

EL PROGRESO HORTÍCOLA

Editado por la CASA DOMINGO BASSO - Sarandí, 319 - MONTEVIDEO

ESTA PUBLICACIÓN TRATARÁ ÚNICAMENTE SOBRE ASUNTOS DE HORTICULTURA EN GENERAL

EL OLIVO

Una nueva industria que no tardará mucho en ser una de las más grandes riquezas del país

A primera vista a muchos les parecerá que este título estará basado en puras ilusiones ó bien que trasluce el interés comercial. Las personas que puedan interpretar de esa manera, la única disculpa que tienen a su favor es que han juzgado sin reflexionar, defecto que todos más ó menos adolecemos. Obra en favor de ellos que siendo una industria nueva y que muy pocos la explotan, cómo es posible que llegue a adquirir las proporciones que se le quieren atribuir?

Pues bien, trataremos de exponer de la manera más clara posible, como realmente es justo, el porvenir tan seguro que tiene! Tal vez a muchas otras industrias se les habrá vislumbrado también, pero muy distinto es, vislumbrar un porvenir risueño a una industria nueva con otra que si bien puede considerarse como nueva, ha habido personas, diremos arriesgadas, pues que han hecho pruebas en sus propiedades particulares, por lo tanto la prueba ha sido ya hecha.

Es basado en esto último, que desde hace varios años venimos haciendo consecutiva propaganda en la plena convicción que uno no se habrá arrepentido ni se arrepentirá de las plantaciones que haya hecho ó que hará.

—El Olivo, que es con justicia clasificado, uno de los árboles más simpáticos de la flora universal, no solamente por su follaje permanente que puede reemplazar a un forestal, especialmente si se trata de formar una Avenida, sino por su forma, por su larga vida que perdura por cuatro ó cinco generaciones, por su colorido, que visto de lejos cuando es bañado por los rayos solares se asemeja a una gran esfera ó reflejos metálicos, por su fruto, que no solo se deja explotar tal como la naturaleza lo desarrolla sino que extrayéndole su jugo, punto donde se encuentra su verdadero riqueza, su fortuna, su inestimable valor, que generosamente lo cede a sus cultivadores. En Francia, España, Grecia y otros países ¿No es el aceite una de las principales fuentes de riqueza? no es el aceite uno de los alimentos que nos son más necesarios? y bien este precioso líquido tan necesario para nuestra subsistencia lo da y lo produce el Olivo, esa planta que puede juzgarse no como un tesoro y como aún le parece que hace bastante bien a la humanidad, busca los terrenos de más escaso valor, pues no es árbol que exija tierra de gran fertilidad.

—En números anteriores hemos ya dicho que en nuestro establecimiento de Colón se está construyendo una fábrica para la ela-

boración del aceite. Elaboraremos no solamente las aceitunas que cosechen en nuestro establecimiento sino también todas las que posean aquellas personas en sus propiedades y que nos quieran remitir.

Como la instalación que se efectúa, en materia de máquinas, es la última palabra para la elaboración del aceite, no hay la menor duda que el porcentaje en aceite que se obtenga será el máximo ó sea todo lo que puede dar la aceituna.

Esto redundará en beneficio de las personas que hayan mandado aceitunas para elaborarlas, pues la casa se concretará a percibir un porcentaje en aceite que represente el gasto que haya ocasionado la elaboración. Este porcentaje será reducido y dependerá de la clase, pues no todas producen la misma cantidad de aceite. En ningún caso será superior a un 40 %. Pongamos ejemplo: 4 árboles de unos 8 a 10 años producen con suma facilidad 200 kilos de aceitunas, que una vez transformadas en aceite, suponiéndole un rendimiento de un 18 %, equivalen a 36 kilos de producto.

Ahora bien, en el peor de los casos que se tuviese que reducir el 40 %, por concepto de elaboración resultaría kilos 14,400 gr. para la casa y 21 ks. 600 gr. para el remitente. Esta cantidad a \$ 5.20 los 10 kilos que es el precio que con suma facilidad se vende en nuestra casa Central, equivale a \$ 11.23 en producto! Pues bien este producto, agregándole el que queda a la casa lo han dado solamente 4 árboles dispuestos tal vez en alguna Avenida donde todo el año se habrá disfrutado de su sombra. Más aún, el producto de 50 kilos por cada planta es por demás modesto, pues en nuestro establecimiento de Sayago, hemos tenido ejemplares el año pasado que nos produjeron 120 kilos de aceitunas siendo la planta de doce años de edad; este solo ejemplar representa más de la mitad de los 4 arriba indicados. Damos esto como ejemplo para demostrar cuán remunerativo es este precioso árbol y nunca dejaremos de recomendar esta planta para formar avenidas pues obtendremos con ella belleza, sombra, producto y beneficios bien remunerativos.

Si bien es cierto que elaboraremos todas las aceitunas que se nos quiera remitir, advertimos que, a todas aquellas personas que hayan comprado ó compren Olivos en nuestra casa, le cobraremos el mínimo de porcentaje por concepto de elaboración y a todas aquellas personas que no hayan comprado sus olivos en nuestra casa se le cobrará el máximo.

Siendo unos de los alimentos más usados

ALFALFA FRANCESA "LA PROVENÇALE"

Recibida directa y únicamente por la Casa

Es inútil hablar de su gran pureza y de su excelente germinación. ¿Cuál es el sembrador que no conoce las grandes condiciones que reúne esta semilla? Hoy esta marea se ha impuesto de tal modo, que bien raro será aquel que siembre y que no sea esta.

Toda clase de garantía para el comprador

— Muestras y precios por correspondencia —

SORGHO AZUCARADO DE MINESSOTA

Notable Forrage de rendimiento asombroso

Puede dar fácilmente de siete á ocho cortes durante la Primavera y el Verano. El más resistente á la seca de cuantos forrages existan. Cualquier terreno le es aparente, menos los muy húmedos. Forrage ideal para las lecheras, pues siendo muy rico en azúcar, aumenta y mejora notablemente la producción de la leche. Puede guardarse para consumir en seco, y en los dos casos su poder nutritivo es excelente.

Su siembra, sencillísima, se reduce á lo siguiente:

Arar la tierra en dos sentidos, emparejarla con una rastra de dientes, hecho esto se procede á la siembra, pasando luego una rastra de ramas para cubrir la semilla. La siembra debe hacerse á voleo como si fuese trigo ó alfalfa.

La cantidad á sembrar por hectárea son 40 kilos. Se siembra de Septiembre á Diciembre, siendo de más rendimientos las siembras tempranas. Se encuentran en nuestro poder, numerosos atestados de los principales Estancieros que han sembrado el SORGHO, donde ponen de manifiesto sus notables cualidades.

— Confirmando todo lo que en nuestros catálogo y circulares decimos —

y más necesarios, se debería tener sumo cuidado en exigir su procedencia. — Vemos lo que sucede con el vino, la estadística nos indica que la cosecha del país no alcanza al consumo, y sin embargo siempre quedan grandes sobrantes para los años siguientes, esto se debe a las manipulaciones que con este precioso líquido efectúan bodegueros deshonestos e insiguendo de este modo desprestigiar la Viticultura Nacional tal punto que hay infinidad de personas que prefieren tomar aguas minerales, en tanto que el Viticultor y bodeguero honesto se encuentra enormemente perjudicados por no poder dar salida a sus productos debido a la enorme competencia. Si bien el primero puede resistirlos los segundos que por lo general son pequeños Viticultores se ven obligados por la necesidad a cederlos a precios ridículos, desmoralizándose puesto que ven que no pueden luchar y concluir por abandonar el cultivo de la Vid.

Naturalmente que no se pueden comparar el Vino y el Aceite, puesto que árboles de olivos los que hay en nuestro país son cantidades que pueden decirse insignificantes. — Lo que queremos nosotros indicar y que consideramos como un deber es que cada persona sepa lo que come y bebe, pues tratándose de la alimentación bien es sabido que en muchos casos ella es la que ocasiona tantas enfermedades.

Por esto tratándose de un punto tan importante se debería hasta casi vigilar los productos destinados a la alimentación susceptibles de ser adulterados. — En Francia, por ejemplo, hay oficinas químicas, que no tienen otra misión que verificar la pureza de los alimentos.

Respecto al Aceite es de lo que estamos hablando en lo que atañe al que elaboramos en nuestra casa, damos toda clase de garantías y veríamos con gusto que visitara en nuestra fábrica cualquiera de las

personas que haya remitido. Aceitunas, en la época de la elaboración que es en el mes de Mayo. — No basta que un vendedor diga, mis productos son genuinos, son puros, etc., etc., es necesario que su producto se imponga por su bondad y para eso precisa que poco a poco se vaya acreditando de por sí, es decir, que los mismos consumidores lo recomienden, entonces es cuando el producto se arraiga y ya difícilmente el consumidor lo abandona, pues ya lo conoce bien y el paladar enseguida descubre si ha hecho alguna alteración.

— En cambio el procedimiento comercial es otro, se trata de hacer grandes reclamos, precios de competencia, premios, etc., etc., y no hay duda que el vendedor no va a perder y todos esos enormes gastos repercuten en la calidad del artículo.

Aquella persona que tenga relaciones en Europa en algunos de los países que producen Aceite, escriban a fábricas conocidas o bien serías o mejor a amigos conocedores de los precios y después reduciendo a nuestra moneda, agréguenles los gastos y veremos a qué precio les resulta los 10 kilos!!

El envase, la marca, etc., no es eso lo que hay que mirar, es en cambio, examinar y probar y más aún, tratándose de alimentación se debe hacer, aún mismo, aunque le haya sido vendido como el más puro que existe, hacerlo analizar ejecutando un análisis prolijo que cuesta muy poco y entonces nos convenceremos que efectivamente tomamos un producto puro ó no.

Nuestro producto apesar de que lo garantizamos como «virgen» nunca estará demás que lo hagan analizar para convencerse aún más, pues no basta que se diga, es puro, es necesario probarlo. — Lo mismo hágase con las marcas que se está acostumbrado a tomar y confronténsen los análisis.

Semillas de Alfalfa recientemente introducidas

En estos días recibimos dos tipos de alfalfa francesa, «La Provençale» y «tipo número 1».

Creemos inútil tener que recomendar nuestra ya acreditada marca «La Provençale», de la que somos únicos introductores en este país, pues no sería más que reiterar lo que hasta ahora hemos venido diciendo, es decir poniendo de relieve las sobresalientes cualidades de esta semilla, pureza, germinación del más alto grado, completamente libre de escusa y cualquier otro pasto extraño, como lo prueba el certificado de pureza, extendido por el Ministerio de Agricultura de Francia, y no por la casa exportadora y que cada partida que recibimos viene acompañada por su correspondiente certificado, no haciéndose uso de un primer certificado para las partidas subsiguientes. Por lo demás, todos los que han sembrado esta semilla no hacen más que confirmar nuestras declaraciones, estando contestes en afirmar que nunca han sembrado una alfalfa mejor y hoy son ellos los mejores propagandistas de esa marca.

Indudablemente que es esa la mejor propaganda, y a la que se puede prestar más crédito, pues aunque nuestra casa es ya bien conocida y apreciada y no se le puede creer, por lo tanto capaz de recomendar un artículo que no sea digno de ello, sin embargo la propaganda que parte de los mismos clientes que la han sembrado es más digna de crédito y a eso atribuimos la causa que en

tan poco tiempo haya tomado tanto renombre siendo conocida en toda la República y siendo raro el que hoy siembre semilla de alfalfa, que no sea nuestra marca «La Provençale».

Los precios de esta marca son por ahora \$ 4.50 los 10 kilos y \$ 42 los 100 kilos, pero debe tenerse en cuenta, y esto lo decimos por bien de los interesados, que debido a las cosechas malas, estos precios tienden a suba y la nueva partida, que es de la misma cosecha, que recibiremos pronto, será a un precio más subido.

Es por tal motivo que los interesados deben apurarse en hacer sus pedidos, pues la partida que actualmente tenemos es relativamente reducida y lamentaríamos vernos en el caso de la pasada siembra y como sucedió también con las papas, de no poder atender los pedidos, si estos llegasen tarde.

El otro tipo número 1, es también una calidad superior, digna de comparación con las mejores que se introducen, que si bien no podemos garantizarlo de una manera tan absoluta como «La Provençale», podemos sin embargo afirmar que es una semilla limpia, y libre de cualquier clase de pasto extraño, siendo por lo tanto una variedad muy recomendable.

Su precio es de \$ 4 los 10 kilos y \$ 38 los 100 kilos y como «La Provençale», este precio no es fijo y tiende a suba, por lo que recomendamos haceros a la brevedad los pedidos.

Eficaz Hormiguicida

El tarro \$ 0.50

Verdadero exterminador

Veneno muy enérgico

Usado en nuestros Establecimientos con excelentes resultados.

En el punto donde se emplee una vez no precisa repetirlo.

AZUFRADORAS

Sistema BERTOLASO

Siempre imitadas, pero nunca igualadas

No puede haber mejor en esta clase de máquinas

DOS TIPOS

Cj. \$ 7.00 y \$ 3.50 sj. tamaño

YA LLEGARON LAS PAPAS Institut de Beauvais y Non Plus Ultra

Dos variedades sobresalientes, por su abundantísima producción, excelente calidad y adaptamiento a nuestro clima. Es preciso romper con la rutina, prescindiendo de la variedad que se ha sembrado siempre, para dar la preferencia a las especies que por sus condiciones insuperables, se hagan dignas a ello.

Se recomienda hacer los pedidos de inmediato, pues como la existencia no es muy importante, lamentaríamos como en la pasada siembra, no poderlos atender, si éstos llegaran tarde.

Vienen perfectamente acondicionadas en canastos de cincuenta kilos.

Insecticida DOMINGO BASSO

Indispensable para obtener y conservar la fruta

Usado en nuestros establecimientos desde hace años

Si nuestra casa obtuvo los primeros premios en las Exposiciones frutícolas, por haber presentado fruta de gran tamaño, sanísima, de un lindo colorido, en parte se debe a los tratamientos que se han hecho a los árboles con este insecticida.

Tarritos de 1/4, 1/2 y 1 kilo a \$ 0.40, \$ 0.60 y \$ 1
Cada tarro lleva las instrucciones para su empleo

REGALOS

PARA
NAVIDAD Y AÑO NUEVO

Con motivo de las fiestas de fin de año, hay en nuestra Casa Central: SARANDÍ 319, una gran exposición de OBJETOS PARA REGALOS, como ser: centros y macetas de biscuits, terracota, cristales y mayolicas, artísticamente adornados con flores artificiales y plantas.

Hay artículos recientemente recibidos de Europa, que justamente llaman la atención por lo novedoso de su estilo y por el buen gusto con que están adornados, que caracteriza á nuestra Casa.

Se remite á Campaña cualquiera de estos artículos, perfectamente embalados, de modo que pueden llegar á su destino sin sufrir en lo más mínimo.

DIRIGIR LOS PEDIDOS

A

DOMINGO BASSO

MONTEVIDEO

SARANDÍ Nº 319

El cultivo de la Frutilla

En nuestro país, la frutilla ya se cultiva en vasta escala, pero no aun suficientemente como para poder atender la gran salida de esa deliciosa fruta, máxime teniendo en cuenta la cantidad que se exporta para Buenos Aires, donde se podría mandar mucho más si hubiese, pues los pedidos que de allí provienen no pueden cumplirse en toda su extensión.

Además los frutillares más importantes, están situados en los alrededores de nuestras playas y pronto tendrán que desaparecer, pues se está ahora expropiando todos esos parajes, para abrir avenidas y para la formación de jardines.

La plantación de frutillas es hoy un gran negocio, pues teniendo en cuenta los pocos gastos que requiere la instalación de un frutillar, su resultado compensa con creces los gastos y los pocos cuidados que requiere.

Por lo demás su cultivo es sencillo.

La frutilla requiere un terreno fresco y suelto y debe ser trabajado bastante hondo demenudándolo lo más posible y teniendo cuidado de limpiarlo bien de toda clase de pastos.

Aun mismo después de efectuada la plantación, es preciso estirpar las raíces de yuyos que haya en el terreno, pues son los peores enemigos de la frutilla.

El terreno, es conveniente, haya sido abonado el año anterior al de la plantación; de este modo se consigue que las frutillas tomen un gusto mucho más delicado.

Luego que la tierra esté bien trabajada se subdivide el terreno en tablones de un metro sesenta de ancho, divididos por surcos, cómodos de modo que estando en ellos

se pueda con toda facilidad hacer la recolección de los frutos y cuidar las plantas.

La plantación se efectúa en los meses de Mayo á Setiembre, colocándose las plantitas en los tablones á la distancia de 40 centímetros y las primeras filas á 20 centímetros del surco que divide los tablones.

La plantación se hace, escavando antes un poco de tierra con el trasplantador, luego se arregla la plantita en el agujero, teniendo cuidado de alargar bien las raíces, comprimiendo la tierra sobre éstas, de modo que el cuello de la planta quede á flor de tierra.

Plantándolas muy hondas ó demasiado á flor de tierra, se obtienen malos resultados.

Todos los meses requiere ser escarpadas, arrancándoles todos los malos pastos.

El riego debe efectuarse con cierta cautela, pues la mucha agua hace que el producto sea menos sabroso y con menos fragancia.

Debe regarse únicamente cuando el aspecto de la planta y del terreno demuestren su necesidad. En verano deben regarse después de la puesta del sol y en primavera en las horas de la mañana.

Un frutillar dura muchísimo tiempo, pero es conveniente renovarlo cada tres años. Para no perder todo de una sola vez, conviene renovar la tercera parte por año.

La cosecha debe efectuarse á la mañana temprana ó bien al anochecer y siendo destinadas á la exportación debe anticiparse su recolección antes de su completa madurez.

La enfermedad más común que ataca á las frutillas es la Sdhacia fragariae, la que se manifiesta con pequeñas manchas rojas en las hojas, cuyo centro toma luego un color ceniza, disecándose y dejando una pequeña flor.

Es conveniente, después de la fructificación, arrancar las hojas infestadas y se recomienda la siguiente preparación, para pulverizar las plantas:

Sulfato de cobre.....	kilo	0.5
Soda cristalizada.....		0.7
Agua.....		100

Disponemos de una gran colección de variedades de frutillas, por lo que recomendamos á aquellas personas que no conozcan las clases, nos indiquen tan solo la cantidad de plantas que desean y pueden tener la seguridad que le mandaremos esa cantidad repartida en las mejores variedades.

Insistimos en que hoy la plantación de frutillas representa un buen negocio, pues repetimos, estamos aun muy lejos de poder surtir el mercado de Buenos Aires, sin contar la cantidad que se vende aquí, pagándose precios muy remuneradores por cierto.

Descripción de las variedades de papas

"Institut de Beauvais" y "Non plus ultra"

En estos días recibimos de Europa, una partida de papas de las variedades con que encabezamos estas líneas, y que recomendamos concienzadamente, porque estamos diestros en la selección de las sobresalientes cualidades que adornan estas clases.

Efectivamente hay muchas variedades de papas buenas, destacándose unas, por su abundante producción, otras por el buen sabor, etc., pero de los experimentos que hemos practicado, hoy podemos recomendar estas dos variedades, por su abundante producción, su exquisito sabor y su buen adaptamiento á nuestro clima.

Institut de Beauvais.—Una de las variedades más productivas y vigorosas.

Tubérculo oblongo, más ancho que largo, rosado pálido un poco amarillento, de brotes rosados.

Planta muy vigorosa, de hoja ancha, verde claro, flores blancas.

La papa Institut de Beauvais, es medio temprana y sumamente productiva, variedad muy aparente para cultivos en vasta escala.

Fue obtenida de semilla, en el Institut agrícola de Beauvais (Oise).

Non Plus Ultra.—Tubérculo de forma regular, oblongo, algo achatado, piel lisa rosada, ojos ligeramente marcados, carne amarilla, brote rosado.

Planta muy vigorosa y alta, veteada de rojo oscuro; hojas grandes ovaladas de color verde oscuro sombreadas de gris; flores violeta pálido.

Las dos variedades vienen perfectamente acondicionadas en canastos de 50 kilos.

Apesar de que hay todavía tiempo para efectuar la plantación, mucho aconsejamos hacer los pedidos de inmediato, para no vernos en el caso de no poderlos atender si estos llegasen tarde, como nos ha sucedido en la última siembra de la papa, máxime teniendo en cuenta ahora el interés que hay por estas variedades y la existencia que no es muy importante.

Recomendamos especialmente estas dos variedades de papas, para las quintas de familia, concienzados de que una vez que hayan comprobado sus cualidades, de rápido desarrollo, abundante producción y exquisito sabor, siendo además de las más refractarias á las enfermedades, abandonando cualquier variedad, por dar á estas la preferencia.

Como aún no han sido despachadas, no podemos indicar el precio, por lo que se dará por correspondencia á los interesados que los pidan.

Jardinero competente.—Si alguno de nuestros clientes necesitara un jardinero de profesión, sumamente entendido y con recomendaciones que lo justifiquen como competente, puede dirigirse por informe á nuestra casa.

DOS PRODUCTOS DE NUESTRA CASA

Debemos exigir siempre la pureza de nuestros alimentos

VIÑOS DE NUESTRA PRODUCCIÓN ACEITE VIRGEN DE OLIVA

GENUINAMENTE PUROS

Ricos en extracto seco (31.44) y alcohol (10.3), que son las principales propiedades que posee todo buen vino.

Es necesario prestigiar la Viticultura Nacional y convencernos que en este país pueden elaborarse buenos productos. • • •

El análisis de nuestro vino, hecho en el laboratorio de los señores doctor J. B. Morelli y J. Guglielmetti, está á disposición de todo comprador, pues el efectuado en la Administración de Vinos, no es entregado al Bodeguero.

PRECIOS POR CORRESPONDENCIA

Elaborado en nuestros Establecimientos

PURO Y PROLIJAMENTE FILTRADO

Es el producto de una nueva industria que no tardará mucho en tomar grandes proporciones é imponerse por su superioridad.

PRECIOS

En botellas \$ 0.50
Los 10 kilos „ 5.20

Semillas de Hortalizas y Flores, que pueden sembrarse en el mes de ENERO

HORTALIZAS

Acedera de Belleville
Acelgas
Achicoria de raíz
• Radicheta
Albahaca
Alicaulles de Laon
• Italia
• Inglés
• de Provence
Apio varias clases
Berengena violeta redonda
• larga
Brocoli de Finale tardío
Berro de jardín
• agua
Cebolla blanca de Italia
• colorada Sanguinea
• de Savona
Coliflor de Nápoles
• Algeria
• Lenormand
• medio duro de Paris
• Intrepido
Escarola siempre blanca
• Meaux
• blanca nieve finísima
Espinaca de Viroflay
• Holanda
Lechuga Cotte
• col de Nápoles
• Bossin
• de las cuatro estaciones
• Copueta de Verano
• Romana
Maíz dulce,

Melones de todas clases
Nabos
Papas Early Rose
• Institut de Beauvais
• Non Plus Ultra
Pepinos clase inglesa
• Cornichon de Paris
Perejil común
• crespo
Porotos todas clases
Pimientos •
Puerros •
Rabanitos •
Remolachas de todas clases
Repollo Vertus y Corazón de Buey
• Victoria y Bacalan
• Aubervilliers y Quintal
• Asti chico
• Milán corto temprano Vertus
• de Bruxelles
Salsifis blanco -Victorin
Zanahorias de todas clases
Zapallos de tronco

FLORES

Adonis, Aleli, Amaranthus, Aster, Balsamina, Campanula, Centaurea, Celosia, Cineraria, Corcepsis, Datura, Delphinium, Digitalis, Caillardia, Comphrena, Cypsophila, Iberis, Lavatera, Lobelia, Lychuis, Penstemon, Phlox, Reseda, Reina Margarita, Salpiglossis, Scabiosa, Silene, Tropeolum, Violeta, Zinnia.
BAJO VIDRIERA O INVERNÁCULO
Begonias, Calceolarias, Cinerarias, Pelargonium, Primula.

Es en la primavera cuando se desarrollan

* * * las enfermedades * * *

y por lo tanto es necesario combatirlas.

Se asegura la cosecha
y las plagas disminuyen.

Las enfermedades más generales que atacan á los árboles y modo de combatirlas están descritas en nuestro **Catálogo General**.

Con solo dos remedios puede mantenerse inmune un plantío. Una gran ventaja se obtiene dando un tratamiento antes de que aparezca el mal, pues «más vale una cura preventiva que muchas curativas».

Estos dos remedios son: el **Insecticida Domingo Basso**, que vale \$ 1.00 kilo, que se emplea del 2 al 6 %, y el **Preparado especial**, que vale \$ 1.00 los 2 kilos que se emplea al 2 %, y 4 %.

Las enfermedades en los árboles aumentan y preciso es detener ese avance que con el tiempo puede causar enormes perjuicios.