64	83	N	1.0	W	4.2	5	rs. m.	—	0	—	—	»
4	54.23	51.39	19.2	16.4	13.1	23.0	11.6	12.8	70	93	NE	1.5	NW	2.8	7	rm. pr.	NW	2	m. rs.	NNW	0.4
5	52.49	52.14	15.0	13.2	13.5	23.0	10.3	11.3	80	72	NE	0.6	NE	0.4	10	m.	E	4	m.	W	0.0
6	51.11	46.69	20.1	16.8	7.0	24.6	7.9	11.6	45	81	ENE	0.2	W	0.7	8	rm. rs.	SE	0	—	—	6.2
DIA 31																					
											NW	2.7	N	2.8	0	—	—	5	rm. rs.	W	0.0

RED PLUVIOMÉTRICA

Observaciones udométricas correspondientes al mes de
Diciembre de 1892

I

ESTACIONES	DEPARTAMENTO Á QUE PERTENECEN	OBSERVADOERS
1. José Ignacio	Maldonado	C. J. Herrera
2. Sarandí del Yi	Durazno	L. Riba
3. Carmen	»	C. Baltasar
4. Porongos	Flores	N. Mastrangelo
5. Paso de los Toros	Tacuarembó	F. Arrambide
6. Colonia Río Negro	»	J. A. Bonomi
7. San Gregorio	»	E. Pereira
8. Peralta	»	R. Tello
9. Cuchilla de la Pampa	»	A. Estela
10. Arroyo Malo	»	S. Curtina
11. San Fructuoso	»	B. Berninzoni
12. Cuñapirú	Rivera	V. Ghemi
13. Rivera	»	G. Medina
14. Cuchilla Negra	»	S. Ozzello
15. San Eugenio	Artigas	A. Montes de Oca
16. Cuaró	»	B. Bértoli
17. Santa Rosa	»	F. Mangan
18. Guaviyú	Paysandú	L. Lanza
19. Paysandú	»	J. B. Lanza
20. Algorta	Río Negro	D. Martinez
21. Independencia	»	G. G. Halmiton
22. Dolores	Soriano	J. Puig
23. Estancia Cálera	Colonia	F. Morros
24. Colonia	»	C. Galli
25. Guaycurú	San José	I. R. Hill
26. San José	»	D. Perera y Quintana
27. La Cruz (Soc. Vitícola)	Florida	A. Rodriguez Gayo
28. Florida	»	F. E. Mencia
29. Santa Lucía	Canelones	N. Verdaguer
30. Guadalupe	»	F. Carbone (hijo)
31. Viña « La Maragata »	San José	G. Moreira
32. Montes	»	B. Fontis
33. Santa Ana	Artigas	A. T. Canossa

II

Estaciones	Cantidad de agua caída en mm. y días de lluvia								Cantidad máxima caída en un día	Día correspon- diente
	I DÉCADA		II DÉCADA		III DÉCADA		TOTAL			
	Cantidad mm.	Días de lluvia	Cantidad mm.	Días de lluvia	Cantidad mm.	Días de lluvia	Cantidad mm.	Días de lluvia		
1	12.8	3	0.0	—	3.1	1	15.9	4	11.4	10
2	3.3	1	0.0	—	0.0	—	3.3	1	3.3	10
3	8.3	1	0.0	—	0.0	—	8.3	1	8.3	9
4	9.5	3	0.0	—	0.0	—	9.5	3	4.3	9
5	9.7	1	0.0	—	0.0	—	9.7	1	9.7	3
6	4.4	2	0.6	1	1.8	2	6.8	5	3.4	10
7	5.0	1	0.0	—	4.3	1	9.3	2	5.0	9
8	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?
9	3.9	2	0.0	—	0.0	—	3.9	2	2.1	10
10	7.5	1	0.0	—	6.0	1	13.5	2	7.5	10
11	10.5	1	0.0	—	30.0	1	40.5	2	30.0	21
12	18.0	2	0.0	—	0.0	—	18.0	2	15.0	9
13	27.2	1	0.0	—	?	?	27.2	1	27.2	9
14	29.6	1	0.0	—	11.3	1	40.9	2	29.6	9
15	27.6	2	0.0	—	3.5	1	31.1	3	15.3	9
16	20.0	2	0.0	—	34.8	3	54.8	5	27.0	22
17	15.8	2	0.0	—	51.0	2	66.8	4	47.0	21
18	14.0	2	0.0	—	41.7	4	55.7	6	20.0	21
19	3.0	2	0.0	—	24.0	2	27.0	4	18.0	31
20	8.2	1	0.0	—	26.8	2	35.0	3	14.2	21
21	6.4	3	0.0	—	29.7	3	36.1	6	22.1	21
22	19.9	4	0.0	—	34.5	2	54.4	6	33.0	21
23	23.5	3	0.0	—	17.0	1	40.5	4	17.3	9
24	25.5	3	0.0	—	0.0	—	25.5	3	19.0	9
25	27.6	4	0.0	—	0.0	—	27.6	4	18.2	1
26	14.4	2	0.0	—	0.0	—	14.4	2	12.4	10
27	10.8	3	0.0	—	0.0	—	10.8	3	9.6	10
28	10.1	3	2.0	—	2.1	1	14.2	5	5.2	9
29	18.4	2	2.0	1	0.0	—	20.4	3	16.6	10
30	24.8	2	0.0	—	0.0	—	24.8	2	18.5	10
31	27.5	2	?	?	?	?	27.5	2	18.8	9
32	20.3	4	0.1	1	2.0	2	22.4	7	17.4	9
33	13.0	1	0.0	—	30.0	2	43.0	3	28.0	21

Remedio contra la difteria de las aves

Para el tratamiento de la difteria, el señor J. M. Feliú ha escogido sustancias, todas fáciles de encontrar, aún en los lugares más apartados, y de las cuales, una, el acíbar, no sólo se halla en las farmacias menos provistas, sino que muchas familias la usan, ya como purgante, ya para excitar el apetito. Las otras dos forman parte de toda cocina del campo y son el ajo crudo y el aceite.

Los medios de administrarlos son infinitos, pero nosotros recomendamos los dos siguientes por su sencillez.

En primer lugar, y cuando se descubra un individuo atacado, sepáresele inmediatamente de los demás, aislándolo por completo y dándole de comer y de beber en comederos y abrevaderos destinados únicamente á su servicio. Al mismo tiempo ó teniéndoles sujetas ambas patas, por medio de las rodillas del operador, introdúzcasele en el pico un diente de ajo desprovisto de su piel, si se trata de un individuo adulto; medio diente, si de un ejemplar de tres á cuatro meses; y un cuarto de grano, si de un polluelo de una semana á un mes.

Al decir un diente, entiéndase que nos referimos al tamaño regular. Sin soltar al enfermo y por medio de una alezna, déjense caer en su garganta veinticinco, quince ú ocho gotas de aceite común, según la edad del paciente, y por fin, hágasele tragar un pedacito de acíbar del tamaño de un garbanzo crudo, para los mayores, y de un guisante para los pequeños. Este es el primer medio aplicable cuando la enfermedad se presenta en pequeño número de individuos; pero cuando reviste carácter epidémico y se le ve extenderse rápidamente, siendo los atacados en número considerable, aconsejamos el siguiente método que resulta más expeditivo.

Hágase hervir en agua cierta cantidad de trigo, al cual, poco antes de separar del fuego, se añadirá una tercera ó cuarta parte de su volumen de arroz.

Cocido el todo, y cuando se haya chupado el agua sobrante, debe quedar una cantidad que aproximadamente llene una cuchara de las llamadas de sopa, por cabeza de ave. En esta parte mézclase el ajo, el aceite y el acíbar (el primero y el último casi pulverizados) en las proporciones indicadas, y dese á comer una vez al día durante dos días, déjeseles descansar el tercero, y vuélvase á la carga el cuarto y el quinto, con otro descanso después y otro día de medicación uno sólo, que sirva de punto final. Conviene

mucho administrar esta comida en gran número de comederos, á fin de que todos tomen su parte correspondiente y no engullan mayor cantidad los más glotones, que ocupan siempre la primera fila y despejan las inmediaciones á picotazo limpio.

Ya ven, mis lectores, con cuanta facilidad puede evitarse la espantosa mortandad que causa la difteria, con un remedio tan económico, práctico, rápido y seguro, si se emplea á tiempo; si el mal es violento y ha conseguido apoderarse por completo del gallinero, antes de dar tiempo de combatirlo, la curación, sino imposible, se vuelve sumamente difícil.

¿Queréis ahora saber el medio de no veros en el caso de tener que curar la difteria á vuestras gallinas? Pues bien, seguid al pie de la letra todas las reglas de higiene, y sobre todo, preservadlas de la humedad y de la aglomeración.

Este es el único medio de tener en nuestros corrales, aves cuya carne sana, fina y delicada, formará las delicias del más exigente *gourmet*.

J. M. FELIÚ.

Exposición Nacional

Jefatura Política y de Policía de Cerro Largo.

Melo, Octubre 17 de 1894.

Señor Presidente de la Asociación Rural del Uruguay, don Diego Pons.

Se ha recibido en esta Jefatura la nota de esa Asociación de fecha 19 de Septiembre último, á la que se acompaña el Reglamento y Programa relativos á la Exposición Nacional de Ganadería y Agricultura que ha de inaugurarse el 1.º de Marzo próximo.

Me complazco en significar á usted en respuesta á la preindicada nota, que se han adoptado las medidas necesarias para la instalación de la Comisión Departamental de Propaganda, en favor de la Exposición Nacional, y hará de su parte cuanto le fuere posible, á fin de que este Departamento esté dignamente representado en aquel importante certamen de la riqueza nacional.

Aprovecho de esta oportunidad para saludar en el señor Presidente á todos los miembros que constituyen ese Directorio.

M. FORTUNATO PÉREZ,
Oficial 1.º E. del D.

Ministerio de Fomento.

Montevideo, Octubre 26 de 1894.

Acuso recibo de la nota de esa Asocia-

ción por la que comunica haber aceptado una propuesta para la construcción de los Pabellones de Ganadería de la Exposición Nacional por la suma de once mil ochocientos noventa pesos.

Dios guarde á la Asociación.

JUAN JOSÉ CASTRO.

A la Asociación Rural del Uruguay.

Ministerio de Fomento.

Montevideo, Octubre 26 de 1894.

Acuso recibo de la nota de esa Dirección por la que comunica haber aceptado una de las propuestas presentadas para construcción del Pabellón Central de la Exposición Nacional, por la suma de diecisiete mil seiscientos treinta y tres pesos, pagaderos en mensualidades de cuatro mil pesos.

Dios guarde á la Asociación.

JUAN JOSÉ CASTRO.

A la Asociación Rural del Uruguay.

Jefatura Política y de Policía.

Paysandú, Octubre 26 de 1894.

Señor presidente de la Asociación Rural del Uruguay, don Diego Pons.

Tengo el honor de acusar recibo de la nota de esa Asociación fecha 19 del que luce, por la que se sirve comunicar que la compañía de vapores Mensajerías Fluviales, accediendo al pedido hecho por esa Asociación, ha resuelto hacer una rebaja de un 50 por ciento sobre la tarifa de fletes que actualmente rije en favor de los productos que por sus vapores se remitan con destino á la Exposición Nacional.

Esa nota esta Comisión le ha dado publicidad en la prensa local, sin perjuicio de hacer conocer esa resolución á los interesados en oportunidad.

Saludo atentamente al señor presidente.

FEDERICO DÍAZ.

Asociación Rural del Uruguay.

Montevideo, Octubre 4 de 1894.

Excmo. señor Ministro de Gobierno doctor don Miguel Herrera y Obes.

Excmo. señor:

He tenido el honor de recibir la nota por la que V. E. se sirve comunicar la instalación de la Comisión Departamental de Treinta y Tres y la designación de las comisiones seccionales del mismo departamento.

Agradeciendo vivamente la atención de

V. E., me es grato saludarlo con mi mayor consideración y respeto.

DIEGO PONS,
Presidente.

FRANCISCO PIRIA,
Secretario.

Asociación Rural del Uruguay.

Montevideo, Octubre 5 de 1894.

Señor don Juan José Muñoz.

Minas.

Señor:

Acuso recibo de su atenta nota pidiendo el reglamento y programa de la Exposición Nacional de Ganadería y Agricultura.

Tengo el gusto de comunicarle que por este mismo correo le remití el reglamento y programa pedido, así como algunas fórmulas de solicitud de local.

Debo advertirle que en el reglamento hay un error de imprenta que es menester salvar. Donde dice que el ganado ovino deberá venir con lana de 10 á 12 meses, debe suprimirse esta última parte; así es que pueden venir con la lana que estén, sea del tiempo que fuera.

Con este motivo, me es grato saludarle atentamente.

DIEGO PONS,
Presidente.

FRANCISCO PIRIA,
Secretario.

Asociación Rural del Uruguay.

Montevideo, 6 de Octubre de 1894.

Señor administrador del Ferrocarril Central del Uruguay.

Señor:

La junta directiva de esta Asociación, en el deseo de obtener las mayores facilidades en favor de los productores que concurren á la Exposición Nacional de ganadería y agricultura, ha decidido solicitar de la digna administración de esa empresa, quiera prestarle su valioso concurso.

En consecuencia, solicita una rebaja en la tarifa de fletes á favor de los animales y productos que por esa vía vengán destinados á la Exposición.

También espera que en los días destinados á los grandes festivales de la misma Exposición, esa digna administración se sirva hacer una rebaja en la tarifa de pasajes, contribuyendo así á darles mayor realce.

No escapará á la ilustrada penetración del señor administrador, los beneficios que esas medidas reportarán á la Exposición

Nacional y por consiguiente al país en general.

Agradeciendo de antemano la buena acogida que no dudo obtendrá este pedido, me es grato saludar al señor administrador con la expresión de mi más distinguida consideración.

DIEGO PONS,
Presidente.

FRANCISCO PIRIA,
Secretario.

Asociación Rural del Uruguay.

Montevideo, Octubre 6 de 1894.

A los agentes de la compañía Mensajerías Fluviales del Plata y la Platense Flotilla C.º Ld.

Señor:

La junta directiva de esta Asociación, en el deseo de obtener las mayores facilidades en favor de los productos que concurren a la Exposición Nacional de Ganadería y Agricultura, ha decidido pedir á esa importante compañía quiera prestarle su valioso concurso.

En consecuencia, solicita una rebaja en la tarifa de fletes en favor de los animales y productos que por sus vapores vengán destinados á la Exposición.

Agradeciendo de antemano la buena acogida que no dudo tendrá este pedido, me es grato saludarlo con mi más distinguida consideración.

DIEGO PONS,
Presidente.

FRANCISCO PIRIA,
Secretario.

Notas é Informes

Exposición de Chicago

Consulado General de la República Oriental del Uruguay.

Wáshinton, D. C., Agosto 22 de 1894.

Señor don Diego Pons, Presidente de la Asociación Rural del Uruguay.

Montevideo.

Distinguido señor:

Tengo el honor de adjuntar á usted con ésta 53 *wordings*, con la lista de ellas, de los premios recibidos por los expositores, de los productos, etc., etc., exhibidos en la Exposición Universal de Chicago; quedan algunos más, pero siento tener que decir, que de la oficina de *awards* se ha despedido casi toda la fuerza que tenía de dependientes, y que sólo quedan unos diez para con-

cluir lo mucho que tiene que hacer. Esto ha sido necesario por falta de dinero, y por eso las publicaciones prometidas, dando los resultados y comparaciones de lo exhibido en la Exposición, no verán la luz hasta el año que viene.

He tenido en mi mano el manuscrito que se publicará sobre las lanas exhibidas de todas partes, ya listo para ponerlo en manos del impresor, pero no podré conseguir copia hasta Febrero ó Marzo del año entrante. Esta obra es de gran importancia para nuestro país, y muy completa en todo; de ella tomé las copias de los datos sobre las lanas uruguayas, que le mandé á usted.

Ya que no se duda que la tarifa pasada por las Cámaras, en Wáshington, D. C., llegará á ser ley, además de otros productos que entraban en la lista, sin tener que pagar derechos de importación en los Estados Unidos, sin condiciones, creo oportuno suscribir á la Asociación Rural, que sería importantísimo exhibir en Boston y Nueva York, muestras de los productos que así entran, en un local donde los interesados puedan conocerlos, dando los precios corrientes de nuestro mercado regularmente; esto los agentes consulares lo pueden bien hacer bajo instrucciones. Las muestras deben de representar las lanas que se reciben en ese mercado, para venta y exportación, como las de pieles, cerda, etc. Algunos vellones de lana se deben de lavar, para que se vea el rendimiento que dan, así que se puedan comparar con las de otros países.

Los gastos de todo no llegarán á \$ 1,000, y creo que los resultados darán un provecho grande.

La única copia que he podido conseguir de la nueva tarifa, la mandé á S. E. el Ministro de Relaciones Exteriores. En ésta los cambios fueron hechos con pluma, por uno de los senadores; en cuanto otras sean impresas, con sus correcciones, remitiré á usted varios ejemplares.

Le agradeceré á usted me mande copias de la Revista que imprime esa Asociación desde el 1.º de Enero de 1893 hasta la fecha, y en adelante.

No tengo amigos en Montevideo que me manden noticias de lo que pasa, que me pueda interesar, como sobre los asuntos de esa Sociedad que usted tan dignamente representa.

Después de muchos trabajos, recién he conseguido premio para las carnes conservadas, en lata, de los señores Villemur y Valdez García de esa plaza.

Ahora faltan sólo unas *wordings*, de premios, para completar los que han recibido

* muchos expositores, me ocupo á fin de concluir con esta tarea.

No me pueden decir cuándo se entregarán las medallas y diplomas que les corresponden. El Comité de *awards*, me pide que los comisionados que representaron el Uruguay en la Exposición de Chicago, me manden sin pérdida de tiempo, su biografía, (que no tenga más de 300 palabras) y retratos de cada uno. El que ha sido jurado que dé el *grupo* en que sirvió. No conociendo el domicilio de éstos, ruego me haga el favor de poner la noticia en manos de ellos.

Dios guarde á usted muchos años.

PRUDENCIO DE MURGUIONDO,
Presidente de la Comisión Uruguaya.

Consulado General de la República Oriental del Uruguay.

Washington, D. C., Septiembre 24 de 1894.

Señor don Diego Pons, presidente de la Asociación Rural del Uruguay.

Distinguido señor:

Tengo el honor de confirmar mi última fecha 22 de Agosto pasado, la que acompañaba 53 *wordings* de los diplomas que recibirán nuestros expositores, y esta tiene por objeto comunicar á usted otros que han recibido los siguientes: señores Juan José Castro, mapa y obra correspondiente de los ferrocarriles de Sudamérica; Villemur y Valdez García, carne en latas; J. B. Bidegaray y hermanos, muestra de aserrín; Jefatura Política de Rocha, id. maderas del país; Destilería Oriental, trigo y una carta del señor J. R. Kuthreus, jefe del Departamento de *awards* explicando *wording*, mandado al señor Antonio Martorell explicando el uso de la palabra *durability*, en el premio dado por el cacao exhibido por dicho señor. La suma que he adelantado por cuenta del Superior Gobierno, según cuenta y comprobantes remitidos la necesito, y ruego á usted que vea que me sea remitida, si no ha sido aún.

Deseo saber si usted, como presidente de esa Asociación, ha aprobado mis cuentas, que fueron mandadas á usted por S. E. el señor Ministro de Fomento.

Con esta incluyo las de la venta de la reja, (copia) pues mando la original, con sus comprobantes á S. E. el señor Ministro de Fomento, de gastos, etc.

Sin otro motivo tengo el honor de saludar á usted con mi más alta consideración.

PRUDENCIO DE MURGUIONDO,
Presidente de la Comisión Uruguaya.

Muestras de tabaco

Asociación Rural del Uruguay.

Montevideo, 6 de Octubre de 1894.

Señor don ...

Preocupándose esta Asociación de proporcionar nuevos mercados á la producción nacional; conociendo las grandes cantidades de tabaco que importa Italia para su consumo y deseando propagar en aquel reino los tabacos que en esta República se cosechan, para fomentar así su producción, favoreciendo al propio tiempo á los cultivadores, la junta que presido se complace en dirigirse á usted rogándole que á la mayor brevedad posible se sirva remitirle muestras de cada una de las clases que cultiva, para formar el muestrario general que debe ser enviado á aquel mercado.

Las muestras se compondrán de 12 ó 15 hojas cada una, que vendrán bien extendidas y elegidas, para su mejor aspecto é inspección, trayendo cada manojo un rótulo indicando:

1.º Nombre de la clase del tabaco.

2.º Calidad (si es de 1.ª, 2.ª ó 3.ª).

3.º Precio del quintal métrico puesto en la Estación Central de Montevideo.

Esperando que usted llenará los deseos de la directiva y anticipándole las más expresivas gracias, saluda á usted atentamente.

DIEGO PONS.
Presidente

FRANCISCO A. LANZA,
Secretario.

Circular pasada á los señores Vicente Ghiso, Pablo Soul, Antonio Lamonaca y Antonio Rafo.

Rivera, 16 de Octubre de 1894.

Señor don Diego Pons, presidente de la Asociación Rural del Uruguay.

Montevideo.

Señor:

Tengo en mi poder el atento oficio que con fecha 6 del corriente me fué dirigido por esa Asociación y de cuyo contenido he quedado bien impuesto.

Siento tener que decir á usted que los tabacos que tengo presentemente, son de las últimas cosechas, razón por la cual juzgo que no sirvan para el fin que esa Asociación se propone, pero si usted entiende que así mismo pueden servir, espero me hará el favor de avisarme para mandarle las muestras á la mayor brevedad posible.

Para la próxima cosecha pienso tener una buena cantidad de tabaco, motivado á la gran plantación que estoy haciendo, y para

entonces, siendo oportuno, podré mandar las muestras en mejores condiciones.

Agradeciendo la deferencia que he merecido á esa Asociación, hago votos para que alcance un completo éxito en el fin que se propone.

Saluda á usted con toda consideración.

VICENTE GHISO.

Arroyo Malo, Octubre 20 de 1894.

Señor presidente de la Asociación Rural del Uruguay.

Montevideo.

Tengo el honor de acusar recibo de la grata nota que usted se dignó dirigirme en fecha 2 de Octubre del corriente. Igualmente recibí la otra fechada del 6.

Cumpliendo la orden que usted ha impartido en su última, me apresuro á remitirle por correo las muestras del tabaco que debe de hacer parte del muestrario general, que esa directiva piensa remitir en Italia, en cuyos manojos van expresada la calidad y demás requisitos requeridos.

Usted podrá hacer una advertencia de que el año pasado hemos tenido primeramente fuertes heladas en Octubre y, en segundo, muchísimos gusanos con fuerte seca, que destragaron enteramente el tabacal. La cantidad de plantas que quedaron enfermas, raquílicas, crivadas y privadas de fibras, han dado mal resultado en cantidad y calidad del tabaco, no obstante la mucha precaución y vigilancia que se ha tenido. Con lo expresado, concluyo diciendo que el tabaco del año pasado se cosechó imperfecto, teniendo esperanza este año de ofrecer tabaco á la par de los mejores que se introducen del extranjero.

A mediados de Diciembre daré principio á la cosecha de tabaco.

Actualmente, en caso convenga, podría ofrecer en venta unos 20 fardos, habiendo vendido en esa la mayor parte.

Comunico á usted que estoy preparándome á toda fuerza para la inminente Exposición, y agradecería mucho si esa inestancable Corporación me auxiliase con algunas semillas de algodón ú otras, que darian resultados para el 1.º de Marzo próximo venidero.

Me atrevo á hacer este pedido á usted porque un diario de la capital daba aviso de suministración de semillas por esa directiva á los departamentos de la República.

Repetidas gracias rindo al mérito de esa Asociación, que sin descanso vigila los intereses agrícolas, haciendo propaganda extensa.

Con todo aprecio saludo á usted á quien Dios guarde muchos años, repitiéndome

S. S. S.

ANTONIO LAMONACA.

Don Federico Paullier

Montevideo, Octubre 24 de 1894.

Al señor presidente de la Asociación Rural del Uruguay, don Diego Pons.

He recibido la nota que con fecha 18 del corriente me ha dirigido esa Asociación.

Agradezco los conceptos, para mí muy honrosos, en ellas vertidos y los acepto, no como merecida recompensa, sino como estímulo que me obligará á perseverar en el empeño de contribuir con mis esfuerzos al progreso de la industria pecuaria en mi patria.

Me es grato saludar al señor Presidente con la debida consideración.

FEDERICO PAULLIER.

Acondicionamiento del trigo

Junta Económico-Administrativa.

Colonia, Octubre 27 de 1894.

Señor presidente de la Asociación Rural del Uruguay.

Montevideo.

Tengo el honor de poner en conocimiento de esa Asociación que esta Junta se ha dirigido á los agricultores del Departamento, haciéndoles conocer la necesidad y conveniencia que obtendrían si en la cosecha futura proceden á emparvar sus trigos, por cuanto los exportados en el año ppdo. no han llegado á Europa en buenas condiciones por faltarles las que adquiere el cereal estando colocado en parvas por espacio de algunos días.

Con este fin la Junta que presido ha difundido por sí y por intermedio de las Comisiones Auxiliares, la circular que adjunto á la presente.

Aprovecho esta oportunidad para saludar á usted con mi más alta consideración.

JOSÉ E. BELO,
Presidente.

ALBERTO MÉNDEZ,
Secretario.

El botrytis acridiorum

Asociación Rural del Uruguay.

Montevideo, 8 de Octubre de 1894.

Señor jefe político del departamento de ...

Como aclaración á la fórmula dada para el empleo del botrytis acridiorum, la directiva manifiesta á V. S. que para cada tubo debe prepararse el líquido á que se hizo mérito en esta fórmula:

Agua	1,000	gramos
Fosfato de soda puro	I	»
Clara de huevo	100	»
Azúcar	30	»

El contenido de cada tubo se echa en este líquido con el que se rocía la langosta. Saludo á ustedes atentamente.

DIEGO PONS,
Presidente.

FRANCISCO PIRIA,
Secretario.

A los jefes políticos de Soriano, Artigas y Salto.

Junta Económico Administrativa.

Paysandú, Octubre 29 de 1894.

Señor presidente de la Asociación Rural del Uruguay, don Diego Pons.

Tengo el honor de acusar recibo de su nota fecha 8 del actual, como complemento al telegrama anterior, en la que comunica la fórmula para el empleo del botrytis acridiorum; por lo que esta Corporación agradece tan importante dato.

Al mismo tiempo comunico á usted que ya fueron impartidas las órdenes convenientes para la adquisición de un centenar de langostas vivas y una vez conseguidas le serán remitidas.

Con este motivo me es grato saludar al señor presidente con la mayor consideración.

PEDRO ETCHEBEHERE,
Presidente.

B. C. PRADINES,
Secretario.

Limitación de la caza

Ministerio de Gobierno.

Montevideo, Noviembre 23 de 1894.

Apreciada por el Gobierno la nota de esa Asociación de fecha 14 del corriente, ha dispuesto se dirija á los señores jefes políticos la circular siguiente:

« Ministerio de Gobierno. — Montevideo, Noviembre 21 de 1894. — Circular. — La Asociación Rural del Uruguay se ha dirigido

al Poder Ejecutivo haciendo presente que no se observan en la actualidad los artículos 731 y 732 del Código Rural, que limitan la época de caza al período de tiempo comprendido desde el mes de Marzo al de Agosto, inclusive, y prohíben en todas las épocas del año la caza de pájaros y la venta de ellos. — La Asociación, en corroboración de su aserto, cita el hecho de encontrarse nuestros mercados bien provistos de variadísima caza en período de veda como es el actual. — Son, por demás, conocidas las razones de orden económico que el legislador ha tenido en cuenta para establecer las limitaciones contenidas en los artículos citados; baste decir que ellas se han dictado en bien de los intereses generales de la agricultura y tienen por pie primordial el velar por la conservación de una importante fuente de riqueza pública. — En este orden de ideas, pues, este Ministerio participando de la ilustrada opinión de la Asociación, está dispuesto á hacer observar rigurosamente las prescripciones del Código Rural que reglamentan la caza, á cuyo fin V. S. impartirá las órdenes convenientes para que se cumpla en todas sus partes lo que determinan los artículos mencionados, aplicando á los contraventores las penas que señala la ley. — A la vez se participa á V. S. que con el propósito de evitar que á los permisos de caza otorgados por este Ministerio se les dé un alcance que no tienen, dando origen á dudas que puedan destruir la eficacia de la medida á que se refiere esta circular, se ha resuelto desde esta fecha dejarlos sin efecto alguno. — Miguel Herrera y Obes. »

Lo que se transcribe á esa Asociación para su conocimiento.

Dios guarde á esa Asociación muchos años.

MIGUEL HERRERA Y OBES.

A la Asociación Rural del Uruguay.

Bibliografía

Publicaciones recibidas:

El Turf y la Campaña.

El Campo y el Sport.

Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura.

Boletín de la Sociedad de Fomento Fabril.

Anales de la Sociedad Científica Argentina.

La Agricultura.

Rivista meteórico-agraria.

Pelados sanos . . .	1 kilo	\$ 0.110 á 0.115
» deshechos. . .	1 »	» 0.075 » 0.080
Pelados muy deshe-		
chos.	1 »	» 0.035 » 0.040
Criollos, borreguitos y negros	»	0.010 » 0.015
Pedazos y capachos . . .	»	0.060 » 0.065
Corderitos, los 10 cueros .	»	0.075 » 0.080

Lanares criollos de clase especial aparentes para cojinillos, se colocan según clase, desde 0.195 á 0.282 el kilo.

Pueden colocarse partidas al barrer, pero no se puede estipular precio, por cuanto el estado de los cueros se tiene en cuenta para hacer ofertas.

Lanares cargados de semillas, carretillas, abrojos, enchiquerados y embarrados, etc., se consideran desechos.

Vacunos

Algunas operaciones hechas para exportación, unido á las pocas entradas que durante la quincena han habido, hacen que la existencia en el mercado sea de poca consideración.

Los precios se han sostenido sin variación y continúan firmes y con tendencias á mejorar.

En salados tampoco ha habido diferencias y como en los secos son considerados firmes.

Americanos sanos los 10 kilos	\$	2.00
» desechos.	»	1.57
» muy desechos. . .	»	1.13
Beceros sanos	»	1.70
» desechos.	»	1.25
» muy desechos . . .	»	0.82
Becerritos	c/u. »	0.30
Nonatos sanos.	doc. »	3.20
» desechos	» »	1.60

Cueros anchos, pesados (16 1/2 kilos arriba) sin estacas, salados, etc., son considerados como muy desechos.

Por cueros salados se obtienen:

Novillos de 28 kls. arriba c/u de	\$ 2.70 á 2.80
» » 28 » abajo »	1.70 » 1.80
Vacas » 18 » arriba »	1.70 » 1.80
» 18 » abajo »	1.10 » 1.20
Vaquillonas	c/u. 0.70 » 0.80
Becerritos	» 0.40 » 0.50
Nonatos de cuenta. . . 10 piezas	4.00 » 4.50

Potros

Los precios no tienen variación y los que rigen y que se consideran muy firmes son los que se detallan.

Sanos y desechos los 10 kilos	\$ 1.50
Muy desechos	» 0.75
Inservibles	» 0.35
Potrillos, c/u.	» 0.10

Cerda

Cualquier procedencia, mezcla y vaca, peso neto, los 10 kilos \$ 3.10.

Carpinchos

Cueros grandes sin defectos . .	c.u.	0.40
Cueros chicos y defectuosos . .	»	0.20

Nutrias

Abiertas por la parte inferior (barriga)	kil.	0.40
Abiertas por la parte superior y en forma de bolsa	»	1.00

Pluma de avestruz

Buena clase de cualquier procedencia .	kilo de	1.70 á 1.90
Regular id. id. id.	» »	1.40 » 1.60
Inferior id. id. id.	» »	1.00 » 1.30
Picada ó cargada de chica, convencional.		

CEREALES

La desanimación que se produjo en el mercado hace tiempo, aun continúa, y lo peor del caso es que todavía los compradores miran con bastante indiferencia la mercancía.

Las operaciones para embarque son muy limitadas y los embarques que se hacen son de maíz.

Los precios que actualmente rigen son los siguientes, considerándose flojos los de los trigos y firmes los del maíz.

Los 100 kilos

Trigos superiores del Rosario, Colonia, Palmira y Corrales	\$ 1.650 á 1.700
Trigos regulares á buenos del Rosario, Colonia, Palmira y Corrales	» 1.550 » 1.600
Trigos superiores de San José, Canelones y otras procedencias	» 1.600 » 1.650
Trigos regulares de San José, Canelones y otras procedencias	» 1.500 » 1.550
Trigos inferiores por punta negra, carbón ó cargado de piedra	» 1.350 » 1.400
Trigo fideos, superiores, cualquier procedencia	» 1.350 » 1.400
Maíz bueno	» 1.450 » 1.475
Id. regular	» 1.400 » 1.420

ANTONIO PÉNDOLA MORA,

Sucesor de Florencio Elzaúrdia,
Consignatario y Comisionista.

Dirección de Estadística Comercial de Aduana

CUADROS DE LA IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN, DIVIDIDOS POR TRIMESTRES Y CLASIFICADOS POR CATEGORÍAS

Importación

	Primer trimestre 1894	Segundo trimestre 1894	Tercer trimestre 1894	TOTALES
Bebidas en general	769.346.14	735 997 90	695.008.23	2.200.352.26
Comestibles, cereales y especias	989 075.34	1.005.134.18	912.867.86	2.907 077.38
Tabacos y cigarros	65 740.32	73.722.49	59 801.00	199.263.81
Géneros y tegidos en general .	1.598.207.66	1.088.957.95	1.412.576.72	4 099.742.33
Ropa hecha y artículos confeccionados	542.072.62	363.463.92	348.398.24	1.253.934.78
Materias para la industria, materiales y máquinas.	1.601.579.41	1.405.785.89	1.503.786.32	4 511.151.62
Varios artículos	664 272.89	713 118 63	841.045 41	2.218.436.93
Ganado en pie.	222.084.50	353.929.50	157.199 50	733.213.50
	<u>6.452.378 88</u>	<u>6.740 110.46</u>	<u>5.930.683.28</u>	<u>18.123 172.62</u>

Exportación

	Primer trimestre 1894	Segundo trimestre 1894	Tercer trimestre 1894	TOTALES
Animales en pie	275.025 50	319 061.50	108.656 50	702.743.50
Productos ganadería y saladeros	10.108.102.64	8.664 391.86	4.202 304.50	22.974.799.00
Productos rurales	1.019.125.04	1.240 493.59	840.031.62	3.099.650.25
Otros productos	64.449.60	59.102.73	111.578.74	235.131.07
Rancho ó provisiones para buques	29.157 45	50.122.68	21.203.10	100.483.23
	<u>11 495.860.23</u>	<u>10.333 172.36</u>	<u>5.283 774.46</u>	<u>27.112.807.05</u>

Montevideo, Noviembre 20 de 1894.

Juan Barbat.

V.º B.º

E. GRADÍN.

Dirección General de Aduanas

OFICINA DE ESTADÍSTICA COMERCIAL

Cereales y sus productos exportados en el tercer trimestre del año 1894:

Receptorías

Afrecho. kilos	75.573 \$	906.86
Afrechillo. »	192.720 »	2.312.64
Harina de trigo »	325.492 »	9.113.77
Maíz »	713.050 »	13.547.94
Trigo. »	15.510.987 »	263.686.80
	<u>\$ 289.568.01</u>	

Montevideo

Alpiste kilos	538.078 \$	16.142.34
Afrecho. »	1.068.788 »	12.825.45
Afrechillo. »	795.172 »	9.542.06
Balango. »	28.280 »	282.80
Cebada »	38.488 »	1.154.64

Harina de trigo kilos	4.470.265 \$	125.167.42
Maíz »	13 050.068 »	247 951.28
Trigo. »	6.854.419 »	116.525.10

\$ 529.591.09

Resumen

Alpiste kilos	538.078 \$	16.142.34
Afrecho. »	1.144 361 »	13.732.31
Afrechillo. »	987.892 »	11.854.70
Balango. »	28.280 »	282.80
Cebada »	38 488 »	1.154.64
Harina de trigo »	4.795.757 »	134.281.19
Maíz »	13.763.118 »	261.499.22
Trigo. »	22.365.406 »	380.211.90

\$ 819.159.10

Montevideo, Noviembre 22 de 1894.

Juan Barbat.

V.º V.º

E. GRADÍN.

COLECCION LEGISLATIVA DE LA REPUBLICA O. DEL URUGUAY

POR EL Dr M. ALONSO CRIADO

Esta obra, primera entre las de su clase, y hoy única que sigue publicandose recopila metódica y cronológicamente todas las leyes, decretos, resoluciones gubernativas, tratados internacionales, acuerdos del Tribunal Supremo de Justicia, instrucciones, circulares y demás disposiciones vigentes de carácter permanente, sancionadas con fuerza de ley desde la independencia de la República hasta nuestros días.

Cada página lleva tres registros para facilitar su consulta, y cada tomo contiene dos índices, uno alfabético y otro cronológico de las materias en él contenidas.

El tomo XIV, que se acaba de publicar, correspondiente á 1890, contiene todas las leyes y decretos de carácter permanente dictadas hasta el 31 de Diciembre último.

En venta: — Casa del Editor, J. Manuel Alonso, Cámaras 107 y en las principales librerías.

SULFATO DE COBRE

EN VENTA

DROGUERIA POR MAYOR

DEMARCHI PARODI Y Ca.

CALLE CERRITO NÚMERO 267

SARMIENTOS Y CEPAS

VARIEDADES DIVERSAS

SE RECIBEN PEDIDOS EN EL

VIÑEDO LERENA

Estación Juanicó—Ferro-carril Central

V EN MONTEVIDEO, CALLE CERRO 129