



Del saladero a la fábrica de extracto de carne: Transformaciones de los procesos de trabajo en la industria de la carne, Entre Ríos, 1864-1935.

**From the salted meat establishment to the extract meat factory:
Transformation of the working processes in meat industry, Entre Ríos,
1864-1935.**

**Da charqueada à fábrica de extrato de carne: Transformações dos
processos de trabalho na indústria da carne, Entre Ríos, 1864-1935.**

Rodolfo LEYES**

Recibido: 14.06.15

Aprobado: 24.11.15



Ver licencia <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>

RESUMEN

El presente trabajo busca mostrar los cambios productivos, centrando la mirada en la transformación de los procesos de trabajo de la manufactura de carnes entre mediados del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX, en la provincia de Entre Ríos y sus efectos sobre la clase obrera. La provincia de Entre Ríos, ha tenido una destacada producción pecuaria que por muchos años fue su principal actividad productiva. Los cambios políticos-sociales que se generaron a partir de Caseros, tuvieron su correspondencia en la economía provincial, sumando varios saladeros como espacios de valorización de la producción vacuna. Comenzando un proceso de acumulación técnica y de capital que dispuso a esta provincia como uno de los baluartes de la manufactura de la carne salada. Cuando esta alcanzó su límite comenzó la transformación de los saladeros en “fábricas de extractos de carnes”, este cambio se produjo al mismo tiempo que se abandonaba el saladero por el frigorífico en otras provincias. Nuestro trabajo pretende construir desde una perspectiva histórica, las transformaciones en los diferentes procesos de trabajo, del particular camino de la industria de la carne entrerriana indicando el pasaje de la cooperación simple y la manufactura a la moderna manufactura, y cómo afecta al proletariado ocupado por esta rama. Creemos que el derrotero propuesto nos puede mostrar con claridad estos cambios.

Palabras clave: Procesos de trabajo, acumulación capitalista, clase obrera, manufacturas de carne.

**Universidad Autónoma de Entre Ríos. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (UADER/CONICET.). Mail: rodolfoleyes@yahoo.com.ar

ABSTRACT

This paper pretends to show the productive changes, focusing on conversion of the working process of meat manufacture from mid- 19th century to first decades of the 20th in Entre Ríos province and its effects on the working class. Entre Ríos province has had a remarkable cattle production and for many years it was its main productive activity. The socio-political changes generated as consequence of the Battle of Caseros had its correspondence in the provincial economy, adding several salted meat establishments as valorization spaces of cattle production. This started a technical and capital accumulating process that set up the province as one of the main salted meat manufacturers. When they reached their limit, salted meat establishments began to convert themselves into meat extract factories. This happened at the same time that salted meat establishments changed into cold stores in other provinces. Our work tries to build, from a historical perspective, the transformation of the different labor processes of the meat industry in Entre Ríos, showing the path from simple cooperation and manufacture to modern manufacture, and how they affect the working force involved in it.

Key works: Working processes, capital cumulating, working class, meat manufacture.

RESUMO

O presente trabalho procura expor as mudanças produtivas centrando o olhar na transformação dos processos de trabalho da manufatura de carnes entre meados do século XIX e as primeiras décadas do século XX na província de Entre Ríos (Argentina) e os seus efeitos sobre a classe operária. Entre Ríos tem tido uma destacada produção pecuária, a qual constituiu durante muitos anos a sua principal atividade econômica. As mudanças políticas e sociais que se geraram a partir da batalha de Caseros tiveram a sua correspondência na economia provincial, incorporando várias charqueadas como espaços de valorização da produção bovina. Começou assim um processo de acumulação técnica e de capital que situou a província como um dos baluartes da manufatura da carne salgada. Quando esta última chegou ao seu limite, iniciou a transformação das charqueadas em “fabricas de extratos de carnes”. Tal variação teve lugar ao mesmo tempo que, em outras províncias, a charqueada era substituída pelo frigorífico. O nosso trabalho pretende construir desde uma perspectiva histórica as transformações nos diferentes processos de trabalho do peculiar caminho da indústria da carne entrerriana, indicando a passagem da cooperação simples e a manufatura à moderna manufatura e a sua repercussão sobre o proletariado empregado no ramo. Achamos que o roteiro proposto pode nos mostrar com clareza aquelas modificações.

Palavras chave: Processos de trabalho, acumulação capitalista, classe operária, manufaturas de carne.

SUMARIO

1. Introducción. 2. Desarrollo de la actividad. 3. Cambios productivos y transformaciones de los procesos de trabajo. 4. La *Fábrica Liebig* y la moderna Manufactura. 5. Fin de la faena: A modo de conclusión. 6. Bibliografía.

1. Introducción

El presente trabajo busca mostrar los cambios productivos de la manufatura¹ de carnes entre mediados del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX, en la provincia de Entre

¹Por manufatura entendemos un proceso de trabajo donde se destaca la cooperación entre trabajadores parciales, cristalizados en una sola tarea repetitiva, realizada sobre todo con la herramienta en sus manos y la ayuda de trabajadores descalificados o con una baja calificación. Una baja mecanización, aplicada a

Ríos, centrando la mirada en la transformación de los procesos de trabajo y sus efectos sobre la clase obrera.

La ganadería fue por mucho tiempo la principal actividad de la provincia de Entre Ríos. La clase dominante entrerriana, que tuvo un papel central en las luchas de la construcción del Estado nacional, estaba en su mayoría compuesta por burgueses ganaderos y saladeristas, de los cuales, se destaca la figura de Justo José de Urquiza.² En este caso, no nos interesa tanto aquella clase dominante que ha sido ampliamente estudiada –no siempre con la profundidad necesaria– sino, las transformaciones de los procesos de trabajo y sus efectos sobre la clase obrera en formación. El proletariado ocupado en las manufacturas de la carne fue la fracción obrera fabril más importante de la provincia en cuestión, durante el periodo de estudio. Hacia 1895, existían 2.882 obreros ocupados en la industria de la carne, el resto de las actividades sumaban 7.236 obreros, es decir, el 26,7% de toda la fuerza de trabajo fabril ocupada aquel año era de esta rama manufacturera. Para 1908 esta magnitud se mantenía, a pesar del remplazo de saladeros por fábricas de conserva. En siete establecimientos, tres de conservas y cuatro saladeros, se ocupaban 2.953 obreros, lo que representaba el 24,3% del total de la fuerza de trabajo fabril para aquellos años.³

Si bien es el peso cuantitativo de la fracción lo que nos impulsa a su estudio, son las transformaciones de la industria y sus efectos sobre aquella mano de obra lo que nos interesa en este trabajo. La historiografía se ha ocupado someramente de los saladeros, indicando su importancia, y tal vez, a excepción de los trabajos de Ortiz, Montoya, Giberti, Barsky y en alguna medida Schvarzer.⁴ Para el caso entrerriano no podemos dejar de mencionar el trabajo extensamente fundado en fuentes de primera mano, hecho por Manuel Macchi, director del Museo Palacio Urquiza. Aunque su obra, importante en la reconstrucción de fuentes, falla en las explicaciones.⁵

Los estudios coinciden en que, luego del saladero, o mejor dicho, a partir del saladero, se formó el frigorífico.⁶ Claro que para que esto sucediera, se debió realizar una serie de cambios

tareas periféricas del proceso de trabajo. Ver: Marx, Carlos: *El Capital*, México D. F., Fondo de Cultura Económica, 2001, Tomo I, Cap. XI y cap. XII.

²Para conocer el peso de los burgueses agrarios y sus luchas desde el espacio entrerriano, recomendamos: Schmit, Roberto: *Ruina y resurrección en tiempo de guerra: sociedad, economía y poder en el Oriente entrerriano posrevolucionario 1810-1852*, Buenos Aires, Prometeo Libros, 2004. Y Schmit, Roberto: *Historia del capitalismo agrario: Los límites del progreso: expansión rural en los orígenes del capitalismo rioplatense, Entre Ríos 1852-1872*, Buenos Aires, Siglo XXI, 2008, Tomo V.

³Estas son sumas de obreros contratados durante todo el año; en momentos de faenas, la fuerza de trabajo podía casi triplicarse. Cfr.: República Argentina. Segundo Censo de la República Argentina, *Censos Complementarios, Tomo III*, Buenos Aires, Taller Tipográfico de la Penitenciaría Nacional, 1898, p. 279 y 323-324. República Argentina. Ministerio de Agricultura: Censo Industrial de la R. A. Boletín n° 3, *Entre Ríos*, Buenos Aires, 1909, p.16.

⁴Ortiz, Ricardo: *Historia económica de la Argentina: 1850-1930*, Buenos Aires, Ediciones Pampa y Cielo, Tomo I, 1964. Giberti, Horacio: *Historia Económica de la Ganadería Argentina*, Buenos Aires, Solar, 1986. Schvarzer, Jorge: *La industria que supimos conseguir: Una Historia político social de la Industria Argentina*, Buenos Aires, Ed. Cooperativas, 2000. Barsky, Osvaldo & Djenderedjian, Julio: *Historia del capitalismo agrario pampeano: La expansión ganadera hasta 1895*, Buenos Aires, Siglo XXI Editores, 2003. Tomo I. El único trabajo específico sobre los saladeros es el de Alfredo Montoya, sin embargo, la obra no pasa de ser una descripción general de los saladeros: Montoya, Alfredo: *Historia de los saladeros argentinos*, Letemendia Casa Editora, 2012.

⁵Macchi, Manuel: *Urquiza, el saladerista*, Buenos Aires, Ediciones Macchi, 1971.

⁶Vale agregar que existe un debate abierto hace unos años en torno a la caracterización de la industria de la carne como estudio de caso, en la cual, se discutía si se trataba de “taylorismo” (Mirta Lobato) o “fordismo” (Adolfo Dorfman). El debate se cerraba en sí mismo, en cuanto, cada uno ofrecía elementos que no terminaban de ser del todo convincentes, a saber: Fordismo y taylorismo se refieren a formas que asumió la moderna manufactura o la gran industria, donde elementos generales –por ejemplo, la cinta transportadora para uno, la organización empresarial para el otro– eran las formas manifiestas de aquellos procesos de trabajos, y no determinantes. Ver: GCA: “Taylorismo, fordismo y posfordismo en la Argentina: ¿la consolidación del régimen de gran industria?”, Investigación, en *Razón y Revolución* nro. 4, otoño de 1998, reedición electrónica. Tarditi, Roberto: “Los frigoríficos ¿Manufacturas o fábrica?”, *Documento de Trabajo* n° 52, PIMSA, Buenos Aires, 2005.

que implicaron desde transformaciones en la conservación, transporte y mantención de las carnes, a la genética de los animales, pasando por las formas de trabajo. Básicamente, el pasaje de la cooperación simple a la manufactura moderna. Pero la “vía entrerriana” no siguió ese camino. En la provincia de Entre Ríos, como veremos a continuación, se mantuvo por mucho tiempo más el saladero, y las transformaciones se dirigieron a la producción de extracto de carnes.

La particularidad de este tipo de producción, ha sido desatendida por los historiadores. Por ello, carecemos de un conocimiento que nos permita cuantificar su tamaño total en la faena del stock ganadero generado en la provincia,⁷ que nos posibilite dimensionar su verdadero alcance. Ciertamente es que la provincia de Entre Ríos ingresó tarde a la producción frigorífica y eso tuvo un costo negativo para alcanzar a otros competidores.

Sobre la producción de extracto de carnes, solamente poseemos algunas investigaciones parciales, pero siempre periféricas al proceso de trabajo, como son las memorias de ex-trabajadores,⁸ o estudios sobre la particularidad del trazado urbano de los pueblos industriales formados en las cercanías de los establecimientos.⁹ Como decíamos al principio, este trabajo pretende construir desde una perspectiva histórica, las transformaciones en los diferentes procesos de trabajo, del particular camino de la industria de la carne entrerriana. El objetivo específico es conocer los cambios del proceso de trabajo y sus efectos sobre la mano de obra. La importancia de reconocer las transformaciones nos permiten, a posteriori, comprender cuáles son los sectores neurálgicos del proceso de trabajo y los obreros más importantes durante los conflictos.

Para la construcción nos hemos basado en una gran variedad de fuentes. Por un lado, fuentes primarias del Archivo del Palacio Urquiza, que reúne una colección de cartas entre los responsables de los saladeros de presidente de la Confederación, también fuentes secundarias de la época, estadísticas oficiales, completando con bibliografía actualizada por los debates en ciernes.

2. Desarrollo de la actividad

Podemos reconocer fácilmente tres momentos de las manufacturas cárnicas en Entre Ríos. El primero sería el auge del saladero, 1840-1890. En ese periodo, la manufactura organizará la producción ganadera en función de sus necesidades de abasto, lo mismo que con la mano de obra. El segundo periodo (1890-1920) se corresponde con la crisis del saladero y el surgimiento por reconversión de los primeros en fábricas de extracto de carne y métodos alternativos de conservación. El último momento, es la liquidación definitiva del saladero y de la racionalización vía inversión de maquinarias en las fábricas de conservas, lo que ocurre entre 1920 y 1960.¹⁰

La evolución cuantitativa de los saladeros registra un ciclo ascendente, en la década de 1850. Para ese entonces, Entre Ríos poseía 17 establecimientos de saladeros y graserías, todos a vapor.¹¹ Por su parte, Martín De Moussy señala que para 1861-63, los saladeros se encontraban ubicados en Gualeguay, Gualeguaychú, el Uruguay, Concordia, Victoria y Paraná y, tenían capacidad para faenar unos 350.000 vacunos por año, exportando alrededor de 125.000 cueros

⁷Como se verá luego, algunos saladeros y luego las fábricas de extracto faenaban ganado proveniente de Corrientes.

⁸Rodríguez, José: *Vivencias*, Concepción del Uruguay, Talleres Yusti, 1988. Barreto, Ignacio: *Liebig's: fábrica y pueblo*, C. del Uruguay, Artes Graficas Yuste, 2003. El primero un ex obrero y el segundo, antiguo contador, ambos de la Liebig Company Colón.

⁹Ortea, Adriana: *Memorias Obreras de La Liebig*, Pueblo Liebig, Ed. De la Autora, 2012. También se pueden consultar, como historias generales para el caso de Santa Elena, en La Paz: Leiva, Lindolfo: *Santa Elena: Cien años, 1871-1971*, Santa Elena, Selplast Gráfica, 2000. Y Gaitz, Genaro & Coronel, Alcides: *Despertando los recuerdos: Un recorrido por la Historia de la Ciudad de Bovril y zonas vecinas*, Bovril, Municipalidad de Bovril, 2007.

¹⁰Nos ocuparemos solamente de los primeros cambios antes de la crisis de 1930.

¹¹Serrano, Pedro: *Riqueza Entre-Riana*, C. del Uruguay, Imp. Del Colegio, 1851, p.6.

de caballos y yeguas, entre salados y secos. Hacia 1873 existirán catorce saladeros,¹² y fines de la década de 1880, ascenderían a veinte, distribuidos por casi todas las ciudades-puertos de la provincia. También sumaban otras actividades afines, como la ya mencionada grasería, extractos de carne, salazón de lenguas, caldos, etc.¹³ Este periodo, coincide con el auge del saladero en todo el río de La Plata.¹⁴ El siguiente cuadro muestra la evolución cuantitativa de los saladeros y “fábricas” de extracto de carne,¹⁵ su empleo de mano de obra y su fuerza motriz instalada:

Evolución de los saladeros y fábricas de extracto de carne en Entre Ríos (1887-1908)						
Año	Cantidad		Personal		HP.	
	Saladeros	Fabr. De Extracto de carnes	Saladeros	Fabr. De Extracto de carnes	Saladeros	Fabr. De Extracto de carnes
1887*	8	4	731	S/D	330	S/D
1895	14	S/D**	2.882	S/D	950***	S/D
1908	4	3	1.043	1.910	75	804

Fuentes: Ripoll, Cayetano: *La provincia de Entre Ríos*, Paraná, La Opinión, 1888, Vol. II, p.35. República Argentina. Segundo Censo de la República Argentina, *Censos Complementarios, Tomo III*, Buenos Aires, Taller Tipográfico de la Penitenciaría Nacional, 1898, p. 322-324, y República Argentina. Ministerio de Agricultura: Censo Industrial de la R. A. Boletín n° 3, *Entre Ríos*, Buenos Aires, 1909, p.15-16.

* Los datos para 1887 están incompletos, debido a que Cayetano Ripoll –único autor en el que nos hemos podido referenciar- no tiene todos los datos en su ensayo. Asimismo, no hemos podido discriminar de los datos sobre HP y personal, cual pertenece a cada uno de ellos.

** El censo aún no discriminaba entre saladeros y conservas por extracto de carne.

***El censo no tiene todos los datos referentes al total de obreros y de caballos-fuerza instalados en todos los Saladeros.

Del cuadro se desprende que la desaparición del saladero fue acelerada después de su momento más alto de desarrollo. También vale destacar el proceso de reconversión de los saladeros en fábricas de extracto de carne, sobre el que nos referiremos más adelante, que se denota también en el traspaso de la mayoría de los trabajadores y de los HP,¹⁶ de los saladeros a las fábricas de extracto.

El debate sobre la desaparición de los saladeros en Entre Ríos, tuvo diferentes posiciones argumentales por parte de los contemporáneos. La mayoría celebraba la liquidación y suponían que, se dirigía por el camino bonaerense del remplazo del saladero por el frigorífico, asimismo, no pasaba inadvertido el porvenir poco auspicioso de la actividad más importante de la provincia junto a la cría de ganado y la producción de cereales. Tomaremos tres posiciones que nos parecen representativas de aquellos debates, la primera opinión es la de Cayetano Ripoll, jefe de la Oficina General de Estadística en la década de 1880, quién va a señalar que la decadencia del saladero es una manifestación de la evolución global de la economía entrerriana,

¹²Montoya, Op. cit., p. 72.

¹³Reula, Filiberto: *Historia de Entre Ríos*, Castellví, Santa Fe, 1971, Tomo II, pp. 69-70.

¹⁴Es interesante resaltar que para el mismo momento que el saladero alcanzaba su mayor expansión competía con los saladeros uruguayos por los mercados brasileros, además de ser, los entrerrianos y correntinos, muchas veces proveedores de ganado en pie, para los saladeros orientales. Ver: Barrán, José Pedro & Nahum, Benjamín: *Historia del Uruguay moderno (1851-1885)*, Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1967, pp. 91-133.

¹⁵Estrictamente no eran “fábricas” es decir, organizaciones productivas donde la actividad está realizada centralmente por máquinas coordinadas, sino, eran modernas manufacturas.

¹⁶Utilizamos los HP como variable de mecanización. Si bien reconocemos que es una variable indirecta, creemos que la fuerza instalada está dispuesta para movilizar y poner en funcionamiento máquinas.

considerando que dicha evolución hacía el frigorífico era irremediable. Agregaba también que, el saladero desaparecería por la fuerte carga impositiva y el refinamiento del ganado, que no sería rentable para los criadores si su destino seguía siendo el saladero. A pesar de ello, considera la actividad firme y estable.¹⁷ Emilio Lahitte, es el mejor referente de los contemporáneos que no sienten ningún resquemor por la tendencia a la desaparición del saladero. Señala en su informe a la falta de capital, a la “dificultad con que tropieza para la colocación de sus productos” y que, muchas empresas intentaron dar el salto productivo a sistemas de extractos de carne, pero no lo lograron. Una señal de los desafíos que no pudieran superar los capitales menos productivos.¹⁸

Finalmente, Juan Richelet, autor de un informe para el Ministerio de Agricultura, “La industria Saladeril”, señalaba a los impuestos con los que se cargan los productos en el destino, como fuente de todos los males que aquejaban a la actividad que, según afirmaba: “no está en decadencia como muchos creen”, además de señalar que es errónea la posición de quienes creían que con la desaparición de los saladeros, se beneficia al frigorífico. Richelet, a pesar de escribir casi al final del ciclo histórico del saladero, es quien más se afana por defender esta actividad en decadencia.¹⁹

Las opiniones emanadas por quienes vivieron el ocaso saladero no se alejan de las conclusiones que estudios posteriores han alcanzado, dónde se pone el acento casi en las mismas causas: falta de crédito, reconversión trunca, cambio en el tipo de ganado, y por último, la desaparición del mercado a causa de la abolición de la esclavitud (1861-1865 en Estados Unidos, 1880 en Cuba, 1888 en Brasil, estos últimos dos eran los destinos más importantes de la producción entrerriana).²⁰

Lo cierto era que el saladero estaba siendo liquidado, siguiendo a sus mercados, por lo cual había que comenzar un cambio. La posibilidad del frigorífico parece ser difícil para una provincia con una ganadería preparada para otro tipo de producción²¹ y que aún contaba con el mercado uruguayo para comercializar esos stocks por algún tiempo más.²² La fórmula alternativa se encontró a partir de la década de 1890, cuando comenzó la transformación hacia los establecimientos de extractos de carne. Brevemente diremos, que el extracto de carne se obtenía hirviendo por horas grandes trozos de carne al punto de deshacerse y obtener una consistencia parecida a una pasta, que era envasada en latas y medidas de menor tamaño para su comercialización. Fue especialmente utilizada por las tropas inglesas durante las Guerras Mundiales. Pero sus mercados eran los países más desarrollados de Europa. Hay que destacar que los tres saladeros que se reconvierten y tuvieron éxito fueron los más grandes, el saladero Colón, el saladero Garbino de Gualaguaychú y el saladero Santa Elena, cercano a La Paz.²³

Las estadísticas nacionales de 1914 y 1917, no mencionan a los saladeros, porque estos habían desaparecido. Sin embargo, a principios de la década del ‘20, la industria de la carne, verá un efímero renacer de algunos saladeros, uno en la ciudad de Concordia, otro en Gualaguay y otro en Gualaguaychú.²⁴ Al parecer este movimiento estuvo encabezado por algunos hacendados que, ante la permanencia de stocks de vacunos criollos y mestizos, buscaron anacrónicamente fundar saladeros donde faenar sus vacunos y prescindir de las ventas a los

¹⁷Ripoll, Cayetano: *La provincia de Entre Ríos*, Paraná, La Opinión, 1888, Vol. II, p.53-59.

¹⁸República Argentina, Ministerio de Agricultura, Informe Parlamentario, Lahitte, Emilio: *Economía Rural: Entre Ríos*, Documento de la Investigación Parlamentaria, 1899, p.59.

¹⁹Richelet, Juan: *Industria Saladeril en la Argentina* (Extracto del Boletín del Min. de Agricultura), Buenos Aires, Talleres de publicaciones de la Oficina Meteorológicas Argentina, 1912, p.1-2.

²⁰Ver: Giberti, Op. cit., p.181. Schwarzer, Op. cit., p.81. Barsky & Djenderedjian, Op. cit., p.299.

²¹Julio Djenderedjian señala que para 1887, la provincia de Entre Ríos tenía el 0,42% de su ganado dentro de rebaños mestizos, contra el 36% de Buenos Aires, ver: Djenderedjian, Julio: “Tormenta perfecta. La revolución jordanista en Entre Ríos y los efectos del ciclo económico 1864-1873” en Santilli, D., Gelman, J. & Fradkin, R. (Comp.) *Rebeldes con causa: Conflictos y movilización popular en la Argentina del siglo XIX*, Buenos Aires, Prometeo Libros, 2013, p.177.

²²Barsky & Djenderedjian, Op. cit., p.242.

²³*Censos Complementarios, Tomo III*, Op. cit., p.321-322.

²⁴En un comienzo habían sido dos en Concordia, pero luego uno cerró y se abrió el de Gualaguay.

invernadores o “conserveros”.²⁵ En palabras de Emilio Coni, en referencia a la Cooperativa Saladeril de Concordia y con reminiscencias marxistas apuntaba: “la emancipación de los estancieros debía ser obra de los estancieros mismos”. Es decir, esta refundación de la vieja manufactura fue un reflejo de las luchas económicas inter-burguesas al calor de la crisis ganadera del 1921,²⁶ y la necesidad de dar salida al stock de ganado criollo o mestizo desvalorizado.²⁷

Durante la segunda mitad de la década del `20 se abrió una nueva fase de inversiones y transformaciones. En aquel momento, la mayoría de las Fábricas de extracto de carnes tuvieron que hacer inversiones de capital para recuperar las tasas de ganancias caídas al final de los buenos precios de la guerra y post-guerra. Asimismo, durante los últimos años, los establecimientos más grandes (Liebig’s Colón, 1918-19 y Santa Elena, 1921) habían tenido luchas obreras con aumentos de salarios, sin olvidar mencionar a la crisis ganadera del `21. La respuesta patronal fue el comienzo de la mecanización de tareas neurálgicas, lo que significó un nuevo proceso de concentración a costa de las empresas que no pudieron mantener el nuevo piso de productividad. La crisis del `30 le complicó aún más el panorama a los establecimientos que trataban de mantenerse en pie: En 1933, Bovril –ex Santa Elena- acusaba a la Liebig Colón, que junto a una fuerte sequía y la falta de mercado externo, generaban una diferencia de precios que la primera no podía ofrecer.²⁸ La acusación de dumping a su principal competidor, es prueba de que las cosas estaban empeorando.

Decidimos detenernos en el periodo post-crisis, porque la forma en que las empresas salieron de aquella, se basó en una transformación de los procesos productivos y de trabajo.

3. Cambios productivos y transformaciones de los procesos de trabajo

Los saladeros fueron las primeras manufacturas que concentraron mano de obra en cantidades importantes en Entre Ríos. Indicar la suma de trabajadores ocupados en el proceso del saladero nos dará una dimensión de su importancia. En la consulta de algunos meses de trabajo y libros de pagos del saladero Santa Cándida, propiedad de Justo José de Urquiza, encontramos, que para el mes de mayo de 1864, se ocupaban 48 trabajadores mensualizados. En otro caso, a través de una carta fechada el 2 de marzo de 1861, sin remitente ni destinatario, pero en plena época de faena se indicaba:

“[...]10 Empleados entre Mayordomos, Dependientes y Capatazes, 16 empleados en el ferrocarril, 30 empleados en la casa nueva, 65 empleados en la playa, 24 en la pandilla, 46 empleados por mes en la velería, grasería, caballería, etc. 28 empleados para los trabajos diarios[...].”²⁹

²⁵La posibilidad de un cierre definitivo de los mercados uruguayos debería ser analizada. Recién en 1913, los últimos saladeros uruguayos habían dejado de funcionar coincidiendo con la desaparición de la mayoría de los saladeros en la provincia de Entre Ríos. Cfr.: Barrán & Nahum, Op. cit., p.92.

²⁶Sobre la Crisis ganadera del año 1921, ver. Barsky, Osvaldo & Gelman, Jorge: *Historia del agro argentino*, Buenos Aires, Mondadori, 2005, pp. 236 y ss.

²⁷Coni, Emilio: *La cooperativa saladeril de Concordia*, Buenos Aires, Tall. Gráf. Caracciolo y Plantié, 1924, P.11. Al respecto de la hipótesis de los stocks de ganado desvalorizado hay que estudiarla con cuidado, la provincia de Entre Ríos poseía para 1922, el 84,3% de su ganado vacuno en rebaños mestizos, mientras Buenos Aires, su gran competidor, alcanzaba el 94,2%, Santa Fe estaba por debajo de Entre Ríos con el 81,3% y muy por detrás estaba Corrientes, con el sólo el 57,8%. Ver: República Argentina, Ministerio de Agricultura, *Extracto estadístico del Censo Ganadero Nacional de 1922*, Buenos Aires, Tall. Graf. Del Min. De Agr. de la Nación, 1923, p.13. Hay que estudiar con cuidado estos números si sirven realmente como argumento del “retraso entrerriano” en la industria de la carne o si se debió a falta de capitales, mercados saturados, falta de competitividad en otras materias, en fin, hace falta un estudio comparado de la rama.

²⁸Reula, Op. cit., Tomo II, p.133.

²⁹*Resumen Gral. Del Mes de Mayo de 1864* en Archivo Palacio San José. (APSJ) Fondo J. J. de Urquiza, Saladeros, Personal, Cuentas de Pagos, Caja 78, Carpeta 759.

Esto suma un total de 219 empleados diarios, sin considerar a los trabajadores de campo. Sin dudas, era la concentración obrera más importante para la época en la provincia.

El trabajo del saladero comenzaba en la primavera, durante noviembre la mayoría de las veces, y concluía en marzo, aunque se podía extender. La primera parte de la jornada de trabajo, se iniciaba al despuntar el día y duraba hasta las once de la mañana. Durante ese tiempo se debía dar muerte al ganado. La actividad concreta comenzaba cuando, terminado el arreo del ganado y dispuesto en los corrales, el matarife enlazaba a un vacuno del montón, y daba la orden para que un niño que conducía dos bueyes a los que se encontraba atado el lazo, comenzara a cinchar. Por instinto, el animal intenta frenar y extendiendo su cuello por la fuerza que le producía el lazo con los bueyes, en ese momento el matarife se acercaba y clavaba una cuchilla perpendicularmente en la nuca, entre las primeras vértebras, por lo que el animal caía muerto en el instante. Acto seguido, entraban al corral dos hombres con un carretón y cargaban el vacuno, mientras el proceso de enlazado y muerte continuaba. Cargado el animal, era transportado rumbo a un espacio techado y enlosado, llamado “el tinglado”, allí comenzaba el trabajo de los *desolladores*.

Tendido el vacuno muerto en el piso del galpón se produce el desangrado. La sangre corría hacía un canal que finalizaba en un estanque donde se guardaba para hacer guano, mientras con rapidez le quitaban el cuero y cortaban en cuatro piezas para ser transportado a otra parte del tinglado, donde los trozos eran colgados de unos ganchos y despedazados hasta los huesos. Los trabajadores encargados de esta tarea eran llamados vulgarmente *caranchos*. La carne deshuesada era transportada hasta mesas donde grupos de trabajadores se encargaban de cortarla en piezas más chicas. Estos eran apilados entre capas de sal, hasta una altura de cinco metros. Las porciones macizas de grasas son apartadas, mientras los restos de huesos serán puestos en unas cubas para ser vaporizados por un tubo que salía de una caldera. La función de esta vaporización era desprender los restos de carne de los huesos.

La carne, luego de pasar algunos días en la sal, es puesta al sol en el *tendal*. Este es un espacio que contiene arcos de maderas llamados varales, de un metro o más de altura al aire libre, donde el sol terminará de hacer el secado. Una vez seca, se la apila sobre unos tablones para su futuro empaquetado a granel en fardos de cuero, todo esto al aire libre. Mientras, la grasa es refinada en calderas y vertida en barriles para ser vendida por peso.

Otra etapa del trabajo es la salazón de los cueros que se apilan igual que la carne, mientras las panzas y los intestinos se desechan y van a parar donde la sangre; el resto: cuernos, pezuñas, los recortes de cuero van a las cubas vaporizadoras. Se extraen estas piezas cuando han perdido toda la grasa, se separan los huesos más grandes que serán usados para fabricar algunos objetos como botones, mangos, etc. El residuo final se envía al fuego para alimentar las calderas. Por último, las cenizas son puestas en barriles y vendidas como abono.³⁰ En un acercamiento al proceso de trabajo vemos la existencia de la manufactura, con la división del trabajo cristalizada en obreros que se encargan de tareas específicas. Y con aquella otra característica señalada por Marx, donde la división de las tareas va de la mano de una separación entre pocos trabajadores muy especializados que realizan una sola tarea durante todo el proceso productivo, y peones auxiliares, que realizan un sin fin de tareas complementarias.³¹

³⁰Martin De Moussy, Jean: *Descripción Geográfica y Estadística de la Confederación Argentina*, Buenos Aires, Academia Nacional de la Historia, 2005, Tomo II, p.118-121. La obra original es de 1864. Nos hemos basado en la descripción de Moussy porque se refiere a saladeros de Entre Ríos, aunque no explicita a uno en particular o si forma su descripción de la observación de varios de ellos. Sin embargo, se puede comparar la descripción con otras como la del naturalista francés, Alcide D'Orbigny, sobre un saladero en las cercanías de Carmen de Patagones en 1828, ver: D'Orbigny, Alcide: *Viaje por América meridional*, Buenos Aires, Emecé, Tomo II, pp.379-383. O las descripciones hechas por William Mac Cann, Thomas Hutchinson y Thomas Hinchliff para los saladeros de Barracas, en el sur de la ciudad de Buenos Aires: Mac Cann, William [1853]: *Viaje a caballo por las provincias argentinas*, Buenos Aires, Taurus, 2001, pp.173-177. Hutchinson, Tomas: *Buenos Aires y otras provincias Arjentinas*, Buenos Aires, Imprenta del Siglo, 1866, pp.40-44. Hinchliff, Thomas, Woodbine: *South American sketches; o, A visit to Rio Janeiro, the Organ mountains, la Plata, and the Paraná*, London, Longman, Green & Roberts, 1863, pp. 67-72, respectivamente. Todos guardan un gran parecido en el proceso de trabajo.

³¹Marx, Op. cit., pp.274 y ss.

Asimismo, el trabajo más calificado es desarrollado por los desolladores, ocupados de la partición del ganado y la extracción del cuero, los encargados del manejo de las calderas, y finalmente, los saladores, encargados del proceso de mantención de la carne y los cueros. Luego, existían otras tareas semi-calificadas como la realizada por los “caranchos”, los degolladores, encargados de la muerte del vacuno, o los encargados de manejar el tren hasta el puerto del establecimiento, en el caso del saladero Santa Cándida que contaba con uno. Finalmente, un grupo de trabajadores descalificados ayudan en tareas disímiles como el transporte, el apilado de las piezas de carne y su embalaje, la alimentación de las calderas, el lavado y la higiene del espacio de trabajo, y demás tareas de fuerza.

Dónde más claramente se reconoce las diferentes tareas parciales en el proceso de trabajo manufacturero es en la playa de faena. Allí se señalan las siguientes ocupaciones: desolladores, charqueadores, despostadores, descarnadores, hachadores de osamenta, echadores de carne, zorreros, cuarteros, manteros, cuereros, lavadores de tripas, osamenteros, cuasqueros, cortador de tripas, acarreador de sebo, desgrasador, cortador de panzas, acarreador de tripas, desnucador y enlazador, desebedor, lavadores de carne y tranqueros.³² Toda esta variedad de obreros parciales tienen origen en la división del proceso de trabajo por la cual se aprovechaba el ganado vacuno. Prueba de que estamos frente a un proceso de trabajo manufacturero.

Hay que destacar a dos tipos de trabajadores encargados de tareas medulares de todo el proceso de trabajo. Las dos tareas que eran las más importantes, la primera era la desplegada por los desolladores, la segunda es la tarea de los saladores. Los desolladores son trabajadores especializados que han desarrollado una tarea parcial y conocida para todo hombre del campo rioplatense, pero la han llevado al punto de la especialización por su velocidad y técnica. De ellos depende el resto de las tareas del día, si matan más animales, más trabajo para el resto de la jornada. En este contexto, se ubica a los desolladores en un lugar privilegiado dentro del proceso de trabajo. El valor de los desolladores como obreros de la planta era tal, que los encargados del establecimiento no dudaban en hacer valer sus contactos para que se flexibilizaran las leyes:

“[...] La conductora de esta es la madre del desollador que le recomendé los otros días- ella también como parte interesada me suplicó haga todo empeño p^a la libertad de su hijo. La mejor recomendación que puedo hacer de el que es uno de los mejores desolladores que hay y mas utiles en la playa motivo por que uno tambien me empeño para que se le ponga en libertad.”³³

El pago a estos proletarios se realizaba a través de un tanto por cada animal desollado, es decir, a destajo. Por ejemplo, en febrero de 1864, se ocuparon 27 obreros desolladores, la media de ganado desollado en aquel mes se encuentra en unos 200 animales. Se destacan algunos obreros como José Sabaleta quien llegó a limpiar 464 reses, recién seguido por Lemos quien desolló 297. Al mes siguiente, Sabaleta desolló 731 reses, por las que recibió \$68 contra los \$40 del mes anterior. Así vemos cómo un trabajador con habilidad y las fuerzas suficientes como para ampliar su propia explotación, podía alcanzar casi el triple a la media de trabajo. Algo similar sucede con el despostador, los hacheros, el charqueador o el descarnador, quienes llegaban a tener un salario por encima al desollador, y operando sobre miles de reses.³⁴

Existe la posibilidad, en los casos de los trabajadores que doblan o triplican la media de producción, que hayan sido ayudados por sus hijos. Esta hipótesis no la hemos podido constatar en las fuentes ya que figuran solamente el nombre del obrero cobrador, sin embargo, es sabido - como en el caso de la esquila- que los trabajadores ocupaban a su prole como ayudantes para aumentar la producción, y en un contexto de falta de mano de obra, facilitaba a la patronal la labor de contratación, sub-contratando indirectamente al grupo familiar de los obreros.

³²Macchi, Op.cit., pp.146 y 148.

³³*Carta de Francisco Taurel a Vicente Montero*, 12 de octubre de 1857, Santa Cándida, C. del Uruguay, en Archivo Palacio San José (en adelante: APSJ). Fondo J. J. de Urquiza, Saladeros, Personal, Caja 83, Carpeta 387.

³⁴*Faena 8^a, Trabajos por tantos en 1864: Enero y Faena 8^a, Trabajos por tantos en 1864: Febrero* en APSJ. Fondo J. J. de Urquiza, Saladeros, Personal, Cuentas de Pagos, Caja 78, Carpeta 759.

Los otros trabajadores calificados en el saladero eran justamente los “saladores”. Estos trabajadores realizan la parte final del proceso productivo, que trataba de la salazón de la carne y los cueros, su ventilación y su empaquetado. Al tratarse de producciones perecederas, la pericia del obrero, es decir, su conocimiento sobre salados, secados y empaquetados de la producción podía salvar o echar a perder todo el trabajo de la faena. Estos trabajadores, también participaban del pago a destajo. Para tener una idea de la cotización de su fuerza de trabajo, nos encontramos con que un salador, Bernardo Hecheverri, había salado 5161 animales y se le había pagado un total de 485,84 pesos.³⁵

Durante los primeros tiempos del Santa Cándida -el renombrado saladero propiedad de Urquiza- esta función era realizada por un grupo de vascos, denominados “La pandilla” que fueron embarcados desde Buenos Aires, para realizar este tipo de trabajo durante la faena.³⁶ Estos trabajadores eran estrictos en los pagos en un contexto de permanente retraso en las liquidaciones, por eso serán un grupo en permanente conflicto. Así lo reconocían los encargados del establecimiento cuando decían:

“Como me lo temía hace tiempo, los Bascos de la pandilla piden su arreglo de cuentas [...] es mui necesario que se le pague una buena parte para contentarlos y promoverle que seran conchabado la semana que viene, *lo vuelvo a presumir que con esa gente no podemos jugar como con los demas peones*, no sera que nos suceda lo que nos sucedió a primer o principio de la Faena”³⁷

Es interesante que los encargados adviertan que con estos trabajadores no se puede “jugar como con los demás peones”, esta declaración se basa en el control sobre el proceso de trabajo y, que la técnica y el conocimiento de estos no eran fáciles de reemplazar, también es cierto que estos trabajadores fueron los primeros en comenzar luchas obreras dentro de los establecimientos saladeriles de Urquiza, lo que había ocasionado algunas huelgas.³⁸ Para ilustrar un poco más esta situación, la siguiente nota del establecimiento de Urquiza puede ser persuasiva:

“Como anuncié a V.E. José M^a el Capatáz de la Pandilla, ayer me volvió a ver, Diciendome que se pusiese otro en su lugar pues no podía continuar. Hoy me avisa el Señ. Balestrin que ocho o nueve vascos de la Pandilla se iran con José María, y en tal caso será bueno que se encarguen hombres que replacen a estos. Me hacen saber también Balestrin que los Vascos estan disgustados por el poco fruto que ven en las carnes que estan saliendo muy flacas. Dias pasados manifeste a José M^a. Q. si la pandilla no queria continuar lo avisare con tiempo para tomar medidas, pues que no permitiría qe nos dejaran plantados con las carnes comprometidas como estabamos...”³⁹

La solicitud de previo aviso en caso de renunciar al trabajo, era una necesidad de los encargados para conseguir trabajadores con las mismas características. Si no fuera así, al abandono del trabajo le seguiría el remplazo inmediato, sin mayor problema.

En materia de pagos, la situación presentaba diferencias de acuerdo a la tarea desarrollada, mejor pago a los más calificados, como ya se ha explicado, pero también, con cobro a destajo, por día o por mes. En el caso del personal por mes, se enumeran las siguientes ocupaciones: capataz de campo, capataz de grasería, herrero, oficial herrero, carpinteros, refinador, fogoneros, peones graseros, chancheros, sereno, peón general, cocineros de la casa, cocina de los peones, mucamo, chasquero, balseiro, campero, maestro jabonero, peones y bombero. Los mejores pagos eran los herreros, capataces, carpinteros, el bombero y el maestro jabonero, que cobraban

³⁵Ídem.

³⁶Macchi, Op. cit., p.154.

³⁷Carta de Francisco Taurel a Vicente Montero, 19 de febrero de 1859, Santa Cándida, C. del Uruguay, en APSJ. Fondo J. J. de Urquiza, Saladeros, Personal, Pandilla de vascos, Caja 48, Carpeta 11.

³⁸Macchi, Op. cit., p.140, 154-158.

³⁹Carta de Vicente Corvalán a Justo José de Urquiza, 14 de noviembre de 1864, Santa Cándida, Fondo J. J. de Urquiza, Saladeros, Personal, Pandilla de vascos, Caja 48, Carpeta 11.

alrededor de \$40 mensuales, mientras, en el otro extremo, un mucamo cobraba \$8 por mes. Los fogoneros y los peones cobraban entre \$18 y \$22 por mes.

Podemos decir que, debido a la baja tecnología aplicada, la discontinuidad de la producción marcada por los tiempos de faena y, a la incapacidad por desarrollar un sistema de control sobre el proceso de trabajo por parte de la patronal, los burgueses saladeristas utilizan el sistemas de pago a destajo, como forma de impulsar al obrero a un incremento en el ritmo del proceso productivo. En los casos en los que el trabajador realiza una actividad permanente, sin grandes cambios en los ritmos de trabajo, estarán incluidos en el pago mensual. Todo el personal doméstico entra aquí, cocina, mucamo, etc. Siempre respetando la norma de que a mayor calificación, mayor pago.

Mientras los saladeros más importantes se reconvertían en fábricas de extracto de carne, los que sobrevivían modificaban levemente su composición orgánica. Comenzaron a aparecer las máquinas en tareas auxiliares. En 1912, un saladero trabajaba de la siguiente manera: el animal ingresaba a un corral donde era mantenido para su inspección veterinaria a cargo de un inspector veterinario de la División Ganadería del Ministerio de Agricultura; cuando estaba confirmada su sanidad para el consumo, era conducido a un brete donde era enlazado y jalado por un máquina a vapor, haciendo que el animal estire el pescuezo. Allí ingresaban los *desnucadores*, a los que ya nos hemos referido, que cortaban el bulbo raquídeo. La res cae sobre una zorra tirada por tres hombres, que se encargaban de enviarla a la playa, lugar de trabajo de los *desolladores*. La zorra estaba dispuesta sobre rieles.

Decía Richelet que en 8 minutos y treinta segundos,⁴⁰ el animal era cuereado enteramente y se sacaban las mantas y los cuartos. En ese momento vuelve a ingresar el veterinario, que examina el animal. Las mantas y los cuartos pasan a las mesas de los *charqueadores*, quienes le quitan los excesos de grasa y seccionan las piezas de carne en tamaños uniformes. Nuevamente, las mantas eran llevadas a una pileta que contenía una solución de cloruro de sodio a temperatura ambiente. Luego de una hora se moviliza a otras piletas con la misma solución pero más frías. Finalmente, se arrojaban las mantas al piso con sal de “Cádiz”. Se cubre toda la superficie de mantas y, se las tapa de sal. Así, capa sobre capa de carne separada con sal, hasta tres metros de altura. Al día siguiente, se daban vuelta todas las piezas, se invertía su posición (las de arriba abajo y viceversa). Se procedía del mismo modo durante cinco días. Para terminar el proceso, se llevaban las mantas de carne a los “varales”, que eran armazones de palo, de un metro de altura con forma de arcos, donde se colgaban las carnes. Allí, si el tiempo era bueno, soleado y seco, esperaba desde doce a treinta días, para terminar de secarse. En los saladeros de Concordia se utilizaban pisos impermeables para apilarse y eran cubiertos con encerados durante el invierno. Todo esto se realizaba en las mejores condiciones de limpieza e higiene posible.⁴¹El mismo autor dirá que los obreros –argentinos y uruguayos en su mayoría- eran aceptados recién cuando se cercioraban que su salud era perfecta, de lo contrario no eran contratados.

Como podemos apreciar desde la descripción ofrecida, los cambios en cincuenta años se limitaban a la adopción de la fuerza del vapor en el momento del enlazado del animal, la llegada de las medidas de salubridad animal y laboral –hecho que el autor destacaba de sobremane- mejoras en el transporte del vacuno muerto por sistema de zorras sobre rieles, en detrimento del viejo sistema de carretillones. El proceso de trabajo manufacturero conserva su vigencia en esta producción.

4. La Fábrica Liebig y la moderna Manufactura

Desde aquí, el camino que seguiremos será el de las fábricas de extracto de carne. Ya que de algún modo, eran la vanguardia de la producción cárnica entrerriana, y en la cual, el proceso de trabajo se modificó de manera visible.

⁴⁰No es un dato menor que el autor indique con lujo de detalles el tiempo exacto, ya que esto muestra el avance de la racionalización de los tiempos, propio del régimen manufacturero.

⁴¹Richelet, Op. cit., pp.20-22

Vamos a ocuparnos del caso particular de la Liebig Company, situada a pocos kilómetros al norte de Colón. La *Fábrica Liebig*, como se la denomina coloquialmente, era la mayor de su tipo en la provincia de Entre Ríos. Durante el final de la Primera Guerra Mundial, llegó a ocupar 4.000 obreros, de los cuales 700 eran mujeres, 200 menores de edad. Aún en 1924 trabajaban más de 3.500 trabajadores.⁴² El establecimiento se había fundado a partir de la modernización de un antiguo saladero como se dijo. La compra comenzó en 1903, y la modernización no se hizo esperar. Decía Jules Huret, viajero francés en su recorrida en 1910:

“El establecimiento de Colón sólo cuenta seis años de existencia. Se halla enclavado en la margen argentina del río Uruguay. Mientras que Fray Bentos⁴³ fue acrecido y perfeccionado paulatinamente en los últimos 45 años, Colón fue creado *de una vez* con todos los perfeccionamientos posibles. Todo está dispuesto en él á fin de suprimir la mano de obra, disminuir los transportes y evitar las largas y dispendiosas tuberías de Fray Bentos.”⁴⁴

El siguiente relato corresponde a Reginald Lloyd, un emisario británico que recorrió la Argentina del Centenario y realiza una extensa descripción de las tareas de la Fábrica de Extracto de Carnes Liebig's Colón.⁴⁵ Las tareas comenzaban con el arreo:

“algunos de los troperos, entrando en la masa viviente, separan unas 300 reses y dejan apacentando á las otras bajo la vigilancia de otros troperos, los cuales marchan á caballo continuamente alrededor del tropel en círculo de gran diámetro, vigilando al ganado, mientras toma su último pienso, pero sin molestarlo. El rebaño, con los cabestros⁴⁶ á la cabeza, se pone en marcha lenta hacia el corral del matadero, que sólo tiene cabida para unas 300 reses. Por la puerta del último campo salen trotando los dos cabestros pintarrajados, levantando la cabeza al aire con desenfado y mugiendo de vez en cuando como diciendo a la manada: ‘no hay cuidado, adelante!’ Es casi un espectáculo humano, tal como se ve con frecuencia en una muchedumbre ignorante que sigue ciegamente el camino que le han trazado traidores interesados. Al salir del campo los cabestros entran en una larga y solitaria senda que conduce al corral del matadero [...] Abriéndose una puerta al fin de la solitaria senda; los dos cabestros, tomando mucha delantera al tropel, se precipitaron á galope tendido por ese claro, y cruzando el corral salieron por otra puerta, que inmediatamente se cerró y atrancó. Así los cabestros se pusieron en salvo [...] El ganado cerril, siguiéndoles, entro en el corral y en vano hacía por buscar los cabestros...”

El siguiente paso era aislar unas veinte reses y conducir las hacía otro corral más pequeño que se hallaba al lado del grande. Allí, un grupo de peones lanzaban lazos con cilindros metálicos contra los vacunos, que asustados, se atropellaban para salir a un lugar más seguro, buscando atravesar la manga, donde otros peones, con unas cañas largas que producían descargas eléctricas, las hacían avanzar rápidamente. Una vez que el vacuno salía a la boca de la manga, era enlazado por los cuernos por otro peón. El otro extremo del lazo estaba atado al torno de una máquina a vapor que comenzaba a girar y jalaba al vacuno hacía adelante, llevándolo a los pies de un *desnucador*, que se encontraba arrodillado sobre una plataforma que hacía de tope. El sistema dejaba el animal ubicado con los cuernos contra ésta, lista para que el obrero, con un cuchillo de doble filo le diera muerte. Según Lloyd, el record de este trabajador era de cien vacunos en una hora. El trabajo de desnuque era alternado cada hora por el enlazado, de esa forma el obrero no se cansaba: “De estos dos hombres depende toda la organización de

⁴²Semanario *La Organización Obrera*, Órgano de la FORA IXº, Buenos Aires, 28/12/1918. Argentine Republic, *The province of Entre Rios, Economical Political and Geographical synthesis*, S/L, S/E. 1925, pp. 11-12.

⁴³La compañía Liebig comenzó su explotación en 1863 en Fray Bentos, ROU.

⁴⁴Huret, Jules: *De Buenos Aires al Gran Chaco*, Madrid, Hyspamérica Ediciones, 1986, p.392. Cursiva en el original.

⁴⁵Lloyd, Reginald: *Impresiones de la República Argentina en el Siglo Veinte: su historia, gente, comercio, industria y riqueza*, Londres- Buenos Aires, Lloyd's Greater Britain Publishing, 1911.

⁴⁶Ganado manso que dirige a la manada al matadero.

los grandes mataderos de manera importante, pues si ellos nos trabajan con acierto queda parado todo el personal”, afirma nuestra fuente.

El animal muerto cae en una plataforma móvil que corre sobre rieles –una zorra- y es conducido al galpón, dónde a cada lado de los rieles se encuentran obreros varones, los *descuartizadores* y *desolladores*, que están “casi desnudos y ensangrentado de pies á cabeza”. Descargada la plataforma, la res muerta cae a los pies de dos hombres sobre un enrejado que sirve para capturar la sangre que escurre hasta una tubería que conduce a las calderas, dónde es cocinada para hacer fertilizante. Mientras tanto:

“Dos de los hombres se apoderan de la res, la desangran, desuellan y dividen. No dicen ni una palabra, pero sus cuchillos vuelan como el relámpago, dando cortes largos, rápidos y certeros [...] en el corto espacio de tres minutos y medio estos hombres pueden desollar un novillo, poner la piel á un lado para su examen, separar cada cuarto, sacar los intestinos, separar la cabeza y no dejar nada más que el espinazo y las costillas [...] Los descuartizadores y desolladores trabajan siguiendo un plan nacido de la larga práctica, y ninguno jamás entorpece al otro. Si lo hiciera, probablemente recibiría una herida hasta el hueso, pues los cuchillos toman tremendos vuelos y tienen filos como una navaja de afeitar.”

Estos obreros trabajaban a destajo, con penalidades si agujereaban un cuero. La habilidad del obrero, como se reprodujo más arriba, se alcanzaba con la práctica. En un golpe quitaban el brazuelo de un novillo, con cinco los cuartos traseros, con veinte quitaban en limpio la piel de una res. Todo esto, bajo la atenta mirada de un *inspector*, que buscaba el más mínimo corte en el cuero. Este trabajador encargado del control del proceso de trabajo, cobraba un pequeño salario, pero que era complementado por cada jornal descontado al obrero que se hubiera equivocado. Sin dudas, buscaría hacer su trabajo de la mejor manera para aumentar su salario, y de seguro, no sería el más popular entre el resto de los obreros.

Existían otros obreros auxiliares de los desolladores y se encargaban de manejar los cueros recién quitados al vacuno. Otros peones cortaban la lengua y la depositaban en latas para salarlas. Otros removían las entrañas a cuchillo con cuidado para que el contenido de las tripas no ensuciara y contaminara el resto del producto. Quitadas las tripas, eran lavadas con agua, raspadas y secadas en las mejores condiciones de salubridad posible. Las entrañas se vendían a Alemania para embutidos.

Otros peones conducían los restos del animal -huesos para aquel momento- por una vía paralela a dónde se encuentran los *hacheros*, encargados de dividir los huesos del animal y los cuernos de la cabeza. Cada hueso era separado y puesto en diferentes receptáculos para diferentes procesos, a fin de generar otros subproductos, como las costillas para hacer corsés, los cascos para producir botones, las vainas de los cuernos para producir peines o mangos de cortaplumas en Inglaterra. El resto, fertilizante.

Por otro lado, como toda la carne cortada por los desolladores eran trozos grandes, estos eran conducidos a diferentes salas para su clasificación: por un lado, los cuartos de las patas, eran enviados al galpón de ganchos, dónde diferentes carniceros (obrero con chuchillos en mano) dan cortes hasta limpiar el hueso de carne: “Estos hombres trabajan con la rapidez y la destreza del barbero, estando sus cuchillos afilados como navajas de afeitar. No tocan la carne, sencillamente tocan el hueso para darle firmeza; el acero hace todo lo demás”. Así la carne queda dispuesta para un examen más cercano y su clasificación, mientras el hueso va a la caldera para hacer caldo. Otros se cortaban en un aserradero y se clasificaban para ser enviados a Francia para fabricar cabos de cuchillos. El resto, de menor calidad, se vendía como cabos de “nácar” a otros países.

La carne se clasifica a partir del avezado ojo del perito que elige las mejores para el “famoso Extracto Liebig”, que se trasladaba a través de ganchos para no manosearla: “La carne escogida se coloca en grandes calderos tan escrupulosamente limpios como la mejor olla de la cocina de la casa de un noble”. Se dejaba cocer al fuego por horas, bajo la mirada del experto. Luego de algunas horas de cocina, se vaciaba el caldo sobre una “lona coladora”, para volver a ponerse al fuego por muchas horas más, para volver a reproducir el procedimiento, hasta que se pasa por un “colador de franela”. Una vez enfriado, se envasaba. La cocción total tardaba

setenta horas. En contraposición, desde que el animal llegaba a los pies del desnucador hasta el punto que la carne era volcada dentro de la olla para producir el extracto, pasaban apenas veinte minutos. Cada res daba unos cuatro kilos y medio de extracto de carne.

La manufactura moderna estaba en marcha, el control de un inspector, la policía privada, la bocina de entrada y salida –elementos de control administrativo sobre los que se ha expedido largamente Braverman.⁴⁷ La cooperación bajo un plan de trabajo, la diferenciación entre trabajadores especializados y cristalizados dentro del proceso de trabajo de los que depende toda la producción, rodeado por una masa de jornaleros descalificados, abocados a tareas sencillas, el creciente papel de la maquinaria o el remplazo de métodos rudimentarios, son los rasgos propios de la manufactura moderna.

Además de salarios-que el ensayista considerados aceptables- la empresa buscaba dar otros beneficios, como hogar barato, ropa y comestibles, así como la posibilidad de disfrutar del balneario ribereño, y recibir botellas de vino, carnes y otros regalos en época de celebraciones.⁴⁸ Con respecto a los salarios podemos agregar que posiblemente los obreros no opinaban lo mismo, ya que apenas un año después de que se escribiera ese relato, en 1911, los desolladores se declararon en huelga por aumento salarial por lo que fueron todos despedidos.⁴⁹ Algo que había cambiado desde los tiempos de Urquiza, fue el pago con fichas, vales y otros sistemas distorsivos que permitían aumentar la extracción de plusvalor. Incluso una fuente anterior plantea lo mismo: según Alsina, hacia 1903 ya había desaparecido de los saladeros de la provincia aquella modalidad.⁵⁰

Desde 1924, las condiciones objetivas de la producción en la *Fábrica Liebig*, comenzaron a cambiar. En aquel año, se instaló una noria, que regulaba el movimiento de los vacunos enganchados, así se lograba una mayor explotación del tiempo productivo de cada operario. La instalación constaba de una noria principal por dónde corría la media res. Luego se repartía hacia otras dos norias, una por dónde circulaban colgadas las cabezas y otra noria para las vísceras. Braverman, en su clásico sobre las transformaciones del trabajo, plantea que la primera industria donde se incluyó la cinta de transporte fue, justamente, en la industria de la carne norteamericana. El autor, explica que el grado de división del trabajo alcanzado en aquella rama de la producción, obligaba a los capitalistas a buscar formas de transporte más racionales, que articulen el trabajo de todos los trabajadores parciales. De la misma forma que lo hemos visto en los saladeros y fábricas de extractos de Entre Ríos.⁵¹

También la fuente habla de una máquina que quitaba el cuero al animal antes de ser cortado en dos, y que era manejada por un solo obrero. La desaparición de los cuereadores, y parte de las tareas accesorias desarrolladas por los peones descalificados ocupados en el transporte había comenzado, la manufactura moderna había llegado a una nueva fase. Un periódico local describe estos cambios y sus consecuencias:

“Obreros sin trabajo: Debido a que en Fábrica Colón se emplea este año un número menor de trabajadores que en las faenas de los anteriores, existe en nuestra ciudad un crecido número de obreros desocupados, que en su mayor parte son personas de otras partes que han venido al iniciarse las tareas del establecimiento, creyendo encontrar fácilmente trabajo, como ha ocurrido hasta el año anterior. La reducción de obreros en las tareas de Liebig se debe a que las maquinarias del establecimiento han

⁴⁷Braverman, Harry: *Trabajo y capital monopolista*, México D.F., Ed. Nuestro Tiempo, 1987, pp.111 y ss.

⁴⁸Lloyd, Op. cit., pp.272-276. Huret, en su obra citada, hace un relato casi idéntico al transcripto, pero al respecto del establecimiento de Fray Bentos: “En Colón se fabrican conservas y extracto de carne, como en Fray Bentos, Sólo hay diferencia en la instalación, que es todavía más perfecta en el primer punto. No haré la descripción de ella, porque basta con esto.”, p.392. Nos volcamos por el de Lloyd por ser específicamente de la Liebig Colón. Sin embargo, si resulta de interés comparar, Cfr.: Huret, Op. Cit., pp.383-392.

⁴⁹*La Juventud*, Concepción del Uruguay, 04/02/1911 y 24/03/1906.*El Entre Ríos*, Colón, 4/02/1911.

⁵⁰Alsina, Juan: *El Obrero en la República Argentina*, Buenos Aires, Tomo I, Imprenta S/N., 1905, p.342.

⁵¹Braverman, Op. cit., pp. 102 y 246.

sido aumentadas con otras modernas, que hacen mayor trabajo con menos personal. Por esta causa actualmente no se trabaja de noche, como en los años anteriores.”⁵²

Pero los cambios no se detuvieron allí, se remplazaron las ollas donde se cocinaba la carne. Antes se empleaban diferentes ollas a la que se traspasaba la producción manualmente, según la etapa del proceso. Ahora, un nuevo sistema de encadenamiento de ollas, unidas por rampas espiraladas hacía todo automáticamente. Finalmente, el relleno de las latas con el producto fue trastocado. El reemplazo de una máquina semi-automática que colocaba la tapa y soldaba luego que, una docena de mujeres cargaban los recipientes con cucharas a medida manualmente, fue substituida por una máquina *entarradora*, marca Hema, de origen francés: “que eran automáticas y se prescindió de muchas operarias”, y el proceso de transporte mecanizado con una cinta transportadora de latas. La otra sección transformada por la técnica y en la que se ocupaban especialmente mujeres, era la “latería”, donde se realizaba el pintado manual de las latas con barniz sobre el cual se pegaba la etiqueta del producto. Una máquina vino a hacer la misma tarea más rápido y con menos personal.⁵³

Llegada la Segunda Guerra Mundial, ante la dificultad para conseguir piedras de carbón, se tuvo que transformar los motores generadores de electricidad, para ser alimentados con fuel oil nacional. Esto liquidó el trabajo de los obreros “descargadores” o carboneros, que no vieron la mecanización de su trabajo, sino su remplazo de plano por un sistema de combustible más eficiente. También hubo que cambiar las latas donde se envasaba el producto en latas consideradas “sanitarias” que, en vez de ser soldadas con estaño, eran pegadas. La adaptación a las nuevas latas impuso cambios en el taller de latería, donde éstas eran manufacturadas.⁵⁴

Este fue el comienzo de una fase donde la burguesía intentó recuperar la tasa de ganancia. Subordinar a los obreros a los ritmos de una creciente mecanización que objetivaba conocimientos adquiridos. Aunque porciones de aquel conocimiento en poder del trabajador eran parte fundamental de una actividad de moderna manufactura.⁵⁵

5. Fin de la faena: A modo de conclusión

La manufactura de la carne fue, junto a la producción agro-cerealera y la cría de ganado, una de las principales actividades económicas de la provincia de Entre Ríos, pero con una salvedad que no es menor. Mientras aquellas eran concurridas por miles de capitalistas de todos los tamaños, en la manufactura de carnes nunca fueron más de una veintena los encargados de faenar los miles de vacunos que la provincia exportaba en diferentes formas. Esto la convirtió, tal vez, en el principal centro de acumulación capitalista dentro del territorio de esa provincia. Sin embargo, el sector de mercado ocupado -la carne salada y luego el extracto de carne- y el tipo de materia prima no le permitió un desarrollo de las complejas maquinarias de una Gran Industria, sino, en una Moderna Manufactura como el caso de la Liebig.

Ahora, sin lugar a dudas, la industria de la carne fue central para la proletarización de labradores pobres, inmigrantes recién llegados y en síntesis, la construcción de un mercado de fuerza trabajo en el espacio provincial. También ha sido en los saladeros donde se comenzó a congregarse a miles de proletarios a trabajar, por primera vez bajo un mismo techo y ordenados de acuerdo a un plan. Cuando los mercados comenzaron a desaparecer, esta actividad abordó una transformación hacía un sistema de producción que les abría los mercados europeos, pero que no requería una mayor complejidad en los procesos de trabajo que en la anterior. Las crecientes normas de sanidad y mejoras en los sistemas de transporte que unían diferentes partes del proceso de trabajo, daban un nuevo brillo, a una actividad en decadencia.

Los que decidieron el camino por el extracto de carne necesitaron mejorar más que la sanidad del ganado y la de sus trabajadores. Se trataba de emporios internacionales. Pero sus

⁵² Periódico *El Entre Ríos*, Colón, 24 de enero de 1929.

⁵³ Barreto, Op. cit., pp.131-132. Rodríguez, Op. cit., p.39.

⁵⁴ Rodríguez habla de cambios en la playa de faena, pero no especifica cuáles. Rodríguez: Op. cit., p. 60.

⁵⁵ El trabajo de las fábricas de extracto de carne y conservas se fue pareciendo cada vez más al de los frigoríficos, en los que finalmente decantaron. Y fue en estos, el proceso de trabajo siguió siendo de moderna manufactura. Ver: Tarditi, Op. Cit.

competidores también lo eran, y para jugar en las grandes ligas no bastaba con la simple organización de los trabajadores de acuerdo a un plan común realizando tareas parciales. Hacía falta comenzar a imponer ritmos de trabajo más rápidos, controlar el trabajo desarrollado con verdaderos inspectores, mecanizar el transporte haciendo más eficiente la apropiación de los productos y subproductos.

Terminada la Primera Guerra Mundial, detrás de un ciclo de luchas obreras como nunca se había visto hasta el momento, las empresas tuvieron que comenzar a adoptar máquinas para aumentar la plusvalía relativa. Tratar, en la medida de lo posible, de desplazar obreros. He allí la causa de la desocupación de la década del '30: la competencia capitalista y la tendencia a la mecanización para aumentar la tasa de ganancia.

Por último, una situación que no deberíamos pasar por alto es el conflicto obrero. En los casos donde hemos visto conflictos, durante el periodo 1854-1864 y 1918-1919,⁵⁶ encontramos que las demandas son exclusivamente salariales. En los conflictos más antiguos, de mediados de siglo XIX, las quejas proletarias tienen que ver con la falta de regularidad de los pagos. Más llamativa es la situación de las luchas de la primera post-guerra. Nuevamente, las luchas salariales, parecen ir a destiempo del resto de las luchas obreras del periodo, donde la demanda por el reconocimiento del sindicato obrero y una incipiente lucha por la regulación del trabajo estaban a la orden del día. A la par de la debilidad de la estructura sindical en el establecimiento, sin dudas, las condiciones paupérrimas en las que se desarrollaba la venta de la fuerza de trabajo imponía la recomposición salarial como la urgencia.

Para terminar, y de cara a los procesos de trabajo podemos decir que, en el periodo elegido, la industria de la carne en Entre Ríos fue desarrollando la cooperación hasta llegar a la moderna manufactura. Se destacaron cambios en tareas periféricas, y sólo algunas de las centrales –tales como el cuereado– fueron afectadas. Todo esto fue afectando la manufactura en sus formas más primitivas, la tendencia era hacia la expropiación de ese conocimiento por parte de la patronal, materializada en las máquinas que se adoptaron a partir de la segunda mitad de la década de 1920, sin embargo, faltaba mucho para alcanzar el régimen de Gran Industria, el reino de las máquinas con obreros apéndices.

6. Bibliografía

Alsina, Juan: *El Obrero en la República Argentina*, Buenos Aires, Tomo I, Imprenta S/N., 1905.

Argentine Republic, *The province of Entre Rios, Economical Political and Geographical synthesis*, S/L, S/E. 1925.

Barrán, José Pedro & Nahum, Benjamín: *Historia del Uruguay moderno (1851-1885)*, Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1967.

Barreto, Ignacio: *Liebig's: fábrica y pueblo*, C. del Uruguay, Artes Graficas Yuste, 2003.

Barsky, Osvaldo & Gelman, Jorge: *Historia del agro argentino*, Buenos Aires, Mondadori, 2005.

Barsky, Osvaldo & Djenderedjian, Julio: *Historia del capitalismo agrario pampeano: La expansión ganadera hasta 1895*, Buenos Aires, Siglo XXI Editores, 2003. Tomo I.

⁵⁶Leyes, Rodolfo: "Conflictos obreros en la etapa de toma de conciencia corporativa de clase: El caso de la huelga del frigorífico Liebig's Colón en 1918." en las "XII Jornadas Interescuelas de Departamento de Historia", en la Universidad de Comahue, durante los días 28, 29, 30 y 31 de octubre de 2009, en la ciudad de San Carlos de Bariloche, Prov. De Río Negro. Y Leyes, Rodolfo: "Destellos de un nuevo sujeto: Los conflictos obreros en los saladeros y el nacimiento de la clase obrera entrerriana (1854-1864)" en V Congreso Regional de Historia e Historiografía, en UNL durante los días 4 y 5 de mayo de 2012, en la ciudad de Santa Fe, prov. de Santa Fe.

- Braverman, Harry: *Trabajo y capital monopolista*, México D.F., Ed. Nuestro Tiempo, 1987.
- Coni, Emilio: *La cooperativa saladeril de Concordia*, Buenos Aires, Tall. Gráf. Caracciolo y Plantié, 1924.
- D'Orbigny, Alcide: *Viaje por América meridional*, Buenos Aires, Emecé, Tomo II.
- Djenderedjian, Julio: "Tormenta perfecta. La revolución jordanista en Entre Ríos y los efectos del ciclo económico 1864-1873" en Santilli, D., Gelman, J. & Fradkin, Raúl: (Comp.) *Rebeldes con causa: Conflictos y movilización popular en la Argentina del siglo XIX*, Buenos Aires, Prometeo Libros, 2013.
- Gaitz, Genaro & Coronel, Alcides: *Despertando los recuerdos: Un recorrido por la Historia de la Ciudad de Bovril y zonas vecinas*, Bovril, Municipalidad de Bovril, 2007.
- GCA: "Taylorismo, fordismo y posfordismo en la Argentina: ¿la consolidación del régimen de gran industria?", Investigación, en Razón y Revolución nro. 4, otoño de, reedición electrónica, 1998.
- Giberti, Horacio: *Historia Económica de la Ganadería Argentina*, Buenos Aires, Solar, 1986.
- Hinchliff, Thomas, Woodbine: *South American sketches; o, A visit to Rio Janeiro, the Organ mountains, la Plata, and the Paraná*, London, Longman, Green & Roberts, 1863.
- Huret, Jules: *De Buenos Aires al Gran Chaco*, Madrid, Hyspamérica Ediciones, 1986.
- Hutchinson, Tomas: *Buenos Aires y otras provincias Arjentinas*, Buenos Aires, Imprenta del Siglo, 1866.
- Leiva, Lindolfo: *Santa Elena: Cien años, 1871-1971*, Santa Elena, Selplast Gráfica, 2000.
- Leyes, Rodolfo: "Conflictos obreros en la etapa de toma de conciencia corporativa de clase: El caso de la huelga del frigorífico Liebig's Colón en 1918." en las "XII Jornadas Interescuelas de Departamento de Historia", en la Universidad de Comahue, durante los días 28, 29, 30 y 31 de octubre de 2009, en la ciudad de San Carlos de Bariloche, Prov. De Río Negro.
- Leyes, Rodolfo: "Destellos de un nuevo sujeto: Los conflictos obreros en los saladeros y el nacimiento de la clase obrera entrerriana (1854-1864)" en V Congreso Regional de Historia e Historiografía, en UNL durante los días 4 y 5 de mayo de 2012, en la ciudad de Santa Fe, prov. de Santa Fe.
- Lloyd, Reginald: *Impresiones de la República Argentina en el Siglo Veinte: su historia, gente, comercio, industria y riqueza*, Londres- Buenos Aires, Lloyd's Greater Britain Publishing, 1911.
- Mac Cann, William: *Viaje a caballo por las provincias argentinas*, Buenos Aires, Taurus, 2001. [1853]
- Macchi, Manuel: *Urquiza, el saladerista*, Buenos Aires, Ediciones Macchi, 1971.
- Martin De Moussy, Jean: *Descripción Geográfica y Estadística de la Confederación Argentina*, Buenos Aires, Academia Nacional de la Historia, 2005, Tomo II. La obra original es de 1864.
- Marx, Carlos: *El Capital*, México D. F., Fondo de Cultura Económica, 2001, Tomo I.

Montoya, Alfredo: *Historia de los saladeros argentinos*, Buenos Aires, Letemendia Casa Editora, 2012.

Ortea, Adriana: *Memorias Obreras de La Liebig*, Pueblo Liebig, Ed. De la Autora, 2012.

Ortiz, Ricardo: *Historia económica de la Argentina: 1850-1930*, Buenos Aires, Ediciones Pampa y Cielo, Tomo I, 1964.

República Argentina, Ministerio de Agricultura, *Extracto estadístico del Censo Ganadero Nacional de 1922*, Buenos Aires, Tall. Graf. Del Min. De Agr. de la Nación, 1923.

República Argentina, Ministerio de Agricultura, Informe Parlamentario, Lahitte, Emilio: *Economía Rural: Entre Ríos*, Documento de la Investigación Parlamentaria, 1899.

República Argentina. Ministerio de Agricultura: Censo Industrial de la R. A. Boletín n° 3, *Entre Ríos*, Buenos Aires, 1909.

República Argentina. Segundo Censo de la República Argentina, *Censos Complementarios, Tomo III*, Buenos Aires, Taller Tipográfico de la Penitenciaría Nacional. 1898.

Reula, Filiberto: *Historia de Entre Ríos*, Castellví, Santa Fe, 1971, Tomo II.

Richelet, Juan: *Industria Saladeril en la Argentina* (Extracto del Boletín del Min. de Agricultura), Buenos Aires, Talleres de publicaciones de la Oficina Meteorológicas Argentina, 1912.

Ripoll, Cayetano: *La provincia de Entre Ríos*, Paraná, La Opinión, 1888, 2 volúmenes.

Rodríguez, José: *Vivencias*, Concepción del Uruguay, Talleres Yusti, 1988.

Schmit, Roberto: *Ruina y resurrección en tiempo de guerra: sociedad, economía y poder en el Oriente entrerriano posrevolucionario 1810-1852*, Buenos Aires, Prometeo Libros, 2004.

Schmit, Roberto: *Historia del capitalismo agrario: Los límites del progreso: expansión rural en los orígenes del capitalismo rioplatense, Entre Ríos 1852-1872*, Buenos Aires, Siglo XXI, 2008, Tomo V.

Schvarzer, Jorge: *La industria que supimos conseguir: Una Historia político social de la Industria Argentina*, Buenos Aires, Ed. Cooperativas, 2000.

Serrano, Pedro: *Riqueza Entre-Riana*, C. del Uruguay, Imp. Del Colegio, 1851.

Tarditi, Roberto: "Los frigoríficos ¿Manufacturas o fábrica?", *Documento de Trabajo* n° 52, PIMSA, Buenos Aires, 2005.

Cartas Inéditas pertenecientes al Archivo del Palacio San José, Caseros, Uruguay, Entre Ríos. Sub-Fondo J.J. de Urquiza, 1857-1868.

Resumen Gral. Del Mes de Mayo de 1864 en Archivo Palacio San José. (APSJ) Fondo J. J. de Urquiza, Saladeros, Personal, Cuentas de Pagos, Caja 78, Carpeta 759.

Nota de resumen de trabajos de Febrero, 02 de marzo de 1861, Santa Cándida, C. del Uruguay, en APSJ. Sub-Fondo J. J. de Urquiza, Saladeros, Personal, Pandilla de vascos, Caja 48, Carpeta 11.

Carta de Francisco Taurel a Vicente Montero, 12 de octubre de 1857, Santa Cándida, C. del Uruguay, en APSJ. Fondo J. J. de Urquiza, Saladeros, Personal, Caja 83, Carpeta 387.

Faena 8ª, Trabajos por tantos en 1864: Enero y Faena 8ª, Trabajos por tantos en 1864: Febrero en APSJ. Fondo J. J. de Urquiza, Saladeros, Personal, Cuentas de Pagos, Caja 78, Carpeta 759.

Carta de Francisco Taurel a Vicente Montero, 19 de febrero de 1859, Santa Cándida, C. del Uruguay, en APSJ. Fondo J. J. de Urquiza, Saladeros, Personal, Pandilla de vascos, Caja 48, Carpeta 11.

Carta de Vicente Corvalán a Justo José de Urquiza, 14 de noviembre de 1864, Santa Cándida, Fondo J. J. de Urquiza, Saladeros, Personal, Pandilla de vascos, Caja 48, Carpeta 11.

Periódicos:

Periódico *El Entre Ríos*, Colón, 1911, 1928.

Periódico *La Juventud*, Concepción del Uruguay, 1911.

Periódico *La Organización Obrera*, Órgano de la F.O.R.A. IX, Buenos Aires, 1918