



REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

# DIARIO DE SESIONES DE LA CAMARA DE REPRESENTANTES

XXXIX<sup>a</sup> LEGISLATURA *Primer Período Ordinario* 187<sup>a</sup> SESION (EXTRAORDINARIA)

PRESIDEN LOS SEÑORES DOCTOR MAURO SARAVIA

(PRESIDENTE)

DON GERVASIO A. CRESPO Y DOCTOR AUGUSTO LEGNANI

(VICEPRESIDENTES)

ACTUAN EN SECRETARIA EL TITULAR

SEÑOR G. COLLAZO MORATORIO Y EL PROSECRETARIO

SEÑOR ANDRES M. MATA

## SUMARIO

ASISTENCIAS Y AUSENCIAS .....	1	TRABAJADORES PORTUARIOS. (Modifi-	
ASUNTOS ENTRADOS .....	2	cación de la Ley Nº 13.096).	
INASISTENCIAS ANTERIORES .....	3	Antecedentes: Repartido Nº 95 de mayo de	
		1963 y anexo I de junio de 1963. Carpeta	
PROYECTOS PRESENTADOS .....	4	Nº 266 de 1963. Comisión de Legislación	
		del Trabajo.	
<b>CUESTIONES DE ORDEN</b>		Sanción, texto pág. 447. Se comunicará al	
LICENCIAS .....	5	Senado .....	8
VARIAS:		<b>DAMNIFICADOS POR ACCIDENTES CLI-</b>	
COMISION INVESTIGADORA DE LA		MATICOS Y ATMOSFERICOS. (Fondo	
ADUANA. (Se prorroga en 90 días su pla-		de ayuda).	
zo para expedirse) .....	11	Se aplaza su consideración .....	9
		<b>EMBARCACIONES DE PESCA CON BANDE-</b>	
<b>ORDEN DEL DIA</b>		RA NACIONAL. (Inclusión en las disposi-	
POSIBILIDADES DE CULTIVO Y EXPLO-		ciones del artículo 45 de la Ley Nº 12.950).	
TACION DE LOS YERBALES DEL DE-		Ver 179ª Sesión.	
PARTAMENTO DE TREINTA Y TRES.		Sanción, texto pág. 457. Se comunicará al	
(Exposición del señor Representante don		Senado .....	10
Julio C. da Rosa).		<b>FERIA INTERNACIONAL DE NUEVA</b>	
Se resuelve pasar la versión taquigráfica al		YORK. (Recursos para atender gastos de	
Poder Ejecutivo y a la Universidad de la		instalación y créditos a los industriales	
República .....	6	expositores).	
		(Antecedentes: Repartido Nº 395 de no-	
<b>CONCEJO LOCAL DE PASO DE LOS TO-</b>		viembre de 1963. Carpeta Nº 784 de 1963.	
<b>ROS</b> (Autonomía y elección por el Cuer-		Comisión de Hacienda).	
po Electoral).. (Ver 150ª sesión).		(En discusión particular. Se aprueban los	
Sanción, texto, pág. 446. Se comunicará al		Arts. 1º y 4º. Se cierra la discusión de	
Senado .....	7	los Arts. 2º y 3º. En discusión el Art. 5º)	12

## 6. — Posibilidades de cultivo y explotación de los yerbales del Departamento de Treinta y Tres

Se entra al orden del día con la consideración del asunto que figura en primer término: "Posibilidades de cultivo y explotación de los yerbales del Departamento de Treinta y Tres. (Exposición del señor Representante don Julio C. da Rosa)".

Tiene la palabra el señor Diputado da Rosa.

SEÑOR DA ROSA. — Señor Presidente: tengo necesidad de iniciar estas palabras expresando que la yerba es una de las tantas riquezas del Departamento de Treinta y Tres. Se ha dicho más de una vez en esta Cámara que Treinta y Tres es un Departamento inmensamente rico —como tantos, por supuesto, del Interior—, pero inexplorado. Tanto es así, que aquella riqueza que podría decirse que es la más conocida del país, y que ha dado a Treinta y Tres el nombre de Departamento ganadero, ha llegado a ser una ironía, pues el "Departamento ganadero" apenas alcanza a producir —de acuerdo con el censo de 1961— dos kilos novecientos de lana por cabeza, no alcanza a producir dos lanares por hectárea —apenas uno y medio—; y no alcanza a producir un vacuno por hectárea.

En materia agrícola, teniendo las tierras más ricas, desde las altas hasta las de llanura —exceptuando el arroz—, Treinta y Tres figura con casi cero en todas las estadísticas del Ministerio. La papa, que es un tubérculo de producción nacional, y que en el país arroja alrededor de cuatro o cinco mil kilos por hectárea, en Treinta y Tres no se produce. Hace poco tiempo llegaron allí unos españoles que no hicieron otra cosa que comprar un pedazo de tierra —veintisiete hectáreas—, ponerle riego, aplicar fertilizantes y hacer curas periódicas, con lo que están sacando cuarenta mil kilos por hectárea, en un verdadero "record" nacional.

Nuestro Departamento también tiene minas de mármol, minas inmensas que se empezaron a explotar y que ahora han quedado en suspenso. Tiene minas de hierro.

Como es sabido, el Cerro Mulero, en el Departamento de Florida, es objeto de profundos estudios por el Instituto Geológico del Uruguay. Hace pocos días estuve hablando con su Director Ing. Caorsi, y él me dijo que en la zona que han estudiado, que está reducida casi a la circunscripción del cerro, ya se calculan de veinticinco a treinta millones de toneladas, y que la veta va a morir, justamente, en una extensa zona del Departamento de Treinta y Tres, donde no se ha explorado todavía. Tiene piedras de todas las especies, desde el granito —moro y rosado, que está sin explotar, y que, como se sabe, es de uso en distintas actividades de la construcción— hasta la piedra de afilar y la pizarra, que abundan, también, en grandes cantidades. Finalmente, existen las grandes minas de caliza, situadas fundamentalmente en el rincón donde yo me crié, y cerca del cual están también estos yerbales de que luego hablaré. En un solo lugar hay más de media legua cuadrada de caliza expuesta, cuyo rendimiento, según análisis de la Facultad de Ingeniería, llega al 98% de carbonato de calcio. Hace poco pedí una información a ANCAP sobre los estudios realizados en esta materia, y se me contestó que se tiene noticias de que existen minas de caliza en Treinta y Tres.

Como es sabido, el Mercado Común abre inmensas perspectivas para el intercambio de nuestros productos básicos. El Brasil, en su zona sur, es un mercado de portland inabastecible, porque carece de calizas hasta cerca de San Pablo. Actualmente casi todo el que va, salvo una pequeña partida que mandó ANCAP hace poco, es de contrabando, y los brasileños dicen que comprarían todo el que se enviase.

En cuanto a los yerbales, debo decir que esto constituye el objeto de una larga prédica nuestra, desde que teníamos ocho o nueve años, cuando comprobamos la existencia de árboles de yerba en los campos de nuestro padre, hasta este momento en que hago esta exposición, pasando por sucesivas expresiones en la escuela donde me eduqué, y en el Liceo Depar-

tamental de Treinta y Tres; proseguida posteriormente en nuestras campañas políticas y en una nota periodística, sin obtener otra cosecha que el descreimiento de la gente, inclusive de los propios pobladores de mi Departamento.

Voy a hacer una breve historia de lo que es la yerba. Empezando por su descripción botánica, diré que el árbol de la yerba pertenece al orden de las frangulíneas, familia de las aquifoliáceas; son dicotiledóneas, con flores pequeñas, hojas siempre verdes, fruto con tres o más huesecillos. Las demás características están descritas por el ingeniero agrónomo argentino Alberto Carlos Muello, una autoridad indiscutible en la materia, cuyo libro, "Yerba Mate - Su cultivo y explotación", es lo más completo que se ha escrito sobre el tema. Dice el ingeniero Muello, en la página 55 y siguientes, de la obra citada: "El desarrollo de la Yerba Mate depende según la especie y variedad a la cual pertenece en primer término, como asimismo su elevación y porte general estriba en la calidad del terreno en el cual vegeta, clima, etc., y del sistema de poda que se practique. Generalmente en el cultivo y explotación racional no excede de 4 a 6 metros de altura, pero al estado espontáneo en el yerbal o monte de yerba, se destacan excepcionales ejemplares que alcanzan a 10, 20 y 30 metros, con troncos de 0.70 a 0.80 metros de diámetro a un metro del suelo. En su apariencia y por el fuerte pigmento verde que ofrecen las hojas de la Yerba Mate, el árbol se asemeja mucho al naranjo y también al laurel, con que puede confundirse a lo lejos. El tallo o tronco ofrece una corteza lisa de color grisáceo o ceniciento, con ramas alternas, divergentes, más o menos gruesas y numerosas según que la Yerba Mate se hubiera desarrollado en forma de arbusto o de árbol.

Las hojas son persistentes, coriáceas, alternas, cuneiformes, ovales o elípticas, con borde más o menos dentado y de dimensiones diferentes según las especies, variando entre 0.03 y 0.20 metros, con frecuencia entre 0.06 y 0.12 metros, con una mediana de 0.10 metros de largo por 0.02 a 0.09 metros de ancho, más o menos 0.05 metros, cuando están completamente formadas. Son espesas, duras, lucientes y lisas, de color verde más intenso sobre la cara superior que sobre la inferior, tienen peciolo claro-verdoso, a veces algo rosado, corto, de tres a diez veces menor que la lámina foliar, de 0.05 a 0.25 metros.

Las flores que aparecen de octubre a noviembre son blanquecinas polígamas, dioicas, isostemonas, aglomeradas formando falsas panículas en la axila de las hojas y en la base de las ramitas; cada flor tiene cuatro pétalos, en algunas especies cinco e igual número de estambres colocados en los intervalos.

Después de la fecundación se desarrollan los frutos que son drupas que maduran de enero a marzo, según la latitud, clima, especie y otras circunstancias que influyen sobre el desarrollo de la vegetación.

Estas drupas, adquieren el tamaño de un grano de pimienta de seis a siete milímetros de largo por cinco a seis milímetros de ancho en forma globosa o elíptica, coronadas por un estigma más o menos saliente, de color verdoso al principio, luego rojizo, que se vuelve violáceo y pardo oscuro, a veces negro-violáceo, con la madurez. Cada fruto contiene generalmente cuatro semillas, dispuestas como segmentos de naranjas, de tres y medio milímetros por dos milímetros, de color amarillo pálido, lisas o surcadas".

Yo hago esta lectura al solo efecto de probar cómo la yerba de Treinta y Tres a que me refiero, es el verdadero *ilex paraguayensis*, o sea el producto que nosotros consumimos.

El origen de la yerba mate se remonta a tiempos inmemoriales. Aunque parezca mentira, hay autores que sostienen que los pueblos incas tomaban mate. Dice un folleto impreso por el Consulado brasileño, en el que consta una breve historia de la yerba y su proceso de elaboración titulado "La yerba-mate", página 4. "Según afirman los científicos franceses, Martillet y Rochebrune, el uso de la yerba mate se inició en el Perú hace más de mil años, habiéndola utilizado los incas y los quichuas como alimento.

Tal hipótesis tiene arraigo en el hecho de que hojas de la planta fueron halladas en las tumbas precolombinas de Ancón, en las proximidades de Lima, y también en que el vocablo "mati", luego alterado para mate, es de origen netamente quichúa, y servía para designar a la especie de calabaza o porongo resultante del secado del fruto de una cucurbitácea.

En una conferencia pronunciada en mayo de 1882, publicada con el título de "Ilex Mate", en la página 185 de una recopilación, don Domingo Ordoñana, personalidad muy conocida en las esferas agropecuarias de entonces, fundador de la Asociación Rural, dice respecto del origen de la yerba: "Los incas conocieron también la yerba mate, y lo acredita así un pasaje de su apologista Garcilaso que parece indicar que la yerba llevada al Cuzco desde regiones muy lejanas, era usada por los emperadores hijos del Sol, como un elixir de larga vida y esta afirmación de Garcilaso se confirma en el Gazofilio del reino del Perú, año de 1645, tomo segundo, pág. XXIX..."

Más recientemente, por lo menos en relación con estas lecturas que estamos haciendo, páginas 45 y siguientes de la misma obra, dice el citado Alberto Carlos Muello que la historia de la yerba "se remonta a los primeros días de la ocupación castellana en el Paraguay, siendo don Hernando Arias de Saavedra el primer gobernante, 1592 a 1594, el que observó por primera vez a los indios guaraníes que utilizaban como bebida las hojas trituradas del Caá, y que esa bebida tenía la propiedad de estimular la resistencia de las tribus en marcha; a continuación los españoles descubrieron que su uso repetido producía una sensación física y moral utilísima a la vida que llevaban, de esfuerzos y privaciones".

"Los indios de aquella época sostenían que Santo Tomé fue quien les enseñó a usar la yerba, y el padre Guevara dice (en la obra de don A. Lamas en el año 1882): "Se sabe que el apóstol Santo Tomé les enseñó el uso y el beneficio del Caá, porque llegando al Mbaracayé, provincia sita más de 100 leguas de la Asunción, al oriente del río Paraguay, casi desde el nacimiento de Xejui hasta el río Corrientes, halló pobladas las campañas de árboles del Caá, cuyas hojas eran veneno y que a los incautos les gustaban".

Respecto de la existencia en el Uruguay del árbol de la yerba, tengo una extensa documentación, y voy a empezar, justamente, por esta conferencia de don Domingo Ordoñana, que figura en la página 182 de la publicación de la misma. Dice así: "...atentamente estudió el ilustre Mr. Bompland en 1838, en su viaje del litoral descenso, determinando los últimos ejemplares del Ilex Mate Uruguayense en los matorrales de la Isla de Martín García, vegetación que más tarde volvió a observar y estudiar en totales y grupos el expertísimo botánico don José Archavaleta, que oculta en su modestia la inmensidad de sus conocimientos generales", etcétera. Y agrega:

"...creemos deber reanudar aquellas prácticas y vincular a los cultivos industriales del país uruguayo el cultivo de la yerba mate, disponiendo de ejemplares genuinos que tenemos en distintos puntos del territorio y de cuya bondad como yerba mate se ha podido juzgar en la Asociación Rural, por muestras macizas enviadas de distintos puntos del territorio, sobresaliendo entre todas las que corresponden a nuestro consocio, el señor Antuñano, que en suavidad y en aroma reúnen las mismas cualidades y las condiciones mismas de las yerbas procedentes del Alto Uruguay y del Paraná".

También el mismo autor, en la página 188 de la obra citada expresa: "Los ilex que se encuentran en nuestro litoral uruguayo se producen generalmente de uno a uno, mezclados con árboles y plantas de otra naturaleza, acreditando ese tumulto de plantas congregadas, que se hallan así como consecuencia de los arrastres sedimentosos del río Uruguay, remansados en inmenso delta, para quedar acorralados en los senos de las riberas y aumentar, como sucede también con la fauna, la potencia y variedad de la flora nacional, con nuevos y variados ejemplares. Como todos los árboles de la familia del Ilex Mate, el ilex uruguayense

de estas referencias presenta una calidad más áspera que sus congéneres, pero el doctor Bok nos explicó que debía ser así y presentar condiciones más amargas que los ilex de las regiones superiores, por la sencillísima y clara razón de encontrarse estos árboles en situaciones muy cimarronas y viviendo entre individuos que no pertenecen, por ningún concepto botánico, a su alto linaje".

El mismo Ordoñana, en dicha obra, pág. 190, agrega: "Los ilex brasiliense y paraguayense vegetan admirablemente en la zona agrícola de esta capital; del primero hemos visto estos mismos días un ejemplar introducido y cultivado por nuestro distinguido amigo don Manuel Artagaveytia, que sorprende por la vivacidad y lozanía de su vegetación, no contrarrestada por los medios geográficos que pudieran haber paralizado el vigor de su genuino desarrollo.

Del ilex paraguayense hemos visto también catorce ejemplares en el predio agrícola de Toledo, en plena y arrogante vegetación pero con muros y espalderas de protección, porque el cultivador quiere prevenirse contra las intemperies y bruscos sacudimientos del aire, guardando mientras tanto la mayor reserva en sus ensayos, porque se propone llegar brevemente a la producción de simientes, que tendrán la inapreciable ventaja de ser conaturalizadas.

Y no son nuevas las tentativas que se han hecho en este país para la naturalización de los árboles del mate, pues ya en 1840 tenía el doctor don José L. de la Peña en su quinta de Mercedes, una plantación de dos clases del ilex mate, de los cuales conocimos más tarde algunos ejemplares por los cuidados que les hacía dispensar el vascongado Ansorena, todo lo que al fin desapareció con lo raro y escogido que aquel instruido sacerdote ensayaba en su granja colina de Beláustegui.

Por esos tiempos se ocupó también el señor Casal, en su quinta de la Figurita, del ilex brasiliense funcionando con plantas vivas traídas de Paranáguá, pero desgraciadamente para sus ensayos y para el país, todo desapareció con la guerra grande."

Finalmente, dice, don Domingo Ordoñana en su conferencia, pág. 201 y 202: "Entra en los propósitos de la precedente conferencia agregar todo lo que pueda prestigiarla y en este concepto y por lo que importa a la verdad de nuestras afirmaciones en cuanto a la existencia del ilex uruguayense en distintos puntos del territorio, damos a continuación la carta con que nos ha favorecido S. E. el señor Ministro de Gobierno.

Señor Presidente de la Asociación Rural del Uruguay.

Mi estimado señor:

Adjunto a ésta remito a Ud. un fardito de yerba de la Lorenita, que me ha sido enviado por el señor jefe político de Minas, la que no tiene otro mérito que ser producción de ese importante Departamento.

Con tal motivo saludo al señor Presidente de la Asociación Rural, con mi distinguida consideración. — José L. Terra. — Montevideo, junio 17 de 1882.

Según testimonios actuales, en la Sierra de la Lorenita, que queda próximo a Mariscal, así como en la Sierra del Infiernillo, también de Lavalleja, sigue habiendo árboles de ilex paraguayensis.

Don Isidoro de María, en una obra que casi no se conoce en este país, y que se llama "El libro de las niñas", publicada en 1891 —se editaron nada más que cien ejemplares, de uno de los cuales hemos sacado copia por intermedio de la Oficina de Fotoduplicación de la Biblioteca del Poder Legislativo—, dice en la página 113: "Es un plantío natural, que puede propagarse por semilla y por trasplanto. Se encuentran árboles de yerba-mate en varios Departamentos, en la sierra del Yermal Grande, en el arroyo Saldaña, en Olimar Chico, en la Sierra de la Lorenita, en la cumbre de Pan de Azúcar, en la Sierra del Infiernillo, en las puntas de Tacuarembó, en las del Queguay, Daymán y Arerungá, y en otros parajes de la campaña; ya ven si cultivando y fomentando esos plantíos espontáneos, que generalmente tienen origen en los arroyuelos y cañadas que descienden de las cumbres de los cerros y serranías, pueden formarse yerbales que explotar de esa

riqueza natural, y con su beneficio, poder saborear mucho mate de yerba Oriental. Para abreviar, baste decir que en la época de Artigas, los paisanos utilizaban las hojas sin beneficiar de esos árboles para tomar su mate; y que un hacendado de la costa de Olimar Chico hacia trabajar todos los años una cantidad crecida de yerba del Yermal Grande para el consumo de su estancia; que otro, cuando no podía bajar a la Capital para surtirse de yerba, la hacia beneficiar en gran cantidad de los árboles de su campo para todo el año, y la cual a los seis meses de ensacada adquiría un aroma exquisito y un gusto excelente. Por último, el año 61 se benefició en Tacuarembó y se mandaron muestras a la Exposición de París".

Y dice más adelante don Isidoro de María en la misma obra: "...muchos viajeros del Río de la Plata han tenido el gusto de hacerlo conocer prácticamente en algunos puntos de Europa, donde lo han tomado a placer, llevando las provisiones en el viaje, y al que han hecho honor más de un hijo de Europa que por allá lo ha gustado. El mate que tanto nos agrada y de costumbre tan antigua y general en estas regiones, acaba de merecer un puesto de honor en Noite América. Así como aquí se convida para un té, en Washington, se ha invitado para un mate, (matecebotca) en una reunión de alto tono. En ella se sirvió el rico mate, a la vez, en calabacitas y en mates de porcelana, con su bombilla de plata para cada persona, como quien sirve una taza de té con su cucharita respectiva a cada convidado".

Dámaso Antonio Larrañaga llevaba un diario muy prolijo, que todos conocemos, del cultivo de su quinta. También por intermedio de la Oficina de Fotoduplicación de la Biblioteca del Poder Legislativo hemos sacado una filmación del pasaje correspondiente, en el que se prueba que él tenía yerba mate en la chacra. En un día 14 de diciembre —se calcula que es entre los años 1822 y 1830—, aparece en su diario, después de hablar de las condiciones del tiempo, barómetro, termómetro, humedad, etcétera: "Se carpe maíz. Se riega la yerba".

Don Eustaquio Tomé, distinguido profesor de literatura de nuestra enseñanza media, publicó hace tiempo en una revista —no tengo aquí la fecha— un extenso artículo cuyas referencias nos han sido muy provechosas para esta exposición, en el que transcribe distintas opiniones de diversos autores sobre la existencia de yerba en el Uruguay. Después de citar a De María, a Larrañaga, a Mariano B. Berro, a don Domingo Ordoñana, dice en una parte: "La explotación de la yerba mate nacional parece que preocupaba a los hombres de negocios de hace noventa años, pues en el mes de junio de 1860 D. Gaspar Merbis y don Juan Montenegro se presentaron al Poder Ejecutivo pidiendo se les cediesen en enfiteusis, o, en otra forma cualquiera, las islas del Río Uruguay, inmediatas al Salto Grande, para plantar yerbales. No hemos encontrado noticias sobre la suerte que corrió esa gestión". Más adelante agrega: "Hasta nuestros días se ha seguido cultivando el productivo árbol. El Ingeniero Agrónomo D. Ernesto Villegas Suárez, en la pág. 111 de su hermoso libro "El Bosque de Lussich", nos dice: "Entre otras variedades de ilex que citamos en otro lugar, desglosamos el ilex paraguayensis, tan conocido por "Yerba mate" en América del Sur, principalmente". Y después viene la descripción del árbol.

Con fecha 22 de marzo de 1954, el diario "El Día", en su sección agronómica, publica una carta de un señor que firma "Optimista", y de la que vamos a leer algunos pasajes.

Dice: "En primer lugar indico a usted lo que he leído sobre la yerba mate; ... "El suelo de nuestro país parece bastante apropiado para el cultivo del árbol de la yerba, pues crece espontáneamente en los Departamentos del norte, en Minas y Rocha y hasta se encuentran algunos en la misma ciudad de Montevideo".

Transcribe después un trozo del siguiente pasaje que dedica al tema la Profesora María Teresa Martínez, en la página 84 de su obra titulada "Desarrollo de la Agricultura en el Uruguay", año 1950, dice: "Crece espontáneamente en algunas zonas del Departamento de Ar-

tigas, Treinta y Tres, Maldonado y Minas, pero su explotación en gran escala no se ha verificado aún aprovechando las favorables condiciones de la tierra y procediendo a la multiplicación de las plantas existentes de carácter indígena.

En el departamento de Treinta y Tres la gran cantidad de yerba mate que se produce espontáneamente, dio denominación a los parajes conocidos por Yermal y Yermalito, y su desarrollo en cantidad y calidad es tan bueno como el de las yerbas de producción extranjera, con las cuales podemos competir ventajosamente en el mercado interno de consumo. De todas las plantas americanas es la que demanda menos gasto en su cultivo y explotación".

Mariano B. Berro en su obra "La agricultura colonial", página 209, cita a la yerba mate, entre otras especies botánicas, probando que existe en el país.

El señor Víctor Gutiérrez Salmador, en una serie de artículos que publicó en el diario "El Día" del martes 10, miércoles 11 y domingo 15 de marzo, y lunes 8 de junio de 1959, hace una larga historia de la yerba mate, prueba también su existencia en el país, y estimula con términos muy entusiastas el posible cultivo y explotación del "ilex paraguayensis" entre nosotros.

El ingeniero agrónomo Luis Felipe Girardin, técnico del Banco de la República —con quien hace un rato estuve hablando—, nos asegura que en Rivera se hicieron cultivos en los últimos tiempos, los que fueron abandonados por una serie de razones que no tienen nada que ver con las posibilidades de su explotación. Afirma, además, que él vio esos cultivos, que el "ilex paraguayensis" creció en pleno desarrollo, y que —observación digna de tenerse en cuenta a los efectos de posibles cultivos posteriores— las plantas traídas de Brasil no lograron prender en el Uruguay, lo que demuestra que hay que hacer el almácigo con semillas de árboles ya aclimatados.

Quiero probar ahora la existencia de yerba mate en Treinta y Tres; lo haré no solamente con lo que he leído de autores que tienen que merecer la mayor confianza, sino, además, con más material que tengo en mi poder.

Como decía, mi prédica ha sido larga a este respecto, y para realizarla he debido documentarme como he podido. Mi documentación consiste, en primer término, en haber traído desde los campos donde viví, en un paraje denominado Yermalito y Yermal Chico, yerba hecha por los propios paisanos de la región, cuyos nombres tengo aquí y voy a dejar en la versión taquigráfica, porque constituyen, a mi entender, el mejor testimonio vivo de que aquí se fabrica yerba mate y se toma mate con ella.

La región se llama, como decía recién, Sierras del Yermal, y allí corren dos arroyos, uno llamado Yermalito y otro llamado Yermal Chico, los que, a su vez, se juntan en un tercer arroyo que se llama Yermal Grande.

(Campana de orden.)

SEÑOR PRESIDENTE (Saravia). — Para una cuestión de orden, tiene la palabra el señor Diputado Lanza.

SEÑOR LANZA. — Señor Presidente: mociono para que se prorrogue el tiempo de que dispone el orador.

SEÑOR PRESIDENTE (Saravia). -- Se va a votar la moción del señor Diputado.

(Se vota.)

—Treinta y siete en treinta y ocho: **Afirmativa.**

Puede continuar el señor Diputado da Rosa.

SEÑOR DA ROSA. — Dice la nota del doctor Francisco N. Oliveres, incluida en un libro que escribió sobre la toponimia lugareña, página 80, "Yermal: Sierra del. Debe su nombre como el arroyo, a que se encontraban rodales de árboles de yerba mate". Y más abajo, página 81: "Yermal: Las quebradas de estas asperezas son otras tantas quebradas de riquísima agua, y muchas de ellas se hallan pobladas de frondosas arboledas,

entre las cuales se da también el que produce la celebrada yerba del Paraguay por otro nombre, mate, y de esta circunstancia toma el nombre el arroyo".

El nombre de los tres arroyos, pues, proviene de que en sus márgenes crece el "ilex paraguayensis". He tomado fotografías —que desearía quedaran en algún archivo de la Cámara, no sé cuál— que demuestran fehacientemente la existencia de grandes montes de yerba mate. Hace quince días estuvimos allí, en un lugar próximo que se llama Quebrada de la Teja, propiedad de particulares, donde existen en estado natural millares de preciosos árboles de yerba en pleno desarrollo; de ellos hacían mucha yerba los paisanos del lugar.

Entre estas personas cito a alguien que fue un verdadero pionero de la yerba mate en aquellos parajes: don Pedro Méndez, ya fallecido. Sus hijos, allá en Treinta y Tres, pueden testimoniar lo que digo: don Pedro Méndez desde 1904 fabricaba yerba en cantidad superior a los doscientos kilos por año, para su consumo y el de los vecinos, a quienes se la regalaba.

También está don Ramón Xavier, hacendado de la zona, que todavía fabrica yerba para su establecimiento. Tengo aquí un sobre conteniendo cierta cantidad: es una hermosa yerba, con una fragancia y un color que acreditan su buena calidad. Además, quiero citar a don Ernesto Barboza, señora e hijos; a don Isabelino Núñez y familia; a don Crescencio Larrosa e hijos; a don José María Viera; etcétera.

De mis últimos viajes traigo redoblado mi entusiasmo por el cultivo, porque he advertido que el "ilex paraguayensis" no solamente crece —como lo había visto— en las márgenes de los arroyuelos Yerbalito y Yerbal Chico, junto al agua —es decir, favorecido por la humedad—, sino que se extiende por las laderas de esa quebrada; y tanto por el tamaño como por la exuberancia de los árboles, se advierte que no existe ningún inconveniente de clima ni de suelo.

En cuanto al cultivo de la yerba, es muy sencillo. Antiguamente se creía que la semilla necesitaba pasar previamente por el tubo digestivo de un ave, debido a la dureza del carozo, pero últimamente se ha comprobado que con un tratamiento de potasa queda ablandado y en condiciones de plantarse en almácigo, donde crece, o simplemente plantándola enseguida de cosechada, previa limpieza de la pulpa del fruto. De allí se le transporta al vivero, y de éste al plantío. Una hectárea lleva de 800 a 1.000 árboles. Generalmente se ponen 800, para que crezcan más holgadamente. A los tres años el árbol comienza ya a dar su cosecha; a los diez años produce una gran cantidad, y a los veinte años está en su plenitud. Además, a los diez años se obtienen ocho kilogramos por árbol, y a los veinte años se sacan de veinticinco a treinta kilogramos.

En cuanto a la fabricación de la yerba, ésta puede obtenerse por métodos muy sencillos, por lo menos familiarmente. Hoy día las grandes industrias están montadas de otra forma; pero, según dicen los materos de ley, es más sabrosa la yerba hecha por los procedimientos tradicionales, que por los métodos modernos.

El proceso consta de varias etapas. En primer término, está el sapecado o chamuscado, que se hace inmediatamente de recogida la rama, y consiste en pasarla por el fuego durante cierto tiempo, o más o menos 200° en un cilindro de tela. Eso tiene por objeto deshidratar la hoja, para que los jugos interiores no se oxiden, lo que perjudicaría la yerba y la haría mucho menos sabrosa. La operación no debe durar más de un minuto.

Después del sapecado (la palabra proviene de "sapecá", voz guaraní que quiere decir "abrir el ojo", en este caso abrir los poros de la hoja), viene el tostado, que se hace en un aparato llamado barbacúa, (antes se hacía en otro más rudimentario, llamado "carijo" o "caricho"), con madera que no sea resinosa; madera blanda, generalmente. De las nuestras, destacamos el canelón, el mimbre, el sauce, el álamo.

El barbacúa consistía en un rancho circular, alto, con una parrilla interior sobre la que se pone la yerba y bajo la que se le da calor de brasas.

Finalmente, viene el canchado de la yerba, que es la trituración de la hoja secada y tostada mediante el rodado de un cono trunco con grandes dientes, sobre una hera o concha circular, de lo que saldrá directamente la yerba, que luego es clasificada y puesta en estacionamiento.

He leído pruebas suficientes de su existencia en el país. Podría dar las mismas pruebas en cuanto a su cultivo, que se deducen de la lectura que hemos hecho, y a las que no me voy a referir porque debo abreviar, debido a que me queda poco tiempo y a que quiero extenderme en el aspecto económico.

Quiere decir, que toda aquella leyenda de que la yerba necesita un clima especial, que solamente llega hasta los 30° de latitud y tierras que nosotros no tenemos, ha desaparecido; la yerba existe en nuestro país, y por consecuencia nuestras tierras sirven para producirla, como así también nuestro clima es apto para ello. Son dañosas las heladas, pero con la yerba se puede hacer lo mismo que con otro género de plantaciones: ponerla a cubierto mediante el sembrado de montes de abrigo.

Hay autores que sostienen que el exceso de temperatura, que los soles demasiado fuertes le hacen daño; de modo que es más propicio el clima templado que el excesivamente tórrido.

Para cerrar este capítulo debo decir que el propio Ordoñana, en esa conferencia sobre "Ilex Mate", dice en su página 189: "Para nosotros no hay vacilaciones ni dudas en cuanto se relacione a la productibilidad constante del ilex mate en el suelo uruguayo, porque los ejemplares genuinos que poseemos en distintos Departamentos fuera del Litoral, nos indican con convincente claridad, que esa planta corresponde a las zonas del naranjo y de las palmeras, de las ceibas y de los ubapói, y siendo esto así el estudio y práctica de su multiplicación y cultivo forestal se simplifica en muchos conceptos, porque se puede funcionar sin el pavoroso temor de las aclimataciones y con naturalizaciones que son las que paralizan las fuerzas iniciantes de esta clase de ensayos.

Dice el señor Gutiérrez Salmador en uno de estos artículos publicados en el diario "El Día" en marzo de 1959: "Los técnicos señalan fundamentalmente, como zonas que en principio podrían ser aptas para la yerba mate, la parte de Cuchilla de Haedo que pertenece al departamento de Tacuarembó, en el interior del polígono que forman el arroyo Tres Cruces, Tranqueras y Cuñapirú. Y también el sector oeste de la Cuchilla Grande del Norte, entre el Río Olimar, La Charqueada y el Cerro de las Cuentas".

Y más adelante: "Otro de los aspectos a considerar en nuestro país es el de la repoblación forestal a que daría lugar el cultivo y la explotación de la yerba mate, ya que, como hemos dicho, son necesarios muchos kilos de leña para las operaciones de "sapecado" y "tostación".

Eso daría lugar al surgimiento de una materia prima lateral, también nacional, que produciría beneficios adicionales, incluso corrigiendo determinaciones climáticas que hoy podemos, por la falta de grandes zonas de arbolado".

Y otra vez Ordoñana, ahora en un artículo titulado "La yerba mate y el mate", abril de 1932, pág. 164 de la misma recopilación: "Bajo el punto de vista de la económica producción del café y de la yerba mate, el café no puede sostener la concurrencia, porque necesita, como se ha dicho, clima especial para su cultivo, mientras que el árbol de la yerba, el ilex, le suministra en espesas y extensas florestas naturales, reproduciéndose espontáneamente en nuevas zonas sin solución de continuidad".

Finalizo afirmando que, además de los lugares señalados, hay árboles de yerba en los montes de Tacuarí, en Puntas del Parao, en el Río Negro, en Tacuarembó.

Paso ahora al aspecto que considero más importante de toda esta exposición, después de probada la existencia y la posibilidad del cultivo de la yerba, lo que representaría un beneficio económico considerable para el país.

En primer lugar, tenemos que decir que el Uruguay es el primer comprador mundial de yerba. Según este folleto, que ya he leído, del Consulado brasileño, son considerados mercados tradicionales para la yerba mate brasileña, los del Río de la Plata y el chileno, y entre aquéllos ocupa el primer plano el Uruguay, siendo a la vez el primer comprador mundial. Cito, además, este otro pasaje: "Hoy en día el uso de la yerba mate se ha extendido a otras regiones del mundo, debiéndose anotar que las timidas exportaciones iniciales con destino a los Estados Unidos, Canadá, Austria, Suiza, Francia, Alemania, Suecia, Inglaterra, etcétera, se han transformado en una promisoría corriente de negocios, cuya significación es expresada con cifras importantes en la nómina de productos exportados por Brasil".

Voy a tomar tres periodos —distantes unos de los otros— de la historia del País.

**Primer Periodo:** En 1862 —nótese bien la fecha—, en cifras redondas, el Uruguay consumía yerba mate por valor de \$ 292.956; en 1868 y 1869, por \$ 464.399; entre 1872 y 1874, aproximadamente por \$ 336.000. Promedio anual entre 1862 y 1874: \$ 353.071. **Segundo Periodo:** En 1933, se importó yerba por valor de \$ 2:002.000; en 1934, por \$ 2:047.000; en 1935, por \$ 2:020.000; en 1936, por \$ 2:136.000; en 1937, por \$ 1:980.000. Promedio anual: \$ 2:037.668. **Tercer Periodo:** Voy a dar ahora las cifras en dólares de las importaciones realizadas por el Uruguay desde 1957 en adelante. En 1957, el Uruguay importó, por valor de US\$ 5:235.000, que son, más o menos, \$ 87:947.000 al cambio actual, 15.565 toneladas; en 1958, US\$ 4:034.000; en 1959, dólares 4:981.000; en 1960 US\$ 1:818.000; en 1961, US\$ 3:178.000 en 1962, US\$ 3:182.000. El promedio por año, de 1957 a la fecha, es de US\$ 3:204.000, que calculados a la cotización actual representan \$ 50:000.000, por una cantidad de 12.627 toneladas. En los primeros cuatro meses de 1963, importó US\$ 500.000, aproximadamente, y calculando igual consumo para el resto del año —US\$ 500.000 por tres—, tenemos un total de dólares 1:500.000.

Para 2:500.000 habitantes, cifra redonda de la población del país, el promedio de consumo de los años 1957 a 1962, arroja la cantidad de kilos 5,05 por cabeza, consumo que fue abatido con respecto al de 1868, que daba alrededor de 8 kilos por cabeza. Las razones de esa merma, según nuestro entender, radican, en primer lugar, en la menor cantidad de población campesina. Hay promedios de hasta 25 kilogramos por habitante en el interior del país, en fechas anteriores.

Otra razón es el contrabando, y a este respecto debemos significar que entran cantidades labulosas de yerba por la frontera. Los señores Diputados saben que en nuestro país la yerba cuesta \$ 6 y \$ 7 el kilo y que la gente pobre ya va a comprarla a la frontera, la paga a un peso y pico. De manera que es de imaginarse el volumen de yerba que ha de entrar al país en esa forma. Además, la carestía del producto contribuye a esa merma del consumo.

Hay otros datos muy curiosos sobre el consumo de yerba en el país, que salen de la encuesta realizada por el Departamento de Nutrición del Ministerio de Salud Pública, según los cuales la barriada del Cerro consume por año y por cabeza, kilos 7,300; Belvedere, kilos 4,445; la Unión, kilos 3,650; Pocitos, 2,920; Villa Muñoz, kilos 5,405 y el Cerrito, kilos 1,460.

En el Interior, el consumo por habitante y por año está situado en las siguientes cifras: quilogramos 32,850 en Ombúes de Lavalle; quilogramos 4,015, en Colonia Lavalleja; quilogramos 22,995, en Durazno; quilogramos 4,380 en Carlos Reyles y quilogramos 5,840 en Melo. De estas cifras se pueden sacar muchas conclusiones.

¿Por qué creemos que en nuestro país debe cultivarse y explotarse el "ilex paraguayensis"? En primer término, porque está probado que el árbol existe en grandes cantidades en la República; en segundo término, porque está probado que se ha cultivado con éxito, y, en tercer término, porque probaremos por qué en el Uruguay es posible el cultivo. Ya habíamos adelantado algo al respecto; ahora completamos: en primer lugar, por el suelo. Dice el ingeniero Carlos Alberto

Muello, páginas 69 y 70 del libro que acabo de citar: "Prospera en los suelos arenos - arcillosos y arcillo - arenosos, ricos en ácido fosfórico, potasa y hierro, siempre que las aguas no se estanquen y el subsuelo sea permeable. Prefiere los suelos profundos, frescos. ... la experiencia señala que el ilex paraguayensis, aunque no da los rendimientos como en las tierras de desmonte, se adapta a los terrenos de cuchillas (Cerro Corá, Cerro Azul, Concepción de la Sierra, etc.), de aspecto arenoso, calcáreo, pobres en materias orgánicas, con subsuelo pedregoso, como son las pendientes y faldeos, a pleno sol, al estado adulto, sin otra humedad que la que existe de reserva en el suelo y sin la araucaria, que hace las veces de "quitasol" en el Brasil.

En cuanto al clima necesario, dice el mismo autor: "Más aún: se considera que es la planta rústica por excelencia, que sufre heroicamente los contrastes que derivan de las diferencias extremas de temperatura, pues mientras el naranjo, el bananero, etcétera, achicharran sus hojas por efecto de las heladas, la Yerba Mate las soporta bien en Misiones, por el ambiente húmedo en que los rodea".

Hace poco, señor Presidente, a consecuencia de haberse enterado de nuestra prédica en favor de este cultivo, llegó hasta nosotros un señor paraguayo, exilado, que se había radicado en la zona de Misiones solamente por ser experto en el cultivo de la yerba. Terminó sus contratos, y convencido, como estaba, teóricamente, de que el Uruguay era apto para ese cultivo, se trasladó a Bella Unión, en el Departamento de Artigas, y se quedó realmente desilustrado por la calidad de las tierras y del ambiente propicio para el cultivo de yerba.

Vino a verme, y me dijo lo siguiente: "Hay allí dieciséis hectáreas del Banco Hipotecario en barbecho. Yo no pido más que dos hectáreas para mi subsistencia, para comer, y en el resto le ofrezco al Estado hacer un cultivo de yerba". Yo traté de ponerle en comunicación con algún gobernante, pero no tuvo éxito en las gestiones que realizó. Supe después, que había estado en contacto con una firma yerbatera nacional, importadora, y al fin de cuentas lo he perdido de vista, lo que lamento mucho, pues, tendría interés en hablar con él en estos momentos, sobre todo cuando hemos obtenido que en el Plan Agropecuario se incluyera la yerba mate entre los cultivos industriales, para los cuales se otorgan \$ 2:000.000.

SEÑOR ARBIZA (don Orlando M.). — ¿Me permite una interrupción, señor Diputado?

SEÑOR DA ROSA. — Sí, señor Diputado.

SEÑOR PRESIDENTE (Saravia). — Puede interrumpir el señor Diputado.

SEÑOR ARBIZA (don Orlando M.). — La afirmación que hace el señor Diputado da Rosa, con respecto al exilado paraguayo que estuvo en Bella Unión, Departamento de Artigas, es exacta, y me satisface corroborarla. Pero creo que padece un error en cuanto a que no recibió apoyo del Gobierno. En esa época yo integraba el Concejo Departamental de Artigas; con muchísimo gusto nos interesamos por el problema que planteaba ese señor paraguayo y el Concejo Departamental le ofreció una chacra, en Bella Unión, para que allí pudiera hacer experimentos.

Estoy escuchando con verdadero interés la brillante exposición que está haciendo el señor Diputado da Rosa y me parece que lo ideal sería que a través de ella pudiéramos lograr que en el país se produjera yerba mate. Por lo que está diciendo el señor Diputado, y por los suelos y el clima necesarios para el árbol de yerba mate, tengo la convicción que en el país se empezará a producir.

SEÑOR DA ROSA. — Agradezco mucho la interrupción del señor Diputado, pues no sabía el destino que habían tenido las inquietudes de ese hombre. Lo cierto es que aquí, en Montevideo, lo puse en contacto con gobernantes nacionales, y no pudo obtener lo que deseaba. Me alegro mucho que en el Departamento que representa el señor Diputado haya tenido esa acogida.

Continúo con lo que estaba expresando.

¿Por qué al Uruguay le conviene el cultivo? Ya he hablado de las facilidades del mismo: el árbol se re-

produce por almácigos, en viveros, mediante trasplantes, a lo que me refería hoy, y también por acodos, estacas o injertos.

El rendimiento, señor Presidente, es cosa muy importante a tenerse en cuenta. Como dije, en una hectárea entran, como mínimo, 800 árboles. Un árbol produce de 1/2 quilogramo hasta 1 y 1/2 quilogramo hasta los cinco años; desde el séptimo año, produce de 2 a 5 quilogramos; desde el décimo año, produce 8 quilogramos, y desde el vigésimo hasta el trigésimo año o más, (porque alcanza a los 100 años de vida), puede producir hasta 40 quilogramos. Quiere decir que a los diez años una hectárea con 800 árboles, cada uno de los cuales produce 8 quilogramos, rinde 6.400 quilogramos; diez hectáreas, 64.000 quilogramos; mil hectáreas, 6.400.000 quilogramos. Con cinco mil hectáreas, tendríamos 32.000.000 de quilogramos.

Se dice por ahí que el país consume anualmente de 20.000.000 a 25.000.000 de quilogramos, aunque en realidad no alcanza a esa cantidad, pues las estadísticas arrojan, como máximo, un consumo de 18.000.000 de quilogramos, algunas veces 20.000.000, y en alguna oportunidad se consumió 25.000.000 de quilogramos, cantidad que ahora no consume aunque a esto hay que agregarle lo que entre por contrabando y que no puede ser controlado. Suponiendo que el consumo sea de 20.000.000 de quilogramos, y que haya cinco mil hectáreas cultivadas, con lo que obtendríamos una producción de 32.000.000 de quilogramos, habría un excedente de 12.000.000 de quilogramos. Naturalmente que con las cinco mil hectáreas no alcanzaría, pues el árbol debe ser podado cada tres años, según aconsejan los técnicos. También se puede podar todos los años, pero es conveniente, para lograr un mejor cultivo, que se puede alternadamente, cada tres años. De modo que bastaría con quince mil hectáreas cultivadas. Esto no quiere decir que yo sea partidario de un inmediato cultivo intensivo. Creo, más bien —y en esto me apoya la opinión de técnicos muy conocedores del tema— que lo interesante sería fomentar los cultivos familiares, del mismo modo que se ha hecho con el algodón y que se hace con la remolacha, por ejemplo.

A la elaboración, ya me referí.

El consumo universal de yerba mate, también lo cité, diciendo que cada día se consume más en distintos lugares. En Europa se vende en las farmacias hasta como medicina, y se le asignan diversas propiedades a las que me referiré después si tengo tiempo, así como a los distintos análisis practicados.

Entre paréntesis, porque me había olvidado, señalo que he hecho analizar por botánicos nacionales hojas de yerba del Departamento de Treinta y Tres, y no solamente me han confirmado en ellas las propiedades químicas que tiene la yerba mate legítima, sino que también se me ha dicho que se trata de "ilex paraguayensis" de lo mejor, según opinión expresa de una de esas personas.

Yo me pregunto lo siguiente: Si hemos aprendido a consumir en tan grandes proporciones productos de otros países —el té en su oportunidad; el café después, y actualmente ese cúmulo de bebidas que nos llegan y de cuyas propiedades nunca estamos bien seguros—, ¿por qué no nos hacemos propagandistas de algo que es nuestro y de cuyas propiedades, sí, estamos seguros?

La yerba no solamente se toma en la forma de mate, como nosotros conocemos. Se toma, además, como té, que es un compuesto de yerba con agua fría; se toma en mate cocido, que es yerba con agua hirviendo, la que se puede ingerir también en forma de refresco, poniéndolo en la heladera, cosa que yo hubiera hecho de buen gusto hoy en la Cámara...

(Murmullos.)

—...para probar a mis colegas cómo mi prédica no es vana, ya que podría haberles ofrecido un buen refresco.

También se hace el mate de leche; el té de mate, con la hoja de la yerba; mate con leche, (distinto al

mate de leche citado) y que se hace del mismo modo que el café con leche o el té con leche. Finalmente, voy a señalar que también se puede hacer algo que no van a creer los señores Diputados —y me remito a los libros que he citado—: helados de yerba y algunos postres de yerba, aunque todavía no he podido conseguir las recetas, y se hacen hasta licores de yerba.

(Murmullos.)

—Voy a dar lectura a uno de los análisis que tengo en mi poder sobre los compuestos de la yerba, según lo que dice el boletín citado del Consulado de Brasil, a saber: "Las investigaciones clásicas del químico Theodore Peckolt, dieron los siguientes resultados: en mil gramos de hojas de mate de Paraná, Brasil, de cosecha reciente y secadas al aire: humedad, 104.600 grs.; aceite esencial, 0,179; stearopteno, 0,019; sustancia cerosa y gordurosa, 18,800; clorofila y resina blanda, 51,200; materia colorante amarillo-verdosa, 10,800; ácido resinoso, 84,500; cafeína, 16,750; principio aromático (grupo de los fenoles), 2,500; ácido metatánico, 44,97; ácido viridínico cristalizado, 0,025; materia extractiva, sustancia amarga, 65,130; sustancias albuminoides, sales inorgánicas, etc., 36,102; materia extractiva, sacarina, 6,720; celulosa, etc., 687,900.

Pero hay más, señor Presidente: en ese mismo boletín sobre la alimentación en el Uruguay, del Ministerio de Salud Pública, a que me refería hace un rato, hay un análisis sobre las propiedades de la yerba, que arroja los siguientes componentes: tiamina, riboflavina y niacina —que, según nuestro compañero Lanza, constituye el complejo de vitamina B— y ácido ascórbico, que es la vitamina C.

Señor Presidente: hubiera querido dar lectura a muchas más cosas que tengo en mi poder, algunas de ellas lindas, sobre las propiedades de la yerba, sobre nuestra costumbre del mate, no va a alcanzar el tiempo, sobre su influencia en las relaciones sociales, en la familia, en la amistad, etc.; pero y además sobre todos esos temas abunda nuestra literatura.

Vuelvo a lamentar el no haber podido servir aquí ese mate cocido helado, porque quería reproducir una vieja escena que ocurrió hace muchos cientos de años en el Senado Romano, cuando Catón, que quería la conquista de Cartago por Roma, no habiendo obtenido éxito en sus reiteradas "Delenda est Carthago", con que terminaba sus discursos, mandó un día buscar unas hermosas brevas, que repartió, goteando miel, entre cada uno de los Senadores. Cuando éstos hubieron comido las brevas y mentado el sabor, la dulzura y las propiedades del fruto, uno de ellos preguntó: "¿De dónde son estas brevas?" Catón, entonces, hizo su argumento definitivo: "Son de Cartago. Delenda est Carthago". Yo hubiera servido mi matecito cocido, no para pedir la destrucción de Treinta y Tres, naturalmente, sino todo lo contrario; para probar cómo este pobre Departamento nuestro —pobre por inexplorado, pero rico en potencia— merece más atención, tanto de los gobernantes como de todos nosotros.

Si algún día se hiciera el cultivo de yerba y su explotación en el país, reclamo para Treinta y Tres el privilegio de ser por primera vez el primero en algo: el privilegio de ser el iniciador de ese cultivo, por la sencilla razón de que debe ser ese Departamento —según las pruebas que tengo en mis manos— el que más ilex mate produce en la República; además, por ser el que más lo ha explotado por sus rudos paisanos en épocas de carestía de la yerba; por estar situado en una zona cuyo clima —como también acaba de ser probado— es apropiado para el cultivo de ese vegetal, y porque sus tierras —como también hemos dado prueba de ello— son de las que se recomiendan para ese tipo de plantío.

Como decía hace un rato, en el seno de la Comisión hemos logrado que se introdujera la yerba mate en el Plan Agropecuario, como uno de los cultivos industriales, a los que se les destinan \$ 2.000.000. Espero que el Poder Ejecutivo se preocupe de que esto tenga andamiento y se haga realidad, sin limitarse a esperar que venga quien quiera beneficiarse de ese rubro; y que

además se realice un pequeño plan —pequeño en su comienzo; no aspiro nada más que al comienzo—, a fin de que, con la debida difusión y propaganda, puedan acogerse a ese beneficio quienes estuvieran interesados en dicho cultivo. Sé que va a responder alguna gente, y, además, que no va a fracasar. Al mismo tiempo, creo del caso prevenirnos contra los eternos especuladores, que a lo mejor están esperando la ocasión para aprovecharse de algún crédito o alguna otra facilidad con el objeto exclusivo de enriquecer a costa de una noble actividad, como ya lo han hecho con otras similares.

No pedimos milagros, pero podemos citar testimonios de lo que han sido cultivos que en su oportunidad se consideraron poco menos que imposibles en nuestro país, mientras no se experimentaron. Me refiero concretamente al cultivo del arroz, primero, del que Treinta y Tres produce grandes cantidades. Recuerdo que siendo niño, cuando se hablaba de la posibilidad de cultivar arroz en el país, la gente se reía. Hoy abastecemos al país con ese cultivo y nos sobra para exportar. Lo mismo ocurrió otro día cuando se habló del azúcar. Nadie podía creer que este país fuera propicio para el cultivo de la caña de azúcar. Hace poco estaba observando una estadística y, comparando los rendimientos de la caña de azúcar que se cultiva en Bella Unión con los de la que se produce en Cuba, me quedaba realmente asombrado al comprobar que nuestra caña de azúcar no le debe nada a la cubana, tanto en lo que respecta a rendimiento como a calidad.

Después se habló también del algodón, y todo el mundo se rió. Sin embargo, hoy el algodón constituye un cultivo importante en el país, como lo es también la remolacha. Estos cultivos se pueden hacer en forma familiar, redundando en grandes beneficios económicos para quien los realiza y para el país. No requieren ni siquiera el esfuerzo de toda la familia. Mientras la dueña de casa y los hijos pueden dedicarse a esos cultivos, el padre de familia puede seguir ocupado en sus tareas habituales.

Reclamo para la yerba, pues, el puesto que ocupan hoy la caña de azúcar, el algodón, el tabaco, el arroz y otras plantas en nuestro país y vaticino para ella el mismo porvenir que tienen ya asegurado estos cultivos, porque estoy seguro de que no habrá interés inferior, capaz de superar el interés nacional que existe de su realización.

(¡Muy bien!)

SEÑOR ERRO. — Pido la palabra.

SEÑOR PRESIDENTE (Saravia). — Tiene la palabra el señor Diputado.

SEÑOR ERRO. — Señor Presidente: me parece que una exposición tan fundada y seria, cuyos conceptos fundamentales compartimos, por cuanto es evidente que este país a) que siempre hemos calificado de país rico, está empobrecido por distintos factores que no es del caso examinar ahora, no puede quedar simplemente en la resonancia del Parlamento. Entendemos que la Cámara debe tomar una decisión. Se nos ocurre que tendría que votar el pase de esta exposición al Poder Ejecutivo para que, por los Ministerios correspondientes, se trate un plan de plantíos de yerba mate y de explotación de ese vegetal.

Además, seríamos partidarios de que esta exposición fuera cursada a la Universidad de la República, para que ésta la destinara, por ejemplo, a la Facultad de Agronomía o a algunos de los institutos universitarios que tienen la obligación de preocuparse, predominantemente, por estos grandes temas de la vida nacional.

Concretamente, solicitamos que la versión taquígráfica de la exposición del señor Diputado da Rosa pase al Poder Ejecutivo y a la Universidad de la República con el destino a que hemos hecho referencia.

SEÑOR PRESIDENTE (Saravia). — Se va a votar.

(Se vota.)

—Cincuenta y uno en cincuenta y dos: **Afirmativa.**

## 7. — Concejo Local de Paso de los Toros. (Autonomía y elección por el Cuerpo Electoral)

Se continúa el orden del día con la consideración del asunto que figura en segundo término: "Concejo Local de Paso de los Toros. (Autonomía y elección por el Cuerpo Electoral)".

Está en consideración una moción de pase a Comisión del señor Diputado Crespo.

SEÑOR LEGNANI. — Pido la palabra.

SEÑOR PRESIDENTE (Saravia). — Tiene la palabra el señor Diputado.

SEÑOR LEGNANI. — Señor Presidente: estimamos que no es necesario que este asunto vuelva a Comisión. Podemos obviar la dificultad sometiendo a consideración del Cuerpo un proyecto sustitutivo que acabamos de elevar a la Mesa, que consta de una sola disposición que se limita a declarar electivos los cargos de miembros de la Junta Local de Paso de los Toros.

Solicitamos que se dé lectura a esa disposición que vendría a complementar las de la Ley N° 9.707, de 14 de octubre de 1937, que declaró autónoma la Junta Local de Paso de los Toros, atribuyéndole las facultades de la Ley de 28 de octubre de 1935, establecidas en sus artículos 35 y 36.

Nada más.

SEÑOR CAPUTI. — Pido la palabra.

SEÑOR PRESIDENTE (Saravia). — Tiene la palabra el señor Diputado.

SEÑOR CAPUTI. — Señor Presidente: el que habla estaría dispuesto a que se siguiera considerando este asunto, sin que fuera necesario pasarlo a Comisión, siempre que el artículo referente a declarar cargos electivos los del Concejo Local Autónomo de Paso de los Toros, se le diera una redacción con carácter general. No veo por qué el Concejo Local Autónomo de Paso de los Toros, de Pando, o cualquier otro de las localidades que tienen ese régimen, puedan realizar la designación de sus miembros por vía de elección directa, y no todos. Me parece que para dar más coherencia a la labor comunal, sería importante que los cargos de todos los Concejos Autónomos fueran elegidos directamente por el pueblo.

De manera que si pudiéramos obviar esa dificultad y los miembros informantes estuvieran dispuestos a corregir el artículo 3° diciendo: "Decláranse electivos los cargos de los Concejos Locales Autónomos de todo el país", por ese camino andaríamos mejor.

SEÑOR LEGNANI. — Pido la palabra para una aclaración.

SEÑOR PRESIDENTE (Saravia). — Tiene la palabra el señor Diputado.

SEÑOR LEGNANI. — Señor Presidente: el criterio propuesto por el señor Diputado Caputi, en estricto rigor, es compartido por los miembros de la Comisión de Constitución y Códigos, pero ocurre que no puede prosperar en esta oportunidad en razón de que existe una dificultad de orden constitucional: para que puedan declararse electivos los cargos de los Concejos Autónomos, debe mediar la iniciativa de los Concejos Departamentales. En este caso, existe esa iniciativa, y en consecuencia no hay ninguna dificultad que se oponga a declararlos electivos.

Quiero adelantar al señor Diputado Caputi y a la Cámara, que la Comisión de Constitución y Códigos se ha dirigido a los Concejos Departamentales solicitándoles tengan a bien formalizar la iniciativa para consagrar la elección de los miembros de los Concejos Locales Autónomos existentes en el país.

Era cuanto quería aclarar.

SEÑOR RODRIGUEZ CARRASCO. — Pido la palabra.

SEÑOR PRESIDENTE (Saravia). — Tiene la palabra el señor Diputado.

SEÑOR RODRIGUEZ CARRASCO. — Señor Presidente: cuando se mocionó en el sentido de que este proyecto pasara nuevamente a estudio de la Comisión de Constitución y Códigos, se esgrimió el argumento que ha formulado el señor Diputado Caputi hace unos instantes, es decir, la inquietud de muchos se-