

ESCURSION DE ESTUDIO AL TANDIL

Efectuando por los alumnos que actualmente están en 3er. año de Agronomía acompañado por los Sres. Profesores L. Hauman, Dr. Najera, e Ing. Agr. E. Parodi.

Noviembre de 1919.

3er. AÑO DE AGRONOMIA

Dividiremos nuestro estudio en 4 partes:

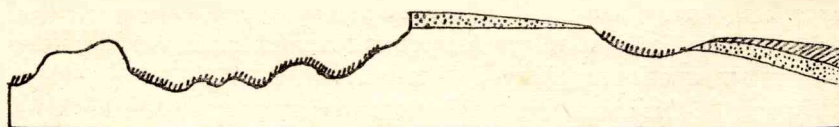
- 1.º Estudio de la Geología de la región.
- 2.º La formación pampeana y consideraciones generales sobre agricultura, etc.
- 3.º Visita a "La Tandilera".
- 4.º Breves datos sobre ganadería.


GEOLOGIA


Durante la escursión por las sierras de Tandil y de la Tinta, ha podido observarse, las viejas formaciones geológicas que las constituyen.


Sus bases cubiertas o no, por rocas sedimentarias, están formadas por un "conjunto cristalino", compuesto de granito, gneis, etc., arcaicos, en las cuales se distinguen los fenómenos especiales de descomposición de estas rocas. Así por ejemplo, es muy común encontrar enormes


bloques de granito de aristas redondeadas, ya sueltos, o como incrustados en la arena (resultado de la descomposición "in situ") simulando enormes rodados, etc.



 Formación "Cuarcítica" (cuarcitas) Edad Ordoviziana

 Horizonte Calcáreo

 Formación Pampeana. (arenas, tierra vegetal.)

 Base-Cristalina (granitos, gneis) Edad Arcaica.

Sobre la "base cristalina" arcaica, reposa en discordancia, una serie sedimentaria infrapaleozoica, que, a grandes rasgos, (1) puede considerarse formada por dos horizontes: uno "cuarcítico", el más antiguo y uno calcáreo más moderno.

En el primero, la roca dominante, cuarcítica, tiene el aspecto general de las de toda la cadena del Tandil; es decir, bien estratificada, con sus bordes casi a pique, en la mayoría de los casos, con su gran dureza y pureza en parte desmenuada por el hierro, etc.



El horizonte que le sigue, el "calcáreo", está formado de capas, que en la parte superior pasan de 1 metro de espesor, no así en la inferior donde los estratos tienen en caso máximo de 3 a 4 décime-

(1) La rapidez del viaje no nos ha permitido entrar en mayores detalles

tros. Son ellos tanto arriba como abajo, notablemente estratificados (véase fotografía) y su separación puede hacerse fácilmente con una barreta cruzando en distintas direcciones delgadas venas de calcita blanca cristalizada, a menudo coloreada en amarillo rojizo por el hierro; y enormes grietas rellenas con materiales modernos. Los estratos tienen una inclinación 2-5. Rumbo...

Una flora fósil descubierta el año anterior, por uno de los geólogos de la Dirección General de Minas, Geología e Hidrología, el Dr. J. J. Nájera, mientras efectuaba investigaciones en algunas sierras de Balcarce, dan al "horizonte cuarcítico" (que es donde se hizo el hallazgo), una edad "ordoviciana" (silúrico inferior).

En la calera de la Tinta se explota la piedra caliza para *veredas*. Además hay 3 hornos para la fabricación de cal. En la cantera Albión se explota el granito gris para adoquines.

LA FORMACION PAMPEANA Y CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE LA AGRICULTURA, ETC.

La verdadera formación pampeana no la hemos podido observar sino en pequeñas extensiones, a donde ya sea por la composición del terreno (pedregoso) o por otras causas no había llegado el arado.

Es notable ver el trabajo de refinamiento que han hecho los arados. Hemos podido observar dos potreros: uno que había sido arado varias veces, pero que hacía nueve años que no se trabajaba y otro que nunca había sido arado.

En el primero encontramos casi puramente pastos europeos, se comprende en plena floración como ser: tréboles, (medicago denticulata y maculata) cuyos frutos son la alimentación del ganado en el verano en periodos de sequía, Alfilerillos entre ellos *Erodium malacoides* y *cicutarium*, *Geranium negolopotamicum* y *Robertianum*, pastos muy engordadores, flor morada (*Echyum violaceum*), *Bromus mollis*, *Bromus Unioloides*, varias especies de *Ordeum* estos últimos sobre todo al pie de las sierras, en las lomas.

Volviendo a nuestro potrero sin arar encontrábamos allí una vegetación de gramíneas duras como ser: *Stipa*, *Aristida*, *Orizopzis*, forrajes si se pueden llamar así, de muy poco valor alimenticio, son vegetales muy cargados de celulosa y con pocos hifratos de carbono y casi desprovistos de materias nitrogenadas.

La hacienda las come únicamente cuando no tienen otra cosa. Estos pastos son conocidos generalmente con el nombre de paja brava, voladora, paja de vizeachera, paja colorada, pasto puna, etc.

Crece generalmente en matas más o menos de la forma que se ve en la figura, la hacienda generalmente no hace más que despuntarlas, es decir, come las hojas más tiernas.

En las lomas hemos encontrado una vegetación compuesta de cariofiláceas, del género *cerastium* principalmente.

Echyum violáceum, *Briza menor*, *Bromus mollis*, *Hordeum* y *orizopsis*. Como se ve muy parecida a la de las praderas.

Entre las rocas que tuvimos ocasión de explorar repetidas veces encontramos: *Poa Iridifolia*, *Bromus* ap, *Triodia*, *Briza elegans*, y trilaba, macachines, *Echyum violáceum*, claveles del aire y gran cantidad de helechos y líquenes.

DATOS GENERALES

Hemos observado a veces y oído otras lo siguiente:

La papa parece que produce muy bien igual que en el próximo partido de Balcarce zona considerada como la mejor productora de papas.

Es este un buen porvenir sabiendo elegir los colonos.

La avena se da bien, es la gramínea cultivada que se da mejor. Es lo que más se siembra para la hacienda (a veces mezclada con alfalfa). Estos cultivos se hacen generalmente con el objeto de mejorar los campos brutos.

El trigo según se nos ha informado, no prospera bien en la zona.

Los frutales que hemos tenido ocasión de observar se dan muy bien sobre todo los manzanos y perales, los primeros principalmente podrían ser objeto de una explotación seria, pues la fruta alcanza gran desarrollo y las plantas se conservan muy sanas. Los naranjos, mandarinas y cítricos en general se hielan. Algunos *Phoenixis* aclimatados alcanzan a soportar los fríos. Los eucaliptus crecen bien pero no hemos podido observar ejemplares de mucha edad por no haberlos mayores de 20 a 25 años y no hemos podido hacer una comparación con los de otras zonas. Plátanos, álamos, casuarinas, acacias, grievilleas, olmos, etc., se dan, por lo que hemos podido ver, bien. Una de las plantas que se da mejor es el roble, hemos visto muchos montes plantados de éstos que serán una fortuna dentro de unos 20 años.

Pero de todos los que se producen mejor son las coníferas. Las había de todas clases y con un desarrollo que no estamos acostumbrados a ver, no creo exagerar al decir que la mitad de las plantaciones de la Sra. M. C. de Anchorena y de los Sres. Santamarina eran coníferas, entre las que había pinos de Italia y azules, cedros deodora,

abetos, cipreses, araucarias brasiliensis, los pinos especialmente son los que mejor se desarrollan. Hemos podido admirar las laderas de un cerro de roca viva en la estancia de la Sra. M. C. de Anchorena, toda plantada de pinos, para estas plantaciones habín tenido que hacer los pozos con barreno, los pinos están perfectamente desarrollados y teniendo 8 años tienen ya una altura de 4 a 5 metros.

La alfalfa que hace la riqueza de los campos del oeste de la provincia de Buenos Aires y P. Central, no vegeta bien, los alfalfares duran 4 o 5 años y esto cuidándolos mucho; la causa principal estriba en las grandes profundidades que necesitan las raíces de estas leguminosas y en estas regiones no pueden ir muy abajo por encontrarse con subsuelos tan duros que le es imposible penetrar. Por estas razones resulta muy costoso su cultivo extensivo y únicamente se cultiva en pequeñas superficies para forrajes de animales a galpón.

VISITA A "LA TANDILERA"

También tuvimos ocasión de visitar la fábrica de quesos y manteca "La Tandilera" donde fuimos atendidos por el Señor Gerente que con mucha amabilidad nos mostró todas las dependencias del establecimiento, contestando gustoso a todas las preguntas que le dirigíamos.

Según estos se compone "La Tandilera" de la fábrica central (la que visitamos) y 18 sucursales distribuidas en todo el partido.

Dan a los tamberos el tambo para ordeñar y cuidar. Estos reciben el 50 o/o de lo que importa la grasa butyrométrica, ponen los tarros, carros y caballadas.

La fábrica recibe directamente la crema, pues los tamberos la desnatan en el tambo, se elimina así en la fábrica una rama importante como es la desnatación.

En invierno la producción de crema es de 5.000 kilos alcanzando en verano a 12.000 kilos y aún más.

La maquinaria es a vapor, quemando según el precio, petróleo crudo, leña o carbón.

Sigamos el proceso de fabricación:

La crema es entregada por el tambero previamente pesada y sacada la muestra para calcular la grasa butyrométrica se procede a clasificarla en 3 categorías.

A causa de las manipulaciones que recibe la crema antes de ser entregada se desarrollan con ella mayor o menor número de fermen-

tos que disminuyen su valor. Un catador especial las divide en 3 clases:

- 1.º Crema con gusto solamente láctico.
- 2.º „ „ „ ligero a fermentos.
- 3.º „ „ „ marcado a fermentos.

Una vez hecha esta distinción va la crema a 3 distintas *batidoras* donde quedan por lo menos 25 minutos.

Aquí se le hecha la sal.

Luego va a las máquinas de hacer manteca que son de las modernas a fuerza centrífuga.

La cantidad de manteca fabricada es de 2 a 3.000 kilos en invierno, en verano asciende hasta 10.000 kilos.

También se fabrican quesos en "La Tandilera" y estos librados al comercio interior son de todos conocidos y apreciados. La producción anual es de 10.000 a 12.000 kilos.

Visitamos también el criadero de cerdos Berkshire contiguo a la fábrica, estos están alimentados con los desperdicios de lechería cuando lechones y luego con semitín y maíz. Son vendidos algunos para padres a los establecimientos de la localidad y otros castrados y cebados hasta los 10 meses tiempo en que se procede a su embarque a plaza.

El ganado lechero que emplean es el Dayri Shortorn y hemos podido observar toros importados y vacas del país que respondían ampliamente al tipo de su especialización. Al preguntar el por qué de esta elección, habiendo otras razas mejores productoras de leche, nos dijeron que era con el objeto de que si la fiebre aftosa dejaba inutilizadas las mamas de una vaca esta era engordada y vendida.

IMPRESIONES DEL VIAJE A TUCUMAN, REALIZADO POR LOS ALUMNOS DE D. AÑO DE AGRONOMIA, EN COMPAÑIA DEL INGENIERO AGRONOMO, DEL CARRIL

El programa de la escursión, cuyo objeto era, la visita a los principales Ingenios de Tucumán, en ocasión de hallarse en plena actividad la "zafra" azucarera, se desarrolló ampliamente.

En número de 28, y animados de un insaciable deseo de visitar lugares desconocidos por la gran mayoría, partimos de Retiro, F. C. C. A., a las 21 horas 45 minutos del día 11 de Agosto. Nos ubicamos en los camarotes del coche dormitorio cedido amablemente por el Ministerio de Instrucción Pública, que nos transportó en la noche, hasta Rosario, donde llegamos a las 6.

Se iniciaba un día espléndido, de temperatura suave y con un sol radiante, impropios de la estación y que era como un augurio de feliz viaje. A la salida de Rosario, 6.55, empezó a delinear-se el paisaje característico de la agrícola provincia de Santa Fe, en que las sementeras de trigo y lino se sucedían a los rastrojos de maíz, muchos de los cuales empezaban a prepararse para los cultivos estivales. Se notó en algunos casos tierras bien preparadas, mientras en otros, lo que era casi general, con grandes terrones y huecos que denotaban un deficiente cultivo; la semilla en la gran mayoría de las sementeras, sembrada al voleo, siendo muy pocas las en línea. El estado de los cultivos del lino y trigo, muy atrasado en general, hacían presumir una sequía persistente que alcanzaba una extensa zona.

Algo práctico en lo que realiza el F. C. C. A., al prender fuego a la paja que costea la vía, y que se dedujo, sería para evitar la propagación del fuego durante la madurez de los cultivos.

Estas impresiones se suceden sin interrupción y todo es objeto de comentario hasta la llegada a Santa Fe, a las 12 y en donde terminó nuestro viaje por el C. A. para tomar el C. N. que nos debía conducir a Tucumán. A poco andar, y a la "fantástica" velocidad de 28 kilómetros por hora empezamos a admirar un nuevo paisaje, ya no eran solo sementeras, pues con estas alternaban los tonos grises de los talas, chañares y ombúes despojados de sus hojas y que formaban las avanzadas de la formación del monte, que al día siguiente pudimos admirar en toda su magnitud, al cruzar la provincia de Santiago del Estero. También la agricultura empezaba a dar paso a la ganadería; en muchos casos eran haciendas criollas, mientras en otros se notaba la intervención de razas mejoradoras sobre todo del Hereford que indicaba su influencia preponderante en el tipo y sobre todo el pelaje de los animales.

El cielo encapotado por la tarde dejó caer en la noche una menuda llovizna, al día siguiente gran descenso de la temperatura y en plena formación del monte, con todas sus esencias características, y que cubren un 70 % de la provincia de Santiago del Estero, y entre las cuales pudimos observar los algarrobos, blanco y negro; los quebrachos, blanco y colorado, que descuellan sobre las demás especies, el espinilo, el guayacán, el mistol de verde corteza, el chañar, el tala, el piquillín, la brea, la jarilla, las enormes tunas o ce-reus y un sinnúmero más de las especies que caracterizan la formación.

La aridez aumenta hacia el centro de la provincia de Santiago

en donde se notan tierras fuertes debido a la gran cantidad de arena fina que entra en su composición.

La fertilidad renace en las inmediaciones de Tucumán, observándose que los alfalfares con regadío prosperan admirablemente.

Llegamos a Tucumán el viernes a las 23, con 7 horas de atraso; lo avanzado de la hora nos impidió observar los alrededores, pero no fué un inconveniente para que echáramos una ojeada a la hermosa ciudad cuyas rectas calles, con entarugado de algarrobo, perfectamente conservado, son bordeadas por hermosos naranjos y edificios en su mayor parte, de estilo colonial, entre los cuales se observan algunos muy bonitos; la edificación moderna abunda sobre todo en el centro de la ciudad.

El sábado por la mañana visitamos la escuela de Sacaritecnia, cuyo director el Ing. Agr. Simois, nos disertó sobre la caña de azúcar, empezando con su historia para continuar hablando sobre el des-



arrollo de su cultivo fuera y dentro del país, en donde alcanza a 73.000 hectáreas, el rendimiento que se calculaba en el presente año de 150.000 a 200.000 toneladas y que presentaba una considerable diferencia con el año anterior, que había alcanzado a 300.000 toneladas, pues debido a las fuertes heladas, la caña había disminuído en tamaño y en porcentaje de azúcar; su conferencia versó también sobre los métodos culturales, comercio del azúcar y porvenir de la industria. Pasamos luego a visitar el pequeño Ingenio para ense-

ñanza de los alumnos de la escuela, las plantaciones de caña y la colección de citrus que es la más importante y completa de la provincia.

Por la tarde asistimos a una demostración práctica, realizada por el Sr. Alvarez, químico de la escuela, sobre el análisis industrial del jugo de la caña.

El domingo por la mañana efectuamos una excursión al Aconquija, lo que nos permitió conocer los alrededores de la ciudad, que en verdad son sumamente pintorescos y cuya exuberante vegetación hacen de Tucumán un verdadero jardín. A medida que nos acercamos a la sierra aumenta la vegetación, haciéndose lujuriantes en las laderas de la misma, las cuales serían impenetrables a no ser las "picadas" que facilitan la ascensión; siendo digno de admirar los hermosos lapachos y laureles cubiertos de plantas epífitas, que coronan la sierra y que sirven de marco a las plantaciones de caña. Es admirable el paisaje que se domina de las alturas.

Por la tarde visitamos el Ingenio "San Pablo", un verdadero establecimiento industrial que figura en el país a la cabeza de los de su género y que podría equipararse con los mejores del mundo, y en donde las maquinarias, la técnica industrial, así como el más perfecto orden e higiene permiten obtener un producto inmejorable por su pureza. En este Ingenio se elabora exclusivamente azúcar granulada, para lo cual la caña se somete al siguiente proceso:

- 1) Compresión por medio del trapiche para separar el jugo de la parte leñosa que constituye el "lagazo", residuo empleado como combustible.

- 2) Purificación del jugo por "sulfitaje" primero y neutralización con agua de cal.

- 3) Filtrado del jugo para separar la "cachada", residuo de los filtros que se usa como abono.

- 4) Evaporación del jugo a fin de eliminar gran cantidad de agua.

- 5) Cocción del jugo hasta formación de los cristales.

- 6) Turbinaje en el cual mediante la fuerza centrífuga se elimina la parte no cristalizable, siendo el complemento de esta operación el blanqueo del azúcar, seguido de un molido y embolsado con lo cual queda listo el producto para la venta.

Todas estas operaciones requieren costosas instalaciones de máquinas, un personal práctico para su cuidado y la atención constante de los técnicos que en su mayor parte son egresados de la escuela de sacaritecnia.

Los Ingenios que luego se visitaron fueron: "La Florida" y "Concepción", ambos de la Compañía Azucarera, el primero de los cuales produce azúcar granulada como en el Ingenio "San Pablo", mientras en el segundo es azúcar refinada.

Realizamos también una visita al campo experimental de la provincia, progresista instalación, dirigida por técnicos de reconocida capacidad y que cuenta con el apoyo decidido de industriales y cañeros, así como del gobierno, siendo sus consejos sumamente apreciados y beneficiosos para el desarrollo de la industria.

Su director el Dr. Cross, especialista en sacaritecnia, es un incansable experimentador, en el sentido de obtener nuevas variedades de caña que superen los rendimientos de las mejores actuales.

El horticultor técnico, Ing. Schultz, es otro especialista encargado de las experiencias sobre cultivo de forrageras, apropiados a la ganadería de esa región, pues en su opinión ese será el porvenir de la provincia de Tucumán, cuyas tierras cansadas con el continuo cultivo de la caña disminuye notablemente sus cultivos, sin que los abonos hayan podido restituir su fertilidad. Entre sus trabajos, son interesantes los silos de sorgos sacarinos, los cultivos de tunas sin espinas, de gramíneas, entre las cuales, la Cloris Cayana, parece dar excelente resultado; así como la alfalfa importada del Perú, que supera a la del país.

Es digno de aplauso el esfuerzo realizado por esa institución y sus inteligentes directores y que sería menester imitar en todo el país para progreso de la agricultura y ganadería.

El martes 17 a las 18 emprendimos el regreso con la impresión de la riqueza y poder económico de esa región y de la cual no teníamos sino una pobre idea, lo que demuestra la necesidad de que los estudiantes de agronomía conozcamos mejor el país, pues no siendo la nuestra una profesión especializada y siendo tan variadas las condiciones de nuestro suelo, nos permitirá marcar rumbos y orientaciones a nuestras tendencias, exponiéndonos por consiguiente a menos fracasos y desilusiones.

Por eso creemos que un amplio conocimiento del interior de nuestra tierra, sería el mejor legado de nuestra facultad a sus alumnos.

No nos resta en estas breves líneas, sino agradecer al señor Decano, el esfuerzo por él realizado, a fin de resolver los obstáculos que se oponían al viaje, como también así a los miembros de la Compañía Azucarera, al Administrador de los Ferrocarriles del Estado y al Ingeniero Bosch.

ESCURSION AL TIGRE

Los alumnos de 4.º Año han hecho el mes pasado una excursión bastante interesante por lo que se refiere a conservación de frutos, plantaciones frutales y entomología agrícola, en compañía de los profesores Agrónomos José M. Huergo e Ing. Agr. Carlos Lizer, en un vaporecito de la Defensa Agrícola, cuyo representante en el Tigre, Señor Sosa, nos ha acompañado gentilmente a todas las diferentes visitas que él mismo nos había preparado de antemano.



La primer visita fué a la fábrica de conservación de frutas "The Tigre Parking Cía.", en la cual nos han explicado muy bien las diferentes transformaciones de la fruta hasta su transformación en dulces o su conservación en almibar.

Muy interesante allí, era una máquina que hace los tarros, de un lado se pone una chapa de hojalata y por el lado opuesto sale el tarro listo a ser usado, puesto que la misma máquina prueba los tarros con un chorro de vapor de agua bajo presión; esa máquina es capaz de hacer 4.000 tarros por día en 8 horas de trabajo.

De allí seguimos viaje hacia el Río Paraná, donde visitamos una gran isla perteneciente a "The fruit and forest Company", donde hemos visto plantaciones frutales y forestales y de Phormium Tenax. (Lino de Nueva Zelandia), planta textil que produce muy bien en las tierras húmedas del Delta. Hay en esa isla cerca de 500 hectáreas explotadas con montes de duraznos, ciruelos, perales, manzanos, membrillos y zauzales, plantaciones de sauces álamos y álamos, al fi-

nal se nos mostró las plantaciones de Phormium tenax de la que había diversas variedades, unas traídas de Europa, Escocia principalmente otras de la estancia Chapadmalal de Martínez de Hoz.

Vayan nuestros agradecimientos más sinceros a todas las personas amables que tan gentilmente nos han acompañado.

*VISITA A LA "GENIUS OATS", POR LOS ALUMNOS DE 4.º
AÑO EN COMPAÑIA DEL ING. AGR. CARLOS LIZER.*

Establecimiento de los señores Moresco

SECCION ARROZ:

Las maquinarias de esta sección son capaces de una producción diaria de 20,000 kgs. (en 20 horas) y el proceso de elaboraciones es el siguiente:

Se separan los granos por tamaños inmediatamente a una peladora a discos de esmeril y enseguida a un COMPARTIMENT SEPARATOR que separa los granos pelados en los enteros volviendo estos automáticamente a la primer máquina. Una vez que los granos han sido pelados pasan sucesivamente por una perladora cónica que los blanquea y luego por otra que los pule.

Para tener buena presentación este artículo se lo abrillanta por medio de grandes tambores metálicos con circulación de vapor por el interior, (10 máquinas).

CEBADA PERLADA. — El proceso de elaboración de la cebada perlada es muy simple y consiste en despuntar la cebada, cernirla y luego hacerle sufrir el proceso del perlado en grandes máquinas.

La capacidad diaria de producción es de 4.000 kgs. (En 20 horas). (En total hay 9 máquinas).

AVENA ARROLLADA. — Teóricamente el proceso de elaboración de la Avena aplastada es muy sencillo, consiste en pelar la Avena, esterilizarla y aplastarla. En la práctica las operaciones se complican por las dificultades que se presentan en el pelado y por eso se requieren 19 máquinas que trabajan en serie. La capacidad de producción diaria es de kgs. 10,000 diarios (20 horas).

ARVEJAS PARTIDAS. — El proceso de elaboración de este artículo es también simple. Consiste en separar los granos por tamaños, pelarlos y luego partirlas en máquinas especiales de invención del dueño del establecimiento, Sr. F. E. Moresco. La capacidad de

esta sección es de kgs. 12.000 kgs. por día de 20 horas. Estas máquinas pueden adaptarse para hacerles sufrir el mismo proceso a los demás legumbres. (8 máquinas).

VENTILACION Y DESINFECCION DE CEREALES

Oficialmente habilitada por el Ministerio de Agricultura, existe una sección destinada a desinfectar cereales que vienen del extranjero atacados. El método varía según la plaga que ataque el grano.

Esta sección está servida por 11 máquinas con una capacidad para desinfectar 60.000 kgs. por día de 20 horas y el proceso consiste en someterlo a la acción de grandes ventiladoras alguna de ellas a aire caliente, y someter los envases a la acción de los vapores del sulfuro de carbono.

SECCION HARINAS:

Otra sección es la destinada a la molienda de cereales y legumbres, absteniéndose de toda descripción por ser muy conocido el proceso de elaboración de harinas. Esta sección tiene capacidad para 4.000 kgs. diarios.

Debemos agradecer a los señores Moresco sus infinitas atenciones y las amables deferencias que prestaron a los visitantes.

ESCURSION EFECTUADA POR LOS ALUMNOS DEL 4.º AÑO DE AGRONOMIA

a) *De Industrias.*

Con el Dr. Reichert:

A la Fábrica de Mattaldi en Bella-Vista.

A la granja Blanca de los Sres. Palma Hnos., Capital.

A la fábrica de los Señores Picardo Serp. y Cía., en Zárate.

A la fábrica de ácido sulfúrico de los Sres. Palma en Campana.

Con el Ing. Agrónomo Z. M. Del Carril:

A Tucumán a los ingenios y estación experimental, etc.

A la fábrica de aceites de los Sres. Bonfanti, calle Sarmiento 3187.

A la fábrica de aceites de los Sres. Herrera Vegas, San Martín.

b) *De Eutomología.*

Con el Ing. Agr. Carlos Lizer.

A la fábrica de sulfocálcica del Tigre.

- A la Cámara de desinfección del Ministerio de Agricultura.
Al establecimiento industrial de la "Genius Oats Company",
de los Sres. Moresco, Capital.
Con el Ing. Agr. Huergo L. M. y Carlos Lizer.
Al Tigre a varios establecimientos en las islas.
- c) *De Zootecnia.*
Con el Dr. J. Martinoli.
A la estancia del Sr. Duggan.
Al lazareto del Puerto varias veces.
Al frigorífico "La Negra".
- d) *De Parques y Jardines.*
Con el Ing. Agr. Benito Carrasco.
Al jardín y vivero del Sr. Hintermeyer, en la Est. Bmé. Mitre.
Al Jardín Botánico de Palermo.
Al Salón Nacional de Bellas Artes.
Al Al jardín de Invierno y Rosedal de Palermo.
Al jardín de Invierno y Rosedal de Saavedra.
- e) *De Veterinaria práctica.*
Con el Dr. Cullen.
A Mataderos 2 veces.
Al Hospital de vacas de Núñez.
- f) *De construcciones con el Ingeniero Butti al Riachuelo.*
Al finalizar el año conjuntamente con nuestra carrera el delegado de 4º año interpretando los sentimientos de sus compañeros expresa los reconocimientos más sinceros hacia los Señores Profesores que han contribuido tan gentilmente a la eficaz realización de estas excursiones de resultados muy beneficiosos, como también al Sr. Decano que les ha prestado su más decidido apoyo.

INAUGURACION DEL PARQUE DE LA FACULTAD

El 3 de Noviembre se inauguró oficialmente el parque de la Facultad cuyos jardines han sido completamente modificados bajo la dirección del Ing. Agr. Benito Carrasco, y con la intervención directa de los alumnos de 4º año de Agronomía, convirtiéndolo en un Rosedal de estilo francés moderno.

La ceremonia se cumplió en presencia del Sr. Decano, del Secretario y de varios profesores y un crecido número de alumnos. El Ing. Carrasco pronunció un elocuente discurso dirigido especialmente a los alumnos, exortándoles a que sean ellos en lo futuro los que lleven a todos los ámbitos del país el buen gusto y el amor a los parques y jardines públicos y privados.