

MINISTERIO DE AGRICULTURA
Departamento de Ganadería

Historia de la Industria Ganadera en el Territorio de Magallanes

Julio Calderón Agez, Veterinario-Jefe del
Servicio de Ganadería y Sanidad Animal del
Territorio de Magallanes

Del Boletín del Ministerio de Agricultura N.º 10,
Santiago de Chile, Octubre a Diciembre 1936



HISTORIA DE LA INDUSTRIA GANADERA EN EL TERRITORIO DE MAGALLANES

BIBLIOTECA NACIONAL

SECCIÓN CONTROL

Julio Calderón Agez, Veterinario-
Jefe del Servicio de Ganadería y Sa-
nidad Animal del Territorio de Ma-
gallanes

Este trabajo está hecho para dar a conocer a grandes rasgos, desde su iniciación hasta hoy día la principal industria del Territorio de Magallanes, cuál es la ganadería, y alrededor de la cual giran todas las actividades de esta importante región de nuestro suelo.

El conocimiento de su iniciación, de su marcha progresiva que ha tenido hasta hoy día, la divulgación de los interesantes caracteres de las faenas ganaderas y de las estadísticas que demuestran su importancia y la forma cómo contribuye al acervo económico de la nación, y la demostración de cómo el Servicio de Ganadería de Magallanes contribuye a controlarla sin entorpecerla, asegurando a sus productos una buena acogida en mercados extranjeros y nacionales, hará llegar hasta mis distinguidos lectores la convicción de que la Ganadería de Magallanes merece toda la preocupación de quienes se interesen por el progreso de nuestro país.

Voy a comenzar esta narración con un poco de historia para poder darle en esta forma un poco de mayor interés. Como ustedes comprenderán todo lo que no sea esencialmente ganadero, lo he extractado de los archivos y obras que se han escrito sobre la región y en este caso pido disculpas por si algún dato no sea rigurosamente exacto.

HISTORIA

El Territorio de Magallanes, cuya posición geográfica es



Ciudad de Magallanes

más tarde Comandante del Regimiento "Atacama" durante la guerra del 79, fué nombrado Gobernador de Magallanes el 17 de Septiembre de 1874. Hago especial hincapié en este Gobernador por cuanto a él debemos reconocerle que fué el iniciador de la crianza lanar.

Teniendo conocimiento que en las Islas Malvinas, de topografía y clima similares a Magallanes, se criaba la oveja en forma extensiva y con espléndidos resultados, solicitó del Supremo Gobierno la autorización para trasladarse a dichas islas en la corbeta "Chacabuco".

En Diciembre de 1876, zarpó a las Islas Falkland para interesar a los pobladores de allá para que se trasladaran al Continente ofreciéndoles halagadoras expectativas. Dada la incertidumbre que ya existía sobre el dominio de la Patagonia con la República Argentina, no tuvo éxito en esta misión y sólo pudo traer las primeras 300 ovejas malvineras compradas por don Enrique L. Reynard, las que fueron colocadas en Enero de 1877, en la Isla Isabel, cerca de Magallanes frente a la desembocadura del Río Pescado.

Con este hecho podemos afirmar que la cuna de la ganadería lanar magallánica fué la Isla Isabel, el primer ganadero don Enrique L. Reynard, las primeras ovejas, de Malvinas, no tomando en cuenta las otras que llegaron del norte del país y que se puede decir fueron solamente para el consumo y no para explotarlas en crianza. El iniciador: el Gobernador don Diego Dublé A., a quien la posteridad lo ha olvidado, demostrándose con ésto la ingratitud humana. Dublé Almeida, debía tener, a mi juicio, el 3.er monumento dejando para el primer lugar el que se levanta ya en homenaje a Hernando de Magallanes, y para el 2.o uno al Presidente de aquella época, General don Gonzalo Bulnes.

En 1878, en la goleta "San Pedro", de don José Nogueira, trájose la 2.a remesa de ovejas malvineras por don Cruz Daniel Ramírez, las que fueron colocadas en las Islas Marta y Magdalena. Desgraciadamente, este segundo ensayo tuvo un ruinoso fracaso; la mayoría murieron atacadas por la sarna y falta de agua y alimentación.

El tercer internador de ovejas malvineras fué don Mario Marius, que trajo 500, las que colocó en la Bahía de San Gregorio, dándole muy buen resultado. Este señor vendió los animales y sus derechos a don José Menéndez y Menéndez. Podemos decir que la base de la actual explotación ganadera de la firma Menéndez Behety son las 500 ovejas malvineras traídas en 1878.

En 1878 se formaron los primeros establecimientos ganaderos y en 1880 existían las siguientes explotaciones:

Enrique L. Reynard	Isla Isabel.
Cruz Daniel Ramírez	Islas Magdalena y Marta.
Mario Marius	San Gregorio.
José Menéndez M.	San Gregorio.
Enrique L. Reynard	Oazy Harbour.
José Nogueira	Pecket Harbour.
Carlos Fenton	Cabeza del Mar.
Tomás Fenton	Cabeza del Mar.
Tomás Saunders	De San Gregorio
Waldron y Wood	a
J. Meric	Punta Delgada.
M. A. Izannótegui	
Elías H. Braun	Cabo Negro.

En 1883, existían ya 30,000 lanares.

Los primitivos criadores hubieron de sufrir enormes dificultades. El acarreo del ganado desde Las Malvinas, en pequeñas goletas cruzando gran parte del Océano Atlántico era por este sólo hecho una obra de gigantes y, además, era sumamente caro. A todo esto había que agregar las inclemencias del tiempo, las manadas de pumas y zorros que atacaban a las majadas y las incursiones de los indios, amén de todo esto la falta de caminos y puentes.

El Gobernador Sampaio, ese mismo año, solicitó la autorización para arrendar terrenos para la ganadería en la Península Brunswick y costa continental del Estrecho, así fué y se dispuso el primer remate de tierras el 25 de Noviembre de 1884.

Según la topografía del terreno se dividió la tierra en lotes de 2 a 30 mil hectareas, el arrendamiento hasta por 20 años y como base para la subasta pública se colocó el minimum de 5 cent. por hect. anual durante los primeros 10 años y 11 cent. por los diez años restantes. De acuerdo con esto el 25 y 26 de Nov. y 1.º de Diciembre de 1884 se subastaron 90 lotes con 570,325 hect. de superficie.

Como sería muy largo hacer la relación completa de este primer remate de arrendamiento de tierras, por curiosidad anotaré algunas transacciones para que ustedes se den cuenta cabal de la iniciación de esta industria ganadera.

			Canon anual
Isla Isabel.	3,000	Hect.	Enrique L. Reynard \$ 109.50
Río Pescado	30,000		
Patagonia, Punta Delgada	30,000	"	José Nogueira 1.000.00
Patagonia, San Gregorio.	30,000	"	J. Waldron . . . 1.000.00
Patagonia, Ottway	20,000	"	José Menéndez 1.500.00
Patagonia, Estrecho.	30,000	"	Tomás Saunders 668.00
			J. J. Suárez. . . 1.000.00

La base total de la subasta alcanzaba a \$ 22,874.47 y el remate dió \$ 26,776.22. La mayoría de los rematantes de pequeños lotes no tomaron posesión de ellos, otros traspasaron, y otros no firmaron las escrituras.

Esto es, señores, a mi juicio, la iniciación de la ganadería magallánica, o sea, un período de ocho años, de 1877 hasta 1884.

2.º PERIODO, HASTA LA FECHA

En 1884, Punta Arenas no era ya un lugar de relegación y de destierro. Al amparo de su condición de puerto libre, con actividades remunerativas casi inexploradas, que podía ejercitarlas quien lo quisiera, sin trabas ni gravámenes de ninguna especie o tal vez insignificantes, empezó a incrementarse una población estable.

Sus actividades ganaderas se mejoraron rápidamente, la tierra pública se daba en las más liberales condiciones a quien manifestaba intenciones de trabajarlas y en extensiones que no respondían a la ambición de acaparar, sino al noble anhelo de prosperar que invadía a los modestos y esforzados pobladores de la época.

Desde el año 1887 al 1891 se hicieron muchas concesiones de terrenos tanto en la Patagonia como en Tierra del Fuego e Islas, por un término de 15 años. En Enero de 1897, en la parte continental del Estrecho, desde el Seno de Ultima Esperanza hasta la Punta Dúngenés, existían y prosperaban 123 estancias con una cabida total de 1.403,642 hect., o sea, un promedio de 11,412 hect. por estancia, ninguna de las cuales excedía de 30,000 hect.

La explotación de sus fuentes de producción dió nacimiento a la flota mercante local, astilleros navales, talleres mecánicos, aserraderos, etc., las actividades comerciales aumentaron extra-

ordinariamente con el intenso tráfico marítimo por el Estrecho. Empezó a promoverse la edificación urbana y el bienestar y la abundancia se veía por todas partes.

El siglo actual encontró un Magallanes muy distinto al que vieron el descubridor del Estrecho y demás navegantes que le siguieron y a los primeros hombres que llegaron a plantar su bandera y a instalar su tienda o carpa. Este florecimiento maravilloso en tan poco tiempo se generó, justo es declararlo, por la voluntad inquebrantable de un núcleo de ciudadanos de distintas razas y edades, desaparecidos casi todos, que unieron el músculo y cerebro a la constancia y coraje para convertir en centros de prosperidad y grandeza, a lo que en opinión de todos, era un páramo hostil a la vida de los hombres civilizados.

Actualmente el Territorio de Magallanes, tiene 137,545 km.2 o, sea, más de la sexta parte de todo el territorio chileno y es la región más austral del mundo habitado normalmente, su extensión excede a la de muchos países americanos y europeos.

Las tierras que lo forman son, generalmente, de mala calidad, demasiado pobres en materias fosfatadas y calcáreas, terrenos de aluviones, muy lavados, esto no quiere decir, que en algunas partes se encuentran terrenos aptos para trabajos agrícolas.

La cantidad utilizable de terrenos en la explotación ganadera es, más o menos de (4.700,000 hect.2).

La división climatológica del Territorio permite distinguir dos zonas de aspecto y vegetación muy distinta; una boscosa, fresca, montañosa al oeste del meridiano 72 y otra plana, sin mayor vegetación que sus pastos naturales, escasa de agua, seca, amarilla, es la oriental al meridiano 72, llamada también la estepa patagónica, es la más extensa. Presenta un aspecto monótono y uniforme, cortada de vez en cuando por cañadones en donde corren pequeños ríos o chorrillos, presenta una vegetación leñosa poco abundante, los raros árboles que se encuentran son el coigüe, **Notofagus Enanus**, totalmente raquíuticos y retorcidos por la acción del viento y la pobreza de las tierras. Sobre las mesetas la vegetación presenta aspecto de mechones característicos formados por gramíneas leñosas, aglomeradas, pertenecientes casi todas a la misma especie, ese es el Coirón, cuyo nombre científico es **Festuca Fueguiana**; entre el coirón existen plantas más pequeñas que forman la alfombra del suelo poco abundante o tupida. En las partes más altas brota abundantemente la "mutilla", **Empetrum Robrum**, con sus frutas chicas y rojas de alimento cuando las otras plantas se agotan.

En los valles o cañadones la vegetación es más abundante y más uniforme, formada por pastos más tiernos y finos, gramíneas mezcladas siempre con el coirón. Se nota en esta región la ausencia casi completa de las leguminosas; a veces bordeando el mar se encuentra una variedad de arveja chica.

Todas las plantas son autóctonas, son variedades magallánicas adaptadas a este suelo y a este clima. Las plantas exóticas, gramíneas o leguminosas, no brotan, o en todo caso brotan, mal y desaparecen rápidamente. Naturalmente que en algunos parajes abrigados y con temperatura más templada se encuentran algunas variedades de estas, pero esto no es lo normal. El viento es, en la estepa patagónica, el enemigo de todo mejoramiento en los pastos, sólo en los lugares muy abrigados natural o artificialmente son posibles los cultivos.

La zona oeste al meridiano 72 y 71 del paralelo 52 al sur, es más húmeda, más fértil, con numerosos valles abrigados del viento, más accidentada; en los montes se encuentran selvas bastante tupidas con robles, canelos y arbustos. Los valles profundos y abrigados son verdes, fértiles, cubiertos de gramíneas y leguminosas exóticas. Las lomas y las mesetas tienen una vegetación análoga a la región descrita anteriormente, con coirón y mutilla como base; existen ríos en mayor cantidad y de más caudal de agua.

Las dos regiones convienen a la crianza de ganado lanar, y se puede decir que es la única crianza posible en toda la región patagónica; no sería exagerado tal vez pensar que una crianza de ciertas variedades de cabras y renos, cuya carne es muy apetecida, pudiese ser explotada con éxito en las partes altas y montañosas. En la región oeste, en las vegas, se pueden criar los animales grandes y en muchos lugares es posible el cultivo de algunas plantas como la alfalfa, el trébol, la avena forrajera, y algunos tubérculos y verduras como la papa, zanahorias, coliflores, nabos, etc.

Y hemos llegado señores, a lo que hoy es la Patagonia y Tierra del Fuego chilena. Un Territorio inmenso, con una industria base de un valor incalculable, y con muchas tierras que esperan la nueva subdivisión prometida en los proyectos de leyes que el Supremo Gobierno ha presentado a las Cámaras.

Los habitantes de Magallanes que viven alejados de la vida fácil y agradable del norte, tienen fe y esperanza en días mejores basados en una buena ley de tierras.

EXISTENCIA DE GANADO Y SISTEMA DE CRIANZA

La base de la riqueza del Territorio de Magallanes, como ya lo he dicho, la forma la crianza extensiva del ganado lanar. La crianza del caballo y del buey es de poca importancia y sólo se crían para las necesidades de las estancias. El empleo del tractor automóvil para el rápido transporte de las mercaderías y lanas, etc., ha desplazado la existencia y crianza del vacuno. En los alrededores de Magallanes existen algunas explotaciones de vacas lecheras que apenas alcanzan a producir la cantidad de leche necesaria para la población de la ciudad: 1.327,425 litros en el año 1933; 1.296,150 en 1934 y 1.279,290 litros en el año 1935; a esto debemos agregar la leche producida por las vacas particulares y cuya leche no se vende, en todo caso es muy reducido, 36 a 37 litros anuales por habitante, tomando en consideración que es una población de 35,000 habitantes.

CUADRO ESTADISTICO DE LA PRODUCCION MENSUAL DE LECHE FRESCA REPARTIDA EN LA CIUDAD DESDE EL AÑO 1930 HASTA DICIEMBRE DEL AÑO 1935.

Enero	1930	128,150	Litros
Febrero	"	120,450	"
Marzo	"	121,010	"
Abril	"	115,350	"
Mayo	"	103,800	"
Junio	"	102,030	"
Julio	"	99,480	"
Agosto	"	107,670	"
Septiembre	"	93,870	"
Octubre	"	105,660	"
Noviembre	"	126,580	"
Diciembre	"	129,180	"

1.353,130 Litros

Enero	1931	127,080	Litros
Febrero	"	125,190	"
Marzo	"	118,530	"
Abril	"	109,530	"
Mayo	"	105,150	"

Junio	"	102,294	"
Julio	"	103,200	"
Agosto	"	101,140	"
Septiembre	"	98,190	"
Octubre	"	108,530	"
Noviembre	"	118,530	"
Diciembre	"	127,440	"

1.344,574 Litros

Enero	1932	121,160	Litros
Febrero	"	120,870	"
Marzo	"	120,060	"
Abril	"	110,010	"
Mayo	"	102,900	"
Junio	"	103,200	"
Julio	"	99,030	"
Agosto	"	100,530	"
Septiembre	"	99,660	"
Octubre	"	104,730	"
Noviembre	"	120,090	"
Diciembre	"	119,430	"

1.321,670 Litros

Enero	1933	119,220	Litros
Febrero	"	118,200	"
Marzo	"	113,490	"
Abril	"	106,590	"
Mayo	"	102,090	"
Junio	"	102,720	"
Julio	"	103,710	"
Agosto	"	99,840	"
Septiembre	"	95,250	"
Octubre	"	109,620	"
Noviembre	"	128,200	"
Diciembre	"	128,495	"

1.327,425 Litros

Enero	1934	126,150	Litros
Febrero	"	122,670	"
Marzo	"	109,170	"
Abril	"	112,770	"
Mayo	"	110,160	"
Junio	"	105,660	"
Julio	"	76,890	"
Agosto	"	74,550	"
Septiembre	"	108,330	"
Octubre	"	115,050	"
Noviembre	"	114,750	"
Diciembre	"	120,000	"

1.296,150 Litros

Enero	1935	123,450	Litros
Febrero	"	117,510	"
Marzo	"	107,490	"
Abril	"	107,220	"
Mayo	"	99,480	"
Junio	"	93,540	"
Julio	"	99,990	"
Agosto	"	99,420	"
Septiembre	"	94,560	"
Octubre	"	102,000	"
Noviembre	"	114,660	"
Diciembre	"	119,970	"

1.279,290 Litros

La progresión del ganado lanar en el Territorio, desde que se fundó la ciudad o Colonia de Punta Arenas, es la siguiente:

	Vacunos		Caballares		Lanares
Año 1855	9		12		34
" 1867	* 320	"	*180	"	240
" 1868	323	"	168	"	240
" 1877	* 996	"			800

"	1885 . . .	* 1,515	"			40,000
"	1889 . . .	* 2,400	"			300,000
"	1892					400,000
"	1895					900,000
"	1903					1.832,000
"	1906					1.880,000
"	1918 . . .	20,065	"	11.507	"	2.187,448
"	1928					2.500,000
** "	1931 . . .	18,206	"	16.605	"	2.625,000
** "	1935 . . .	15,498	"	15.374	"	2.621,911

(*) Existencia en la Estancia Fiscal "Agua Fresca".

(**) Censos levantados por el Servicio de Ganadería y Sanidad Animal.

En proporción a la superficie explotada, hay más o menos un lanar por cada dos hectáreas, pero en algunas regiones, especialmente en Tierra del Fuego, hay dos por cada tres hectáreas y hasta un lanar por hectárea.

RAZAS

Hace 60 años no existían, se puede decir, animales lanares en la Patagonia, las primeras ovejas llegadas de Islas Malvinas, eran de raza "Cheviot". Más tarde se importaron otras razas, las que no dieron buenos resultados, como el Lincoln. En Australia y N. Zelandia se efectuaban ensayos de cruzamiento con muy buen éxito general entre Romney Marsch, Merinos, Lincoln y Leicester.

Algunos reproductores Corriedale fueron traídos de Nueva Zelandia, y en Inglaterra fueron comprados reproductores Romney Marsh. La influencia de esos reproductores mejoraron considerablemente la crianza local y ha permitido obtener excelentes productos de carne y lana.

Anualmente se introducen nuevos reproductores en las diversas estancias. La raza "Merino" es todavía aprovechada para mejorar la producción de lana; la raza Romney Marsh para dar un cuerpo pesado para carnicería, o mejor dicho frigorífico.

La raza Romney Marsh, que es la más generalizada en el Territorio, tiene excelentes condiciones para resistir el frío y la mala alimentación; produce animales vigorosos, acostumbrados a buscarse su alimentación separadamente, recorriendo largas distancias para ello. Su cabeza desprovista de lana le permite dirigirse mejor y encontrar con facilidad su forraje, agua y abrigo.



Desembarcando lanares para frigoríficos

La raza "Corriedale", que es la que sigue en existencia, conserva algunas cualidades del Romney Marsh, pero la sangre "Merino" le ha dado una tuza abundante y de mejor calidad, eso sí que el volúmen del cuerpo ha disminuído, pero la lana gruesa del Romney-Marsh se ha vuelto más fina, más flexible y más nervada. Desgraciadamente, a nuestro parecer, la raza carece de homogeneidad, los numerosos ejemplares expuestos en las diferentes Exposiciones de Magallanes, son muy diferentes, unos tienen la cabeza y los miembros pelados del Romney-Marsh; otros, al contrario, tienen la cabeza completamente cubierta de lana y presentan los pliegues del cuello y la papada heredada de la raza "Merino", otros tienen también la mucosa blanca del Merino.

Según el parecer de algunos criadores, el "Corriedale" debe tener la lana del "Merino", sin los pliegues en el cuello y las mucosas negras.

De todas maneras los resultados obtenidos por los criadores son excelentes. Sin lugar a dudas, la parte científica y zootécnica de la crianza ha sido descuidada y la raza magallánica, tan deseada por algunos zootecnistas no ha sido creada, pero en cambio se ha obtenido un resultado práctico.

Actualmente los reproductores son importados de Inglaterra, Australia, Nueva Zelandia y Argentina, muchos son criados en las mismas estancias, evitando los accidentes debidos a la consanguinidad. Todas las explotaciones poseen Romney-Marsh y Corriedale y algunos utilizan la tercera raza "Merinos", todos tipos puros, o sea, de razas finas. Las ovejas destinadas a la reproducción son productos de cruzamientos lejanos de esas tres razas. El criador, el administrador o el Inspector encargado de ello, juzga si tal o cual piño de ovejas necesita sangre de Romney-Marsh o sangre de Corriedale y designan para cada cual los reproductores apropiados.

Algunos criadores más científicos separan su rebaño según el fin que se proponen; ciertas majadas de ovejas son destinadas a la producción de corderitos para frigoríficos, a esas se les da sangre de Romney-Marsh; otras son destinadas a la producción de lana, a esas los criadores les reservan los reproductores Corriedale o Merino, a fin de obtener una mejor lana.

Los animales de raza Merino no se crían bien en la Patagonia, son poco desarrollados, pero rústicos, y sufren mucho con el frío y la intemperie; su cabeza y sus ojos están cubiertos de una lana larga y espesa que les impide encontrar con facilidad su ali-

mento y orientación, viven en grupos y no se separan ni para buscar alimentos o agua cuando estos son escasos. La gran cualidad del Merino es su lana fina y abundante, la que no se da bien aquí y unidas a las dificultades ya enumeradas se llega a la conclusión que es una raza no apta para Magallanes y sólo se usa para afinar la lana.

En resumen, la existencia del lanar en esta región está basada en el cruzamiento y mestizaje y los criadores de la Patagonia han llegado rápidamente a un buen resultado y sería de desear que este ejemplo fuera imitado en otras regiones que se presten bien para la crianza de ovejas. Es tiempo de aprovechar la experiencia magallánica.

CRIANZA

En el mes de Mayo los reproductores lanares mantenidos hasta esa época en corrales especiales, son largados en número de cien o más en los potreros donde están las ovejas. La monta se ejecuta en el primer día con una rapidez asombrosa, cada carnero cubre en el día un número elevado de hembras. Los machos son dejados así más o menos un mes, y después son apartados volviendo a sus potreros o corrales especiales hasta el próximo mes de Mayo. Las ovejas así cubiertas quedan en el campo durante todo el invierno y es la época en que menos se molestan, sólo se atienden cuando por efectos del exceso de nieve necesitan la ayuda de los ovejeros. El nacimiento tiene lugar a fines de Septiembre o a principios de Octubre; la proporción de ellos es 100%. Esta proporción es menor en ovejas primíparas; el porcentaje depende en gran parte del clima reinante en la época de la parición y la presentación de la Primavera, buena o mala, con mucho frío o deshielo, etc.

Las ovejas destinadas a la reproducción se utilizan hasta la cuarta o quinta parición y en seguida son enviadas al sacrificio o utilizadas para empezar una nueva explotación.

Los corderos nacidos así son dejados con sus madres 4 o 4 1/2 meses y es en Diciembre o en Enero, durante la esquila, que son separados de ella, ya sea para enviarlos al frigorífico o para ser conservados para crianza.

MARCA, CASTRACION Y AMPUTACION DE LA COLA

Más o menos en la mitad de Noviembre se efectúan estas

operaciones, las que se hacen en corrales fijos o movibles, según sea el lugar de la estancia en que se ejecutan. Las ovejas, con sus crías, son separadas de sus madres y empujadas hacia un brete, que tiene, a la altura de un hombre, tablas formando una mesa; los animalitos son tomados uno por uno y sometidos a las diversas operaciones, lo más rápidamente posible.

En primer lugar, son marcados en una oreja con un signo especial que indica el año de nacimiento, la otra oreja es marcada con otro signo que constituye la marca de la estancia y que sirve para establecer la propiedad del animal. Estas marcas se hacen con tijeras o perforadores.

Todos los animales jóvenes, machos y hembras, a excepción de los machos destinados para reproducción, sufren la amputación de la cola, esta operación se hace por medio de un cuchillo, dejando un muñón que llega hasta el extremo del anca; esta amputación tiene por objeto impedir que la lana se ensucie con los excrementos.

Todos los machos que no van a dejarse para reproductores, son castrados. El operador corta la parte inferior del escroto, hace salir los testículos apretando de arriba abajo, se los mete en la boca y con los dientes tira los cordones, arterias y venas, hace la hemostásis y saca los pequeños testículos.

En raras estancias la castración se hace con ayuda de pinzas Eschini o Burdizzo u otras; este método, menos bárbaro que el anterior, es más lento y da excelentes resultados; el animal sufre menos, no hay heridas y, por lo tanto, no hay supuración y los animales llegan al frigorífico con un peso mayor.

Todas estas operaciones sangrientas: marcas, amputación de la cola y castración, se efectúan sin ningún cuidado, sin antisépticos, sin cauterización, en medio del polvo, por medio de dientes, manos e instrumentos sucios; los corderitos sufren mucho a consecuencia de estas operaciones; en primer lugar, por las hemorragias producidas y después por la infección obligatoria de todas las heridas. En algunas explotaciones se usa una preparación a base de Bálsamo del Perú, que se coloca sobre las heridas, lo que sólo constituye una desinfección ilusoria.

En todas estas manipulaciones, el operador de lo único que se preocupa, es de ir lo más rápido posible para evitar que los corderitos estén mucho tiempo separados de su madre, pues, una cría que no vuelve a encontrar a su madre está condenada a morir, y si salva, se criará raquítica y no tendrá valor comercial; en los frigoríficos son todos rechazados.

La cuenta de los corderos y, por lo tanto, el porcentaje de parición se lleva por medio de las colas cortadas, agregando las que corresponden a los animales machos dejados para reproductores.

ESQUILA

Esta operación empieza en Diciembre para ser terminada hacia fines de Enero, efectuándose sobre todos los animales de un año y más, a excepción de los reproductores machos.

Los animales son conducidos y reunidos en corrales situados a los costados de la sala de esquila y cierto número introducido en los pequeños corrales que existen dentro de la sala y que quedan frente a cada máquina esquiladora.

Los esquiladores ocupan un pasillo longitudinal del galpón, pasillo situado en el lado opuesto de la entrada de los animales.

Las máquinas esquiladoras en número variable, según la estancia, de 5 a 30, son movidas por un árbol longitudinal movido a su vez por un motor a vapor o bencina. El movimiento es transmitido a la esquiladora por una caña articulada en dos partes, teniendo cada articulación un engranaje y la última tiene los dos peines que cortan la lana. Cada esquiladora está a distancias de 2 1/2 a 3 metros y atendidas por un hombre.

Cada esquilador va a buscar un animal, lo toma en los brazos, lo transporta al pie de la esquiladora y lo sienta sobre su tren posterior, colocándolo entre sus piernas. El obrero trabaja de pie, con el cuerpo doblado; maneja la esquiladora con una mano y mantiene el animal con la otra; empieza su trabajo por el vientre, sigue por los miembros y los costados y termina por la espalda, pero en tal forma que el vellón sale en una sola pieza.

Muchachos están encargados de llevar este vellón al clasificador de lanas que trabaja en la extremidad o centro del galpón, según el tamaño de este.

En algunas explotaciones pequeñas no hay esquiladoras a máquina, y esta operación se hace a mano con tijeras especiales. También se usan estas tijeras para esquilar con más cuidado animales enfermos o carneros.

El animal esquilado es largado por una pequeña puerta que se encuentra al frente del esquilador y que da a un pequeño corral fuera del galpón, al lado contrario de la entrada. Al terminar el día, los animales esquilados son reunidos y largados a los potreros, si la majada está limpia; en caso contrario se procede enseguida a efectuar baños antisárnicos.



Esquilando

Un buen obrero puede esquilarse hasta 140 animales por día; es un trabajo muy pesado y los hombres se enflaquecen bastante, a pesar de la buena comida que reciben.

La esquila se hace en forma bastante irregular, dada la rapidez que los esquiladores le imprimen al trabajo, para así obtener mayor jornal, por cuanto se les paga por cada 100 animales esquilados. Los animales así sufren numerosas picaduras, heridas y mordeduras con los peines de la máquina y a veces largas lesiones cutáneas que no reciben ningún desinfectante y, por lo tanto, sirviendo de entrada a infecciones.

ALIMENTACION

Los lanares viven todo el año en majadas hasta de 5,000 cabezas, según la superficie de la estancia y según la abundancia de los pastos. Los animales están siempre distribuidos en extensiones inmensas y cada lugar destinado a recibir un piño, comprende terrenos elevados y valles con riachuelos donde los animales puedan beber. En cada estancia existen potreros de coirón reservados para el invierno. Los potreros están cerrados por cercos de alambres lisos de 7 hilos, siendo el espacio de los hilos menor a medida que se acercan al suelo, con el fin de evitar que los animales pequeños pasen de uno a otro potrero.

Los animales patagónicos viven poco en rebaños, separándose para buscar su alimento. Es curioso a veces ver tan pocos animales en un potrero donde existen cinco mil; es sólo en los valles, cerca de los chorrillos, donde los lanares se juntan a ciertas horas del día para beber y rumiar. Los animales de un mismo potrero llegan en corto tiempo a conocer perfectamente sus diversas partes, los puntos donde pueden abrigarse del viento del frío. Cuando son cambiados de potreros quedan varios días sin comer, aunque el pasto sea abundante, y se juntan en piños cerca de los alambrados y tratan de pasar para regresar a su antiguo potrero.

El viento y la nieve son los dos grandes enemigos de la crianza, sobre todo en la estepa patagónica, se producen a veces, en invierno, tempestades de nieve que duran varios días; la nieve se amontona en los cañadones donde vienen a refugiarse los animales durante estas violentas tempestades y quedan inmóviles en los lugares donde se refugiaron al empezar la tempestad, pasando así varios días. La nieve se amontona alrededor hasta cubrirlos totalmente; grandes cantidades de animales son así se-

pultados bajo varios pies de nieve; el calor hace derretir la nieve alrededor del cuerpo, formándose así verdaderas cavernas hechas bajo las cuales quedan prisioneros; la mortalidad producida por el frío es muy elevada, se cuentan por centenares y millares en los inviernos rigurosos y especialmente en las estancias de campos altos y retiradas de la costa.

Un hecho curioso que cuentan los criadores: entre los animales refugiados, inmóviles en la pendiente de los cañadones, mueren sobre todo los que están con la cabeza en dirección hacia abajo, mientras resisten los que, al contrario, han quedado con la cabeza hacia arriba.

Mientras dura la tempestad los animales quedan sin comer y a veces rebaños enteros quedan sepultados bajo la nieve por 5 y hasta 15 días. No es raro que, cuando ha terminado el temporal, los caballos de los pastores que salen en auxilio de los piños, se enreden en los cuerpos de los animales sepultados bajo la nieve.

El rigor del clima hace muy difícil las condiciones de alimentación durante los meses de invierno, cuando la escarcha y la nieve cubren totalmente los pastos y para poder comer se ven obligados los animales, con ayuda de sus patas, a desenterrar algunas hierbas. El forraje de invierno por excelencia es el coirón.

En primavera y verano el alimento es más abundante y los pastos, después de los deshielos, crecen rápidamente, repóniéndose los animales de su flacura y las ovejas crían las fuerzas necesarias para su parición.

En seguida los corderos crecen y engordan con facilidad, la lana es larga y abundante, llega la época de la parición, castración, amputación de la cola, marca, después la esquila, faenas ya descritas.

Pronto los corderos se enviarán a los frigoríficos para su beneficio y hemos terminado el año ganadero.

En resumen, tenemos que el año ganadero se divide en las siguientes faces y épocas:

Mes de Mayo, monta.

Junio a Septiembre, gestación.

Setbre. a Octubre, parición.

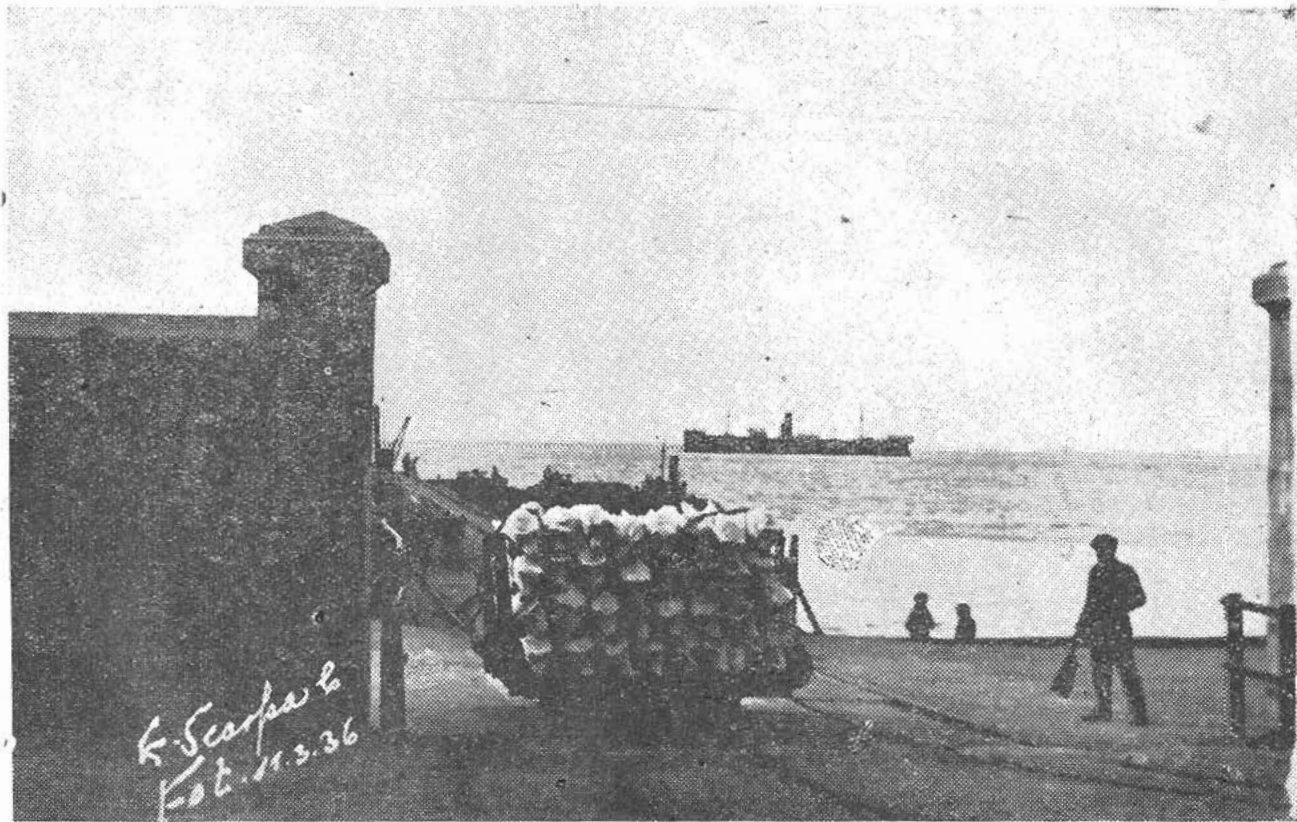
Noviembre, castración, marca, amputación de la cola.

Diciembre a Enero, aparta de corderitos, esquila y baño.

Febrero a Abril, faenas frigoríficas.

Abril a Junio, faenas de graserías.

La vigilancia de los animales en los potreros, la hacen los



K. Scarpa &
Feb. 11.3.36

Embarcando carne congelada

ovejeros o pastores, un hombre por cada 5 mil animales; cada pastor recorre los campos a caballo recorriendo los alambrados, ayudando a las ovejas a la parición, cuidando a los enfermos, recalentando a los entumidos por el frío, descuerando a los muertos, recojiendo la lana del campo, destruyendo los cadáveres. Un buen pastor constituye uno de los elementos más importantes en el éxito de la crianza.

Los pastores son ayudados eficazmente en su trabajo por los perros ovejeros, inteligentes, avezados y que son capaces de juntar y conducir piños enormes; estos perros pertenecen casi todos a razas escocesas, pero han sido cruzados con razas inglesas y australianas y los ejemplares son muy distintos entre sí; son perros de porte mediano, pelo largo, algunas veces crespos de color oscuro, pero todos poseyendo cualidades excepcionales para el trabajo. Estos perros son muy bien cuidados y algunos valen elevados precios: 10 a 15 £.

En cada estancia existe una perrera y algunos criadores importan de Inglaterra, Australia y Nueva Zelandia, reproductores escogidos para conservar en su jauría los caracteres especiales de la raza.

BAÑOS ANTISARNICOS

Los baños antisárnicos, como su nombre lo indica, son efectuados para combatir la sarna, parásito que vive sobre la piel y que causa grandes daños cuando no se combate eficazmente. En este sentido la legislación chilena se aplica con rigor en Magallanes, clausurándose las estancias en las cuales se comprueba la existencia de esta enfermedad parasitaria y obligándose a los baños reglamentarios bajo el control del Servicio a mi cargo y por cuenta de la estancia afectada. Los cueros afectados por este parásito no pueden ser objeto de comercio sin que, previamente, se haya desinfectado y con el V.o B.o del Servicio de Sanidad Animal.

El número de baños y la época de ellos varía según la explotación. En algunas estancias donde la sarna no existe se da un baño al año como preventivo, generalmente en el momento de la esquila. Explotaciones contaminadas dan de tres a ocho baños al año; estos baños son dados de preferencia en los meses de verano para evitar las pérdidas ocasionadas por el frío, pero en caso de estar denunciada la estancia se procede a bañar el ganado en cualquier época. Los animales destinados a frigoríficos no deben ser bañados cuando se acerca la época del sacri-

ficio, por cuanto la carne conserva el olor y gusto a los medicamentos que componen la base del baño.

Los baños más utilizados son los compuestos por cal y azufre, existen muchos compuestos preparados y que se venden en el comercio, unos son polvos, otros líquidos y otros pastas, a base de creolina, ácido arsénico, ácido fénico. Hay que tener mucho cuidado al usar los productos para componer el baño, pues algunos son venenosos, otros poco activos y otros atacan a la suarda de la lana, desvalorizándola.

En general la crianza lanar de Magallanes presenta particularidades interesantes; los métodos sencillos y prácticos llaman la atención, las condiciones climáticas son, sin duda, bastante rigurosas, pero la salubridad es casi perfecta, por cuanto fuera de una enfermedad infecciosa llamada **Linfadenitis caseosa** y algunos focos de sarna, no hay otras enfermedades transmisibles. Las condiciones alimenticias son precarias, pero las razas utilizadas son resistentes y perfectamente adaptadas; los resultados obtenidos son excelentes y hacen honor a los criadores y ganaderos de Magallanes.

La iniciativa particular ha obtenido estos brillantes resultados, ella ha hecho en poco tiempo, 60 años, lo que los Gobiernos muchas veces son incapaces de obtener después de muchos años y esfuerzos, y lo curioso es que, prescindiendo de toda intromisión oficial, la crianza llegó a tener una unidad perfecta, con las mismas ideas, los mismos métodos, las mismas razas y los resultados igualmente muy buenos en todas partes. Debemos hacer muy presente todo esto, por cuanto en el norte del país, cada ganadero marcha aisladamente, sufriendo los más ruidosos fracasos por adoptar métodos y razas que no son apropiados para las distintas regiones y haciendo caso omiso de los consejos de los ganaderos preparados y de los organismos técnicos oficiales.

INDUSTRIA FRIGORIFICA Y GRASERIAS

Los Frigoríficos son establecimientos de matanza con secciones de conservación de productos alimenticios por medio del hielo, algunos tienen anexo fábrica de conservas, pero hoy en día no trabaja ninguna; el Frigorífico Tres Puentes tiene una sección de fábrica de jabón.

Existen cinco frigoríficos y nueve graserías; estos últimos establecimientos elaboran principalmente sebo, el cual se envía al norte del país.

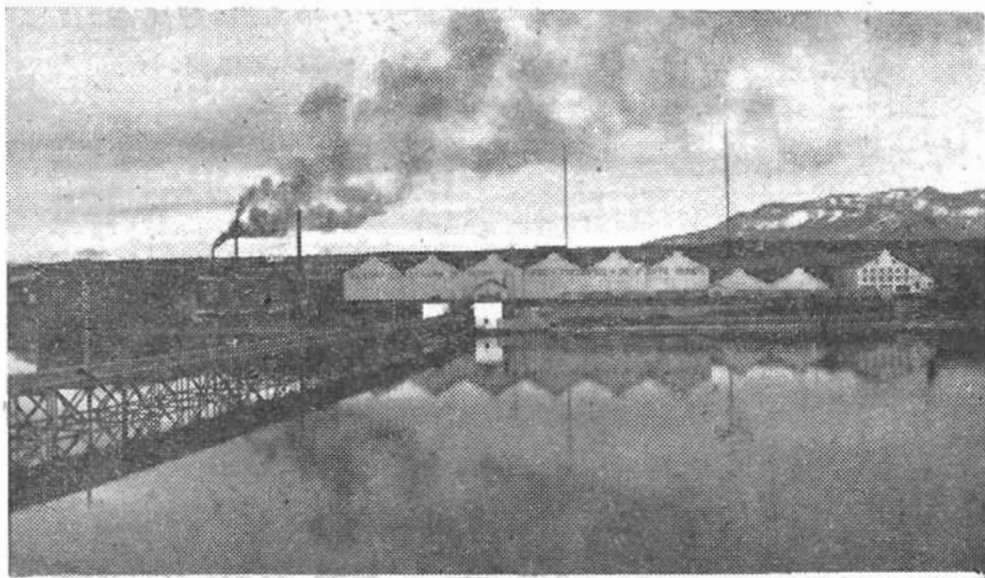
Frig. N.º 1, BORIES, ubicado en el puerto de su nombre, en el Seno de Ultima Esperanza, es de propiedad de la Soc. Explotadora de Tierra del Fuego. Inició su trabajo en Febrero de 1915. Tiene doce cámaras frigoríficas con 3,440 toneladas de capacidad. Además, cuenta con 5 bodegas con igual capacidad que las cámaras. Cada tonelada tiene 120 pies cúbicos.

Frig. N.º 2, NATALES, ubicado en el puerto de su nombre, en el Seno de Ultima Esperanza y de propiedad de la Compañía Frigorífica Natales Ltda. Capital: \$ 6.031,367.60. Fue organizado por escritura pública de fecha 26 de Julio de 1917 y trabajó solamente el año 1920 faenando 200,000 animales. Después de una quiebra inició su segunda época el 1.º de Abril de 1924. Tiene 6 cámaras frigoríficas con 3,000 toneladas de capacidad, además 2 bodegas con 2,000 toneladas.

Frig. N.º 3, PUERTO SARA, ubicado en el Puerto de su nombre a 130 kilómetros de Magallanes, en el Estrecho hacia el oriente. De propiedad de la Cía. Frigorífica de la Patagonia. Capital: \$ 6.000,000. Inició su trabajo el año 1908. Tiene 8 cámaras frigoríficas con capacidad para 4,000 toneladas y bodegas con igual capacidad. Como dato histórico de este establecimiento debe mencionarse la asistencia del Excmo. Señor Presidente de la República Don Pedro Montt y señora Sara del Campo de Montt a la colocación de la primera piedra al iniciarse la construcción. En homenaje a dicha señora lleva su nombre.

Frig. N.º 4, RIO SECO, ubicado a 13 kilómetros al Oriente de Magallanes de propiedad de The South American Export Syndicate Ltd. Capital: £ 200.000.00.0. inició su trabajo el 13 de Febrero de 1905, siendo el establecimiento más antiguo. Tiene 8 cámaras frigoríficas con capacidad para 2,000 toneladas y seis bodegas para 14,000 lanas cada una.

Frig. N.º 5, TRES PUENTES, ubicado a 5 kilómetros al oriente de Magallanes, de propiedad de Gildemeister y Cía. Inició su faena el 15 de Febrero de 1923. Tiene 4 cámaras con capacidad para 1,200 toneladas y 5 bodegas para 1,300 toneladas.



ULTIMA ESPERANZA.—Frigorífico Puerto Bories



Ganado lanar en corrales de frigoríficos

BENEFICIO DE LOS FRIGORIFICOS

AÑO	N.o 1 Frigoríf.	N.o 2 Frigoríf.	N.o 3 Frigoríf.	N.o 4 Frigoríf.	N.o 5 Frigoríf.	Total
1933	200,631	211,531	169,970	276,007	139,310	997,449
1934	192,878	276,958	133,802	268,315	142,149	1.014,102
1935	190,975	274,092	139,203	273,326	177,860	1.055,456
1936	190,104	251,890	140,646	213,747	166,231	962,618

Como ustedes pueden observarlo, todos estos establecimientos se encuentran a orillas de playa para efectuar el embarque y desembarque de sus productos con más facilidades y en el menor tiempo posible para evitar las alteraciones que sufren las carnes y productos congelados por los cambios bruscos de temperatura.

Además de estos establecimientos existen las llamadas GRASERIAS, establecimientos de matanza dedicados exclusivamente a la elaboración de grasa y sebos. De los animales faenados en estos establecimientos se aprovechan, además, la carne de las piernas y los lomos, los cuales se venden al estado fresco para el consumo de la ciudad. Este año para suplir la cuota de carne congelada para el norte del país, se han congelado gran cantidad de piernas.

Existen 9 graserías de las cuales 2 no funcionaron, la situada en la Estancia "San Gregorio" de la firma "Menéndez Behe ty" y la de la Sucesión Gustavo Müller, en Natales.

Los siete establecimientos restantes se encuentran ubicados en los alrededores de la ciudad y uno en la Estancia "Rosario" al Sur de Porvenir en Tierra del Fuego.

El Frigorífico N.o 4, Río Seco, faena animales únicamente chilenos, los frigoríficos Nos. 1 y 3 tienen un 25 a 30% de animales argentinos; el frigorífico N.o 5 faena un 40 a 45% de argentinos y el frigorífico N.o 2 un 90%. Los cinco frigoríficos benefician cada año 1.000,000 de lanares, término medio, sobrepasando esta cantidad los últimos años. Por el cuadro general de matanza, donde aparecen estos establecimientos, más las graserías y los tres mataderos municipales del Territorio se darán cuenta del beneficio total de lanares en Magallanes.

Los animales destinados a frigoríficos son, sobre todo animales nuevos para ser exportados congelados; para el consumo local animales de más edad y para graserías las ovejas viejas y carneros, desechos de las estancias, sin que por esto no se encuentren animales aptos para el consumo. Los animales provenientes de Tierra del Fuego llegan en vapores acondicionados para este objeto; los del Continente recorren la distancia desde la estancia hasta el frigorífico en arreos, haciendo una marcha de 15 kilómetros diarios por término medio. Algunos arreos recorren más de 200 kilómetros antes de llegar al establecimiento a que están destinados.

* Generalmente, el trabajo de los frigoríficos empieza los primeros días de Febrero y termina en la segunda quincena de Mayo.

Los animales destinados a los frigoríficos son apartados especialmente por compradores de ganado de los mismos establecimientos en la estancia y sufren otra clasificación al llegar al establecimiento.

Los frigoríficos están contruidos, más o menos, sobre el mismo modelo, no hay otra diferencia que salte a la simple vista que la construcción de la sala de oreo, que en los frigoríficos números 2 y 5, son altas para colgar faroles que llevan cada uno 8 animales, mientras los otros frigoríficos tienen sala de oreo baja para colgar los animales uno por uno.

El trabajo en los frigoríficos es sencillo, equipos de trabajadores se encuentran repartidos en las diferentes secciones y desempeñan siempre el mismo trabajo; la repetición continua de los mismos movimientos, de los mismos esfuerzos, convierte a los hombres en verdaderas máquinas de gran rendimiento y eficiencia.

Al iniciarse la matanza se reúne el ganado en los corrales grandes exteriores, de ahí pasan a corrales más pequeños que se encuentran a un costado de la sala de matanza separados por una larga mesa. Unos trabajadores que se encuentran dentro de los corrales pequeños toman a los animales y los colocan sobre el mesón largo con la cabeza hacia el interior. Uno o dos trabajadores especializados, llamados degolladores toman con la mano izquierda la cabeza del animal y con la derecha hunden un cuchillo entre los músculos del cuello y la gotera yugular, la hoja del cuchillo dirigida hacia adelante secciona las dos yugulares y las dos carótidas y sin sacar el cuchillo de la herida, imprimiéndole una media vuelta hacia atrás, secciona el bulbo al nivel de la

base inferior de la articulación atloido-occipital. En un día de trabajo un degollador puede matar hasta 5,000 animales a una velocidad de 8 a 10 por minuto. Los animales así degollados quedan un momento más sobre la mesa sangrando copiosamente por la herida, dando tiempo para que cesen los movimientos del cuerpo agónico y sangren perfectamente.

Dos carniceros trabajan al frente de cada corral, el primero llamado "garreador", toma los animales muertos y los deposita sobre la mesa o banco de evisceración, corta la cabeza, descuera los miembros y los secciona al nivel de las articulaciones de la rodilla y corva. El otro carnicero llamado "bajador" toma el cadáver medio trabajado y lo cuelga de los corvejones con una horquilla en un gancho con roldana que se encuentra en un riel aéreo y lo descuera con suma facilidad y rapidez; para extraer el cuero no se usa aire de ninguna especie, hago esta salvedad por cuanto en todos los mataderos de la República, a excepción de Magallanes, se usan fuelles o bombas para colocar aire entre el tejido conjuntivo y la piel, con el fin dicen, de facilitar la extracción del cuero. En primer lugar, la colocación de aire es un atentado contra la salud, en segundo lugar es un engaño para el comprador y en tercer lugar no es efectivo que facilite la extracción del cuero. La insuflación debe prohibirse en todo Matadero por constituir un engaño y una falta absoluta de higiene. En seguida, abre el cadáver por el vientre y de un sólo golpe saca de una vez todos los órganos intestinales y de otro golpe los pulmones, corazón e hígado, además saca el epiplón, para pasar por último, sobre el cadáver un paño húmedo; coloca una ficha con el número correspondiente a la pareja, enganchándola en una pierna y empuja la res hacia el riel común o general. Toda esta operación se efectúa más o menos en un minuto; reloj en mano he tomado el tiempo a algunas parejas en el Frigorífico Río Seco N.º 4, y algunas lo han hecho en 55 segundos. Una buena pareja puede preparar hasta 400 animales en un día de 8 horas de trabajo.

Los cadáveres llevados por el riel general pasan delante de un equipo de lavadores, generalmente 6, uno para cada pierna, uno para cada paleta o costado, uno para el interior y otro para el cuello. Este equipo está provisto de mangueras terminadas en escobillas de goma y paños. Cuanto menos agua reciba en la limpieza, tanto mejor para la congelación.

En seguida pasan los animales a otro equipo compuesto de 2 o 3 trabajadores que repasan en general el cadáver, retirando

los riñones en los animales grandes, pedazos de vísceras adheridas, algunos pedazos de cueros, etc.

Después de lavados y repasados llegan a la faena más importante, la inspección técnica de las carnes, la que está a cargo de un Médico-Veterinario, de un Ayudante-Veterinario y de 6 Ayudantes prácticos. Los animales nuevos, corderos y ovejas vírgenes, son examinados por palpación, salvo casos que merezcan dudas. En los animales grandes, capones y ovejas, son abiertos todos los principales ganglios linfáticos; los precurrales, inguinales, pre-escapulares, mamarios, y cuando ofrecen dudas los poplíteos u otros. En general la inspección se hace sobre el sistema linfático; los animales así preparados pasan primero a las manos del Ayudante Veterinario, quien examina la cavidad interna y los ganglios pre-escapulares, en seguida el inspector veterinario toma el animal con la mano izquierda en la cavidad anal para examinar el ganglio que se encuentra en la base de la cola; después examina los otros ganglios y la parte exterior. Cualesquier ganglio que se encuentre afectado, es motivo inmediato de rechazo, como igualmente cuando hay pleuresías, peritonitis, emaciaciones, ictericias, adipoxantosis, sarna, contusiones u otras afecciones generales. Todos los animales rechazados por la Inspección Veterinaria son marcados y llevados a rieles separados de los aceptados. La Inspección se hace en la forma más estricta sin aceptar otras directivas de trabajos que las impuestas por la Jefatura local y sin intervención del establecimiento, en buenas cuentas dictatorialmente. Gracias a esta Inspección estricta nuestras carnes gozan en los mercados extranjeros de una excelente reputación, y como lo he dicho, basta que un solo ganglio esté afectado, aunque sea parcialmente, para que el cadáver sea eliminado para la exportación. Igual rechazo sufren los animales que por descuido de los trabajadores han perdido durante el carneo o durante la inspección de los ganglios, uno de estos o un pedazo. El ganglio debe estar completamente sano y entero.

En ningún matadero de la República se efectúa una inspección más consciente y estricta, y esta inspección debe servir de ejemplo a las Municipalidades que hoy por hoy tienen la obligación de velar por la salubridad de las carnes de consumo. Esta inspección chilena tiene 8 años de existencia; antes venían Veterinarios ingleses contratados por las compañías y sin carácter oficial; ahora es el Gobierno de Chile que garantiza la sanidad de sus carnes, de acuerdo con la Sanidad de Londres.

Todavía aquí no ha terminado la inspección técnica, pero si-

gamos al cadáver; de las manos de los inspectores pasa al Clasificador de carnes, que generalmente es extranjero y conoce los mercados y gustos del destino de las carnes. El clasificador examina, igual que los Veterinarios, animal por animal, primero por la región dorsal y después por la ventral y, clasificado en 1.a, 2.a o 3.a clase, según su tamaño y gordura, o rehusado. Los animales rechazados por el clasificador son dirigidos a rieles separados como los animales enfermos. Un muchacho enlaza con cordel delgado los brazos al cuello y otro la cola a las piernas con el fin de facilitar la colocación de la envoltura.

Del Clasificador pasan los cadáveres a la sala de oreo, donde se le coloca a cada res 6 timbres con la palabra CHILE, y dos timbres oficiales, reconocidos por Londres, de la inspección veterinaria. Cada uno de estos timbres lleva el número del frigorífico correspondiente.

Después de 12 a 18 horas de permanencia en la sala de oreo, son llevados a las cámaras frigoríficas. A la entrada de las cámaras son pesados en balanzas especiales y se les coloca dos etiquetas: una lleva la clasificación e indica al mismo tiempo el sexo y la otra lleva el facsímil de la firma de Inspector Veterinario y la leyenda correspondiente por la cual declara el Servicio que el animal se encuentra libre de enfermedades y, por lo tanto, apto para el consumo.

La balanza registra el peso unitario y total, pagándoseles a los estancieros según lo que arrojen los saldos de la huincha de la máquina de la balanza. En todas estas operaciones existe una ilimitada confianza, ya sea de parte del establecimiento, como de los estancieros dueños del ganado, no hay desconfianza e igualmente pasa con los rechazos de la inspección. Honor tengo en decirlo, que durante los 8 años que me encuentro al frente de este Servicio nunca ningún estanciero ha formulado reclamos contra los Inspectores o sistema de inspección.

En las cámaras frigoríficas pasan los animales un plazo de 24 a 48 horas, según su tamaño a una temperatura de 0 a 10 grs. bajo 0. En seguida se les coloca una envoltura de género blanco que lleva impresa la marca del frigorífico, clase de res y sello de inspección sanitaria.

De las cámaras frigoríficas pasa el animal a las bodegas, que generalmente se encuentran con temperaturas más bajas, hasta 18 grados bajo 0. Ahí se estiban como sacos hasta su embarque en vapores frigoríficos llamados vulgarmente "caponeros". Estos

buques tienen bodegas en las mismas condiciones que los frigoríficos de tierra.

Ahora pasemos una rápida revista a los subproductos provenientes de las vísceras.

La sangre es recogida en grandes canaletas, la que no se aprovecha generalmente, pero cuando el mercado exterior paga precios que compensen, los frigoríficos números 2 y 3, la recogen y secan y la exportan en sacos como sangre seca, que se usa para alimentos de aves, abonos y algunos colorantes.

Los cueros se retiran se repasan limpiándolos y en seguida se llevan a secaderos descubiertos o cubiertos, según el tiempo, y se enfardan secos y exportan generalmente a Estados Unidos o Inglaterra.

Las lenguas y corazones se limpian bien y se secan y congelan para la exportación, igualmente cierta cantidad de hígados, timos (vulgarmente mollejas), testículos y riñones. A todas estas vísceras se les inspecciona prolijamente.

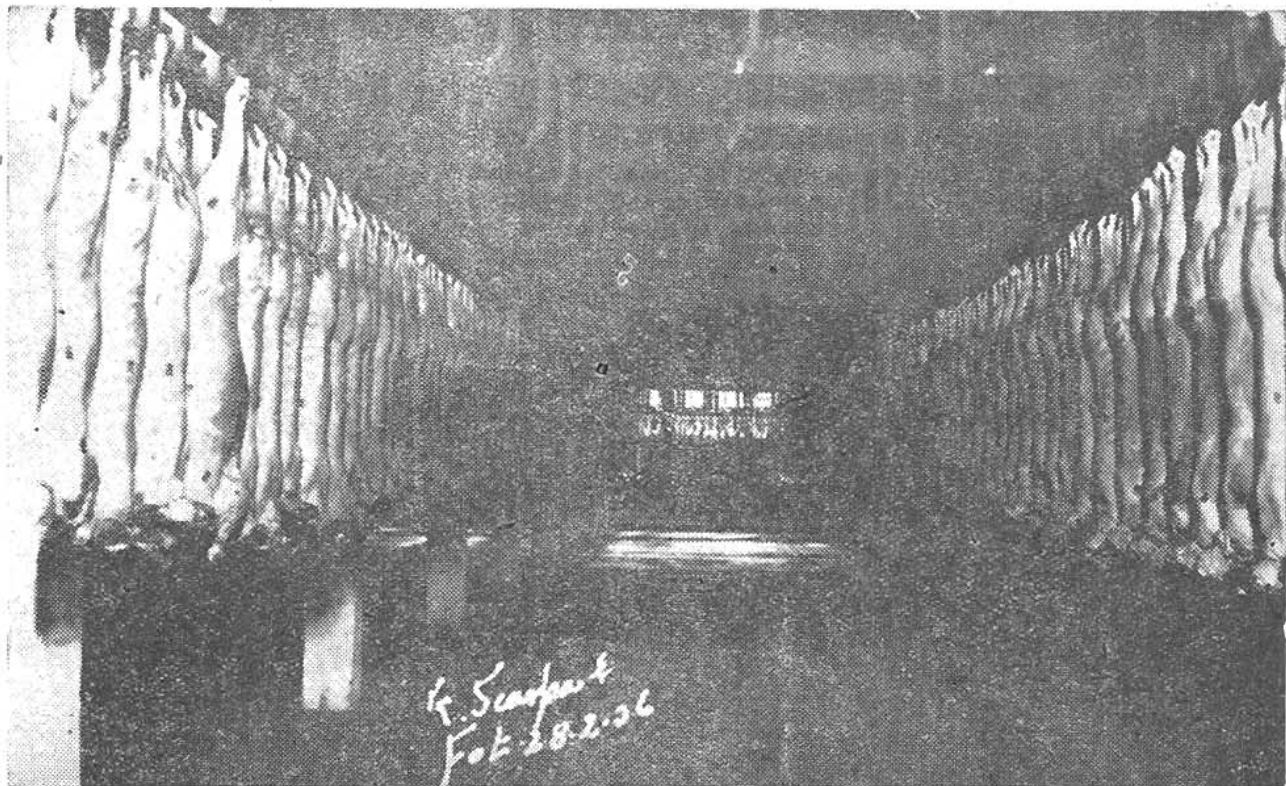
Las tripas y tripones, son vendidos en la misma playa a Compañías norteamericanas, que las preparan por su cuenta, sin intervención del frigorífico, pero sí de la Inspección veterinaria. Estas tripas sufren una serie de procesos y limpiezas hasta que completamente blancas y libres de la capa mucosa y muscular, se salan y embarrilan, exportándose la mayoría a Norte América, Chicago, y algunas a Alemania.

Los animales rechazados por la Inspección Veterinaria o Clasificador son generalmente enviados a los autoclaves para preparar sebos y grasas. Algunos animales rechazados se aprovechan particularmente para el consumo, ya sea interno del establecimiento, para la ciudad, o para enviar al norte del país.

Se preparan diversas clases de sebos, según de la parte del animal de donde provienen las materias grasas, y de las patas el aceite de patas. Estos últimos productos, son, se puede decir, los únicos que totalmente tienen mercado en el norte del país, así que no se exportan.

Durante la faena del presente año y para atender la gran demanda de productos terapéuticos de uso humano, se ha estado recolectando y conservando los ovarios, tiroides y supra-renales, todas glándulas nobles para fabricar preparados para combatir las enfermedades de estos mismos órganos de la especie humana. Todos ellos han sido controlados minuciosamente por el Servicio a mi cargo y enviados al Instituto Bacteriológico de Chile.

Las fábricas de conserva que poseen la mayoría de los frigo-



Antecámara de frigorífico.— Reses lanares listas para ser introducidas a las cámaras de congelación

ríficos se encuentran paralizadas por no ser económica su fabricación.

El peso muerto de los animales, es en término medio el siguiente:

- 24 a 30 libras inglesas para los corderos.
- 40 a 42 libras inglesas para las ovejas vírgenes.
- 40 a 50 libras inglesas para los capones.
- 50 a 52 libras inglesas para las ovejas.

Naturalmente, que existen animales con mucho más peso que el indicado, pero me refiero al término medio general.

Los animales con más de 62 libras son rechazados por sobrepeso, por cuanto el mercado de Londres los repudia por ser demasiado gordos.

Graserías. — Como lo he dicho, estos establecimientos tienen por objeto fabricar como principal producto el sebo. Para ello usan los animales rechazados por los frigoríficos o hacen grandes compras en el lado argentino y son generalmente ovejas y carneros eliminados de la crianza. También se encuentran controlados por el Servicio de Ganadería y el sebo es sometido a análisis para estudiar su punto de fusión con relación a las grasas.

BENEFICIO EN LAS GRASERIAS

AÑO	N.º 6 San Gregorio	N.º 7 Kusanovic Hnos.	N.º 8 Berzovic y Cía.	N.º 9 Sieggers y Cía Ltda.	N.º 10 A. Kusanovic y Cía.	N.º 11 Ivellc y Cía.	N.º 13 Kovacic y Cía.	N.º 14 Ballo Cía.
1933	59,381	4,902	32,072	7,865	54,036	20,831	3,529	1,528
1934	100,409	11,641	37,031	22,624	30,484	16,989	—	47,628
1935	65,284	13,645	34,593	24,729	42,356	26,598	—	73,406
1936	—	18,693	51,094	42,881	34,611	42,881	2,857	77,960

Control Estadístico. — Para el control estadístico de todos estos establecimientos, el Servicio a mi cargo debe recibir diariamente un parte de matanza que indica la cantidad, procedencia y clase de animales que se benefician, parte que debe ser firmado

por el Administrador o encargado del frigorífico o grasería. El Inspector Veterinario debe acompañar este parte de matanza con un parte diario de decomisos, en el cual indica el número de animales rechazados y las causas. Quincenalmente debe enviarse por sextuplicado un estado quincenal donde conste la matanza diaria, clase de animales, procedencia y decomisos por cada estancia. Además, este parte indica el tonelaje congelado para exportación. Junto con este parte viene otro especial de decomisos por enfermedad y clase de animales, sabiendo así a ciencia cierta el estado sanitario de cada estancia. Uno de los partes quincenales, después de ser revisado y colocado su V^o B^o, por el suscrito es enviado a la Comisión de Cambios Internacionales para el control de las divisas extranjeras.

La ley del 10 de Febrero de 1928, que dió origen a esta inspección grava con un impuesto de 0.10 centavos por animal que se beneficie en los frigoríficos y graserías de Magallanes; quincenalmente se formulan los cargos correspondientes y el Servicio emite un boletín indicando las cantidades que deben integrarse en la Tesorería Provincial por los establecimientos afectados. El impuesto total debe destinarse al mantenimiento del Servicio de Ganadería de Magallanes. Con el aumento de los sueldos y mayores gastos que demanda la atención del Servicio, este impuesto no alcanza a cubrir la totalidad de los gastos.

INSPECCION VETERINARIA. — RECHAZOS EN LOS FRIGORIFICOS

Frigs.	1933		1934		1935		1936	
	Beneficiados	Rechazados	Beneficiados	Rechazados	Beneficiados	Rechazados	Beneficiados	Rechazados
N.º 1	200,631	34,774	192,878	63,385	190,975	61,108	190,104	48,236
" 2	211,531	45,545	276,958	129,627	274,092	123,179	251,890	69,295
" 3	169,970	17,295	133,802	8,570	139,203	9,976	140,646	13,551
" 4	276,007	59,812	268,315	84,702	273,326	83,290	213,747	23,824
" 5	139,310	45,628	142,149	64,526	177,860	99,820	166,231	50,688
Totales	997,449	203,054	1.014.102	350,810	1.055.456	377.373	962,618	205,594
Porcentaje	20.35%		34.59%		35.75%		21.35%	

LANAS Y CUEROS

Las lanas de la Patagonia son consideradas dentro de su clase como unas de las mejores del mundo, y será difícil encontrar un buen tejido de lana sin que no tenga una parte de las famosas lanas llamadas PUNTA, en el mercado mundial y que son las procedentes de esta región.

Nuestras lanas tienen una firmeza especial y una cualidad que evita se arruguen con facilidad los tejidos. Ya he hablado sobre la esquila, completaré estos datos con la clasificación.

Los vellones son clasificados en las grandes estancias por individuos peritos que son contratados anualmente y generalmente son ingleses. Estos clasificadores poseen un golpe de vista y un tacto muy preciso, juzgan rápidamente la calidad y según ella la envían a grandes casilleros que existen para cada clase. El método usado es el inglés o llamado de Bradford. Este método clasifica según su fineza y teniendo en cuenta el número de yardas que puede dar una libra de lana. Así la lana clasificada 60 A. es una lana que puede dar cada libra un hilo de 60 yardas.

Las lanas más finas, más nervadas y más crespas son las mejores y provienen de animales de raza Merino y Corriedale. El Romney Marsh da una lana más gruesa y menos nervada.

Para la Patagonia chilena, la clasificación de las lanas por calidades se establece así:

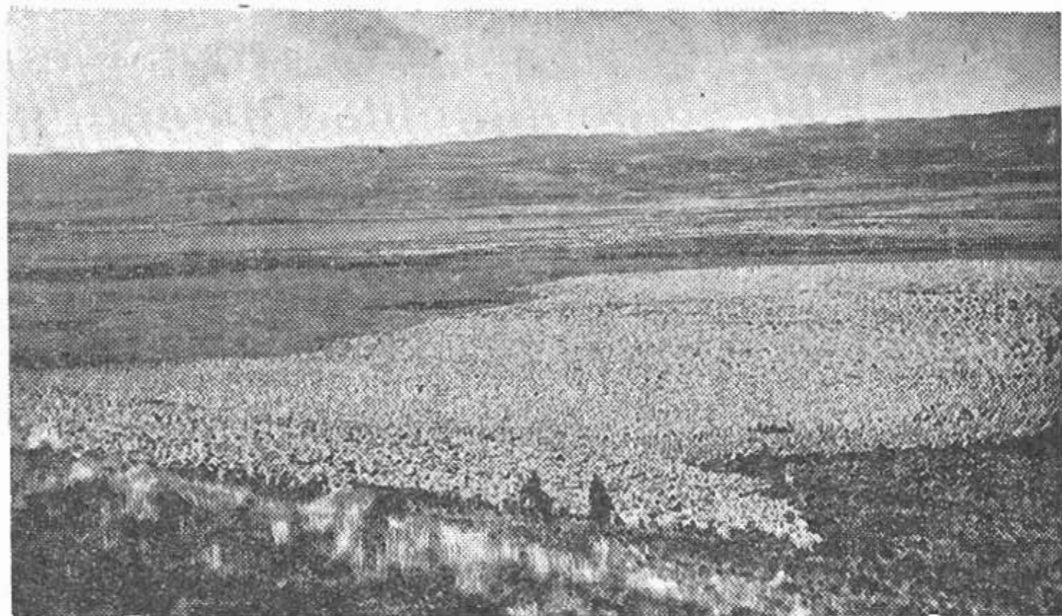
2 por	%	de 60 A.
15 a 20	%	de 58 A.
60 a 70	%	de 56 B.
el resto		de 50 C.

No existe clasificación más baja.

Por esta clasificación se ve que nuestras lanas son de buena calidad mercante y, por lo tanto, muy apetecidas en el mercado mundial.

El peso del vellón varía entre 2 y medio y 4 y medio kilos, el término medio suele calcularse en tres kilos por animal, lo que daría un rendimiento anual de 8 millones de kilos. Naturalmente que esto varía según las condiciones climáticas. Hemos tenido años con menos de 7 millones de kilos y otros con más de 9 millones.

Las lanas clasificadas en cada estancia son enfardadas en el mismo galpón de esquila, con máquinas especiales movidas a mano o con prensas hidráulicas. Los fardos comprimidos, que pesan



TIERRA DEL FUEGO.— 60,000 animales

más o menos 200 a 250 kilos, son envueltos en tela de arpillera y ensunchados con barras de hierro o alambres gruesos. Cada fardo lleva una indicación con el peso, clase de lana, estableciendo si es de oveja, capón, campo o garras, la clasificación y el nombre de la estancia. Estos fardos así listos para la exportación son transportados hasta el puerto de embarque. La casi totalidad de lanas se envía directamente a Londres, muy poca, más o menos la cuarta parte, se vende en Magallanes o se envía al norte. La lana es vendida en bruto, sin lavar, y son consideradas como limpias y rinden más o menos, un 50% después de lavadas.

Los cueros secos y enfardados, son enviados directamente al extranjero, Londres o Estados Unidos, muy pocos se venden en la ciudad o al norte del país. Estos cueros también son clasificados por los frigoríficos igual que las lanas. Los cueros procedentes de animales muertos en las estancias a causa del frío, son también aprovechados y enviados al extranjero. El total de cueros que se exporta alcanza a 1.400,000 más o menos.

En resumen, tenemos, señores, que carne, lanas, cuero, tripas y sebos, constituyen para Magallanes la gran riqueza y alrededor de esta industria gira todo el Territorio.

BENEFICIO GENERAL GANADO LANAR

AÑO	5	7	3	Totales
	Frigoríficos	Graseries	Mataderos	
1933	997,449	184,144	119,279	1.300,872
1934	1.014,102	266,806	104,893	1.385,801
1935	1.055,456	280,611	111,064	1.447,131
1936	962,618	255,353	—	1.217,971

Antes de entrar a otros capítulos, como es el Comercio de Internación y Exportación, quiero que llegue a vuestro conocimiento una nueva industria que con rapidez se levanta en la economía magallánica, esta es la crianza de animales de pieles finas. Ya existen algunos criaderos de zorros, los que han dado excelentes resultados y últimamente han sido traídos 1 carnero y 4 ovejas karakules, cuyo costo es de \$ 1,328 oro de 6 d., y se estudia la manera de traer un lote de ovejas indianas de Cautín para cru-

zar, con esta raza con el fin de avanzar más rápidamente en su propagación y fines comerciales. Tengo el encargo de buscar estos animales y adquirirlos en mi próximo viaje al norte. Como ustedes han de saber, de las crías de ovejas karakules se prepara el Astrakán, piel valiosa para abrigos.

También se han internado de Estados Unidos 4 visones, cuyo valor es de \$ 2,289 oro de 6d. La piel de estos animales es muy valiosa y si su crianza es posible en estas regiones, pronto tendremos un nuevo capítulo de exportación y de riqueza para el territorio.

COMERCIO DE PRODUCTOS GANADEROS

INTERNACION. — Como lo dije en capítulos anteriores, los criadores del Territorio constantemente traen animales finos para mantener los caracteres de las razas que existen en Magallanes, así en:

1932, se internaron los siguientes reproductores: 2 de N. Zelandia, 377 de Australia, 82 de Malvinas y 50 de Argentina.

1934, se internaron de N. Zelandia y de Inglaterra, respectivamente:

93 carneros y 75 ovejas con valor de \$ 165.816 oro de 6d.

12 carneros y 26 ovejas con valor de \$ 27.046 oro de 6d.

1935, se internaron de Nueva Zelandia y de Inglaterra, respectivamente:

7 carneros, valor \$ 8.931 oro de 6d.

6 carneros, valor \$ 14.800 oro de 6d.

1936, hasta el 30 de Junio se internaron de Nueva Zelandia y de Inglaterra, respectivamente:

23 carneros y 3 ovejas, valor £ 1.861. 7.10

1 carneros 10 ovejas, valor £ 288.19. 9

La internación total de productos ganaderos en los años que se indican ha sido la siguiente:

AÑO 1933.—Se extendieron 162 certificados sanitarios por un valor de oro de 6d. \$ 3.390.072.35.

Los principales productos internados fueron los siguientes:

Animales lanares	463.146	valor \$	3.316.110.60
" vacunos	590	" "	42.240.—
" caballares	503	" "	5.107.45
" zorro gris	1	" "	4.000.—
" nutrias	8	" "	930.—

AÑO 1934. — Se extendieron 213 certificados sanitarios de internación, por un valor de oro de 6d. \$ 5.294.572.

Los principales productos internados fueron los siguientes:

Animales lanares	604.348	valor \$	5.254.956.—
" vacunos	446	" "	32.147.—
" caballares	100	" "	2.848.—
" perros	19	" "	621.—

AÑO 1935.—Se extendieron 206 certificados sanitarios de internación por un valor de \$ oro de 6d. 3.433.397.

Los principales productos internados fueron los siguientes:

Animales lanares	624.508	valor \$	3.375.797.—
" vacunos	1.241	" "	41.409.—
" caballares	56	" "	6.309.—
" zorros	3	" "	735.—
" nutrias	10	" "	362.—

AÑO 1936.—1.er Semestre

Se han extendido 209 certificados sanitarios de internación por un valor de \$ oro de 6d. 3.864.091.

Los principales productos internados fueron los siguientes:

Animales lanares	612.671	valor \$	3.837.287.—
" vacunos	477	" "	16.968.—
" caballares	213	" "	5.373.—
" porcinos	40	" "	1.855.—
" visones	4	" "	2.289.—
" monos	19	" "	100.—
" perros	18	" "	219.—

CAMINOS HABILITADOS. — Para la internación de ganado existen caminos habilitados por D|S., los que son controlados de preferencia por los Carabineros e Inspectores Sanitarios y por el Servicio a mi cargo, no pu-

diéndose internar ganado sin que previamente sea examinado en la frontera y expedido el correspondiente certificado sanitario limpio; un ejemplar de estos certificados se envía a la Aduana, otro a la Comisión de Control de Cambios y otro quedá en el Destacamento de Carabineros correspondiente: el certificado debe indicar el valor comercial del ganado internado para los efectos de Control de Cambios e impuestos estadísticos y de la base.

El ganado lanar internado durante el 1.er Semestre del año 1936, entró al Territorio por los siguientes caminos:

Departamento de Tierra del Fuego

Camino de San Sebastián.	3 internaciones con	17.877 lanares
" " Cullén	2 " "	4.000 "

Departamento de Magallanes

Camino de Cóndor a Punta Delgada	5	"	"	23.427	"
" " Bellavista-Gallegos Ch. .	23	"	"	74.172	"
" " Paliaike	4	"	"	13.200	"
" " Gaipón a Morro Chico .	28	"	"	106.760	"

Departamento de Ultima Esperanza

Camino de Laurita a Dorotea	53	"	"	199.762	"
" " Cancha Carrera a Cerro Castillo.	20	"	"	57.064	"
" " Los Baguales a Los Leones	12	"	"	22.398	"

TOTAL	150 internaciones por	
	tierra con	518.660 lanares

Por vía marítima se internaron 94.011 lanares, la mayoría procedentes de Río Grande, Tierra del Fuego, Argentina; hubo solo una internación de las Islas Malvinas de 406 lanares.

EXPORTACION.—Todos los productos y subproductos ganaderos, para ser exportados necesitan previamente un certificado sanitario expedido por el Servicio de Ganadería, sin cuyo requisito la Aduana no debe permitir su embarque. Para la exportación de carnes este certificado debe estar escrito en inglés y castellano y llevar la firma del Inspector del Frigorífico, y el Vº Bº del Jefe. Para la exportación de tripas se usan certificados también

en inglés y castellano, con las firmas del Ministro de Agricultura, Jefe del Departamento de Ganadería de Santiago y Jefe del Servicio en Magallanes; estos dos últimos productos no son admitidos en Inglaterra o Estados Unidos si no llevan los certificados estipulados.

Durante el año 1933 se expidieron 532 certificados sanitarios por un valor de oro 6d. \$ 44.790.126.88.

Los principales productos exportados fueron:

Animales lanares	11,657			\$	218,516.66
Cueros lanares.	12,541 fardos	3.436,958 kls.	"	"	4.802,579.36
Cueros vacunos salados	4,972 cueros	151,636 "	"	"	184,674.13
Lana	29,972 fardos	7.848,623 "	"	"	20.774,596.33
Aceite de patas	254 barriles	50,116 "	"	"	97,952.36
Carne congelada	794,180 reses	13.485,236 "	"	"	7.535,724.43
Menudencias cong.	29,651 bultos				
Tripas lanares saladas	846 barriles	254,996 "	"	"	399,131.75
Sebo ovejuno	23,335 barriles	3.872,972 "	"	"	10.486,081.50
Plumas y pieles silves.	167 bultos	8,473 "	"	"	145,128.52
Centollas en conserva	120 cajones	6,840 "	"	"	17,600.—
Carne congelada al norte	12 reses	180 "	"	"	72.—

En este año figuran las primeras reses congeladas enviadas al norte por el Intendente señor Jara Torres, las que fueron regaladas.

Durante el año 1934 se expidieron 777 certificados sanitarios por un valor, oro de 6d. \$ 61.410.788.

Los principales productos exportados fueron:

Aceite de patas	178 barriles	86,805 kls.	\$	45,744.—
Aceite de ballenas	2,366 tambores	474,275 "	"	238,601.—
Cueros lanares secos	12,273 fardos	3.379,147 "	"	8.276,869.—
Cueros vacunos salados	5,983 cueros	158,731 "	"	218,295.—
Carne congel. al norte	677 reses	12,794 "	"	9,243.—
Piernas congeladas.	85 sacos	4,646 "	"	4,271.—
Carne congelada (Europa)	662,921 reses	9.743,813 "	"	6.778,980.—
Menudencias cong. (Europa).	25,358 bultos			
Lana	38,052 fardos	9.629,913 "	"	36.566,626.—
Lanares en pié	2,770			225,225.—
Plumas y pieles silvest.	218 bultos	8,089 "	"	131,704.—
Sebo ovejuno	39,678 barril	6.260,409 "	"	7.539,674.—
Tripas ovejunos saladas.	1,093 barriles	315,831 "	"	1.277,805.—

La carne congelada enviada al norte se vendió totalmente en Valparaí-

so y el suscrito llevó 10 reses a Santiago, las que fueron regaladas con fines de propaganda.

Durante el año 1935 se expidieron 760 certificados por un valor de oro de 6d. \$ 50.933. 209.

Los principales productos fueron:

Aceite de patas	181	tambores	37,224	kls.	\$	54,563.—
Aceite de ballenas	2,013	tamb.	360,590	" "		297,750.—
Cueros lanares (al norte)	2,860	fardos	628,334	" "		2.170,454.—
Cueros lanares (al extranjero).	9,506	fardos	3.041,992	" "		5.641,301.—
Cueros vacunos salados .	4,550	cueros	121,356	" "		206,065.—
Carne congelada (al norte).	19,536	reses	530,062	" "		399,624.—
Piernas cong. (al norte)	1,577	sacos				
Carne cong. (a Europa)	617,050	reses	10.149,860	" "		6.410,355.—
Laña (al extranjero). . .	29,363	fardos	7.006,666	" "		23.262,528.—
Lana (al norte)	3,463	fardos	988,136	" "		3.097,516.—
Lanares en pie	5,289	animales		" "		323,544.—
Plumas y pieles silvest.	155	bult.	6,360	" "		92,039.—
Sebo ovejuno	34,860	barriles	4.927,063	" "		6.610,417.—
Tripas ovinas saladas . .	928	barriles	300,978	" "		2.169,306.—

AÑO 1936, la exportación total durante el 1.er Semestre

Durante este periodo se han expedido 564 certificados sanitarios de exportación y corresponden a los siguientes productos y subproductos, con un valor declarado de \$ 53.443.207 oro de 6d.

Aves de corral	1,100				\$	8,250.—
Aceite de ballenas.		a granel	280,000	kls.	"	252,500.—
Barbas de ballenas		a granel	1,500	" "	"	15,000.—
Crin caballar	3	fardos	1,157	" "	"	1,364.—
Caballares en pie.	50				"	13,950.—
Lanares en pie	12,130	lanares			"	549,560.—
Perros en pie	8	perros			"	152.—
Vacunos en pie	10	vacunos			"	2,500.—
Carne ovejuno salada. . . .	159	barriles	21,387	" "	"	17,547.—
Cueros vacunos salados.	1,444	cueros	47,813	" "	"	73,868.—
Cueros caballares salados	369	cueros	8,255	" "	"	10,750.—
Cueros lanares (al extranjero)	9,855	fardos	2.749,974	" "	"	5.975,042.—
Cueros lanares (al norte)	211	fardos	46,005	" "	"	213,619.—
Carne cong. (Continente)	575,517	reses.				
Menudencias cong. (Continente)	19,436	bult.	9.335,125	" "	"	6.055,707.—
Carne congelada (al norte)	25,129	reses				

Carne congelada (al norte)	4,800	cuartos			
Carne congelada (al norte)	4,457	med. res			
Carne congelada (al norte)	1,772	sacos			
		piernas	644,861	" "	667,766.—
Lana (al extranjero) ..	31,822	fardos	8.083,084	" "	27.778,891.—
Lana (al norte)	2,919	fardos	677,334	" "	4.693,082.—
Centollas en conserva .	111	cajones	2,408	" "	12,895.—
Huesos	2,079	sacos	157,111	" "	20,778.—
Criadillas, mollejas y riñones congelados (al norte)	4	cajones	105	" "	115.—
Grasa de ovejunos	5,321	cajones	217,612	" "	494,238.—
Tripones vacunos salados	7	barriles	975	" "	900.—
Tripas ovinas saladas ..	814	barriles	247,951	" "	1.137,857.—
Plumas de avestruces . .	2	fardos	303	" "	5,014.—
Aceite de patas	157	tambores	33,373	" "	57,156.—
Sebo de ovejunos.	20,610	barriles	3.439,659	" "	5.310,949.—
Residuos carne desecada	1,772	bultos	120,464	" "	29,628.—
Hígados secos y molidos.	39	sacos	2,771	" "	800.—
Riñones de ovejunos salados	1	barril	30	" "	10.—
Riñones de ovej. congelados	4	cajones	71	" "	25.—
Lenguas de corderos en conserva.	53	cajones	1,680	" "	5,179.—
Lenguas de corderos saladas	10	barriles	370	" "	221.—
Garras de ovejunos	8	fardos	2,238	" "	800.—
Glándulas ovejunos. . . .	56	bultos	2,169	" "	3,432.—
Sangre desecada	12	sacos	1,000	" "	1,000.—
Hiel ovejuno	1	bulto	25	muestras sin valor	
Patitas de corderos, saladas	1	barril	30	kls. \$	25.—
Jabón	2	cajones	68	" "	110.—
Pielés silvestres	75	bultos	6,461	" "	32,527.—
Conejos.	8,981				
Liebres.	4,821				
Zorrós	9				
Coipos	1,014				
Chingues	1,172				
Guanacos	12				
Lobos	1,467				
Pumas.	1				
TOTAL.	17,477				

Total: Oro de 6d.

\$53.443,207.—

PRINCIPALES PRODUCTOS EXPORTADOS

(Peso en kilos bruto)

AÑO	Lanas	Carnes con- geladas	Cueros la- nares	Sebo	Tripas la- nares
1932	9.565,594	15.681,556	3.595,048	3.531,339	173,420
1933	7.848,623	13.485,416	3.473,038	3.873,902	255,394
1934	9.629,913	9.761,253	3.379,147	6.260,639	320,031
1935	7.994,802	10.679,922	3.670,326	4.938,823	300,978

COMERCIO DE CARNES CONGELADAS

Este comercio pasa un período de restricción, por cuanto los acuerdos aprobados en la Conferencia de Ottawa en 1932 redujeron en un 35% la entrada de carnes congeladas a Inglaterra de los países que no pertenecen al Imperio Británico. Estos acuerdos terminaron en Agosto de este año y parece que no serán renovados, pero existe la creencia que el Gobierno Inglés impondrá un impuesto a las carnes, dejando libre la cantidad a internarse. Así en 1930 se exportaron 17,518.035 kilos; en 1931, 12,791.056 kilos; en 1932, 15.681,550 kilos y paulatinamente ha ido disminuyendo la exportación y el año 1935 solamente se exportaron 10.149,860.

Desde el año 1934 se está enviando carne congelada al norte con resultados bastante halagadores; así en 1934 se enviaron 17 mil 440 kilos; en 1935, 530,062 y este año pasará los 2.000,000 de kilos.

Los primeros animales congelados vendidos en Santiago fueron llevados por el suscrito en 1935 y vendidos con excelentes resultados en una carnicería situada en la Avenida Diez de Julio entre Maestranza y Camilo Henríquez y ellos fueron recibidos personalmente por el Ministro del Trabajo señor Serani y el suscrito.

En la Memoria Anual del Servicio a mi cargo correspondiente a 1931 decía lo siguiente: "existe la necesidad de estudiar nuevos mercados para nuestra carne, posiblemente como lo he he-

cho ver en otras ocasiones, el norte del país sería un buen mercado haciendo las instalaciones necesarias, propaganda, y teniendo los medios para efectuar el transporte de ellas. El aprovisionamiento del Ejército y Marina, Carabineros, Hospitales, Cárceles e Internados, podían servir para iniciar el comercio de nuestras carnes; se consumiría un producto mejor y más barato y, por último, nos independizaríamos totalmente del ganado argentino”.

El tiempo me ha dado la razón y hoy es una bella realidad el comercio de carnes congeladas con el norte del país, donde se está consumiendo carne de buena calidad, completamente sana y a un precio mucho más bajo.

Para terminar quiero rendir un homenaje a los “pioneers” que cimentaron la grandeza de esa región y agregaron una riqueza efectiva a la Patria.