





SEMINARIO DE HISTORIA RURAL ANDINA

CAYALTI 1875-1920: ORGANIZACION DEL TRABAJO  
EN UNA PLANTACION AZUCARERA DEL PERU

Por PABLO MACERA

LIMA - 1973



Los documentos que publicamos proceden del fondo Cayaltí que archiva el Centro de Documentación Agraria (Lima, Perú). Debieron ser precedidas de un prólogo que se ha convertido en un estudio aparte que bajo el título Las Plantaciones Azucareras en el Perú editaremos próximamente. Otros compromisos más urgentes nos impiden ahora escribir un estudio especial sobre Cayaltí. Nos limitaremos a dar algunas indicaciones para la buena consulta de los documentos. Casi todos estos formaron parte de los archivos de la familia Aspíllaga sobre sus dos principales propiedades rurales: el algodonal de Palto (departamento de Ica) y el cañaveral de Cayaltí (departamento de Lambayeque).

Cayaltí y los Aspíllaga son un buen ejemplo de lo que el azúcar ha sido en la historia social del Perú. Como los Piedra, venidos del Ecuador, también los Aspíllaga, de origen chileno, ingresaron muy tarde pero velozmente a formar parte de las élites dirigentes peruanas, en la segunda mitad del XIX. El primero de los Aspíllaga comenzó como agricultor en Ica. Más tarde fue socio del consignatario Zarracondegui e inició la explotación de Cayaltí dedicando sus tierras no a las cañas sino al algodón. Eran los tiempos del Cotton Famine provocado por la Guerra Civil norteamericana. Cuando bajaron los precios, Aspíllaga dejó el algodón y plantó caña. Como Swayne, Unanue (Cañete) y Albrecht (Trujillo), Aspíllaga fue uno de los pioneros de la expansión azucarera de esos años. Ya entonces tenía como colaborador más próximo a su hijo Antero Aspíllaga Barrera (nacido en 1849) quien se convirtió en el jefe de toda la familia, como reconocían sus hermanos menores Ramón (1857) y Baldomero (1867). Antero, educado en Francia, era seco, orgulloso y de una disciplina rigurosa. Con su cara de mandarín chino era célebre en Lima por su elegancia y antipatía. Fue el verdadero constructor del gran imperio económico de los Aspíllaga aunque su hermano Baldomero, ingeniero de minas, demuestra mayor capacidad en cuestiones tecnológicas y en la organización del trabajo. Con gran fortuna y muy joven, a los 37 años, Antero inició su carrera política como Ministro de

del general Cáceres. Responsabilidad suya fueron el arreglo de la deuda externa (Contrato con Donoughmore) y la desaparición del billete fiscal. Las clases pobres y medias del Perú nunca le perdonaron esta última medida. De allí arrancó su impopularidad que lo acompañó durante toda su posterior actuación. Senador durante 18 años (1892-1910), Alcalde de Lima y Presidente del Partido Civil (1910) fue candidato a la Presidencia en 1912, siendo derrotado por la gran ola democrática que encabezó Billinghurst.

Baldomero y Ramón emulaban de lejos la brillante carrera de su hermano. Diputados por Jaén y Pisco, respectivamente compartían la dirección colegiada de Cayaltí y Palto. Cada uno de ellos además gestionaba sus propios negocios particulares y mantenían posiciones claves en algunas grandes instituciones económicas (Banco Internacional, Compañía Peruana de Vapores, etc.). La historia de todos ellos estuvo siempre vinculada a Cayaltí, de donde les vino toda su fortuna y prestigio. La documentación de Cayaltí contiene libros de correspondencia, materias de contabilidad y folders de asuntos varios. Una catalogación de esos fondos fue iniciada en 1972 por Marc Sornblike y está siendo ampliada hoy día por Lorenzo Huertes. En su mayor parte las cartas son las enviadas desde Cayaltí a la administración de Lima; pero también se han conservado algunos tomos de las giradas por la oficina principal. No faltan ni unas de carácter familiar y doméstico. Una sección especial toca a la correspondencia entre la Negociación Aspíllaga y la Casa Kendall (Liverpool) que durante muchos años gestionó la comercialización del azúcar de Cayaltí y el algodón de Palto.

Expliquemos ahora cuáles son los límites de esta recopilación sobre Cayaltí. Muchas de nuestras decisiones al respecto han sido aconsejadas por el tipo de información disponible. Nos hemos valido fundamentalmente del Archivo Aspíllaga incorporado al Centro de Documentación Agraria recién creado en Lima. Ese archivo comprende dos grandes secciones para cada una de las empresas agrícolas (Palto y Cayaltí) de la negociación. El primer ordenamiento de los papeles Cayaltí fue hecho por (Marc-Sornblike), quien distinguió tres secciones principales en la correspondencia: a) cartas reservadas (color amarillo), b) cartas oficiales (color azul); c) disposiciones laborales (color rojo). Aunque muy útil esta clasificación sólo debe ser usada

prudentemente pues a menudo informaciones a nuestro juicio reservadas figuran por ejemplo en los volúmenes azules y no en los amarillos.

Para referirnos a las fuentes utilizadas hemos tenido en cuenta todos los criterios de clasificación mencionados, pero hemos elegido por último el método más sencillo de citar las fechas del volumen respectivo. No mencionamos siempre la numeración que les han dado por que aun actualmente está siendo rectificada. Para documentos sueltos -no empestados en volúmenes- hacemos referencia individual. Ha sido el caso de algunos informes médicos, censos de población y noticias familiares de los Aspíllaga.

Aparte de estas fuentes documentales hemos obtenido información adicional sobre Cayaltí en diferentes archivos y bibliotecas, como se ve en la bibliografía final. Gran parte de los datos recogidos no pueden figurar en esta primera recopilación por razones de tiempo, dinero y economía de esfuerzo. Nos hemos limitado principalmente a seleccionar aquellos documentos que sirvan de apoyo a nuestro estudio sobre el período 1885-1918, o sea entre la post-guerra del Pacífico y la primera guerra mundial. Durante esos años se produjeron en el Perú cambios decisivos en el orden económico, social y político. Entre otros la diversificación económica, la penetración de las inversiones extranjeras directas y la instalación de la República Aristocrática. Esas modificaciones de la sociedad global peruana pueden también ser advertidas en su agricultura de exportación y el régimen laboral que instituyó. Fue por entonces que el trabajador chino, que había reemplazado al esclavo negro, fue a su vez sustituido por el campesino serrano enganchado para la plantación. Hubiésemos querido estudiar además el proceso de proletarianización que condujo a la aparición del obrero rural dentro del nuevo sistema campo-fábrica. Nos hemos abstenido sin embargo por estar ya en marcha y muy avanzada una investigación que sobre este asunto hace Lorenzo Huertas.

Estamos seguros que los vacíos y errores que contiene este trabajo serán muy rápidamente salvados, ya que Cayaltí se ha convertido en una suerte de plan piloto colectivo, una zona intelectualmente sobrepoblada donde están experimentando

sus curiosidades numerosos científicos sociales.

Para su mejor inteligencia los 127 documentos que publicamos han sido clasificados en tres grupos: Administración (incluyendo tecnología), trabajo y varios. Un pequeño número de documentos (19) rebasa la fecha final 1920 de nuestro estudio. Muchos otros hemos dejado para el futuro. Los títulos de cada documento son ficticios. En todos los casos hemos mantenido la ortografía del original.

Pablo Macera





Cayaltí .- 1875.- Estado General de las labores en la Hacienda  
en 26 de Noviembre de 1875. (D = 1)

Molienda.- En la presente semana, solo hemos molido á dos trapiches el Lunes y el martes pues con la rotura de una pieza de l-silindro de la máquina vieja, tuvimos que suspender la molienda - del trapiche viejo el miercoles jueves y hoy viernes; continuando sin interrupción en el trapiche nuevo. Felizmente en la fundición de Eten nos fundieron con prontitud la pieza rota y ya desde mañana moleremos á dos trapiches. Las concretadoras funcionan bien, con-caldo de nueva grada producen 130 marquetas chicas y 72 grandes- el concreto de buena calidad, haciendose notable por su solidés;- la limpieza en los azafates sigue esmerada, pues ya hemos comuni-cado á Ud. que el chino encargado de los azafates la hemos dado - un ayudante de uno de los tantos convalescientes que nunca faltan- en esta hacienda. Los azafates se conservan bien y no ha habido ne-cesidad aun de probar los de Scofield, por lo cual no podemos - dar á Ud. nuestra opinión sobre ellos.

Corte de Caña.- Se ha concluido el corte de las cañas del san-jón y hoy solo cortamos en el quinto jirón de la caña de serro de León Alto, donde aun nos faltan que cortar un jirón. Como hemos te-nido que parar con el trapiche viejo, solo hemos necesitado par a servicio de la molienda del trapiche nuevo, de veinte carretas de mulas con veinte cortadores, de seis carretas de paja con nueva a carradores y ademas doce carretas de paja acarreando marlojo. La ca-ña que cortamos es de buen dulce tamaño y grueso y bastante sana. Ya saben Uds. que concluida esta caña pasamos el corte á las ca-trás de la casa que stan muy bien agostadas y de las cuales espe-ramos tener muy buen dulce.

Lavores en la Cañas.- Marlojos. Aprovechando de la parada del trapiche viejo, con los trapicheros y los azucareros de la concre-tadora n° 1, hemos hecho servicio á los Marlojos tanto en los cor-tes del sanjón como en los serros de León Alto.

Desyerbo.- Con la gente sobrante del corte hemos desyerbado- algunos jirones de la renovación de Junio y cuatro cuarteles del- sag de jirón de la resaca de la onsa, donde aun tenemos que conti-nuar ese desyerbo y en algunos otros cañaverales, como así tam-bien edondeos, del cual hemos dejado ya expedicto las renovadas, quinta resacas y resacas que estan cituadas entre la asequia del- Guaso por la cabecera y un costado, por el asiento por la cañas 6 renovadas y por el otro costado por la primera asequia de la caña; he tenido que efectuar este redondeo por el mucho quirro y Altani-sa de que estaban rodeados los cuarteles y ademas por desyervar las callas resembradas. El trabajo del redondeo tenemos que continuar-lo en el primer jirón de la plantada de la onsa, en la plantada - del Sallan, en las socas de la guaca del guaso y en los dos jiro-nes de caña vieja que estan sobre la guaca del guaso. Ademas tene-mos desyerbos en el segundo y tercer jirón de la plantada de la - onsa en guacachina Alta y Baja y en Serro de León Bajo. Como ven-Uds. las malesas nos tichon atareados, en medio de la escases de - brazos.

Beneficio de las Cañas Cañas.- El de ronpedura Asadoneo y a- porques está completamente concluido en los 1° y 2° jirón del Dog de Mayo, que ya asequiados han recibido su respectivo riego y los cuales serán enseguida continuos. La ronpedura y asadoneo conti-nua en el 1° y 2° jirón de la 4° resaca del Sanjón y cuyo benefi-cio hemos a continuar en todas las cañas cituadas entre el callejón

de la caña y el Sanjón. También estamos beneficiando las resacas de Serro de León Alto y como este terreno tiene la buena cualidad de no apretarse, solo lo beneficiamos con 4 rejas bien menudas - al surco, un buen aporque con el cajón y que completaremos a pala na. Tanto los brotes de estas cañas, como las de Dos de Mayo renovadas (Choloque Palmer y Frejol) y del Sanjón vienen muy bien y sus riegos bien servidos.

Rociembros. - Hemos recordado las fallas que habían en las cañas secas de Serro de León bajo y actualmente recordamos el último jirón de Guacachina.

Sembrío de Caña. - Completamente concluida la renovación de Junio mucho nos hemos tardado, pero es necesario también tener en consideración que el último jirón que hemos sembrado, es bastante estenso pues por sí solo es una pampa y además hemos labado las senillas, hasta el mismo bordo de la 2° acequia de los Granalotes; todo este jirón lo hemos sembrado en muy buen punto habiendo habido un gran zelo con la semilla, que ha sido de cogollo, buscando la de donde mejor la había; el cogollo viene brotando bien lo que nos evitará la pesadilla del rociembro. El sembrío que hice en el rastrejo de Cueva, con semilla del de la caña, ha pegado muy bien estando cada mata que es una macavilla por la fuerza de los brotes y esto sin riego alguno hasta ahora, lo que nos viene probando que a falta de buen cogollo, es también buena la semilla del de la caña necesitándose nos poner la tierra en buen punto de humedad, sembrarla en su tiempo y tener una buena dosis de paciencia para esperar que se empereje el sembrío. El penúltimo jirón de la renovación de Junio se ha compuesto bastante, pero aun necesita hacerle último rociembro; los otros jirónitos pegados a Chongoyape está bien, aunque noto que el pegado a la tápia es un terreno muy débil.

Los Granalotes. - Los tengo ya con dos rejas y algunas manchas con tres; el Lunes voy a pasar la máquina desterronadora y en seguida remojaré pues ya he perdido bastante tiempo. Voy a seguir perdiendo los otros granalotes y haré cuanto pueda a fin de tenerlos todos sembrados en este verano.

Chacra del Arroz. - Mañana concluyo de entablar el octavo y último cuartel del jirón de Choparral, los 4 primeros cuarteles están asegurándose a sea tercer riego, el 5° y 6° están en repaso, el arrozito ha nacido muy bien y sin plaga ninguna. El martes principiamos la tapadura en el jirón del Espinal con 15 yuntas a cargo de Marcelino, que espero concluir el Martes próximo; dos chinos tengo desparranando, desparranadura de solo tres golpes pues el terreno de allí es riquísimo y además la hemos hecho revizar del perito Villanueva. Mañana va Horna a verdear y asequear detrás de la tapadura, pues el Lunes sigue en entable en el Espinal. Ya los hemos dicho que para la Pascua tenemos esperanza de tener la chacra no solamente entablada sino asegurada, para estar contentos con la buena cantidad de agua que existe ahora y además con los buenos servicios del chino Anan bajo nuestra vigilancia, y por lo demás seguiremos en el cultivo de dicha chacra las instrucciones que Uds. nos han transmitido.

Pastos. - Mediante la buena alfalfa que tenemos en la Hda. hoy, los animales siguen haciendo prodigios y conservados en muy buenas carnes. En la chacarilla habiéndose concluido todos los pastos a nos quedaba mas que la chaga de los burros que mañana concluyen de comer los buayas de descanso.

El ganado de trabajo comió en la inverna del Espino de aquí, - después pasaron a Chongoyape Alto de donde pasaran mañana a la inverna del Granadal, de allí pasaran a Chongollape Bajo y después a Junán, la alfalfa del juncal está en brote, como vas por esta relación estamos boyantes de alfalfas. Además todos los granalotes

de la asequia del Ingenio de un lado y otro están ya muy bonitos, y los violento con repetidos riegos, además tengo los grama lotes de Pampagranda, Salitral, Criolla, Chiloé, Torata y Medio Mundo. En el potrero de Medio Mundo tengo la mulada de la Hda. en el de Guaca China, las mulas de los sechuras, las burradas se rebuscan en los granalotes que vamos á perder. En conclusión estamos bien de pastos.

Chacarilla.- Desde hoy tengo allí la partida de Aun picando - las invernas siguientes: Posada, Manga, Palmo y las del Serro Alto y Bajo se entiende despues de bien rapadas por los carneros, los brotes bianen bonitos y despues que estén á la altura de 6 pulgadas seran regadas. El brote de la inverna Chica está ya de mas de media vara los brotes de la Guaca y del Espino muy bonitos, así como la chagita del Choloque. Tengo un chino regador á cargo de los alfalfares que los tiene bien servidos en sus riegos, así como los granalotes. Creemos que me resuelto el problema de enraiso ó duración de los alfalfares en esta Hda. ojalá no me equivoque. Hay que limpiar la asequia y desagadero de la Chacarilla y tambien el que sale del Sanjón é ir preparando terreno para nuevos alfalfares, me descuidaré de todo esto siempre que tenga brazos para ello.

Cajal.- El mayordomo Chancafe nos ha hecho en la toma de San Juan un trabajo, que aunque muy á la rústica pero que puede suplir muy bien hasta que hagamos otro fermal. Como Uds. saben en la dicha boca de la toma se había hecho un gran derrumbe, que por lo menos tendra 40 pasos, hemos estado pues espuestos á que el rio se nos metiera adentro, para salvar esto hemos puesto de frente al rio una estacada de Sauce bien tusida y bien plantada, á dos varas de esta estacada se ha hecho otra sostenida por varas y orcones de saú se, en medio de estas dos estacadas, una muralla de piedra champaría y paja advirtiendose que que la Chacperia la hemos sacado del lado de la Viña á fin de inclinar el rio para allá, la muralla la hemos dejado á la altura de las mas grandes repuntas. Lo que mas me gusta es que todos los sechuras han prendido y que de aquí á Febrero y Marzo ya estaran bien enraizados.

Con la poca gente de Cajal se atiende á la picaçura y desyerbo de las alfalfas y adonás á la siembra de chala en los terrenos que van a ser de alfalfa, las alfalfas estan bonitas, sobre todo las del guapo, en las otras se hace notar la falta de desyerbo cuando fueron chagas les he hecho bastante daño. He encargado á Chancafe mucha limpieza con las alfalfas y mucha atención á sus riegos pues los terrenos de Cajal son muy secos y noto que no tienen ese macollo que en la chacarilla. El maiz se recojará como tu lo indicas tomando por surco para el consumo y si se presenta alguna buena venta de maiz, venderé dejando lo suficiente para el consumo.

Los Cochinos.- No nos quedan mas que 9 de los de seba, semanalmente se consume un pues la venta es buena en la Hacienda. fuera del consumo de casa y dependencias, he ordenado á Chancafe que que á los 17 cochinos serranos que existen allí, y que estan muy bonitos les dé maiz pues creo que darán muy buen resultado. Las cochinas de cria y sus crías se mantienen con polvillo, la parición está buena, todas en sus chiqueros, bajo de sombra, limpios.

Toma de la Hda.- muy bien cuidada por Chancafe y nueva asequia con bastante agua.

Trilla.- El 5º monton se acaba de aventar hoy, mañana en la mañana ensacamos para cargar el Lunes al Ingenio. Pricipia el piso de bestias en el 6º monton mañana en la tarde, quedandonos todavía el 7º que hará "Asillar" á máquina para el consumo y el 8º de Carolina que "Asillaré" con bestias.

Ingenio de Popán.- Hoy se concluye la piladura de todo el arroz existente allí. De la 377 fanegas que del 4º montón pasé al

ingenio y que producirán mas ó menos 400 sacos he destinado 200 - lustrado para Lima y de los cuales ya los hemos mandado el Sábado último 100 sacos, los otros 100 sacos irán en primera oportunidad, hemos pilado tambien 200 sin lustrar para el consumo y he hecho esto atendiendo á la escasez de agua. en Diciembre y Enero. Voy - hacer blanquear bien las tortas para evitar el conejón. Por lo de mas el Ingenio marcha muy bien, pila, de 7 de la mañana á 6 de la tarde 40 sacos y muy buen arroz como corriente y lustrado.

Car uio.- Tenemos el gusto de participar á Ud. que el car uio en la presente semana es espléndido pues ademas de nuestras 15 ca rretas que hemos mandado con 330 marquetas chicas el jueves, han berido tambien muchos morropanos y tanto los vecinados aqui co mo los de Ucupe estan muy exactos, así que hasta o hoy Viernes 5 de la tarde han salido 2,207.68 lbs. y tenemos esperanza de que e pueda llegar á 3000. Así es que el nuevo buque flotado si llega el 6 del proximo á Chérrepe es probable que encuentre 9,000 qq. Feli citámonos pues mutuamente por tan plausible acontecimiento.

Crudo.- De los diez fardos que vinieron por Eten solo hemos- traído 3 fardos que han tenido 54 (ilegible) nos quedan pues en E ten, 7, y estamos pues bien de crudo. sin embargo no olviden Uds. de aprovechar del nuevo buque flotado que tiene la obligacion de- hacer 20 toneladas gratis.

Hilo.-Recojéremos el que está en Eten.

Chérrepe.- El bodeguero José Raveira se porta muy bien segun me dicen, inmediatamente se ha puesto á componer sus lanchas pin tandolas y todo lo tiene bien arreglado.

De aqui le hemos mandado un estenso memorandum, indicándole todas sus obligaciones. Las lanchas estan espeditas. En la fecha no hay buque en Chérrepe, el que estaba cargando carbón se despachó ayer. El valor de las lanchadas previa planilla nos lo ha re- mitido. Pienso hacerle una visita un dia de estos para informarme personalmente del estado de la bodega.

Ganado de Matanza.- Mal estamos en este ramo pues no se pre- sentan vendedores ni de ganado vacuno ni de chanchos y luego los serranos quieren que se les pague en metálico. De las reses de on- gorde ya no quedan sino 29 que las destino al consumo pues como - no han comido alfalfa no tienen mas que 20 lb. de ceba, concluidas estas sino consigo chanchos por el rio arriba ó alguna partidita de ganado; que se pueda conseguir en Chepén ahora que b viene el- tiempo de Feria; nataré ganado ridicula de la Eda.

Aguardiente de Caña.- No hay medio de vender este articulo - aqui, voy a hacer un remesa á Lagunas y ver si vendiendolo á pre- cio módico se pueda acclinatar por esas tierras tan aficionadas al sumo de la cachasa.

Nuevas Carretas.- He mandado traer, las ruedas y ejes que es- tán en Cherrepe y desde mañana se ocupe Castro de la labranza de- nadara para las canas de dichas carretas.

Tienda.- Las ventas han mejorado muchísimo pues no bajan los dias ordinarios de 70 á 80 soles y los feriados de \$ 200 á 250. Esta aumento b viene de lo bien surtido que encuentra el Estable- cimiento y ademas que la venta del opio ha mejorado muchísimo . Se entiende que aquí no corre mas moneda que nuestros billetes y solo pagamos en billetes de banco á los borriqueros de afuera,

Jiros.- Con la presente semana hacen cuatro que no le jiramos á Dall Orso pero ya lo hacemos desde la semana entrante. Solo que consiga á 30 ó 40 dias tomarédinero en Guadalupe.

Orden y Salud.- La salud general de todos e s buena al torni

no medio de los enfermos en el Hospital diario no pasa de 15 y por lo que respecta al órden, todos cumplen con su deber.

Empleado.- El que pedimos á Ud. en el vapor flatado para reemplazar á Tomas Bernal, no tenemos necesidad de él pues Bernal - continua en la Hia. es conocido y se porta bien. Sin mas que comunicarle nos repetimos attos. Sre. (x)

Firma.



Cayaltí 1876.- Criterios de Organización General.(D - 2)

efiores Aspillaga Hermanos. - Lima. Mis queridos hermanos.

Ha llegado el momento preciso e indispensable, de tratar de nuestra manera de ser y nuestra constitución, al respecto de los intereses que son nuestro patrimonio; definiendo de un modo terminante la posición que debemos ocupar respectivamente al frente y en el manejo de la fortuna o intereses que nos ha dejado nuestro amado Padre. Antes de entrar en la discusión de lo que conviene hacer, debemos tener presente que, a la muerte de nuestro amado padre no hemos encontrado con fuertes responsabilidades y deudas sagradas que tenemos que cumplir, pagandolas religiosamente; deudas a favor de D. Manuel Elguera por la hipoteca de Cayaltí cuyo valor es de s/....(ojo) y que hoy en virtud del pago verificado en 14 de Enero del presente en deudas a s/...(ojo) además deuda a favor del S.S. Laredo, más intereses mensuales cuyo principal es de s/.32.000.00 más deudas a la Sra. Vda. Figueroa en intereses mensuales (ojo) y deudas a favor del Banco de Lima y que son 16.000.00. Cuyas tres partidas hacen hoy un total de s/.....y cuyo pago es nuestra más estricta obligación; y como no solo la reconocencia por la veneración que tenemos a la firma y nombre honorabilísimo de Papá, sino también, por que á ello estamos obligados por el derecho y por las fuerzas, resulta y deduje como única consecuencia que nuestro primer paso y todos nuestros esfuerzos deben de encaminarse a pagar nuestras deudas- y para verificar este pago no necesitamos estar constituidos en sociedad, si no formar un convenio, un arreglo, un acuerdo solemne y elevado a documento legal - También me fijo y llamo la atención de Uds. sobre las últimas disposiciones de nuestro amado Padre, y lo que debemos llamar su última palabra para sus hijos - me refiero a las Bases firmadas por nuestro amado padre, bajo las que formaba una sociedad con nosotros bajo la razón de Aspillaga é hijos. Su primera Clausura dice: Mientras se acaba de pagar al Sr. Zraconégui el valor de su parte, jirará la sociedad bajo el nombre dicho y dirigiran las labores Antero y Ramon estando la dirección de dichas Hdas. (Cayaltí) á cargo de Antero y Ramon hará lo que este disponga a este respecto.- Leído y meditado atentamente este primer Artículo, encontramos en él clara y terminantemente definida nuestra posición y nuestro modo de ser- ¿ Hemos pagado la mitad de la Hda. compradas a Zraconégui y hoy afecta y gravada todas las Hdas. por la Hipoteca Elguera y Banco de Lima? Total solo hemos pagado s/50.000 - ¿ Y no estando cubiertos nuestros créditos podemos establecer nuestra sociedad, cuando aun no tenemos asegurado nuestro porvenir, cuando todo cuanto tenemos está afecto al pago de fuertes obligaciones - y cuando, para agravar el caso, ni vamos nuestros intereses libres, pues pesan sobre ellos complicadas cuestiones judiciales? - A mi juicio y siguiendo el camino que nuestro Padre nos traza, opino que no debemos constituirnos en sociedades sino cuando hayamos pagado nuestras deudas todas, cuando no debamos un centavo y esten completamente terminadas nuestras cuestiones judiciales, tenien

do asegurados todos nuestros intereses y podamos entrar a trabajar con capital real y efectivamente nuestros - Hay a mi juicio no existen esos capitales saneados; hoy mismo lo defendemos, y aunque muchas razones tenemos para considerar que no asiste perfectísimo derecho y justicia; también debemos suponer que puedan venir contrariedades y sucesos completamente distintos a los imaginados. Y encuentro mi opinión sobre tenidas por el mandato de nuestro amado Padre que en su cláusula 2º dice: Luego que se concluya el pago o sean 4 años de su hipoteca en que se le compre a Zarancondegui su parte, Aspíllaga arrendará a sus tres hijos Antero, Ramon y Ismael, su Hda. Cayaltí con todos sus capitales y las de Palto en el mismo orden. Y luego dice la cláusula 10º. Cuando llegue el plazo de verificar el arriendo en los terminos dichos, la sociedad podrá nombrarse Aspíllaga Hermanos y arreglaren los estatutos de esa compañía de comun acuerdo y el mio.

Como Uds. veran, estos tres articulos citados y que revelan el pensamiento y objeto primordial de nuestro amado Padre, se encaminaban a dos puntos principales: 1º Tra bajar hasta pagar la mitad de Cayaltí, que se compraba a Zarancondegui - bajo la firma de Aspíllagas é hijos - y 2º Pagado el valor de la mitad de Cayaltí, formar entre los tres hermanos una sociedad bajo la razón de Aspíllaga Hermanos.- Ahora bien, ¿ en que caso nos encontramos hoy? creo que en el 1º pues estamos pagando la Hipoteca que representa directamente la mitad de Cayaltí, que se ha comprado - y por esta razon especial y las espuestas anteriormente opino porque aun no es llegado el caso de formar sociedades, sino de pagar todas nuestras obligaciones representadas por nuestra deuda - de asegurar nuestro patrimonio con la conclusión y termino de nuestras cuestiones judiciales, que tienen envueltos nuestros intereses todavía en un caos, y sujetos a mil emergencias - Por otra parte, hoy estamos sin Padre y han variado por completo nuestras condiciones y nuestro modo de ser y aunque seamos muy hermanos, podemos también ser muy interesados - Hoy no podemos formar sociedades, sino teniendo y concidiendo en ellas a nuestro hermanito Baldomero, que es menor de edad, que esta al amparo de Mamá y que debe estarlo especialmente de nosotros, cuidando mucho de su porvenir y patrimonio. Nuestros bienes hoy no pueden administrarse asociarse con provecho exclusivo de los tres, sino también hay que tener en consideración a nuestra madre y hermano Baldomero. Además nuestros trabajos deben dirigirse exclusivamente a un fundo, pues así estara mas unida nuestra atención y seran mas eficaces nuestros servicios y mejor atendidos nuestros intereses y todo ello me conduce a opinar porque se venda la Hda Palto apoyado y afirmando como lo dice la cláusula 11º de las ultimas disposiciones de nuestro amado Padre y que son como sigue: Siempre se hará todo lo posible por vender la Hda. Palto y si se realiza ya sea en el tiempo que dure el pago al Sr. Zarancondegui o despues su valor será invertido por mi en Cayaltí y mis hijos me pagaran solo el 6% de interes cada año por la suma que resultare, esto en el caso que los tres hermanos, siempre quieran seguir trabajando en compañía, que en el

caso de que alguno se separase esto no tendrá lugar.- Esto no quiere decir que mi opinión es porque se venda Palto a todo trance - nada de eso - pues hay conozco que es casi imposible vender un fundo , pero hoy , opino decididamente que el día que Palto se pueda vender que se venda por lo mismo que creo, imposible, tener una atención directa sobre él. Reasumiendo lo espuesto y apoyando me en las mismas disposiciones de nuestro amado Padre, opino, porque, aun no es llegado el caso de establecer una sociedad por la misma naturaleza que hay presentan nuestros intereses, y que solo nos debemos limitar por hoy a conseguir el completo pago de nuestras deudas, la completa redención de nuestra firma y crédito, formando un caso venis solemne y privado bajo las bases siguientes que someto a vuestra consideración.

Convento, que de comun y solemne acuerdo, forman los Sres. Antero, Ramon e Ismael Aspillaga, para la administración de los bienes de su finado Sr. Padre Don Ramon Aspillaga con el esclusivo objeto de pagar todas las obligaciones i deudas que gravan sobre dichos bienes que espacial y señaladamente son los fundos rusvicos de Cayalti y Palto, y tomando por base los Estatutos que nuestro padre nos dejó.

1º Los hermanos Antero, Ramon e Ismael se comprometen solemnemente a administrar las Hias Cayalti y Palto, con todas sus transacciones que les son accesorios en la forma siguiente: La hia Cayalti sera administrada por los hermanos Antero y Ramon alternandose respectivamente cada uno, durante el tiempo que el otro se halle al frente de la casa de Lima - La hia Palto sera administrada por Ismael.

2º La administración general o Gerencia de ambos - fundos y cuando con ellos se relaciones será ejercitada por Antero, quedando los hermanos Ramon e Ismael obligados a cumplir todas las órdenes que el Gerente Antero les tramita.

3º Si el gerente Antero, no cumple fielmente los deberes de su cargo y menoscaba los intereses de nuestra casa, sera depuesto de su cargo y perdiendo por completo la facultad de dirigir los negocios de nuestra casa y quedando reducido a depender del que sea elegido .

4º La calificación de la administración general del gerente se ejercitará sometendose a la consideración de los cuatro miembros principales de nuestra familia y casas que son. Nuestra Madre, Antero, Ramon e Ismael, siendo entendido que la opinion de nuestra Madre representa dos votos, por si y por nuestro hermano Baldomero. Y a la vez cualquiera desausiado que se presentase, sera sometido a igual trámite, teniendo a la vez los hermanos Ramon e Ismael el derecho de reclamar de cualquiera disposición del gerente Antero y siendo esta sometida a la consideración de los miembros principales de nuestra casa que ya se han indicado.

5º La administración de los bienes todos de nuestra casa durara en la forma indicada, mientras dure el pago de nuestras obligaciones y deudas y la completa terminación de todas la cuestiones judiciales que contra nosotros como



herederos de nuestro Padre continua el Concurso de Zarancongui por medio de sus síndicos.

6° Una vez pagadas nuestras deudas y terminadas nuestras cuestiones judiciales, quedando nuestros bienes completamente libres de toda obligación y responsabilidad que da terminado el presente acuerdo, y no será forzoso para ninguno de los hermanos.

7° Como muy bien puede acontecer que terminemos el pago de nuestras deudas y obligaciones y nuestras cuestiones judiciales - La administración de nuestros bienes continuaremos ejercitándola como queda dicho, hasta la completa terminación de los juicios, siendo unidos y compactos hasta la completa liberación y saneamiento de toda nuestra fortuna y patrimonio legado por nuestro padre.

8° Reconociendo que los herederos legados y forzados de nuestro Padre somos los cuatro hermanos Antero, Ramon, Ismael y Baldomero y siendo este último menor de edad estamos obligados a reconocerle en todas las cosas a que haya lugar con derecho sagrado y perfecto como cualquiera de nosotros.

9° Reconociendo que nuestras deudas u obligaciones estas representadas por la Hipoteca de Cayaltí y Palto a favor de Manuel Figuera y el Banco de Lima por valor de soles s/..... y que hoy queda reducida a s/..... por el pago de s/50.000 que verificamos el 14 Enero último con intereses mensual de 1/2% - Además deuda a favor de la Sra. Viuda de Figuerola por s/16.000 con 9% al año - Además deudas a favor de S.S. Laredo por S/ 32.000 con 9% de interes al año, siendo la deuda total de Soles ..... todos los productos líquidos de ambos fundos (Cayaltí y Palto) se dedicaran exclusivamente al pago y amortización de nuestra deuda, así como tambien los demás valores que entran en la masa comun de nuestros bienes y que son Dos acciones del Banco Lima de 25.000 soles accion - Deuda del Gral M. I. Prado por su letra s/15.000 pagare de Jose Muro por valor de s/..... - dos cuartas partes en la H. Finca "Nva. Cayaltí" - deuda de Juan Melendez s/ ..... y los diversos documentos que son obligaciones de varios a nuestro favor.

10° Las facultades y atribuciones del Gerente son: La dirección general de todas los negocios que estan ligados con otros bienes y que son consecuencia inmediata de su administración - La dirección y representación de todos los negocios que sea conveniente emprender previa la explicita aprobación de nuestra casa sin cuyo requerido nada podrá innovarse ni alterarse - La acción y muy especial cuidado que debe dedicarse a la pronta y feliz terminación de nuestras cuestiones judiciales. Dirijira el movimiento de conservación y fomento de nuestros fundos Cayaltí y Palto siguiendo el orden establecido en ellas por nuestro Sr. Padre y cuantos en ellos se tratase de innovar o alterar sera sometido a la consideración y acuerdo de todos los hermanos, sin cuya aprobación nada podrá establecerse - Además de la responsabilidad que le corresponde al gerente por la mala dirección de las Haciendas, pesa sobre él tambien la que provenga del mal manejo de la masa comun de nuestros bienes.

11° Los tres hermanos Antero, Ramon e Imael percibirán solo s/160 mensuales cada uno como remuneración de servicios personales y fuera de esta suma cualquiera otra, que uno de ellos pida será cargada a su respectiva cta. particular, para su oportuna pago del haber que a cada uno le corresponda, y cada uno tendrá una responsabilidad efectiva por cuanto maneje, pagando las pérdidas que por su mala dirección ocurran y las mismas que serán rebajadas del haber que a cada hermano corresponda cuando llegaremos a la liquidación de nuestros bienes.

12° Declaramos solemnemente que la administración de nuestros bienes en la forma que dejamos indicada en el presente acuerdo, solo se hará efectiva y forzosa para todos nosotros hasta la completa cancelación de todas nuestras deudas y obligaciones que provienen de nuestro Sr. Padre y que hemos de terminado y reconocemos en el presente documento, sin mas, estamos todos igualmente sugetos y gravados en las resultas que han de tener nuestras cuestiones judiciales con los síndicos del concurso de Zaracandegui ya sea favorables o adversas - declarando igualmente que es el único juicio que tenemos ante los tribunales de Justicia y hasta la terminación de estas cuestiones judiciales y completa cancelación de nuestras deudas y obligaciones dichas será el presente acuerdo de indudables obligaciones para nosotros y nuestros sucesores o herederos.

13° Terminadas nuestras cuestiones judiciales que consolidan y aseguran la completa posesión de todos nuestros bienes, y pagadas todas nuestras deudas y obligaciones fenecerá y caducará por completo el presente acuerdo, entrando entonces en la formación de la sociedad de los cuatro hermanos Antero, Ramon, Imael Baldomero, bajo bases que se estipularan por acuerdo de todos, comprometiendo solemnemente por el presente acuerdo al establecimiento de la sociedad, siendo su duración hasta que nuestro hermano menor Baldomero llegue a su mayor edad - Para cuya fecha entraremos en la división y repartición de nuestros bienes, si alguno de los hermanos, así lo pide; pero que para hacerlo no debemos olvidar el consejo de nuestro amado Padre que dice: Encargo sí, que no se separen por ningún motivo y que trabajen en compañía, ya sea en la agricultura o en cualquier otro jiro, porque la unión hace la fuerza.

14° Declaramos que el presente acuerdo y convenio es solemnemente será forzoso y obligatorio para cada uno de nosotros y también para nuestros herederos y sucesores, pudiendo solo anularse y dejarlo sin efecto con la resolución o acuerdo de tres hermanos-

15° Queda entendido que al asegurar o estipular que la administración de nuestros bienes tiene por exclusivo objeto el pagar nuestras deudas y obligaciones, no debemos comprender que tenemos que prescindir del adelanto y mejoramiento de nuestros fundos Cayalti y Falto, antes por el contrario nos obligamos no solo a conservarlos sino especialmente a impulsarlos y adelantarlos con cuantos recursos podamos disponer, aumentando sus producción y haciendo las alteraciones o inversiones que sean necesarias, siendo todo de comun acuerdo y con la opinión de la mayc

ría de nosotros, que no solo este caso sino cuantos se presentasen quedaran así resueltos, de comun acuerdo y por la opinión de la mayoría.

Hasta aquí lo presento el proyecto que a mi juicio y sobre el mejor parecer de todos creo conveniente estableceremos para la buena marcha y conservación de nuestros bienes consiguiendo de esta manera, que preparemos el camino para la formación de nuestra sociedad de los cuatro hermanos, una vez que hemos pagado nuestras deudas y concluido nuestras cuestiones judiciales, lo que debe ser nuestro única aspiración hoy, es que verdaderamente estemos decididos a ser unidos siempre, pero que al menos si no pensamos serlo, el proyecto que les presento nos salvará de una ruina y de un temprano desmembramiento, que nos sería fatal.

Por supuesto que no considero completo mi proyecto y así Uds. le pueden agregar cuanto estimen justo y conveniente tendiendo todo a la conservación de nuestros intereses, y al mantenimiento de nuestro crédito y honra de nuestra inmaculada madre.

Este proyecto no solo lo someto a la consideración de mis hermanos Ramon e Ismael sino también y muy especial a Nuestra querida Madre, que hoy es cabeza de nuestra familia y representante de los derechos y persona de nuestro hermano menor Baldomero.

Quiera el cielo haberme dado inspiración para armonizar no solo el bien particular de cada uno sino también el beneficio y provecho común, continuando el propeccito de nuestro amado Padre y siguiendo por el sendero que con habil y paternal cuidado nos ha trazado.

Nuestro abogado puede darle la forma legal caso que la idea sea aceptada y consulten todos los puntos que presento como base de este convenio, para que el Dr. Perez, lo revista de las formas legales que lo someta al criterio de la ley (X).

Vuestro muy afectisimo hermano .  
Antero Aspillaga.

Cayaltí - 1876. - Orden Interno de la Regociación. (D-3)

En el correo del Martes 5 que es en el que acostumbro escribirle semanalmente no lo hice por tanta atención que ese día tuve una limpia de acequia urgente y pesada, hoy reparo la falta y le saludo afectuosamente así como a la señora esposa deseándole el mejor bienestar en ese fundo de Palto.

Por acá todo bien mi salud es buena - el orden y trabajos p perfectamente - la molinera bien a medias, porque aún tenemos paralizado el trapiche Nº 1 cuyos cilindros está ya en camino para esta hacienda y que reparada dicha máquina seguiremos moliendo las 40 de ordenanzas, pues en época de tan buen precio que aunque está ya a 25 libras quintal con estos se esperan mas alzas - no se debe perder tiempo - que como dicen los ingleses: time is money. Quiera Dios, que los esfuerzos de nuestro amado padre y los nuestros, sean recompensados hasta afianzar nuestro porvenir y que podamos cumplir religiosamente con todos los compromisos de papé que son nuestra mas sagrada herencia, Así Dios nos lo conceda mientras seamos virtuosos. Ocupámonos de de nuestra buena disposición para venir hasta esta hacienda y compartir aquí estas serias labores yo además como tú en igual deseo pero en esta forma - que creo es la manera que asegure mas nuestra mejor mejor condición en el trabajo - opino así:

En Cayaltí. - Uno de los hermanos, permanente, pues éste fundo, en ningún caso conviene confierlo a Administración, basta con buenos y muy buenos empleados que pueden conseguirse y pagarse bien.

En Palto. - Un honrado y competente administrador hasta que esta hacienda se venda o se colonize con familias muy garantidas.

En la casa de Lima. - Uno de los hermanos al frente de todo cuando concierne con nuestro escritorio.

Como Director ó Gerente. - de todos estos negocios otro hermano, que visitará simultánea y constantemente los fundos de Cayaltí y Palto y nuestra casa de Lima - y en un caso dado - será y estará espedito para reemplazar en cualquiera de los tres puestos. No hay necesidad que nos situemos dos hermanos permanentes, ni en Cayaltí, ni en el escritorio de Lima - en esta hacienda que es el potrero mas chúcaro como dice Ramón basta con un hermano y bueno eso si, buenos empleados, que desde ahora los vamos adquiriendo y que sin dejar exigentes y mucho conviene estimularlos cuanto sea posible, pero que sean hombres que lo merezcan, con esto basta para que Cayaltí este bien servido.

El gerente, visitará Cayaltí, Lima, y Palto, por cierto que no de paso sino que permanecerá especialmente en Cayaltí y Lima un tiempo competente para que sus servicios sean útiles, por ejemplo estará dos meses en Cayaltí y luego pasará a Lima y alternando con el que ahí está uno de los dos visitará Palto por 15 días - y luego si hay spuro aquí en esta hacienda de Palto se vendrá acá.

En resumen la posición del gerente dará lugar a establecer una alternabilidad para que por lo menos cada cuatro meses si se quiere se pueda pasar a la capital y a la vez que se prestan ahí servicios se pueda dar algun alivio a las fatigas ó del campo y no se divórcie uno tanto de la sociedad. Este es el propósito que encierra mi idea y que creo sea de la aprobación tuya y de Ramón - ya me lo dirás.

Como mañana tendré el inmenso placer de estrechar a Ramón después de su necesaria ausencia y antes de regresar a Lima nos hemos de ocupar de acuerdo con Mamá y consigo de cuantos se relacione con nuestras personas é intereses del punto ya mencionados lo haremos de una manera especial. Por hoy te digo e indico mi opinión, sujeta a reforma por cierto, cuando entre a discutirse .

Ya puedes figurarte cuanto charlaré con Ramón y cuando pienso en ello recuerdo con tristeza los años y el gusto que teníamos cuando se acercaba la visita de nuestro muy amado padre, hoy en el cielo - estas son las dolorosas mudanzas del tiempo que sólo dejan el recuerdo- santo y precioso recuerdo de nuestro padre, cuyas bendiciones pedimos siempre - así como la práctica de sus virtudes.

Basta por hoy- mis sinceros afectos para tu esposa y para tí todo el santo cariño de tu hermano . (x)



(x) Cartas Reservadas. Setiembre 1876-Junio 1877.

Cayalti - 1882. - Técnicas. (D-4)

Direcciones para el empleado, a cuyo cuidado se encarga la sección calderas.-

El servicio de esta sección se compone de:

- 6 Calderas con sus respectivos hornos y ceniceros.
- Don Rey o bombas alimentadoras de agua para las calderas.
- Carretas que reciben el bagaso del trapiche y lo desparraman en el patio de la bagacera.
- Carretas que acarrean bagaso seco a los hornos.
- Gente que forma la cuadrilla para todo el servicio de esta sección.

Calderas.- Cuando haya molienda se encenderá el fuego a las 3 de la mañana en las calderas que se haya designado para la alimentación de vapor segun el número que ordene el director del ingenio.

A las 6 de la mañana debe haber suficiente vapor para el trabajo del día.

Se vijilarán con mucho cuidado que en cada caldera haya suficiente agua, y cuando se note que no la hay, en el momento se dejará de echar fuego y se participará esta falta de agua al desechor del ingenio y al jefe de los mecánicos no encendiendo el fuego otra vez, hasta que haya recibido orden superior para hacerlo.

Se cuidara que en las calderas se mantenga de una manera uniforme y permanente la cantidad de vapor que sea necesaria para el trabajo del ingenio para lo cual se tendrá cuidado que los horneros, ceniceros y demas gente del servicio, trabajen con actividad.

Todo escape de vapor, falta de agua, descompostura de las hornillas o cualesquiera otra ocurrencia que esté fuera del alcance del empleado para repararla, será comunicada al Director del Ingenio y al jefe de los mecánicos para que el empleado salve de este modo su responsabilidad.

No se deben usar mas calderas que las designadas segun orden superior, para el trabajo del día.

Conforme note que alguna sección del Ingenio, como por ejemplo: la molienda o el cocimiento de azúcar, no funcione, pedirá ordenes al Director del Ingenio para disminuir el número de calderas a lo estrictamente necesario.

Terminado el trabajo, no necesitandose mas vapor, los hornos y ceniceros quedará sin fuego. Las calderas que darán con agua y por delante de los hornos quedará un espacio racional, limpio de todo combustible, para evitar un incendio.

Se cuidará que todos los días, el piso sobre las calderas y todo este departamento se asee y se barra dos veces al día, en la mañana y en la tarde.

Donkey.- Las bombas que alimentan de agua las calderas estan bajo la superintendencia del jefe de la maquinaria y del Director del Ingenio. El conductor de ella es un trabajador a quien se debe vijilar para que mantenga el agua que cada caldera necesita conforme se lo indique el jefe de mecánicos, a quien se transmitirá cualquiera ocurrencia que haya.

Servicio de Hornos.- Se hace con los trabajadores en el orden establecido y se tendrá cuidado de no emplear sino el número de horneros estrictamente necesarios, según sea bagaso o pajas el combustible que se consume.

Al encender el fuego se tendrá especial cuidado y responsabilidad, estando Ud. presente para que se enciendan los hornos poco a poco y sin tener amontonado ningún combustible por delante de los hornos.

Si se nota que la llama sale para afuera, se tapará la boca del horno, se bajará al cenicero por su boca se pondrá el fuego hasta que se establezca el tiro de la chimenea y no haya peligro alguno de encender por arriba.

Terminado el trabajo, los horneros retirarán a una distancia prudente el combustible sobrante, evitando así toda posibilidad de un incendio, y los hornos quedarán completamente apagados.

Ceniceros.- Se mantendrá constantemente limpios. Las cenizas se llevarán al depósito de ellas y por ningún motivo se permitirá que el cenicero este obstruido y desaseado.

Se usará para este servicio el número de hombres establecido, según sea bagaso o paja el combustible que se emplee.

Terminado el trabajo, estos deben quedar limpios y sin fuego.

Combustible para los Hornos.- Las carretas de bagaso seco, con su respectiva cuadrilla lo llevarán hasta la boca de los hornos, haciendo el servicio con bastante actividad para que por falta de él, haya falta de vapor.

Mientras se consume inmediatamente el combustible no hay peligro en acercarlo a la boca de los hornos, pero luego que no sea necesario allí se debe amontonar extendiéndolo afuera de la ramada y de una manera que sea fácil dominar cualquier incendio que pueda ocurrir.

Si se acarrea paja para las calderas se debe amontonar al norte de la ramada de los hornos, de manera que en caso de incendio el fuego no se dirija a la ramada y la paja debe más bien extenderse que amontonarse.

Es prohibido en lo absoluto, permitir o dejar que se amontone combustible debajo de la ramada de los hornos.

Recepción del bagaso del Trapiche.- Se hace con las carretas destinadas a este servicio y con sus desparramadores, teniendo cuidado que el bagaso se desparrame tan extendido como sea posible para que se pueda secar de un día para otro.

Disposiciones Generales.- Se tendrá la mayor economía, tanto en el gasto de combustible como en el de trabajadores y carretas.

Cuando haya carretas y gente sobrante inmediatamente se utilizarán, mandando traer cañas a las carretas y pidiendo ocupación para los demás trabajadores.

Se tendrá un especial cuidado para que los bueyes sean cuidados por los carreteros en darles agua pasto y no maltratarlos.

Es prohibido que el empleado se separe de su puesto, sin excusa legal. Lo hará cuando se termine todo y des

pues de haberse cerciorado que el fuego esta apagado y se haya atendido a todo lo que arriba se ordena.

En el libro diario del trabajo de esa sección se anotará detalladamente todo lo ocurrido y se presentará al rirector del ingenio.

Se llevará razon de la asistencia y faltas de los trabajadores para formar la planilla de sus pagos en el --orden establecido por la Hacienda.

Para lo demas que se relaciona con sus obligaciones como empleado de la Hacienda se sujetara al reglamento general de ella; y su falta de cumplimiento de él y de las obligaciones citadas aqui, serán suficientes motivos para que se le destituya de hecho del cargo que desempeña.

Hada. Cayalti. Enero de 1882.

Direcciones para el empleado a cuyo cuidado se encarga la sección del conductor de Caña.

La principal obligación de este destino, es cuidar que el conductor de las cañas para el trapicye, esté mientras se haga la molienda, bien alimentado con cañas a fin de que el trapiche pueda hacer una buena molienda de ellas.

Se cuidará que el conductor no se llene con caña sino hasta la altura de los costados de madera; que las cañas se coloquen derechas sin ningun cruzamiento y se tendrá mucho cuidado para que entre las cañas vaya a pasar algun objeto extraño, como maderas o piedras que podrian producir un accidente grave entre los cilindros del trapiche.

Se tendrá cuidado de recibir la caña que conduzca las carretas, de modo que se descargue en orden, lo mas cerca que sea posible, del conducto, y sin que haya el menor maltrato ni para los animales ni para las carretas.

Siempre que por algun motivo se suspenda la molienda por corto tiempo, se utilizará el trabajo de la cuadrilla en ordenar los montones de la caña y en recojer la paja y basuras que hayan a los lados del conductos, haciendo llevar toda la paja a la calderas y en resumen, se cuidará tener en el mayor perfecto orden y aseo todo lo que corresponda al servicio del conductor de caña, aprovechando para eso, los ratos desocupados que tenga la gente de la cuadrilla.

Cuando, antes de haberse hecho, la tarea del día la molienda se suspenda del todo, despues de haber pedido órdenes del Director del Ingenio, el empleado las solicitará de los dueños de la Hacienda o de quien se le designare para utilizar el trabajo de la gente en otra labor que fuera necesario.

Cuando termine la molienda de día, no se permitirá que la gente se retire hasta no haber dejado en buen orden y asec, todo lo que pertenezca al conductor y al arreglo de las cañas, para que queden lo mas cerca posible de él.

Para establecer la molienda de cada día se registrará segun las ordenes que reciba de los dueños de la Hacienda ó del Director del Ingenio, quienes indicarán las horas y demas órdenes que corresponden al trabajo del día.



El empleado tendrá á su cuidado y vigilancia el número de trabajadores que la Hacienda le señale, para atender al trabajo de esta sección y les llevará á cuentas de sus días de trabajo con toda exactitud, así como de las faltas que tengan, haciendo una planilla por la cual, se hará el pago de los trabajadores, conforme esta establecido en esta hacienda.

Es absolutamente prohibido tolerar ningun desorden en el trabajo entre los trabajadores y cualesquiera falta que ocurra será puesta en conocimiento del Director del Ingenio y de los dueños de la Hacienda, sin excusa alguna.

Para lo demas se sujetará al reglamento general de la Hacienda y la falta de cumplimiento de él y de las obligaciones aquí citadas, serán suficiente motivo para que se le destituya de hecho, del cargo que desempeña.

Nota.- Se encarga tener el mayor cuidado, que de preferencia se mande al trapiche la caña mas antigua, de modo que el sobrante de cañas que debe quedar en el conductor sea de la que recién se ha cortado y acarreado.

Se tendrá tambien cuidado de no permitir que haya fuego cerca del conductor de cañas, ni que los trabajadores tengan descuidos que puede ocasionar algun incendio.

Hacienda Cayalti Enero de 1882.

Direcciones para el empleado a cuyo cuidado se encarga la sección de Molienda y Defecación.-

El servicio de esta sección, se compone de:

- El motor a vapor.
- Trapiche.
- Defecadoras.
- Filtros.

Motor a vapor.- Se tendrá cuidado que se halbe siempre aseado y bien atendido con el aceite o grasa que necesite para el buen movimiento y trabajo de todas sus piezas, cuidando que no le falle la cantidad de vapor necesaria para su buena marcha, y cualquiera ocurrencia que haya con él, será puesta en conocimiento del Director del Ingenio y si dicho Sr. no estuviere presente se le participará al jefe de mecánicos.

Trapiche.- Este, debe hacer siempre una buena molienda, esprimiendo bien la caña, de modo que el bajaso salga casi seco, vigilando que, no le falte caña al conductor y que los sirvientes de la molienda no deje de pasar por el trapiche, toda caña que salga mal esprimida, cuidando de evitar los atoros entre los cilindros.

Se tendrá cuidado que los jirones, chunacera y de mas piezas que necesiten aceite o grasa esten siempre bien servidas.

Que no haya interrupción alguna con (ilegible) del caldo, evitando los atoros que pueden ocasionarse por descuido de limpiar las basuras del caldo de la caña.

Cuando se termine la molienda se hará una limpieza esmerada, de la maquina, de la bomba y sus tanques, de los cilindros del trapiche y de sus castillos, de la batea,

de los pozos y desagües que se hallan debajo de la máquina del trapiche y del motor; y en general de todo lo que corresponda a esta sección de maquinaria.

Se aplicará agua de cal donde sea conveniente para evitar que los restos de caldo o aguas se avinagren y dañen los primeros caños de la molienda siguiente día.

Todo lo cual debe hacerse, antes que la gente de esta sección ser retirada del trabajo.

**Fecadoras.**- Se cuidará que los tanques que reciben el caldo de la bomba del trapiche se hallen siempre limpios y lavados con agua de cal y evitar que no hayan desperdicios derrames ni desaseos de ninguna especie.

Las defecadoras estarán siempre limpias espeditas para recibir el caldo de caño, después que se haya colocado bien.

Las canales que reciben el caldo de las fecadoras deben estar siempre aseadas y muy vigiladas, para que el sirviente de esta sección no cometa ningún desperdicio y dirija conforme se le ordene, los diferentes líquidos al triple efecto, a los filtros ó al alambique según y como corresponda.

Se tendrá cuidado que el caldo defecado se entregue en el tanque recipiente del triple efecto en la mejor condición de limpieza y sin sufrir desperdicios ni derrames en su camino; cuidando que no estén cambiadas las llaves que lo conducen al triple efecto; pues la falta de atención con estas llaves puede producir una pérdida porque el caldo defecado podría escaparse a la acéquia.

Los tubos que conducen el caldo al triple efecto, se limpia con vapor al terminar el trabajo y antes de precipitarlo el siguiente día.

La aplicación de la cal, estará bajo su vigilancia cumpliendo con las órdenes que respecta al uso de ella le comunique el Director del Yngenio; y avisará con una anticipación racional cuando se aprecien la conclusión de ollas.

Concluido el trabajo debe quedar todo aseado y limpio y revisado, para que en la noche no haya ninguna ocurrencia por alguna llave que se haya dejado abierta.

El sistema de la defecaciones el modo de conducir la se hará estrictamente conforme la ordene el Director del Yngenio.

**Filtros.**- Se cuidará que estos marchen haciendo su trabajo en el mejor orden, sin desperdicios y conforme a las órdenes que sobre ellos le comunique el Director del Yngenio.

Terminado el trabajo del día se asearán y quedarán espeditos para la labor del siguiente día, aplicandá agua de cal en las canales y en los aparatos recipientes.

**Disposiciones Generales.**- El empleado debe cuidar que el piso y las plataformas estén siempre muy limpias, así como las escaleas y broncos, a lo cual se atenderá en la mañana y en la tarde, desde el trapiche hasta la máquina de vacío.

Llevará una razón detallada en el libro diario del trabajo de esta sección en la forma que se le ordene, cuya razón presentará todos los días al Director del Yngenio.

Tendrá bajo su cuidado y vigilancia a los trabajadores de su sección, de cuya asistencia y faltas llevará -

cuenta por presentar la planilla el día del pago, según la costumbre de la Hacienda.

Siempre que se interumpa el trabajo por corto tiempo, aprovechará de la gente para asear la maquinaria y los demás aparatos y si no tienen que hacer algún otro trabajo en el interior del Yngenio, los podrá a disposición del Dr. del Yngenio para que se les dé obra ocupación donde sea más necesarios.

El orden diario del trabajo será indicado por el director del Yngenio.

Se cuidará que haya orden y compostura respetuosa durante las horas del trabajo y cualesquiera falta que ocurra será puesta en conocimiento del Director y de los dueños de la Hacienda.

Si ocurre algún accidente o descompostura en las máquinas y los aparatos, se le participará al Director y si este no estuviere presente al jefe de los mecanicos.

Es prohibido el gritar, formar alborotos y que los trabajadores esten con sus sombreros durante el trabajo, así como los de una sección vaya a formar grupos ó conversaciones con los de otra.

Ygualmente es prohibido que entren personas extrañas al interior del Yngenio; y es prohibido también, que el empleado se separe de un puesto sin excusa legal.

El empleado encargado de esta sección, tendrá tendrá bajo su cuidado y responsabilidad las llaves de las puertas del cuarto de cal y las del Yngenio No. 1, 2, y 3, las mismas que no debe entregar sino al Director del Yngenio.

Las puertas se abrirán antes de que comiense el trabajo según se ordene.

Terminado el trabajo de su sección especial, el empleado está obligado a no separarse del Yngenio, hasta que todo haya concluido a menos que tenga permiso del Director y cepa por él que su presencia no es necesaria; pero debe tener presente el primer empleado del Yngenio del Director debe hallarse siempre en su puesto para impedir cualquiera accidente ó participarlo al momento a quien corresponda.

Para lo demás que se relaciona con sus obligaciones como empleado de la Hacienda, se sujetará al reglamento general de ella, y su falta de cumplimiento a él y de las obligaciones citadas aquí serán suficiente motivo para que se le destituya de hecho del cargo que desempeña.

Hda. Cayaltí, Enero de 1882

Dirección para el empleado a cuyo cuidado se encarga la sección Triple efecto Evapor

La vijilación de esta sección tiene que hacerse con:

Los aparatos de triple efecto.- La marcha de estos tienen que vijilar comenzando el trabajo a la hora que se indique el trabajo por el Director del Yngenio.

Igualmente seguirán las órdenes que el de, respecto a la marcha que deben seguir los aparatos en evaporación del guarapo y respecto a la hora en que deba terminar el cocimiento.

Se cuidará que los caldos, ya defecados que aumentan el triple efecto sean limpios y que en la alimentación

de ellos al triple efecto; no haya la menor intención.

Evaporado el caldo guarapo, á la densidad que se ordene pasará a las clarificadoras; cuidando que el manejo funcione bien teniendá mucha vigilancia para que por las llaves y tubos de descargo no haya ningún desperdicio o pérdida.

El mismo cuidado se tendrá para que, por base de seguridad de cada efecto o aparato no haya ningún escape de caldo.

También se cuidará que no haya pérdida de vapor y que las bombas alimentadoras que llevan el caldo del tanque al triple efecto, funcionen bien y con delicadesa.

Los aparatos del triple efecto con todas sus tuberías y demás accesorios, deben estar siempre, en el más perfecto estado de aseo y buena conservación y cualesquiera tropiezo que se tenga en ellos, será comunicado al director del Yngenio para su inmediata reparación.

Maquina de las Bombas.- En la parte que funcionan las bombas de triple efecto para hacer el vacío extraer la condensación y alimento o el agua, se tendrá cuidado que ellas funcionen bien accitadas i limpias, así como las llaves que hay en la plataforma y cualesquiera interrupción que se note en el trabajo de dichas bombas será participado al Director del Yngenio.

Clorificadoras.- Se debe cuidar que es estas, el melado que se recibe del triplá efecto se limpie y clorifique conforme lo ordene el director del Yngenio.

Que las clorificadoras funcionen con toda igualdad y que se mantengan siempre en el mejor aseo.

Tanque de Deposito.- El melado que en estos se deposita, despues de haber sido clorificado, se cuidará sea recibido en tanque y limpios y que puedan hacer una buena

Plataforma.- El encargado del triple efecto, además de responder por la buena marcha de todo lo que se deja indicado y de tener a su cargo la marcha del triple efecto - también vigilará el servicio de la defecación, para que cuando, esté ausente el encargado de tres clorificadoras

defecadoras, no ocurra interrupción alguna en la buena marcha de ellas y todo se halle aseado y buen orden.

Disposiciones Generales.- Se llevará con toda exactitud el diario del trabajo en la libreta destinada al servicio de esta sección y según la forma establecida en ella.

Los tres trabajadores de esta sección están bajo la vigilancia del encargado quien llevará razón la asistencia y faltas de ellos, para presentar la respecta planilla, el día del pago según la costumbre de la Hacienda.

Cuando dichos trabajadores, no tengan que hacer en el Yngenio, ellos y el empleado pedirán órdenes para hacer el servicio que la Hacienda le encargue.

Es prohibido que el empleado se separe de su puesto, hasta que el trabajo no esté completamente terminado y está obligado á presentarse en su lugar antes de la hora que se ordene principie el trabajo.

Para los demás que se relaciona con sus obligaciones como empleado de la Hacienda, se sujetará al reglamento general de ellas, y la falta el cumplimiento de él y de las obligaciones quí citadas, serán suficiente motivo para que

se le destituya del puesto que solicite desempeñar.

### Hacienda Cayaltí

Dirección para el empleado a cuyo cuidado se encarga la sección

El azucarero tendrá bajo su cuidado el cocimiento de azúcar en el tacho grande, que es para cocinar toda clase de azúcares y el tacho chico que solo se usa para el cocimiento de las mieles.

Estos aparatos se tendrán en el mejor aseo y siempre en buena marcha con todos sus accesorios completos.

En conexión con los tachos, están la bomba que hace el vacío y el condensador de la misma máquina, que se cuidará funcionen bien y estén todas sus piezas limpias.

Cualquiera interrupción que se note en la marcha de los aparatos para cocinar azúcar y de las bombas, será comunicada al Director del Ingenio para su inmediato reparación.

La Fabricación de las Azúcares.— Tanto la granulada como la de mieles, se hará bajo la dirección y órdenes del Director del Ingenio, teniendo un esmerado cuidado para que no haya perdido de melado o mieles, ni escapes por los basos de seguridad y que los cocimientos produzcan en buen resultado, tanto por la cantidad de azúcar como también por la producción.

Se debe cuidar que las azúcares de los cocimientos se reciban en las lanchas ó recipientes, estando estos limpios y libres de todo objeto extraño que pudiera mezclarse en el azúcar; y quedando oculto en ella ocasiona algún daño en los aparatos de las centrífugas.

De la lancha ó recipiente pasará el azúcar á los conos, enfriaderas, que ántes de recibir el azúcar se habrá cuidado estén limpios libres de toda agua ó miel avinagradas y en ellos se debe marcar la calidad del azúcar y la fecha en que se ha sacado el cocimiento.

Tanques de Melado y mieles.— Estos están bajo el cuidado del azucarero; á fin de que en ellos haya limpieza y se hagan las reparaciones respectivas del melado y de las diferentes clases de mieles.

Ygualmente los tanque de decantación, deben estar vigilados por él, de modo que los melados para la fabricación, estén siempre bien preparados limpios y sin acidéz ó vinagrera.

Disposiciones Generales.— Se llevará una razón diaria de la marcha y resultado de los cocimientos de azúcares durante el día, en la forma que se tiene ya ordenada.

Los ayudantes del azucarero son: el del Tacho chico, el conductor de las máquinas de las bombas y el de los tanques alimentadores de melado y mieles para su respectivo pago.

El azucarero no se separará de su puesto, hasta que no haya terminado el trabajo de los cocimientos y se ha ya limpiado con vapor el interior de los tachos, despues de haber visto que sus aparatos y bombas de vacío han dejado de funcionar y todo quede en completa seguridad.

Para lo demás que se relaciona con sus obligaciones

como empleado de la Hacienda se sujetará al reglamento general de ella y la falta de cumplimiento de él y de las obligaciones aquí citadas, será suficiente motivo para que se le destituya de hecho del puesto que desempeña.

Direcciones para el empleado a cuyo cuidado se en carga la sección Centrifugas.

El empleado encargado de esta sección, tiene a su cuidado y responsabilidad centrífuga las azúcares con la dotación de trabajadores que se tienen señalados para atender á este servicio en los diversos puestos de la maquinaria.

Recibirá órdenes del Director del Yngenio, que le señale las azúcares que se deban centrifugar, haciendo subir los conos enfriadoras al mesclado para que en este aparato se triture y mezcle el azúcar á un punto conveniente para que sin pérdida ni desperdicios se purgue en las máquinas centrifugas.

Del mesclado se descargará el azúcar en las máquinas centrifugas, en donde se ha de cuidar la purga y el beneficio se haga conforme á las órdenes que se le den y según la clase de azúcar que se beneficie.

Purgado el azúcar en las centrifugas, se recibe en los cantos que la transportan al depósito del elavador que la condujera al secador. En este aparato secador se debe cuidar que las azúcares se ventilen y sequen conforme sea ordenado y atendido á la clase de azúcar que se beneficie.

Del secador saldrá el azúcar para los sacos y se ensacará en sacos que sean marcados, según la clase de azúcar que se ensaque, para en seguida entregarla en el depósito.

Es además obligatorio del empleado ser el conductor de la máquina de vapor que dá movimiento a toda la maquinaria de la sección centrifugas y personalmente se hará cargo de poner la maquinaria en movimiento, accitarla, limpiarla y ser en todo un verdadero maquinista, trabajando personalmente en ayudar a la reparación mecánica de la que sea necesario, a lo cual prestará atención; así como al beneficio del azúcar en las centrifugas conforme se ha ordenado ántes.

Todo tropiezo o alteración que sea notado en la marcha de la maquinaria, será participada al Director del Yngenio en la que respecta al beneficio del azúcar; y al jefe de los mecanicos en lo que se relaciona con la maquinaria.

Esta bajo su cuidado, la razon diaria la asistencia y faltas de los trabajadores, para formar la planilla del pafo y presentarla en el día que para hacer tiene designado la Hacienda.

El diario del trabajo en la forma que lo tiene ordenado la Hacienda, será llevado por el empleado de esta sección, con todos los datos que en él se deba anotar.

Es prohibido separarse de su puesto sin excusa legal y hasta que no termine completamente el trabajo de su sección, la maquinaria haya suspendido su marcha y todo esté en seguridad para poderse retirar.

Para lo demás que se relaciona con sus obligaciones como empleado de la Hacienda, sujetará al reglamento general de ella y la falta de cumplimiento de él y de las obligaciones citadas serán suficiente motivo para que se le destituya inmediatamente del puesto que desempeña. Hda. Cayalti. Enero 1882.

Direcciones para el emplendo a cuyo cuidado se en  
carga el Depósito de Azúcar.

Las obligaciones y responsabilidades del encargado del depósito de azúcares, son:

1º.- Llevar cuenta de los sacos con azúcar que entran al depósito, entregados por las centrifugas, cuidando que los sacos tengan la marca y expresen la calidad del azúcar.

2º.- Cuidar de recibir el azúcar en la mejor condición y conforme a las instrucciones que al respecto se le den por el Director del Ingenio.

3º.- Correr a cargo de la costura de los sacos, arrumarlos y disponerlos en el mejor orden y teniendo para las diferentes clases. Debe cuidarse que la costura de los sacos, sea hecha del modo mas prolijo y esmerado, sin que hayan desperdicios ni del azúcar, ni de los sacos ó hilo.

4º.- Tener cuidado de que todos los sacos tengan el peso neto de azúcar que se ordene tengan cada uno.

5º.- Tener a su cargo el movimiento de los sacos vacíos, llevando un libro en donde se anote la entrada de ellos, los que se hayan ocupado con azúcar y manifestando la existencia del balance que debe arrojar esta cuenta, cada vez que se tome, siendo de su responsabilidad la pérdida de sacos vacíos.

6º.- Los sacos vacíos serán pedidos con una orden del contador de la hacienda.

7º.- Despachar al puerto, las partidas de azúcar en sacos con: los arrieros, carreteros y otros elementos de movilidad de que la Hda. dispone para el carguio de la azúcar, entregandola a los arrieros que estén matriculados o autorizados para hacer el carguio de la Hacienda.

8º.- Entregar a cada conductor de carga una guía en donde se espresen, todos los permoneores que sobre este particular tiene ordenado la Hacienda.

9º.- Responde por la fiel y exacta entrega que no permitir salga del depósito ningún saco que este mermado o en mala condición.

10º.- Conservar el depósito en el mas perfecto estado de asco y buen orden, ocupandose personalmente, cuando no tenga que hacer, en coser o marcar sacos y berrer el depósito.

11º.- Vijilar que no se cometan robos, por los trabajadores u otras personas que entren al depósito por asunto del servicio.

12º.- Prohibir en el absoluto que entre al depósito persona extraña o que no tenga orden de los dueños o no vaya a algun asunto del servicio.

13º.- Abrir el depósito a la hora en que principian los trabajos del Ingenio; y no separarse de él, sino cuando el trabajo se haya terminado, cerrando con todas seguridad las puertas y cerciosarse que no ha quedado persona alguna dentro de él.

14º.- Al abrir el depósito a primera hora, revisar la cuenta de los sacos arrumados y de los que no lo esten, para percibirse de algun robo que pudiera haberse cometido durante la noche, sirviéndole de antecedente la cuenta y servicios que debe hacer siempre que el depósito se cierre al termino del trabajo.

15°.- Llevar un libro con una contabilidad en forma en donde se anotarán las entradas y salidas del azúcar, así como la existencia que haya en el depósito. Este es el libro que la Hacienda tiene abierto para la cuenta de las entradas y salidas del azúcar, que debe llevarse conforme esta establecido, bajo la intervención del Contador, a quien se le presentará cada semana el balance del depósito además de que todos los días dará balance a las existencias del azúcar, para participar cualquiera falta que se descubra en el depósito, tanto de los sacos vacíos como con azúcar.

16°.- Llevar cuenta diaria de los trabajadores que se ocupen en el depósito, anotando su asistencia y el trabajo en que se han ocupado, así como el número de sacos que cada uno haya recibido, con cuyos datos formará la planilla para el pago de collos, según lo tiene establecido la Hda.

17°.- Los Domingos y demás días, en que el Ingenio no funcione y por algún motivo el depósito esté cerrado, debe contar y revisar las existencias de azúcar por lo menos una vez, pero la Hacienda exige que sea en la mañana y en la tarde, pues cualesquiera falta que no sea notada, es de la exclusiva responsabilidad del encargado.

18°.- Es forzoso, que cuando el empleado no tenga una labor determinada en su comisión, lo participe a los dueños de la hacienda, para aprovechar siempre de sus servicios en otra comisión.

19°.- Por ningún motivo se debe estar falto de ocupación de modo que cuando esté libre de la atención principal del depósito se debe ocupar en cualesquier trabajo, pues es absolutamente inadmisibles toda manifestación de ociosidad o pereza.

Para lo demás que se relaciona con sus obligaciones como empleado de la Hda. se sujetará al reglamento de ella y la falta de cumplimiento de él y de las obligaciones aquí citadas, serán suficiente motivo para que se le destituya de hecho, del puesto que desempeña.

Hacienda Cayaltí, Enero de 1882.

Direcciones para el empleado a cuyo cuidado se o  
encarga el Depósito, Despacho de Alcoholes y el  
servicio general de la Destilación.-

En este empleo las atribuciones obligatorias y de responsabilidad son:

1°.- Atender a todo lo que se necesita para la buena marcha del Alambique durante el tiempo que funcione, desde la preparación del vapor en la caldera, acarreo de combustible para la misma, servicio de los trabajadores y sus respectivos puestos, hasta el aseo y cuidado general en todo lo que constituye el edificio y sus alrededores.

2°.- Estar a disposición del Destilador para ocurrir a donde le llame y atender con actividad a remediar cualquiera tropiezo o falta que haya durante la destilación.

3°.- Vigilar que tanto los trabajadores como los artesanos estén en sus puestos conservando orden y satisfaciendo con su ejecución, el trabajo que a cada uno le corresponde.



4°.- Recibir y llevar cuenta de los envases que en cajas de lata y madera, hagan los artesanos encargados de su fabricación, a quienes dará un recibo fiel de sus entregas, conforme a las condiciones que cada envase debe tener.

5°.- Tener bajo su responsabilidad, las llaves y el depósito de los alcoholes, ron y aguardientes en cuyos depósitos recibirá el producto de cada destilación. Este departamento debe tener una vigilancia muy constante para evitar el menor peligro de un incendio, de que vaya a destruirse algún tonel por el mal estado de sus sunchos o de la madera, o de cualquiera otra ocurrencia que pudiera traerle la Hacienda, algún perjuicio o daño.

6°.- Preparar los diferentes líquidos que sirven para la exportación o ventas por mayor y menor, cuyo despacho hará entregando el líquido en vista de la orden según lo tiene establecido la Hacienda sin cuyo requisito es prohibido toda entrega.

7°.- Preparar el emasamiento del alcohol, ron o aguardiente en los envases que para el objeto se tiene, cuidando de que en el peso, medida y ley de los líquidos haya la más fiel exactitud, y tener en depósito separado los envases o cajas que estén espeditas para la exportación.

8°.- Despachar previa orden las partidas de alcohol, ron o aguardiente, de que la Hacienda dispone su salida como exportación directa por medio de arrieros, carreteras u otros conductores.

9°.- Cuidar de la buena condición y seguridad los envases y de su contenido, sin cuyo requisito, ninguno debe despacharse.

10°.- Mantener cerrado el depósito de alcoholes cuando no haya que hacer en él, y al estar abierto debe hallarse presente el empleado.

11°.- Prohibir en lo absoluto la entrada al edificio de personas extrañas y las que ocurran al despacho, en tratán por la puerta especial que comunica a ese lugar, no percibiéndose el empleado no se cometan robos ni se lleve algún objeto peligroso para la seguridad del lugar.

12°.- Impeñarse con toda energía se fume cigarro y se enciendan fosforas y solo se permite fuego para el uso de la Hojalatería y del taller, pero se ha de cuidar quede apagado el fuego al terminar el trabajo y que en ningún caso comprometa la seguridad del edificio.

13°.- Mantener en asco los departamentos, de la caldera, máquina, salón de mostes, depósitos, talleres y exterior del edificio.

14°.- Cuidar que el horno y cenicero de la caldera queden apagados cuando el trabajo termine y que no se aproxime el bagaso sino a una distancia muy prudente para que no sea fácil un incendio, además es prohibido reunir muchas cantidades de bagaso, que la muy necesaria para atender al servicio del vapor.

15°.- Llevar cuenta de las asistencias y falta de los trabajadores para presentar la planilla el día del pago.

16°.- Tener a su cargo la contabilidad de la destilación en la forma que lo tiene ordenado la Hacienda, llevando cuenta de las entradas de la destilación, de las salidas por ventas y despachos, presentando las existencias

en el balance semanal, que esta bajo la intervencion del Contador y llevando ademas el movimiento diario del trabajo, con los permaneros que la Hacienda tiene ordenados.

17º.- No separarse de su puesto hasta que el trabajo de la destilacion y demas atenciones del dia se hayan terminado y despues de haberse apercebido de que todo queda en completa seguridad y sin peligro alguno.

18.- El dia Domingo debe hacer una inspeccion general del deposito de alcoholes y de los otros salones; asi como del horno y exterior del edificio para apercebirse de cualquiera ocurrencia que haya, lo cual se hara en la mañana y en la tarde.

19º.- Participar a los dueños de la Hacienda, -- cualquiera ocurrencia que haya durante el trabajo o fuera de él.

Para lo demas que se relaciona con su obligacion como empleado de la Hacienda, se sujetara al reglamento general de ella, y la falta de cumplimiento de él y de las obligaciones aqui citadas, sera suficiente motivo para que se le destituya de hecho, del puesto que desempeña.

Hacienda Cuyaltí, Enero de 1832.

Dirección general para los empleados de esta Hacienda, en las oficinas y en el campo.

1º.- Todo empleado debe presentarse puntualmente en el puesto de su servicio, a la hora señalada por la Hacienda, ya sea para principiar el trabajo de las oficinas o para pasar lista a los trabajadores y despacharles a donde sea el lugar del trabajo.

2º.- Los trabajos principiarán a la hora determinada por la Hacienda y ellos se ejecutaran fielmente, segun las ordenes que se comuniquen, sea por el organo de los dueños o de sus encargados superiores.

3º.- Durante el trabajo se conservara el mayor orden y respeto; tanto del empleado para los trabajadores, como de estos para aquel y se tendra cuidado que los trabajadores correspondan en su trabajo con un provecho justo y equitativo para los intereses de la Hacienda.

4º.- Es prohibido en lo absoluto se maltrate al trabajador, sea de palabra o de obras y cualquiera falta -- que aquel cometa sera comunicada al empleado superior en las oficinas o en el campo y a los dueños de la Hacienda, cuando sea necesario a fin de conservar el mayor orden en todas partes.

5º.- Ningun empleado puede retirarse de su puesto a menos que haya motivo legitimo, hasta que concluya el -- tiempo establecido por la Hacienda para suspender los trabajos.

6º.- Durante las horas de trabajo son prohibidas las visitas de toda persona estrana a la Hacienda y de toda aquel que distraiga a los trabajadores, exceptuandose a quien tenga permiso de los dueños de la Hacienda.

6º.- Es obligacion forzosa de todo empleado evitar y remediar en cuanto le sea posible, todo daño o perdida para los intereses de la Hacienda; y si no puede contenerlos debe dar parte a los dueños o al empleado superior si este se halla mas proximo sin dejar de hacerlo a los --

primeros.

6°.- Igualmente debe apersonarse para pacificar e cualquiera riña o desorden que entre los trabajadores ocurra; y si su acción no es eficaz debe reunir algunos empleados o participarlo á los dueños de la Hacienda si el caso así lo requiere, usando siempre de las medidas mas prudentes para apaciguar toda riña o desorden.

Terminadas las atenciones del día, todo empleado está obligado a presentarse a la hora y en el lugar señalado para concurrir a la lista y a recibir las órdenes que los dueños o sus encargados las comuniquen las mismas que servirán para establecer el trabajo del siguiente día y cuyo exacto cumplimiento es de forzosa obligación.

Los empleados presentarán una razón diaria de la distribución del trabajo hecho en el día explicarlo el número de trabajadores y el destino que han tenido así como los que han dejado de asistir.- Esta razón la recibirá el encargado por la Hacienda.

11°.- Los empleados tendrán un esmerado cuidado en anotar con exactitud; la asistencia, faltas y tareas de los trabajadores que estén bajo sus órdenes, con cuyos datos formarán la planilla que será presentada el día y en el lugar en que la Hacienda acostumbra hacer el pago, asistiendo a este acto el nombre y razón de la asistencia, faltas y tareas del trabajador.

12°.- La herramienta especial que se distribuye a los trabajadores será recibida por el empleado, que en caso de pérdida, la pagará, sino dá explicación satisfactoria, presentando al trabajador que la haya perdido; y cuando no sea más necesaria serán devueltas, las herramientas, por el mismo empleado al almacén de la Hacienda y cese este cargo.

13.- Es obligatorio que el empleado se aperciba de toda ausencia sospechosa de un trabajador y si no se servirá que esté en el Hacienda y su falta de asistencia tenga una legal debe hacerla presente a los encargados de esta vigilancia para que los dueños de la Hacienda tengan conocimiento de la ausencia del trabajador.

14.- Los empleados deben manifestarse en todos los actos del servicio con: buena voluntad activos, vigilantes y obedientes á las órdenes de la Hacienda. Seran delicados para evitar toda reconvencción; la Hacienda exige que: si el empleado no tiene buena voluntad para servir; antes de sufrir en desacuerdo debe pedir su separación. Deben tener en sus actos dignidad y compostura, así como la apariencia mas decente para que no disminuya la superioridad que debe existir sobre el trabajador.

Tanto en su conducta pública como en la privada, deben ser ejemplares por sus buenas costumbres y el orden y decencia en su familia.

Son prohibidas las jaranas y alborotos entre los empleados o que sean fomentados por estos.

En el comedor durante las horas de mesa se observará el mayor respeto, decencia y buena manera, siendo prohibido toda exigencia respecto al servicio que no sea muy razonable y justa, la que será comunicada al empleado que cuida de este servicio.

La asistencia a la mesa debe ser puntual; prohibiéndose todo servicio fuera de las horas señaladas, a me

nos que el empleado se halle ocupado en el servicio de la hacienda.

15°.- Un empleado puede ausentarse, solo con el permiso de los dueños de la Hacienda, siempre que el estado del trabajo lo permita o haya en el empleado alguna razón urgente.

Durante su ausencia, corra su sueldo, si la hacienda no dispone lo contrario.

16°.- En toda enfermedad que sufra el empleado por propia falta, serán descontados los días que no asista al servicio.

Si la enfermedad ha sido ocasionada por el servicio de la Hacienda, tendrá opción a su sueldo íntegro y a los demás cuidados de asistencia y medicinas.

17°.- Todo empleado es responsable por el valor de los útiles que la Hacienda le proporcione, sea para el servicio o para su domicilio, los cuales serán pagados en caso de deterioro o daño intencional, y los mismos que serán devueltos a satisfacción de la Hacienda, cuando el empleado se separe.

18°.- Toda comisión que la Hacienda encargue a un empleado debe ser fielmente ejecutada y si acaso no es competente para hacerlo, debe manifestarlo a la Hacienda, para que esta determine lo que sea conveniente.

19°.- Además de estas disposiciones, cada empleado tendrá sus órdenes especiales para la dirección de su trabajo en el ramo que le corresponda, y tanto con estas obligaciones como con las otras, será lo más cumplido, so pena de su inmediata separación del destino.

20°.- Los empleados de las oficinas, los del campo, así como los mecánicos y artesanos, quedan obligados a cumplir este reglamento en la parte que les respecta. (X)

---

Cayalti - 1882.- Tecnología. Campaña contra el "Biruli" de las cañas. (D-5)

Sr. Don Pedro Liras.-

Habiendo, el que suscribe observado, que por diferentes lugares, se ha presentado en las cañas la flor o "biruli", que no es otra cosa, que vicio en las plantas resultado del excesivo calor o abundancia de riego. He resuelto que se suspenda el riego, en las siguientes cañas.

Ultimo cuartel del segundo jirón de la boca de la Onza.

Segundo y tercer jiron de las resacas viejas de la Onza.

Segundo cuartel del jiron de las dos acéquias de Cerro Leon Bajo.

Primer jiron de San Ramon Viejo.

De todo lo cual debe Ud. tomar nota y hacerlo cumplir, pasando la presente disposición al mayordomo de riegos Don Flavio Cordan.

Al mismo mayordomo, ordenará Ud. que los riegos en las cañas de baston y gajo, tengan de riego, su interva lo de agosto para que estos sean mas eficaces.

---

(X). 1882-1885.- Libro de Disposiciones. (Técnicas)

Fs. 19-54.

Al mismo mayordomo debe hacer certar por los respectivos regadores, los pocos birulios que se han presentado en las cañas.

Todo lo que, comunico a Ud. para su exacto cumplimiento.

Hacienda Cayalti, Mayo 27 de 1882. (X)

---



Cayaltí - 1889 Costos de Producción de la caña (D-6)

Datos sobre el costo de la siembra, cultivo, corte, acarreo y molienda de un terreno de caña de 100 por 100 varas calculando el jornal sin yuntas a 60 centavos y con yuntas a 1.20 ctvs.

Presupuesto

	Tareas		
1. Desmonte y rozo	12 á	0.60 cada una	7.20
2.-Quema del rozo	2	0.60	1.20
3.-Rerejo del rozo	12	0.60	7.20
4.-Reja	6	1.20	7.20
5.-Primer destroje	10	0.60	6.00
6.-Segunda reja	5	1.20	6.00
7.-Segundo destroje	10	0.60	6.00
8.-Tercera reja	5	1.20	6.00
9.-Tercer despaje	6	0.60	3.60
10.- Surcos	6	1.20	7.20
11.-Sembradura	20	0.60	12.00
12.-Acequias y otras	10	0.60	6.00
13.-Riego de semillas	4	0.60	2.40
14.-Desyerbos	100	0.60	60.00
15.-Riagos	30	0.60	18.00
16.-Aporque ayunta	15	1.20	18.00
17.-Diversos	12	0.60	6.00
..-Total gastos siembra y cultivo			<u>180.00</u>
18.-Corte de caña	50	0.60	30.00
19.-Acarreo de trapiche	30	1.20	36.00
20.-Molienda	50	1.00	50.00
21.-Gastos diversos de molienda	10	1.00	10.00
Que representan:			
. Por cultivo y siembra			180.00
. Por molienda			126.00
TOTAL.....			<u>306.00</u>

Para un terreno de 200 por 200 varas ( Mas o menos una fanegada ) será el doble 612.00

Mas los siguientes gastos:

1.- Destilación (300 qq. por fanegada) A razón de 40 salarios a 1.00 c/u.	40.00
2.- 300 sacos á 22 ctentavos c/u.	66.00
3.- Fletes hacienda_puerto 25 centavos por sacco	65.00
4.- Gastos embarques en Eten 14 centavos sacos	42.00
5.- Cajas de madera y latas ( 75 de c/u a 1.15 unidad	86.25
6.- Movimientos bultos 75 cajas a 10 centavos	7.50
7.- Fletes hacienda_puerto de 75 cajas a 13 centavos c/u	9.75
8.- Gastos embarque 75 cajas Eten 8 centavos c/u	6.00
TOTAL GASTOS.....	<u>944.50</u>

Esos gastos sin considerar el valor del terreno y maquinaria sumarian S/944.50.

Producción de un terreno de caña 200 por 200 varas ( una fanegada) :

1.- Azúcar ( 1,2, 3, )	300 qq	3.00	900.00
2.- Alcohol	450 gals.	0.70	315.00

TOTAL VALOR PRODUCTOS/... .. 1,215.00

Lo cual dá un saldo a favor de 270.50 centavos por fanegada de caña, sin considerar el valor de la tierra que en la sementera del arroz avaluamos en un 15% ni el valor de maquinaria que debe representar otro 15% del producto bruto de la tierra o sea de los 300 qq de azúcar y de los 450 galones de alcohol.

Según ese base del 30% a la hacienda le correspondería tomar de un sembrador de caña que hace todos los gastos de sembrío , cultivo, acarreo y molienda, lo siguiente:

1.- 30% de 300 qq. azúcar= 90 qq. a 3.00 = 270.00	
2.- 30% de 450 gals. alcohol = 135 gals. a 0.70 ctvs. = 94.5	
TOTAL PARA LA HACIENDA ( valorización del producto que recibe ) .....	364.50

Al sembrador le cuesta la explotación del terreno de 200 por 200 lo siguiente:

1.- Sembrío y cultivo	360.00
2.- Corte y molienda	252.00
3.- Destilación	40.00
TOTAL GASTO DE SEMBRADOR	<u>652.00</u>

No se considera los embases, fletes, etc. Sólo se cuenta la explotación de la tierra y beneficio del producto. Deducido el 30% de la azúcar y alcohol para la hacienda le queda para el sembrador en azúcar 210 qq. y en alcohol 315 galones, los cuales valorizados en dinero dan respectivamente 630.00 y 240.50. censewomn total de 870.50 centavos. Haciendo el balance tendremos para el sembrador:

1.- Valor de sus productos	870.50
2.- Valor de sus gastos	652.00
3.- Saldo a su favor	218.50

Del cual tendrá que deducir valor de embase fletes y gastos hasta el embarque para conocer la utilidad neta.

Aci mismo la hacienda tiene que hacer iguales deducciones de la parte que le corresponde S/. 364.50 para conocer la utilidad neta.

Hemos visto los resultados que se obtienen para la hacienda y el sembrador haciendo este todos los gastos y cobrando la hacienda el valor arriendo de la tierra y de las máquinas .

Ahora veamos cuál es el resultado, haciendo los gastos de corte acarreo y molienda la Hda. y tomando esto el 60% por ciento como se dice recibe Lurifico en iguales condiciones: En 300 qqs. azúcar el 60% 180.-

" 450 Gls. alcohol el 60% 270 Gls.

Valorización.

Azucar qqs. 180 arrobas a 3 soles	s/540.
Alcohol gls. 270 " " 70 c.	s/189.

s/729

A deducir:

Gastos corte, acarreo, molienda y destilación s/252 + 40 = 292.

Saldo a favor de la Hda. ....s/437.  
són incluir valor de envases fletes etc. hasta embarque.

Segun eso cuando la Hda. sin hacer gastos cobra por tierras y maquinas 30% recibe S/364 y cuando hace la molienda etc. y suma el 60% recibe s/437. Diferencia a favor del 60 % 73 soles.

Debe notarse aqui que en la Hda. Lurifico no den tierras ni agua .- cosa que para Cayalti lo que implica el obtener mas utilidad o provecho.

Lurifico solo tome el 50% en algunos caso, dicen que es la generalidad, sobre cuya base hacemos las operaciones tan bien con estos resultados.

De 300 qqs. azucar el 50%	150
" 430 glc. alcohol "	225
Valorización	
Azucar qqs. 150 a s/3 =	S/ 450
Alcohol gls. 225 a 70 c.	S/ 157.50
	<hr/>
	S/ 607.50

Balanza de la Hda.

Productos	S/607.50
Gastos molienda etc.	S/292.00
<b>SALDO A FAVOR DE LA Hda.</b>	<b>S/315.50</b>

Comparación:

Sin gastos el 30% para la Hda. líquidos	S/364.50
Con gastos molienda el 50% para la hacienda líquidos	315.50
" " " " " al 60% " " "	437.00
	<hr/>
Con gastos totales el 70% al sembrador	218.50
Gastos para molienda el 50% " " "	247.50
" " " " " 60% " " "	416.00

Es de advertirse que todos los gastos de siembra y cultivo no ocurren por la suma de S/. 360.00 como se han fijado sino con el primer corte o sea el periodo de la siembra y por consiguiente para los cortes sucesivos se disminuye el gasto en un 50% o sea S/. 180.00 menos que aumentan las utilidades del sembrador en cualquiera de las tres proporciones sea el 30, 50, o el 60% para la hacienda. -- Desde luego, a primera vista se observa que la mayor utilidad se obtiene tomando el 60% del producto bruto, Teniendo que hacer la Hda. los gastos de molienda.

El sembrador en el caso de hacer todos los gastos de la explotación y tomando el 70% del producto recibe el 30 % de utilidad en el capital invertido esto es gasto y (roto) y obtiene liquido 218.50.

En el caso de hacer solo el gasto de siembra y cultivo y tomar solo el 50% gana él mas del 60% esto es gasto: S/. 360.00 y recibe el 247.50.

En el último caso de hacer el los gastos de siembra y cultivo y dar el 60% a la Hda. recibe mas del 30%, esto es gasta S/360, y obtiene S/126.

Desde luego conviene a la Hda. tomar el 60% haciendo la molienda. (x)

(x) Cartas Lima - Cayalti Mayo 1888 - Mayo 1889. (21 de Marzo de 1889)



Señores Aspíllaga Hermanos . Lima Muy queridos --  
hermanos: Con fecha 16 del presente, tuvimos el gusto de  
recibir sus esperadas cartas de 12 del mismo e informar  
nos de la buena salud de toda nuestra familia y ninguna  
novedad en el curso de nuestros negocios.

También tenemos en nuestro poder, carta de nuestro  
D. Ismael del 15 del presente, que confirma todo lo au-  
terior.

Por esta Hacienda no ocurre ninguna novedad y a  
pesar de la estación de verano, la estación es sana.

Hacienda "Paramonga" Justa emulación, nos causa  
los informes dados a Uds. por el Señor Soria y con mucha  
razón, por que están muy distantes los resultados produc-  
tores de Cayaltí", comparados con los de Paramonga.  
¡800 quintales de producción de azúcar por fanegada? es  
una cosa asombrosa, estupenda, que jamás, habíamos oído  
manifestar y con tal producción, es, sin duda la caña  
un brillante negocio.

Aceptamos, que la producción de Paramonga durante  
el año 1889 haya sido de 82,000 quintales de azúcar y  
90,000 galones de alcohol, pero debe ser la producción  
de 200 fanegadas de caña.

Aquí, sin duda estamos muy alarmados por la pro-  
ducción de azúcar, en razón de las fanegadas de caña mo-  
yida y lo atribuimos, a las muchas cañas viejas que mole-  
mos en el año y aunque por escases de brazos, las cañas  
socas y resocas no han sido oportunas debidamente traba-  
jadas. De otro lado, hay tierras que realmente necesitan  
descansar y barvecharse y una buena suerte de ellas, tie-  
rras altas, a lo largo de la asequia madre, que son del-  
gadas y necesitan renovaciones frecuentes.

Luego, creemos que las tierras de Paramonga una &  
buena parte de ellas, han sido muchos años alfalfares y  
otras terrenos bajos y adecuados para caña.

Así, de nuestro lado esperamos que los campos de  
S. "Antero", S. "Ismael" y S. "Baldomero" produzcan muy  
buena caña.

Cuando conocemos estos datos referentes a produ-  
cciones de otros fundos, hasta llegamos a creer que nues-  
tra rutina de sembrío y cultivo de caña, no es la más  
conforme y que sea en la elección de la semilla, en la  
distancia de sembrarla y en la época de cortarla, aquí  
estamos muy atrazados, respecto de lo que hacen aquellos  
hacendados. La manera de conocer esto, es visitar los f-  
fundos de caña y observar minuciosamente aquellos deta-  
lles.

Aunque haya exageración en los datos comunicados,  
siempre es bueno conocerlos, estimulan como Uds. muy  
bien dicen y hasta consuelan, de conocer que la caña --  
bien cultivada y en terrenos apropiados, no es un nego-  
cio tan detestable.

"Paramonga" es un fundo que está provisto de ara-  
dos a vapor, ferrocarril etc. pero también quisieramos  
conocer, para nuestro gobierno cuantos brazos tiene.

Uno de los males de que hace tiempo venimos sufri-

endo, en esta Hacienda y á que atribuyo a las pobres cosechas de los últimos años, es, sin duda el haber carecido de brazos suficientes para renovar buena cantidad de cañas viejas y aumentar nuevas plantaciones. El desideratum; es, aumentar los brazos, por que con ellos todo se realiza. Cayaltí Febrero 20 de 1890. (X).



---

(X) Cartas Cayaltí - Lima - Diciembre 1889 Junio 1890.

Señor D. José Ma. Cerdeña. - Muy Señor Nuestro. N. Presente. Durante la ausencia de nuestro D. Ramón y si su salud lo permite hasta nueva orden, encomendamos a V. la siguiente alta vigilancia.

Mayordomo de casa.- Cuidará U. que este en su puesto tanto en la ataraca a la hora de esta, como en el almacén para el reparto y recojo de herramientas, como igualmente á las horas jijas de repartir raciones a que también debe Ud. Concurrir, sino tiene lugar de hacerlo D. Pedro.

Escuela gratuita.- Cuidara Ud. que funcione de 3 a 11 de la mañana y de 1 a 4 de la tarde debiendo Ud. vijilar al Preceptor y obligar la asistencia, de los muchachos, conforme está dispuesto por avisos especiales de esta hacienda.

Talabartero.- Ademas de sus obligaciones de entregar y recibir jugos y arneses, debe estar siempre preparando repuestos y remendando correas conjuntas cadenas y manteniendo ademas los aperos de los patronos, correas y aparejos de mulas en perfecto orden pudiendosele ademas emplear en cualesquiera otra atención del servicio - en el círculo de la casa y por M. Coberton en arreglo de fajas y mangeras.

Pesebre.- Lo recomendamos de obligar al caballero de tener caballos, monturas y corrales en perfecto aseo. Curandose por los rodeadores, los caballos que se pongan al palo, por enfermos y vijilandose por el mayordomo de la casa, que no falte pasto.

Herrería.- Este taller como los demás de la Hacienda debe estar funcionando en invierno a las 6 y media de la mañana. Ud. cuidara que de preferencia los herreros, hagan las obras dispuestas por M. Coberton bajo cuyas ordenes están y cuando estas hayan concluido, el uno y los dos, se ocuparán de reparar los arados de águila, cajones materiales para las carretas, compostura de herramientas.

Carpintería.- Esta bajo la dirección de maestro Gastiabani y á ordenes de M. Cobaton, como igualmente la carrocería. El maestro Gastiani como los carpinteros y carroceros, harán de preferencia los trabajos que ordene M. Cobaton y concluidos estos, la mitad de ellos se ocuparan de la carrocería, preparando carretas, preparando repuestos de ruedas timones y cables.

Los carpinteros atenderán a la reparación de herramientas, compostura de arados americanos y de águila y hechura de jugos largos y chicos.

Los lunes y jueves en la mañana, carroceros y carpinteros, deben encevar las carretas. Vijile Ud. que no se extraigan los materiales ni se ocupen en trabajos de particulares, en las horas de la Hacienda.

Fundición. Esta a ordenes y dirección de M. Cobaton, M. se limitará a vigilar constantemente, que tanto el maestro como sus ayudantes no pierdan el tiempo y se cumplan las disposiciones de M. Cobaton.

Maestranza de Ferrocarril.- Este taller como todos esta bajo la dirección y ordenes de M. Calston, así tra

baja Patricio Arragui y algunos ayudantes y U. vigilará constantemente, que no pierdan su tiempo, para que las ordenes de M. Colston, sean cumplidas, fielmente y el material este, con el día reparado.

Ingenio de azucar.- Está bajo la dirección y ordenes de M. Colston, siendo el primer empleado del Ingenio D. José A. Negrete, pero U. inspeccionará, que los empleados de la Bagacera, Ingenio, Deposito de azucar, oficiales mecánicos y sus ayudantes, estén en sus respectivos puestos siendo esta inspección más necesaria durante las horas de descanso y de la noche.

Oficina de Destilación.- También está bajo las ordenes y dirección de M. Colston y jefe de ella D. Francisco Negrete; pero U. inspeccionará constantemente la oficina y sus talleres, de cajones, latas y copería recomendando la mayor vigilancia con el fuego y con absoluta prohibición de personas extrañas, dentro de las oficinas. La que como la del Ingenio de azucar deben ser inspeccionadas en la mañana de los domingos.

Piladuría de arroz.- Hay que tener constantemente de dos a tres peones pilando arroz que entregue y reciba el destilador. D. Francisco Negrete, pero que hay que inspeccionar, que lo pilen bien y no se lo roben.

Ganado de trabajo en el corral.- Debe U. inspeccionar en la mañana, ordenemos la curación del ganado vacuno o caballos y que sin mas demora se lleven al pasto como igualmente los terneros.

Corral de carneros.- Concluida la puerta del nuevo corral, deben pasarse ahí, dejándoseles a las paridas y chiquitas en el corral especial de las palmas, Deben tenerse cuidado que se lleva temprano al pasto y que el mayordomo de casa los cuente un día si y otro no.

Barraca y casas de trabajadores de la Tierra.- Debe Ud. inspeccionarlas diariamente, para obligar a los enfermos a pasar al hospital a curarse y a los osiosos obligarlos a limpiarla, para conservarlas en el mas perfecto aseo.

Botica y Hospital.- Debe Ud. acercarse diariamente donde el Dr. para informarse del estado de los enfermos y disponer que se cumpla las medidas que indica el Dr. en provecho de la salud de los trabajadores, separación de enfermos proporcionamiento de dieta y entierro de los que fallezcan.

Limpieza.- Jueves y Sabado, debe recoger la carreta, las basuras de todos los edificios de la Hacienda huaseros etc. llevandolos a los ppos de la antigua acrobía.

Alvañil.- Solo seguira trabajando el maestro Lozolare y sus ayudantes, alternando el trabajo entre enlucir las piezas de las nuevas habitaciones y asolarlas prefiriendo esto cuando hayan adoves acopiados. Desde luego si M. Colston necesita el alvañil debe ponerse bajo sus ordenes: Estos albañiles, hay que vigilarlos constantemente para que no pierdan su tiempo.

Mas sobre carpinteria.- Olvidamos decir que se atiendan de preferencia tambien a la conclusión de las puertas de las nuevas casas.

Casa administración de empleados.- Debe U. inspec

cionarla ordenando la limpieza de la cocina, comoder, baño etc. cuidando que los servicios de los empleados y de los trabajadores estén en perfecto aseo y condición. y también vigilando los robos.

Todo eso, es deber que el mayordomo de casa obligue a los sirvientes a hacerlo. Decimos lo propio de la casa de los propietarios.

Calpon de de Chinos y calle de Pekin.- Debe Ud. - inspeccionar su aseo, obligando a los osiosos a efectuarlo. Decimos lo propio de la ranchería de la gente del país y nuevas habitaciones.

Carretas en viaje a Eten.- Los días de salida debe U. cuidar que salgan en convoy, sin maltratar los arboles del parque y dejar las carretas por su cuenta y decimos lo propio al regreso.

Arboleros y ladrilleros.- Inspeccionara U. que los hagan bien y que el mayordomo Herrera solo los reciba - canteados y arrunados.

Huerta.- Diariamente debe U. ir a la Huerta a tomar razón del trabajo hecho por el hortelano y sus dos ayudantes, disponiendose el trabajo para el día siguiente. Habiendo alfalfa, debe cortarse para el pesebre y las carretas del viaje a Eten, cuidando de que se haga bien abajo.

Exepción hecha de los que se necesita, para el consumo de la casa de los patrones y empleados, los sobrantes de frutas y verduras deben venderse y entregarse los fondos a la caja.

Deben propagarse los arboles frutales, hacer nuevos criaderos de todas clases sembrar hortalizas y raíces para vender varato a los trabajadores de la Hacienda y en fin progresar aquella huerta y que nos de algun producto y no nada como acontece ahora.

Pagos. Se asociara U. al Sr. Gonzales cajero para los pagos generales, pero si el ingenio de azucar estuviese funcionando en las noches es preferible despiegue U. su vigilancia, sobre aquella importante oficina. Segun lo acuerde y disponga el Sr. Gonzalez y la necesidad de que U. este o nó en el pago, y que en definitiva es mejor lo este Ud. para hacer el pago más ligero pudiendo en ese caso D. Pedro darse una vuelta por el Ingenio. Como son muchas las comisiones que se le señalan a U. es conveniente que tenga U. Una vestia suave y mansa ensillada inclusive las del pesebre para desplegar con adividá toda la importante vijilancia que le encomendamos.

Como nuestro representante en esta hacienda queda el cajero Sr. Gonzales.

Como administrador del campo y jefe de los trabajadores D. Pedro de Leiras.

Como ingeniero y jefe de la oficina, talleres y ferrocarril D. Tomas Colston.

A quienes les prestara U. su cooperación para mejor marcha armonica de la administración de esta Hacienda.

Como su salud es un tanto delicada U. no necesita de madrugar mucho y es buena hora las de la mañana para la vijilancia de todo lo que le encomendamos a su cuidado.

Deceamos que su salud sea completa.- Somos de Ud. su atentos y seguros servidores. Aspillaga Hnos.

---

Eda. Cayaltí Junio 26 de 1890. Señor D. Tomas Calston - Pte. Ingeniero de la Hacienda. Muy Señor nuestro.

Con motivo de la ausencia temporal de nuestro D. Ramón confirmamos a U. nuestra carta del 1º de Agosto del año proximo pasado manifestándole, que como Ingeniero en jefe que es U. de esta Hacienda tanto en el Ingenio de azucar, en todas sus dependencias como la oficina de Destilación, con sus talleres de hojalatería, copería, y cajonería, como igualmente todos los talleres de mecánicos herrería, carrocería, carpintería y fundición y maestranza del Ferrocarril como tambien la sección de las maquinas de arar, colocación de líneas fijas e inspección de las portátiles, estan bajo su dirección y los empleos y trabajadores bajo sus ordenes y tenemos para el futuro la misma confianza que hasta hoy que Ud. los vijilará con el interes que demandan los valiosos intereses.

Don Pedro de Leiras y Rodríguez es, el administrador del campo y jefe de los trabajadores quien pondrá a disposición de Ud. los trabajadores que necesite y ademas recibirá instrucciones de U. respecto del servicio de las maquinas de arar colocación de vias fijas y servicio del ferrocarril portátil.

Don Jose Gonzalez es nuestro representante y atenderá a las indicaciones que U. le haga respecto a las necesidades de los ramos a su cargo en relación con los pedidos correspondiente.

Don Jose M. Cerdaña, si su salud lo permite queda encargado de vijilar todas las oficinas y talleres cuidando de que se cumplan estrictamente las ordenes de U. es decir vijilando que los artosanos y trabajadores no pierdan su tiempo.

La molienda.- Dejamos instrucciones a D. Pedro, de las cañas que deben cortarse hasta nuestro regreso o nuevas ordenes. La molienda diaria debe ser cuando menos de 40 a 45 defecadoras si hay poca caña y si no vale la pena de prolongarla hasta tarde por poderlo hacer a la mañana siguiente y cuando más hasta 50 defecadoras, si la caña en carros lo permite y sobre regular número para principiar al día siguiente.

Destilación.- Está bien surtida de maestros y debe ser regular y constante la destilación.

....roto)...el campo de S. Andres:Recomiendo mas su terminación y su mejor colocación posible. La línea fija del alto de Cayaltí debe quedar en su sitio hasta nueva orden.

Maquinas de arar.- Necesitamos sembrar mucha caña y sobre todo concluir el sembrío de S. Daldomero lo cual concluido nos permitirá hacer una reparación y limpieza.

Sin otra cosa de particular que U. no conozca nos repetimos sus afectisimos y seguros servidores. Aspillaga y Hermanos. (x)

(x) Cartas Diciembre 1889 - Junio 1890.

Cavaltí - 1891.- Tecnología, (D-9)

Ensayo de sembríos de caña de 9 distintos maneras , en la elección de la semilla y su colocación en el surco.

Como ofrecimos a ustedes en el correo pasado, vamos, vamos a darles cuenta de los resultados que hemos obtenido, de un sembrío de caña efectuado en un cuadrado de la huerta que mide 1,357  $\frac{1}{2}$  varas cuadradas. La caña , se sembró el 25 Junio de 1,889 y se cortó el 27 de Diciembre de 1,890. Es decir a los 18 meses dos días.

Durante el crecimiento de la caña, se le atendieron con todas sus labores: afortunadamente, fué aporcada y desyerbada. Los riegos fueron, primero quincenales y después, semanales, hasta una semana antes de cortarse. El terreno, es un terreno bajo, arenoso de calidad igual a las antiguas tierras de caña de esta hacienda y en donde desde el principio, se ha cosechado siempre buenas cañas.

El orden del sembrío fué el siguiente:

1º Surcos de cogollo bien pelado sembrado cola con punta, siendo el largo de los surcos 48 varas produjeron 4,874 libras de caña y su peso caldo 10º B

Estos surcos, tenían la ventaja de estar al lado de una calle y de consiguiente disfrutaron de mayor cantidad de aire y de luz.

A la vista, la caña, era de clase regular, sana sin picaduras y parada pero un tanto delgada.

Dos hombres emplearon 3 horas 40 minutos en cortarla.

2º 3 surcos sembrados de estacas de caña a un pie de distancia y bien escogida antes de sembrarse, siendo el largo de los surcos 48 varas produjeron 3,326 libras de caña pesando el caldo 9º B.

Estos tres surcos cuando se sembraron fue necesario hacer algun riebro lo que siempre acontece, con los sembríos de estaca de caña.

A la vista la caña estaba rala y resultó delgada estando parada.

Dos hombres emplearon 3 horas 20 minutos en cortarla.

3º 3 surcos de cogollo medio pelado sembrado a distancia de 1 pie cada uno y siendo el largo de los surcos 47  $\frac{2}{3}$  de varas , produjeron 4.940 libras de caña y el peso del caldo 10º B.

A la vista, la caña estaba regularmente desarrollada.

El terreno era mas suelto que los anteriores. La caña se encontró mas grueso pero algo enterrada.

Dos hombres emplearon en cortar la 3 horas 40 minutos..

4º 3 surcos de estacas de caña, plantadas, paradas, por barreta y á dos pies de distancia, siendo los surcos de 47  $\frac{1}{2}$  varas de largo, ha producido 3116 libras de caña siendo el peso del caldo 9  $\frac{1}{2}$  B.

Este sistema de sembrío lo adoptamos por haberlo recomendado Sugar Cane como estarse empleando en la Martinica con buenos resultados y sobre todo haciendo durar mucho los cortes.

A la vista, la caña parecía regular y aunque gruesa resultó chica.

Dos hombres emplearon 3 horas en cortarla.

5º 3 surcos sembrados de cogollo medio pelado, al costado del surco a la usanza de Lambayeque y a un pie de

distancia siendo los surcos de 47 varas de largo produjeron 4.630 libras de caña siendo su peso 10 <sup>g</sup> B.

A la vista la caña muy buena aunque un poco delgada. Desde que tuvo un año se tambó encontrándose daños de hurong y ratones, con la particularidad que no tocaron las cañas vecinas paradas.

Dos hombres emplearon 4 horas en cortarla.

6<sup>a</sup> 3 surcos sembrados de cogollo bien pelado a 2 pies de distancia siendo el largo de los surcos 47 varas produjeron 4.696 libras de caña siendo el peso del caldo 10<sup>g</sup> B.

A la vista fue la mejor caña resultando de regular grueso y largo encontrándose muy poco tumbada.

Dos hombres emplearon 4 horas en cortarla.

7<sup>a</sup> 3 surcos sembrados de caña entera todo su largo, cola con punta, siendo el largo de los surcos 46 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> de vara produjeron 4.574 libras de caña y sus caldos pesaron 9 <sup>g</sup>.

A la vista, la caña muy buena pero algo enredada siendo gruesas y el terreno estaba bastante húmedo.

Dos hombres emplearon 4 horas en cortarla.

8<sup>a</sup> 2 surcos sembrados de cogollo medio pelado, con Carrete parado a dos pies de distancia siendo el largo de los surcos 46 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> varas produjeron 2.700 libras de caña pesando sus caldos 9 <sup>g</sup>/<sub>n</sub>. De manera, que si hubieran sido tres surcos la producción hubiera sido de 4.050 libras de caña.

A la vista la caña estaba regular y resultó gruesa.

Un hombre empleó 2 horas 40 minutos en cortarla.

9<sup>a</sup> Un surco sembrado de caña morada de cogollos y estacas a 1 pie de distancia midiendo el surco 46 varas produjo 896 libras de caña y el peso de un caldo sólo 8<sup>g</sup> varas. De manera que si hubieran sido tres surcos la producción de caña solo habría sido de 2.688 libras.

A la vista y en sus resultados esta caña morada resultó nefanda.

Hasta para cortarla por ser muy dura la paja para limpiarla un hombre empleó 2 horas 40 minutos en cortarla.

### RESUMEN

De la anterior exposición, resulta que la mejor semilla para sembrarse es la de cogollo y siendo los surcos de 5 pies como los de este sembrío la mejor distancia á un pie.

También resulta muy recomendable el sembrío de cogollo a un pie de distancia y a la usanza de Lambayeque, cuyo peso de caldo resultó de 10 <sup>g</sup>/<sub>n</sub>.

Los sembríos de estaca de caña prácticamente queda demostrado, que además de indispensable recienbro su producción en el peso de la caña como en el de sus caldos ha resultado inferior.

También hemos llegado á conocer que el sembrío de la caña toda entera, no es de malos resultados y que a falta de cogollo por suspensión de molineras V. es preferible sembrar la caña toda entera con su cogollo.

No han dado buenos resultados ni en la producción del peso de la caña, ni en el peso de los caldos, es conveniente el sembrío de estacas y cogollos para dar a



la moda de martinica, pero observaremos sus resultados en el segundo corte y la duración de la soca. La caña morada, como queda manifestado ha resultado detestable.

Tambien queda perfectamente averiguado, que la caña es planta de regadío y que en los terrenos ya rastrosos y lavados, por sucesivas sementeras, debe regarse hasta pocos días antes de cortarse.

Tambien queda perfectamente averiguado, que si en 4 horas dos hombres trabajando bien y en buena caña cortada bien abajo y bien pelada cortaron 141 varas en 10 horas de trabajo equivalentes a una tarea, deben cortar 352 varas ó sean 176 varas por hombre.

### Producción y Beneficio

Resultanque el cuadrado de 1.357  $\frac{1}{4}$ n varas cuadradas de terreno arcilloso, produjeron 33.752 libras de caña; de caldo el termino medio de peso, es  $9\frac{1}{2}$ 2.

El ingeniero Mister Colaten, por nuestro encargo, tomó los siguientes datos:

Para moler 33.752 libras de caña se emplearon 45 minutos.

Estas 33.752 libras de caña produjeron 1.853 galones imperiales a sean 18.530 libras de caldo. De los cuales resultaron 1,721 galones imperiales de caldo defecado y 132 galones imperiales de cachaza.

La defecación del caldo, se hizo a razón de  $4\frac{2}{3}$ n libras de cal por cada 500 galones imperiales.

Habiendo sólo producción las 33.752 libras de caña 18530 libras de caldo, resulte que la expresión del trapiche, sólo fue de 59.56 por 100 es decir escasamente 60% y esto nos ha llamado mucho la atención, pero observamos que la caña a pesar de estar prolijamente cuidada, resultó algo nudosa y cacarrone, lo que manifiesta que tuvo necesidad de mas riego, confirmando esto, como axioma, que les cañas necesitan frecuente regadío y así lo aconseja Alvaro Reynoso en su sabia obra sobre el cultivo de la caña.

Ustedes, no se alrmen con esta expresión de nuestro trapiche, porque la expresión de un trapiche sobre la caña en sus resultados, no esta en relación directa con el poder del trapiche sino con la calidad poca leñoza y bastante jugosa de la caña.

De todas maneras de nuestro ensayo de la Huerta, no esperábamos la pobre expresión de jugo, que queda manifestado y que nos servirá de estudio.

### Producción de Azúcar

Estimando que un galón de caldo de 10 libras, produce 1 libra de toda clase de azúcar, resultará que las 1,853 galones de caldo, han debido 1.853 libras de azúcar. De otro lado, estimando que el beneficio de 1 quintal de azúcar, sus residuos producen 1 galón de alcohol la relación á las 1,853 libras son  $18\frac{1}{2}$ n galones.

Producción por Fanegada.

Si 1.357  $\frac{1}{4}$ n varas cuadradas han producido 1.853 libras de azúcar 1 fanegada, que se compone de 41.472 varas cuadradas debe producir 56.612 libras es decir 566 quintales, confirmándose así lo que dicen los hacendados de Lima, sacando de 1 fanegada de caña hasta 600 quintales y que no hay razón para no conseguir igual resultado en esta Hacienda, se entiende de buenas plantas y socas, pero de ninguna manera de resocas de 5<sup>a</sup> ó 6<sup>a</sup> año.

Haciendo igual cálculo respecto del alcohol 1 fanegada de caña, que produce 566 quintales de azúcar, debe producir 566 galones de alcohol .

En vista de lo anterior , salta la reflexión siguiente: que bastará tener 300 fanegadas de buenas plantas y socas para tener una producción notable en una Hacienda y que puede llegar hasta á 100.000 quintales al año como ustedes tambien repetidas veces nos han manifestado y que nosotros buscamos con tanto ahinco.

Seguiremos con atención los resultados que nuestro estudio de la Huerta, nos produzca en el segundo corte. Les recomendamos todos estos datos, teniéndolos á la mano, á fin de que nos puedan servir en todo tiempo de ilustración y de guía en nuestra importante industria. Los brotes de los diferentes surcos, sembrados de diferente maneras, vienen bonitos, sobresaliendo los sembrados á la moza de Lambayeque. (x).



Señores Representantes del Congreso Nacional de Obreros: El que suscribe, solo deseando el verdadero desarrollo de la agricultura en el país, pone de manifiesto su seto adquirido por la experiencia, de muchos años de práctica en el cultivo de la caña de azúcar, en diferentes climas del norte, centro y sur de nuestra costa.

El resultado del gran beneficio que produce este secreto es el siguiente:

Moler caña de 18 ó 20 meses de edad, según el terreno que se cultiva, hace crecer la caña de tres a cuatro metros y cañones gruesos del tamaño de quince á veinticinco centímetros cada uno.

Ahorrrar cuatro o seis meses de tiempo para dedicarlo en otras labores. Si hay un alza en el azúcar el hacendado se enriquece y en la baja no tiene pérdida.

Para conseguir los beneficios de que arriba dejo dicho, hay que poner en práctica el procedimiento que paso á exponer.

Sin mezclarme en la preparación del terreno, plantación y demás labores manifiesto lo más importante de mi secreto.

Principio la plantación de caña por ejemplo en el mes de octubre, á los cinco meses más ó menos se encuentra ésta en estado de aporque, para ello cuido mucho de darle un riego bien asentado y cuando el terreno está en buen estado, circunstancia que conoce hasta el gañán más ignorante.

Se dá principio al aporque, hecho esto, se pasa el cajón, cuidando que la planta quede bien cubierta con la tierra que levante el cajón.

Para conseguir la brevedad del primer desarrollo de una plantada, no es demás prevenir que hay que conservarla limpia de toda maleza, pues no haciéndole este beneficio en trenza sufre y se atraza. Lo mismo digo de saberle dar los riegos, en tiempo hábil para que el terreno no se endurezca y comprima la raíz de la tierna planta.

Después de apercada y cajoneada una plantada supongamos que el riego que se dio para esta operación fue en el mes de marzo, desde esta fecha no se le vuelve a regar hasta el mes de agosto, época en que se aproxima la primavera.

Como las plantadas se hacen unas tras otras, y en este mismo orden sus aporques hay que seguir el mismo sistema de la primera plantación, con la única diferencia que á medida que se va aproximando el verano, se acorta el tiempo del agoste, hasta reducirlo por lo menos á dos meses.

El agoste en las plantaciones de caña, después del aporque, es de suma importancia pues causa asombro ver la precocidad con que crece, es decir después de principiarse á regar. Sin embargo excesivo crecimiento es perjudicial cuando no se toman precauciones, pues la caña se cae al suelo antes de tiempo; y para que esto no suceda, el agricultor hace retirar los riegos, y se seguirán éstos cuando la plantada lo pida.

Con este agoste la caña no crece en invierno, porque

es sabido que la savia baja á la raíz en este tiempo y como la encuentra abrigada por el aporque, se ocupa en dar ensanche á ésta y le sirve de base para después. Cuando se riegan en seguida después del aporque, como lo hacen todos los cañavereros cuando tienen agua disponible, sucede lo siguiente:

Crece la caña en el corto tiempo de verano que le queda, diez ó doce cañones que no pasan de doce á quince centímetros de largo más ó menos; luego entra el invierno en este tiempo la caña no crece más de treinta y cinco á cuarenta centímetros, con unos cañoncitos de dos á cuatro centímetros de largo. Vuelve la caña á crecer en el verano con más ó menos largos, según el sistema de riego que se adopte.

Por fin principia la molienda y encontramos que esta caña ha crecido en tres tiempos, dos veranos y un invierno; que este se queda en el centro más ó menos y de allí para abajo, la caña se vuelve leñosa, la parte que ha crecido en el invierno dura; no contiene azúcar y da una pérdida positiva esto es haciendo uso del antiguo sistema de riego.

Estaría yo en el mismo error, sino hubiera cultivado esta planta y hechos algunas lazaciones en diferentes ~~partes~~ de nuestra caña como antes dije dicho.

El año 1867 fui Administrador de la Hacienda San Jacinto, de la propiedad de los señores Swayne en el valle de Nepeña, en la provincia de Santa, cuya hacienda se riega con agua temporal, y me dije: ¿Cómo plantaré caña, si después del aporque no hay agua para seguirla regando? Entonces recurrí a la experiencia del más anciano del lugar y le pregunté: ¿Qué es lo que hace en la escasez de agua? y me contestó este: "Las plantadas después del aporque no se riegan, sino cuando vienen las primeras avenidas. Así lo hice y el resultado es espléndido."

Más tarde pasé á administrar las haciendas de San José y San Regis en el valle de Chíncha, las que también se riegan con agua temporal, allí perfeccioné mi aprendizaje.

El año 1872, administré la hacienda del señor Unánue, en el valle de Cafete, donde hay abundancia de agua; allí hice el primer ensayo de no regar la caña después del aporque agotándolas un tiempo más ó menos largo, según la calidad del terreno, y el resultado fue espléndido. Continuando este sistema por más de nueve años en los referidos fundos, la fanegada llegó á producir de 600 á 800 quintales atendida la bondad del terreno.

Hace cinco años que en El Comercio, yo hice publicar bajo una firma un aviso por el que ofrecía á los señores hacendados que por medio de mi secreto podía darles un aumento de 15% á 30% según el terreno, esto es un aumento más sobre la última cosecha, sin que para ello se hiciera alteración alguna en las labores cotidianas de costumbre.

Por este aumento exigía por remuneración de mi trabajo, un cincuenta por ciento siendo entendido, que si no había aumento yo habría perdido tiempo y trabajo, pero no siendo al dar este aviso, natural era la desconfianza. En este caso sin poder sacar la ventaja que deseaba de mi secreto resolví en colocarme en algún fundo de caña para haberme conocido prácticamente. Para ello el señor Isaias de Piérola tuvo la bondad de recomendarme a los señores Rayneri

y Falleri, dueños de la hacienda El Naranjal, en donde van á hacer cuatro años que dirijo las labores agrícolas de ese fundo, y adonde pueden ocurrir y ver practicamente el desarrollo de las plantaciones de caña de diferentes edades, todo conforme á lo que dejo dicho respecto á mi secreto.

Si alguna persona desea tener alguna entrevista conmigo con el objeto de aclarar algún punto de mi exposición, me cabrá la satisfacción de atenderla, contestando á las preguntas en cuyo caso esta á sus órdenes en la calle de Ayacucho nro. 195 altos.

Por último, las plantaciones de caña las hago en un verano y las desarrollo en otro. El invierno no se deja sentir al pie de la caña, le impide el nuevo sistema, como si dijera: estoy rendido á la inteligencia del hombre; así pues, el daño que hace allí es insignificante.-Lima, setiembre 4 de 1896 firmado.-Liberato Alva.(x)



Cayaltí - 1900 Tecnología. (D-11)

En la presente nos vamos a ocupar, exclusivamente, de la calidad de la azúcar que debe fabricarse para el Mercado de Nueva York.

Como Uds. Saben, desde que se dio la orden de embarque para Nueva York, nuestra preocupación, ha sido, de que el azúcar tenga el calor requerido, es decir, el del Standard - 16 D.S. y cuya muestra tienen Uds. en esa.

Al tenor de las últimas cartas de Nueva York y de que hemos mandado a Uds. copia en el pasado vapor, resulta que las azúcares han llegado más oscuras, que lo que se exige y que de consiguiente, hemos usado más mieles, que las requeridas, o también abusado de la cal.

Del abuso de la miel no cabe duda, porque nuestras azúcares de 1a., que siempre han polarizado 97.67 y 97.43 na to, polarizando en general 99. y 99.20, resulta que por el exceso de mezcla de mieles, sólo ha polarizado 96.7 en Nueva York y las de 2a. 92.5 y también 97.55 las de la en la cuenta N° 4, habiendo polarizado 97. la 1a. remesa que se hizo de 50 sacos, como muestra y que fue de caña de San Mateo, de la última molienda a principios de este año.

Como la polarización es de la mayor importancia, es necesario que Uds. dediquen toda su atención, a no abusar de las mieles y bastando poner las necesarias, para dar el calor del Standard y aun estudiar poderlo conseguir con cal prohibiendo en absoluto el uso de agua en las centrifugas.

De otro lado, las purgas de la primera o mieles para segunda que se inyectan al vacuum pan para dar calor a la azúcar, deben ser las más puras, es decir, de tener tanques de ellas a propósito, porque como Uds. comprenderán, las mieles gastadas por efecto de inyecciones en el Vacuum pan, ya no son puras de segunda y contribuyen naturalmente a bajar la polarización de la azúcar, lo que ya han notado en Nueva York.

Volvemos a repetir, que creemos que hemos estado abusando de las mieles, para conseguir el color del Standard, pero que hemos ido más lejos, porque han resultado más oscuras en Nueva York, de lo que se requiere.

El procedimiento de Cartavio, es distinto al nuestro, ellos no mezclan las mieles de segunda con las de 1a. lo que hacen es, tomar como base cierta cantidad de azúcar de 2a. y con esta base comienzan sus procedimientos, produciendo la azúcar que Uds. tienen de nuestra en esa. No creemos que polariza más que la nuestra, mandada a Nueva York, pero precisamente nuestro empeño es que polariza más que cualquiera otra azúcar del Perú, como siempre ha pasado en Inglaterra, para cuyo mercado tendríamos que volver a hacer la azúcar como la hacíamos antes, para conseguir también los precios que antes se han conseguido.

El viaje del ingeniero Colston a Cartavio, no se debe aplazar por más tiempo, a fin de que pueda tomarse una semana lo menos, de estudio e investigación, del procedimiento que emplean en esa hacienda.

En Cayaltí pasa una cosa muy curiosa, desde los -

dueños para abajo es grande la dificultad que tienen para moverse y es necesario que vaya desapareciendo esta dificultad, sobre todo, cuando se va a perseguir una de las enseñanzas, u ocuparse del mejoramiento del mismo fundo.

El Señor Dn. Andrés Larco hacendado de Roma, nos ha dicho que para fabricar azúcar para Nueva York, vasta aumentar la cal en la defecadora, pero esto no es tan cierto, porque el abuso de la cal, corta de tal manera el caldo, que se forma un queso en el fondo, que no permite descargar la defecadora, o se hace muy lentamente, aumentando con materias pesadas el trabajo para los filtros prensas e interrumpiendo a las tuberías con las aglomeraciones de la cal.

Nos parece conveniente, que Uds. observen detenidamente, primero si hasta el aumento de cal moderado, para conseguir el objeto de oscurecer el azúcar al color del Standard y 2º fijar bien las cantidades de miel pura si es posible, para conseguir el mismo objeto, todo para conseguir, una buena polarización y mantener el azúcar de Cayaltí en el Mercado de Nueva York a la altura que ha estado siempre en Liverpool y lo que se ha confirmado por los premios de la Exposición de Paris.

Es necesario también que no olvidemos, que el azúcar se hace en los ingenios, pero su buena producción y riqueza sacarina, viene de los campos y para conseguirlo los campos deben estar bien cultivados y las cañas no deben molerse ni verdes ni pasadas, sino con su edad correspondiente, de todo lo cual les llamamos muy seriamente su atención, como ya lo hemos hecho en cartas anteriores.

El contador de este escritorio no tiene todavía todos los datos exactos, para hacer una comparación de las cuentas de venta de Inglaterra y Nueva York; pero a primera vista se conocen las ventajas del mercado de Nueva York, pues cuando la azúcar de la. se ha estado vendiendo en Inglaterra a 14/3 el q. de 112 lbs., la libra de azúcar en Nueva York se ha vendido ha 3.12/.1/2cts. Esperamos mandarnos muy pronto comparaciones exactas sobre este punto. Además hay que tener presente para los cálculos, que el precio de N.Y. es por azúcares de la. mezclados con mieles de 2a. y las de Londres por azúcares puras de primera.

Esperamos que Uds. tomen toda atención en los conceptos de esta carta para proceder con sus observaciones a mejorar la polarización y el color de la azúcar, en el sentido que dejamos indicado. (x)

POLARIZACIONES			
Hacienda Lurifíco		Hacienda Cayaltí	
Polarización	98.50	Polarización	98.90
Agua	.44	Agua	.24
Ceniza	.18	Ceniza	.15
Materias Orgánicas	.78	Materias Orgánicas	.71
	100. "		100. "
Invertida	.14	Invertida	.09
Rendimiento	97.3	Rendimiento	97.90

De cuatro embarques de Lurifíco 3 dieron 97.3/97.5 neto.  
 Datos suministrados por la casa de E. & W Herdt.  
 Investigaciones hechas en la refinería de Penco de Chile.

(x) Cartas Lima a Cayaltí      Lima, Setbre. 25 de 1900  
 set. 1898 y      Aspíllaga Hnos.  
 Dic. 1901.

Cayalti 1901.- Tecnología (D-12)

La extensión de los campos de caña, la gran distancia á que muchos van quedando del Ingenio, á 5 kilómetros, la mayor producción que esperamos en la Hda á partir del próximo año nuevo y las mismas economías que requiere la industria azucarera de caña en su actual crisis, nos obliga á abandonar el actual acarreo de caña, hecho, en mi ferrocarril de sangre, por tiro de bueyes, para implantar de una vez, el acarreo de la caña al Ingenio, por líneas semi-portátiles y por locomotoras.

Hace mucho tiempo, que tenemos hechos los estudios y hemos ido demorando, esta mejora, porque, aun encontramos conveniente el tiro de juntas, por la moderada distancia de las cañas, pero como dejamos dicho, estas distancias se han alargado, la producción será mayor en lo futuro y tenemos perfectamente estudiado, que, será más económico el acarreo de la caña, en líneas semi-portátiles y por locomotoras, que, nuestro actual sistema de acarreo.

Las siguientes cifras lo aprueban. Para moler 120.000 qq de azúcar en 10 meses, necesitaríamos traer al conductor 325 carros diarios ó sean 325 tone. españolas, y por nuestro actual sistema, en gasto de empleados, peones, animales y otros enseres, esto, nos tiene de costo no menos de \$1.60 diarios, que en 260 días útiles, hacen el valor de \$15.600; esto es tratándose de una molienda de 120.000qq, de manera que en igual proporción, aumentaría los gastos, tratándose de mayores molindas.

La cifra anterior, da, pues, gran margen, para la suertización de los nuevos capitales, que se van á emplear y que estimamos en \$4000, ó sean \$40.000, con otras grandes ventajas: celeridad en el servicio, sobrante de brazos para otras labores, disminución de animales de tiro, sobrante de pastos y una administración más ordenada en la sección del acarreo de la caña.

Expuestas las anteriores fundamentales razones, sirvan se Uds. atender a los siguientes pedidos y á la mayor brevedad posible, consultando desde luego, los más económicos precios, y embarcando, todos los pedidos por la vía de Magallanes al puerto de Eten. Estos son los siguientes:

- 1.- Corresponde al número de rieles lineales, curvas, durmientes de acero, tornillos y otros útiles.
- 2.- Corresponde á útiles para reparación de las contiguas líneas, establecidas en la Hda. Con excepción de la parte del pedido de desmontes de madera, que lo haremos nosotros directamente a California y así está marcado con letra colorada.
- 3.- Corresponde á dos locomotoras.
- 4.- Corresponde á los repuestas para estas locomotoras.
- 5.- Corresponde á 20 y 30 carros, según especificación especial.
- 6.- Corresponde á repuestos para los carros.

Observaciones.-Llamamos la atención de Uds. para que se sirvan hacerlo á su vez á los fabricantes, al pliego de observaciones de nuestro Ingeniero Señor Colston, de la página nro. 6 y que se relaciona con estos pedidos.

Dibujos.-Igualmente llamamos la atención de Uds. y los fabricantes á los dibujos que se acompañan.

Como en otros pedidos, siempre nos referimos á los fo



fricantes señores Jhon Fowler and Cy. en la inteligencia q  
que llenen las exigencias é indicaciones del pedido y sus  
precios sean aceptables.

Por lo demás, bien sabemos que Uds se ocuparán de es-  
te asunto, con el interés tan distinguido con que siempre  
lo hacen.

Llamamos la atención de Uds de que desearíamos tener  
estos pedidos á fines de mayo: enviando por delante, los  
correspondientes á los números 1, 5 y 6, que ojalá pudiera  
mos recibir en esta Hda. desde principios de mayo próximo.

Nuestro hermano Don Antero, si no ha salido aun de  
ese continente, puede ponerse en comunicación con Uds, so-  
bre pedidos, de que ya le hemos mandado copia como lo hace  
mos de la presente comunicación.

Otro pedido: Acompañamos con nuestro VB el que se re-  
fiere á seis planchas para las cabezas de nuestras antiguas  
calderas. Como estas, estan, aun bien, y no hemos resuelto  
aun, cambiarlas por otro plan de multitubulares, creemos  
prudente, tener estas planchas en la Hda, por ser la parte  
débil de nuestras antiguas calderas y suplicamos á Uds, se  
sirvan mandar ejecutar á los señores Pawcent Preston, fabri-  
cantes de nuestra maquinaria y remitirlas a la mayor brevedad  
por la via de Magallanes á Eten.

Anticipando nuestro agradecimiento, por la atención  
que se sirvan prestar á estos pedidos, cuyo valor tendrá en  
consideración nuestra firma en Lima, les reiteramos nuestra  
felicitaciones por el año nuevo. (X)

---

Cayaltí - 1902. - Exceso de Trabajadores. (D-13)

Trabajadores: creo que llegan á mil quinientos los que  
hay en la Hda. contando los chinos y muchachos; pero mas de  
la mitad no trabajan nueve días en la quincena: muchos hay  
que no salen al trabajo mas de 5 ó 6 días. Mejor que yo pu-  
den Uds. apreciar los inconvenientes que esto ofrece. Por  
mi parte me limitaré á manifestar los tres siguientes:

- 1.- El gran desembolso que Uds. tienen que hacer al  
pagar las pepeletas y sus respectivos premios y el mucho  
tiempo que tiene que pasar para que Uds. recuperen tales a-  
delantos.
- 2.- La cantidad extraordinaria de herramientas que hay  
que repartir y la consiguiente dificultad que hay para reco-  
gerlas, con mayor motivo ahora que hay menos empleados, que  
no todos los peones vienen al mismo pago, ó no asisten en  
el mismo día de pago y que después de este no se dan las pa-  
peletas á los que salen libres.
- 3.- Que les muchos ociosos que hay en la Hda. están ha-  
ciendo constantemente daño en los cañavarales al comer tanta  
caña.

Creo que mucho se podría remediar si Uds. exigen á los  
contratistas que sus peones, salvo caso de enfermedad reco-  
nocida por el médico, están obligados á trabajar, por lo me-  
nos, diez días á la quincena: previniendo que el premio se  
rebajará al diez por ciento á los peones que no trabajen di-  
chos 10 días en la quincena.

(X) Cartas dic 1901 - feb 1902 - May (10 dic 1901)

No sé que haye de cierto: aquí se dice que en Tmán y pomalca han disminuido en diez centavos el jornal de los peones. Me parece que ahí pueden Uds. averiguarlo mejor que yo aquí.

Creo que también se puede avisar á los contratistas que el peón que no trabaje diez días en la quincena no tiene derecho á recibir los diez centavos que por tarea se le pagan en la mano. Esto parece más claro que la rebaja del premio. Ya ven Uds. que propone economías su atento y seguro servidor. (X)

Cayaltí - 1902 .- Exceso de Trabajadores. (D-14)

Trabajadores: acerca de este punto he hablado largo con el Sr. Pérez y con D. Víctor, también algo con los contratistas. He dicho á los dos primeros, y también se lo participó á Uds. que mi opinión es que el escritorio vean las planillas y hagan una lista de los que trabajan menos de seis días en la quincena y que no se les admita nuevas papeletas. Si al rebajar estas peones se ve que el número de los contratados no queda reducido á 800 m/m, se agreguen á la referida lista los que trabajen menos de siete días; (son tareas y no días lo que debo decir) salvo caso de enfermedad. Con este sistema la Hda. logrará reducir el número de peones y eliminar á los que son malos trabajadores.

Al tocar ligeramente este punto con los Srs. Muga y Negrete aisladamente, tanto uno como otro me dijeron que qué harían con los peones á quienes no se debe admitir nuevas papeletas en el caso de haber recibido ya adelantos de los contratistas. Les contesté que si yo fuera representante de Uds. pediría que cada contratista me pasara una lista de los peones que habían recibido adelantos y qué cantidad cada uno de ellos; lista que yo les pasaría á mi vez á Uds. para que resolvieran lo más conveniente; pero que yo no admitiría nuevas papeletas á los malos trabajadores hasta que no llegaran instrucciones ó órdenes de Uds, al efecto.

Lo que está sucediendo con los contratistas es un abuso, que cada día será mayor si se disminuye la peonada en otras haciendas. No hacen más que socorrer y hacer adelantos á cualquier peón, sin fijarse si tarda cuatro meses ó un año para pagar una papeleta de treinta soles. Lo que los contratistas quieren es socorrer á muchos peones para que el premio sea fuerte y les importa un bledo que la Hda. tenga peonada excesiva y ociosa.

El único modo de evitar este mal, á mi modo de ver, es el que dejo indicado. El modo de que Uds. no se perjudiquen tanto por los fuertes adelantos que tienen que hacer es prevenir á contratistas y peones que el que no haga diez tareas en la quincena no percibirá los diez centavos por tarea que se dan en la mano del peón.

Mientras se admitan nuevas papeletas, no podrá reducirse la peonada; por el contrario tendrá que aumentar, puesto que vendrán aquí los malos peones que no quieren en otras partes. Es natural suponer que en las demás Hdas. se vayan deshaciendo de lo malo y quedando con lo bueno.

Creo que con buena peonada yo podré tener el campo bien atendido contando con tres trabajadores en la pampa por cada dos fanegadas de caña. Esta es la ocasión de hacerse de buenos peones y conseguir que la mayor parte de ellos sean libres, que son los más baratos siempre, y por regla gene-

ral mejores que los contratados. Si no se admite papeletas durante una temporada, no tratando de aumentar sus peones o tras haciendas, es seguro que la mayor parte de los que lle van aquí años y años y están acostumbrados en la costa y en hacienda no querran irse á otra parte y trabajarán en Cayaltí como libres. Si los que son estables, y conocidos como buenos, necesitan en algún apuro un adelanto de dinero y la Hda. se lo da (veinte soles máximo) pagándoles diez centavos menos mientras dura la deuda, lograremos tener buenos peones y más baratos.

Lo que respecto de ellos dije en mi carta del 15 p.pdo. no es una exageración. (X)

Cayaltí - 1902.- Exceso de Trabajadores. (D-15)

Soy el primero en reconocer que aquí tenemos mas trabajadores de los que necesitamos, confieso que los muchos ociosos que hay están haciendo daño en los cañaverales por comerse la caña, declaro la necesidad que hay de disminuir la peonada y despedir á los ociosos ó peones que no trabajan por lo menos ocho días en la quincena, salvo caso de enfermedad comprobada; y quedo notificado que el número de trabajadores diarios no debe pasar de 700 á 800.

Pero Uds. no me dicen desde cuándo debe empezar la referida reducción ni de qué modos debo ya valerme para valerme para llegar á ella. En esto último consiste mi duda y para que Uds. tengan la bonadad de sacarme de ella, doy mérito á la presente haciendo la oportuna consulta, que no me parece conveniente hacerlo por telégrafo.

Ante todo, debo decir á Uds. que hace tiempo estoy alarmado (en las actuales circunstancias de precio tan bajo del azúcar) por la poca caña para moler y mucha gente que hay en la Hda. Por este motivo, en mi carta del 15 p.pdo. hablé de los trabajadores, que suelen aumentar en este mes y el entrante; y al disminuir la peonada en las haciendas de caña, estábamos aquí amenazados de una verdadera invasión; no solo por los contratistas que residen en esta, sino que también por los que viven en la sierra.

Tal invasión no es de temer hoy, puesto que en la entrevista que ayer tuvimos el señor Pérez y yo con los contratistas se convino que estos avisarían á la sierra inmediatamente para que allí no socorran á mas peones y que aquí irán disminuyendo paulatinamente. Los que tengan, para llegar á la rebaja de un treinta por ciento en el plazo de dos meses. Tal ha sido el compromiso de los contratistas; por parte del señor Pérez y mía no se ha contraído mas compromiso que el de avisar esto á Uds. y esperar su resolución. He ofrecido á los contratistas no dar trabajo á los peones libres que sean malos trabajadores y estoy dispuesto á cumplirlo. En cuanto á los buenos, he dicho que les daré trabajo, porque no es conveniente deshacerse de ellos.

La propuesta de los contratistas me parece razonable, porque conozco que de buenas á primeras no pueden deshacerse de trescientos hombres en un día ni en diez.

Por lo que á mi respecta no veo el modo de dar trabajo únicamente á 800 hombres; el quitárselo de repente á los restantes sería cometer por parte mía una imprudencia que á

(X) Cartas mar-may 1902 (1 marzo 1902)

todos nos causaría disgustos. Para evitar esto, espero que Uds. me ordenen ó indiquen el modo de proceder.

Para que el gasto no sea tan fuerte, por medios indirectos voy consiguiendo que el número de trabajadores no sean grande como debería serlo en relación con los vivientes que aquí hay; no se obliga á trabajar á nadie; pero no se da trabajo al que no pasa lista ó no está en ella presente al toque del pito del alambique, 5.45 a.m. No se pasa la tarea del que va á trabajo distinto del que se ha ordenado y al efecto se apunta nominalmente á los peones.

Ayer en la lista quedaron estos adveridos que no se pasa medias tareas mas que á los muchachos, y que el peón que no concluya su tarea ó que la haga mal, no gana nada. Sin embargo, los mayordomos tienen orden de pasar la ración á todo peón, cuyo trabajo valga mas que esta, aunque no acabe la tarea. Á los libres que hagan mas de la mitad, se les pasa media tarea.

Como estas medidas retraen á algunos del trabajo, naturalmente aumenta el número de ociosos y también el daño en las cañas. Hoy en la lista he prevenido que se quitarán cinco jornales á todo peón que se encuentre comiendo caña blanca.

Con el sistema antedicho y el aumento en las tareas se va consiguiendo que no sean tan fuertes los pagos quincenales.

Créame Uds. que tengo la mejor voluntad para hacer ó proponer las economías que juzgo convenientes, y que cuido los intereses de la Eda. como si fueran mios. Es cierto que no tengo grandes conocimientos de agricultura, pero si me considero (francamente hablando) con la experiencia necesaria para no cometer desatinos. (X)

En cada muestra de tierra hice el análisis de los elementos que mas importa conocer y que son los mas importantes.

Se puede ver que los elementos siguientes: la cal, el ácido fosfórico y la potasa, existen en cantidad deficiente en estas tierras y que además son bastante ricos en estos elementos.

Para conseguir buenos rendimientos hay sin embargo que emplear los abonos de un modo racional, por que cultivando caña sobre caña, una planta que gasta mucho los terrenos, hay necesidad de devolver á la tierra los elementos perdidos.

Aun que los análisis no pueden darnos idea sobre lo que es inmediatamente soluble ó insoluble, es decir, directamente asimilable para la planta, me inclino á decir que una gran parte de estos elementos están en las tierras en proporción importante en una forma no inmediatamente asimilable.

En cuanto al nitrógeno, es decir, á la cantidad de materias orgánicas que existen en esas tierras, hay que decir que estas cantidades no bastan. Es el defecto general de las tierras de caña de la costa, de no tener bastante humus ó nitrógeno y sin embargo este elemento es indispensable para la caña.

La cantidad que se requiere para una buena tierra, en este elemento es, 2.50 á 3.00 por 1000 partes y podemos ver que las tierras de Cayaltí, no alcanzan á esta cantidad.

Hay que corregir eso por un buen cultivo con abonos á propósito.

Según los proceros, la Hda. de Cayaltí debe tener mucha diferencia de rendimientos en caña y sin embargo, al análisis, esas tierras acusan en cal, ácido fosfórico y potasa, mas ó menos las mismas riquezas, por eso tengo que repetir que hay bastantes elementos insolubles que se solubilizan poco á poco con el cultivo.

El análisis químico dá siempre los elementos totales solubles en los ácidos.

Propongo la siguiente fórmula de abonos para la caña planta:

Guano de corral.....	3000	kilos	á	la	fanegada	(3	tonelad.)
Guano de las islas.....	900	"	"	"	"	"	"
Cenizas de bagaso.....	1000	"	"	"	"	(1	tonelad.)

Hay que aplicar al barbecho todo el guano del corral, la mitad del guano de las islas, es decir, 450 kilos y también la mitad de las cenizas de bagasos, es decir, 500 kilos á la fanegada, todo eso al barbecho.

Al aporcar la caña, en seguida, se aplica la otra mitad del guano de las islas, es decir, 450 kilos y también los 500 kilos de cenizas que quedan.

Para la caña soca y resoca, habrá que emplear las siguientes cantidades de abonos:

Guano de las islas.....	700	kilos	á	la	fanegada
Cenizas de bagaso.....	600	"	"	"	"

Se aplicará la mitad del guano de las islas, es decir, 350 kilos después del corte y la otra mitad al aporcar la caña.

Para la caña resaca ó 4to. corte, se aplicará las mismas fórmulas de abonos.

Para echar el abono al barbecho, es una cosa sencilla, basta repartir de una manera conveniente toda la cantidad sobre la fanegada. Para echar el abono al aporcar la caña; se hace, ó mejor se pasa con un arado del país ó americano, bastante cerca de las matas de caña en el sentido de los camellones; sigue este arado, un peón que echa el abono (de un costal que lleva al hombro) bien igualmente en este sillón.

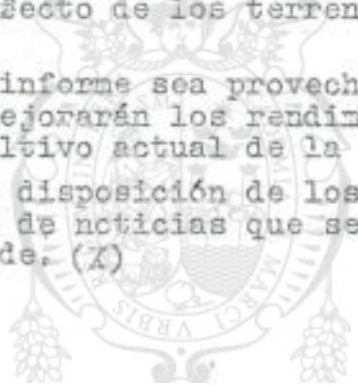
Después de esta operación pasa el arado que aporca, cubriendo ó enterrando el abono. Una vez aporcada la caña se dá un riego sumamente débil y con muy poca corriente.

Creo que la hacienda de Cayaltí debe tener un reserva de guano de corral, teniendo en consideración que hay una gran cantidad de ganada vacuno.

El guano de corral es un abono indispensable para dar el humus á la tierra, y de este modo mejorarla, destruyendo de esta manera el defecto de los terrenos de tener muy poco nitrógeno.

Deseo que este informe sea provechoso, al menos estas fórmulas de abonos mejorarán los rendimientos, condición indispensable en el cultivo actual de la caña.

Soy siempre á la disposición de los señores Aspíllaga, para cualquier clase de noticias que sea y me repito su s.a firmado.-H. Van Hoorde. (X)



Cayaltí 1904 .- Administración Interna (D-17)

De acuerdo con lo que verbalmente expresamos a Ud. le ofrecemos el puesto de Administrador General o Gerente de nuestra Hacienda de Cayaltí, con las obligaciones recíprocas siguientes:

La Administración comprenderá:

A.-La dirección y vigilancia personal de toda la negociación agrícola del fundo en sus diversas secciones de acuerdo con las instrucciones de los propietarios. Para asegurar el mas favorable resultado en su dirección ó administración, tendrá a sus órdenes el personal de empleados superiores y subalternos que será determinado por los propietarios.

B. El control mas riguroso y detallado del empleo de los trabajadores que diariamente se emplean en las oficinas en las labores del campo y demás dependencias y cuyo número no debe pasar del fijado por los propietarios. Y para conseguirlo verificará día a día los jornales empleados, por medio de los partes de los empleados y la revisión y comprobación que de aquellos se debe hacer, para evitar fraudes y el perjuicio consiguiente si se pagase falsos jornales.

C. La vigilancia superior de las oficinas de fabricación de azúcares, y destilación de alcoholes, según las instrucciones de los propietarios -estas oficinas están a cargo del Ingeniero en jefe en todo lo que es de su ramo y competencia en lo que es de todo punto necesario y conveniente estar de acuerdo con él- y en caso contrario consultar a los propietarios.

La fabricación de azúcares y alcoholes se hará bajo la dirección superior del jefe de estas oficinas, y a su cuidado tiene todo lo que es de su competencia, pero que estará a las órdenes de la Administración así mismo en las instrucciones de los propietarios sobre esta importante sección que completa la jefaturación del fundo.

D. El servicio del ferrocarril de la Hacienda al puerto de Eten, cuyo tráfico queda sujeto á las instrucciones al respecto se dan.

E. Además de la explotación agrícola, hay que custodiar (ilegible) los capitales que la Hacienda tiene en yuntas, caballerizas, ganado vacuno, yeguarizo y mular.

A la sección de pastos se le dará la explotación que acuerden los propietarios.

F. La sección de la Caja y Contabilidad según se tiene establecido, cuyo Contador y Cajero y demás empleados están bajo las órdenes inmediatas de la Administración la que verificará diariamente el saldo de Caja, no se hará pago alguno sin su orden y V<sup>o</sup>B<sup>o</sup>, en el respectivo comprobante, autorizará con su firma la correspondencia y los giros de letras sobre nuestra firma aquí para previsión de icmas o bien para pago de consumos hechos por la H<sup>aa</sup>. T. T. en la forma establecida.

Esta sección comprende también la vigilancia del Almacén ó tienda en su contabilidad y en la propia marcha de este negocio.

El control de la Contabilidad y de la Caja debe ser riguroso, en los gastos, consumos, productos que se vendan en la Hacienda tal como lo hicieran en defensa de sus inte

reses, los mismos propietarios para cuidar ..... y descubrir robos.

Ya las instrucciones importantes se le darán oportunamente, así como las que se refieran al plan agrícola del fundo sobre la extensión de los sembríos, su especial y esmerado cultivo y los rendimientos que deben dar.

F. En retribución de sus servicios pagaremos a Ud., un sueldo mensual de £50. cincuenta libras oro ó 500 plata por mensualidades vencidas, estando todo comprendido en este sueldo.

Ud. y la familia podrán ocupar los bajos de la casa principal, quedando los altos reservados para los propietarios, especialmente sus departamentos privados; pero en la ausencia de aquellos podrá Ud. con la familia usar el salón billar, comedor y demás habitaciones para huéspedes distinguidos que esten en los altos.

Ud. podrá tener un número limitado de animales de su propiedad en los pastos de la Hda.

Su sueldo correrá desde el día que ingrese Ud. á la Hda. a hacerse cargo de la Administración.

G. Ud. no podrá tener en la Hda. depósitos particulares ni tampoco fuera de ella.

Como representante de los propietarios está autorizado para separar del servicio a cualquier empleado subalterno de las oficinas, del campo, fábrica y demás dependencias de la Hacienda, así como para proceder a su reemplazo. En cuanto a los empleados de mayor jerarquía como son los jefes del Ingenio, del campo y escritorio si para haberlo hubiese motivo consultará antes su separación a los propietarios.

H. La Administración del fundo y de la Negociación de Cayaltí, está rigurosamente subordinada al plan económico de los gastos y de la producción que se aprecia anualmente en la forma de un presupuesto comprendiendo esta:

- El personal de hombres empleados con sus sueldos;
- El número de peones que en total se fija como existencia y número de tareas que deben contarse;
- El valor de todos los consumos y demás gastos tal como se especifica y de cuyo límite no debe salirse;
- El monto de la producción que debe tenerse para hacer frente á esos gastos y para conocer las utilidades de la Negociación previstas de antemano que pudiesen reclamar su atención, porque es perfectamente entendido que, debe Ud., dedicar toda su atención, energías y facultades a la Administración que le compramos en la Hda y sus dependencias.

Es conveniente fijar un término para este contrato obligatorio para nosotros y Ud. digamos cuatro años, sin perjuicio de darse recíprocamente un aviso de tres meses para la cesación de él.

Nos complacerá mucho que lo que presento sea de su agrado y aceptación, quedando de Ud. muy obligado. (X)



Cuentas.- Nos referimos a este acápite de su estimada carta del dos de Abril.

Sistema de como se encuentra la cuenta de gastos generales, que permite conocer en detalle el costo de la explotación, sucede que al abrir la cuenta de "adelantos contratistas" para cargar el valor de las o listas de socorros y abonar el importe de trabajo efectuado, no tendríamos a la vista el costo verdadero íntegro que corresponde a cada sección como lo obtenemos ahora, pues al contratista no se le abonarían más que 0.30 cts. que es lo estipulado por cada tarea, mientras que, como Uds. ven por caja hacemos el respectivo cargo, a razón de 0.80 cts., en lo que está comprendido todo (Premio de 25% y ración).

El señor contador con los documentos que enviamos de costumbre y con las partidas especificadas en la caja, que nos parece le servirán de suficientes datos, debe plantearnos la fórmula para llevar esta cuenta y ojala que no le resulte compleja, confusa y hasta inexacta en la práctica, como nosotros la suponemos.

Sino fuera el interés de conocer el monto de gastos en cada sección y además, si en lugar de adelantos que reciben los contratistas para socorros fueran valores por trabajo ejecutado, entonces no tendríamos ninguna dificultad para organizar la cuenta como Uds. lo deseen, pero en el orden como está establecida, es materia de mucha complicación en su mecanismo.

La cta. de Pedidos, se asemeja en parte pero no en todo, y bien esta, que a ella se carga el valor de mercaderías y se abona el consumo para saber lo existente, pero de allí no hay más que hacer. En la de Contratistas, cargaríamos el valor de los socorros para abonar lo amortizado con trabajo de peones y así conoceríamos el saldo, perfectamente; pero con ello o nada habríamos arribado, por que el interés no está en saber el movimiento de la cta. de los contratistas, que muy a la vista las tenemos, sino el importe a que ascienden las tareas invertidas en el campo, Ingenio etc. y esas tareas, repetimos, no podrán abonarse al contratista sino a 0.50 cts. porque el resto de ración y premio lo completa la hacienda hasta 0.80 cts. que es efectivamente como se hace el cargo.

Respecto de la cuenta de Nicolás Tello que la lleva mos en el nombre de "Habilitaciones", sentimos decirles que no es conforme lo que Uds. refieren "que se ha considerado en gastos generales, cuando en realidad no se ha efectuado ningún trabajo con ese dinero ...". Esa cuenta como las demás que se organizaron con esa denominación han sido unas de las que más correctamente se han llevado, por cuanto se descargaban con tareas hechas, lo que prueba que los abonos a la cuenta habilitaciones que se cargaban como es natural a gastos generales eran trabajo efectivo; tan es así, que el saldo de este contratista que aún es deudor de Lp. 139,827, desaparecerá por el mismo método, salvo disposición en contrario.

Para terminar, nos proponemos estudiar con calma la manera de regularizar el movimiento de las cuentas de Contratistas, pues bien comprendemos que el deseo de Uds. es, que no aparezcan en Gastos Generales los pagos que se hacen por adelantos de socorros, sino única y exclusivamente lo real y efectivo por trabajo realizado. (x)

(x) Cartas. Cayaltí a Lima.

Aspillaga Hnos.

CAYALTI 1,908 Visita al valle de Chicama. (D-19)

Yo tengo el gusto de remitir a Uds. el siguiente informe de notas que hemos tomado durante la ligera visita que hegemtenido lugar de aser en las siguientes Haciendas del valle de Chicama. Por las inconveniencias de los trenes no avido lugar de ser mas extenso sin embargo si hemos tenido lugar de tomar algunos datos que servinos de algo.

Si hemos tenido lugar de ser una ligera visita a la Hazienda de Laredo Cartavia Casa Grande y Chiquitoy.

La primera que he tenido lugar de visitar es Laredo. En cual Hda he tenido lugar de ver los trabajos de ver los trabajos de esta.

Su instalación de trapiche se compone de:

Un anfibrador de 2 trapiches de 3 cilindros con maseración de agua fria entre el 1° y 2° trapiche y despues su (ilegible) va directamente los ornos los calderos son de alemanes de Buttner systema de una combinacón de taberna de agua casi de systema Balene y con combinacón con recipientes como de calderos de Flues que tiene mucha reserva de agua.

El Sr. Chumpatea está muy satisfecho con su instalación, con sidera buenos los evaporadores y generadores de vapor, por su gran da reserva de agua permite mucha fluctuación entre el consumo y producción de vapor. Los tubos si son considerados trabajosos por . . . Pero se produce con facilidad todos los vapores necesarios por su servicio y tiene algo de sobrante.

La maseración segun mi dicha tiene como 6% dando lugar a una extracción sobre la pesa de la caña de 73%.

La graduación de la caña (ilegible) 12.5 grados beaune y que reducido asta 9° beaune. Pero el modo de aser la maseración es muy bajo por tomar datos no tiene modo de medir el agua y la cantidad que hemos notado puesta asido mucha la diferencia de volumen entre 9° a 12° de 26 más que 1/4 de más evaporación.

Todavía segun se ha contado el Sr. Chumpatea tiene la intención de redacir el caldo a 7° que corresponderá a un aumento en volumen a 44 sobre el volumen natural del caldo de 12°. Si es que se puede conseguir de aser esta evaporación con (ilegible) un uno resulta esplendido.

La triple efecto es de Mconic. Los trapiches y los motores son de Yohn M'Neel cada seccion tiene su motor aparte. Su bacaum Pan bien grande de 25 toneladas. La molienda mayor que Cayalticoro 3,800 galones por hora.

Todavía que esta (ilegible) uno aumenta el triple efecto de aserlo como cuadruple con unos aparatos distintos de aleman del estilo y forma que tiene la Vacaum seco. En fin la forma no es de importancia. Tambien tiene la Triple Efecto un diafragma sobrepuesto en la parte superior de los tubos y que deben atener otro abajo que se aser formar una circulación del caldo entre los tubos dando lugar y facilitando una mas ligera evaporación. Apesar de tener dudas segun conversación hemos tenido afuera de ser efectiva la evaporación. Yo considero que la instalación de Laredo es la mas adelantada y mas con el día su maquinaria y es la mas moderna que hemos visitado en el valle.

Su ferrocarril es de via de 3 pies carros de carga 5 toneladas los rieles de 30 libras los carros entre el corte los curvas de 23 metros y 30 los carros de 30 ruedas. Que se permita de entrar los cortes esta clase de carros por la anchura de la vía y el espesor de los rieles.

Tiene locomotoras 30 de 12 y de 15 toneladas.

Las centrifugas Nestons suspendidas, de fajas permite de aser mas que 1,200 revoluciones y se seca ligero los azucares.

La azucar es buena de grano grande, y mas oscura que la que asemos en Cayalti, se usa mucha mas cal, 50% mas en comparacion. Tiene calentador de caldo con vapor de escape se consume todo su vapor entre el triple y calentador ; se usa vapor para secar el azucar primero.

Filtros semejantes a los de Cayalti servido con bomba en lugar de (ilegible) tiene estanque de tona la cachassa en ebullicion constante y no tiene la torpeza de muchas roturas de las planchas.

Por la ligera visita no hemos tenido de notar mas de importancia, se usa abonos por sus campos.

En la Hda. de Casa Grande, su molienda es hecha con 3 trapiches de 3 cilindros con pressin hydraulica, todos sus trapiches son de fabricacion Faucett. Preston - Ronalets. motores por separado. Sin maeseracion extraccion ni dicho 80% que no es posible, esta solamente se entendia la extraccion de sacarina si es aceptable, la Begassa no es tan bien molida como la de Laredo. La manipulacion de Begassa esta tendida y mezclada con Begassa verde, los calderos son los antiguos de 2 flues tiene bastante Begassa, la molienda sigue dia y noche.

En esta Hda. unos grandes aparatos por aser servicio de la Begassa a los vinos autenticos. Tambien por aser descargar la caña de los carros el conductor, con la economia de jornales.

Pero en la practica tener que ver esta es muy complicado y de mucha maquinaria. Por el estilo de trabajo que se necesita, hoy dia tiene aparatos muy sencillos que pueden dar el mismo resultado. Tiene varios Vacaun Panes de distintas clases.

La clase de azucar no notamos nada de particular. Se us a abonos en los campos vigilados por chemicos tambien la elaboracion de azucar.

Tiene 2 anchuras de Via de 3 pies y tambien 1 metro. Tiene 3 locomotoras de 15 y 20 toneladas rieles de 35 libras y de 60 lbs. (ilegible). Muchos carros de 3 y 6 toneladas de 4 ruedas curvas abier be los carros entre al corte. Las cañas son pasadas por toneladas el lado del trapiche bien despajado y bien acomodadas en los carros en la mejor condicion que ninguna otra Hda.

Los filtros estan manejados por bombas no tienen la pensión de las roturas de las planchas regulando las maquinas por cierta presión de los filtros.

Por el corto tiempo de la visita no avido lugar de notar mas de importancia alumbrado por electricidad interiormente la oficina y por afuera con lamparas de alcohol no tiene la molestia de la rotura de las camisas primeramente si asta que consiguiendo camisas legitimas de los fabricantes de las lamparas. Las camisas conseguidas en Lima han tenido el mismo defecto que hemos encontrado en el ensayo de las lamparas de Cayalti se rompieron todas las camisas ahora no. El ingeniero me dice que dura 6 meses sin aser molestias.

En respecto la visita de Cartavio encontramos todas las maquinarias marchando bien la molienda muy lenta no tenia mucha caña y seca por el sufrimiento de falta de agua moliendo en secola Begassa a pesar de la perdida de bastantes de los vapores de escape.

Los filtros manejados por bombas y las cachassas en constante ebullicion no tenia la pensión de la rotura de las planchas de los filtros. La fabricacion de azucar especialidad por la plaza de los Estados Unidos por los fabricantes de tabaco de baja polarizacion y color.

Durante mi visita he tenido lugar de un buen recorrido de los campos de la Hda. se esta asiendo muchos sembrios de caña s

nuevos tambien tiene la siebra decaña de semilla que cuenta que no se aser floresca El administrador Mr. Yack ne ha ofrecido de- mandar un poco de esta semilla, el proximo corte de esta caña que se hara por Marzo proximo.

Sus maquinas de arar son mas poderosas que las de Cayalti - tambien ne aviso que no arado como nuestros de Discos no ha dado el resultado esperado por ser debiles los discos y los pechos ca si todos se han roto.

Tener que aser trabajar en terrenos enteramente limpio que- no se puede conseguir en Cartavio tiene muchos terrenos con muchas piedras tambien troncos, que resulta que no estan trabajando estos aparatos. Tambien la vista de aparatos por sacar el agua de la no ria por irrigación tambien se ha visto que se ha provado perfora- ciones por agua pero no se ha conseguido de importancia por poner maquinas.

a Se usa abono de guano y potasa pero todavia no se co noce - las resultados.

Tambien hemos tenido lugar de aser una ligera visita a la Hda, de Chiquitoypero en esta no hemos encontrado nada de nuevo- con excepción de su clase de trapiche de 5 cilindros por demas - nada es avanza de Cayalti.

En respecto de las impresiones que hemos tenido ya considero que Laredo es la Hda. mas adelantada por su estilo de la molien- da.

En respecto de los gastos de reparación de los carros y Rie- les no tenemos ninguna Hda. en las mismas condiciones por la ra- zon los materiales son mas pesados y mas grandes y menor numero- de material rodante por las reparaciones.

La sencilla razon que los carros no tienen las constantes re- paraciones que tenemos en Cayalti son materiales por poder soste- ner el trabajo de las locomotoras tambien como son mas grandes no tienen el mismo trabajo por manejar el mismo tonelaje de caña, tam- bien las maquinas andan con las mismas revoluciones, lo mismo las ruedas de los carros, todas estas puntas son permitibles, por la diferencia de la anchura de la línea, y la calidad de los carros.

Las modificaciones que tenemos que aser probar en Cayalti son tratar de cambiar el modo de manejar las Cachassas por bomba en lugar de monjas.

No tenemos bomba aparente por esta. Las bombas Westhington no convenia, tuvo que aser de pistones tronco, de doble acción con vo- lante por conseguir su efectivo funcionamiento a la muy variabl e velocidad, tenemos que revisar los catalogos para encontrar uno - nuestro aparente. Sale mas a cuenta comprarlo y no aserlo por ra- zon de las varias piezas de fundición y modelos que se necesita - para formar una bomba aparente.

Sin mas le particular tengo el gusto de quedar su muy atto.

SS. (x)

Thomas Colston

(x) Cartas en 1,908-aj. 1,910. (3 de Enero de 1,908.)

CAYALTI 1,908.- Tecnicas - Visita a Pucalá Tunán y Ponalca. (D-20)

Habiendose comisionado para efectuar una visita á las hacien- das de Pucalá y Ponalca, del valle de Chiclayo, creo de mi deber- dar cuenta á Uds. del resultado de élla, así como de algunas obser- vaciones que ha podido recoger en el campo en mi (ilegible) excur- sión.

Al hacer esta visita, llevé como objeto principal el de cono- cer las ideas dominantes sobre abonamiento, su práctica y aplica- ción y el efecto visible sobre los terrenos y las plantas; llevé además las ideas de comparación de ciertos trabajos de esta hacien-

da con los de las demás, para juzgarlos mejor, después, y deducir de los hechos si se les debería prestar mayor ó menor atención. Ilevando estos fines y solo al punto de vista de la apreciación rápida, naturalmente, mis observaciones se han dirigido á puntos muy determinados como son: la preparación de los terrenos y las labores especiales, preparación del abono, su método de aplicación y su costo por fanegada, y por último los métodos de elaboración seguidos en las oficinas de azúcar. Es muy posible que mis apreciaciones y mis consejos adolezcan de error, pero en todo caso, ruego á Uda. que solo vean en la presente exposición el deseo que me anima por deber y por honor de contribuir á medida de mis fuerzas al mejoramiento de vuestra negociación.

Pucalá: Salí de esta Heda. el día jueves 29 de Octubre á las 8 a.m., llegando á Pucalá á las 10.30 a.m.

1° Fábrica: Comencé mi visita por la fábrica, la que no puede ser tipo de comparación, ya por sus reducidas proporciones (cálculo se me máximo de producción 100qq diarios), ya por la clase de productos que elabora (azúcares de consumo directo). Desde luego, en ella, no hay nada de notable en su maquinaria, á excepción de los calderos Babcock y Wilcox; y en cuanto á sus métodos de elaboración diré que son los más corrientes y conocidos. Esta es la razón por que paso por alto este punto.

2° Campo: El campo es muy interesante al punto de vista de la composición y calidad de las tierras. Son terrenos arcillo-arenosos y profundos, pues su capa de suelo creo que alcance á 20 m. ó más. Son terrenos ideales para caña.

En su preparación, dan mucha importancia al emparejamiento del terreno, debido al cajoneo y sistema especial de irrigación sin de sagüe.

Los cuarteles tienen las siguientes dimensiones: 100m. en el sentido en que corre el agua y 216 en el otro sentido.

El sembrío se efectúa en tablas de 7m.50 (9 varas) de ancho con seis surcos escasamente señalados. El ancho de estas tablas es fijo é invariable en toda la hacienda. El borde de las tablas alcanza hasta 0.83 m. (1 vara) y aún más. La distancia entre surcos resulta de 1.25 m., aunque es invariable, más entre las plantas varía de 0.40 m. á 0.50 máximo.

El aporque y otros trabajos que tengan por objeto renovar el terreno no tiene en esa hacienda mucha importancia; de manera que el aporque es ligero y sin profundizar el surco.

Los riegos son manejados independientemente en cada cuartel que desde luego no tienen desagüe y en ningún caso usan el arrebato.

El único abono empleado es el guano de corral y cuya cantidad de aplicación es discrecional.

En esa hacienda, si bien el sistema de sembrío y riego es apropiado á los terrenos, que poseen un gran poder absorbente, no veo la razón por qué desconozcan la importancia de las labores del arado y del cajón, tanto más cuanto que por este medio podrían almacenar aún más mucha humedad. En una palabra, el sistema cultural de Pucalá es clásico y se resiente de rigidez é invariabilidad en sus procedimientos y operaciones, sin tener en cuenta que los terrenos pueden ser muy variables, tratándose aún de cuartel á cuartel.

Tuman: El jueves 29 de Octubre, salí de Pucalá á las 4.30 p.m. hacia Tuman donde llegué á las 6p.m.

En las mañanas del viernes y sábado recorrí los campos en los que tenía gran interés, debido á los abonamientos que se habían efectuado, y en las tardes de esos mismos días visité la fábrica.

1° Fábrica: En esta fábrica preste atención á la represión, la que, á simple vista, parece buena, pero la cifra que se me ha suministrado como promedio de extracción (67%) me parece algo baja.

La sección de presión no guarda relación alguna con la de cen

trifugación y se supone que al respecto tengan muchas dificultades.

La manipulación de las masas cocidas y muy primitivas, poco cuidadosa y mal efectuada. El desperdicio que con este sistema se tiene es algo que hiere la vista.

La elaboración de los azúcares, la creo muy rudimentaria á juzgar por las varias operaciones que he presenciado. Aparte de la defecación tienen la eliminación y después la clasificación, pero en cambio no practican la decantación; así es que los melados ó jarabes del día son trabajados inmediatamente. Lo que también me dá una idea de lo poco cuidadosa que es la elaboración, es el producto obtenido. En efecto, los azúcares no tienen cualidades físicas apreciable, y en cuanto á sus cualidades químicas las creo poco menos que regulares. Hentenido ocasión de polvizar la muestra del día y he obtenido 97.10, lo que unido á lo ya dicho de las cualidades físicas, puede afirmarse que el azúcar elaborado en Tuman es de calidad inferior. Hasta la fecha parece que han obtenido 92.000qq.

Lo que más resalta en esa fábrica es el desperdicio y quizá algo de desidia.

2° Campo: Los campos de Tuman propiamente dichos aparecen formados por terrenos algo gastados. Son en su mayoría arcillosos, fuertes, algunos salitrosos por manchas y muchos húmedos. Algunos de los que se encuentran en buen estado de humedad tienen el aspecto de los de "Popan" en esta hacienda. Los terrenos de Calupe son de buena calidad, sueltos y profundos.

Parece, según los datos que se me han suministrado que cuentan con 500 fanegadas de caña, inclusive 80 fanegadas sembradas en Calupe, donde además poseen muchas fanegadas de algodón de Egipto.

En todas las operaciones culturales parece que predomina cierta idea de economía y mejor utilización del trabajo de los peones. Todo esto he venido á comprender por la conversación sostenida con el Sr. Corpancho, así como también por las operaciones que he visto llevar á cabo.

La preparación del terreno es más o menos la misma que en Pucallá, pero sin hacer uso de tablas para el sembrío, sino en cuarteles de 1,20 m. de largo por 1.20m. de ancho, ó sea de media fanegada de superficie.

La distancia entre los surcos era hasta hace poco de 1.20 m. pero en los nuevos sembríos se está usando 1.50m. La distancia entre las plantas es más ó menos de 0.20 m. y antes de ahora no se tenía ninguna distancia: semilla corrida.

Los cuarteles tienen desagües y se riegan independientemente, pero también hacen uso del arrebato, ó sea el riego con reemplazo directo de agua.

El aporque no es tan cuidadoso como en esta hacienda ni requiere las labores preparatorias aquí usadas.

La preparación del abono potásico en mezcla con el guano se hace muy cuidadosa y prolijamente, pues el guano es sarandado á fin de eliminar las piedras y terrones que después se deshacen. Se ha empleado el sulfato de potasa desde 300 á 500 hilos por fanegada mezclados con 6 y 7 toneladas de guano de 7.50 % de nitrógeno. El método de aplicación es idéntico al usado en esta hacienda. El abonamiento se va llevando á cabo ya con guano solo, con guano en mezcla con sulfato de potasa ó bien con potasa en mezcla con arena.

El aspecto de la vegetación de las cañas abonadas es bueno. Casi todas las abonadas son de 4° corte, habiendo algunas de 2° 3° y 5° cortes.

Las cañas de buena edad aparecen más gruesas y de un color muy próximo al morado y cuyo tinte es más pronunciado á medida que se acerca á la madurez. El color crema subido ó el color oro que muchas veces es la característica de una caña regular ha sido sug.

titud por dicho color y que realmente llama la atención á la simple vista. El color de las hojas y el aspecto en general de las cañas relativamente tiernas indican vigor y lozanía. Desde el próximo marzo comenzarán á molerse las cañas abonadas con sulfato de potasa.

Se tiene con promedio el gasto por fanegada, en el abonamiento, (valor del abono más el de la mano de obra en su manipulación, acarreo y aplicación) 1.50\$.

La caña se está cortando ahora á los 18 meses y la molienda parece que es muy poco forzada.

En resumen, el trabajo en la fábrica lo considero desorganizado y falta de dirección: es un mal trabajo. En cuanto al campo, allí se nota actividad y entusiasmo, organización y cierto plan en los trabajos culturales.

Pomalca: El sábado 31 á las 3.30p.m. sali de Tuman, llegando á Pomalca á las 5 p.m.

1° Fábrica: Esta es limpia en comparación á las demás que había visitado y bien ordenada.

La sección de presión parece que no marcha á satisfacción de sus propietarios y piensan convertir en Crusher el ler trapiche que es más pequeño que el represor.

Como en Tuman, además de la defecación y clarificación se tiene la eliminación y además la decantación. La eliminación en Pomalca no tiene razón de ser.

Los métodos de elaboración me parecen buenos. He tenido ocasión de ver los azúcares del día y los juzgo de calidad superior y quizá mejores que muchos de Cayalti.

Desgraciadamente mi visita tan corta no me permitió cambiar algunas ideas con el azucarero, como lo deseaba.

2° Campo: Los terrenos de Pomalca son de excelente calidad. Son arcillo-arenosos como los de Pucallá, pero estos son más fuertes es decir, tienen una mayor proporción de arcilla. Hay además algunos terrenos de aluvión tan ligero que realmente sorprende, pues en ellos predomina una arena finísima, denominada por los viejos agricultores arena dulce. Estos terrenos son tan buenos como los de Pucallá, pero aquí se les explota mejor, sin embargo el color tan claro que posean se hace juzgarlos como desprovistos de materia orgánica.

Las tablas de sembrío no tienen un ancho fijo é invariable, sino que llevan un ancho proporcionado á las cualidades físicas del terreno, llevando los cajones ó tablas ocho, diez ó más surcos á medida que el terreno es más arcilloso los cajones son más anchos.

Con el sistema de riego empleado no se usa desagües, salvo en las hondonadas y partes bajas donde se hace desagüe ó se usa el arrebato.

El sembrío de los campos nuevos generalmente es precedido del de arroz y maíz.

La distancia entre los surcos es de 1.20m. y de 0.30 m. á 0.40m. entre las plantas, colocando con la última distancia dos y tres semillas en el sembrío.

He tenido ocasión de ver el corte de un campo de caña planta que se encontraba en excelentes condiciones. La caña se encontraba sana, pues la ricadura del terreno era insignificante; además vi el sinnúmero de cañas producidas en los surcos donde se habían colocado, por mera curiosidad, tres semillas en pata de gallina.

Ningún abonamiento se usa en estos terrenos, salvo el de sedimentación proporcionado por los riegos repetidos y de mucha duración en la época de avenidas. Es indudable que las aguas del río arrastran buena proporción de sedimentos.

De todos estos campos se obtienen por regla general seis cortes.

En Pucallpa, para concluir, diré que los trabajos tanto en la fábrica como en el campo parecen muy cuidadosos y esmerados.

El día domingo 1º de noembre á las 5.30 p.m. estuve de regreso en la hacienda.

En resumen, debo decir á Uds. con satisfacción, que en cuanto á elaboración y cuidados culturales, Cayalti, se encuentra por encima de las haciendas que he visitado; sin embargo el estudio de comparación que he efectuado, no dá la oportunidad de hablar sobre dos puntos que en esta hacienda me habían llamado la atención hace algunos meses. Estos puntos son: 1) el manejo de una y dos parejas de bueyes y 2) la nivelación ó emparejamiento del terrenos.

1) Manejo de las yuntas: En ciertas operaciones culturales, tales como el camelloneo y algunas veces en el del aporque, he notado que una pareja de bueyes es manejada por dos personas, y cuando los instrumentos de labranza son pesados y necesitan de dos parejas su manejo requiere tres personas. Me creído, en un principio que esta práctica fuera una costumbre en los valles de esta región pero no lo he notado en los que he visitado antes de ahora ni en las haciendas ultimamente visitadas.

Una pareja de bueyes es manejada siempre y en toda operación por un solo hombre y dos parejas por un hombre y un muchacho.

La práctica seguida en esta hacienda implica ó que los bueyes no están perfectamente quebrantados ó que los gañanes todavía no están suficientemente acostumbrados á manejarlos y en ambos casos creo que, sin gran esfuerzo, se podría seguir la práctica general. Así se conseguiría la parte de los gañanes mayor atención al trabajo y despues gran pericia al camellonear, obteniéndose, en consecuencia, buena labor y más económica.

2) Nivelación ó Emparejamiento del terreno: Este punto lo conceptúo de gran trascendencia para Cayalti.

La nivelación no es una mera operación cultural ordinaria, si no más bien excepcional según la configuración de los terrenos y los sistemas de irrigación y de cultivo. Esta operación constituye un mejoramiento del fundo, puesto que viene á aumentar el valor del terreno y que llevándose á cabo una sola vez presta sus servicios en esa condición durante un período de tiempo indeterminado.

En Cayalti, ya sea por la escasez de mano de obra, ya porque el tiempo no lo ha permitido ó por otras circunstancias, el emparejamiento no se ha efectuado en muchos terrenos donde es muy factible.

Es verdad que esta operación es costosa, pero los gastos que origina no pueden ser imputados á una sola cosecha, sino que tienen que irse amortizando como cualquiera otra mejora.

Decía que era de gran trascendencia por las facilidades que presta á casi todas las operaciones culturales, principalmente al riego que, en mi concepto, es, aquí, un gran problema. Del buen manejo del riego dependerá la mejora de los terrenos y la calidad de la caña: el salitre del terreno no irá ya á las hondonadas ó pozos ni á las partes bajas, sino que saldrá afuera, y las cañas serán menos gomosas y menos picadas.

En esta visita, ha tenido ocasión de observar la importancia que Pucalá y las otra haciendas dán á esta operación. Así he visto en trabajo más de cuarenta lampones rellenando zanjas y desheciendo enorme s bordosde tierra en esa hacienda.

En la costa del Perú la nivelación es muy necesaria, puesto que se cuenta con la irrigación artificial y que en muchos casos el agua escasea. Para Cayalti tiene una importancia capital cual la de poseer terrenos accidentados y salitrosos.

Para que el riego sea eficaz debe ser regular, uniforme y bien manejado, pero esto no se conseguirá si al terrenos no se deja con un relieve especial, ó sea con ondulaciones muy sensibles.

Este defecto de los terrenos es la causa de que el jugo de las cañas sea tan variable, variación que alcanza hasta 10 y más veces como ya lo he notado por los análisis que diariamente efectúo.



Solo así se comprende que mientras las partes altas se encuentran sufriendo de sequedad, las partes bajas se encuentran húmedas y casi siempre salitrosas, y cuando se pretende satisfacer las necesidades de las primeras se llega a perjudicar a las segundas. Los buenos efectos de las diversas operaciones culturales no son aprovechadas igualmente por el terreno y las plantas, y es por esto que el agoste es desigual y por consiguiente la maduración. Este defecto constituye también una de las causas que retarda la salida de las sales de los terrenos, no obstante de regárselos bien y con frecuencia.

Si he insistido tanto en este punto, es porque creo que mediante la nivelación y el buen manejo del riego se llegará a sanear lentamente el terreno y a obtener cañas de riqueza uniforme y menos gomosas que las actuales.

Con esta exposición doy término al presente informe; más antes de concluir deseo manifestar á Uds. la manera cordial como se me ha acogido en todas las haciendas que he visitado, así como también deseo dejar constancia de las muchas facilidades que he recibido para cumplir mi cometido. (x)

(x) Cartas en 1,908 - aj. 1,910 (8 de Oct. 1,908)

Cayalti 1,909 Informe de J. Miranda. (D-21)

Dando cumplimiento á la ordenado por Uds. paso á emitir el informe pedido.

En este trabajo me concentro al punto de vista industrial y de fabricación y en sus operaciones más importantes, comprendo los puntos siguientes:

- 1) Consideraciones Generales sobre la caña y su composición.
- 2) Extracción - Presión simple.
- 3) Depuración - Defecación, clarificación, decantación.
- 4) Evaporación y cocido.
- 5) Refrigeración y turbinación.
- 6) Consideraciones especiales sobre la clase de azúcares que se debe producir.
- 7) Conclusión.

1) Consideraciones Generales sobre la caña y su composición-

En la actualidad, con las cifras obtenidas mediante los análisis, se puede conocer mucho mejor la materia prima: la caña, el trabajo de la fábrica y el producto final: el azúcar.

La caña de Cayalti tiene más o menos la composición siguiente:

Fibra (por 100 de caña)	14.30
Sacarosa ( " " " )	15.50
agua y	
diversos ( " " " )	69.70
	<u>100.00</u>

El jugo procedente de esta caña es de los mejores del país, pero hay que tener en cuenta que es extraído mediante la presión simple, lo cual lo favorece mucho.

Un promedio de su composición es el siguiente:

Briz (materias secas en el jugo) por 100 en peso	20.60
Densidad	" " " " 1.0853
Humo	" " " " 11.60
Sacarosa	" " " " 18.60
Glucosa	" " " " 0.29
Pureza	" " " " 90.20
Gomas	" " " " 0.61
Cenizas	" " " " 0.39

El jugo tiene con frecuencia una alta pureza, buena proporción de sacarosa y muy poca glucosa y cenizas.

La cantidad de gomas casi siempre es elevada y se haya en proporción inversa con la glucosa: más gomas, menos glucosa y viceversa.

En mi concepto y apoyado en las observaciones de Mr. Sedgwick, la proporción de gomas, de glucosa y de cenizas tienen una íntima relación con los terrenos salitrosos y la cantidad de agua empleada en los riegos. Este será un punto de observación y de estudio muy importante.

El bagazo tiene una alta humedad, característica de la presión simple. He aquí su composición media:

Humedad	(por 100 de su peso)	50.00
Sacarosa	" " " " "	9.60
Materia leñosa	" " " " "	40.40

En resumen, la Caña de Cayalti es de buena calidad y solo el ataque del barrenado viene a menmar notablemente su riqueza y bondad. Es entonces que se presenta el jugo con principios de fermentación acética muy particular y cuyo desarrollo se puede notar durante el proceso de manipulación; es entonces que también se presenta un bagazo muy inferior como combustible, porque la mayoría de sus tejidos ya están completamente desorganizados; y es finalmente cuando se obtienen azúcares húmedos, melados y oscuros que ni aún el agua llega a aclararlos por completo.

## 2) Extracción-

La caña de Cayalti como todas las del país es muy fibrosa. La cantidad de fibra varía de 13.50 a 15.80 por 100 de caña, y por consiguiente la cantidad de jugo será de 34.20 a 86.50. De esta cantidad de jugo solo se extraen como máximo y pocas veces 62.7 ks. y como mínimo 55.00, ó sea un promedio general de 58, así es que pierden en el bagazo de 23.30 a 29.20ks. de jugo, ó sea, más ó menos, un tercio del total.

La extracción media de jugo es de 58ks. por 100 ks de caña y la pérdida correspondiente es de 27.

La extracción de sacarosa por 100 de sacarosa entrada al trapiche, es de 72.50 y la pérdida es de 27.50.

Todas las cifras de los análisis me han permitido efectuar comparaciones con algunas haciendas del país y del extranjero, pero de una manera muy limitada, á consecuencia de que en esta oficina solo se cuenta con una presión. Esto no obstante, con dichas comparaciones y las cifras de rendimientos que poseo, se pueden deducir muy proxímadamente las pérdidas en Cayalti en relación con las que poseen represión con inhibición.

Bien sé que este punto basido debidamente estudiado por mí, y que lo conocen ampliamente y en todos sus detalles; pero sin embargo me voy á permitir el efectuar un cálculo que indicará la pérdida aproximada en azúcar de exportación.

De las haciendas que llevan control y cuyos datos poseo son "Cartavio", "San Nicolas" y "Paramonga". En la primera, la extracción varía de 65 á 73 y en las dos últimas de 68 á 71. Se puede decir que el término medio de extracción de jugo en el país con represión ó inhibición es de 68, salvo en Casa Grande y Laredo donde se dice que obtienen de 75 á 81 (triple presión con inhibición) pero cuyos cálculos creo que son simplemente aproximados.

Tomando la extracción media de 68 y comparada con la de Cayalti de 58 se tiene una diferencia de 10% de caña. Por otra parte nuestra molienda diaria en término medio es de 320 toneladas de caña y el rendimiento de azúcar en sacos por 100 ks. de jugo varía, en las haciendas citadas, de 15 á 17 ks. Tomaré el promedio de estas cifras, ó sea 16 y entonces tenemos:

$$320.000\text{ks.} \times 0.10 = 32.000 \text{ de jugo perdidos diariamente.}$$

$$100 \text{ ks (jugo)} - 16.00 \text{ ks. (azúcar)}$$

$$32.00 \quad " \quad - \quad "$$

$$\times \quad = \quad 5,120 \text{ ks. de azúcar perdidos diariamente.}$$

ó sea 111 qq.

Hay que hacer presente que el jugo que se obtenga de la repro- sión ya no tendrá una pureza tan alta como la de ahora, ni los azu- cares alcanzarán una polarización tan subida como la que tienen en lla actualidad.

Ese cálculo no solo revela las ventajas de la repro- sión, sino que además muestra como, de un solo golpe, aumenta en 100 qq el ren- dimiento de azúcar por fanegada. Quiere pues decir que con el mejo- ramiento de la presión de 800 qq por fanegada serían una consecuen- cia natural.

No insisto más en este punto que es perfectamente conocido por Uds. sobre todo en cuanto á las ventajas económicas y de mano de o- bra que reportaría la instalación de la repro- sión acompañada de la de calderos apropiados.

### 3) Depuración-

a) Defecación.- Esta operación primordial de azucarería y de la - que depende en gran parte el color y la calidad del azúcar, no es - todavía, del todo, satisfactoria.

La cantidad de cal que debe usarse varía con la clase de azúcar que desea elaborarse y con las condiciones y exigencias del mercado. Para azúcares de exportación siempre se ha empleado en el país, la cal, hasta una alcalinidad subida y para azúcares de consumo directo hasta una acidez marcada.

El poner cal en los jugos hasta una alcalinidad subida trae gra- ves inconvenientes, que influyen durante el proceso de elaboración y sobre el producto final de azúcar. El exceso de cal dá lugar á la formación de varios cuerpos nocivos, tales como el metasulfato de cal y el glucosato de cal. El primero dificulta el cocido y la cris- talización y el segundo colorea los jugos y los azúcares.

El trabajo de la oficina debe acomodarse á las exigencias del comprador. Como éste pide azúcar de color claro, la cantidad de cal debe ser pequeña, bien sea hasta obtener una ligerísima acidez ó bien hasta la neutralización. Esta clase de trabajo es mortificante para el azucarero y no es de su agrado, como que realmente reclama de su parte mayor esfuerzo durante el cocido. Esta ha sido la razón por qué hasta ahora no se ha podido establecer definitivamente, la defe- cación, en ese sentido, pero también debe hacer presente que ha reba- jado algo de la cantidad de cal que solía emplear.

En ocho ó diez oficinas del país se está usando, hace ya algún tiempo, la defecación en frío, impropianamente así llamada. Esta ope- ración consiste en echar la cal en frío al jugo antes de que llegue a las defecadoras, y el que una vez en ellas recibe el mismo trata- miento que de costumbre.

A este procedimiento se le dá gran importancia y es realmente merecedor de élla, porque su objeto es evitar la formación de gluco- sato de cal que tiene lugar de 65 á 70° c. durante la defecación. Este cuerpo tiene la propiedad de colorear los jugos y cuya influencia alcanza al azúcar, y aún más, que despues á baja temperatura, se des- compone y dá lugar á la formación de ácido glucósido que hace amen- tar las espumas y hace fermentar las mieles, como aquí ya se ha no- tado algunas veces.

Al echar la cal en frío, en algunas oficinas, el jugo recibe este tratamiento en depósitos ad hoc, antes de llegar á las defecado- ras, pero en otras, se echa la cal en la misma defecadora.

Este procedimiento es pues muy recomendable por las ventajas que reportaría, pero antes de su adopción ruego á Uds. ne permitan visitar algunas de estas oficinas para estudiar la modificación - más sencilla y eficaz.

b) Clarificación.- Esta operación se lleva á cabo en buenas condi- ciones con toda prolijidad y cuidado. No tengo que hacer de élla - ninguna observación.

c) Decantación.- De esta operación debo decir lo mismo que de la anterior, pues se efectúa bien. Aquí me asiste la duda de que se rea-

lice una inversión, algunas veces, pero hasta ahora no he podido comprobar satisfactoriamente por la deficiencia del polarímetro. Extremaré mis estudios y observaciones hasta comprobar lo que realmente sucede durante el tiempo de decantación.

#### 4) Evaporación y Cocido.-

La concentración de los jarabes, en un principio, llegaba hasta 30° Becaume, lo que era un inconveniente para obtener azúcares de grano grande. El azucarero después, trató de que el encargado del triple-efecto obtuviera jarabes de menor densidad. Desde aquella ocasión hasta la fecha se ha venido trabajando con jarabes de 25 á 27 Becaume una vez decantados.

El cocido se efectúa muy bien. Las masas cocidas tienen una humedad aparente de 6 á 7%, lo que significa que el cerrado es alto, pero que no presenta ningún inconveniente. Debido á la buena concentración de las masas ya no hay dificultades en la turbinaación, lo que quiere decir que no se echa agua en las centrifugas y el azúcar sale con brillo. Ni con cañes tan mañas como las de San Nicolás ha habido dificultades en este punto, pues solo un día durante la molienda del presente año hasta la fecha ha habido el azúcar opaco. El azucarero Otisiano á vencido todos los obstáculos y trabaja muy bien y ligero, pues el tiempo empleado en los cocimientos es relativamente corto.

Los cocimientos de 2°, 3° y 4° se efectúan bien. Ultimamente se recomendó al azucarero un mayor cerrado á las masas de 2° y cuyas turbinaciones se han realizado sin novedad.

Las mieles de la, 2a, 3a, y 4a no sufren ningún tratamiento especial, á no ser el de un calentamiento previo para hacerlas más fluidas y facilitar así la carga del vacuumpan. Es muy conveniente el empleo de cal hasta una ligera alcalinidad siempre que dicha a mieles presenten una pequeña acidez, y es al momento mismo que sufren el calentamiento de que ya he hecho mención.

#### 5) Refrigeración y Turbinación.-

La refrigeración de las masas cocidas de la., en el país, por lo general, ha estado subordinada al número de enfriaderos de que se disponía ó bien á la necesidad que existía de obtener el producto lo más pronto. De manera que el tiempo de enfriamiento ha fluctuado casi siempre entre 12 y 20 horas cuanto más. En Cayalti la refrigeración dura 20 horas, pero si élla fuera el doble, 40 horas, se ganaría de 1,5 á 2% más de azúcar de la. Ahora que se tiene un número suficiente de enfriaderos creo que se puede refrigerar las masas durante 40 horas como se efectúa en muchas oficinas del extranjero. El aumento de 1,5 á 2 % es evidente y corroborado por los rendimientos obtenidos los días lunes, en que se centrifugan masas cocidas de la. del día sábado. He tenido ocasión de hacer comparaciones y dicho mayor rendimiento se presenta constante.

La refrigeración de las masas de 2a. dura de 10 á 12 días y aún 15; las de 3a. de 20 á 25 días y las de 4a. de 40 á 60 días. La duración de estas refrigeraciones son convenientes, aunque muchas veces élla ha dependido de la abundancia ó escasez de enfriaderos y tanques de enfriamiento.

La turbinaación de las masas cocidas de la. se efectúa sin empleo de agua. El Sr. Administrador general prohibió en absoluto el uso del agua en las centrifugas. Esta buena medida dió lugar á que el cocido se efectuara de la mejor manera y á que se obtuviera más azúcar. Antes el azúcar salía opaco y con una rociada de agua se le daba brillo, hoy sin ese beneficio se obtienen azúcares brillantes. Mi cálculo es, que con motivo de la rociada de agua en las centrifugas á las masas de la., se tiene una pérdida de 3 á 5 % de azúcar de la. La cantidad de agua que se echa es de más de 1/2 litro por centrifuga y la temperatura que tiene es de 20 á 27°c. Doy estas cifras para hacer presente á Uds, que el agua disuelve el azúcar dos veces su peso á 20° c. y va aumentando con la subida de la temperatura.

\* En la turbinación de las muelas de 2a, 3a y 4a no se usa ningún beneficio de agua, á excepción de la 4a, en las que se hacen necesario, porque la gruesa, las gomas y sales impiden una buena centrifugación.

El secar los azúcares mosecados ha sido una medida muy acertada y de la que pocas oficinas se han preocupado.

#### 6) Consideraciones especiales sobre las clases de azúcares que se debe producir.

Las consideraciones y exigencias del mercado es un factor que se debe tener en cuenta en la fabricación de cualquier producto. Los procedimientos de elaboración deben acomodarse á éstas, sin efectuar operaciones ant-económicas, ni áquellas que corrientemente se hacen en otras partes, por que no vienen al caso, tratándose de determinado mercado.

Los compradores del azúcar de Cayalti parece que son exigentes respecto del color, pues entonces se necesita poner en la defecación la menor cantidad de cal, ó sea hasta la neutralización completa. Juzgo que con esta modificación el azúcar saldrá más claro, salvo que se trate de una caña cuyo jugo tenga principios de fermentación.

La caña que se presenta en esas condiciones es la muy picada por el barrenos; por consiguiente habrá que estudiar la manera, no de exterminarlo porque eso sería muy problemático, sino de combatirlo hasta el punto de que su influencia y sus efectos no resulten perjudiciales.

En cuanto á las condiciones de grano grande y brillante no hay dificultad alguna en producirlo.

Con un cocido como el que ha estado efectuando el azúcar, las condiciones anotadas quedan aseguradas.

Respecto del color sería muy conveniente que los compradores indicaran el nro. ó nros. de los colores de la azúcar según la escala Holandesa (Dutchstandard) y como ésta posee muchas casas en Lima, fácil sería tomar las muestras necesarias para tenerlas á la vista y comparar con los azúcares elaborados en la oficina. De esta manera se haría más fácil el estudio y la investigación del procedimiento más adecuado para obtener un color uniforme y de acuerdo con el comprador ó bien para subsanarlo en caso desfavorable. No es posible hablar de color en los azúcares con un calificativo por más apropiado que sea, por cuanto este asunto ecuegación de apreciación y que varía según el criterio individual.

Tratándose del beneficio de agua en la centrifugación, creo que solo debería permitirse en casos muy excepcionales, en que el azúcar precedente de una caña de mala calidad sea oscuro. Y á fin de saber hasta que punto habría que usar agua es preciso tener el color tipo á la vista, lo que también permitiría estudiar la manera de salvar este inconveniente sin recurrir al agua que siempre origina pérdida. La muestra-tipo á que aludo debería estar en la oficina de azúcar.

#### 7) Conclusión-

Habría deseado hablar en capítulo aparte de las pérdidas y rendimientos de la oficina de azúcar, pero me he abstenido de ello debido á que las condiciones de Cayalti no son análogas á las de las demás oficinas que elaboran azúcares de exportación. Las comparaciones entre oficinas en cuanto á pérdidas y rendimientos nos mostraría el esfuerzo y la calidad del trabajo de cada una; más como esto no es posible, por ahora, me limito únicamente á señalar el promedio de las cifras que he obtenido.

<u>Pérdidas.</u>		
	% de sacarosa (entrada)	% de caña
En el bagazo	27.50	4.00
" las cachazas	0.89	0.13
Pérdida indeterminada á inversión	<u>1.40</u>	<u>0.20</u>
Total de pérdidas	29.79	4.33

Este total de pérdidas comprende desde la extracción del jugo hasta la salida de la azúcar de la, y al que se tiene que agregar la pérdida de azúcar en las melazas y el indeterminado durante la elaboración de los bajo-productos y cuyas cifras no me ha sido posible calcular, pero que dentro de poco los podré obtener. Así es que el total mencionado corresponde á una parte de la fabricación.

En cuanto á los rendimientos, he aquí las cifras:

Azúcar total por 100 de caña	9.00
" " " " " jugo	15.20
" " " " paila qq	8.40

12 toneladas de caña dan una de azúcar.

Tal es en síntesis el estado de producción de la oficina.

Para concluir pondré en resumen las iniciativas que deben llevarse á cabo en la oficina para obtener de ella mayores ventajas.

- 1) Hay que comenzar, en el campo, una campaña en forma contra el bagrenos á fin de disminuir los perjuicios que acarrea.
- 2) Echar la cal en frío y usarla en menor cantidad y solamente - hasta el punto de neutralización.
- 3) Duplicar las horas de refrigeración de las masas cocidas de la.
- 4) Tener á la vista las muestras-tipos de los azúcares para comparar los colores y estudiar la manera de obtenerlos.

Es cuanto tengo que informar, por ahora, respecto de la fabricación de la azúcar. (x)

(x) Cartas en 1,908 - ej. 1,910 . (14 de Abril de 1,909)

Cayalti 1.909- Informe sobre el Campo Agrícola - por J. Miranda(D-22)

Consideraciones Generales: El clima y el suelo apropiados, así como los factores económicos convenientes han hecho surgir el cultivo de la caña en Cayalti, como en todas las demás haciendas del país, con juntamente con su utilización industrial.

Existiendo ya organizada la industria de la caña y actuando dentro de fuertes competidores, preocupación general ha sido la de adoptar los métodos de cultivo y los sistemas de elaboración que permitieran obtener mayor cantidad de caña y de azúcar y de mejor calidad respectivamente, de una manera económica.

Los procedimientos más modernos en materia de elaboración se pueden estudiar en países más adelantados en materia industrial y cuyos sistemas los podemos adoptar con pequinísimas variantes, sin tener alguno. Más tratándose de las operaciones del campo y prácticas culturales se tiene que estar sometido á las experiencias locales. Las prácticas más ventajosas de países azucareros muy adelantados no pueden adoptarse casi siempre por diferencias de clima y de condiciones económicas. Es verdad que se puede aprovechar ciertas enseñanzas y prácticas culturales ya confirmadas por la experiencia, pero entonces es preciso estudiarlas bien para adaptarlas á nuestras condiciones.

En materia cultural en el país, pocas son las operaciones, - muy especialmente en cuanto al modo de ejecutarlas, que tienen un carácter general. En cada hacienda se ha hecho experiencias aisladas y según ellas es que se procede. Muchas de las operaciones cul

turales en las haciendas llevan el sello de la experimentación local, es cierto, pero no bajo formas múltiples como ha debido efectuarse antes de adoptarse como definitivas. Además pocas haciendas, en todas sus experimentaciones, han tenido en cuenta el factor económico, tan importante en las condiciones actuales de la producción agrícola.

En la práctica cultural, intervienen factores que modifican ciertas operaciones cuyo valor agrícola es bien conocido. Así los factores industrial y económico ó financiero sacrifican casi siempre al agrónomo, en virtud de circunstancias especiales. Y no son estos los únicos, sino que hay otros cuya importancia los hace intervenir decisivamente, tal sería por ejemplo la abundancia ó escasez de agua, para no citar otros. De manera, pues, que en las apreciaciones, sobre las operaciones del campo deben tenerse presentes todos esos factores y circunstancias.

Guiado por este criterio voy á tratar del suelo y de las operaciones culturales de Cayalti.

### El Suelo.

El suelo en agricultura sirve á la planta de sostén y de fuente de alimentación. Bajo estas dos aspectos se estudia en los terrenos sus propiedades físicas y químicas. Ambas clases de propiedades dependen del origen del suelo y de su modo de formación.

La hacienda Cayalti está situada más ó menos al centro del valle de Zaña, quedando todos sus terrenos dentro de la zona de ensanchamiento de las aguas según la formación de valle, sus terrenos son de aluvión fluvial, alcalinos, finos y profundos.

Los terrenos según su composición física pueden clasificarse así: 1) Terrenos arcillo-arenosos, 2) Medio arcillosos, 3) Arcillosos compactos, y 4) Arcillo-ferruginosos.

Estos cuatro tipos principales pueden ser afectados por sales alcalinas que aparecen en su superficie en forma de florecencias salinas, que forman después las manchas salitrosas y que según su mayor ó menor extensión dan lugar á que se les clasifique como terrenos salitrosos.

Los arcillo-arenosos están situados en la vega del río y conservan todas sus propiedades características. Son sueltos, profundos y ricos: son los más fértiles de la hacienda.

Los medio-arcillosos predominan entre los terrenos ya explotados, ha muchos años. Son fuertes y necesitan de buenas labores para dejarlos bien preparados. ("San Baltazar", "Campo de Reyes"...)

Los arcillosos compactos así como los medio-arcillosos han resultado modificados por el cultivo. Son los más cerrados y los que más profundas labores conviene que reciban. ( Popan 1a. y 2a. sección en parte ).

Los arcillo-ferruginosos ocupan una área reducida. Se caracterizan por un color amarillo-rojizo en pequeñas manchas, debido a la hierro y aluminio que contienen y cuyos caracteres pueden ser mejor observados cuando se rompen los pequeños aglomerados que forman. ( Popan la sección parte alta )

En todas estas clases de terrenos predomina el color negro debido al humus y cuyo origen puede atribuirse a la descomposición de todos los despojos vegetales, muy especialmente de los de algarrrobo, puesto que antes de cultivarlos constituían bosques seculares de dicho árbol.

Al punto de vista químico, muestran casi todos los terrenos, especialmente los que y a han sido explotados durante muchos años, un desequilibrio en los elementos necesarios para el buen desarrollo de la caña.

He efectuado 14 análisis especiales de otras tantas muestras de tierras y por las cifras encontradas se puede decir que el elemento que se encuentra en menor proporción es la potasa, después el nitrógeno y por último la cal en unos cuantos; y sólo el ácido fosfórico tiene buena provisión de una manera general.

Predominando en Cayalti los terrenos medio-arcillosos y existiendo también los arcillosos compactos, sería muy conveniente trabajarlos un poco más que en la actualidad para ayudar á que la potasa inasimilable contenida en ellos por su naturaleza arcillosa llegue a solubilizarse.

Terrenos salitrosos.- Probable origen de los terrenos salitrosos en el Valle de Zaña.- En este valle se han encontrado terrenos cretácicos, muy especialmente en el cerro de Zaña que contiene las canteras de cal. Esta constatación ha sido efectuada por el Hidrólogo Mr. Adams en su estudio por la costa del país.

Este solo dato aislado hace reflexionar bastante, tratándose de investigar el origen de los terrenos salitrosos. En efecto, los terrenos cretácicos pertenecen al grupo secundario en cuyo principio según la Geología hubo un hundimiento general y el mar invadió regiones que antes había abandonado, y al finalizar este período, en que aparecen los terrenos cretácicos, las montañas recién emergían y en las depresiones quedaban los sedimentos de aguas salobres.

De todo esto se puede concluir que la naturaleza del terreno matriz del valle ha sido la principal causa de la formación de los terrenos salitrosos.

Al formarse el valle y regularizarse las aguas del río, la naturaleza del terreno se modificó en algo, quedando todo el salitre á partir del punto de ensanchamiento del valle, pues el salitre se extiende desde Cayalti hasta la desembocadura del río y por ambas orillas.

En estas condiciones, cuando los incas comenzaron á cultivar esos terrenos tropezaron con las dificultades del salitre y á medida de sus necesidades se vieron obligados á sanearlos raspándolos y aculando los desperdicios salitrosos en pequeños montículos ó huacas, dentro de los mismos terrenos. Según los vestigios que quedan de las obras de los incas, especialmente de las de irrigación, llegaron a cultivar hasta las laldas de los cerros que limitan el valle y como las huacas formales se hallan repartidas en toda su extensión, se deduce, pues, que todos los terrenos ó una gran parte de ellos habrán quedado saneados.

Vino la época colonial, con el declinamiento de la agricultura, los canales más altos se perdieron, aprovechándose después los más bajos ó bien se hicieron otros nuevos más altos sin tener en cuenta el sitio por donde pasaban, ni los perjuicios que podrían acarrear las aguas. Después, las continuas irrupciones del río, las acequias desbordadas en las avenidas y los torrentes precipitados de las alturas por las fuertes lluvias, modificaron la superficie de los terrenos y esparció con las sales encontradas en su camino. Posteriormente, el sistema de irrigación y la falta de desagües que arrojaran al río las aguas de escurrimiento de los terrenos, llegaron a formar acumulaciones salitrosas en los pequeños declives, dando origen a las manchas salitrosas. A todo esto hay que agregar el clima cálido y seco, las pocas lluvias que no son regulares ni abundantes sino excepcionalmente y que han contribuido á la localización de las manchas salitrosas.

Las aguas del río Zaña no han tenido influencia originaria en la formación de los terrenos salitrosos, pues como resultado de dos análisis se tiene las siguientes cifras:

	Río Zaña	Río Tambo
Salas Totales	0.045 % (litro)	1.720 % (litro)
Cloro (Cl)	0.009 "	0.750 "
Acido Sulfúrico (SO <sub>3</sub> )	0.032 "	0.313 "
Cloruro de Seda (Na Cl)	0.014 "	1.230 "

Si comparan las cifras del río Zaña con las del río Tambo, cuyas aguas tuve ocasión de analizar en la Estación Experimental, se podrá juzgar de la bondad de esas aguas. La gran cantidad de sales llevadas en disolución por las aguas del río Tambo es la causa originaria de los terrenos salitrosos en el valle del mismo nombre.



Por estos resultados se puede afirmar que las aguas del río - Zaña no constituyen la causa de la formación de las manchas salitrosas, pero sí, que los canales que han sido derivados de su cauce han contribuido á esparcir las sales, pues han podido ser construídos sobre terrenos alcalinos; además el poco afectado aprovechamiento de las aguas en los riegos de terrenos desahivelados y la falta de desagües que arrojaran al río las aguas de escurrimiento, han dado lugar á que las manchas se trasladacen de un sitio á otro ó bien tomaran mayor importancia dentro de los límites de la hacienda.

Composición de las sales.— El salitre de los terrenos en Cayalti - según los análisis que he efectuado y que están de acuerdo con las investigaciones de Mr. Sedgwick, es de cuatro clases. 1) salitre blanco, de aspecto tórrido y cuyo dominante es el sulfato de soda; 2) otro blanco que presenta cristales bien formados y en donde predomina el cloruro de soda; 3) el negro en el que predomina el carbonato de soda combinado con el humus de las materias orgánicas y del cual toma el aspecto oscuro; 4) un pardo oscuro en el que predominan el carbonato y sulfato de soda y que se presenta en concreciones de buen espesor.

En todos ellos hay además compuestos de cal, magnesio y potasio bajo la forma de cloruros, sulfatos, carbonatos y nitratos exceptuando al N° 4 que no posee compuestos de cal.

El salitre de las tres primeras clases se encuentran los terrenos en actual cultivo, muy especialmente el 1° y el 3°, pues el 2° es muy limitado. Se presentan ya bajo forma de pequeñas concreciones o de una capa de un milímetro de espesor y de una superficie reducida. El N° 4 se presenta en los terrenos que no han sido cultivados (Pampa de Pápan) bajo forma de costras bien duras y de un espesor variable entre 1 y 2 centímetros.

Lo más notable en las distintas clases de salitre, y por el cual he tenido mucho interés al efectuar los análisis, es la proporción de nitratos que contienen. He aquí algunas cifras que pueden ilustrar este punto:

	Nitratos	Humus
Salitre n° 1	0.34 %	-
" " 2	0.47 %	-
" " 3	3.50 %	28.00 %
" " 4	1.05 "	-

Mr. Sedgwick al tratar sobre este punto dice que el salitre negro es el más desastroso para la planta y el de más difícil tratamiento en el terreno por ser el menos soluble de todos, pero él no dice que allí vive la caña, como efectivamente pasa en Cayalti. Además afirma de que el salitre blanco es susceptible de transformarse en negro combiniéndose con la materia orgánica y es así, pues experimentalmente lo he efectuado en una maceta y que de igual manera se efectúa en el terreno de una manera muy lenta. (Este fenómeno puede observarse en el campo de "La Onza").

¿Porqué vive la caña en el salitre negro? Según mis investigaciones y análisis, lo atribuyo á la fuerte proporción de nitratos y de humus que entretienen bien á la planta y la favorecen evitando de la aglomeración de las sales. Esta subida proporción de nitratos indudablemente que se forma debido á una activísima nitrificación favorecida por el medio, puesto que es alcalino, húmedo y permeable al aire debido á la materia orgánica. Es indudable que con esta nitrificación tan activa y como los nitratos se son bien solubles el terreno muy pronto será agotado. En esto se funda la recomendación que se hace de no abonar los terrenos salitrosos; pero hasta ahora nadie ha dicho cual es el efecto final de los abonos completos ó incompletos sobre un terreno con salitre negro y en las circunstancias que acabo de anotar. El salitre negro como un medio especial en que vive la caña no es conocido por los agrónomos y

químicos del país. En Cayaltí y en el valle de Lambayeque lo he venido á conozer, pues las ideas dominantes al respecto han sido concluyentes, en el sentido de que la caña no podía vivir en un terreno salitroso que contuviera ya sea el salitre negro ó el blanco. Estas razones me han inclinado en el sentido de abonar los terrenos que poseen salitre negro.

En los terrenos salitrosos, la arena y la materia orgánica juegan un papel aislador que disminuye la cantidad del salitre, puesto que impide su aglomeración y la formación de incrustaciones duras. Todo esto se puede observar en algunas manchas salitrosas y en terreno arenoso de Popan la sección, así como también en los terrenos que poseen salitre negro como "La Onza". Todo lo contrario pasa cuando el terreno es arcilloso, pues entonces el salitre se presenta aglomerado, formando capas continuas y duras que hacen sufrir mucho á la caña.

La proporción de nitratos que contienen los salitros n° 3y4 me han hecho pensar en la posibilidad de utilización de dichos compuestos ya sea de soda ó de potasa. En la actualidad, estoy reuniendo datos sobre los antiguos procedimientos de fabricación del salitre para pólvora, ó sea nitrato de potasa, á la vez que estoy estudiando experimentalmente si resultaría económica su fabricación, pues como abono es lo más valioso que existe, por contener dos elementos: nitrógeno y potasa y por hallarse bajo una forma perfectamente asimilable.

Tratamiento de los Terrenos Salitrosos. - Los terrenos denominados salitrosos, por lo general, no poseen las sales de una manera continua en toda su extensión, sino que éstas se encuentran á trechos más ó menos grandes, formando lo que llamamos manchas salitrosas. Así es que se tiene pequeñas y grandes superficies salitrosas.

Para sanear estos terrenos se han propuesto cuatro métodos: 1) raspadura del terreno, 2) sembrío de determinadas sembradoras, 3) empleo del yeso ó cal, 4) el drenaje y lavado de los terrenos.

De estos cuatro métodos se puede tomar el de la raspadura y el del drenaje y lavado.

Para el efecto del tratamiento propongo dos clases de medidas: unas permanentes y otras periódicas.

Las permanentes, es decir, que se pueden practicar en cualquier época según las circunstancias de la vegetación, se refieren á las raspaduras de las pequeñas manchas y al aislamiento y riego especial de las grandes. Los periódicos se refieren al tratamiento por drenaje y lavado.

He aquí como se procedería:

En las manchas pequeñas y cuya superficie no pase de 40m<sup>2</sup> se empleará la raspadura. En estas manchas la caña ó no brota ó no se desarrolla, por consiguiente en ambos casos hay necesidad de auxiliar á la planta.

Como el terreno ha sido casilloneado y la semilla queda al sembrarla en el fondo del surco, al regar, el salitre se aglomera encima de la semilla y por su cohesividad quema los brotes y los mata. Entonces al sembrar se raspa bien la capa de salitre y se pone despues la nueva semilla. Una vez que ha brotado y se desarrolla algo en la época del desarrollo se puede ó no raspar por segunda vez según la cantidad del salitre. Esto en cuanto á las nuevas plantaciones, más en cuanto á las socas (casos actuales), si las semillas no germinaron se procede del mismo modo ya indicado despues del corte de la caña; si las plantas se han desarrollado mal, también se les puede aplicar el mismo tratamiento ó bien raspar el salitre despues de haber aporque y que entonces se le encuentra aglomerado en la parte superior del lomo. Si entonces se realiza el abonamiento resulta mejor esta operación; pero en todo caso sería conveniente echarle guano de corral para reemplazar la pequeña cantidad de tierra que ha salido al raspar el salitre.

Si no es posible acrejear al río, al salitre que se raspe, se la llevará a sitio donde pueda permanecer sin peligro de ser llevado por las aguas.

Como esta operación en las manchas pequeñas es sencilla y rápida, crees que resulte económica.

Otro de los procedimientos permanentes sería el de aislar - mediante una acequia, la parte salitrosa de la parte buena en todos los cuarteles, al efectuar la acequidura.

Esta medida traería las siguientes consecuencias: Si el terreno salitroso está arriba del terreno bueno, la acequia de aislamiento, vendría a ser un desagüe parcial que conduciría las aguas salitrosas al desagüe general y evitaría el que se regara con esas aguas la parte buena del terreno. Ahora si la parte salitrosa estuviera abajo de la parte buena, la acequia aisladora serviría de acequia surtidora para regar la parte mala, pero a su vez mediante una conexión estaría unida a la acequia surtidora o regadora general; de manera que la parte salitrosa se podría regar independientemente de la otra. Así se evitaría el regar mucho sin necesidad la parte buena por regar la parte salitrosa. En ambos casos se puede regar independientemente la parte salitrosa, lo que permitiría un lavado metódico lento si, pero ventajoso.

Para realizar ese aislamiento no hay más trabajo suplementario que el de bordear la acequia que separe la parte buena de la salitrosa, pues las demás conexiones quedan hechos en la preparación del terreno para el sembrío. Esta práctica se está realizando en la actualidad y ha tenido ocasión de verla en el campo de "Popan" 2a. sección.

A las medidas permanentes deberían agregarse el del emparejamiento del terreno, muy especialmente el de las boyadas salitrosas a fin de que las aguas de riego se evacúen fácilmente; y la de limitación del empleo de arrebato a los terrenos sanos ó poco salitrosos.

Las medidas periódicas tendrán por objeto sanear las manchas grandes ó las zonas salitrosas de mucha consideración en la época de abundancia de las aguas, mediante lavado y drenaje.

Con anticipación a la creciente del río se escogerá la zona por sanear, de preferencia la que lleve caña tierna y se cavarán las sangraderas necesarias según su configuración y pendiente. Los riegos serán plenos con y sin desagües según las circunstancias y el aspecto de las sales en los terrenos. En los días que se efectúen esta clase de riegos, las aguas de escurrimiento y de drenaje no se esplearán en los terrenos bajos.

Para efectuar este saneamiento se requiere un gasto suplementario en sangraderas y como aquel tiene un carácter definitivo, ese gasto representa dinero invertido en mejoras que van a mortificándose anualmente y que no recaen sobre una sola cosecha como pasa con las demás operaciones ordinarias del campo.

Todas estas medidas se refieren a las manchas de salitre blanco, pues en el negro vive bien la caña, y aún cuando su modo de obra y la influencia que tiene sobre la germinación y desarrollo de la caña no está perfectamente conocido, sin embargo al salitre negro habrá que considerarlo, por ahora, fuera de un tratamiento especial.

Como es compleja la manera de obrar del salitre negro sobre la vida de la caña, voy a efectuar algunas experiencias con el objeto de estudiar la transformación del salitre blanco en negro, el papel aislador que muestran tener la arena y la materia orgánica y las ventajas que proporcionarían estos hechos ya aislados ó en combinación parcial ó total.

Todas estas ideas me han sugerido el resultado de los análisis y el aspecto de la vegetación del campo "La Onza". En efecto, este campo puede decirse que está formado por manchas de salitre

negro ó bien blanco, pero en plena transformación. Pues bien, teniendo el salitre negro hasta 3,50 % de nitratos no es explicable como la caña de ese campo por su aspecto demuestre pobreza de alimentación nitrogenada. Los nitratos producen en las plantas exuberancia de vida, se llenan de hojas y todo el vigor se vé en ellas, y sin embargo la caña de "La Cruz" no se ha desarrollado y por la manera especial como se han desarrollado las hojas y el aspecto tan característico: completamente rectas y en punta de aguja, revelan pues falta de nutrición. Quiere decir que los nitratos aprovechables por la caña en la forma en que se hallan en el terreno, por su combinación con las sales alcalinas, son muy pocos, ó es que se escapan disueltos en el agua por la superficie ó por drenaje, habiendo una rapidísima nitrificación que va equilibrando esas pérdidas, y que en último término vá a gotando al terreno.

Abonando campos de esa clase se podrá estudiar ese fenómeno y ver el efecto que tiene la superabundancia de materia orgánica sobre las sales alcalinas.

### II Operaciones Culturales

1) Preparación de los Terrenos.— Este punto abraza tanto las labores ordinarias como en caso de desmonte ó rozo, así como las ordinarias que se dan á los terrenos para dejarlos en condiciones de recibir la semilla y favorecer su germinación y desarrollo. Voy á ocuparme solo de estas últimas.

En cuanto al número y calidad de las labranzas en Cayalti hay que hacer una distinción: tierras nuevas ó recientemente explotadas y tierras ya explotadas há mucho tiempo.

Las primeras con una ó dos rejas y sus respectivos rastriillos y despajes pueden quedar perfectamente preparadas. En cuanto á las segundas, habrá que darles de tres á cuatro según que sean más arcillosas y compactas.

Hay que hacer presente que las labranzas constituyen una operación fundamental en Agricultura y que en los cultivos de caña tienen una gran importancia, porque dicha planta tiene preferencia por los terrenos bien sueltos y mullidos.

Las cosechas váan disminuyendo á medida que más se usa un terreno, y como en el cultivo de la caña, aquellas se suceden sin interrupción y no se las alterna, para tener á los terrenos en condiciones favorables al buen desarrollo de la caña, no queda otro recurso que efectuar buenas labranzas. Esta es la razón por que creo que los terrenos muy usados en Cayalti ó los muy compactos necesitan más de dos rejas y más profundas para quedar en condiciones de recibir la semilla.

Todos los factores que intervienen en el cultivo de la caña exigen que el terreno sea bien trabajado y que las labores sean de tal naturaleza que lo dejen bien suelto á fin de que las raíces, demasiado débiles, puedan desarrollarse.

El verdadero tino de un agricultor está en el manejo del agua de un campo que se quiere arar, pues él tiene mayor intervención en la calidad de la labranza que la bondad misma del arado. Así es bien conocido que en terreno húmedo el arado hace un esfuerzo de tracción considerable, la tierra sale en chapas y se pega á la oreja; y en terreno seco, el esfuerzo de tracción es aún más fuerte, la tierra removida queda en bloques duros y debido al fuerte frotamiento, el arado se calienta y se altera el temple del acero. De manera pues que el tino del agricultor consiste en evitar estos extremos.

Una labranza imperfecta impide la unión entre las partículas terrosas por lo que las raíces no tienen apoyo ni alimento por ninguna parte y la humedad del subsuelo sube por capilaridad á la superficie y se evapora.

En los terrenos usados y aún de una manera general, la pro

fundidad de las labranzas ya debe variarse. He observado que la profundidad no alcanza á 25 centímetros, lo que quiere decir que las labores en Cayaltí son superficiales. Es posible que con los arados actuales no se obtenga mayor profundidad, pero hay que advertir que este punto tiene importancia capital para la hacienda, tratándose del cultivo de la caña que no permite una verdadera rotación.

Leon Colson al hablar de Ewa, (Ewa Plantation) la hacienda modelo de Hawai, dice que todo el secreto del éxito en los grandes rendimientos es atribuido á las labores profundas y á un adecuado abonamiento. En efecto, esa negociación mandó construir expresamente los arados ya en uso, en la actualidad, en todo Hawai, denominados "Oliver" que entran hasta una profundidad de 60 centímetros y aún de 75. Este arado rompe las raíces más fuertes que encuentra en el terreno y las partes de que se componen son muy sólidas y pesadas como para suministrar el gran esfuerzo que se les exige.

El más alto rendimiento obtenido hasta 1,900 fué de 629 toneladas de caña por fanegada y de 1,690 qq de azúcar, lo que indica que 8 toneladas de caña dieron 1 de azúcar. (Triple-presión á imbibición).

Este gran éxito industrial tiene su razón de ser, puesto que las labranzas profundas dejan penetrar bien el aire, se conserva mejor la humedad, las bacterias útiles trabajan con toda actividad, se lucha con más ventaja contra las yerbas, se modifica el suelo favorablemente y el desarrollo de las raíces es mucho mayor.

En resumen, con esas labores el desarrollo de la caña es completo, se tiene mayor producción y mayor seguridad en la cosecha.

El surqueo del terreno es regularmente ejecutado y en su profundidad se puede observar la de las labores anteriores. La distancia adoptada de 1,50 m. es ventajosa.

La dirección de los camellones, así como la preparación de las acequias para el riego se ejecutan muy esmeradamente y acusan, en verdad, en quien los dirige un buen conocimiento del terreno que trabaja.

En cuanto á la construcción de las acequias y desagües permanentes hay que advertir que la inclinación de los taludes debe ser mayor á medida que la tierra por donde pasan es más floja. Esto tiene por objeto evitar los derrumbes prematuros.

2) Senbrío. - La época del senbrío no preocupa tanto al agricultor, pues en Cayaltí se puede sembrar, sin dificultad, todo el año, salvo que escasearía el agua ó la mano de obra. Esto no obstante, se tendrá mayor ventaja y economía, especialmente en los desyerbos, si se llega á sembrar en la época más favorable que parece ser de Setiembre á Enero.

La manera de preparar la semilla es esmerada, lo mismo debo decir de la ejecución misma del senbrío. La distancia entre plantas, variable de 0.40 m. á 0.60 m. es buena.

La selección que se efectúa en la semilla con el objeto de evitar la propagación del barrenado es prolija, pero no completa. Así se lleva al campo de senbrío toda la semilla con sus hojas y es allí donde se selecciona y prepara, quedando en el campo todos los despojos y las semillas malogradas. De éstas una gran parte se le lleva al conductor para ser molida, una parte de las hojas es utilizada para tapas en las posturas del riego, y lo demás que queda se le quema imperfectamente, después que han transcurrido 12 á 15 días, ó sea cuando ya está seco.

Todos esos despojos están llenos de gérmenes del barrenado; de manera que mientras por una parte se selecciona, por otra parte, los despojos obran en sentido contrario y aún más al usarlos de tapas, las plantas resultan contaminadas mediante el agua.

Llevar al campo de senbrío la semilla ya seleccionada y preparada no ofrece dificultad, pues en muchas haciendas se la lle-

va en pequeños paquetes en una carreta. Lo que sí habría que atender sería el proporcionar paja á los regadores para las tapas, y como los despojos de granalota tienen el inconveniente de rebrotar se proce dería así: enterrar las hojas de caña que se vá á utilizar bajo una capa de tierra de espesor de 4 á 5 centímetros ocho ó diez días antes de emplearlas. De este modo se tendrá mayor seguridad de que el barreno no progresará.

En cuanto á la selección en el sentido de obtener mejor calidad de caña, no la ha visto practicar en Cayaltí.

Las cañas de esta hacienda presentan dos caracteres bien definidos: delgadas y muy nudosas. Existen cañas muy altas, pero su grosor no corresponde á su altura. Hasta ahora no me explico el porqué de estas anomalías. Juzgo que tenga alguna influencia el desequilibrio de los elementos útiles en el terreno, la poca profundidad á que llegan las raíces de la caña, debido á la capacidad del terreno y lo superficial de las labranzas, que dá lugar muchas veces á que se arqueen y retuerzan las cañas, y por último - al continuo sembrío de cañas bien nudosas por ser las más seguras como semilla. Cuando una caña es muy nudosa se atribuye esto á falta de agua, pero observe que los cañaverales, aquí, no sufren sequedad. Una caña en esas condiciones es muy fibrosa y dá poco jugo. Lo que se necesita es una buena caña, es decir, de tallo grande, grueso y pesado.

Creo que este punto debería ser tomado en consideración en futuros sembríos, y entonces, no solo se buscaría la semilla sana, sino también la que procediera de una caña de buen grosor, pesada y de internudos largos, especialmente si se usa el cogallo como semilla.

3) Desyerbos. - Estos se efectúan bien y por lo general están subordinados al número de peones disponible y á la intensidad de los trabajos más urgentes.

Quando los sembríos se sucedan normalmente de Setiembre á Enero, esta operación resultará más económica.

4) Riegos. - El sistema empleado para regar los terrenos es el de infiltración y con una modificación especial en cuanto al modo de ejecutar el riego denominado arrebiato, ó sea de reemplazo directo.

Esta modificación es inconveniente para la mayoría de los terrenos de Cayaltí, porque tiene generalmente manchas salitrosas y su emparejamiento es imperfecto.

El empleo del arrebiato supone una novelación especial del terreno, la que sería muy costosa, pero que mediante élla el riego entonces, si resultaría fácil, sin ningún inconveniente y aún económico.

Se dice que con el arrebiato se economiza agua y se riega mejor y más rápidamente. Examinemos estos puntos.

Todos los campos en Cayaltí, una vez que ha terminado el sembrío, quedan preparados en condiciones de ser regados independientemente cuartel por cuartel, pues tienen todas las acequias surtidoras y desagües correspondientes; sin embargo de todo esto se procede al arrebiato.

Para regar un campo, el agua es posturada en el ler. cuartel superior de uno de los jirados, ó sea que toman de 6 á 12 surcos y de allí le sueltan á través del 2º, 3º y 4º cuartel, según el número de los que están arrebiatados. Quiere decir que el agua vá efectuando un trabajo mecánico poderoso según la pendiente del terreno, fuera del fenómeno químico de disolución; se lleva la tierra fina de los primeros cuarteles, así como los elementos útiles y las sales concentradas para ir á depositarlas en los terrenos bajos ó en las hoyadas de los mismos. Este sistema es agotante y perjudicial, porque roba la riqueza de los terrenos altos y por que aumenta las manchas salitrosas existentes ó forma otras nuevas en los bajos. El agua llega por fin al último cuartel y entonces sea que tenga ó no desagüe expedito, sale por fin después

de llenarse los surcos y rebalsar. Así, pues, que mientras los primeros cuarteles reciben el agua por infiltración, los últimos tienen un riego asentado ó por sumersión. De todos modos el riego es muy desigual y no puede haber economía de agua por cuanto ésta corre y moja sin control de ninguna especie.

El hecho de que el agua corra sin que requiera gran atención ni vigilancia de parte del regador, se aproveche para regar en la noche, haciendo una ó dos pasturas, por lo que se dice que es el riego más ligero y económico.

En el riego de cuartel por cuartel, el volumen de agua, que uno puede graduarlo á voluntad y según las necesidades, es repartido en una pequeña superficie y una vez regada ésta se pasa á la otra y así sucesivamente. Fácil es darse cuenta de que el manejo del agua en una superficie pequeña es más sencillo que en una superficie tres, cuatro y más veces mayor. Es cierto que este modo de regar requiere mayor atención de parte del regador y que el agua no puede ser abandonada á sí misma en la noche, pero hay compensación con el avance efectuado durante el día.

Tratándose de una escasez de agua y de un tiempo limitado para aprovecharla en el riego, este sistema sería más ventajoso por su rapidez y economía, puesto que se trabaja con un buen volumen de agua en todos los cuarteles y porque los desagües se pueden manejar á voluntad según que se quiera empapar más ó menos el terreno.

Ahora suponiendo que al regar por este sistema, el agua pase por una mancha salitrosa y se lleve en disolución las sales, puede suceder lo siguiente: una vez que llega el agua al desagüe ó se la arroja al desagüe general sin darle empleo en el otro cuartel y por consiguiente no se le transmite el salitre, ó se le mezcla con el volumen de agua buena que vá á servir para regar el cuartel siguiente, y en este caso la concentración de las sales disueltas resulta mínima al mezclarse con tan buen volumen de agua. Estos casos no pueden presentarse en los riegos con arrebato, porque su trayecto es muy largo ó irregular y vá dejando las tierras finas y las sales en todas las hoyadas; al paso que en el otro sistema, el trayecto es corto, más regular y el agua vá al desagüe del que se puede ó no utilizar.

Cuando el agua salitrosa penetra á las hoyadas se vá al fondo por su mayor densidad y deja pasar á la de menor concentración salina que vá á formar otra mancha menor en la hoyada próxima, hasta que por fin ya pasa agua buena, pero que no se mezcla con la salitrosa y la deja escapar por encima. Una vez evaporada el agua quedan las sales, aumentadas con las eflorescencias producidas por la evaporación de las aguas inferiores que suben por capilaridad á las capas superiores.

Todas estas consideraciones he expuesto en cuanto al modo de regar, pero en cuanto á la frecuencia del riego y la cantidad dada de agua á la caña, no me pronuncio definitivamente, aun que si creo, aquí, se procede bien y con perfecto conocimiento de las condiciones del terreno.

La cantidad de agua que se dá á la caña en el país ha sido materia de una crítica muy severa. Los hidrólogos extranjeros y aún peruanos han desaprobado nuestros métodos de riego y la cantidad de agua suministrada á esa planta; en cambio han habido agrónomos y químicos como Mr. Sedwick que afirmaban que en el Perú se usaba mucha menos agua que en Hawai, y que se siguieran los procedimientos de riego de ese país, se producirían los más profundos transformos en los valles escasos de agua. De aquí que siempre haya tenido la idea de efectuar algunas experiencias al respecto á fin de conocer la cantidad de agua suministrada á la caña según la clase de terrenos, las estaciones y el número de cortes dados á esa planta.

En resumen, si por circunstancias especiales no fuera posi

ble cambiar el sistema actual de riego, que por lo menos se lo limita á los terrenos secos y mejor aparejados ó á los muy poco en litrosos á fin de evitar una parte de sus inconvenientes.

5) Aporques. - Este punto ha sido muy discutido en cuanto á su aplicación á la caña planta, pero en Cayalti se efectúa el aporque con "Collins", lo que es muy ventajoso; porque con él se aumenta artificialmente la capa de suelo útil, se sustrae un cierto volumen de tierra de la acción del agua estancada, se facilitan y regulan los riegos y en los terrenos algo húmedos, el aporque, ayuda á su desecación.

Los aporques dados á las notas es de lo mejor que he visto. Casi siempre son tres, incluyendo al desaporque efectuado después que ha retrocedo la caña. Estos aporques vienen á ser en la práctica, lo que los trabajos de cultivador que se efectúan en la mayoría de los países azucareros.

Esta práctica es muy ventajosa en el país, porque así se conserva mucha humedad y por consiguiente se ahorran algunos riegos. En efecto, una vez removido el terreno, á los pocos días de un riego se rompe la capilaridad, se cubre de una capa continua que tan pronto se seca no permite la evaporación, manteniendo así la humedad al alcance de las raíces; además es un modo de combatir á las malas yerbas y se ayuda mucho á la nitrificación.

Usándose en estos aporques el "Collins" que es un aparato de tracción ligera sería muy conveniente ensayar el empleo de ese pequeño arado mediante caballos ó mulas. Este trabajo resultaría así más fácil, más rápido, más económico y se malograrian menos plantas. En la Estación Experimental en un mes se pudo acostumar á un caballo de tiro á que alase un pequeño cultivador con el que se renivia el terreno, estando la caña tierna.

En los aporques con el "Collins" se pasa cinco veces por el mismo surco: dos á cada lado de la planta y una al medio para facilitar el riego, y esta constituye el 1er. aporque; el 2do, se efectúa con arados de disco, pasando dos veces por el mismo surco; el 3º se efectúa nuevamente con "Collins" del mismo modo que en el 1er. aporque; á veces también después de este último aporque se le pasa el cajón, especialmente si el terreno ha recibido abono. Esta clase de trabajo creo que solo en Cayalti se lleva á cabo y después de luego hay que declarar que es una buena práctica.

6) Fertilización de los Terrenos. - Con estas palabras no solo se comprende el abonamiento, sino también cualquiera otra operación que tuviera por objeto mejorar las condiciones físicas de los terrenos.

Al punto de vista del abonamiento se puede dividir los terrenos de Cayalti en tres clases: 1) terrenos que no necesitan de abonos, para dar buenas cosechas, 2) Terrenos que no necesitan de abono porque los reciben mediante las aguas de fábrica, 3) Terrenos que necesitan de abonos para dar cosechas económicas.

Entre los de la 1era. clase se pueden contar la mayor parte de los terrenos de la vega del río que generalmente están formados por aluvionamiento reciente y cuyos caracteres indican por su aspecto físico y el de la vegetación que llevan su gran feracidad. Entre estos también figuran los terrenos recientemente explotados.

Entre los de la 2a. clase figuran San Nicolás, la. y 2a. sección por estar regados con aguas ricas. El poder fertilizante de esas aguas según los análisis que he ejecutado es de consideración. Sería muy conveniente aprovechar en una superficie mayor de tierras tan buenas aguas. Dichas aguas constituyen un vehículo importante del abono, pues, mediante ellas, se restituye al terreno las pérdidas de elementos útiles llevados por las cosechas. Lo único á que habrá que atender en estos terrenos es á la cantidad de cal que debe encontrarse en una proporción mayor que en la de los demás que no reciben esas aguas. Sabido es que las aguas de fábrica son muy ácidas, y para neutralizar esa acidez y aprovechar



de los buenos elementos contenidos en ellas se necesita mucha cal.

Entre los de la última clase se tienen á los terrenos ya explotados desde hace muchos años y que por lo general se encuentran muy cerca del perímetro poblado de la hacienda. Esos terrenos muestran un desequilibrio en los elementos útiles y es á los que se debe atender con abonos.

Según los análisis efectuados, los elementos que se encuentran en menor proporción, son la potasa y el nitrógeno; por lo siguiente habrá que suministrar á los terrenos guanos de corral y de las islas, así como sulfato de potasa ó bien cenizas vegetales.

Fuente de Abonos.— El sistema de explotación de Cayalti es el cultural intensivo y continuo que es el más característico de la industria de la caña en el país. El barbecho en este sistema no tiene razón de existir económicamente, puesto que se pueden efectuar buenas labranzas y se pueden emplear abonos.

La explotación no puede seguir el sistema de abonos interiores, sino más bien el mixto, es decir, con abonos interiores ó de la hacienda y los exteriores.

Como abonos interiores se tienen los guanos de corral de toda procedencia, así como las cenizas de bagazo y de todos los despojos vegetales. Estas abonos vendrían á constituir un suplemento de los anteriores.

He aquí los análisis de algunos de estos abonos que se ha utilizado y se vienen utilizando:

Guanos de distintas procedencias

	<u>Nitrógeno</u>	<u>Acido fosf.</u>	<u>Potasa</u>	<u>Cal.</u>
Guano en tortas (Cojal)	1.70 %	1.05 "	4.45 "	-
" Suelto ( " )	1.55 "	0.65 "	1.05 "	-
" de carnero (hacienda)	1.95 "	0.75 "	2.10 "	-
Tortas de los <del>interiores</del> troso-prensas (cachezas)	2.00 "	5.75 "	0.47 "	11.90 %

Cenizas de distintas clases

	<u>Acido Fosf.</u>	<u>Potasa</u>
Cenizas de Bagazo n° 1 (silicatadas)	3.20 %	3.50 %
" " " n° 2 ( Sualtas)	2.00 "	1.50 "
" " " n° 3 (honos de ladrillos)	1.60 "	1.00 "
Cenizas de tortas (cojal)	3.75 "	1.60 "
Cenizas de guano de vaca (honos de ladrillos)	4.50 "	1.00 "
" " " " " "	2.20 "	2.30 "

Los abonos exteriores están formados por el guano de las islas y el sulfato de potasa.

Para utilizar de la mejor manera los guanos de corral y las cenizas sería preciso habilitar un local donde se les preparase y se hicieran mezclas útiles y convenientes. (no de guano con cenizas). Las cenizas de bagazo silicatadas y vitrosas habría que molerlas en polvo fino para que fueran aprovechadas debidamente. Los despojos de caña, lo mismo que las malas yerbas como se quemar siempre en el campo, sería conveniente utilizar sus cenizas como abono potásico, pero para ello hay necesidad de que la combustión sea más cuidadosa á fin de que resulte más ó menos completa. De lo pues, y oportunamente se los recogería del campo y se las prepararía para su objeto.

Todos estos abonos interiores centralizados en un local y preparados convenientemente ahorrarian una fuerte cantidad de dinero empleada en abonos exteriores.

El guano de las islas y el sulfato de potasa irían tambien á ese local, porque no es posible tenerlos á la intemperia ni sobre

cenizas. Quizá no sea más conveniente construir pequeños locales rústicos en varios partes de la hacienda para depositar estos abonos y protegerlos de las lluvias que se llevan el nitrógeno y la potasa, elementos los más valiosos.

Abonamiento. - La ejecución del abonamiento es buena. La única que tengo que advertir es que al abonar las socas, al rajar con el "Collins" habrá que ejecutar esa operación, anticipándose un día ó medio día por lo menos para que se airoe bien el terreno antes de recibir el abono.

7) Agosto. - El agosto conveniente á Cayalti es el mediano, y si entras se tenga en la oficina la presión simple el agosto no debe ser extranado. Cuando haya represión entonces sí deberá ser mayor. Por ahora el procedimiento seguido es bueno.

8) Corte y acarreo de la Caña. - Aún cuando en estas operaciones no interviene el peso de la caña, muy especialmente para llenar los carros, su organización y modo de efectuarse no deja que de-sear.

El factor de la madurez ya se vá normalizando poco á poco de una manera definitiva.

9) Accidentes y Enfermedades de la Caña. - Entre los accidentes más notables se tiene el ancanado muy común en todos los valles del país, pero los perjuicios ocasionados no son de consideración.

La enfermedad más grave en la caña es la producida en sus tejidos por un hongo á consecuencia de la picadura del barrenador.

Se han propuesto muchos medios de combatirlo. En la isla de la Reunión se han encontrado dos especies de hemipteros ensiados del barrenador y además se ha introducido de Saint Pierre un a horraiga: *Solanopsis Geminata* que también lo ataca. Con todo, dice León Colson que no se ha conseguido disminuir sus ataques y que el único medio que ha dado buenos resultados ha sido el de combatir directamente arrancando varias veces las plantas tiernas. Quiere pues decir, que el sistema preconizado por Mr. Sedgwick es, por ahora, el más eficaz.

Examinando bien esta parte se verá que su eficacia es real. En efecto, lo que se pretende por el momento no es extirpar al barrenador, sino disminuir sus estragos hasta un punto tal que no resulten perjudiciales. Pues bien cuando la caña resulta dañada en el sentido de su mayor longitud y antes de que haya madurado completamente, el jugo comienza á acidificarse bastante y luego presenta los caracteres de una fermentación acética especial y en el que he tenido ocasión de comprobar al *Leucobostes Mesenteroides*. Si á este jugo se le abandona una dos horas y aún menos, se inicia la fermentación, se forma un líquido viscoso y en último término se tiene el dextrano con mengua de la sacarosa.

En vista de esto, lo que conviene es disminuir el número de generaciones del barrenador á fin de impedir que su trabajo en la caña llegue á afectarla en toda su longitud ó en una gran parte.

La caña más atacada es la planta y como ésta para madurar necesita un mínimum de 20 meses y el ciclo de evolución del barrenador dura de 40 á 60 días y suponiendo que las distintas generaciones se sucedan sin interrupción, se tendrá lo que según su número llegarán á dañar la caña.

En la práctica se notan dos periodos distintos en que el barrenador ataca la caña: Cuando todavía es tierna y cuando es adulta. En el 1er. periodo es fácilmente atacada y en el 2do. el ataque es menor por estar recubierta de una fuerte corteza.

Si se acude á proteger á la caña cuando todavía es tierna, se disminuirá el número de generaciones y por consiguiente la intensidad de los ataques posteriores. Así una fanegada de caña tiene más ó menos 40.000 plantas de las que podrían estar afectadas por alguna causa en 1/20 parte ó sea en 2.000, y esto dados los cuidados de selección. Si en una primera campaña se llega á extirpar 1.000 la intensidad de los ataques posteriores quedan reducidos á

la mitad, y así se vuelve con una segunda campaña, vuelve á quedar nuevamente disminuida, y por consiguiente sus perjuicios.

El mejor modo de proceder sería así: a) efectuar la selección de semilla como se acostumbra ahora, tomando todas las precauciones ya anotadas al tratar del sembrío; b) efectuar los tres primeros riegos despues que ha trotado la caña por el sistema de suspensión ó riego, es decir, cubrir completamente la plantita con agua; c) efectuar un primer rebusque de gusanos según las indicaciones ya dadas, cuando la planta tenga 30 á 35 centímetros de altura; y d) efectuar un segundo rebusque, según la intensidad del ataque, despues de 40 á 60 días del primero.

Pienso que este procedimiento disminuiría los estragos del barrano. Tratándose de este punto creo que deben tomarse cualesquiera medidas por exageradas que sean.

#### - Conclusión -

He tratado desde un punto de vista general sobre los terrenos y sobre las operaciones culturales de la hacienda.

Del valor económico de esas operaciones no me he ocupado por no estar preparado para ello y por no poseer datos comparativos-completos.

La rotación tampoco ha sido tratada por ser uno de los puntos más oscuros, y quizá impracticables en el cultivo de la caña. La rotación más usada en el país, pero nó en su verdadero sentido es la efectuada con el gramalote, el alfalfa y el arroz. Esta se lleva á cabo cuando ya los terrenos han sido agotados ó ya no producen cosechas económicas y que por ese modo de proceder pierde su caracter de rotación, pues ésta significa procedimiento metódico de alternativas de cosechas.

El punto relativo á los rendimientos no ha sido tocado por no tener seguridad sobre la unidad de superficie más usada entre nosotros: la fanegada. De aquí la necesidad del levantamiento del plano de la parte cultivada de la hacienda. A este respecto estoy estudiando un plan que oportunamente será sometido á la consideración de Uds.

Por último, la organización rural la he pasado por alto, pero á ello no me priva de decir que élla es de lo mejor que he visto en el país. La Administración y organización rural no constituyen aquí un organismo tan complicado como en todas las demás haciendas que he visitado, sino que es muy simplificada y sencilla. Por este solo hecho tan resaltante en Cayalti se podrá siempre asegurar del orden y de la manera tan atinada como es conducida la explotación.

Así como todos estos puntos hay otros más, lo mismo que muchos detalles que para lo sucesivo me propongo estudiar. (x)

Firma.

(x) Cartas en 1,908 y aj. 1,910 . (12 de Junio de 1,909)

---

#### Cayaltí 1,909, Técnicas. Informe sobre la Destilería - por J. Miranda. (D-23)

La industria del alcohol en el Perú ha sido considerada casi siempre como muy secundaria y sin importancia industrial y económica. A este modo de pensar ha correspondido un trabajo muchas veces primitivo y en el mejor de los casos, á uno poco cuidadoso y al que no se le ha prestado ninguna atención.

Considerando las razones de los hacendados de que no hay mercado para el alcohol, y que nada serviría introducir métodos modernos en esta industria para aumentar los rendimientos, puesto que no hay consumo, creo que dichas opiniones no sean tan arraigadas

ni generales. Mas bien habrá que tener en cuenta el fenómeno general de que si hay mayor producción y el precio bajo, el consumo no llega también á extenderse hasta el punto de volver lucrativa á una industria que no lo había sido antes.

El movimiento en el sentido de reformar la industria de la fermentación en el país, recién comienza á vislumbrarse, y no está muy lejos el día en que se inicie una reacción favorable.

El alcohol dá una luz blanca superior y que es obtenida mediante lamparas muy prácticas; además este producto es de gran uso doméstico y muy empleado ya en el país para la preparación de licores, drogas, perfumes y barnices.

No sé de ninguna hacienda del país que haya utilizado el alcohol como luz para alumbrar las oficinas ó las residencias de los propietarios.

Fabricación del Alcohol-

La fabricación industrial del alcohol, tomando como materia prima las melazas de caña de azúcar, comprende cuatro operaciones: 1) Preparación del mosto, 2) Fermentación alcohólica, 3) Destilación y 4) rectificación.

Solo voy á ocuparme de las dos primeras operaciones por ser éstas las que determinan los rendimientos de alcohol: Son las más importantes y de las que dependen los resultados industriales.

1) Preparación de los Mostos.- Las melazas que actualmente sirven de materia prima para los mostos en Cayaltí son las purgas de azúcar de 4º lance, ó sean mieles de 4a., y excepcionalmente las mieles de 3a. cuando la caña que se beneficia en la oficina de azúcar, por un accidente cualquiera, presenta baja producción de sacarosa.

He aquí la composición media de dos tipos de esa clase de mieles:

	<u>Brix</u>	<u>Densid.</u>	<u>Sacarosa</u>	<u>Glucosa</u>	<u>Pureza</u>	<u>Azucar total</u>
a)	87,00	1,4650	37,03	10,00	42,50	46,50

De este tipo son generalmente las mieles que sobrenadan en los cocimientos de 4a. cuando están listas para ser centrifugadas y cuya operación previa consiste en arrojárselas, con cuidado, hacia la Destilería.

	<u>Brix</u>	<u>Densid.</u>	<u>Sacarosa</u>	<u>Glucosa</u>	<u>Pureza</u>	<u>Azucar total</u>
b)	72,85	1,3690	29,30	6,20	40,20	35,19

A este segundo tipo pertenecen las que ordinariamente van á la Destilería y que tiene menor densidad, á consecuencia del agua que se les agrega con el objeto de facilitar su salida de la oficina de azúcar.

Como se puede ver, el azúcar total expresado en sacarosa de estas mieles varía entre 35 y 46,5 % y muy rara vez llega á una cifra mayor.

Las melazas de caña tienen buena proporción de elementos minerales nutritivos para alimentar á las levaduras, así como también de azúcar fermentescible directamente, como es la glucosa para provocar la fermentación.

El trabajo en la oficina de azúcar es alcalino y por consiguiente las mieles tienen esa característica. Este es el motivo por el que se acidifican los mostos con el objeto de preservar en algo la buena fermentación, evitando el trabajo de los fermentos extraños. Esta ácida se ha estado dando con las denominadas cachazas y que no son sino las aguas de lavado de los tanques de los jugos y la de los decantadores y clarificadores de melados. Estas aguas se acidifican rápidamente y se las ha utilizado con ese fin, así como también para efectuar un último lavado de las cubas de fermentación. La ácida en los mostos ha fluctuado entre 0.80 grms y 1.20 por litro, expresada en ácido sulfúrico (SO3)

La preparación de los mostos se efectúa con regularidad en la cuba mezcladora y se llenan los toneles con tres cargas en tardo días y en dos en verano. Las cubas de fermentación se llenan progresivamente para no ahogar á la levadura y también pa evitar de rrasas á consecuencia de la fermentación tumultuosa, muy especialmente cuando se les llena demasiado y muy rápido. La acidez solo lleva la primera carga y las otras dos van neutrales ó muy poco alcalinas.

El grado Boucane de las tres cargas es de 9,8, y 7 respectivamente, ó sea en promedio 8, pero muchas veces llega hasta 8,50 por que los grados Boucane arriba citados llevan una fracción.

Los mostos tienen una proporción de azúcar variable entre 70 y 82 gramos por litro y raras veces llega á 85 y 90. Este es el azúcar total expresado en sacarosa.

Las cubas de fermentación tienen una capacidad de 193 hectólitros y para su limpieza no se ha hecho uso sino de agua y escobilla, y un último lavado con aguas aciduladas cuando se ha notado un menor rendimiento de alcohol. Sería muy conveniente usar el cloro (hipoclorito de cal á 10 ó 20 %) que es muy ventajoso y posee además algunas cualidades desinfectantes.

El pavimento del salón de fermentación no se presta para mantenerlo seco, lo mismo que el canal central y los fosos donde están las cubas para la bomba. Se impone pues, su reforma y reparación. El uso de cal en el pisc no resulta eficaz como desinfectante por cuanto se carbonata rápidamente, más bien el más recomendable para ese objeto es el bisulfo de cal.

Fermentación Alcohólica. - Este es el punto capital de Destilería.

Las levaduras de que se hace uso en Cayaiti son naturales y la fermentación es espontánea; por consiguiente los rendimientos tienen que ser proporcionales á esa clase de trabajo.

En la fermentación, el mayor cuidado, aparte del aseo esmerado, es el favorecer el trabajo de las levaduras y neutralizar el de los fermentos extraños que son numerosos. á esto obedece la acidificación de los mostos y el lavado de los toneles con aguas aciduladas. Además hay que tener en cuenta el vigor y buen trabajo de las levaduras á fin de renovarlas cuando hayan perdido, ó mejor cuando vayan perdiendo esos buenos caracteres.

El mosto llega á las cubas con una temperatura de 25 á 28° c y el pie de cuba comienza á fermentar después de 30 horas en invierno y á las 20 ó 24 en verano. La fermentación cesa ó termina á las 24 ó 30 horas después de efectuar la última carga. En resumen, la fermentación tarda de 68 á 76 horas.

La levadura antigua fué renovada, con todo éxito, con otra de mejores condiciones; de manera que el modo de fermentar de ahora es muy distinto del antiguo. Esta renovación se realizó á fines de Abril yase la ha mantenido durante el mes de Julio. En el proceso del trabajo en este último mes solo se ha tenido un retroceso á la antigua fermentación en dos toneles de 42 que se han preparado. La levadura actualmente ya vá perdiendo su vigor, pues los últimos toneles destinados han presentado un menor rendimiento; así es que habrá que proceder á su renovación.

La temperatura de la fermentación varía con la estación: así en invierno, el mosto alcanza á una temperatura máxima de 32 á 34° c y en verano á 36 y 38° c y llegando muchas veces á 39, lo que es un gran inconveniente, porque puede haber pérdida de alcohol, sube la acidez, debilita á la levadura y el rendimiento baja. Esta es un punto que vengo estudiando, con el objeto de evitar la subida tan exagerada de la temperatura, puesto que no se cuenta en la Destilería con refrigerantes.

El grado Boucane final fluctúa entre 1,5 y 3 ya algunas veces llega á 3,5, todo esto de un modo aparente, pero corregido á 15° c. es de 2, 3, 5, y 4 respectivamente, los que corresponden á las densidades siguientes: 1,0333, 1,0196 y 1,0274.

La acidez es un punto importante, pues la diferencia entre la inicial y la final da una idea clara sobre el rendimiento: más tras la diferencia es menor, el rendimiento sube. Dicha diferencia varía entre 4.40grms y 6.40 por litros.

La práctica seguida aquí de destilar los mostos á los ocho días después de haber fermentado fué abolida desde Enero y en cambio se destilaban después de dos, pero últimamente solo se ha dejado pasar 20 horas de reposo, porque ha comprobado que después de la caída de la fermentación la pérdida de alcohol es considerable, la que muchas veces después de 48 horas parece que alcanzan hasta 30 galones americanos ó sean 113,55 litros.

Para dar una idea del trabajo y de los cuidados empleados en la fermentación, doy seguidamente los rendimientos de alcohol por tonel desde el mes de Enero hasta el de Julio; así como también el porcentaje sobre el rendimiento teórico que es el único que refleja realmente la calidad del trabajo.

<u>Meses</u>	<u>Rendim. de galones.</u>	<u>Alcohol x. tonel litros.</u>	<u>aumento galón</u>	<u>lit.</u>	<u>Disminu. gal.</u>	<u>lit.</u>	<u>% de R<sup>o</sup> teor.</u>	<u>Perd.</u>
Enero	170,00	643,45	-	-	-	-	68,50	31,50
Febr.	179,00	677,50	9,00	34,06	-	-	72,00	28,00
Marz.	178,50	645,34	-	-	8,50	32,17	62,00	38,00
Abril	184,00	696,44	13,50	-	-	-	77,00	23,00
May.	Parada y reparación							
Junio	"	"	"	"	"	"	"	"
Julio	211,00	798,63	27,00	102,19	-	-	77,00	23,00

Como se puede ver, de Enero á Febrero subió el rendimiento con un aumento de 9 galones americanos por tonel, en marzo se tuvo un retroceso con una disminución de 8,50 galones, en Abril se siguió hacia adelante con un aumento de 13,50 galones y por último en Julio se tuvo un aumento de 27 galones por tonel, pero conservando el mismo por ciento sobre el rendimiento teórico obtenido en Abril, lo que explicable por haber entrado en Julio mayor proporción de azúcar total por tonel.

El alcohol obtenido por destilación y rectificación tiene 93,30, 94,00 y 94,50 Gay-Lussac, pero siempre se le envasa á 93,30. El rendimiento, en la actualidad vá fluctuando entre 74 y 78 % del rendimiento teórico, ó sea que 100 ks. de sacarosa deben dar 64,30 litros de alcohol á 100° Gay-Lussac. Los rendimientos por tonel varían desde 190 galones americanos (719,15 litros) hasta 225 (851,62 litros), habiéndose alcanzado algunas veces hasta 240 (908,40 litros), y solo una vez hasta la fecha 260 (984,10 litros.), contando cada tonel con 18,300 litros de mosto y algunas veces con 19,000.

Con solo la esmerada limpieza que se tuviera en el salón de fermentación, el rendimiento podría subir algo más, pero para ello se necesita cambiar el piso y arreglar el canal central y los fosos donde están los toneles para la bomba. La limpieza en esas condiciones sería práctica fácil y eficaz.

Si se hiciera uso de levaduras artificiales puras se podría obtener desde 260 á 300 galones americanos de alcohol á 94 Gay-Lussac por tonel con los mismos niveles y los mismos mostos cuya proporción de azúcar llegará á 85 y 90 grs. por litro. nuestro rendimiento ha subido á 77%, pero en la actualidad con los mejores procedimientos, se llega hasta 98 %. Aú más, en esta industria, ya se utiliza con éxito el ácido Carbónico (CO<sub>2</sub>) que se desprende de los toneles de fermentación y se le líquida para venderlo á las fabricas de soda y aguas gaseosas, ó bien se le solidifica y entonces reemplaza al hielo, lo que constituye una gran ventaja en los países cálidos.

En la industria de fermentación se está muy atrasada en el país, y quizá si los datos que hoy suministro, muy especialmente los de rendimientos, sean los únicos existentes. Esta afirmación la hago, porque en repetidas ocasiones me he fatigado infructuosamente por buscar datos de esta naturaleza, recabiendo en cambio la respuesta de que no hay datos y de que la Destilería marcha sola.

Esta cuestión de Destilería me ha preocupado mucho y la he estudiado, y sólo por falta de datos económicos no la he sometido a la consideración de Uds., pues la mayoría de los procedimientos modernos de fermentación y los más prácticos están patentados y de cuyos detalles no estoy perfectamente informado, además me ha detenido también el establecimiento del Laboratorio de Microbiología-Agrícola en Lima que indudablemente tendrá que proporcionar levaduras puras seleccionadas, indicando los procedimientos que deben seguirse.

Para terminar, diré que como último residuo en la Destilería se tienen las vinazas, cuyo valor fertilizante es de consideración especial para los campos de Cayalti, y á las que ya me he referido en el informe sobre el campo al tratar de las aguas de fábrica.

Tal es en síntesis el estado del trabajo en la Destilería y lo poco que se ha podido realizar. (x)

(x) Gratas en 1,908 aj, 1,910. (9 de Agosto de 1,909.)

---

Cayalti 1,909. Técnicas. Memorandum sobre los trabajos de campo por: J. Miranca. (D-24)

Tengo el agrado de adjuntar á Uds. un Memorandum con ligeras instrucciones complementarias de los trabajos culturales llevados á cabo, en la actualidad, en la hacienda y en conformidad con lo ordenado por Uds. al respecto.

Como la discusión de todas las labores del campo ha sido materia de un informe especial, los breves consejos que de allí he extraído se refieren únicamente á los puntos que fueron observados en el citado informe y en la parte que mereció la aprobación de Uds. Lo que he omitido indica que debe seguirse conforme á lo que se vio ya practicando desde antes en la hacienda. En consecuencia, las instrucciones se refieren á varios detalles de la preparación de terrenos, sembrío, riego y abonamiento.

El fundamento de esos consejos ya ha sido impuesto en el informe que tuve el honor de presentar. Solo me resta decir que ellos tienen el carácter de por ahora, mientras formulo un plan razonado en extenso, de los trabajos que deben llevarse á cabo en la hacienda durante la campaña de 1,910 á 1,911. En este plan dará preferencia á los trabajos metódicos de campo y á los de experimentación que debe iniciar conforme con el deseo manifestado por Uds. Allí mismo quedarán consignados los pequeños proyectos que he estudiado y la manera como deben desenvolverse. Una vez presentado dicho plan, hechas las observaciones correspondientes por el Sr. Administrador Gral. y según la decisión de Uds. procederé á formular instrucciones amplias y definitivas que regirán para la campaña de 1910 á 1,911. De este modo anualmente podré hacer un resumen comparativo de todas las labores culturales y de todo lo practicado, consignando, y comentando sus resultados, todo lo cual permitirá darse cuenta de la bondad y calidad de las operaciones llevadas á cabo y de las que deben adoptarse como normales ó para casos determinados. Solo así se podrá conocer el modo de ser de las tierras y sus condiciones de productividad, y contar para este fin, como en natural, con el auxilio del Laboratorio.

Dicho plan podré presentarlo á fines de Dbre, y una vez que se ponga al día con los trabajos del Laboratorio y en los cálculos

que aún tengo pendientes.

Este modo de pensar traduce ni deseo de trabajar á medida - de mis esfuerzos y conocimientos en ni anhelo de estudiar, experimentar y sobre todo de corresponder debidamente á la confianza que en mí se ha depositado.

La molienda del campo "San Ismael" ha durado 16 días. La producción de azúcar total no se conoce aún, pues existen todavía cocimientos de 2a., pero puede hacerse un cálculo más ó menos aproximado, teniendo en cuenta que la producción de azúcar de la. representa el 79 % de la total. He aquí las cifras que se obtendrían:

Azúcar de la. = 8.818,88 qq.  
881.888 = 11.163,13 qq. azúcares totales.  
79

El número de fanegadas de ese campo es de 36,300, pero se me da descontar por espacio perdido 2 fanegadas 300 y en consecuencia se tienen 34, con cuya cifra se tiene :

11.163,13 = 328,32qq. por fanegada.  
34

En cuanto al guano, participó á Uds. que mañana iré al Puerto á hacer tomar personalmente la muestra, operación bien delicada y sobre la que se basa el análisis. El día sábado por la tarde entregará el boletín de análisis correspondiente.

#### Memorandum

Comprende las instrucciones complementarias de los trabajos en los campos seguidos actualmente en Cayalti.

Todas las operaciones no consignadas en estos apuntes, indica que deben efectuarse tal como se viene practicando hasta ahora.

He aquí los puntos complementarios:

Remojo de los Terrenos.- Este se llevará á cabo en la forma acostumbrada, pero si el terreno posee manchas salitrosas de importancia se efectuarán buenos renojos, empapándolo bien, con el objeto de disminuir la proporción de salitre; esto en el caso de que se cuente con suficiente cantidad de agua.

Labranzas.- Estas se efectuarán de preferencia sobre terreno mojado y de un modo general en la siguiente forma: dos rejas de cultivador cruzadas, un despaje grueso, dos rejas de cubano cruzadas y un despaje fino, si hay necesidad del rodillo, éste entrará entre las dos rejas de cubano. (1)

Esta será la regla más ó menos general y cuya modificación - ya sea disminuyendo el número de rejas como en el caso de un terreno muy suelto, ó bien aumentándolo como en el caso contrario, en terreno muy compacto, quedará á la discreción del Sr. Administrador.

Si por circunstancias especiales hay que preparar un terreno en saco, habrá que aumentar una reja más de cubano.

En todas estas operaciones, cuando el terreno ha recibido agua, se recomienda de una manera especial y en cuanto sea posible, el efectuarlas cuando el terreno se halla en punto, con el objeto de disminuir la aglomeración de las partículas de tierra en pequeños bloques: Esta recomendación también afecta á todos los aperques y demás labores que reciban los terrenos.

Senbrío.- La selección y preparación de la semilla se efectuará en el campo mismo de donde se la toma. Una vez preparada y lista se la conducirá al campo de senbrío, acondicionada en pequeños paquetes, recomendándose de un modo especial el que en dicho campo no queden despojos de caña ni semillas mologradas.

La paja necesaria para las tapas en los riegos se la llevará

(1) La profundidad de las labranzas será la máxima que puedan alcanzar los instrumentos.



en cantidad suficiente para el objeto dado.

Riegos.- En este punto hay que advertir de que, por ahora, el riego de arrebato debe limitarse á dos cuarteles y no más.

Abonamiento.- En el caso más general, cual es el de las socas se recomienda rajar el terreno que se vá á abonar con la anticipación de un día á fin de airearlo bien y que al echar el abono se tenga cuidado de no rociarlo sobre las hojas de la planta. La cantidad de abono será indicada previamente por el químico en cada caso. (x)

(x) Cartas en 1,908 aj. 1,910 (3 de noviembre de 1,909)

### Memorandum

Comprende las instrucciones complementarias de los trabajos en los campos seguidos actualmente en Cayaltí.

Todas las operaciones no consignadas en estos apuntes, indica que deben efectuarse tal como se vienen practicando hasta ahora.

He aquí los puntos complementarios:

Remojo de los terrenos.-Este se llevará á cabo en la forma acostumbrada, pero si el terreno posee manchas salitrosas de importancia se efectuarán dos buenos remojos, empapándolo bien, con el objeto de disminuir la proporción de salitre; esto en el caso de que se cuente con suficiente cantidad de agua.

Labranzas.- Estas se efectuarán de preferencia sobre terreno no jado y de un modo general en la siguiente forma: dos rejas de cultivador cruzadas, un despaño grueso, dos rejas de cubano cruzadas y un despaño fino. Si hay necesidad del rodillo, este entrará entre las dos rejas de cubano. (1)

Esta será la regla más ó menos general y cuya modificación ya sea disminuyendo el número de rejas como en el caso de un terreno muy cuerto, ó bien aumentándolo como en el caso contrario en terreno muy compacto, quedará á la discreción del Sr. Administrador.

Si por circunstancias especiales hay que preparar un terreno en seco habrá que aumentar una reja más de cubano.

En todas estas operaciones, cuando el terreno ha recibido agua se recomienda de una manera especial y en cuanto sea posible el efectuarlas cuando el terreno se halla en punto, con el objeto de disminuir la aglomeración de las partículas de tierra en pequeños bloques. Esta recomendación también afecta á todos los aperques y demás labores que reciban los terrenos.

Siembra.- La selección y preparación de la semilla se efectuará en el campo mismo de donde se la toma. Una vez preparada y lista se la conducirá al campo de siembra acondicionada en pequeños paquetes, recomendándose de un modo especial el que en dicho campo no queden despojos de caña ni semillas malogradas.

Las pajas necesarias para las tapas en los riegos se la llevará en cantidad suficiente para el objeto dado.

Riegos.- En este caso más general cual es el de las socas se recomienda rajar el terreno que se vá á abonar con la anticipación de un día á fin de airearlo bien y que al echar el abono se tenga cuidado de no rociarlo sobre las hojas de la planta. La cantidad de abono será indicada previamente por el químico en cada caso. (x)

(1) La profundidad de las labranzas será la máxima que puedan aguantar los aparatos.

(x) Cartas en 1,908 aj. 1,910 (3 de noviembre de 1909)

CAVALTI 1909- Técnicas- Empíricas y Agrónomas. (D-25)

Ha estado el Sr. Miranda, 4 días recorriendo los campos con el Sr. Meerbeck y los resultados de esta inspección ocular es que el Sr. Miranda no cree conveniente variar el sistema de riegos á Uds. les explicará, el porque.

El Sr. Miranda en su informe recomienda que la caña para se milla debe venir pelada del corte; esto no sería un aumento del gasto si nosotros cortaramos para la molienda, caña sin quemar, cortando y sembrando cogollo pelado como la hacemos habrá un aumento de gasto para esta operación lo menos de 10 jornales diarios por las razones sigts: nosotros damos á cada pareja de cortadores cinco carros cortados y llenados, pues bien, como esta tarea tiene que recibirse resultaría que habría que poner gente para dos cargar estos carros, pelar la semilla y volver á cargar operación que necesita la vigilancia de un mayordomo dedicado completamente á ello y no dejaría de ser, en algo, un estorbo para el movimien to del corte.

Soy de parecer que no se haga este gasto ineficaz pero si debe seleccionarse bien la semilla antes de ser sembrada como se ha hecho y se hace.

El Sr. Miranda y la mayor parte de los señores Agrónomos la creen firmemente que el principal conductor del barrenó á los campos de sembrío es la semilla; mi humilde opinión es que esto solo contribuye en la proporción de 1/1000 para ser propagación y digo esto porque creo firmemente que el barrenó es criundo del terreno y la única forma de extinguirlo es la buena aradura.

No es desconocido para Uds. que las cañas más atacadas por el barrenó son las plantas y llegan á su máximo cuando estas son sembradas en algún rosa, por efecto del fuego cuando se usa para quemar la caña cuando se quiere cortar así á la paja cuando se corta caña blanda, los daños son menores en la seca y mucho menos á la rosca, este extinguiendo del barrenó nos prueba así que el terreno es el que los produce, pues no siendo esto, de un campo atacado pasarían á otro y los cañaverales no se verían libres de ellos de una manera tan marcada.

Los yanaccos desde tiempo muy atrás han usado y usan los barbechos y al hacerlo nunca lo efectúan con la mira de que el terreno se meteorize; sino con el exclusivo objeto que la tierra al ser movida por efecto de la aradura mate el gusano que existe en el terreno y que no es otro sino el barrenó, la prueba está en lo siguiente:

Un chacarero toma una cuadra de terreno dá dos rejas y lo siembre inmediatamente de maíz, el gusano que existe en todos los terrenos en gran cantidad á los diez días de nacido deja pelada toda la sembrera, hay que tener presente que el maíz al sembrarse es bueno siempre que ha estado 24 horas en el agua como en costumbre. Ahora si ese chacarero toma una cuadra de terreno que linda con la anterior, dá dos rejas deja el lote botado un mes, después de esta fecha dá dos rejas más y la siembra; el maíz saldrá con toda su fuerza, dándose el gusto este chacarero de recoger sus buenas mazorcas como premio de su buen modo de pensar, lo mismo pasa con el algodón, alfalfa.

Si nosotros aquí, no aramos bien las tierras los estragos del barrenó serían mucho mayores y la prueba de ello es la alta polarización que alcanzan las azúcares de aquí. El Sr. Miranda cree que esta alta polarización se debe á no haber represión; si esto fuera así, los mismos precios antes alcanzarían otras haciendas que no tienen sino un trapiche. (x)

(x) Cartas Cayaltí -Lima. Julio- Dic. 1909 (10 de Julio de 1909)

Cayalti-1,910. Técnicas. Usos de la Melaza.  
por J. Miranda. (D-25)

He recibido la comunicación de Uds. de fecha 13 del presente y á la que, aho ra, doy respuesta.

Como el mercado de consumo para el alcohol está limitado y se tiene y una buena existencia de mieles se me consulta: 1) si se podría reducir la producción de melazas, 2) si se podría utilizar las como abono para los terrenos, y 3) si convendría utilizarlas también como alimento para el ganado.

En cuanto al primer punto diré á Uds. que una mayor reducción de mieles ya no es posible. La proporción actual es de 2 á 2,5 % de caña, teniendo las mieles un Becaume de 40 á 46. Cualquiera que sea el método de elaboración del azúcar, llega un momento en que la producción de sales es tal que impide la cristalización del azúcar contenido en las mieles. Esta proporción prácticamente es de 3,75 de azúcar por una de cenizas y que se la encuentra mediante el coeficiente salino. Una vez que las mieles llegan á la proporción anotada se tiene las melazas ó sea mieles incristalizables. El coeficiente salino en Cayalti durante este año ha variado entre 4 y 4,20 es decir que falta muy poco para descender á 3,75 que es el límite teórico y práctico.

Otro de los medios para juzgar silas mieles están ó no bien a gotadas es la pureza que tienen. Un trabajo normal deja á las mieles con una pureza de 40. Durante los meses que van corridos del presente año se ha tenido como pureza un promedio de 41, llegando se á tener en las últimas melazas hasta 39. Esto se ha conseguido cerrando un poco más los masas de 2a. á 3a. y depositando las de 4a. en enfriaderas. En vista de lo que acabo de exponer, creo que ya no es posible una mayor reducción en las mieles y en su riqueza sacarina.

Voy á ocuparme del 2º punto. Las melazas se pueden aplicar como abono, pues tienen un valor fertilizante apreciable. Este abonamiento se efectúa mediante los riegos y la miel debe ir bien diluida, 40 veces su volumen por lo menos, para evitar que la acidez libre ó la producida por fermentación llegue á dañar las raíces de la caña, y estos riegos deberán llevarse sobre terrenos que estén provistos de buena cantidad de cal para que pueda neutralizar cualquier exceso de acidez.

El terreno por donde podríamos comenzar sería el "Dos de Mayo" para lo que sería necesario colocar un depósito de mieles al pie de la acequia que conduce el agua de riego. Dicho depósito estaría provisto de una llave la que se regularía según la cantidad de agua de la acequia y con el objeto de que diluyera y mezclara bien con el agua. Este depósito ahorraría el acarreo de la miel diluida y más bien se la llevaría bien concentrada. Esta clase de riegos se efectuarían durante el período de vegetación de la caña creo que dará buenos resultados, porque ya se tiene experiencia en el país de los buenos efectos producidos en los terrenos regados con aguas de fábricas.

En cuanto al 3er. punto no tengo sino que adherirme á cuanto exponen Uds. por cuanto las melazas constituyen un buen alimento. El emplear para las mezclas con miel el maíz molido, el polvillo de arroz y el afrecho parece que no resultaría provechoso por ser esos artículos muy estimados y caros relativamente. Sería más conveniente, emplear, al principio, mezclas de bagacillo con miel hasta que los animales puedan tomarlos con agrado y únicamente como alimento suplementario ó como una ración de trabajo. Más tarde se procedería á preparar las tortas que constituyen un alimento bien concentrado y se las extendería hasta que formasen la base de su alimentación.

Es cuanto tengo que decir sobre los puntos materia de la consulta. (x)

(x) Cartas en 1,908 y 1,910 (22 de Mayo de 1,910)

Cavalli 1.91031 Dugancho. (D-2)

Fué ne cenario limitar la peonada á un número menor del que tuvimos, por no requerirlo los cultivos i de la hacienda á hicimos presente á Uds. con oportunidad directamente, ó por conducto de su representante, la necesidad de disminuir una jornada suspendiendo el socorro de peones hasta nuevo aviso. Ha llegado el momento deque los participemos que puedan Uds. socorrer hasta nueva órden en contrario, y les decimos esto, porque no necesitamos (ilegible) sino de 600 tareas efectivas diarias, debiendo advertirles tambien, que las condiciones de socorro de la fecha en adelante, son las siguientes:

- 1) Las papeletas de socorro, no deberán exceder de \$ 40xx como máximo.
- 2) Los socorros de los peones se pagarán quincenalmente, según la amortización que el peón haya hecho de su deuda, abonandosele al contratista 10centavos de premio por tarea.
- 3) Por cada tarea que haga el peón socorrido, de le aplicará 40 centavos á la amortización de su deuda, dándole la Hacienda 1 lb. de arroz, la sal de costumbre y además 10 centavos que el peón socorrido recibirá á la mano, con lo que puede comprar su ración de carne.
- 4) La Hacienda pagará á los contratistas las papeletas de peones que fallezcan, siempre que hayan estado en trabajo, pero no es responsable por el valor de las papeletas de los peones que se mueran que son de cuenta del Contratista, y se suprimiran sus nombres quincenalmente de la respectiva planilla.
- 5) Los peones serán pedidos por la hacienda á medida que se sean necesarios, pero tiene la facultad, de ordenar la suspensión de socorro cuando lo juzgue conveniente.
- 6) Solo debe socorrerse gente apta para el trabajo y en ningún caso á gente vieja ó enferma: esas papeletas no serán aceptadas.
- 7) Los peones tendrán buenas casa para ellos y sus familias, con derecho ambos a asistencia médica y medicinas en caso de enfermedad.

Esperamos tener el gusto de seguir cultivando las buenas relaciones que con Uds. siempre hemos tenido y nos es grato que dar de Uds. muy atts. y S.S. ( )

Firma.

---

Acusamos recibo á su atenta carta fecha 25 de Abril que dirijieron Uds. á nuestra firma con Lima, la que llegó con mucho atraso, así como tambien á ser estimable del 16 último dirigida á esta hacienda.

Correspondemos á sus referidas cartas y desde luego les diremos, que en efecto ordenamos la suspensión de nuevos socorros en la época en que lo le fué transmitida esta determinación por un representante Don José Manuel Solf, á quien con toda oportunidad se le hicimos saber, para que Uds. no sufrieran ningún perjuicio.

Su Sr. hijo estuvo aquí más ó menos en los primeros días de Mayo último y entonces se le ofrecieron toda clase de facilidades, que él no quiso aceptar, para arreglar toda dificultad, - siendo uno de esos medios que presentase una lista de los peones que habian recibido adelantos, comprometiendonos nosotros á recibir las papeletas de los peones que estuvieron consignadas en ella.

Puede confirmarse lo que dejamos dicho su mismo representante Don José Manuel Solf.

Aseguramos á Uds. que nuestro representante aquí no se ha negado á recibir papeletas cuando estuvo aquí su Sr. hijo (x) Cértos. Julio 1910.

todo lo que hubo fué que no se aceptaban más papeletas de \$ 30. pero si un peón debía u un contratista \$50. ó más y esta cantidad figuraba en la antes referida lista, entonces se recibía primero una papeleta por \$30. y después otra papeleta por el resto de la deuda siempre que no pasara de ese límite y así tantas veces como h fuese necesario hasta la total cancelación.

En cuanto á que desquitaron su deuda esos peones como libras, sin duda fué una simple invitación para que procediera como lo han hecho y siguen haciendolo algunos contratistas con muy buen éxito.

Las tareas en esta Hacienda no han sido nunca, ni tienen ahora nada de excesivas; un buen peón las termina con gran facilidad y no hay la menor queja de ellas.

Les incluimos á Uds. la circular que con fecha de ayer pedamos á todos los S.S./Contratistas por la que se informaban Uds. de las mismas condiciones de socorro y noé con placidos de que puedan Uds. mandar á los peones que les adeudan, á desquitar sus socorros.

Deseos de que a todas vuestras explicaciones enteriores les den entero crédito, siendo la mejor prueba que no hemos tenido queja alguna de ningún otro Sr. Contratista - entre los muchos con que la Hacienda cuenta nos es grato que dar de Uds. muy attos. y S.S. (1)



(x) Cortes: Julio 1:10.

Cayaltí .y 1911.- Técnicas por J. Miranda y Rivera.

(D-26)

Tengo el honor de dirigir a Uds., la presente, adjuntándoles el cuadro general que abarca toda la campaña de 1910. (Del 22 de Enero al 14 de Diciembre de 1910) .

Al examinar ese cuadro se nota realmente una gran depresión en los rendimientos de caña y de azúcar en la mayoría de las suertes molidas durante 1910. Esta depresión esta conforme con las observaciones ya hechas por el Sr. Don Ramón, cuando, en su último viaje, afirmaba de que los rendimientos de la campaña pasada habían sido muy pobres. Con todo, hay que tener en cuenta que las suertes molidas han sido las más pobres y que no pudieron recibir abono oportunamente y aún muchas de ellas casi abandonadas como "San Baldomero", "Corral de Palcos" y "Cuatro Hnos". Todas estas suertes a que me refiero y que figuran en el cuadro general han acumulado un número tal de fanegadas que no guarda proporción alguna con los rendimientos tan pobres que se ha obtenido de ellas.

En la campaña de 1909 se molió un 38.44% de caña planta mientras que en 1910 fué de 22.83%; de caña soca se molio en 1909 un 29.78% y en 1910 35.48%; de tercer corte se molio en 1909 un 22.12% y 37.29% en 1910; de cuarto corte no hubo en 1910, pero sí un 4.40% de quinto corte.

La edad de cada uno de los distintos cortes de caña cosechados, de un modo general, ha sido buena. Las cañas - plantas se han molido a los 20 meses, con excepción de "San Manuel" y "San Nicolás" (Tercera sección) que se molieron a los 15 meses a fin de evitar una pérdida mayor ocasionada por el encamado tan prematuro. Las socas se han molido a los 18 meses, excepto una parte de "Todos Los Santos". Los demás cortes han presentado 18 y aún 20 meses de edad.

La cantidad de azúcar elaborado durante el año 1910 ha sido de 126,407.84 qq., pero en esas cifras estan comprendidos azucares granulados y moscabados correspondientes a suertes molidas en la campaña de 1909, según la liquidación anual. En el cuadro general que presento estan considerados únicamente las suertes molidas durante 1910 con sus respectivos rendimientos, ya por haberse obtenido oportunamente los azucares de los cuatro lances o bien por haber sido calculados bajo la base de lo que ha quedado en enfriaderas. Así las cantidades de azúcar que van marcadas con un asterisco (\*) han sido calculadas en parte bajo esa base. Es así como de 319.85 fanegadas resulta una producción de 125,065.82 qq., cifra que revela los pobres rendimientos obtenidos.

Los rendimientos industriales o mejor dicho de fabricación son buenos, pues estan acordes con los de la campaña pasada (1909); lo que revela que el trabajo de la fábrica a sido normal. Los rendimientos culturales referentes a la cantidad de caña y a la de azúcar por fanegadas son muy bajos, pero subsiste aún la cuestión de la superficie exacta de los terrenos que influye decisivamente sobre este punto. Para obtener cifras exactas de rendimientos se comenzo el levantamiento de planos de cada uno de los campos de caña. Este trabajo realizado, solo abarca, por ahora, a 75.85 fa-

regadas que se reparten como sigue:

	Superficie atribuida (fanegadas)	Superficie encon- tradas (fanega- das)	
Huaca China	6,00	9,80	
San Baltazar	21,00	18,00	
El Huaso		8,25	26,25
Campo de Angeles	13,00	14,00	
San Manuel	3,20	4,00	
Santa María de Cojal	4,20	4,80	
San Eudomero	26,20	17,00	
<b>Totales:</b>	<b>73,60</b>	<b>75,85</b>	

La superficie que he evaluado es neta, es decir, que se ha descontado la superficie ocupada por las Huacas, las acequias interiores y las manchas salitrosas.

Por los errores encontrados respecto de la superficie atribuida a los campos de caña, hay que convenir en que los rendimientos calculados, con excepción de los que se refieren a los campos cuyo plano ya existe, deben aceptarse como reserva, pero en todo caso, ellos son comparables con los de las cosechas anteriores.

Al punto de vista de comparación, se nota que los rendimientos culturales obtenidos son muy bajos y que hay muchas suertes que, como las de "Todos Los Santos", "San Pedro" y "La Capilla", cuyas cañas se molieron en conjunto, han presentado de planta a soca, un descenso notable, como lo comprueban las cifras siguientes. En 1909 todas esas suertes en conjunto presentaron los rendimientos de 289,417 toneladas de caña y 568,58 qq. de azúcar. En 1910, fueron de 195,242 toneladas de caña y 394,77 qq. de azúcar. De estas cifras se deduce que el rendimiento en caña ha descendido en 32,54% y el de azúcar en un 30,57%. El descenso es natural en los terrenos ya explotados y sin abono, pero su oscilación no debe ser tan amplia, todo lo cual indica que esas suertes debían abonarse, lo que no pudo efectuarse por falta de guano en época oportuna.

Como buenos rendimientos puedan figurar, entre las cañas plantas, los de la "Huaca China", el "Huaso", y "San Baltazar" (parte abonada), entre las socas, los de "San Nicolás" (1a. y 2a. secciones); y entre las rezacas los de "Santa María de Cojal". Se puede considerar como rendimientos medianos los de "San Nicolás de Cayaltí" y de "Campo de Angeles". Los demás campos presentan rendimientos muy bajos.

El promedio general de toda la campaña de 1910 es de 194,515 toneladas de caña y de 391,61 qq. de azúcar por fanegada.

Lo que más resulta en el cuadro que comento es el rendimiento de tres campos de caña planta, sembrados en un mismo período y bajo un mismo sistema: Se sembraron dos semillas a 0.83 m (una vara) y en camellones de 1.50 m, distancia esta última que puede considerarse como la normal en esta hacienda. Esos terrenos son "La Huaca China", "El Huaso" y "San Baltazar". Mientras los dos primeros han presentado un buen rendimiento, el último ha sido bajo, con excepción de la parte abonada como se verá más adelante. Esto viene a confirmar la antigua práctica y que parece paradójica, pero que es real, y es que ha mejor terreno mayor distancia de planta a planta y

hasta un límite práctico. El mayor distanciamiento de las plantas en un buen terreno siempre es provechoso, pues es compensado por el enorme macollaje, mientras que en un terreno gastado se tiene lo contrario, obteniéndose poca caña. De manera que a un buen terreno corresponde un buen distanciamiento entre las plantas y a uno gastado la semilla más junta.

De todas las suertes moliñas se han abonado las siguientes: "Campo de Reyes" (cuatro cuarteles), "San Nicolás de Cayaltí", "Santa Catalina" (dos cuarteles), "San Baltazar" (dos cuarteles = 3,20 fanegadas) y "Campo de Angeles". No se considera como abonado ha "Ana María" donde solo se aplicó abono a unos cuantos surcos.

En "Campo de Reyes" y en "Santa Catalina" no ha podido efectuarse ningún cálculo sobre los cuarteles abonados por no conocer su superficie y por haber sido englobada la producción en el total de 19 y 26 fanegadas respectivamente. La caña de "Santa Catalina" revelaba el buen efecto del abono, lo que no fué tan notable en "Campo de Reyes".

En "San Nicolás de Cayaltí" y en "Campo de Angeles" no se ha obtenido aumento alguno en la producción. Los rendimientos son senciblemente los mismos que los de la cosecha anterior. La única ventaja obtenida es la de haber evitado el descenso natural de una cosecha a otra. Pero todo esto necesita una explicación, pues en un abonamiento lo que se tiene en mira es el aumento de la producción, no obstante que siempre es una ventaja obtener tres o más cosechas consecutivas con un mismo rendimiento más o menos apreciable y regular.

Esta explicación es la siguiente: En "San Nicolás" como en "Campo de Reyes" el abonamiento efectuado, hace dos años, adoleció de un grave error, basado en la buena fé de el encargado de ese trabajo, pues creyendo hacerlo mejor y viendo que su marcha era muy lenta, optó por señalar una especie de tarea de tantos surcos ha cada abonador, lo que dió por resultado el que unas plantas recibieran guano y otras no. Todo esto pude comprobarlo plenamente después de la cosecha en que indagaba el porqué de resultado tan inesperado.

En "Campo de Angeles", la causal es otra y es la de haber aplicado la mínima cantidad de abono. En efecto, ese campo fué dividido en dos partes: La superior recibió 2,32 toneladas de guano por fanegada, osea 230 Ks. de Nitrogeno y la inferior, 3,10 toneladas o sean 307 Ks. de Nitrogeno. Este abonamiento pertenece a la serie de 1910 y que guarda relación con la idea que se viene comprobando. En "Campo de Angeles" y en la mitad de "San Jacinto", que aún no se ha molido se han aplicado abonamientos que han tenido en mira el conocer el minimum de Nitrogeno que debe aplicarse. Esos terrenos se escogieron por ser de mediana calidad y no ser tan explotados como por ejemplo "San Baltazar" y "El Alto - Cayaltí". Hasta aquí, todo revela que los terrenos por abonarse en las haciendas deben recibir buena dosis de Nitrogeno y no inferior a 450 ks. Hecha ya esta experiencia, en el nuevo abonamiento realizado en "Campo de Angeles se le ha suministrado 600 Ks. de Nitrogeno por fanegada. Quiere decir que del minimum se ha pasado al maximum o muy cercano a él y que permitirá al cortar esa caña, conocer muy claramente el método que debe seguirse en los abonamientos posteriores de ese campo y otros análogos.



Gracias al levantamiento del plano de "San Faltazar" se ha podido conocer, con exactitud, el resultado del abonamiento allí efectuado. Ese campo tiene 18 fanegadas, de las cuales 14,8 fanegadas no recibieron guano ni cenizas y 3,2 fanegadas, o sea de la línea hacia abajo, recibieron dichos abonos.

El total de caña fue de 3'301,068,40 Ks. y el azúcar producido de 8.032,92 qq, de cuyos totales 808.183,10 Ks. de caña y 1.965,58qq. de azúcar corresponden a la parte abonada y 2.492.903,30 ks. de caña y 6.067,34qq. de azúcar a la no abonada.

Con estos datos, los rendimientos obtenidos son los siguientes:

	Caña por fanegada (Toneladas)	azúcar por fanegada (qq).
Parte abonada	252,557	614,24
Parte no abonada	168,439	410,00

Estas cifras indican un aumento de 49,90% en caña y 50,10% en azúcar sobre la producción sin abono. Este resultado es satisfactorio.

Hasta la fecha, la mayor parte de datos sobre abonamientos se han referido a pequeñas fracciones de una suerte, pero en el curso del presente año se molerán campos totalmente abonados, y es entonces que se verá de una manera clara y definida el rol que ha jugado los abonos en la producción de azúcar.

Sin otro particular, soy de Uds. muy atto. y S.S.(x)

Firmado: Miranda y Rivera.  
(26 de Abril de 1911)

---

(x) Cartas Técnicas. Ing. Miranda. - Cayalti a Lima. Enero 1911  
Enero 1912) 26 de de Abril de 1911)

Cayaltí 1911. Técnicas por J. Miranda y Rivera. (D-29)

He recibido la comunicación de Uds. de fecha 28 de Noviembre y a la que me es grato dar respuesta con la presente.

Confirmando a Uds. el aumento de 8% en azúcar de la. al fabricar azúcar incorporado Under 16 #.S. Con ese aumento fabricando 650 qq. diarios darían 702 y no 752, cifra esta última en la que ha habido error de escritura.

He leído con toda atención los importantes acápites de la carta de los Srs. Kendall y Sons. Dada la importancia del asunto, veo que es necesario dar á Uds. una información amplia al respecto, exponiendo los métodos seguidos y las razones en que se fundan.

En Cayaltí, actualmente se están moliendo cañas sobre maduras muy ricas en azúcar: 16 a 16% La extracción media de azúcar, aunque todavía baja, obtenida con los nuevos trapiches es de 90.50. En estas condiciones se fabrican azúcares de 1<sup>o</sup>, 2<sup>o</sup>, 3<sup>o</sup> y 4<sup>o</sup> lances. La proporción media de azúcar de la. es de 80% del azúcar total y 20 % corresponde a los azúcares moscabados. Los rendimientos de azúcar comercial por 100 de caña se acercan a 11%, lo que no corresponde a la extracción de azúcar obtenida por los nuevos trapiches. La materia prima para elaborar azúcar de 1er. lance, o sea el jarabe o melado, tiene de 92 a 95 de pureza y las melazas que pasan a la Destilería tienen de 48 a 50. Quiere decir que se tienen jarabes muy puros y que las melazas son todavía ricas en azúcar, y que dado el sistema de trabajo seguido actualmente no salen debidamente agotadas.

El exceso de azúcar en las melazas podría reducirse mediante cocimientos con incorporación. Para esto se procedería así: se comenzaba el 1er. día un cocimiento con melado puro de 92 a 95 de pureza, de cuya masa una vez tubrinada quedaba un 40% de miel de 74 de pureza. Al 2do. día se hacía un pié de cocido de jarabe puro y hasta una altura determinada y se inyectaba el 40% de miel obtenida anteriormente y al turbinar la masa resultante se tenía miel de 60 de pureza. Al 3er. día se hacía un pié de cocido de jarabe puro y á mayor altura que el del día se hacía un pié de cocido de jarabe puro y a mayor altura que el del día anterior y se inyectaban las mieles, y una vez turbinada la masa dejaba una miel de 50 de pureza. Con esta miel se efectuaba un cocimiento al hilo y por tubinación se tenía una miel con 40 de pureza. De esta manera en tre días y con el cocimiento al hilo se efectuaba un agotamiento completo de las mieles.

Este sistema de trabajo, adoptado en los países cuya industria de azúcar esté bien adelantada, y ayudado eficazmente por los cristalizadores en movimiento, está fundado, como Uds. saben, en que la miel que rodea a los cristales de azúcar, á medida que avanza el cocimiento en el tacho, vá bajando de pureza, puesto que el azúcar vá disminuyendo y las impurezas van aumentando. De allí es que se puedan inyectar las mieles sin dificultad alguna, conociendo su grado de pureza. Esta clase de trabajo no se ha empleado en Cayaltí ni podría efectuarse fácilmente, porque para ello habría necesidad de hacer diariamente cocimientos de 100 a 120 enfriaderas, lo que desequilibraría el trabajo ordinario, y si se redujeran los cocimientos no se obtendría la producción actual. Además, la clase de azúcar resultante no sería quizá preferida en el mercado inglés, no obstante de tener un mínimum de 97 de polarización.

Teniendo en consideración estas dificultades, para sacar ventaja de la incorporación de mieles y en vista de la pureza tan alta de los jarabes, se ha procedido así: Se han comenzado los cocimientos con jarabe puro. Se ha efectuado un corte (en los dos tachos) de 24 enfriaderas y á la descarga se le ha inyectado mieles de 74 de pureza y en una proporción de 11 a 12% de la cantidad de jarabe puro. Es en estas condiciones que se obtiene un 8% más de azúcar de la. y como no se inyecta sino una parte de miel del 40% que dejan las masas turbinadas, el resto se mezcla con la procedente de la descarga y entonces presenta una pureza de 68, habiendo bajado 6 grados de pureza de la que debió tener sin inyección de mieles en los cocimientos sucesivos para azúcares moscabados de 2da. 3ra. y 4ta. lances y finalmente se tienen melazas con 42 a 44 de pureza en lugar de 48 a 50, cifras que están consideradas como muy altas. Quiere decir, que ese aumento de 8% en azúcar de la. es de pura ganancia, pues la cantidad de azúcares moscabados sigue saliendo en la misma proporción. La disminución del azúcar de 2do. lance sería real, aunque no proporcional al aumento en azúcar de 1er. lance, si a la miel que se inyectase a los cocimientos de incorporación saliera agotada, lo que no sucede, pues resulta únicamente con 6 grados menos de pureza que á su vez son tomados de las melazas, las que realmente sufren a la postre, la merma anotada.

El azúcar obtenido con incorporación de mieles en la proporción de 11 a 12 % ha polarizado 97 mientras que el del azúcar sin incorporación lo tenido 98.10. La diferencia entre esos azúcares ha oscilado entre 0.70 y 1.10. Debo hacer a Uds. presente, que como regla general los azúcares los polarizo diariamente con la humedad relativa que tienen en el momento de ensacarlos con el objeto de ver si sufren alteración durante la travesía al lugar de su destino. Al día siguiente de estar ensacados, se nota que esos mismos azúcares tienen medio grado y aún mas de polarización debido al clima y á las buenas condiciones de la bodega.

Ultimamente el Sr. Administrador Gral. me hizo presente el que se efectuará una incorporación en que el azúcar resultante no bajara mucho de polarización y entonces se procedió á inyectar 6% de mieles que despues se bajó hasta 4%, obteniéndose un azúcar cuya diferencia de polarización respecto del que no tiene incorporación es de 0.3. La incorporación de mieles se efectúa siempre en la descarga y en el corte nó; de este modo se tienen mieles de 74 de pureza de un modo constante y que se las utiliza para las inyecciones.

Es en esta última forma que se ha seguido trabajando hasta el sábado 2 de Diciembre, desde cuya fecha se ha suspendido la incorporación. Mediante este trabajo el aumento en azúcar de la. es únicamente de 2.5%

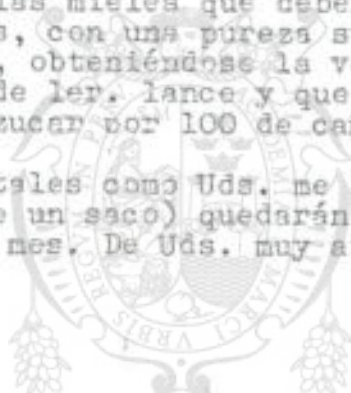
Para que puedan Uds. juzgar del trabajo de incorporación que se ha estado efectuando últimamente, remito á Uds. dos muestras de azúcar: la una (A) contiene azúcar incorporado elaborado el 1ro. de Chre. y cuya polarización es de 98.20, y la otra (B) contiene azúcar sin incorporación elaborado el 7 de Dhre. y que polariza 98.40. El color de la muestra (A) o sea del azúcar incorporado es ligeramente más oscuro que el de la (B) y tienen casi una misma polarización, pues la diferencia es de 0.2. Este azúcar incorporado no puede ser considerado como Under 16 #.S. por tener color más claro.

El sistema de trabajo con cocimientos de jarabe puro

y de mieles de una misma pureza es el más corriente, pero, industrialmente es el más antieconomico. Conocen Uds. perfectamente que en las enfriaderas, durante el enfriamiento del azucar de ler. lance, se forma un grano fino que atraviesa las telas de las centrifugas y vá a enriquecer la miel de purga de lra. La proporción de grano fino que atraviesa las telas de las centrifugas está fijada en 15% de los cristales formados, proporción que no se perdería si se usaran cristalizadores en movimiento en los que durante el enfriamiento, todos los granos finos formados y aún el falso grano procedente del tacho aumentan de volumen á costa de la miel que les rodea y en esas condiciones quedan dentro de las centrifugas, ganándose ese 15% de cristales. En Cayaltí, hay que bajar la pureza de las mieles de purga de lra. mediante incorporación a fin de tener mayor rendimiento en azucar de ler. lance, pues de otro modo se tendrán melazas con mucho azucar, y por consiguiente una fuerte pérdida, como no tendré ocasión de comprobarlo, dentro de algunas semanas, en que daré a Uds. cuenta de las pérdidas y rendimientos obtenidos.

Por la presente exposición verán Uds. que el trabajo de incorporación y agotamiento parcial de las mieles tal como se efectúa no disminuye la proporción de azúcares mocabados por quedar las mieles que deben utilizarse para la elaboración de ellos, con una pureza suficiente para obtener la misma proporción, obteniéndose la ventaja de un aumento positivo en azucar de ler. lance y que en definitiva eleva el rendimiento de azucar por 100 de caña. debido a mejor trabajo.

Las muestras tales como Uds. me indican y como desean los Srs. Kendall (de un saco) quedarán listas para el lunes 11 del presente mes. De Uds. muy atto. y S.S. J. Miranda y Rivera. (x)



---

(x) Cartas.- Cayaltí - Lima Enero 1911-Enero 1912 ( 8 de Octubre de 1911).

Cayaltí - 1911.- Técnicas. (D-30)

Informe Sobre la Oficina de Azúcar.- Por J.Miranda Rivera

Satisfaciendo el deseo manifestado por Uds. emito el informe sobre la oficina de azúcar. Como existe un trabajo anterior sobre el mismo asunto, ahora me concreto a las nuevas secciones y a las que han sufrido modificaciones tales que han hecho variar el sistema de trabajo. Así mismo expondré la nueva organización efectuada y el modo de funcionar actual de la fábrica.

El primer día de molienda con la nueva planta de trapiches y la ampliación general de la fábrica, tuvo lugar el día 3 de Mayo del pte. año. La molienda se efectuó en seco, sin que funcionara la presión hidráulica.

Desde el 3 de Mayo hasta el 7 de Junio, no cesaron de ocurrir interrupciones más o menos graves, ya debidas al ensayo de la mayor o menor luz en los cilindros, ya a la coladera que se llenaba completamente sin filtrar el jugo, ya al atoro de la bomba de jugo, ya por último, al calentamiento de distintas piezas del motor de los trapiches.

A partir de la rotura de la tapa del cilindro, y de los ensayos de resistencia de la misma una vez compuesta y arreglada, se ha sucedido una serie no interrumpida de contratiempos que ha preocupado muy hondamente a todos los que anhelábamos el resurgimiento de Cayaltí, pero aún con todo, y a través de tantas dificultades, hay que confesar que siempre se ha vislumbrado el éxito en el resultado final.

Todos los entorpecimientos anotados, hacían parar el trabajo de los trapiches y el funcionamiento de toda la fábrica, resultaba completamente anormal, cuyas consecuencias eran fatales para el combustible.

La producción de azúcar como era natural, ha tenido que seguir forzosamente todas esas fluctuaciones, agravada con las pérdidas ocasionadas por el envío de las cachazas de los jugos y de los melados a la Destilería.

- I -

Las diversas secciones de la oficina han quedado, con la nueva instalación y la ampliación consiguiente, perfectamente equilibradas y de cuyo resultado en su funcionamiento paso a ocuparme en seguida.

La nueva sección de presión, que consta de 11 cilindros repartidos entre un desfibrador y tres molinos de tres cilindros cada uno, constituye el mayor adelanto de Cayaltí y del país entero.

Los molinos comenzaron a trabajar sin presión hidráulica y sucesivamente se les fue arreglando, hasta que el 3 junio, presentaron los tres, su respectiva presión.

El mejor trabajo en seco, se ha realizado con el siguiente arreglo de la presión hidráulica: en el primer molino 19 en el segundo 25, y en el tercero 34.- estas cifras corresponden a quintales ingleses por pulgada cuadrada del cilindro superior de cada uno de los tres molinos. Esta regulación de presiones, no correspondió a buen trabajo con imbibición de 6 a 10% sobre el jugo obtenido del primer trapiche, porque el bagaso mojado aumentando de volumen con el agua, no pasaba por el tercer trapiche y se atoraba. Última -

mente se hizo un ensayo con una menor cantidad de agua de 2 a 5%, y se obtuvo el mayor éxito. Llevando la dilución a más de 5%, viene la dificultad anotada.

Desde el 7 de Junio, cesaron las interrupciones y entonces el arreglo de las presiones fue de 25-30-34.- Este arreglo fue, aprovechado para imbibición, la que dejó un sobrante apreciable de bagaso. Posteriormente desde el 14 de Junio, se varió el arreglo de las presiones y quedó así: 29-32-34. Esta regulación, no fue aprovechada con imbibición por haber cambiado la fibra de la caña y por tener que molerse en seco. La actual regulación es de 19-25-34, y con ella ha pasado hasta hora, la mayor cantidad de caña 26.5 toneladas por hora. La imbibición efectuada con ese arreglo y en una proporción de 2 a 3%, ha dado buenos resultados.

Se han hecho numerosos ensayos con el objeto de que pasara más de 25 toneladas por hora, ya arreglando las aberturas de los cilindros de los molinos, ya cerrando los del desfibrador, ya regulando las respectivas presiones hidráulicas. De todos esos ensayos se deduce que con una caña de 13,5 o más de fibra, no pasará más de 25 toneladas de caña por hora; que bajando la fibra de esa cifra, las toneladas de caña por hora, serán mucho mayores.

La velocidad del motor de los trapiches, varía de 40 a 50 revoluciones por minuto en el trabajo normal. La influencia de la velocidad es muy importante, pues ella permite hacer pasar más o menos caña relativamente, y por consiguiente, más o menos bagaso. Se ha anotado, que una buena velocidad para el trabajo en general es la de 47 a 50 revoluciones por minuto.

La presión o extracción de jugo por 100 de caña, en seco, ha fluctuado entre 73 y 77%, y con imbibición entre 79.5 y 82%.

La cuestión imbibición es puramente economía. La planta de trapiches ha traído un dispositivo especial para tener una dilución hasta de 20% sobre la cantidad de jugo extraída por el primer trapiche. Se ha ensayado con 5, 7,5 y 10% y últimamente con 2 y 3% con resultados satisfactorios que comprueban plenamente que en Cayaltí, no habrá dificultades respecto a combustible. Mi opinión optimista en cuanto a la imbibición, está fundada en la composición de la caña de todo el país, que es muy fibrosa, pues fluctúa entre 11 y 16, mientras que en los demás países azucareros no pasa de 13.5. Si es pues más fibrosa, da más bagaso. Por otra parte la instalación de Cayaltí, ha sido llevada a cabo estudiadamente, persiguiendo un plan bien orientado. A ese plan obedeció la instalación de nuevos calderos, y la de una planta completa de trapiches, así como la ampliación consiguiente de las demás secciones de la fábrica, a fin de que pudiera quedar perfectamente equilibrada. El hecho de pedir maquinaria a la misma casa que proporcionó la antigua, revela que los dirigentes de Cayaltí, han seguido un plan bien definido, y cuyo objeto ha sido guardar unidad en todo y restablecer en el nuevo conjunto la armonía y equilibrio primitivo. Conociéndose todo esto, y aprobándose día a día como viene sucediendo, el equilibrio admirable de la fábrica, no he podido dudar, de que la imbibición en Cayaltí, dejará de dar buenos resultados.

En los pocos días que se hizo un fuerte imbibición, y en las varias veces que se ha efectuado con 2 y 3% de dilución, se ha notado una enorme diferencia en la extracción de jugo por cada 100 de caña, en seco, y la obtenida con im-

bibición. Así empleando de 6 a 10% de agua, sobre la cantidad de jugo obtenida por el primer trapiche, la diferencia acusada ha sido de 6.5% más de extracción, y cuando se ha empleado de 2 a 5 la diferencia ha alcanzado hasta 3.5%. Todo esto constituye una revelación para el país y que indica bien claramente que la imbibición, precedida de un plan bien madurado, dará mejores resultados que en el extranjero.

Como esta es una cuestión económica, al proceder a su adopción, se verá el % de dilución más conveniente, que bien puede ser no alcance por ahora a 10%. Además la dilución varía según la clase de caña más o menos dura, o sea según el % de fibra que contenga, cifra que también se tiene en cuenta, al arreglar la presión hidráulica.

Con este motivo, surge la cuestión de cual sea el grado Beaume del jugo más económico y conveniente, para sacar la mayor ventaja de una molienda uniforme, regular, constante y con una proporción de agua de imbibición reducida. Todo hasta aquí, hace ver que las cañas deben presentar un jugo medio, no menor de 11, ni mayor de 11.50. Como consecuencia, el agoste en el campo, deberá perseguir en adelante, ese objetivo.-

Una caña, cuyo jugo medio de 10 Beaumón seco, con imbibición de 4%, comprendido el agua de las chumaceras de los trapiches dará un jugo de 9 a 9.5 Beaumé, lo que es un inconveniente por la fuerte evaporación. En cambio con 11 y aún con 11.50, desaparece esta desventaja, y el trabajo resulta más ligero y normalizado, dejando además, un apreciable sobrante de bagaso.

Las cifras de 11 a 11.5 Beaumé, que consigno como mejores, no son definitivas, porque esta cuestión, está en estudio desde ahora, y se seguirá estudiando, durante la actual campaña.

La molienda ya marcha con regularidad. La cantidad de caña molida por ahora, ha subido hasta 26.6 toneladas métricas. A partir de 25 toneladas por hora, se ha llegado a las mismas condiciones de la antigua molienda.

El combustible, no ha faltado ni en seco, ni con imbibición y si hasta la fecha no se tiene una buena reserva de él, ha sido debido, a las frecuentes interrupciones diarias en las primeras semanas de la presente molienda, y a las horas extraordinarias que se han venido habilitando algunas veces a las centrifugas y casi siempre a los tachos, para que terminaran los cocimientos.-

El trabajo de los trapiches en relación con el de las demás secciones de la fábrica, está admirablemente equilibrado. En un principio se juzgó, deficiente ese trabajo, pero ha ido desarrollándose de tal manera, que ahora se puede afirmar sin temor de equivocarse, que es excelente.- Ya se tiene una molienda constante, uniforme y ventajosa.- El funcionamiento de los trapiches, puede decirse que ya es normal.-

## II

La sección de depuración, comprende la defecación, la clarificación y la decantación.

La defecación, se efectúa en frío, para cuya realización se tienen tres tanques de 700 galones imperiales cada uno, o sea de 3180 litros medidos exprofesamente y marcados con la altura a que deben llenarse. Es aquí donde se lleva la cuenta

de la cantidad o volumen de jugo obtenido de la molienda diaria.

La cal se emplea bajo forma de lechada y a una densidad de 20 Beaumé. La mezcla del jugo con la lechada se efectúa muy bien, mediante aire comprimido que barbotea dentro del tanque en un tubo perforado. La cantidad de lechada varía de 4. a 4.5 litros por cada 1000 de jugo o sea 12 a 13.5, litros por tanque.

Una vez mezclado el jugo, pasa por dos de los tres calentadores, pues uno queda de reserva y sirve para alternar en caso de limpieza. Estos calentadores, marchan con vapor de escape, y con una presión de 5 li., a fin de que no mantengan una temperatura mayor de 36 a 40°.

De los calentadores pasa el jugo al antiguo tanque de recepción situado arriba de las pailas.

Las 11 pailas existentes, bastan para el trabajo actual y en ellas el consumo de vapor es menor que antes. Se ha anotado que la proporción de cachazas ha aumentado con las impurezas debidas a la triple-presión. Después de un estudio sobre el asunto, se ha obtenido como una cifra muy aproximada la de  $\frac{1}{4}$  de paila, que esté formada por cachazas en el trabajo ordinario. Este jugo turbio o cachazas, es muy estimable por que contiene de 70 a 80% de jugo y el 20 a 30% restante está constituido, por impurezas que salen de los filtros-prensas, bajo forma de tortas. Con imbibición las pailas aclaran más pronto y presentan menos cachazas pues el total de impurezas, se reparte entre un número mayor de pailas.

El 12 de Mayo se realizó el Essayo de la imbibición de cachazas sobre el bagaso que salía del primer trapiche. El resultado no fue satisfactorio, pues la pureza del jugo medio, fue bajando gradualmente, desde 90 hasta 85.50, al mismo tiempo la cantidad de cachazas iba en aumento llegando a tal punto a última hora, que su proporción era igual, y aún mayor que la de jugo claro. Durante esta experiencia, la cantidad de cal bajo forma de lechada, no pudo ser regulada debidamente y se tenía que bajar constantemente la proporción primitiva. Así al comenzar la experiencia, la cantidad de lechada, fue de 13.5 litros por tanque, y al terminar se bajó hasta 6.5 litros. Viendo este resultado, se consideró inconveniente este procedimiento.

Como se tuvieran fundadas esperanzas en el resultado de la imbibición de cachazas, la sección de filtros-prensas, quedó muy deficiente, pues no se la había ampliado. Conocido ya el resultado de dicha imbibición y no pudiendo abastecer las baterías de filtros-prensas existentes, para la filtración del total de cachazas diario se tuvo que mandar a la destilería, una fuerte cantidad, como un recurso para poder continuar con una molienda activa. La proporción de cachazas enviada ha sido evaluada en 3500 galones de jugo, bajo forma de jugo turbio y equivalente a 1,040 galones de melado a 25 Beaume, ó sea una pérdida total de 30 a 35 quintales de azúcar de la. diariamente. En esta cantidad queda incluida la pérdida ocasionada por el envío al mismo destino de las cachazas de los melados.

El 6 de Junio las cachazas de los melados ya pasaban de nuevo por los filtros-prensas, y el 19 del mismo cesó el envío de cachazas de los jugos a la destilería. Ahora



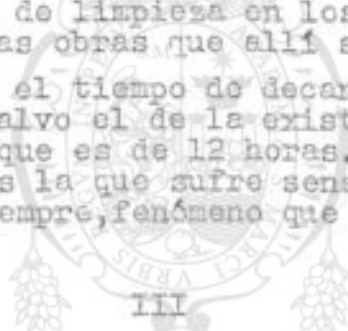
se tiene una batería más de dos filtros y queda listo un tanque de depósito donde se reúnen las cachazas de los melados y una parte de los jugos que no pueden ser filtrados inmediatamente. Al terminar la molienda se vacía ese tanque en las pailas, se le defeca de nuevo y al día siguiente se obtienen dos tercios de jugo claro y el restante de cachazas que van a los filtros. Con este procedimiento ha desaparecido la prevención con que se los miraba a las cachazas de los melados por los inconvenientes que producían en los filtros-prensas, obteniéndose en cambio más jugo claro y mejor trabajo en toda esa sección.

La clarificación de los jarabes no presenta nada de nuevo. Sigue en la misma forma antigua y con un trabajo más activo. Aquí sólo debo anotar que esta sección y la defecación tienen una misma llave de vapor, lo que constituye el mayor inconveniente, dado el trabajo actual.

Cada sección debe ser aislada, porque para reparar un desperfecto, inmediatamente hay que paralizar ambas secciones, lo que equivale a parar la molienda.

En la decantación de jarabes se ha presentado repetidas veces una fuerte inversión. Este punto sigo estudiándolo de muy cerca. Parece que en ello, a parte del mal estado de algunas cañas y del mucho tiempo de decantación, han influido una defecación poco cuidadosa, una clarificación mal efectuada, así como falta de limpieza en los tanques de decantación con motivo de las obras que allí se llevan a cabo.

Actualmente el tiempo de decantación es menor: más o menos seis horas salvo el de la existencia que queda para el día siguiente que es de 12 horas. La existencia del sábado para el lunes es la que sufre sensiblemente una fuerte inversión, pero no siempre, fenómeno que me preocupa y que está en estudio.



La sección de evaporación es la más importante ahora y a la que habrá que dedicar atención especial.

El vapor producido por 4 generadores es el suficiente para la marcha normal de toda la oficina. Mientras los manómetros de los generadores registran 90 a 95 libras de presión, los del interior de la oficina registran 80. Este es el punto de referencia para la mayor o menor utilización del vapor directo dentro de ella.

El vapor indirecto o de escape está repartido principalmente entre los calentadores de jugos, el triple efecto y los dos tachos grandes.

Los calentadores de jugos funcionan bien con 5 a 7 libras de presión con el objeto de que la temperatura desarrollada no suba de 100c. - Una temperatura mayor es peligrosa por la inversión posterior que pudiera causar pues es jugo encalado el que pasa por ellos.

Se ha comprobado que el triple efecto es de los mejores de su clase. La evaporación se efectúa sin inconveniente alguno y con la mayor ventaja.

El Trabajo de evaporación de este aparato debe estar en relación con las condiciones generales de la oficina y teniendo en cuenta el trabajo ulterior de los tachos. El grado Beaume mínimo y económico a que debe llevarse es el de 25.

Este grado tiene capital importancia porque favorece el trabajo del tacho y además en esas condiciones el vapor de escape da una presión de 9 libras en dos serpentines de cada tacho.

El vapor de escape no puede ser utilizado por el triple efecto, sino acomodándose a la mayor o menor cantidad de jugo que tiene lista para evaporar y al mayor o menor grado Beaumé a que debe concentrarlo.

Ahora vienen el punto capital y es que los tachos deben utilizar todo el vapor de escape restante, sin perder nada hacia afuera y concluyendo los cocimientos en plazos determinados.

Las condiciones de trabajo impuestas por la nueva organización de la Fábrica es la siguiente: Los tachos no usarán sino el primer serpentín de vapor directo y los demás de escape. Un trabajo a puro vapor de escape puede realizarse, pero muy lentamente, lo que no es de aconsejar; por que sobre este procedimiento prima la importancia de obtener bastante azúcar y en un tiempo más o menos fijo y fatal que termina a más tardar con la parada del motor de los trapiches.

Para utilizar debidamente el vapor de escape en los tachos sin perder nada de él en pleno trabajo y concluyendo los cocimientos junto con el motor de los trapiches, necesita el azucarero aprovechar de los propios recursos personales y profesionales, por que toda la cuestión se reduce a combinaciones, tales como las que paso a indicar.

Se encuentra la fábrica en trabajo a las 6 am. hora en que también comienza el de los dos tachos grandes, el uno para cocimientos de primera que llamaremos A y el otro para segunda o tercera, que llamaremos B.- En el tacho A al cubrir con melado el primer serpentín, se abre la llave de vapor directo que está permitido, sigue la alimentación hasta el 2º en que también puede abrir otra de vapor directo correspondiente al otro tacho. De este punto no sube la alimentación, sino más bien tiende a bajar con la concentración y en efecto a la  $\frac{1}{4}$  o  $\frac{1}{2}$  de hora tiene que cerrarse la segunda llave de vapor, y se trabaja con una sola hasta obtener el punto cocido. Simultáneamente con el tacho A, al B se le va alimentando hasta cubrir sucesivamente desde el 1º al 4º serpentín, y abriendo sus llaves respectivas. Todo el vapor de escape aprovechable es utilizado por el tacho B, y sin que nada se pierda, pues bastan 3 o 4 serpentines abiertos para tomar todo el escape. Este cocimiento puede quedar listo en cuatro o 5 horas, mientras que en el tacho A la masa abra llegado cuanto más al nivel del tercer serpentín o un poco más arriba, y es el momento en que si se carga el tacho B. el vapor de escape no siendo utilizado sino por 2 serpentines del tacho A, el exceso sale a fuera. Para evitar esta pérdida y para que el tacho A mantenga siempre una llave de vapor directo, se abre las dos de los dos serpentines del tacho chico, para cuyo efecto comenzará a trabajar un poco antes de la descarga del tacho B. Con este recurso el vapor de escape es utilizado debidamente. A las 2 o 3 horas el cocimiento del tacho chico queda listo, para entonces ya el tacho A puede abrir 3 llaves de escape y no habra pérdida.

A esa hora o antes, el tacho A, se encuentra en condiciones de efectuar el pase. Durante el pase más o menos 20 minutos tendrá que perderse parte del vapor de esca

pe aún tomando el tacho chico, porque para es operación se cierran todas las llaves de vapor, como para descarga ó corte. Realizado el pase cesa la pérdida, porque ya entonces - trabajan los dos tachos grandes A y B con una altura tal de masa que pueden abrir en cualquier caso más de dos llaves de escape cada uno. Desde éste momento hasta la terminación de los cocimientos de primera y durante los cortes toda la combinación se efectúa con el tacho chico que comenzará con nuevo cocimiento de 2a o 3a.

Para llevar a cabo ésta combinación, solo se requiere que el tacho chico tenga un tubo de conexión con el vapor de escape.

El tiempo racional para cocimientos de ésta naturaleza y en las condiciones de vapor anotadas con un coeficiente de seguridad por interrupciones y accidentes con pase y los dos tachos llenos que den 50 enfriaderas, es de 14 horas, y si se trata de un corte de 10 enfriaderas en cada tacho, se emplearán 16 horas.

Otra combinación cuyos ensayos no se han realizado bien es la de comenzar un cocimiento de la. simultáneamente y en los dos tachos grandes y procurar que el tacho chico concluya cinco cocimientos de 2a ó 3a. Parece que - procediendo así se pueden arrojar 70 enfriaderas de la. en 14 horas y todo el vapor de escape es bien utilizado.

Este modo de trabajar, nuevo en el país, no solo requiera del azucarero buenavoluntad, sinó pericia y habilidad para sacar partido de las condiciones estrechas que se le señalen, y obtener de ellas, el mayor provecho posible.

Para la buena organización de la fábrica y para evitar el gasto de combustible los tachos deben terminar los cocimientos junto con la parada del motor de los trapiches, Más como la caña de "Campo Aspillaga" tiene un fibra de 12 a 12.40 contra 13 - 13, 50 y aún 14 que ha tenido la de "Popén" 2a sección, la mollienda puede terminar perfectamente ó les 7 p.m. por lo que resulta estrecho el tiempo para terminar los cocimientos. Para salvar ésta dificultad se ha habilitado á los tachos una hora extraordinaria de 5 a 6 a.m. que tambien es aprovechada por las centrifugas. Esta hora es realmente salvadora, tratándose del cociamiento de la. que deben arrojar 70 enfriaderas mínimum y 4 2 de 2a ó 3a.

El equilibrio en la fábrica es tal, que si el azucarero en pleno trabajo, no utiliza bien el vapor de escape, su salida hacia afuera lo denuncia; del mismo modo si el abre una tercera llave de vapor directo, la bajada de la presión en los calderos tambien lo denuncia. En el manómetro, de la bomba de balancín, el azucarero tiene su punto de referencia en cuanto a la mejor utilización de vapor directo.

La duración excesiva de los cocimientos, constituye la actual preocupación, pero confío en que ella será reducida á lo estrictamente indicado por la situación del combustible.

La sección de turbinación ah quedado ya equilibrada con el resto de la fábrica. Con el aumento de la velocidad al motor que alcanza a 80 revoluciones por minuto actualmente, el efecto útil de las centrifugas es mayor. Esa velocidad es tachada por excesiva y peligrosa, y por que puede influir desfavorablemente en el trabajo de las contríugas, despues de muy poco tiempo.

La buena centrifugación depende del buen grado de concentración de las masas cocidas. He luchado constantemente contra la tendencia a usar el agua como medio de componer el mal trabajo del azúcarero. Que excepcionalmente se le emplea por algún accidente está bien, pero un cocimiento de primera debe estar en tal condición que pueda purgar sin dificultad en las centrifugas. Un buen cocimiento no debe tener miel que sobrenada ni una gran dureza, porque la pérdida ocasionada por el agua es muy fuerte. El punto conveniente de concentración es de pura práctica local y solo se consigue después de conocer bien los aparatos y la clase de azúcares que se necesita.

Para concluir debí ocuparme del punto más importante, cuál es el de las pérdidas y rendimientos, pero todas las cifras que podría ilustrar el asunto, las tengo aisladas y sin promedios. En el próximo correo completaré el presente informe, concretandome á dicho punto.

Hda Cayaltí, 29 de Junio de 1911. J. Miranda y Rivera.



(1) Cartas.- Cayaltí - Lima Enero 1911 Enero 1912. (29 de Junio de 1911)

Cayaltí.- Técnicas - Informe sobre la oficina de  
Azúcar. Por J. Miranda y Rivera. (31)

Satisfaciendo el deseo manifestado por Uds emito el 4 informe sobre la oficina de azúcar. Como existe un trabajo anterior sobre el mismo asunto, ahora me concreto a las nuevas secciones y a las que han sufrido modificaciones tales que han hecho variar el sistema de trabajo. Así mismo expondre la nueva organización efectuada y el modo de funcionar actual de la fábrica.

El primer día de molienda con la nueva planta de trapiches y la ampliación general de la fábrica tuvo lugar el día 3 de mayo del presente año. La molienda se efectuó seco sin que funcionara la presión hidráulica.

Desde el 3 de mayo hast el 7 de junio no cesaron de ocurrir interrupciones más o menos graves, ya debidas al ensayo de la mayor o menor luz en los cilindros, ya de la coladera que se llenaba completamente sin filtrar el jugo, ya al atoro de la bomba de jugo, ya, por último al calentamiento de distintas piezas del motor de los trapiches.

A partir de la rotura de la tapa del cilindro y de los ensayos de resistencia de la misma una vez compuesta y arreglada, se ha sucedido una seria no interrumpida de contratiempos que ha preocupado muy hondamente á todos los que ahelabamos el resurgimiento de Cayaltí, pero aún con todo, ya traves de tanta dificultad hay que confesar que siempre se ha vislumbrado el éxito en el resultado final.

Todos los entorpecimientos anotados hacían parar el trabajo de los trapiches y el funcionamiento de toda la fábrica resultaba completamente anormal, cuyas consecuencias eran fatales para el combustible.

La producción de azúcar, como era natural, ha tenido que seguir forzosamente todas esas fluctuaciones, agravada con las pérdidas ocasionadas por el envío de las cachazas de los jugos y de los melados a la Destilería.

Las diversas secciones de la oficina han quedado, con la nueva instalación y la ampliación consiguiente, perfectamente equilibradas y de cuyo resultado en su funcionamiento paso a ocuparme en seguida.

La nueva sección de presión que consta de 11 cilindros repartidos entre un desfibrador y tre molinos de tres cilindros cada uno, constiye el mayor adelanto de Cayaltí y del país entero.

Los molinos comenzaron a trabajar sin presión hidráulica y sucesivamente se les fué arreglando, hasta que el 3 de Junio presentaron los tres su respectiva presión.

El mejor trabajo en seco se ha realizado con el siguiente arreglo de la presión hidráulica; en el 1er. molino 19 en el 2do. 25 y en el 3ro. 34. Estas cifras corresponden a quintales ingleses por pulgada cuadrada del cilindro superior de cada uno de los tres molinos, Esta regulación de presiones no correspondió a buen trabajo con imbibición de 6 a 10% sobre el jugo obtenido del 1er. trapiche y se atorbaba. Ultimamente se hizo un ensayo con una menor cantidad de agua 2 a 5% y se obtuvo el mayor éxito. Llevando la dilución a más del 5% viene la dificultad anotada.

Desde el 7 de Junio cesaron las interrupciones y entonces el arreglo de las presiones fue de: 25-30-34. Este arreglo fué aprovechado para imbibición la que dejó un sobrante apreciable de bagezo. Posteriormente desde el 14 de Junio se varió el arreglo de las presiones y quedó así: 29-

32-34. Esta regulación no fué aprovechada con imbibición por haber cambiado la fibra de la caña y por tener que molerse en seco. La actual regulación es de 19-25-34 y con ella ha pasado, hasta hora, la mayor cantidad de caña: 26.5 toneladas por hora. La imbibición efectuada con ese arreglo y en una proporción de 2 a 3% ha dado buenos resultados.

Se han hecho numerosos ensayos con el objeto de que pasara más de 25 toneladas de caña por hora ya arreglando las aberturas de los cilindros de los molinos, ya cerrando los del desfibrador, ya regulando las respectivas presiones hidráulicas. De todos esos ensayos se deduce que con una caña de 13.5 o más de fibra no pasará más de 25 toneladas por hora; que bajando la fibra de esa cifra, las toneladas de caña por hora serán mucho mayores.

La velocidad del motor de los trapiches varía de 40 a 50 revoluciones por minuto en el trabajo normal. La influencia de la velocidad es muy importante, pues ella permite hacer pasar más o menos caña relativamente, y por consiguiente más o menos bagazo. Se ha notado que una buena velocidad para el trabajo en general es la de 47 a 50 revoluciones por minuto.

La presión o extracción de jugo por 100 de caña, en seco, ha fluctuado entre 73 y 77% y con imbibición entre 79.5 y 82%.

La cuestión imbibición es puramente económica. La planta de trapiches ha traído un dispositivo especial para tener una dilución hasta de 20% sobre la cantidad de jugo extraído por el 1er trapiche. Se ha ensayado con 5, 7, 5 y 10% y ultimamente con 2 y 3% con resultados satisfactorios que comprueban plenamente que en Cayaltí no habrá dificultades respecto a combustible. Mi opinión optimista en cuanto a la imbibición, está fundada en la composición de la caña de todo el país que es muy fibrosa, pues fluctúa entre 11 y 16, mientras que en los demás países azucareros no pasa de 13.5. Si es pues más fibrosa, da más bagazo. Por otra parte, la instalación de Cayaltí ha sido llevada a cabo estudiadamente, persiguiendo un plan bien orientado. A ese plan obedeció la instalación de los nuevos calderos y la de una planta completa de trapiches, así como la ampliación consiguiente de los demás secciones de la fábrica á fin de que pudiera quedar perfectamente equilibrada. El hecho de pedir maquinaria á la misma casa que proporcionó la antigua, revela que los directores de Cayaltí han seguido un plan bien definido y cuyo objeto ha sido guardar unidad en todo y restablecer en el nuevo conjunto la armonía y equilibrio primitivos. Conociendo todo esto y comprobándose día á día, como viene sucediendo el equilibrio admirable de la fábrica, no he podido dudar de que la imbibición en que Cayaltí dejara de dar buenos resultados.

En los pocos días que se hizo una fuerte imbibición y en los varias veces que se ha efectuado con 2 y 3% de dilución se ha notado una enorme diferencia en la extracción de jugo por 100 de caña, en seco y la obtenida con imbibición así empleado de 6 á 10% de agua sobre la cantidad de jugo obtenida por el primer trapiche, la diferencia acusada ha sido de 6, 5% más de extensión y cuando se ha empleado de 2 á 5, la diferencia ha alcanzado hasta 3, 5%. Todo constituye una revelación para el país, y que indica bien claramente que la imbibición precedida de un plan bien madurado dará mejores resultados que en el extranjero.

Como esta y una cuestión económica, al proceder a su adopción se verá el % de dilución más conveniente que bien puede ser no alcance, por ahora, á 10%. Además la dilución

varía según la clase de caña más o menos dura, ó sea según el % de fibra que contenga, cifra que también se tiene en cuenta al arreglar la presión hidráulica.

Con este motivo, surge la cuestión de cuál sea el grado Beaume del jugo más económico y conveniente para sacar la mayor ventaja de una molienda uniforme, regular, constante y con una proporción de agua de imbibición reducida. Todo hasta aquí, hace ver que las cañas deben presentar un jugo medio no menor de 11 ni mayor de 11.50. Como consecuencia, el agoste en el campo deberá perseguir, en adelante, ese objetivo.

Una caña cuyo jugo medio dé 10 Beaume, en seco, con imbibición de 4%, comprendido el agua de las chumaceras de los trapiches, dará un jugo de 9 a 9.5 Beaume, lo que es un inconveniente por la fuerte evaporación. En cambio con 11 y aun 11.50 desaparece esta desventaja y el trabajo resulta más ligero y normalizado, dejando, además un apreciable sobrante de bagazo.

Las cifras de 11 a 11.5 Beaume que consigno como mejores no son definitivas, porque esta cuestión está en estudio desde ahora y se seguirá estudiando durante la actual campaña.

La molienda ya marcha con regularidad. La cantidad de caña molida por hora ha subido hasta 26.5 toneladas métricas. A partir de 25 toneladas por hora se ha llegado a las mismas condiciones de la antigua molienda.

El combustible no ha faltado ni en seco ni con imbibición y si hasta la fecha no se tiene una buena reserva de él ha sido debido a las frecuentes interrupciones diarias en las primeras semanas de la presente molienda y á las horas extraordinarias que se han venido abilitando, algunas veces, a las centrífugas y casi siempre a los tachos para que terminaran los cocimientos.

El trabajo de los trapiches en relación con el de las demás secciones de la fábrica está admirablemente equilibrado. En un principio se juzgo deficiente ese trabajo, pero ha ido desarrollándose de tal manera que ahora se puede afirmar, sin temor de equivocarse, que es excelente. Ya se tiene una molienda constante, uniforme y ventajosa. El funcionamiento de los trapiches puede decirse que ya es normal.

La sección de purificación comprende la defecación, la clarificación y la decantación.

La defecación se efectúa en frío pura cuya realización se tienen tres tanques de 700 galones imperiales cada uno, o sea de 3,180 litros, medidos espesadamente y marcados con la altura a que deben llenarse. Es aquí donde se lleva la cuenta de la cantidad o volumen de jugo obtenido de la molienda diaria.

La cal se emplea bajo forma de lechada y a una densidad de 20 Beaume. La mezcla del jugo con la lechada se efectúa muy bien mediante aire comprimido que borbotea dentro del tanque en un tubo perforado. La cantidad de lechada varía de 4 á 4.5 litros por cada 100 de jugo o sea de 12 a 13.5 litros por tanque.

Una vez mezclado el jugo para fardos de los tres calentadores, pues uno queda de reserva y sirve para alternar en caso de limpieza. Estos calentadores marchan con vapor de escape y con una presión de 6 libras a fin de que no mantengan una temperatura mayor de 96 a 100° c.

De los calentadores pasa el jugo al antiguo tanque de recepción situado arriba de las pailas.

Las 11 pailas existentes bastan para el trabajo actual y en ellas el consumo de vapor es menor que antes. Se ha notado que la proporción de cachazas ha aumentado con las impurezas debidas a la triple presión. Despues de un estudio sobre el asunto se ha obtenido como una cifra muy aproximada la de 1/4 de paila que está formada por cachazas en el trabajo ordinario. Este jugo turbio á cachazas es muy estimable porque contiene de 70 a 80% de jugo y el 20 a 30% restante está constituido por impurezas que salen de los filtros prensas bajo forme de tortes. Con la imbibición, las pailas aclaran más pronto y presentan menos cachazas, pues el total de impurezas se reparte entre un número mayor de pailas.

El 12 de Mayo se realizo el ensayo de la imbibición de cachazas sobre el bagazo que salia del ler trapiche. El resultado no fué satisfactorio, pues la pureza del jugo medio fué bajando gradualmente desde 90 hasta 85.50, al mismo tiempo la cantidad de cachazas iba en aumento, llegando a tal punto á ultima hora, que su proporción era igual y aun mayor que la de jugo claro. Durante esta experiencia, la cantidad de cal bajo forma de lechada, no pudo ser regulada debidamente y se tenia que bajar constantemente la proporción primitiva. Así al comenzar la experiencia, la cantidad de lechada fué de 12.5 litros por tanque y al terminar se bajo hasta 6.5 litros. Viendo este resultado se consideró inconveniente este procedimiento.

Como se tuviera fundadas esperanzas en el resultado de la imbibición de cachazas, la sección de filtros-prensas quedó muy deficiente, pues no se la había ampliado. Conocido ya el resultado de dicha imbibición y no pudiendo abastecer las baterias de filtros-prensas existentes para la filtración del total de cachazas diario, se tuvo que mandar a la Destilería una fuerte cantidad como un recurso para poder continuar con una molienda activa. La proporción de cachazas enviadas ha sido evaluada en 3,500 galones de jugo bajo forme de jugo turbio y equivalentes a 1,040 galones de melado a 25 Beaume, ó sea una pérdida total de 30 a 35 quintales de azúcar de la. diariamente. En esta cantidad queda incluida la pérdida ocasionada por el envio al mismo destino de las cachazar de los melados.

El 6 de Junio las cachazas de los melados ya pasaban, de nuevo, por los filtros-prensas, y el 19 del mismo cesó el envio de cachazas de los jugos a la Destilería. Ahora se tiene una batería más de dos filtros y queda listo un tanque de depósito donde se reúnen las cachazas de los melados y una parte de las de los jugos que no pueden ser filtradas inmediatamente. Al terminar la molienda se vacía ese tanque en las pailas se le defeca de nuevo y al día siguiente se obtienen dos tercios de jugo claro y el restante de cachazas que van a los filtros. Con este procedimiento, ha desaparecido la prevención con que se les miraba á las cachazas de los melados por los inconvenientes que producian en los filtros-prensas, obteniéndose en cambio más jugo claro y mejor trabajo en toda esa sección.

La clarificación de los jarabes no presenta nada de nuevo. Sigue en la misma forma antigua y con un trabajo más activo. Aquí solo debo anotar que esta sección y la de defecación tienen una misma lleve de vapor, lo que constituye el mayor inconveniente dado el trabajo actual. Cada sección debe ser aislada, porque para reparar un desperfecto, inmediatamente hay que paralizar ambas secciones, lo que equivale a para la molienda.



En la decantación de jarbes se ha presentado repetidas veces una fuerte inversión. Este punto sigo estudiándolo de muy cerca. Parece que en ello, aparte del mal estado de algunas cañas y del mucho tiempo de decantación, han influido una defecación poco cuidadosa, una clarificación mal efectuada, así como falta de limpieza en los tanques de decantación con motivo de las obras que allí se llevan a cabo.

Actualmente el tiempo de decantación es menor: más o menos 6 horas, salvo el de la existencia que queda para el día siguiente que es de 12 horas. La existencia del sábado para el lunes es la que sufre sensiblemente una fuerte inversión, pero no siempre, fenómeno que me preocupa y que es ta en estudio.

La sección de evaporación es la más importante ahora y a la que habrá que dedicar atención especial.

El vapor producido por 4 generadores es el suficiente para la marcha normal de toda la oficina. Mientras los manómetros de los generadores registran 90 a 95 libras de presión, los del interior de la oficina registran 80. Este es el punto de referencia para lamsyor o menor utilización del vapor directo dentro de ella.

El vapor indirecto o de escape está repartido principalmente entre los calentadores de jugo, el triple efecto y los tachos grandes.

Los calentadores de jugo funcionan bien con 5 a 7 libras de presión con el objeto de que la temperatura desarrollada no suba de 100° c. Una temperatura mayor es peligrosa por la inversión posterior que pudiera causar, pues es jugo encalado el que pasa por ellos.

Se ha comprobado que el triple efecto es de los mejores de su clase. La evaporación se efectúa sin inconveniente alguno y con la mayor ventaja.

El trabajo de evaporación de este aparato debe estar en relación con las condiciones generales de la oficina y teniendo en cuenta el trabajo ulterior de los tachos. El grado Beaume mínimum y económico á que debe llevarse la evaporación es el de 25. Este grado tiene capital importancia porque favorece el trabajo del tacho, y además en esas condiciones el vapor de escape dá una presión de 9 libras en dos serpentines de cada tacho.

El vapor de escape no puede ser utilizado por el triple-efecto, sino acomodándose a la mayor o menor cantidad de jugo que tiene lista para evaporar y al mayor o menor grado Beaume á que debe concentrarlo.

Ahora viene el punto capital y es que los tachos deben utilizar todo el vapor de escape restante sin perder nada hacia afuera y concluyendo los cocimientos en plazos determinados.

Las condiciones de trabajo impuestas por la nueva organización de la fabrica es la siguiente: los tachos no usarán sino el ler. serpentín de vapor directo y los demás de escape. Un trabajo a puro vapor de escape puede realizarse, pero muy lentamente, lo que no es de aconsejar; porque sobre ese procedimiento prima la importancia de obtener bastante azúcar y en un tiempo más o menos fijo y fatal que termina, á más tardar, con la parada del motor de los trapiches.

Para utilizar debidamente el vapor de escape en los tachos sin perder nada de él en pleno trabajo y concluyendo los cocimientos junto con el motor de los trapiches, necesita el azucarero aprovechar de los propios recursos personales y profesionales; porque toda la cuestión se reduce a combi-

nciones tales como las que paso a indicar.

Se encuentra la fábrica en trabajo á las 6 a.m.; hora en que tambien comienza el de los tachos grandes: el uno para cocimientos de la. que llamaremos A. y el otro para 2as. o 3as. que llamaremos B. En el tacho A al cubrir con melado el 1er. serpentín se abre la llave de vapor directo que está permitido, sigue la alimentación hasta el 2do. en que tambien pueda abrir otra de vapor directo correspondiente al otro tacho. De este punto no sube la alimentación, sino más bien tiende a bajar con la concentración y en efecto a la 1/2 hora o 3/4 de hora tiene que cerrarse la 2da. llave de vapor y se trabaja con una sola hasta obtener el punto de cocido.

Simultaneamente con el tacho A al B se le vá alimentando hasta cubrir sucesivamente desde el 1er. hasta el 4to. s. serpentín y abriendo sus llaves respectivas. Todo el vapor de escape aprovechable es utilizado por el tacho B sin que nada se pierda, pues bastan 3 ó 4 serpentines abiertos para tomar todo el escape. Este cocimiento puede quedar listo en 4 ó 5 horas, mientras que en el tacho A la masa habra llegado cuando más al nivel del 3er. serpentín o un poco más arriba, y es el momento, en que si se descarga el tacho B el vapor de escape no siendo utilizado sino por dos serpentines del tacho A, el exceso sale afuera. Para evitar esta pérdida y para que el tacho A mantenga siempre una llave de vapor directo, se abre las de los dos serpentines del tacho chico para cuyo efecto comenzará a trabajar un poco antes de la descarga del tacho B. Con este recurso el vapor de escape es utilizado debidamente. A las dos ó tres horas el cocimiento del tacho chico queda listo, pero entonces ya el tacho A puede abrir tres llaves de escape y no habrá pérdida.

A esa hora ó antes, el tacho A se encuentra en condiciones de efectuar el pese. Durante el pese más o menos 20 minutos tendrá que perderse parte del vapor de escape, aún tomando el tacho chico, porque para esa operación se cierran todas las llaves de vapor, como para una descarga ó corte. Realizado el pese cesa la pérdida, porque ya entonces trabajan los dos tachos grandes A y B. con una altura tal de masa que pueden abrir, en cualquier caso, más de dos llaves de escape cada uno. Desde este momento hasta la terminación de los cocimientos de la. y durante los cortes, toda la combinación se efectua con el tacho chico que comenzará con nuevo cocimiento de 2a. o 3a.

Para llevar a cabo esta combinación se requiere que el tacho chico tenga un tubo de conexión con el vapor de escape.

El tiempo racional para cocimiento de esta naturaleza y en las condiciones de vapor anotadas, con un coeficiente de seguridad por interrupciones y accidente, con para y - los tachos llenos que dan 50 enfriaderas en cada tacho se emplearan 16 horas.

Otra combinación cuyos ensayos no se han realizado bien, es la de comenzar con cocimientos de la. simultaneamente en los dos tachos grandes y procurar que el tacho chico concluya cinco cocimientos de 2a. o 3a. Parece que procediendo así se pueden arrojar 70 enfriaderas de la. en 14 horas y tdo el vapor de escape es bien utilizado.

Este modo de trabajar, nuevo en el país, no solo requiere del azucarero buena voluntad, sino pericia y habilidad para sacar partido de las condiciones estrechas que se

le señalen y obtener de ellas el mayor provecho posible.

Para la buena organización de la fábrica y para evitar el gasto de combustible los tachos deben terminar los cocimientos junto con la parada del motor de los trapiches. Más como la caña de Campo Aspillaga tiene una fibra de 10 a 12:40 contra 13, 13.50 y aún 14 que ha tenido la de "Popan" 2a. sección, la molienda puede terminar perfectamente a las 7 p.m. por lo que resulta estrecho el tiempo para terminar los cocimientos. Para salvar esta dificultad se ha habilitado a los tachos una hora extraordinaria de 5 a 6 a.m. que también es aprovechada por las centrifugas. Esta es realmente salvadora, tratándose de cocimientos de la. que deben arrojar 70 enfriaderas mínimas y 42 de 2a. a 3a.

El equilibrio en la fábrica es tal que si el azucarero en pleno trabajo no utiliza bien el vapor de escape, su salida hacia afuera lo denunciaría; del mismo modo si él abre una tercera llave de vapor directo, la bajada de la presión en los calderos también lo denuncia. En el manómetro de la bomba de Colancin, el azucarero tiene su punto de referencia en cuanto a la mejor utilización del vapor directo.

La duración excesiva de los cocimientos constituye la actual preocupación, pero confío en que ella será reducida a lo estrictamente indicado por la situación del combustible.

La sección de turbinación ha quedado ya equilibrada con el resto de la fábrica. Con el aumento de velocidad al motor, que alcanza a 80 revoluciones por minuto actualmente, el efecto útil de las centrifugas es mayor. Esa velocidad es tachada por excesiva y peligrosa y por que puede incluir desfavorablemente en el trabajo de las centrifugas después de muy poco tiempo.

La buena centrifugación depende del buen grado de concentración de las masas cocidas. He luchado constantemente contra la tendencia a usar el agua como medio de componer el mal trabajo del azucarero. Que excepcionalmente se le emplee por algún accidente está bien, pero un cocimiento de la. debe estar en tal condición que puede purgar sin dificultad en las centrifugas. Un buen cocimiento no debe tener miel que sobrenade in una gran dureza, porque la pérdida ocasionada por el agua es muy fuerte. El punto conveniente de concentración es de pura práctica local y solo se consigue después de conocer bien los aparatos y la clase de azúcares que se necesita.

Para concluir debí ocuparme del punto más importante cual es el de las pérdidas y rendimientos, pero todas las cifras que podrían ilustrar el asunto las tengo aisladas y sin promedios. En el próximo correo, complementaré el presente informe concretándome a dicho punto.

Hda Cayaltí, 29 de Junio de 1911. J. Miranda y Rivera.

Cayalti.- 1913.- Técnicas - Tipos de Caña. (D-32)

He recibido la circular enviada por el Sr. C. Gaillard, en la que se ofrece en venta semillas de cañas extranjeras, que ya han sido sembradas cinco veces en el país y que se encuentran desprovistas de enfermedades é insectos provenientes del lugar de origen.

Son ocho las variedades de caña que se ofrecen: Demarara Nos. 73 y 3, Barbados Nos. 1, 2, 4, y 6, White Tanna y White transparent. Todas estas variedades poseen diversas cualidades que pueden sintetizarse así, de un modo general: precocidad, gran tonelaje en caña, buena riqueza sacarina y pureza en el jugo, resistentes al salitre, al encamado y al barrenado y que no abandonan.

Este conjunto de buenas cualidades se puede obtener en cañas del país con abono y buen cultivo, puesto que ninguna de sus variedades ha degenerado. Es esta la razón por qué en el Perú aún no constituye un problema la sustitución de las cañas que posee con variedades extranjeras. Son otros los problemas de vital importancia para el desarrollo de la industria azucarera peruana: la introducción de maquinaria perfeccionada y eficiente y la provisión de abono tan bueno y tan económico como el guano de las islas.

Volviendo al punto de partida, creo, más bien, que á nuestras variedades de caña no se les ha hecho resaltar debidamente sus buenas cualidades. He visto cañas en Cayalti con 17% de azúcar y 94 de pureza en los jugos: (Dos de Mayo, San Ramon y Popen 2da. sección).

En cuanto a la precocidad, creo que no sea mucha la ventaja, pues en la hacienda, abonando las cañas, se pueden molar normalmente las plantas a los 18 y 19 meses y las socas a los 14 y 15 meses. - Lo mismo hay que decir del buen tonelaje en caña. San Baldomera dio 467 toneladas de caña por fanegada con 1021 kg. de azúcar; de manera que abonando todas las cañas plantas el tonelaje subirá a más de 500 toneladas y la proporción de azúcar a una cifra mayor que la alcanzada. - En cuanto a la resistencia al barrenado, al encamado y al salitre se tiene en el país la caña morada. Además con simples cuidados y precauciones en el sembrío se puede disminuir el ataque del barrenado a una proporción tal que no constituya un perjuicio, punto en el que se ha esforzado, con éxito, Cayalti. - Respecto de la bandera hay que afirmar que ya no es de temerle tanto por estar mejor conocidas sus causas y sus consecuencias. Bastará tener las cañas abonadas para evitar que la bandera cause perjuicios. De manera que si a la caña del país se le abona y se le cultiva bien resaltarán sus excelentes cualidades, que constituirán todavía, por mucho tiempo, una gran ventaja sobre sus similares de fuera.

Por estas consideraciones, creo que la hacienda no tiene necesidad, por ahora, de adquirir semillas de cañas extranjeras, tales como las que se ofrecen en la circular de que me he ocupado. De Uds. muy atto y S.S. J. Miranda y R. Rivera. (1)

(1) Cartas .- Cayalti - Lima. Enero 1911 - Enero 1912. ( 22 de Octubre de 1913).

Cayaltí.- 1915.- Técnicas. Por J. Miranda y Rivera.

(D. 33)

Srs. Aspillaga Hnos. Lima.- Muy señores míos: Incluyo en la presente los datos de fabricación pedidos para ser comparados con los de Cuba y Java. Estos datos abarcan de Enero á Octubre y han sido divididos en dos periodos correspondientes a dos épocas de molienda y de cañas muy diferentes. El 1º periodo abarca 78 días de molienda, del 6 de Enero al 5 de Abril del presente año y el 2º de 91 días; del 16 de Junio al 2 de Octubre.

Los resultados del 1er. periodo comparados con los del 2do. resultan ser inferiores. En el primer periodo se ha tenido una caña de baja pureza y el trabajo no ha sido tan bien conducido como en el 2do. que presente una buena caña y de buena pureza 86.46.

Los rendimientos obtenidos pueden facilmente apreciarse del siguiente modo:

El campo de Cayaltí entregó a la fábrica una caña con la riqueza siguiente: 1er. periodo 10.61% de sacarosa. 2do. periodo 13.29. Los trapiches recibieron esa riqueza y entregaron 9.32 y 11.69. Es decir, que extrajeron 87.64 y 87.96%.

Con 9.32 y con 11.69 se siguió la fabricación y como resultado se obtuvo en sacos 8.18 y 10.72 respectivamente en azúcares comerciales. Reduciendo estos azúcares á una base única, que es la de venta o sea a 96 de polarización se tiene: 8.35 y 11.00 por 100 de caña. Y tomando ahora la sacarosa que contienen esos azúcares se tienen: 7.93 y 10.44 por 100 de caña.

Traduciendo todas esas cifras y refiriéndolas al % de sacarosa contenido en la caña se tienen los siguientes rendimientos: en azúcares comerciales 77.09 y 80.66%; en azúcares de 96 de polarización 78.69 y 82.76; y en sacarosa 74.75 y 78.55%.

La sacarosa recobrada, o sea el rendimiento de fábrica es el siguiente; en el 1er. periodo 85.08 y en el 2do. 89.30.

De todas estas cifras se deduce que el trabajo en el 2do. periodo ha sido más eficiente que en el primero. El rendimiento de fábrica de 85.08 es bajo; en cambio el de 89.30 es muy apreciable, pues un trabajo con un rendimiento de 90 se considera correctos.

Comparando ahora las cifras de Cuba y Java con las de Cayaltí, la primera gran diferencia que se nota es la referente a la extracción. Mientras en esos países se tiene un promedio de 90.50 en Cayaltí solo se tiene 87.9. La imbibición efectiva es un factor que hace subir esa cifra y es por esto que mientras en Cuba y Java emplean 14.50% en Cayaltí alcanza cuando más a 7.60%.

Estas cifras indican la clase de trabajo que ejecutan los trapiches. La pequeña imbibición efectuada está en relación con el trabajo de evaporación que pueden efectuar los triples.

La segunda gran diferencia está en la cantidad de sacarosa contenida en las tortas de los filtros-prensas. Así en Cuba y Java la torta tiene un promedio de 6.70 de sacarosa, mientras tanto en Cayaltí llega a 10 y sube aún a 11 con la buena caña.

Esta cifra indica que en los filtros -prensas no se agota la torta. Para esto agotamiento es preciso diluir las cachazas y lavarlas en los filtros antes de secar las tortas. Mas

este trabajo implica un aumento en la evaporación y mayor bator para los triplos y esta es la razón por la que no se ejecuta.

La tercera gran diferencia está en la cifra de la pureza de las melazas. Así, mientras en Cuba y Java, tienen de 32 a 33 en Cayaltí presentan de 41 a 39.

Este punto se relaciona directamente con mi trabajo. Vengo haciendo esfuerzos por obtener un agotamiento mejor. Por esta sola cifra se puede juzgar del buen trabajo de una fábrica. La pureza alcanzada en los últimos meses ha sido de 37.

Después de estas grandes diferencias, se vé que los rendimientos guardan la debida proporción, muy especialmente con los obtenidos en el 2do. período, es decir, de Junio a Oubre.

Cumplo, pues, así con el encargo recibido, hace semanas de remitir los datos comparativos de fabricación. Los datos que no van consignados se refieren a cifras que se expresan de varios modos y de los cuales solo empleo uno.

Sin otro particular, soy de Uds. muy atto. y S.S.(x)

J. Miranda y Rivera.

Hada. Cayaltí, 4 de Diciembre de 1915.



(x)Cayaltí, Cartas 1915.

Cayaltí 1916.- Técnicas. (D-34)

Srs. Aspíllaga Hermanos

Con la presente doy respuesta á la última y muy interesante comunicación de Ud de diciembre último pasado.

Cuanto Uds me dicen de lo ocurrido en Tuman, San Nicolás, Paramonga y otras haciendas no me ha sorprendido, pues ya había oído hablar algo al respecto, muy especialmente de lo ocurrido en Tuman. Atribuir el mal resultado obtenido á la mala época de molienda, cuando esta se ha realizado en el 2do semestre del año, es desconocer por completo las condiciones climatológicas especiales del Perú. Bien conocido es y muy evidente que el 2do semestre es el mejor para moler la caña.

En este punto, mi opinión es la misma que la del Sr don Antero que esta muy bien fundada. Esta opinión está conforme y acorde con la teoría sobre la fisiología de la caña y con los resultados obtenidos en todo el país y en particular en Cayaltí.

En efecto, siendo la caña una planta industrial de la que se utiliza el tallo, es natural que se le corte cuando tiene mayor proporción de azúcar. En el tallo están las diversas clases de células, tanto las que forman los depósitos de reservas, así como las que forman canales ascendentes y descendentes. Por los primeros pasa la savia ascendente constituida por los elementos tomados del suelo mediante las raíces que sube hacia las hojas donde se realizan las grandes reacciones y transformaciones en almidón, glucosa y por último en sacarosa, estimuladas por la humedad, calor y la luz recibidas. Después de todas las transformaciones la savia de la planta desciende y se va formando las reservas de sacarosa. Quiere decir, que durante el desarrollo de la planta, hay períodos de actividad, estimulados por condiciones atmosféricas y climatológicas, períodos durante los cuales el movimiento de la savia ascendente es muy activo y el de la savia descendente es lento, pues todas las energías acumuladas solo sirven para un mayor desarrollo foliar y del tallo muy especialmente en longitud. Después de este período viene el otro en que la actividad de la savia ascendente es lenta y activa la descendente por haber desaparecido los estímulos del calor, luz, humedad. Es entonces que comienza la concentración de la sacarosa y la maduración del tallo, según su período de vida, y que se inicia de abajo hacia arriba. De allí que la parte más rica de una caña sea la que está mas cerca de las raíces.

Pues bien, en Cayaltí he observado que durante los meses de enero y febrero la caña todavía conserva un regular grado en el jugo, es á partir de marzo que comienza á bajar violentamente y prosigue durante los meses de abril y mayo, y de allí, comienza nuevamente á subir para culminar en los meses de octubre á diciembre.

Por todas estas consideraciones y observaciones se vé que el 2do semestre constituye en el Perú la mejor época de molienda.

Ahora si se atribuye el mal resultado de la molienda á un error en los abonamientos, el asunto cambia por completo y su explicación sería bien clara. El único error en que se puede incurrir, es el de suministrar á un terreno un exceso de abonos nitrogenados y no digo de los abonos potásicos, también muy usados en el país, porque el exceso de estos últimos no tienen consecuencias tan desastrosas como en el caso de los abonos nitrogenados. Un error de esa naturaleza trae como con

secuencia los mismos malos efectos que aquellos que se observan en los terrenos nuevos donde la caña es muy grande, muy llena de hojas y pobre en azúcar. Es bien conocido que en esos terrenos la caña se encama y se malogra por la alteración del jugo. Un fenómeno característico en un terreno que tiene un exceso de nitrógeno es el presentar la caña siempre verde, es decir de difícil maduración; porque hay que tener en cuenta que no es la edad el único factor determinante de la maduración, sino que también intervienen en ella los abonos recibidos según su clase y proporciones.

Los abonos potásicos corrigen los malos efectos de un exceso de nitrógeno, pero si esos abonos resultan también excesivos, sus buenas cualidades neutralizadas se anulan.

Tienen Uds mucha razón en llamar la atención sobre este punto, porque es de importancia capital. Felizmente hasta hora no se ha tenido en Cayaltí ningún mal efecto; por el contrario, los abonamientos han contribuido á levantar el rendimiento de los campos como lo verá Uds. en el cuadro general que enviaré por el próximo correo.

Sin otro particular soy de Uds muy atento y s.s.-Miranda y Rivero. (2 feb 1916) (X)

---

Cayaltí 1916 Técnicas (p-35)

Señores Aspíllaga Hermanos

He recibido su apreciable l<sup>a</sup> del corriente y tomado en debida atención su concepto fundamental que se refiere á la baja producción de caña de Cayaltí, sus causas y remedio. Concepto perfectamente ajustado á la realidad y como consecuencia remedio lógico y factible.

Cayaltí incuestionablemente debe renovar cada año 200fs de caña. La práctica y los datos de rendimiento nos manifiestan que renovar una caña que pasa de 4to corte es hacer es hacer producir en promedio 150 de caña por fanegada ó digamos 300 á 350 quintales de azúcar. Renovar 200fs es entonces tener 60 á 70 mil quintales mas de producción por año para la misma extensión molida. Nosotros este año sembraremos alrededor de 150 fs; el año entrante moleremos mas ó menos 150 p de cañas renovadas podremos decir entonces que tendremos 45 á 50 mil quintales mas que este año, llegaremos á 300 mil.

Para sembrar y cultivar bien 200 f. de cañas plantas, no nos falta ni brazos, ni guano vendría el otro juego de Fowler y no nos faltaría nada hasta entonces.

El 30 de setiembre de 1912 presenté á su consideración, el primer informe sobre el campo y el último párrafo decía textualmente. En términos generales y sin entrar en calculos diré que en Cayaltí hoy una fuerte extensión de cañas; pero de bajo rendimiento, debido principalmente al empobrecimiento del suelo por un cultivo continuado. Las cañas mejores que he visto moler han sido las cañas enguadas á razón de 500 kilos de H por fanegada.

Los nuevos plantíos de La Viña permiten á Cayaltí para un futuro muy próximo dedicar todas sus energías al reemplazo en gran escala de no menos de 200p de caña para entrar en una explotación mas intensa del suelo, lo que garantiza mayor rédito del capital que en la pampa se incerta y que servirá de base para dar mas amplias proyecciones á la negociación.

El abonamiento en gran escala podría llenar las exigen-



cias de una molienda fuerte (mayor de 200.000qq). El reemplazo en gran escala es mas factible y ventajoso y además no es incompatible con el abonamiento.

Han pasado de esto cuatro años y hoy estamos en el periodo de pleno resurgimiento. Si el abonamiento que hemos hecho cada día mayor nos ha mantenido la producción anual; hoy el reemplazo en gran escala y el precioso contingente de 2.500 tons de guano rico (que son suficientes) nos aseguran un rendimiento cada vez mayor, que es el esiente fundamental de toda negociación.

Sin mas quedo de Uds atento y seguro servidor.-Vicente Portaro. ☞ (26 oct 1916) (X)



nova acequia y rranos  
recluidos en Popayán.

- 1724. - (1-35)

L.P.A.



Cayaltí 1927. Informe Sobre la Hacienda.(D-37)

Acuso recibo de tu carta fecha 27 de Enero ppdo., con la que me incluyes las siguientes copias de prensa, correspondientes a:

Balance de comprobación de Diciembre de 1926

id General id id

Cuentas de Pérdidas y Ganancias por el 2º Semestre de 1926:

Cuenta id id id todo el año de 1926

Documentos todos que he leído con el mayor interés y de todos los cuales quedo debidamente informado y he tomado buena nota.

Las cifras finales del año, son una prueba evidente, de lo es y puede ser Cayaltí, aún a los bajos precios a que se ha venido cotizando el azúcar, sino hubiésemos tenido la sequía de 1924, que raleó completamente todos los campos bajando sus futuros próximos tonelajes y los aluviones de 1925, cuyo exceso de agua y humedad, produjeron la sobre-maduración de los campos, con el consiguiente y enorme perjuicio para su tonelaje y calidad en el momento de su molienda.

Por estas razones capitales en la marcha de la Hacienda, la molienda ha sido violenta, se ha corta y molido más caña con menos producto, desde que se reanudo la molienda después de las lluvias del 25 y continuó esta violencia en la cosecha en todo 1926. Como consecuencia, se ha gastado mucho más en todas estas operaciones, el rol de molienda ha perdido su normalidad en las edades de las cañas, las labores en el campo, casi puedo decir, que han aumentado en un 40%, por su mayor frecuencia en cada campo, el avance del MACHETA, y con este motivo hasta hemos tenido que emplear más juana cuyo precio es elevado. Todas estas consideraciones, han hecho que el trabajo en Cayaltí, para sus labores de campo, se hayan sobre cargado, hasta llegar a la condición en que nos encontré en final del año 1926, con casi todos los cañaverales molidos en ese año, para recibir toda clase de operaciones del cultivo, desde la limpieza del marlojo.

La parada de mas de tres meses, que vamos teniendo y que terminará en Abril nos permitirá dar un buen avance en todas estas operaciones de cultivo de los cañaverales, y han demandado el esfuerzo que hoy hacemos, con una cifra de tareas diarias, muy inferior a la que demanda la cantidad de trabajo acumulado.

Todo nuestro esfuerzo debe concentrarse en tener con el día las labores en el campo, única forma de tener buenas cañas, sin las cuales, no pueden haber resultados económicos satisfactorios y mucho menos a los bajos precios que vamos soportando desde 1924.

Espero pues y es mi propósito que para Abril, esté listo lo más pesado y con los peones, ya sean libres o socorridos que vuelvan para entonces y la habilitación, que acabo de hacer, para que nos traigan 150 peones mas, considero que habrá gente suficiente, para comenzar con un personal de corte bueno y completo y tener un sobrante fuera de este trabajo, por lo menos de 200 tareas diarias, fuera de máquinas de arar, regadores y otros trabajos continuos y firmes, que tienen un personal necesario fijo, y así poder conseguir que los campos en sus maricjos, vayan tras del corte, y con los-Internacional (3

y los Moline (2- y aún los 2 Fordson, en total siete máquinas y 30 o 40 juntas tapanco, conseguir que los aporques se hagan con toda oportunidad y no esperar que llegue Diciembre con 500 fanegadas para aporcar que yoman toda la gente y así no se pueden tomar otros trabajos que deben tomarse en la parada, como limpieas de acequias, desagüaderos, desyerbos, ó redondeos de cañas del siguiente año, siembra intensa aprovechando las aguas y calores del verano y parada, como nos ocurre hoy, en que solo los trabajos por cierto muy importantes, nos toman el personal, aporque y siembra, pero acequias, desagüaderos, y limpieza que por sus respectivas funciones dentro del cultivo de la caña, tienen capital importancia, para tener buenos rendimientos industriales y por lógica y consecuencia económicos, no podemos atenderlos como deberíamos.

Estamos pues enteramente de acuerdo contigo, que es el campo el que define terminantemente todos los resultados financieros de la Negociación Cayaltí. Es por consiguiente a ellos á quienes debemos dedicar nuestra preferente atención y personales cuidados, para lograr campos que den un promedio anual de 700 quintales por fanegada, lo menos, y así con una cosecha de solo 550 fanegadas alcanzar una producción de 385,000 quintales de azúcar al año, y no los pobres resultados que arrojan las cifras de 1926, con una extensión molida, como nunca y con una producción, cierto de 300,000 quintales, pero con un promedio de 450 qq por fanegada, que a los precios de hoy y aún mejores, es un perjuicio evidente en los buenos resultados económicos de la Negociación Cayaltí.

Considero pues de la mayor importancia la responsabilidad en quien se encamina la dirección inmediata del cultivo de los campos de caña, del cuidado únicamente de las mismas, y no del cuidado general del campo y sus labores agrícolas, solo en términos generales.

Además considero que las economías que nos hemos impuesto, no digo que no comprendan el campo, en cierta forma; pero muy estudiadamente en cuanto se relaciona con su cultivo, con el número de brazos de que se dispone, de implementos mecánicos y de fertilizantes, pues son los tres elementos que pone el hombre, indispensables, y que se unen al que pone la naturaleza con el agua, pues los fenómenos climáticos, que también constituyen otro elemento puesto por la naturaleza, pueden ser medidos y estudiados para evitar sus daños y más bien conseguir de ellos beneficios, cuando el clima se emplea para hacer buenas siembras, oportunos aporques y abonamientos, y para llevar las cañas al trapiche en el momento en su maduración ó reservas de sacarosa han llegado á su mayor desarrollo, con agostes hechos en relación con el clima y la estación.

Es pues el campo, el que debe demandar en todo orden nuestra mayor atención, pues con 700 quintales ó más de promedio por fanegada, ya vemos solo en 1926, que diferencia habría producido en los cuadros de finanzas de la negociación correspondientes a 1926 y de un trato en esta carta.

Yo calculo 550 fanegadas para moler por año, pero deben ser más, lo menos 600, o sea el 60% de 1000 que debe tener Cayaltí y que debemos esforzarnos en completar, ya sea ganando más terrenos en la Vina y en el propio Cayaltí, pues con 600 fanegadas de molienda de buena caña, que no habrán demandado mas cortadores, ni liendadores, ni carros ni

maquinaria en la fábrica, sino por el contrario menos, pues con buena caña, es un hecho, que se necesitan menos machetes, menos llenadores, menos carros, menos trabajo en la línea portátil, menos locomotoras, menos esfuerzos y gastos en todo orden, con 600 fanegadas, digo, de buena caña para molienda á 700 quintales por fanegada, habrá sido 420 mil quintales para 1926, ó sean 120 quintales mas de los que se han hecho, en dicho año pasado, y 120,000 qq a un promedio de 7 soles, que saco de un precio de menos de 12 chelines con cambio de 30%, me parece es una suma que habría tenido una influencia enorme en cambiar aún más favorablemente los resultados efectivos financieros de 1926.

A todas luces, vemos pues, la importancia que para Cayaltí y para nuestro propio porvenir, tienen el conseguir en Cayaltí verdaderos campos de buenas cañas, bien sembrada o cortada, pero mucho mejor cultivada, con la mejor oportunidad, para lo cual y esto no es discutible, es necesario contar con los brazos, implementos mecánicos y fertilizantes, necesarios y tener así todos los trabajos con el día, que hasta en esta forma, las obligadas sequías anuales de Cayaltí, se sentirían menos, pues cañas limpias y sobre todo con su tierra movida, resisten mucho más los rigores del estiaje, que campos sucios, hasta de marlojo y con el terreno como un adobe. Esto es el A.B.C. me dirás tu, pero para cumplirlo, es necesario que sepamos o aprendamos á balancear bien, los elementos que nosotros les ponemos a las cañas, y que son brazos, máquinas y guano.

Considero pues bajo todo punto de vista, satisfactorio los resultados de 1926, después de los antecedentes que tenemos con la sequía de 1924 y el aluvión de 1925 y la continuidad de los bajos precios de 1924 á 1926, y alentador el negocio de Cayaltí, sobre la base de buenos y abundantes campos de caña.

No tengo ningún comentario más que hacer a tu carta sobre finanzas, que no sea renovar mis propósitos y entusiasmos decididos, de seguir prestando á Cayaltí, todo mi contingente de trabajo y energías, para su mayor progreso y engrandecimiento, que debemos dedicar todos nosotros a propiedad tan grande é importante y que debe ser la más sólida base de nuestro futuro, con las bendiciones de Uds nuestros queridos padres.

Ha. Cayaltí, Febrero 10 de 1927

(firmado) ISMAEL ASPILLAGA ANDERSON

Cayalti - 1927.- Reglas de Cultivo. (D-38)

**- SEMBRIO ACTUAL DEL CAMPO DE SAN ANTONIO DE PORAN CON SOLO COGOLLO DE CAÑA.-**

Como antes informado, estamos realizando o actualmente lo realizamos en Popán, como en que solo se usamos el cogollo de caña, se abrió cuyo superioridad sobre el de cuerpo de caña, es algo que no se discute, pero que no sabemos, porque no se ha podido como venir esta a Cayalti. Quizás porque existen ciertas opiniones, como la del Ingr. Lovello, según me dicen, que cree mas provechoso y conveniente el sembrío de caña con el de cogollo, lo cierto es que siempre se ha usado solo unos cuantos carros de semilla de cogollo, siendo todo lo demás de cuerpo.

Puede cambiarse a lo conveniente de que el sembrío de cogollo no sea suficiente para la rapidez en general del sembrío y lo que la caña puede sufrir por falta de cogollo; pero debemos realizarse actualmente el sembrío con mayor rapidez que antes, y solo tomando el cogollo de las cañas que van a entrar a molinillo, por ejemplo, sobre el "de Mayo" y San Baltazar, y solo lo visque de que esas cañas vayan al trapiche. De otro lado, es de saber que el cogollo es la parte de la caña que menos azúcar contiene y hasta el contrario es perjudicial para la producción, lo que muy claro a esta hora nos visto también por la copia de un periódico inglés que nos remitieron Rafe l y Gustavo y que Ud. quien visto.

Te copio y continuación un extracto de los ventajas positivas de la sembrío que estamos haciendo a cabo, cuyos puntos serán materia de una detallada información particular del Dr. Ventura, quien con nuestra aprobación está dirigiendo a la dicha sembrío.

Porsupuesto, en estas ventajas no se hacen la consideración la superioridad del sembrío de cogollo sobre el cuerpo de caña y conside, y con condición única que el corte de cogollo vaya inmediatamente delante del corte de la caña molinillo, para evitar que la caña pueda sufrir invasiones u otras cosas nocivas.

**VENTAJAS DEL SEMBRIO DE COGOLLO SOBRE EL CUERPO DE CAÑA EN SUS DIFERENTES ASPECTOS :**

- 1.- Mejor control de la Administración por concentración del trabajo.
- 2.- Economía en gastos de lineros, convoyeros y ahorro de material rodante, carros, líasas, etc.
- 3.- Mejor selección de la semilla, cortando solo la propiedad para el sembrío, sana y sin picadura, siendo picada y pelada por los mismos que cortan y seleccionan. (Tarea muy febril y bien vigilada)
- 4.- Economía en caña molinillo y en caña para sembrío, pues solo se emplea el cogollo y no quedan los montones de caña picada que quedaban antes en el campo de sembrío.
- 5.- Menor empleo de carretas y consiguiente personal y juntas (Hoy se emplean solo dos carretas y antes hasta 20)
- 6.- Rapidez para iniciar a cabo el tendido de la semilla, cuya selección, peladura, etc. hacen antes los muchachos
- 7.- Reducción en el número de revisadores, por la buena selección de la semilla.
- 8.- Supresión de quemaderos, pues no queda basura y restos de caña en el campo, como ha habido siempre.
- 9.- Doble tercio de sembrío con menor personal. (Hoy los muchachos hacen el doble de tercio que antes y su número en sustitución de la mitad, lo que se ha comprobado con las planillas de años próximas pasadas.
- 10.- Seguridad de la Universidad del Perú, Decana de América

el mismo día.

- 11.-Utilización total de la s envile costada y transportada al campo.
- 12.-Mejor selección del mayordomo con menor número de capos malos.
- 13.-Menor número de recadores, por iniciarse mas temprano la topadura.
- 14.- De separación de los famosos resicmbros, tan costosos y que demoran los labo ras de cultivo.
- 15.-Aporque mas temprano e consecuencia de la uniformidad e del sembrío y rapidez de crecimiento, propio del cogollo.
- 16.-Mayor duración de los campos para corte por la intensidad del desarrollo de las plantas y mayor recollage, propio del cogollo.
- 17.-Menor número de roedores (roedores antes del riego y de arveisto.
- 18.-Menor número de desyerbos, consecuencia directa del mas rápido desarrollo y recollage de las plantas.
- 19.-Aprovechamiento del cogollo que contiene menos azúcar y resulta hasta perjudicial en la elaboración.
- 20.-Unificación en los campos, evi tendo las diferencias de edades que resulten del corte del cuerpo entero de la caña en silo algunos cuarteles del campo.

-+-

Estos son los ventajas principales del sembrío del cogollo, sin hacer mayores cálculos que comperetivamente haré Ventura, en informe que está preparando y que les remi tíe ramos oportuno. Los datos aquí consignados han sido sacados comprendiendo los planillas de años anteriores.

No dudamos que han encontrar interesantes todos en to a datos y que merecerán su aprobación. Este sembrío no pu edotener mas inconveniente para nosotros que el que podría ocasionar la falta de gente, inconveniente que , con la pona de que ve el aumento desaparece, y que es igualmente perjudic ial para todos los la borce.

Sin parti particular soy tuyo hermano que te amo.

CAYALTI, 5 de Mayo de 1927.

Cayaltí 1927. Informe Administrativo. (D-39)

Acusamos recibo de su carta oficio fecha 11 do. y de sus radios hasta el miércoles pasado y les confirmamos los nuestros hasta el sábado.

Nos es grato confirmarles el buen estado sanitario, despues de la fuerte epidemia, podemos decir, de peste, y á mas de la desinfección general que se ha hecho y blanqueo interior de toda la rancheria, el cambio de clima, contribuirá a mejorar las condiciones higienicas, aunque viene la época de resfrios y gripes que ojalá sea ligera.

Tanto en los servicios hospitalarios como asistencias médicas, todo marcha bien atendido por el Dr. Barandiarán, que es buena persona, tranquilo y quien se ha hecho parece estimar de todos aquí. Aprovechando del Dentista Dr. Howard, que está curando la dentadura mia, le hemos dado facilidades para que atienda a las personas que lo necesitan, en el Hospital de la Hda, cobrando precios módicos al alcance de los trabajadores y tanta gente que debe necesitar curaciones en la dentadura, están aprovechando de esta facilidad que les da la Hda.

Por supuesto sus herramientas y demás útiles o medicinas, son enteramente por cuenta del Dr. Howard, que es hijo del mecanico de riego y dentista de los Pardo en Tumbán y que vendrá a Cayaltí, mientras tenga buen número de personas a quien poder curar.

Los ingenieros Hutter y Keuman, llegaron el sábado, conforme al itinerario y permiso concedido y vienen muy bien impresionados de Cartavio y Casagrande y conforme está acordado, pasarán su informe, ambos y que remitiremos á Uds inmediatamente.

Aparte de lo que hemos conversado sobre fábricas con ellos, lo más importante o saliente que de sus apuntes y averiguaciones, es que los rendimientos tanto en Casa grande como Cartavio y en el mismo Laredo, para 1926, han sido de 600 quintales por fanegada, con lo cual no hay nada más que decir para suponer los resultados de esas haciendas, cuando vemos los que ha dado Cayaltí en dicho 1926 con la pobrísima cifra de 430 quintales por fanegada... una verguenza..

Informarán sobre el sistema Petree y descargadoras y todo lo que hayan visto y puede ser útil y práctico para Cayaltí y espero que este viaje, acordado con n/ Dr Ramón principal, en su última estada aquí, sea de provecho para Cayaltí.

Todo está muy bueno en cuanto al Ingenio, pero si seguimos con rendimientos pobres en el campo, todo esfuerzo se amortiza ante unos promedios de 200 toneladas de caña y 400 quintales de azúcar por fanegada.

No quiero incistir más, pero es una responsabilidad muy grande la forma como nuevamente hemos hecho los aporques de esas famosas 500 fanegadas acumuladas en Noviembre de 1926. No es posible esperar buenos rendimientos con cañas que se van a moler jóvenes, si las hemos aporcado de seis meses, muy tarde.. y por el tamaño, como es muy natural, á la carrera y mal hecho. Asi lo digo a Ventura y le impongo que comenzando por Dos de Mayo, tan pronto como se pueda y con pocas juntas a rajar, y no esperar que pasen seis meses, para marlojear y aporcar, esto es inaceptable y si para tener así los traba-



jos y poder atender a las cañas en esta forma, se necesita gente, pues a traerla, pues esta economía de personal, no es a la postre sino un daño enorme para Cayaltí, pues si por economía de brazos al extremo, los campos dan 400 quintales por fanegada por mal atendidos en vez de 700 ó 800, me parece que nos es difícil anotar la diferencia y el error de esta economía.

200 tareas mas diarias, serian seis mil libras al año, pero si estas 200 tareas van a permitir cosechar 200 quintales o más por fanegada en 500 o 600 fanegadas que se muelan en un año, me parece que la diferencia y ventajas son saltantes y no admiten discusión. Cuanto son 100,000 o 120,000 quintales de azúcar aún a los precios de hoy?

Cañas sin esporques antes de los tres meses, (aunque sea en invierno) cañas que se agostan con desagüaderos como pozos de agua, no pueden dar, absolutamente, buenos rendimientos. Esto es mas claro que la luz del día. Y si para tener estos trabajos con el día, necesitamos mas personal, hay que tenerlo, de lo contrario tendremos 430 ó 500 quintales por fanegada, que son cifras muy pobres para hacer de Cayaltí el buen negocio que debe ser.

Vamos a ver como comenzamos este año, pero por ningun motivo, la falta de gente debe obligarnos a solo atender el corte y que lo demás se acumule para la parada, como ocurrió desgraciadamente el año pasado pues si en 1926, cosechamos con rendimientos tan bajos, lo será este año y seguirá, y esto no lo podemos permitir. Estudiémoslo pero no adelantemos de vista el asunto brazos, por oneroso que sea este renglón en los gastos generales de la Eca. Prefiero un precio de costo un poco mas elevado, hasta 50 centavos más por quintal, pero que este gasto nos permita cosechar también por lo menos cien mil quintales mas en un año y cien mil quintales, a un precio neto de diez chelines o sean cinco soles por quintal, son cincuenta mil libras más.

Con un trapiche que está ya pagando el tributo de su edad y sobre todo que tiene el gran defecto de tener sólo once masas y con cañas mal atendidas, no se pueden pedir los resultados óptimos que nosotros queremos.

Si el trapiche aún no se puede reempalzar, pues démosle por lo menos cañas de 300 toneladas de peso por fanegada y con 12 o 13 y ojalá 14% de sacarosa y los resultados serán mejores, mucho mejores que 1926, que son verdaderamente desastrosos, cuando vemos que hemos molido más de 600 fanegadas para hacer sólo 300 mil quintales. Digo más de 600 fanegadas, por no decir 700, es decir toda la hacienda pues se molieron el año pasado 695 fanegadas y pico.....

Dirán Uds. que estamos un poco pesimistas pero no podemos dejar de reconocer el atraso como terminamos el año pasado y como hemos comenzado el pte. año, en todos los trabajos del campo, los cuales a pesar de la prolongada parada, no estarán tampoco, con el día como quisiéramos para el 1º de Mayo que comenzará la molienda de 1927.

Tenemos pues muy presente el asunto de los brazos y tomaremos medidas rápidas para tener más brazos y si a pesar de las habitaciones hechas para traer 150 braceros más socorridos y los que regresan al iniciarse la molienda, no tenemos el sobrante que necesitamos fuera del corte, para que los demás trabajos no se atracen y sufran enormemente los fu

turos rendimientos de las cañas, y sobre todo esto, tino y experiencia del administrador Venturo, que suponemos se ha dado cuenta cabal de lo que es aporcar tarde y tendrá mucho cuidado en el futuro, si no quiere ir a su casa.

A propósito de Venturo, nos dice, que N/ Dr. Ramón hijo, le ha concedido nuestros autos para ir a Chiclayo, cuando pide permiso y hasta nuestros coches lo que me parece exageración de éste, pues si tenemos estas concesiones para con uno, deben ser generales para todos los empleados, o para ninguno y así se lo ha dicho a Venturo, que hoy accediendo por lo que me dice, va a Chiclayo, otra vez en el auto de nosotros cuando Mutter en días pasados, pidió uno de plaza para lo mismo y yo lo impedí, que por una vez podía ir en el nuestro, -

El tiempo ha mejorado está despejado y caluroso en el día y así seguirán aprovechando las cañas. Tenemos bastante agua y no han seguido los daños en las vegas del río.

Les confirmamos lo dicho sobre Falvy y ya tengo resuestas de todos los hacendados de acá y de la Emp de Eten, para no recibirlo y me ofrecen reciprocidad en esta labor de depurar a todos estos zamarros que quieren abusar al amparo de la famosa ley del empleado. Le haremos un regalito tanto a Odar y Seminario que fue nuestro delegado y al presidente Dr. Chaca, pues así debemos hacerlo, para tenerlos gratos y por á se ofrece su intervención otra vez.

N/ tío Demetrio Perales y sus hijas, pasaron aquí el domingo. Conversando con él, parece que el Dr. Delgado que presidió el asunto de Reinoso, no se le ha dado un sólo centavo, conforme me dijeron tanto Miranda como el Dr. Rivera Piedra que intervino en este asunto o Miranda hizo aparecer como que intervenía. Estoy haciendo las averiguaciones del caso y esto es muy grave y puede costar muy caro a Miranda, este famoso procurador, que es una calamidad y a quién pondré en su sitio sin miramiento alguno, si ha sido capaz de algún enguaje sucio y una picardía con sus propios representados que somos nosotros. Ya les avisaré. Por esto no lo ocupé para nada en el asunto de Falvy y yo hice todo personalmente, incluso redactar la defensa. Como les digo me voy a informar bien y si Miranda ha procedido en esta forma con nosotros lo pondré al margen en el acto.

Me parece difícil que no le hayan dado a Delgado, pero de todas maneras, así le hubiesen dado sólo parte de los Mil soles, es una picardía, cuando Miranda, aquí tengo la carta, me escribió terminantemente que Delgado pedía la Cien libras por su voto.

Todo esto es muy desagradable y mi tío Demetrio que es muy amigo del Dr. Delgado, ha quedado en averiguarme y ya veifó cómo procedo, pues si Miranda ha hecho o cometido este abuso me ha engañado, está demás como procurador o lo que sea de esta hacienda.-

Esta semana quedará probada totalmente la fábrica y el lunes dos de Mayo, comenzaremos la molienda.

El auto Carril nuevo parece que es muy bueno y ya tiene su cochera independiente a la entrada de la Estación y cuya llave guardamos nosotros.-

El muchacho Cruzado, está trabajando en la pampa, pero ni se ha acercado a la casa, de manera que no le he hecho caso alguno. No lo voy a llamar y me parece ha debido venir a verme y saludar por lo menos.

No tengo nada más de particular que agregar a la presente y deseándoles la mejor salud, somos sus afimos. hermanos.

Firmado: Ismael Aspíllaga Anderson.

Eda. Cayalté, Abril 19 de 1927.

Cayaltí - 1928.- Informe por Schweninger. (D-40)Condiciones de Cultivo de Cayaltí.

**Tierras:** Las tierras en general no son malas. El estado de manchas e litrezas en los campos de cultivo no justifica temores para la mantención de la producción futura, si se procura salvar estas manchas por medio de estable, riego y drenaje, combinándose este sistema en ciertos campos con aplicación de materias aptas para mejorar la composición física de manchas de tierra "fuerte" ó manchas de tierra "seca". Dada la ubicación en las cercanías de la cordillera los sedimentos del subsuelo parecen favorecer una filtración y en consecuencia no veo grandes obstáculos para poner los terrenos en mejores condiciones, que permitan pedir mayor producción por unidad de área y tiempo. Tierras "consecas" no debe conocer solo un cultivo extensivo. El cultivo intensivo tiene por norma el tratamiento de la tierra, proporcionándole por medio de labranza, abonamiento y riego los factores necesarios para la producción de las cosechas, como está comprobado en gran escala. Cuanto a los terrenos salitrosos sin cultivo ó con cultivo de pastos, sobre todo en la zona baja, creo muy probable, que en consecuencia de un drenaje solo, convertirlos en tierras de producción, que en época posterior podrán entrar en cultivo. Estudios detallados en el terreno podrán dar la convicción de este experimento.

**Agua:** La dotación de agua corriente parece suficiente para atender el terreno cultivado de caña, salvo sequías anormales. En mi concepto no más un convenio para la prosperidad captar las aguas del subsuelo, que deben existir en abundancia en los terrenos de Cayaltí y Tarma, pero, todo, si Chumbani no puede servir de resaca para un subterráneo, para proporcionar las garantías de cuantía al cultivo por medio de pozos de infiltración. En mi opinión deben existir riego de subsuelos, que deben utilizarse para la sustracción de agua. Sea riego, que el riego y la zona del riego y su efecto al influir en tiempo de escasez pueden ser fuerte ayuda para proporcionar agua y favorecer la producción.

**Drenaje:** Esta estación no debe tener con este punto, que es esencial en el cultivo de la caña y que por falta de cuidado puede conducir á bajas catastróficas en las cosechas. Estimo, que las condiciones de Cayaltí no ofrecen grandes obstáculos para el mejoramiento de este servicio, que no dejaré de manifestar sus efectos.

**Labranza:** Los más útiles para la preparación de los campos no son el rendimiento, que no debe pedir de equipos tan poderosos y tan bien mantenidos. Es indispensable aspirar a una mejora en este punto, sea para poder superar las renovaciones o para bajar los costos de renovación por unidad de terreno. Cuanto a las labores de arar, de sembrar y cultivo en general en este sentido (bien necesario, á pesar de la tendencia de Hawry, que aspira suprimirlo, conforme con sus condiciones especiales), estimo conveniente introducir pequeñas modificaciones, que faciliten la ejecución más pronta de dichas labores y proporcionen economía de mano de obra y de agua de riego. Es indispensable hacer el arar y el sembrar, y las demás labores de este índole en su tiempo debido, con el fin de facilitar la penetración del riego, la mezcla del abono y el recollaje de la caña, factor importante para el aumento del rendimiento.

**Riego:** Dada la situación de suficiente dotación de agua, en el momento, no se puede observar falta de este elemento. Sin embargo he observado riegos prohibidos, suscitados de reservorios de su puesto y utilización de aguas para riego particulares, todas estas cosas, que pueden ser accidentales, pero no deben generalizarse.

zarse más pronto y convertirse en crues. El estado "dorado" de las crues de inyección de "Coyala" conviene evitar tapas de a pases, que no son necesarias para el mismo objeto, y una limpieza de la coque, para facilitar la corriente del agua. Sobre la importancia del drenaje y drenaje estivo superior no hablaré otra vez.

La clase de riego debe adaptarse al estado y las condiciones de la tierra y la estación, y el estado de la caña. Sobre todo hay que evitar riego forzado, que en mi opinión ya en demasiados casos han producido sus efectos dañados, dando pequeños resultados hipotéticos para el momento, no sin producir sus efectos perniciosos para el estado de las futuras cosechas. En mi concepto un riego al día y en un estado, como se tiene acostumbrado en ciertas empresas cruceveras, es enemigo seguro de buenos resultados económicos en general, y he tenido más que suficiente ocasión de comprobar, que en cualquier caso la tendencia de atribuirse la maduración con profusión al riego. Las condiciones climáticas y la estación y estado de desarrollo de la caña son los contribuyentes importantes, que deben recibir tan sólo la ayuda indispensable, en armonía con las exigencias de la fabricación y de las producciones futuras del campo. Prácticas y observación del estado de los crues deben ser las bases de esta labor muy importante.

**Abril:** Guano, en cantidad suficiente y en forma, debe ser aplicado en su tiempo y en la forma adecuada de la producción, resolviéndose sobre todo bien el momento para su conveniente utilización por la caña. Solamente se puede usar este abono con bastante éxito, cuando se usa en un estado de desarrollo de las plantas jóvenes, para que usar buen riego, que sea desarrollo. Potasa se puede emplear en pequeñas cantidades, cuando este fertilizante en ensayo mayor, cuando se emplea, cuando un "superavit" económico.

**Sembrío:** La semilla de caña debe ser buena y debe procurarse sólo evitar un riego de la variedad en mayor escala, como las condiciones de estas para la producción son algo distintas, y si bien en escala pequeña un riego no influye mucho, podría producirse poco a poco, haciendo de él el grado de las cañas en el beneficio. Con buena semilla y bien orientado este para su germinación, lo hacen en tierras duras, puede contar con una dotación de 25 t de semilla por hectárea, para asegurar la cosecha y el riego. Prácticamente no hacen sembríos en invierno, como he visto, salvo una necesidad, por primera, para garantizar la mejor salida del brote, y principalmente, para evitar el consumo mayor del agua en tiempo de probable estiaje. Variedades que cosechen el invierno, conviene probar en respecto a su posible aumento de rendimiento, su resistencia contra el invierno y la escasez de riego y su posibilidad de facilitar la explotación de tierras de estas para el cultivo de la Beraba.

El uso de guano para el sembrío se podría estudiar, para evaluar los labores en su estado y en consecuencia prolongar el tiempo productivo de las plantas.

**Mano de Obra:** Debe ser siempre "el día" si en alguna manera se puede hacer, para no perder tiempo productivo, que no puede recuperarse. Sobre todo el arriero después del corte necesita el punto posible, para darse cuenta de la agua indispensable para la salida del brote. Trabaja en esta labor con cultivos de caña y cruce con los mismos aspectos en el drenaje podrían dar efectos beneficiosos, a parte de otros ventajas en la aplicación de dichas variedades.

La tala de corte de caña subirá automáticamente con el mayor rendimiento de los crues y queda sólo ver, si se podrá

cuando el rendimiento de los certeros, sin ser motivo o descuento de estos trabajadores, como el promedio de un carro por hombre es relativamente poco y cada aumento en esta labor bajaría los gastos generales por tonelada de carguio.

(En Chiclin el rendimiento por certero es cerca de 10 t). También consto, que con mayor rendimiento de los campos es más fácil aumentar el rendimiento del carguio.

Rol de Molienda: Este rol debe ser bien estudiado y premeditado para los años futuros, para garantizar la marcha asegurada de la empresa. Para los tres próximos años, como se observó, traen a un desequilibrio en toda labor y marcha económica. El rol debe tomar en cuenta el estado actual de los campos con su producción probable, y asegurarse bien, que la renovación y la mantención de los campos estén en armonía con las necesidades del Incentivo, no sólo para la misma zafra en curso, sino para las zafras venideras, para evitar con todo, que esté en nuestro poder, sorpresas desagradables. Se debe contar con un tiempo conocido de producción, con los factores climáticos, que influyen en la producción (inviernos y veranos), con el estado y las estadísticas de cada campo y el mejoramiento o experimento posible, para hacer los cálculos.

Renovación: Debe ser en armonía con la edad probable de los cortes, con el número de los cortes para elevar, y con el total de las fanegadas cultivadas. 950 fanegadas de café con un promedio de 3 cortes y edad de 17 meses está en una renovación de cerca 150-140 fanegadas por año. La buena conservación de los cafiverales bajará estos gastos y permitirá campos de más cortes y en consecuencia de más rendimiento económico.

Rendimientos Totales: Cayaltí en 1919 un rendimiento promedio de 335 t por fanegada con 775 qq de azúcar. Con café regular y trabajo del Incentivo suficiente ( sólo 2,35 por t ) el rendimiento por fanegada de azúcar hubiera sido 300 qq, y creo en vista de esto, que espigar una producción de 700 qq por fanegada con campos bien tendidos no es utopía. Esta producción corresponde a 300 t de café con 2,33 qq de azúcar.

950 figs. de cafiverales con corte de 13 meses darían 633 f ds. disponibles para el beneficio anual, una vez instalada la buena rotación y renovación. Contando sólo con 600 fanegadas de nuevos paraentos, lo que equivale a 700 qq promedio o 420 000 qq, que se debe espigar, o si esos con reserva, con una producción de 400 000 qq anuales para Cayaltí no sería cosa sorprendente. Todo economo en tiempo productivo significa bajo del tiempo necesario para la cosecha. Sólo para ilustración darego los números de figs. disponibles en teoría con cortes de 17 resp. 16 meses, que serían 670 resp. 710 con 469 000 resp. 497 000 qq a base de sólo 700 qq por figa. Claro, que estos rendimientos no se elevarán inmediatamente, dada la baja actual de la producción promedio, pero con buen trabajo, con compañerismo de todo el personal y con vigilancia incansable se puede y se debe llegar a este fin, que ni corresponde a la producción por figa alcanzada en 1919, y significaría sólo reconocer la posición perdida, sin progreso alguno en relación con esta época, como han hecho otros productores fuera y dentro del Perú. Las condiciones de Cayaltí no justifican la baja experimentada, lo que es posible repararse.

Chambique: Me permite expresar algunas palabras sobre esta fundación en posición de Cayaltí. Creo, que será la base de un aumento considerable de producción de esa Negociación, como sus tierras y su ubicación permitirán sembrar campos de alto rendimiento y de cultivo rápido, iguales a los, que posee Casa Grande en el Valle de Chicma en la parte alta de su sección Sausal.

Sobre Chumbenique como reservorio de agua ya he hablado y creo útil hacer estudios en este sentido.

La utilización de una parte de Chumbenique para el cultivo de caña permitirá, junto con buen cultivo de los campos de Cayaltí, en tiempos no tan lejanos alcanzar una molienda de cerca de 600 000 t de caña por año y en consecuencia una baja de los gastos de fabricación.

Ingenio: Como he tenido ocasión de conocer varios ingenios, aún sin ocuparme de la fabricación, daré mi impresión sobre el de Cayaltí. En mi concepto es bien instalado, y mantenido para facilitar el buen trabajo, como puede exigirse hoy día. Si aplicación de cuchillas en el conductor de caña, otro tandem de cransera o de molinos, (en este último caso con triple imbibición resp. diluición), cuando el estado de la csa de fuerza puede suministrar el vapor, y descarg. automática no serían mejoras para alcanzar más extracción y bajar los gastos, y al mismo tiempo aumentar el poder del Ingenio por hora, es asunto del personal del Ingenio, que es bastante competente para dar informes sobre el caso, y interes. en este informe sólo, cuando se trata de punto de vista de buena utilización de lo producido en el campo, y de disponer de cierta reserva de poder de las máquinas para el beneficio de las cañas, en caso de subir la producción o presentar casos inesperados.



# EMIGRACION CHINA PARA EL PERU. (1-41)

## CONTRATA.

CONVENIO celebrado en *Lima* el día de *Subido* año de *Nuestro*  
Señor de 1891 entre *Don Juan de Zarate* por una parte, y por la otra de *Don*  
natural del distrito de *San Juan de los Rios* en China, edad de *25* años y de oficio *Capitan*

CONSTE, solemnemente en el presente contrato que yo *Don Juan de Zarate* y espontáneamente declaro haber  
convenido con el Señor *Don*  
Capitan *Don* con el objeto de trasladarme a aquel país, obligándome desde mi llegada  
a ponerme á las ordenes del Señor *Don* para llevar dicho objeto, entraré á servir en ellas de  
cultivador, hortelano, pastor, criado ó trabajador en general, por espacio de ocho años, contados desde el día en que entro  
á servir; durante cuyo período arará los campos, desmontará terrenos, cultivará ganados, cuidará á las bestias, y en otras  
labores cualquiera otro clase de trabajos, cuando para ello sea requerido, haciéndome útil además con aquellos conocimientos  
de agricultura y artesanos que pudiera poseer. Mierto en el trabajo se las leyes de *Peru*.

CONSTE, que convengo de mi voluntad, que el mencionado período de ocho años, comenzará á contar desde el día en que  
entro á servir como se ha dicho, y que luego perfectamente entendido; que la palabra *mes* se tomará, y se toma como  
significado de un mes del calendario y que la palabra *año* se tomará y se toma como significado de doce de dichos meses.

CONSTE, que concluido el dicho período de ocho años me será libre el disponer de mi trabajo, no pudiendo cualquiera de mí  
que haya ocasionado *servicio* de protesto para prolongar el tiempo de mi compromiso, debiendo tales causas ser reclamadas  
según las leyes del país.

CONSTE, que no disfrutará los beneficios que las leyes del país me conceden.

CONSTE, que durante el referido período de ocho años no trabajaré para mí, ni para ninguna otra persona, sino solo en beneficio  
del Señor *Don* de *Zarate* como se ha dicho en el presente contrato, y que no me anotaré de la casa  
de este en un premio por servir.

CONSTE, así mismo, que convengo en no demandar de *Don* las cosas, del salario que heven convenido recibir  
por mi trabajo, hasta el momento total de la cantidad de *200* pesos que confieso haber recibido aquí del agente del Señor  
*Don* de *Zarate* como por vía de pre-pago adelantado entre mis salarios.

CONSTE, que solo tendré una hora para cada día de mi trabajo, y que el tiempo y duración de mi trabajo cada día,  
será el mismo de costumbre del lugar á donde fuere destinado.

CONSTE, que se me darán dos comidas de sopa, una mañana y una otra tarde en cada día.

CONSTE, que recibiré gratis tres mudas de ropa durante el período de mi viaje al día de mi embarque.

CONSTE, finalmente para lo que pudiera haber en el presente contrato, y en observancia de todas y cada una de las cláusulas  
arriba expresadas, no solo yo el Sr. *Don* y sus herederos, legatarios, apoderados ó agentes,  
sino con todas aquellas personas á quienes fuere responsable el presente contrato, con arreglo al decreto de 7 de Enero  
1859, para lo cual he autorizado desde *Lima* y manifiestamente, en que después de hecho esto pueda ligarles ninguna  
responsabilidad dicha ni.

CONSTE, ASI MISMO POR MI PARTE, como yo el abajo firmado, agente en China del Sr. *Don* de *Zarate*  
me obligo formalmente en su nombre, á que tan pronto como sea posible después de la llegada á su destino del buque  
arriba referido, dicho Sr. *Don* de *Zarate* ó el que hubiere traspasado este contrato le pagará no solamente  
por su trabajo la suma de cuatrocientos pesos fuertes, además además alojamiento, suficiente ración de alimento sino, médico,  
alémpre que no hubiere en el lugar, y salidas y medicinas, cuando no haya hospitales públicos; y que durante el tiempo  
que dure su enfermedad no le será interrumpido el pago de su sueldo, salvo en caso que la enfermedad sea adquirida por  
su descuido ó mala conducta.

CONSTE, que el pasaje y manutención de este desde aquí á *Amoy*, será de cuenta de Señor *Don* de *Zarate*  
como así mismo cuando se viere en la necesidad de hacer en el tránsito.

CONSTE, que se concederán al mismo tres días de su año nuevo para cumplir sus funciones religiosas.

Y EN CUMPLIMIENTO DE TODO LO EXPUESTO ARRIBA, declaramos ambas partes que antes de poner nuestra  
respectiva firma hemos leído por la última vez y entendidamente todas y cada una de las cláusulas á que mutuamente  
nos obligamos, á fin de que en ningún tiempo ni en ninguna circunstancia, pueda alegarse ignorancia ni haber lugar á  
reclamos, excepto en el caso de faltar al cumplimiento de cualquiera de las condiciones arriba expresadas con todas y cada  
una de las cuales estamos de perfecta acuerdo.

En prueba de todo lo cual firmamos hoy día de la fecha el presente solemnemente contrato de nuestro propio puño.

*Don Juan de Zarate*  
*Don*  
*Don*

Cayaltí - 1877.- Normas para el Trabajo de los Colonos  
Chinos. (D-42)

Los que suscriben, propietarios del fundo agrícola "Cayaltí" situado en el valle de Zaña, departamento de Lambayeque, al borde de esta capital hacemos la siguiente propuesta a cuyo cumplimiento nos obligamos para admitir al servicio de nuestros trabajos agrícolas y mecánicos. Ciento cincuenta trabajadores asiáticos libres bajo las siguientes condiciones:

1º Admitimos hasta el número de 150 trabajadores libres, siendo estos de los lugares mas y esencialmente agrícola de la China, condición indispensable para admitirlos; estando todos ellos habituados a los trabajos del campo.

2º Estos 150 trabajadores, vendrán a cargo de tres caporales uno para cada 50 hombres y cada uno de estos caporales traerá una carta de las que como Agentes de Inmigración nos dirijiran a nosotros y con cuyo requisito conoceremos los trabajadores que han aceptado esta propuesta.

3º Los trabajadores serán todos de buenas costumbres y sanos, sin defectos corporales que los hagan incapaces para el trabajo.

4º Llegados al puerto del Callao y procediendo los trabajadores con su espontánea voluntad, para entrar en nuestro servicio, se les dirigirá con las comodidades de transporte y mantenimiento hasta nuestra hacienda "Cayaltí", en donde se les señalará primeramente el lugar para sus habitaciones las que serán construidas por ellos mismos, dando la hacienda el material y herramientas y para lo que se les concede ocho dias teniendo en estas opción a su jornal, el cual lo pagaremos como un día ordinario de trabajo en nuestro servicio

5º Nos obligamos a pagar a los trabajadores asiáticos libres, un jornal de ochenta centavos, en moneda usual y corriente en el país, por un tiempo de trabajo de diez horas al día con el descanso correspondiente de dos horas al medio día cuando sea jornal ó por una tarea equivalente al trabajo de esas mismas diez horas. Atendiéndose al trabajo en todos los días ordinarios del año con excepción de los Domingos en los cuales hay obligación de atender por fracciones de trabajadores que se determinaren, al trabajo de la casa y oficinas de maquinarias por sólo cinco horas de trabajo que se pagará a 40 centavos como medio jornal.

6º Los trabajadores de su propio jornal se proveeran para sus alimentos y vestuario, sin que para ellos tengamos mas obligación, que el que la de tener en el fundo alimentos y demás útiles para su consumo, como que tenemos todos los recursos para la vida, en nuestra hacienda.

7º Los trabajadores tendrán nuestra asistencia médica y medicinas para la curación de sus enfermedades en un hospital que reúne todas las condiciones necesarias para el caso y en donde son atendidos con esmero por todo el tiempo que dure la enfermedad.

8º Les señalaremos a los trabajadores, un terreno cómodo, para su labor, y en donde los que quieran pueden sembrar sus huertas de vegetales, hortalizas y frutas, sin que esto cause, en ningun caso, desatención a nuestro trabajo.

9º Asegurando el cumplimiento de estas obligaciones, declaramos que el trabajador, tendrá siempre espedita su voluntad para salir de nuestro servicio, cuando mejor le plazca, pues lo consideramos libre y nosotros con el derecho de despedirlo siempre que no se cumpla por parte de él con las condiciones que establecemos. (X) Certas varias - mar, 1,876-Jun. 1,877



Cayalti - 1882.- Regimen de los Carvadores.- (D-43)

En conformidad con la nueva disposición de la Hacienda de fecha 31 de Diciembre ultimo y vigente desde 1º del presente mes y año, se resuelve:

1º.- El flete que la Hacienda pagará hasta nuevo aviso, sea al puerto de Chérrepe o al de Eten, es: Por carga de 224 libras netas, 50 cts. plata. Por carga de 380 libras netas es: 80 cts. plata cuyos valores son pagaderos en billetes corrientes al tipo en que se cotise el sol de plata, en la fecha del pago.

2º.- Los pagos serán quinceñales en vista de la buena conformidad de la guía, y se harán en la forma siguiente:

I.- Al contado por la caja de esta hacienda hasta la suma de quinientos soles.

II.- Sobre la suma de quinientos soles, todo exeso queda a voluntad de esta hacienda ya sea al contado por esta caja o con una orden sobre Chiclayo.

3º.- Están estrictamente prohibidos todos los socorros y habilitaciones.

4º.- Las Burradas no tendrán pasto sino durante el tiempo que se ocupen en el Carguio de la Hacienda y si el carguio se suspendiera por falta de carga, 6 días despues de esa suspensión, será prohibido la entrada de las recuas en las invernas, y si la hacienda lo halla por conveniente, notificara a los dueños de las burradas para que las retiren.

5º.- Todo animal que no sea del servicio activo del carguio y se encontrare en las invernas de la Hacienda pagará el pago a razón de cinco centavos plata por cada día.

6º.- Es prohibido tener vacas de cria mezcladas en las recuas de carguio, de que no presten un servicio activo en las recuas, y todas las que se encuentren en esta condición, pagarán cinco centavos plata por cada día de pasto.

La presente disposición se pone en vigencia desde esta fecha.

Hacienda Cayalti Enero 13 de 1882.

Por la Hacienda Cayalti :Antero Aspillaga.

(1)

Cayalti -1882.- Suprimen adelantos a empleados.- (D-44)

La hacienda "Cayalti", participa a sus empleados y demas tenedores de cuentas corrientes que desde esta fecha se pone en practica las siguientes disposiciones.

1º.- Todos los empleados cuyas sueldos sean pagados en moneda nacional, están obligados a recibir de la caja, sus respectivos sueldos el 30 de cada mes en el orden dispuesto por la hacienda.

2.- Desde estas fechas quedan suprimidas todas las cuentas corrientes acreedoras de empleados y particulares.

3º.- Los empleados y demas personas que tengan saldos acreedores en sus cuentas corrientes, pasarán a la caja de la hacienda en el perentorio término de tres días a recibir el valor que dichos saldos representan.

4º.- Queda abierta en los libros de esta hacienda una cuenta de depósitos, en donde los empleados y demas personas, que tengan cuentas con la hacienda, podrán, previo consentimiento

de ellas depositar sus fondos; pero solo podran ser admitidos los depósitos, haciendo constar que la suma depositada es al tipo en que se valore el sol de plata en las fechas en que se retire el depósito.

Hacienda Cayaltí, Enero 14 de 1882.

Por la hacienda Cayaltí : Antero Aspillaga.(1)

---

Cayaltí.- 1882 .- Suprimen raciones a empleados y artesanos que no comian en la mesa de la hacienda. Les den ratificaciones. (D-45)

1º.- Que desde esta fecha y hasta nueva disposición los empleados que no se alimenten en la mesa general de la hacienda, rebibirán un suplemento o sobre-suelo mensual, como gratificación de mesa, en el orden siguiente.

Los empleados y artesanos de primera orden : siete soles de plata.

Los empleados y artesanos de segundo orden : Cinco soles de plata.

2º.- Quedan suprimidas las raciones de comestibles y otros, con excepción de las raciones de carne, arroz y pan, que se continuará en el orden establecido.

3º.- La espresada gratificación se pagara adelantada para el curso del mes, en la forma en que la hacienda ha establecido sus pagos, y el empleado que por algun motivo se separe antes de terminado el mes, queda sujeto a la devolución proporcionada de la espresada gratificación de mesas, por el tiempo que falta para su vencimiento.

4º.- La presente disposición comenzará a rejir desde el 1º de Abril del presente año.

Hacienda Cayaltí, Marzo 27 de 1882.

Al empleo de la Casa.

Segun la nueva disposición de la hacienda, desde el 1º de Abril proximo quedan suprimidas para los empleados que reciben raciones, las de comestibles y otros, con excepción de las raciones establecidas de carne arroz y pan, que continuaran en el mismo orden.

Tambien quedan suprimidas todas las raciones diarias que se ha acostumbrado dar a las dos casas, en la forma de articulos que se pueden proveer por la tienda, pues desde el 1º de Abril proximo la oficina de contabilidad queda en - cargada de suministrar a U. papeletas para proveerse diariamente de dichos articulos, cuyas ordenes U. recojera día por día, para ser despatchados por la tienda.

Los comestibles de verduras y legumbres que sobren despues de haber abastecido a las dos casas, serán entregadas a la tienda para su expendio en en este lugar.

Queda eceptuado de esta disposición el empleado de Chérrepe, a quien se le remitirán los viveros para su consumo, en la forma acostumbrada.

La presente disposición se hara regir desde el 1º del mes en trante. Hacienda Cayaltí. Marzo 27/82 Aspillaga Hermanos(2)

---

(1) Cayaltí 1882-1885.- Libro de Disposiciones.- F. 11

(2) Cayaltí 1882-1885.- Libro de Disposiciones.- F.12.

Cayalti, - 1882. - Regimen de los Mayordomos. - (D-46)

Obligaciones principales de los mayordomos de las carretas de Caña.

1°.- Cuidar de que no trabajen, ningun toro o mula enferma cansada o lastimada.

2°.- Que los yugos esten siempre bien ajustados y no lastimen las cabezas o cogoterias de los toros y en igual sentido los arneses y pecheras de las mulas.

3°.- Que las carretas se carguen en balanza, ni muy adelante ni muy atrás.

4°.- Las juntas o mulas, deben estar en el corte correctamente y mientras el carretero carga la carreta, comiendo cogollo o tirro. Por la mañana a las 11 todo carretero debe traer su tercio de cogollo y debe dárseles agua a los toros y mulas a la una del día.

5°.- Ninguna carreta debe salir del corte sin estar justamente cargada.

6°.- Es prohibido, maltratar a los toros o mulas y mucho menos, castigar a los chinos. De cualesquiera falta debe darse parte a los superiores.

7°.- Los mayordomos, deben cuidar que en los caminos esten con anticipación arreglados, en el corte y en las calles. Las carretas cargadas deben caminar en un lado y las descargadas de regreso por el otro lado es decir unas a la derecha y otras a la izquierda o viceversa. De este modo se evitarán colisiones de carretas o roturas de cachos en los toros.

8°.- Es prohibido regresar carretas al corte, despues de las 11 del día y 5 1/2 de la tarde. A las 11 del día, que se toque el pito o la campana, debe suspenderse la carreteadura, si estan en el corte, haciendo quitar la hunta de la carreta y amarrándola a la misma con mucho cogollo y al cuidado del carretero, si es en los callejones o caminos y no habiendo lugar donde ponerlas a comer, las juntas o mulas deben venir al corral. Por la tarde, todas las carretas esten a donde estuviesen deben ser traídas a la casa, pero suspendiendose todo trabajo a la caída del sol.

9°.- La obligación de los mayordomos, pasar la lista a los trabajadores a las horas de costumbre y vijilar la uncida de los toros o mulas en los correles.

10°.- Llevará igualmente, con toda exactitud la lista de asistencia diaria, al trabajo, faltas de tarea o viajes, que tendrán cuidado al pasar la lista de la mañana, hacerselo saber a cada trabajador, pues de este modo se evitaran dudas y molestias los días de pago.

Hacienda Cayalti Marzo 29 de 1882. Mayordomo don Anacleto Burgas. Pte.

Adición.- Como siempre se dejan toros en el corral, los mayordomos tendrán cuidado que los que se cambien, sean de los que se noten fatigados durante la mañana y los nuevos.

Otra.- El acarreo de cogollo para las huntas de molien--das, es del cuidado del mayordomo de las carretas y sobre la cantidad de cogolo que debe mandar día

riamente, solicitará instrucciones del administrador del campo.  
Fecha up supra. (1)

---

Cayaltí.- 1882 .- Regimen de peones libres. (D-47)

La hacienda cayaltí establece desde esta fecha y hasta nuevo aviso la siguiente disposición:

1º.- El peon que trabaje su tarea durante los seis días continuos de una semana, ganara una gratificación de diez centavos en cada tarea o sea cincuenta centavos en lugar de cuarenta por tarea.

2º.- Si en las dos semanas de la quincena, ha trabajado en cada una de ellas sus seis tareas, obtendrá en cada una de las semanas gratificación del artículo primero.

3º.- Cualquiera falta de tarea o asistencia en la semana, hará perder el goce de la gratificación, quedando pagada la tarea al precio de cuarenta centavos, como se ha establecido.

Hacienda Cayaltí, 1º de 1882. (2)

---

Cayaltí.- 1882.- Monopolio de comercio interior de la hacienda.(D-48)

A los residentes permitidos en esta hacienda y a las demas personas que estan en el servicio de ella. -Se les proviene por la ultima vez, bajo pena de expulsión inmediata.

1º.- Que es prohibido en lo absoluto todo negocio de compra o vente en articulos que sean comprados o vendidos por la tienda cayaltí.

2º.- Que se prohíbe todo negocio de granja que no sea establecido con articulos comprados en dicho establecimiento.

3º.- Que se prohíbe la compra de articulos a los transeunte con excepción de los que este destinados para el uso i consumo de la persona o de su familia.

4º.- El empleado de la tienda queda encargado de vigilar el cumplimiento de esta orden haciendola publicar para que llegue a conocimiento de todos.

Hacienda Cayaltí 12, de Abril de 1882. (3)

---

(1) Cayaltí.- 1882-1885.- Libro de Dispones Fs. 68 - 70

(2) Cayaltí.- 1882-1885.- Libro de Disposiciones F.74.

(3) Cayaltí.- 1882-1885.- Libro de Disposiciones F. 79.

Cayaltí.- 1882 .- Regimen para el corte de caña(D-

**Nociones Generales:**

La época de cortarse las cañas plantas, es, a los 18 meses de edad maximo.

Las socas y resocas, a los 14 o 15 meses maximo.

Ninguna plantación de caña debe cortarse antes que haya tenido su correspondiente agosto, el que por lo menos debe ser de 30 días.

Las obligaciones principales del mayordomo encargado de esta sección:

1º.- Recibida de los propietarios, la orden de corte, se constituirá en la suerte designada y dará principio al corte por jirones, comenzando por las que estan a favor del viento, contando de poniente a oriente y por el primer cuartel del primer jiron, despues pasará al segundo y así sucesivamente por cuarteles y jirones. La suerte de esta disposición en el corte, debe seguirse estrictamente por el mayordomo (salvo por órden al contrario), pues el objeto es, que caso de incendio en el cuartel del corte y para seguridad al quemar los marlojos, los daños sean lo menores posibles.

2º.- Los cortadores de caña estarán provistos de sus respectivos machetes y bien afilados, para evitar los menores golpes, sobre las copas de caña.

3º.- El corte se efectúa por tarea, que debe recibir el trabajador en la mañana y entregarla por la tarde. La extensión de la tarea varia segun la clase y condición de la caña, así por ejemplo: en una caña planta limpia, parada y gruesa, puede darse una tarea de 200 varas; pero si esta se encuentra turbada y enredada un trabajador por tarea no podrá sacar mas de 140 varas. En las cañas socas y resocas, esta sujeta la tarea a como hemos expresado ya, al estado de la caña, pues se pueden dar tareas desde 300 a 500 varas

No pudiendo pues fijarse exactamente la extensión de la tarea, el mayordomo esta obligado a acordar con los propietarios o el administrador del campo. la extensión de esta, segun el estado y condiciones de la caña que se corte

4º.- Es obligación del mayordomo exigir de los cortadores:

Que la caña se corte bien abajo.

Que se descogolle ó se deje el cogollo si acaso le ha recibido orden en ese sentido.

Que se despaje bien.

Que se vaya arrumando en sogas, las que deben formar tres cortadores a lo menos.

Que se corte la caña muerta, entoneada o avinagrada; pero que no se despaje, ni se le quite el cogollo, afirmando que los carreteros no lo tomen.

5º.- El mayordomo está obligado, una vez cortado el cuartel, a hacer las guarda rayas necesarias para proceder a quemar las pajas o marlojas a las 6 de la mañana y por ningun motivo a otra hora, que es absolutamente prohibido (salvo que haya recibido una órden especial, para hacerlo en la tarde a la caída del sol).

6º.- Igualmente esta obligado a vijilar, que no

se fume, ni se ande con guiso en los cuarteles o alrededores del corte y a vigilar, antes de retirarse a las horas de descanso y por las tardes, que los trabajadores al hacer sus fogatas para cocinar, lo hagan en lugares aislados, para cocinar, lo hagan en lugares aislados, para que de ninguna manera comprometan las cañas.

7°.- Es de su atención abrir las calles de los cuarteles, que por estar las cañas tumbadas, impiden el libre tráfico de las carretas, trabajo que debe hacerse con la anticipación debida.

8°.- Es del cuidado del mayordomo llevar con toda exactitud, la libreta de la asistencia diaria de los trabajadores y de sus tareas como igualmente, de la herramienta que tenga a su cargo.

9°.- Por ausencia en el corte de los mayordomos de las carretas, es obligación del mayordomo del corte, apersonarse a los carreteros, para que recojan la caña donde convenga, llenen bien las carretas y se despachen con prontitud así como, vigilar que las yuntas o mulas estén siempre cogiendo cogellos y que por ningún motivo se les maltrate.

10°.- Igualmente, por ausencia del mayordomo de la siembra de caña, y habiendo corte de semilla, debe vigilar que ésta se corte de la mejor, es decir: sana y de muchos ojos, que se recoja toda, se despunte y se amontone tapándola inmediatamente, teniendo cuidado que las carretas de caña no la estropeen y que las cargadoras de semilla, conduzcan toda la que sea posible, sin desperdiciarla en los cuarteles o calles - Para todo esto, debe estar de acuerdo con el mayordomo del sembrío, quien tiene iguales instrucciones.

Hacienda Cayaltí Abril 13 de 1882.

Al mayordomo: Don Melchor Chavez, Pte. (1)

---

Cayaltí - 1882.- Regimen para el Trabajo de Riego. (D-50)

Son obligaciones principales del mayordomo encargado de esta sección:

1°.- Cuidar que la acequia madre, este siempre bien servida de agua y segun las necesidades del día; bien sea, solicitando aumento o bien disminuyendo la cantidad, para lo cual dará parte a los propietarios y al administrador del campo.

2°.- Está bajo su cuidado la acequia madre de esta hacienda que vigilará dos veces por semana a lo menos, cuidando de sacar los montes o derrumbes que tenga. Igualmente cuidara de todas las tomas que la misma acequia tiene, atendiendo que las paredes de las boca tomas, estén bien seguras y separadas, así como tambien las tapas de dichas boca tomas.

Ademas atenderá a la conservación de los puentes que se encuentren sobre la acequia madre, e impedirá que se establezcan bados o caminos sobre sus bordes.

---

(1) Cayaltí 1882-1885.- Libro de Disposiciones.- Fs. 87 - 90

Para la reparación y cuidado de lo expresado, siempre que fuese necesario, se emplearán los regadores sobrantes, y a falta de estos solicitará los trabajadores que sean precisos, poniendo siempre al corriente de lo que ocurra a los propietarios o al administrador del campo.

3º.- Es atención de su cargo, cuidar de los desagüederos; que se encuentren en buen estado, que no tengan tapas ni estorbos de ningún género, que no se derramen sobre los caminos y que los puentes que tengan estén perfectamente reparados. En los desagüederos no deben hacerse tomas y solamente en tiempo de escasez, es permitido usar de las vertientes o desagües, haciendo las tapas que sean convenientes, con conocimiento de los propietarios o el administrador del campo.

Está obligado a informar a los mismos sobre la urgencia o necesidad de la limpieza de los desagüederos.

Es entendido que los desagüederos que pasen por la Chacarilla estén al cuidado del mayordomo del mismo fundo.

4º.- Es de su atención, llamar a las horas de costumbre en la mañana, a los regadores, pasarles listas y llevarles cuenta diaria de su trabajo, de que dará cuenta todas las noches, recibiendo las órdenes respectivas y que ejecutará fielmente.

5º.- Esta obligado a vigilar diariamente todos los regadores, por lo menos una vez al día y si posible fuera dos veces, dándoles inmediata ocupación a los que no tuviesen agua; bien sea con oniendo tomas, limpiando acéquias o desagüederos, reparando puentes o quemando las basuras.

6º.- Es entendido, que en esta hacienda es costumbre regar, pero no anegar, de manera, que el mayordomo debe tener cuidado, que los riegos sean corrientes y que no hayan aniegos de ninguna clase, muy particularmente en los asientos de los cuarteles y en las calles; lo cual se consigue; teniendo preparadas las aseguías regadoras, los desagües y las caños de las calles.

Cuando se formen lagunas a los costados de los riegos, debe inmediatamente desaguarlos para conservar los caminos espeditos y la salubridad de la hacienda.

7º.- De acuerdo con los propietarios y el administrador del campo, los riegos en las cañas lo llevará de la manera siguiente.

a) Cortado, marlojeado y preparada las acequias de un cuartel, debe proceder inmediatamente a ponerle agua, teniendo cuidado que el desagüe no vaya a hacer daño en el cuartel siguiente, que se esté cortando en el mismo jiron, ni aniegue las calles carreteras - Cuando la topografía de un terreno no permita un buen desague, procedera a dar el riego a mano, porque despues de marlojeado un cuartel, no debe por ningún motivo demorarse el riego- El segundo riego del brote, procederá a darlo segun convenga, y de acuerdo y orden de los propietarios de la hacienda y el administrador del campo.

b) Es de su cuidado preparar los cuarteles para los aporques, dando avisos oportunos sobre el estado de la tierra; y si estas se hubiesen pasado procederá a darles un lijero riego, de entrada por salida, a fin de que las araduras en

los cuarteles puedan hacerse por pareja. Debe tener cuidado que las partes bajas o pozos, no se rieguen y se mantengan solo con las humedades de las partes altas.

c) Una vez aporcadas las cañas y arregladas sus acéquias, de acuerdo con los propietarios o el administrador del campo, procederá nuevamente a establecer los riegos, lo mas a menudo que sea posible, y por jirones en las cañas brotes y macollos, hasta que las cañas lleguen al estado de "baston", en que se establecerán los riegos con menos abundancia, segun el terreno.

Pasadas las cañas de baston, los riegos deben hacerse aun con mas intervalo y si se nota en la caña tendencia a tumbarse, solo se regarán por cuarteles y de quita y pon, pues se encarga muy especialmente que las cañas no se tumben por abundancia de agua.

Con mas intervalo aun, se deben llevar los riegos en las cañas ya formadas.

d) Cuando los propietarios o el administrador del campo, ordene el agoste de una caña, se procederá inmediatamente a remachar las boca tomas de los jirones o cuarteles y quitar las tapas de las acéquias, vijilando asiduamente que por ningun motivo las entre agua y solamente volverá a regarlas, cuando haya recibido las órdenes respectivas.

e) Como en los terrenos de esta hacienda, no faltan sus manchas altas y salitrosas, se le ordena, que en cada jiron que por lo regular no faltan sus huacas, estas serviran de punto de observación para ver si las cañas tienen un riego parejo o si hay manchas altas y salitrosas, que inmediatamente se deben hacer desmanchar - Para esto se llevará el agua por surcos, o se harán acequias pequeñas especiales - con este objeto, pues, el desmanchar no debe perjudicarse el resto del cuartel que no necesita agua - Se recomienda de un modo muy especial que se ponga mucha atención en el riego de los primeros cuarteles de los jirones altos de las cañas de Cayaltí, pues generalmente necesitan doble y triple riego que las demas.

f) Es de su obligación proporcionar al mayordomo del sembrío de caña, los regadores necesarios para el entable o primeros riegos de las semillas, a cuyos trabajos debe asistir para medir el agua y evitar que hayan aniegos, poniendose siempre de acuerdo con el mayordomo del sembrío.

g) Para los riegos de los pastos o gramalotes, se encarga que inmediatamente que se ha paloteado una inverna, debe proceder a regarla, y un gramalotal antes de ser comido, debe haber recibido por lo menos dos riegos, no debiendo entrar nunca el ganado a comer, estando la inverna en agua, la cual se debe retirar con anticipación - En tiempo de escasez se debe cuidar que en las invernas o potreros que no hay vertientes, tengan los animales, un chorro de agua para beber.

8°.- Una de sus principales obligaciones es: cuidar que el chino regador de la toma del Ingenio de Azúcar, estando éste trabajando, tenga la cantidad de agua de costumbre y a las horas indispensables - Así como en tiempo de escasez, concluido de funcionar el Ingenio, debe aprovecharse el agua - Este mismo regador debe ocuparse del riego de las cañas que estan al rededor del Ingenio.

9°.- Siempre que se lo ordene, mandará el agua no



cesaria al Ingenio de Popan, para que éste pueda funcionar. Habiendo ahí una familia y animales, cuidará que vaya un chorro de agua, indispensable para la alimentación de los dichos.

10°.- De igual modo y siempre que se le ordene su ministrará agua a la Chacarilla, y debe tener cuidado que la tapapa que hay en el zanjón bajo, esté siempre bien tapada pa ra aprovechar de las vertientes, que se emplean bien sea en las cañas de Santa Sofía o la Chacarilla.

11°.- Las cañas que por su condición de muy empañ jadas, necesiten: bien sea desyerbo o redondeo, de acuerdo con los propietarios o el administrador del campo debe retirarla anticipadamente para proceder a esta operación.

12°.- Las zanjas de las tapias o proteros, debe -- cuidarse que siempre tengan desagües y se conserven secas.

13°.- Es de su atención asistir a las faenas los domingos, sacando de los galpones a los regadores a las -- seis, y revisándolos en sus respectivos riegos, hasta las diez del día.

14°.- Llevara estrictamente la lista de los trabajadores y asistirá a los respectivos pagos.

15°.- Además de tener a sus cuidado el riego de l as cañas, atenderá a cualquiera otro trabajo o partida de gente que se le ordene.

16°.- Como en calidad de mayordomo del riego, tiene que recorrer casi diariamente, los terrenos labrados de esta hacienda, es de su obligación dar parte a los propietarios o al administrador de campo, de cualquiera daño u ocurrencia que se note; si son portillos, solicitando los trabajadores necesarios para repararlos, si son animales de daño, sacándolos y dar parte al mayordomo del ganado, si no es posible hacerlo con todo; si es incendio, ocurrir con sus regadores al sitio y extinguirlo; y si no le fuese posible, dar parte inmediatamente, a la hacienda y al mayordomo mas proximo.

17°.- Además de todo lo que muy detalladamente de jamos expresado, diariamente los propietarios o el administrador del campo, darán las órdenes conveniente, en vista de las labores diarias.

18°.- Tambien es de su atención cuidar de las pilas de agua o norias de la casa y que en los galpones haya la cantidad suficiente.

19°.- Por regla general; todo regador debe estar provisto, de su palana, hoz y un pedazo de crudo o sacco y demas debe tener en ciertos lugares las hachas necesarias p para cualquiera reparación del momento.

Hacienda Cayaltí Abril 18 de 1882. (1)

---

(1) Cayaltí.- 1882 - 1885.- Libro de Disposiciones. Fs. 91-98.

Cayaltí. - 1882. - Regimen para la limpieza de la caña. (D-51)

Esta se efectua en esta hacienda en tres secciones:

- 1º) Marlojeos o limpieza de brosas.
- 2º) Desyerbos.
- 3º) Redondeos.

Sección del Marlojo.

Las obligaciones del mayordomo encargado de esta sección, son las siguientes:

1º.- Al día siguiente de haberse quemado la paja de un cuartel de caña, procederá con la gente de su cargo, á limpiar el marlojo o brosa.

2º.- Este trabajo, como los demas que se hacen en esta hacienda, está sujeto a tarea, cuya extensión depende del estado del marlojo, para lo cual el mayordomo, antes de proceder adar la tarea, debe personalmente pasear el cuartel y calcular el número de surcos que puede dar al trabajador por tarea.

3º.- Es obligación del mayordomo, ver que cada trabajador en su tarea en la mañana, amontone los marlojos, pique las cabezas mal cortadas de la caña e igualmente el mon que haya en los surcos; y por la tarde que se saque el marlojo a las calles.

3º.- Siendo prohibido poner marlojo en ningun otro lugar que no sean las calles, pues usándose el marlojo como combustible para las máquinas, debe quedar en calles accesibles a los carretes.

De consiguiente, es prohibido poner marlojo en las huacas o juarda rayas, así como quemar dentro de los surcos o en las calles.

4º.- Cuando el marlojo es muy abundante y el trabajo se hace pesado ejecutarlo a mano, es obligación del mayordomo solicitar las carretas que fueren necesarias para sacarlo a las calles o conducirlo al Ingenio de Azúcar si así lo ordenan los propietarios.

5º.- Es atención del mayordomo, hacer limpiar y dejar espeditas todas las acequias, contra acequias, regaderas, desagueras y cancos del cuartel que se marlojea, a fin de que quede listo para el riego.

6º.- Las cabezas e las cañas, deben ser repicadas a machete y por ningun otro con palana.

7º.- Como los marlojos generalmente se efectuan al lado de los cortes de caña, es obligación del mayordomo hacer recoger la caña que esté en buen estado y hubiese quedado desperdiciado en el cuartel- Al mismo tiempo impedirá en lo absoluto que los trabajadores anden con fuego en las calles o costados del corte y del marlojo, lo que tendrá muy especial cuidado de observar al retirarse a las horas de descanso y por la tarde.

8º.- Como este trabajo no se efectúa diariamente y para llevarlo a cabo, siempre se toman trabajadores de otras partidas, el mayordomo encargado de esta sección, está obligado a llevar cuenta de los trabajadores y sus tareas para pasarla diariamente al mayordomo que correspondan los expresados trabajadores.

Esta también obligado a llevar cuenta de la herja

y devolver la una vez concluido el trabajo.

#### Sección de los Desyerbos.

Esta labor se efectúa en esta hacienda, desde las cañas brotes hasta el estado de baston. Y son obligaciones del mayordomo de esta sección:

1º.- Debe tener presente que por ningún caso se desyerbe ninguna plantación cuyo terreno no este o por lo menos muy menos oreado.

2º.- Esta labor esta sujeta a tarea, que el mayordomo está obligado a calcular antes de proceder a darla a los trabajadores, haciendose capaz del estado del desyerbo.

3º.- Es obligación del mayordomo, vijilar durante todas las horas de trabajo que las tareas sean bien ejecutadas, es decir, bien cortado el monte en los surcos o camellones y muy particularmente el monte que se encuentra al pie de las matas de caña y si las cañas son chicas observando que los trabajadores no corten los brotes pequeños de las cañas - Esto lo hara revisando surco por surco.

4º.- Las primeras tareas que el mayordomo debe dar, son las que corresponden a limpiar las calles de los cuatro costados y guarda rayas, de tal manera que sean las primeras que esten espeditos para recibir por la tarde, el monte del desyerbo de los surcos. Está tambien obligado a vijilar que la paja se ponga de tal modo que al quemarlo en su oportunidad, que las llamas no hagan daño a las plantas de los asientos de los cuarteles.

5º.- Puede presentarse el caso, que un cuartel de caña, en ciertas partes necesite desyerbo y en otras simplemente redondeo, lo cual se deja a la observación del mayordomo.

6º.- Es de su atención, no solamente dejar desyerbadas las acéquias del cuartel, sino hacerlas raspar o desenterrar, como igualmente las caños a fin de que los riegos no encuentren tropiezo alguno.

Es obligación del mayordomo llevar con toda exactitud la lista de los trabajadores y de sus tareas, de lo que dará cuenta diariamente presentando los Domingos de pago, las planillas con toda limpieza y sin errores o dudas.

#### Sección del redondeo.

Esta labor se efectua, cuando las cañas por su desarrollo dan sombra a los surcos y solo crecen las miezas en los costados, por lo cual a la operación de limpiarlas se le ha dado el nombre de Redondeo.

Son obligaciones del mayordomo encargado de esta sección:

1º.- Efectuar el trabajo por tarea y con una pr<sup>o</sup> tida de hombres, que no pase de 25 o 30, pues las tareas, como por lo general, son bien largas, llevando muchos trabajadores se pierde mucho tiempo al dar las tareas en la mañana.

2º.- La tarea del redondeo es limpiar las acéquias de los cuarteles, las sutidoras, las cabeceras y asiento de los surcos, hasta donde la caña permita perseguir el monte y tambien picar el monte grande de las calles.

3º.- El mayordomo esta obligado, no solo a desyerbar las acéquias sino tambien a rasparlas y desenterrarlas, a fin de que los riegos queden espeditos.

4º.- Es atención del mayordomo, despajar y ama--

rrar las matas de caña que estén tumbadas sobre las acequias  
4°.- Se le previene que si al efectuar el redondeo encuentra algunas manchas de caña asentadas y enyerbadas, debe hacerlas desyerbar. Igualmente se le previene que si las cañas estuviesen en todo el largo del surco, enredadas con mala yerba o enterradas, debe llevar hoces para hacerla limpiar en todo el largo del surco.

6°.- Como en todas las labores de la Hacienda el mayordomo está obligado a llevar razon personal de sus trabajadores, de sus tareas y del estado del trabajo.

Hacienda Cayaltí Abril 26 de 1832. (1)

---

Cayaltí.- 1832 .- Regimen para el Mayordomo del Almacen. (D-52)

La cuenta de las herramientas de la hacienda se llevará de la siguiente manera:

1°.- Se formara en el día, un inventario general de todas las herramientas nuevas con y sin cabo, usadas y demas que existen en el Almacen, así como tambien, todas las herramientas que; estén en poder de todos los empleados de la Hda. inclusive el fundo de "Cajal" e "Ingenio de Popan"

2°.- Este inventario se copiará integro en el diario y ademas se pasara al mayor en cuenta simplificada y en forma de poderse balancear todos los meses. Ademas, se pasara la oficina, un tanto de este inventario y del balance mensual, para conocimiento de los propietarios.

3°.- El mayordomo del almacen, está obligado a anotar diariamente la herramienta que entrega o recibe de los empleados, haciendo esto en el Libro Diario del Almacen, con todo genero de especificación, nombre del mayordomo ó el Chino que la recibio, fecha, etc.

Con el objeto de que esta cuenta se lleve sin errores ni enmendaturas el mayordomo del almacen puede servirse de libretas especiales para mayordomo. Libretas que se liquidarán semanalmente todos los sabados, en la noche y despues de lista, debiendo cada mayordomo poner visto bueno a la libreta.

4°.- Ademas de la cuenta general de las herramientas en el libro mayor, a cada mayordomo se le llevará una cuenta en el mismo libro de cargo y data de las herramientas que recibe y debuelve.

5°.- El mayordomo del almacen esta obligado a tener todas estas cuentas con el día en el perentorio termino de cuatro dias a contar desde la fecha y a continuar llevando las cuentas con toda la regularidad y exactitud debida.

6°.- Está autorizado para informar en el día a los empleados, de esta disposición de la Hda sobre la herramienta y a consultar a los propietarios, los empleados que se demorasen o se negasen a rendir la cuenta de las herramientas de su cargo.

Dando tambien razon a la oficina de los empleados

---

(1) Cayaltí.- Libro de Disposiciones.- 1832-1835.  
Fs. 104-108.

que no debolviesen las herramientas para cargarse su valor a la respectiva cuenta de cada uno.

7°.- La herramienta que ingresa al almacén debe anotarse inmediatamente en el diario y agregarse al inventario general; es decir, las ingresadas por compra, las recuperadas por pérdidas o recojidas de los chinos.

8°.- Se autoriza al mayordomo del almacén para - que asociado de dos empleados de la Hda. haga un registro general a los Galpones y recojan todas las herramientas y demás enceres que de la Hda. se encuentren en las casas de los trabajadores.

Hacienda Cayaltí, Mayo 16 de 1882.

Aspillaga. (1)

---

Cayaltí. - 1882. - Contrato para suministro de gana  
do. (D-53)

Los Sres. Aspillaga Hermanos de la Hacienda Cayaltí por una parte y el Sr. Manuel María Velesmoro vecino de San Marcos de la otra parte, establecen el siguiente contrato con estas condiciones.

1°.- Dn. Manuel Ma. Velesmoro se obliga a entregar mensualmente en la Hacienda Cayaltí cuarenta cabezas de ganado vacuno las que tendrán por lo menos de once a doce arrobas de buena carne.

2°.- Aspillaga Hermanos recibirán el expresado número de rese, y pagarán a Dn. Manuel María Velesmoro el precio de quince soles plata por cada cabeza; cuyo valor será entregado a la orden del Señor Velesmoro, ya sea en plata fuerte, en esta Hacienda o en Letras sobre Lima, a diez días vista.

3°.- Dn. Manuel María Velesmoro entregará en esta Hacienda la primera partida de cuarenta cabezas, treinta días después del 1° de Agosto próximo, del presente año y continuará haciendo las entregas posteriores, sucesivamente cada treinta días.

4°.- Aspillaga Hermanos y Manuel María Velesmoro le señalan a este contrato el término de un año para su conclusión, pero tanto Aspillaga Hermanos como Manuel María Velesmoro, pueden en cualquiera circunstancia dar por terminado el presente contrato y sus estipulaciones, siempre que una de las expresadas partes, comunique a la otra un aviso anticipado de treinta días para la cesación final de este negocio.

5°.- Si el Sr. Velesmoro dejase de entregar la expresada partida de ganado en el término señalado en el presente contrato, éste quedará de hecho nulo y sin ningún valor.

6°.- El Sr. Velesmoro se obliga a no remitir la partida de ganado sino cumplidos los treinta días, a fin de dar a Aspillaga Hermanos lugar para que el ganado esté consumido, cuando tenga lugar la siguiente entrega del mismo.

Para la debida constancia y seguridad se firman

---

(1) Cayaltí. - 1882-1885. - Libro de Disposiciones.  
Fs. 116-118.

dos de igual tenor en la Hacienda Cayaltí a los veinte y cuatro días del mes de Junio del año mil ochocientos ochenta y dos. (1)

Cayaltí - 1882.- Regimen de Criaderos de Cabras(D-54)

Los S.S. Aspillaga Hermanos de la Hacienda Cayaltí, por una parte y Don Rosendo Reaño de la otra, estipulan lo siguiente.

1º.- Aspillaga Hermanos, entregan a Rosendo Reaño un capital de Doscientas a Trescientas cabras (madres o Cabrillonas con sus respectivos chivotos padres, por cuyo capital, que es propiedad exclusiva de la Hacienda, entregará R.Reaño el respectivo recibo.

2º.- R. Reaño, se obliga a constituirse en criadero de dicho ganado cabrío, haciéndose responsable por el capital y los aumentos o crías, para lo cual tendrá el respectivo cuidador o ganadero, si el mismo no lo puede ser.

3º.- El ganado estará siempre con cuidador al pié y se pasteará únicamente en los zapotales, bichallos y pampas de la Hacienda que tienen pastos para cabra, siendo prohibido en lo absoluto, que el ganado se patee en los algarrobales, faiques y otros pastos destinados al ganado vacuno de la Hacienda.

4º.- El corral del ganado se establecerá donde tenga su posado R.Reaño, y se le designan a las cabras, como pastos pampas que están afuera del algarrobal de San Nicolas de Cayaltí, cuidando Reaño que el gando no traspase los linderos de la Hacienda, ni haga daño a los vecinos.

5º.- Por el cuidado y crianza del ganado de las cabras, Aspillaga Hermanos, ceden a R. Reaño la mitad de las crías que produzca el capital, cuyas crías se contarán como utilidad, solo despues de haber completado y repuesto con lo mejor las faltas o pérdidas que hayan en el capital primitivo, segun el recibo de Reaño.

6º.- La repartición de las crías se hará cada seis meses, o sea en cada aparición del ganado, señalando la hacienda su parte y Reaño la suya.

7º.- Reaño para comprobar las faltas del ganado, tiene que presentar el cuero y el canasto. Los cueros serán decueltos a la Hacienda.

8º.- El producto de la leche o de los quesillos, será devidido por mitad, entre la Hacienda y Reaño, de lo cual éste dará cuenta mensual.

9º.- Cuando cada seis meses, se conozca el aumento del ganado, Reaño se hará responsable por el cuidado de la parte del ganado, que es utilidad de la Hacienda, dando una honrada cuenta de él y presentando el cuero y canaito de las muertas.

10.- Cuando la Hacienda quiera disponer del ganado Reaño hará las entregas en vista de una orden firmada por Aspillaga Hermanos.

11.- El presente contrato es válido por un año a contar desde que Reaño reciba el Capital. Terminado el año, se podrá renovar por otro año, si Aspillaga Hermanos lo quieren y les convenga, en vista de los resultados que presente

(1) Cayaltí. 1882-1885.- Libro de Disposiciones. Fs. 143-145.

Reaño con la cria.

12°.- En el caso que R. Reaño, no cumpla con las estipulaciones espresadas, y se encuentre que por su parte haya descuido o mala administración con el ganado y se reciban daños por falta de cuidador, Aspillaga Hermanos, tienen el derecho de recoger el capital y liquidar la cuenta de -- las utilidades en cualquier tiempo y sin esperar que se cumpla el año, que se cita como término de este contrato.

Para constancia se firman dos de igual tenor en la hacienda Cayaltí, el día .....del mes de Julio.

**Clausula Adicional.**

Aspillaga Hermanos consenten que el ganado cabrio pueda pastearse en los algarrobales y espinales, pero solo mientras no le hagan daño a estos montes, ni coman el gruto del algarrobo o el faique, que esta exclusivamente destinado al ganado vacuno de la Hacienda.

Ademas, se prohíbe que se haga algun consumo de las crías, hasta que no se haya visto la utilidad del capital. Fecha up supra. (1)

Cayaltí.- 1882.- Contrato del maquinista. (D-55)

Contrato de servicios de Dn. Manuel Marroquin y Rios, como operario mecánico a favor de la Sres. Aspillaga Hermanos de la Hacienda Cayaltí:

1°.- El operario Marroquin, bajo las ordenes inmediatas del jefe de Mecánicos de la Hacienda, está obligado a desempeñar con inteligencia y actividad todos los trabajos que se le encarguen en su ramo de operario mecánico, haciendolo todo personalmente y sin rechazar ningun trabajo, sea de banco de torno o de reparaciones de maquinarias en cualquier parte donde estuvieren.

2°.- En caso de encomendarsele el cuidado y manejo de una maquina o aparatos mecanicos de la Hacienda en el lugar que fueren, esta obligado a reponder con sus sueldos si por falta de vigilancia o no cumplimiento de las ordenes que reciba, ocasiona algun perjuicio, y sin escusa alguna se hará cer o de las maquinas o maquina que se le encomienden a su cuidado.

3°.- Igualmente es responsable con sus sueldos, abonando cualquier material y pieza mecanica que Marroquin dañara por su falta de competencia en su profesión o no cumplimiento de las ordenes que se le comuniquen. Y respondera tambien por la herramienta que se le entregue para el trabajo.

4°.- Las horas de trabajo para Marroquin son las establecidas en el taller de esta Hacienda y ademas está obligado a prestar sus servicios a cualquiera hora extraordinaria que se le necesite y en cualquiera día, inclusive los domingos; pues no solo está destinado al taller sino tambien a encargarse de toda reparacion de la maquinaria donde se le designe.

5°.- Los Sres. Aspillaga Hermanos pagaran al operario Marroquin el sueldo mensual de cuarenta y cinco soles plata (S/.45.00) pagaderos en billetes fiscales, desconta--

(1) Cayaltí. 1882-1885.- Libro de Disposiciones.- Fs. 147-149

de los días y horas que por causa propia o inexcusable de jase de asistir al trabajo del taller i de las maquinarias. Además le proporcionaran una habitación, asistencia Médica y los alimentos en la mesa de empleados.

Si trae su familia será por su cuenta, pudiendole dar la Hacienda sus alimentos en la forma que lo hace, con los demás empleados.

6°.- Marroquin esta obligado a observar y respetar los usos y costumbres de la Hacienda, y conducirse en el trabajo y fuera de el, con buena conducta y atento a sus obligaciones.

7°.- El presente contrato se firma y obliga a ambas partes por el termino de seis meses útiles, contados desde la fecha, y para garantía de los Sres. Aspillaga Hermanos al operario Marroquin dejará en deposito en la Caja de la Hacienda, la suma de cincuenta soles plata que serán depositados en los dos primeros meses por entregas de veinte y cinco soles cada mes.

Si el operario Marroquin deja de cumplir alguna de las condiciones de este contrato, perdiera el deposito arriba citado, el mismo que servirá tambien con sus sueldos para responder por cualquier perjuicio que ocasiona, si daña alguna pieza de maquinaria, conforme a la cláusula 3°.

Para seguridad y cumplimiento, se firma el presente por duplicado en la Hacienda Cayalti el día 20 del mes de Julio de 1882. Manuel Marroquin-Rios.(1)

---

Cayaltí.- 1882.- Regimen de distribución de la Carne. (D-56)

Al empleado encargado del reparto y venta de carne.

Casas.- Las raciones serán suministradas por separado para cada casa, según la planilla.

Chinos.- A éstos se les distribuirá la carne racionándolos por partidas conforme lo expresa la respectiva planilla.

Empleados. A estos se les distribuye sus raciones conforme a la cantidad que se indica en su planilla especial.

Charrepe.- Debe cuidarse que la ración que le corresponde, sea remitida por separado a la casa chica, observando se prepare en los días en que hay que remitirla a ese lugar.

Prohibición.- Despues de las raciones indicadas en las planillas que arriba se citan, se prohíbe bajo responsabilidad cualquiera otra ración que no conste en ellas.

Venta de Carne.- Esta es libre y se hará previo pago al contado del precio que la Hacienda señale, en cada día de Canal; tanto para las ventas por menor como para las por mayor, estando esta limitada a 25 libras.

Quédan anuladas todas las disposiciones que contraen la presente; anulandose tambien la disposición que con

---

(1) Cayaltí. 1882-1885.- Libro de Disposiciones.- Fs. 163-166.



fecha anterior permitia a los empleados proveerse de carne a un precio mas bajo que el señalado al público, pues desde esta fecha la venta de carne se establese con un precio fijo para todos, sin distinción alguna, sean empleados, peones o familias de estos.

Hospital.- Este departamento tiene una ración separada, que la recibe el Harchilon, en vista de la orden del Médico de la Hda.

Hacienda Cayaltí, Agosto 3 de 1882.

Antero Aspillaga. (1)

---



---

(1) Cayaltí. 1882-1885.- Libro de Disposiciones. Fs. 173-174.

Cayalti.- 1882.- Regimen de los operarios que  
siembran caña. (D.57)

Son obligaciones del Mayordomo encargado de esta sección:

1°.- Preparar las suertes de tierra, para que pueda funcionar sin ningun tropiezo los arados a vapor, es decir; rosar ó repicar, destroncar y emparejar las zanjias o acéquias, que impidiesen el buen trabajo de los arados a vapor en los terrenos destinados a la siembra de caña.

2°.- Si los terrenos han sido remojados, tendrá cuidado de observar en que tiempo se debe proceder a la aradura; en la inteligencia, que si la aradura se hace con yuntas, deben tomarse las tierras avenidas; y si con los arados a vapor, debe esperarse que la tierra este bien creada.

3°.- Al ordenar un remojo para siembra de caña, debe tenerse muy presente, que si la aradura se efectúa con los arados a vapor, no debe por ningun motivo remojarse las calles o sitios por donde tengan que atravesar las máquinas, ni tampoco los lugares bajos o pozos, pues no teniendo caminos secos y duros, hay mucho atraso en el trabajo, lo cual se evita con la previsión del mayordomo. Los lugares donde las máquinas puedan hacer funcionar sus arados, como: Comejales, esquinas de cuarteles, etc. el mayordomo debe llevar las yuntas necesarias para emparejar las araduras.

4°.- Atenderá a los despajes detrás de cada reja; bien sea de los arados a vapor ó yuntas, en lo cual debe tener mucho celo, solicitando oportunamente los trabajadores que fueren necesarios. Atenderá igualmente a la desterradura, siempre que no hubiesen aparatos para hacerlo con las máquinas.

5°.- Concluido el beneficio del terreno, o sea la aradura y despajes; de acuerdo con los propietarios o el administrador del campo, procederá a la formación de los cuarteles, cuyas dimensiones serán las que se de órdenes.

6°.- Conocidas las dimensiones de los cuarteles, procederá a surcar, informandose antes de los propietarios ó el administrador del campo, de las dimensiones que deben tener los surcos. Estos se efectúan de la manera siguiente:

3 trabajadores se ocupan de cordelear y marcar los sitios de los surcos, por medidas. El primer surco, si es posible, debe marcarse en una extensión que no baje de dos o tres cuarteles; sobre este primer surco se marcarán los demas del primer cuartel y asi sucesivamente por cuarteles y jirones.

Los mismos cordeleadores, estan obligados a marcar las calles acéquias, segun las dimensiones que al mayordomo se le den.

Los surcos se ejecutan con dos gañanes: el uno que dirige la calavera y el otro el surcador y han de pasar -- precisamente por los sitios ya marcados, debiendo en consecuencia salir los surcos, rectos. Para esta labor se escojen siempre gañanes diestros y yuntas mansas.

7°.- Concluido de surcar un cuartel debe procederse de inmediato a levantar las acequias o sean: la regedora de la cabecera, las de las guarda royas ( si el cuartel es

muy grande) y la desaguadera o sea la del asiento del cuartel. Por regla general, estas acéquias deben hacerse con todo esmero, es decir, bien rectas y bien hechas. La acéquia cabecera regadora, debe ser levantada, es decir, bordeada - para que domine el cuartel. Su ancho debe ser de 40 pulgadas. Las guarda rayas se componen de una pequeña calle de 8 pies de ancho y con dos pequeñas acéquias a ambos costados y sus respectivas canoas para dar comunicación a las aguas de la primera parte del cuartel, con la segunda. La acéquia desaguadera del cuartel o sea la del asiento, debe ser igualmente de 40 pulgadas de ancho, pero como desaguadera, con la inclinación natural del terreno.

Además de las expresadas acéquias, el mayordomo está obligado a hacer todas las acéquias auxiliares, que demanden la topografía del terreno, es decir: levantar bordos a los costados de las calles de alto a bajo, salivar de aniegos los pozos o partes bajas, y llevar el agua a las partes altas.

8º.- Es atención del mayordomo del sembrío de caña, cortar la semilla y carretearla, solicitando las instrucciones sobre los lugares donde debe cortarse y los brazos y elementos que se necesitan para este trabajo.

Por regla general, la semilla adoptada en esta hacienda, es la del cogollo, preferiéndose la mas sana y de mas ojos o hijos. Estas semillas se recojen de los cortes de caña, para lo cual, el mayordomo del sembrío debe ponerse de acuerdo, con el del corte de la caña para determinar el número de cortadores que fuesen necesarios para que dejen la semilla; siendo obligación de estos: recojerla en el corte, despuntarlo, amontonarla y taparla. La tarea de estos es, de tres carretadas por individuo.

Los carreteros la conducen del sitio del corte, a las calles del sembrío, en carretas de cajon y sujetos a tarea, segun la distancia del corte del sembrío.

Inmediatamente que se recibe la semilla en las calles del sembrío, el mayordomo está obligado a hacerlas cargar en los lugares mas proximos a los surcos, a fin de que, los cargadores de semilla al surco, tengan las, mayores facilidades. Tambien está obligado a hacerla tapar, inmediatamente que la recibe, para librarla de los rayos del sol.

9º.- La preparación de la semilla, se efectua únicamente pelandolas toda, trabajo que sehace por tarea y que debe ser muy vigilado por parte del mayordomo, a fin de que se pele con toda esmero, tapándola a medida que se va pelando.

10º.- Preparada la semilla, del modo ya indicado, se procederá a la siembra de la manera siguiente.

Un gañan diestro con una yunta mansa y un arado - del pais, delgao, rayará los surcos con una raya, si la tierra esta bien suelta; pero, si la tierra no está floja debe rayarse hasta dos y tres veces a fin de conseguir toda la tierra suelta, que necesita la semilla.

Tres juegos de parihuelas, servidas por seis trabajadores haran el acarreo de la semilla, de la calle al surco, amontonándola en diferentes lugares a lo largo de los surcos.

Uno o dos hombres, atenderán al desparramo de la

en los surcos, colocando la punta de la semilla en la misma dirección en que va el riego.

Tres o cuatro hombres, atenderán a la operación de enterrarla, guardando la distancia de 3 pulgadas de semilla a semilla. Solo en los terrenos pobres o salitrosos, el mayordomo ordenará a los sembradores, que la semilla se entierre, cola con punta.

El mayordomo debe tener cuidado de apartar toda s semilla que resultase mala, es decir: picada, avinagrada o ratoneada.

11°.- Desde que se principia la siembra, el mayordomo encargado de esta sección, debe ponerse de acuerdo y solicitar del de riegos, el agua y los regadores necesarios para entablar el primer riego de la siembra, que debe ser inmediatamente detras de éstas de quitar y poner, suprimiendo el riego en la noche.

Atenderá igualmente a colocar dos o tres trabajadores, conforme vaya pasando el agua, para ir cubriendo toda la semilla, que con motivo del riego, vaya quedando descubierta.

12°.- Tendrá cuidado de ordenar a los regadores, el segura de la semilla, o sea el segundo riego, lo que se efectua segun la naturaleza del terreno, a los tres, cuatro o cinco días despues del riego de ensaño, y continuará ordenando los riegos susiguientes, con bastante frecuencia, hasta que la semilla haya brotado por completo.

El mayordomo del sembrío, debe ser muy cuidadoso con las tomas, acéquias y cantidad de agua que se necesite, a fin de evitar aniegos en los nuevos sembríos, lo que con frecuencia sucede por descuido de los regadores, en las horas de descenso, por la noche y días feriados.

13°.- Lo que dejamos espresado para la siembra de un cuartel de caña, es aplicable en todas sus partes a la siembra de un jiron de una suerte de tierra.

Como las simbras de caña en esta Hda. se hacen por suertes de 2°, 3° o mas fanegadas, ó sean mas ó ménos 5 o 6 jirones, la vijilancia del mayordomo de siembra, se extiende: desde la preparación del terreno, hasta que se le mande a otra suerte. De manera, que atenderá tambien a la crianza de las plantas en los jirones que va sembrando es decir: atención del riego, de acuerdo con el mayordomo de este, resiembros, deyerbos y desgusandar, si se presenta este en la caña.

Es atención de l mayordomo encargado de la siembra dar el parte diario de la distribución de la genta de su cargo, é informar a los propietarios del número de surcos que se han sembrado en el día, y de la marcha en general del plantío; así como tambien llevará con toda exactitud la lista de los trabajadores y la razón de la herramienta de su cargo, conduciendo a los depositos, la que tenga sobrante o descompuesta.

Hacienda Cayaltí Abril 17 de 1882.

Al mayordomo del sembrío. Sr. Jose M. de la Portilla. (1)

---

(1) Cayaltí. 1882-1885.- Libro de Disposiciones .  
Fs. 80-86.

Cayaltí 1882.- Contrato con Enganchador. (D-58)

Conste por el presente como nosotros Aspíllaga Hermanos y Don José Santos Torres, hemos convenido en dar cumplimiento a un contrato bajo las bases y condiciones siguientes:

- 1º.-Don José Santos Torres proporcionará el número de cincuenta trabajadores del País, para trabajar a las órdenes de Aspíllaga Hermanos en la Hacienda de Cayaltí, en todas las labores del campo, de las fábricas, de la maquinaria y en general en todo el servicio que pertenece a dicha hacienda.
- 2º.-Los expresados cincuenta peones llegarán a la hacienda, desde el primero al quince de Setiembre del presente año, y serán socorridos por Torres con la suma de ocho hasta veinte soles cada uno cuyo socorro será descontado por cada peón con el número de días de trabajo que correspondan al precio de cuarenta centavos plata por cada jornal o tarea. Es entendido que el socorro expresado, se hará en soles de plata.
- 3º.-Para el enganche de dichos peones Aspíllaga Hermanos anticiparán a Torres, la suma de quinientos soles plata fuerte, o mayor cantidad si se aumenta el número de los peones, según acuerdo previo que haya entre Aspíllaga Hermanos y Torres.
- 4º.-El socorro de cada peón será avisado por Torres y reconocido por el peón, quienes no tienen derecho para percibir salario alguno hasta no haber descontado con trabajo el socorro que haya recibido.
- 5º.-Torres es responsable por las cantidades que deban los peones que fuguen del trabajo o se ausenten, también es responsable por toda diferencia que haya entre la cantidad que se le anticipe y el monto total de los socorros que los peones que remita, reciban.
- 6º.-En caso de fallecimiento del peón el socorro es perdido para Aspíllaga Hermanos, quedando exento Torres, de toda responsabilidad, si el peón fallece en el camino para la Hacienda o en ella.
- 7º.-La Hacienda proporcionará a los peones alojamiento, dos comidas en el día, y de suficiente abundancia, tanto los días de trabajo como el día Domingo y les dará asistencia y curación en el Hospital de la Hacienda, en caso de enfermedad.
- 8º.-Aspíllaga Hermanos le darán un certificado al peón que haya cancelado con su trabajo el socorro recibido según aviso de Torres.
- 9º.-Aspíllaga Hermanos pagarán a Torres un premio o comisión de quince por ciento en soles de plata sobre la cantidad que se le entregue para el socorro de peones. Este quince por ciento lo recibirá en la misma fecha en que reciba la habilitación para el enganche, quedando obligado Torres a devolver esta comisión a Aspíllaga Hermanos por la diferencia que haya entre la cantidad recibida para el socorro y el monto total de éste, así como por lo que deban los peones que se ausenten.
- 10º.-Para las habilitaciones posteriores a la presente, Torres recibirá el dinero con treinta días de anticipación a la llegada de los peones.

11º.- A Torres se le abrirá una cuenta corriente en los libros de la Hacienda, cargándola con el valor que se le entregue para socorro de peones y abonándola con las cantidades que representen el trabajo hecho por cada peón, en pago o cancelación del socorro que haya recibido de Torres, y este Sr. será responsable de toda diferencia o saldo que haya en su contra, con forme a los términos de este contrato.

12º.- Torres recibirá la entrega de dinero que conforme al contrato haya que hacerle recibíéndola en Chiclayo y en soles de plata fuerte, por lo cual dará el respectivo recibo.

13º.- Los peones serán prevenidos por Torres de las obligaciones que contraen, de la buena conducta que deben observar, respetando el orden y las costumbres de la Hacienda.

14º.- El presente contrato tendrá su término final para ambas partes cuando una de ellas dé aviso de su cesación a la otra parte treinta días antes de la última habilitación que se haga.

Para seguridad y cumplimiento del siguiente contrato nos obligamos en toda forma y conforme a derecho, firmando dos de con tenor en la Hacienda Cayaltí, el doce del mes de Agosto de mil ochocientos ochenta y dos. (1).

Cayaltí-1882. Instrucciones al Mayordomo de Ganado. (D-59)

Instrucciones para el Servicio de don Gregorio Ugaz, mayordomo del ganado de esta Hacienda.

Recibo de Ganado

Dividido en las siguientes partidas se considera :

- 1º Bueyada del trabajo en la Hacienda
- 2º Bueyada de chérrupe
- 3º Mulas de carretas
- 4º Mulas de silla
- 5º Canallos de sillas

Será recibido y constará el número de animales de que cada partida se compone, anotándose el todo en una libreta en la cual se rebajarán los animales que mueran. De modo que cada vez que el ganado se cuente se rinda por el mayordomo una razón satisfactoria de lo que tiene recibido y se descubran las faltas que por pérdidas puedan ocurrir.

Cuidado del ganado.

El mayordomo está obligado a conservar los animales del trabajo, sanos y bien asistidos de pasto.

Cuidará que no aparezcan animales maltratados y lastimados por los peones, y cuando algún caso se presente dará parte al administrador de campo, para conocer y corregir el empleado o peon que haya maltratado al buey, mula o caballo.

Tambien cuidará que no se lleve al trabajo ningún animal que esté lastimado o cansado.

Pastos.

El Mayordomo se anticipará siempre a hacer y escoger la enverna donde deben comer los bueyes, mulas y caballos de servicio diario, así como los mismos animales de dicho servi-

(1) Cayaltí 1882-1885. Libro de Disposiciones. Fs. 179-183

cio que estén apartados en descanso. Y diariamente se consultará y pedirá ordenes a los patronos para disponer en que orden y que pasto deberán comer los animales de servicio diario y los de descanso.

Es su obligación registrar todos los días las invernadas para conocer su estado en el pasto y en los cercos, especialmente las invernadas que lindan con las cañas- Y cualquiera ocurrencia que haya o reparación que sea necesaria la participara al administrador del campo, cerciorándose después que se haya hecho el trabajo .....

Agua para el ganado.- Debe ser su primer cuidado ver que donde come el ganado no falte agua ni de día ni de noche- cuando no la haya debe dar parte al administrador del campo y se cerciorará que se haya echado el agua necesaria para que beban los animales, cuidando al mismo tiempo, no hayan aniegos ni lagunas en las invernadas donde come el ganado.

Puertas.- Las trancas de todas las invernadas, cuidará que estén siempre en buena condición y seguras para que no entre ni salga ganado y donde sea necesario se ponen sus candados.

Este cuidado hay que tener con las puertas de las invernadas y con las de los callejones, para evitar daños y robos.

Puentes.- Debe cuidar que todos se encuentren en buenas condiciones, haciendo reparar los que estén mal en los lugares donde transita el ganado.

Corral.- Debe conservarse asiado con sus ramadas arregladas y con sus picotes - vigilando que no falte el pasto para los animales que quedan encerrados en el día o en la noche.

El corral sólo será ocupado por los animales de la Hacienda y es prohibido en él todo animal ajeno, con excepción de los que pertenecen a los partidarios con la Hacienda.

La puerta principal y las trancas de los corrales de ... (ilegible), deben estar seguros y con sus candados para evitar que entren animales extraños a surtirse del pasto de los animales de la Hacienda.

Orden del servicio diario.- El ganado está dividido en dos partidos: el uno que hace el trabajo de la semana, y que se llama el ganado de semana y el otro que está en descanso.

El ganado de semana debe estar en el corral a las cinco de la mañana o 5½- mas tarde no porque se atrasa el trabajo de la Hacienda.

La bueyada entra a su corral principal y la mulada y caballos a su otro corral.

El mayordomo se situará en el corral de los bueyes y vigilará que se enyuguen los bueyes que estén aptos y sanos para el trabajo, y que se dejen a los maltratados y cansados y hará siempre enyugar a esos bueyes chucarones o mansos, que si no hay exigencias con ellos no los enyugan los peones.

Cuidará que no tengan demora los gañanos o carreteros, haciendo lazear y ayudando los rodadores a los peones, para que éstos se despachen pronto y en orden, sin pendencias ni disputas por los animales.

En el corral de las mulas y caballos de silla se situará el rodeador encargado de él y deberá cuidar, que sólo se tomen las mulas y caballos que estén aptos para el servicio de la carreta o la silla, dejando a los maltratados o cansados.

Despachados los peones en ambos corrales se procederá con los rodeadores a curar y revisar los animales sobrantes, para que terminada esta operación se lleven a las invernadas.

Al llevar ese ganado sobrante a la invernada, se registrarán por su lado las demás invernadas vecinas para cerciorarse si todo está bien y no hay alguna ocurrencia o reparo que hacer.

Después de lo cual se regresará toda la gente a almorzar y descansar hasta la una, hora en que se volverá a salir, ya sea a visitar el ganado de descanso, como también a revisar las otras invernadas que no hayan visto en la mañana, y cuidar que todo esté en el orden que se indica en estas instrucciones.

Cuando el ganado esté en Cojal, en los rastros o en sitio distante, irá el mayordomo con un rodeador y a los demás los mandará a revisar cualquiera otra ocurrencia por otro lado. Lo esencial es que todo esté bien atendido.

A las cinco de la tarde debe estar el mayordomo con todos sus rodeadores en el patio y corrales de la Hacienda listo para hacer el recojo de los animales que regresan del trabajo, los cuales se irán encerrando en sus respectivos corrales y terminado el recojo, estando seguro que no quedan animales sueltos en el pasto de la Hacienda, se llevarán a la invernada donde coma el ganado de semana. Con lo cual queda terminado el trabajo del día.

Las caballerías del mayordomo y rodeadores quedan encerradas en el corral con pasto y bajo llave para salir a las cuatro de la mañana al siguiente día a traer el ganado a sus corrales y seguir el orden de servicio que ya se ha indicado.

El día domingo, sólo se traen las vacas lecheras al corral por un rodeador y el mayordomo se acompaña con los demás a revisar y ver si hay alguna ocurrencia entre el ganado y las invernadas - esto se hace sólo en la mañana, pues el resto del día es de descanso, pero el mayordomo siempre tendrá en el corral su caballería y las de los rodeadores por cualquiera ocurrencia, y para traer el lunes a las cuatro el ganado al corral.

Rodeadores.- Este cuerpo se forma de cuatro hombres dos, destinados al corral de las mulas y dos al de los bueyes, y los cuatro están obligados al servicio en común y según lo ordene el mayordomo de conformidad con estas instrucciones.

El mayordomo llevará cuenta de sus días de asistencia y faltas, presentando su planilla el día de pago de ellos.

Cualquiera falta que cometan será puesta en conocimiento de los patrones y no se entrará con ellos en altercados de ninguna especie.

Se les tratará con buenas maneras y con buenas palabras, procurándose el respeto y la estimación de ellos. No se les excusará ni tapará ninguna falta, y sólo se les hará servir como se encarga en estas instrucciones.

El mayordomo no debe mezclarse en confianzas ni reunio-



nes con sus subordinados, pues haciéndolo perderá el respeto de ellos, que es la base principal del servicio.

Caballerías.- El mayordomo, los rodeadores y los empleados - en general, tienen sus caballerías señaladas y no podrán ser tomadas por otros sino en caso necesario.

Bueyada de Chérrepe.- Estas partidas comen en inverna separada. Solo vendrá al corral, cuando se pida para hacer el viaje de las carretas.

La partida de Chérrepe, está dividida en dos partidas cada una con su marca o señal, pues una partida trabaja en el viaje una semana y la otra descansa, es decir, que las dos partidas se alternan.

El viaje de las carretas tiene lugar el día jueves, así es que el miércoles se piden órdenes a los patrones, para saber si hay viajes, y traer el mismo día miércoles la bueyada que esté de semana, cuando está en pasto distante, cuando está cerca se trae el jueves inmediatamente después de haber despachado el ganado de servicio de la Hacienda.

Se debe cuidar que los bueyes que salgan a viaje bayan aptos y sanos para el camino.

Esta bueyada se debe cuidar con mucho esmero y se le debe dar siempre su vuelta para curar los enfermos y apartar los del viaje.

El día sábado regresan del viaje y debe quedar un rodeador de guardia para recibirla y juntarla en el corral. Entonces el mayordomo la contará para saber si han regresado completos.

Si faltan bueyes el mayordomo se acompañará con el mayordomo de las carretas y rodeadores a traer el buey o bueyes que falten.

Los bueyes del viaje se llevan a su inverna donde comen los de esta partida.

Animales ajenos.- Todo el que fuera hallado dentro de las invernas o fuera de ellas y que no pertenezcan a los partidarios, será recogido y encerrado en el corral de la Hacienda bajo llave dando parte a los dueños de la Hda. Inverna de los arrieros y Borriqueros.- Esto será vigilado

por el mayordomo y cuidará que no entren sino en el pasto que tengan señalado, y cuando ese pasto termine consultará con los dueños, a que inverna convenga cambiarlos, sin cuya disposición es prohibido que cambien de pasto.

Disposiciones generales.-El mayordomo y los rodeadores del ganado de trabajo, no tienen que hacer en el servicio del monte donde les es prohibido ir sin orden expresa de los patrones, pues su principal y único cuidado es el que se le tiene encargado, y en el cual hay bastante que hacer para distraer en otras cosas.

El mayordomo cumplirá con toda exactitud cualquiera comisión que se le dé, ya sea en su puesto o en otro servicio de la Hda.

Además cuidará de los intereses de sus patrones con fidelidad y sin omitir dar parte cuando se informe de algún perjuicio, evitando siempre que lo pueda hacer.

Observará una conducta intachable, cumpliendo sus deberes y manejándose con decencia y honradéz en todos sus actos.

Faltando a estas obligaciones será separado de su puesto sin consideración alguna.

Nota.- Ninguna persona, ni los empleados pueden usar bestias afuera del servicio de la Hacienda y cuando la soliciten será con orden de los patrones, por consiguiente es prohibido todo préstamo de los animales de la Hacienda. (1)

Hacienda Cayaltí, Octubre 1882

Cayaltí - 1882.- Obligaciones para El Servicio del Mayordomo de la casa de esta Hacienda. (D-60)

Horas de Campaña:-

- 5 de la mañana repique largo.
- 5.30 " " cinco campanadas pa. lista.
- 11. " " Once campanadas y repique para descanso.
- 11.30 " " Tres campanadas para almuerzo.
- 1. del día Tres campanadas y repique. Al trabajo.
- 6. de la tarde.- Seis campanadas y repique. Descanso.
- 6.30 " " " Tres campanadas pa. comida.
- 8.30 de la noche. Ocho campanadas p<sup>a</sup> Lista.

Las expresadas horas se tocarán por el mismo empleado, en los días ordinarios de la semana, con excepción de las horas 11 - 1 - y seis de la tarde, que las indica el pito del ingenio de azúcar cuando funciona la maquinaria solamente.

El día Domingo se sonarán las horas siguientes:

- 6 de la mañana.- Repique largo.
- 9 de la mañana.- 9 camp. y repique.
- 8.30 de la noche 8 campanadas para lista.

y además las llamadas para almuerzo, comida y pago de trabajadores, que se harán según indicación.

Servicio de Mesa .- El mayordomo de la casa cuidará, que el café, el almuerzo y la comida sea servido en suficiente abundancia y esmerado aseo, para los empleados y artesanos que reciben en su alimentación en la mesa de la casa a las horas siguientes:

- De 5 a 5.30 de la mañana el café.
- A las 11.30 " " " el almuerzo.
- A las 6.30 de la tarde La Comida.

Este servicio será llenado con las provisiones que el mayordomo de la casa cuidará reciban los sirvientes encargados para hacerlo, vigilando que no haya desperdicios en las provisiones, y que éstas se consuman sin robo de parte de los sirvientes y conforme al número de raciones que entregará diariamente el guarda-almacén.

Las raciones serán arregladas y distribuidas según el número de consumidores, aumentándolas o disminuyéndolas, según aumenten o disminuyan los empleados o artesanos.

Se debe cuidar que el servicio de la mesa sea completo el cual lo recibirá por inventario, y del que entregará cuentas mensualmente.

Los trabajadores que reciben alimentos en la casa, serán servidos a las horas siguientes:

- 11.30 de la mañana - Almuerzo.

(1) Cayaltí 1882-1885. Libro de Disposiciones. Fs. 201-208

6.30 de la tarde - comidas.

Para este servicio el mayordomo debe tomar razón diaria del número de raciones de los víveres que sirven p. alimentación de los peones conforme al número de ellos y cuidará que no se distribuyan alimentos, sino a los que tienen acreditado su derecho p. ello, para lo cual tomará informes del guarda almacén.

Antes de repartir la comida a los peones se informará de que estén todos completos, y si faltasen algunos con causa legal, se les hará guardar su comida por el encargado de distribuirla.

Por ningún motivo debe faltar el servicio de mesa para los empleados, artesanos y trabajadores, a las horas indicadas, para lo cual el mayordomo debe vigilar y cerciorarse que los cocineros y sirvientes estén en su puesto y se ocupen del servicio.

El mayordomo debe atender todo reclamo que hagan los asistentes a la mesa de alimentos por faltas que tuviera la comida o el servicio y la comunicará a los patrones, siempre que sea necesario.

Es prohibido asistir a la mesa de la Hda., los que no son empleados ni tengan derecho para ser servidos en la casa. Igual prohibición rige para los que no son artesanos ni trabajadores de la Hacienda.

También es prohibido sacar alimentos de la mesa para fuera de la casa.

Durante las horas de la mesa se debe cuidar del orden y de la compostura y buenas maneras de los concurrentes.

Alumbrado. - El mayordomo debe cuidar que diariamente al oscurecer se coloquen las lámparas provistas de aceite y estando bien limpias, tanto en los salones e interior de la casa como también en los patios y comedores y demás lugares que se designen teniendo el cuidado de hacer retirar las lámparas a la hora que se señale por los patrones.

Para el alumbrado el mayordomo recibirá la necesaria provisión de aceite y demás útiles, y debe cuidar que las lámparas produzcan una buena luz.

Servicio de la Casa y Pertenenencias. - Diariamente debe cuidar el mayordomo, que los corredores, los salones, los dormitorios, el traspatio, los cuartos de depósito y la cocina y los pasadizos se barran y estén en el más perfecto aseo.

Todos los muebles y útiles de la casa estarán limpios y sacudidos.

Es prohibido arrojar agua sucia e inmundicia ya sea en el interior de la casa como en los pasadizos y comedores, cuya policía de aseo correrá al cuidado del mayordomo.

Los depósitos permanecían cerrados y bajo de llave, así como las demás habitaciones que lo requieran, cuyas llaves las tendrá el mayordomo. Al recogerse se cerrarán las puertas.

El mayordomo debe cuidar que la policía de aseo, del patio de la Hacienda sea atendido siempre que sea necesario.

A los empleados o artesanos que por motivo de servicio estén ausentes, a las horas de mesa se les hará guardar su comida con el mayor cuidado para que la tomen cuando se hayan ocupado.

Y a los enfermos que se sirvan por la mesa de la casa, se les hará servir en su cuarto su alimentación o dietas

cuando las necesite.

Barra de Seguridad.- Su llave y la de la habitación la tendrá el mayordomo y será lo más cuidadoso y seguro con los detenidos sin permitir que entre al cuarto de la barra ninguna persona extraña cerciorándose que los detenidos estén con toda seguridad para evitar la fuga, y sin permitirles el uso de luces ni fósforos, para lo cual serán registrados antes de entrar.

Se les atenderá con el almuerzo y la comida, servida por la casa.

En el cuarto de la barra se tendrá el mayor aseo, y se hará un registro minucioso en la mañana, en la tarde y en la noche siempre que hayan detenidos.

Toda acurencia que hayan en la barra, y que por descuido pasa desapercibido para el mayordomo de la casa, será de su responsabilidad.

Depósito de Varios Artículos.- El mayordomo de la casa recibirá bajo su responsabilidad para entregar con cuenta, todos los artículos que la Hda. le ordene recibir, los cuales serán guardados en el depósitos bajo de llave.

Entre estos artículos figuraran los siguientes:

Cueros Diveros.- de rez- de carnero- de cabra y otros, que tan luego los reciba serán salar y secar en lugar correspondiente donde pasarán hacer guardados en el depósitos para entregarlos con cuentas .

El ceto que produce el camal, que tan luego como sea recibido se hará cocinar y beneficiar entregándole su producto al guarda almacén.

De estos artículos y de los demás que reciban por orden de la Hacienda, llevará una razón escrita en la libreta que le entregue la Hacienda, para dar cuenta mensualmente de las entradas, de las salidas y de las existencias del depósitos .

Personal de los Sirvientes.- A las órdenes del mayordomo de la casa están:

- El 1er. Cocinero
- El 2º. Cocinero
- El Ayudante de Cocina
- El Sirviente de la Casa.

Quienes se desempeñarán en sus respectivos puestos, según orden de los Patrones bajo la vigilancia del mayordomo, que llevará una razón de la asistencia y faltas de los sirvientes, presentando el día del pago la respectiva planilla.

Mobiliario y Tensilio.- El mayordomo recibirá por inventario, todo el menaje de la casa, así como también los demás artículos de depósito como son los cueros, z, z.

Las faltas que no sean explicadas de un modo satisfactorio, serán pagadas con el sueldo del mayordomo; por esto, para su seguridad, no hará entrega de ninguno artículo del depósito sin orden de los Patrones, ni permitirá que se saque afuera de la casa, ningún mueble ni útiles del servicio.

Dará inmediata cuenta de las roturas y pérdidas que hayan los sirvientes así como del aperecimiento que tenga, de algún robo que se haga en la casa.

Huéspedes.- El alojamiento y la alimentación de los que reciben los patrones, será atendido por el mayordomo de casa.

Correos.- En los días que indiquen los patrones, el mayordomo cuidará de hacer traer la caballería y tener listo al peón o persona que sirva de propio o correo.

Todo propio que le pida la Hda. al mayordomo, será - buscado, preparado y despachado por el mismo empleado.

Previsiones Principales.- El mayordomo de la casa debe ser estable y permanente en su puesto, no ausentándose de él, sino cuando sea necesario, porque entre sus atenciones está la de encontrarse expedito a cualquiera llamada que le hagan los patrones, para comunicarle o hacerle comunicar alguna orden.

Su conducta tiene que ser intachable, su actividad in fatigable para atender a sus obligaciones a cualquiera hora y lugar en que se le necesite.

Desempeñará con lealtad toda comisión que los patrones le confien.

Dará parte inmediata de cualquiera ocurrencia que haya y que no esté al alcance de sus facultades y atribuciones remediarlo.

En las ocurrencias de poca significación, se entenderá con el administrador del campo o con el guarda almacén.

La falta de cumplimiento en las anteriores disposiciones, será motivo suficiente para la destitución del empleo que la Hacienda le confiere con las seguridades de su buen desempeño.(1)

Hacienda Cayaltí, Octubre 11 de 1882.  
Aspillaga Hermanos.

---

Cayaltí 1882. Contrata con Sembrador de Arroz. (D-61)

Los Sres. Aspillaga Hermanos de la Hacienda Cayaltí y Don Andrés Barrera residente en la misma, establecen de mutuo acuerdo una sociedad para sembrar y cosechar una chacra de arroz en los terrenos de Cayaltí bajo las condiciones siguientes:

- 1ra.- Aspillaga Hermanos proporcionará el terreno, las herramientas, las yuntas y las bestias para trillar, sin gravamen alguno para la expresada sociedad.
- 2da.- La dotación de agua para la chacra, la señalará Aspillaga Hermanos conforme lo permita la estación y después de haber dado preferencia a las necesidades de Cayaltí;
- 3ra.- Aspillaga Hermanos facilitarán también el dinero que se necesite para pagar los trabajadores ocupados en la chacra. Estos pagos se harán conforme a las planillas que las originen presentadas por Don Andrés Barrera a quien corresponde pagar la mitad del valor de dichas planillas.
- 4ta.- Don Andrés Barrera tiene la obligación de dirigir los trabajos de la chacra, de conseguir y mantener la peonada necesaria para atender a los trabajos y cosecha del arrozal, encargándose como socio industrial de todas las atenciones que demanden la chacra y su cosecha.
- 5ta.- Cosechado y trillado el arroz se procederá a dividir la cosecha o el producto en dos partes iguales; una pertenecerá a Aspillaga Hermanos y la otra a Don Andrés Barrera.
- 6ta.- Don Andrés Barrera pagará a Aspillaga Hermanos con la parte de arroz que le pertenece, los cargos que resulten en su cuenta corriente con Aspillaga Hermanos, ya sea por la parte que le corresponde por la mitad de los gastos

(1) Cayaltí 1882-1885. Libro de Disposiciones. Ps. 212-219 .

originados en la chacra conforme a este contrato, como también por otros cargos que se originen de su cuenta particular.

Para hacer estos pagos, Andrés Barrera entregará a Aspíllaga Hermanos el arroz en cáscara y en era necesario para satisfacer los expresados cargos, al precio que será fijado - por ambas partes y de mutuo acuerdo

7a.- El término y conclusión de este contrato tiene lugar en la fecha en que está recogida la cosecha del arroz, distribuido su producto entre ambos socios y liquidadas y satisfechas las obligaciones a que se refiere el presente contrato.

Firmado por duplicado en la Hacienda "Cayaltí", el...  
Octubre de 1882.(1)

Cayaltí 1882.-Instrucciones Para el Mayordomo de Carretas.  
(En Viaje a Chérrepe). (D-62)

- 1º.-Cuidarán que cada carreta lleve el pasto necesario o sean 20 tercios.
- 2º.-Las carretas deben salir en comboy de la Hda. y marcharán de igual modo hasta llegar a Chérrepe, sin permitir por ningún motivo que unas se adelanten y otras se atracen.
- 3º.-En los malos pasos si fuese necesario las carretas deben pasarse una por una con tres yuntas.
- 4º.-A las yuntas debe dárselas agua en Ucupe a la ida y vuelta también en los pozos del Pintado(si tienen agua).
- 5º.- Debe tenerse el mayor cuidado con los robos de azúcar y con la carga que se recibe en Chérrepe tanto en el expreso Pto. como al pasar a la ida y vuelta por Ucupe.
- 6º.-El pasto que llevan las carretas deben conducirse en la forma siguiente:una parte en la pascana primera al llegar al final del algarrobal de Ucupe y la otra parte en Chérrepe inter(sic) se cargan las carretas.
- 7º.- Al haber toros cansados uno de los mayordomos debe hacerse cargo de ellos, conduciéndolos a esta Hda. con paciencia y despacio y si fuera posible solicitando un palotito en Ucupe para encerrarlos y darles agua.
- 8º.- Es prohibido castigar y menos insultar a los carreteros durante el viaje. Cualesquiera falta deben reservarse los empleados para dar cuenta a la llegada a la Hacienda.
- 9º.- Al pasar los puentes del camino y muy particularmente el de Ucupe debe hacerse carreta por carreta y en presencia por lo menos de uno de los empleados.
- 10º.- Si la Hacienda tiene conocimiento que los empleados se detienen en Ucupe en distracciones, abandonando el comboy de las carretas será suficiente motivo para que sean inmediatamente expulsados y lo mismo decimos de su conducta en el Puerto de Chérrepe.(2).

Hacienda Cayaltí Noviembre 2 de 1882.

Aspíllaga Hermanos.

(1) Cayaltí 1882 - 1885. Libro de Disposiciones. Fs. 225-227.

(2) Cayaltí 1882 - 1885. Libro de Disposiciones. Fs. 229-230

Cayaltí - 1882.- Alimentación de los Peones. (D-63)

Al mayordomo de la casa.

La ración de los peones de la Sierra o de la Costa se compone de lo siguiente:

- 1 libra de carne.
- 13 Onzas de arroz.
- y verduras.

Esta comida se confeccionará del modo siguiente:

Un buen puchero de carne y verduras bien conservado y sustancioso, teniendo cuidado que el chino encargado de la cocina no salem o quemem la comida y una buena olla de arroz seco que debe siempre procurar engrasar.

Debe inmediatamente dar parte de la falta de víveres y viciversa si hay exceso.(1)

Hacienda Cayaltí, Noviembre 25 de 1882.  
Aspillaga Hermanos.

---

Cayaltí - 1882.- Contrato con el Enganchador. (D-64)

Conste por el presente correo nosotros Aspíllaga Hermanos y Don Augusto Hoyos Osores vecino de Huambos hemos convenido en dar cumplimiento a un contrato bajo las bases y condiciones siguientes:

1ra.- Don Augusto Hoyos Osores se obliga a proporcionar y presentar en la Hacienda Cayaltí bajo los términos de este contrato trabajadores del país en número suficiente para que con el dinero (plata fuerte) que dichos trabajadores sean socorridos, reintegre a Aspíllaga Hermanos la suma total que, según recibo le haya sido entregada por dicho Sres. con el exclusivo objeto de emplearla en enganchar peones para Cayaltí los cuales se ocuparán en todas las labores del campo, de la fábrica, de las maquinarias y en general, en todo lo que pertenezca al servicio de esta Hacienda.

2da.- Los trabajadores llegarán a la Hacienda Cayaltí 30/treinta días después de la fecha en que el Sr. Hoyos Osores reciba la habilitación para el socorro o adelanto de ellos.

3ra.- El Socorro que por adelantado reciba cada peón será descontado por él en el servicio de esta Hacienda, estimando que cada 40 centavos plata de la suma anticipada al peón, representa el valor del jornal o de la tarea.

4ta.- El peón está obligado a trabajar igual número de jornales o tareas al equivalente del socorro que haya recibido por el contratista Sr. Hoyos Osores; no teniendo derecho a percibir otro salario, hasta no haber descontado el valor del socorro recibido.

5ta.- El Señor Hoyos Osores es responsable por las cantidades que deban los peones que se fuguen del trabajo o se ausenten; también es responsable por toda diferencia que haya entre la cantidad que se le anticipe y el monto total de los socorros que los peones que remita, reciban,

6ta.- En caso de fallecimiento del peón el socorro es perdido para Aspíllaga Hermanos, quedando exento el Sr. Hoyos Os-

---

(1) Cayaltí 1882 - 1885. Libro de Disposiciones. Folia 239.

sores, de toda responsabilidad, si el peón fallece en el camino para la Hacienda o en ella, lo que deberá comprobarse en el primer caso.

7a.- La Hacienda proporcionará a los peones alojamiento, dos comidas en el día, sanas y de suficiente abundancia, tanto los días de trabajo como el día Domingo, y les dará asistencia y curación en el Hospital de la Hacienda, en caso de enfermedad.

8a.- Aspíllaga Hermanos le darán un certificado al peón que haya cancelado con su trabajo, el socorro recibido según aviso del Sr. Hoyos Osores.

9a.- Aspíllaga Hermanos pagarán al Sr. Hoyos Osores, un premio o comisión de quince por ciento en soles de plata, sobre la cantidad que le entreguen para el socorro de peones. Este 15% lo recibirá en la misma fecha en que reciba la habilitación para el enganche; quedando obligado el señor Hoyos Osores a devolver esta comisión a Aspíllaga Hermanos, por la diferencia que haya entre la cantidad recibida para el socorro y el monto total de éste, así como por lo que deban los peones que se ausenten.

10a.- Para las habilitaciones posteriores a la presente, el Sr. Hoyos Osores recibirá el dinero con treinta días de anticipación a la llegada de los peones; siendo entendido que si llega el caso de que el Sr. Hoyos Osores quedase adeudando alguna cantidad al hacer la liquidación de la anterior habilitación, se considerará esa suma como dinero efectivo en su poder, con el cual se completará la habilitación siguiente;

11a.- Al Sr. Hoyos Osores se le abrirá una Cta. Cte. en los libros de la Hacienda, cargándola con el valor que se le entregue para socorro de peones y abonándola con las cantidades que representen el trabajo hecho por cada peón, en pago o cancelación del socorro que hayan recibido del Sr. Hoyos Osores y este Sr. será responsable de toda diferencia o saldo que haya en su contra conforme a los términos de este contrato.

12a.- El Sr. Hoyos Osores recibirá la entrega de dinero que conforme el contrato haya que hacérsele recibéndola en Chiclayo y en soles de plata fuerte, por lo cual dará el respectivo recibo.

13a.- Los peones serán prevenidos por el Señor Hoyos Osores, de las obligaciones que contraen, de la buena conducta que deben observar, respetando el orden y las costumbres de la Hacienda.

14a.- El presente contrato tendrá su término final para ambas partes, cuando una de ellas dé aviso de su cesación a la otra parte, treinta días antes de la última habilitación que se haga.

Para seguridad y cumplimiento del presente contrato nos obligamos en toda forma y conforme a derecho firmando dos de un tenor en la Hda. de Cayaltí el quince de Diciembre de mil ochocientos ochentidos. (1)

Aspíllaga Hermanos.

Augusto Hoyos Osores.

---

(1) Cayaltí 1882 - 1885. Libro de Disposiciones. Fs. 248-253.



Cayaltí -1882. Yanaconas del Arroz. (D-75)

Este año como hay sus señales muy marcadas creen que abundará el agua, y están algo alentados los sembradores.

Considerando que la Hda. necesita procurarse de un modo fácil, económico y seguro el arroz para su consumo, creo yo que sí, pre debemos conservar sembradores, y no incluío á que haya más liberalidades con ellos, en cuanto al terrazgo, no así en cuanto al agua, lo primero neutralizará lo segundo.

Considerando también que los espesos ó (ilégible) montes que hay en San Juan no sirven ni para el ganado, creo que conviene á la Hda. descamparlos ó abrirlos para ver mejor lo que pasa en ellos y también para conseguir con la s chacras un pasto mas valioso que los montes donde el ganado se alza y no se puede ni corretear.

Considerando también, que para restringir ó limitar el uso del agua por equidad deben liberalizarse las condiciones de pago del terreno, no han venido estas reflexiones para conceder lo siguiente á los sembradores de arroz;

- 1° Que se descubran montes para hacerlos chacras.
- 2° Que se les proporcione yuntas, previo pago del alquiler de ellas
- 3° Que se les proporcione semilla para devolver 2 por 1.
- 4° Que por todo terrazgo incluso el piso de bestias para la trilla paguen el 5 por 100 de la cosecha bruta y si no tñnan las bestias paguen solo por terrazgo 2 1/2 %.
- 5° Que tomarán agua sinó cuando la haya sobrante del uso de la Hda. y no entablaran las chacras sino con la venida de la repunta.
- 6° Que hay obligación forzosa de vender el arroz á la Hda, al precio corriente de la plaza de Chiclaya en fecha que se designará, menos el tanto del flete y entregándose el arroz en el molino sea de Pajaró esta Hda. para lo cual dará la Hda, carretas gratis sin yuntas, estas y los pones de cuenta del sembrador.

Con esas condiciones sustanciales que pueden sufrir más ó menos modificaciones creo que se aumentarán más sembradores, por o sujetos á que tenent agua cuando la haya sobrante del uso de la Hda. que es la parte que debe cuidar Cayaltí no dejarse arrebatar "la preferencia". Así como el sembrador dice que paga poco ó nada casi se alienta á sufrir las restricciones en el uso del agua y corre riesgo sólo en años malos ó escasos pero como se le reduce la tas de la paga, menos pierde.

Espere conocer como encuentras ese proyecto, Ramón lo compulsaré aquí conmigo para conocer mejor sus ventajas ó desventajas. Existencias de Azúcar: Hasta el 23 del presente tenemos las siguientes:

En Chérrepe	1	16,428 qqs.	96 lbs. netas.
Hacienda		2,749 "	84 " "
		<hr/>	<hr/>
		19,178 "	80 " "

A la vista de esos datos se reconoce que el cargamento del "E. Queen" está completado con exeso, habiendo yá un sobrante para formar otro cargamento. (x)

(x) Cartas nro. 27 - mar. 1,882 - mar. 1,883.  
25 abl. 1,882

Cayaltí-1883.-Contrato con Mecánico. (D-66)

La Hacienda Cayaltí, acepta los servicios del mecánico Don ... (ilegible) bajo las siguientes condiciones para ambas partes.

- 1º.- Heynes se encargará de las cuatro locomotoras de los arados a vapor, con todo sus implementos, herramientas y demás materiales que les pertenecen, todo lo cual estará bajo su cuidado y responsabilidad en caso de pérdida.
- 2º.- Heynes se hará cargo de la dirección, vigilancia y trabajo de los arados a vapor con sujeción estricta a las ordenes y disposiciones de la Hacienda y tendrá a su cargo, su respectiva cuadrilla de trabajadores para las máquinas y los arados.
- 3º.- Todas las reparaciones que necesiten tanto las máquinas locomotoras como los arados y demás herramientas serán atendidas por el mismo Heynes, ayudado en caso necesario por los talleres de la hacienda y bajo las ordenes del jefe-mecánico de la Hacienda.
- 4º.- Heynes se desempeñará con actividad y atención y esmero de cuidado tanto en los trabajos de los arados y máquinas como en el cuidado y conservación de todos los ... (ilegible) del servicio.
- 5º.- La Hacienda pagará a Heynes un sueldo mensual de setenta soles plata (S/70.00) pagaderos en billetes fiscales al tipo de plaza y proporcionará habitación y alimentos, así como asistencia médica también le proporcionará su pasaje desde Supe hasta el puerto de Eten y movilidad hasta la Hacienda.
- 6º.- El presente contrato quedará cancelado y concluido con sesenta días de aviso anticipado de una parte a la otra

(1)

Hacienda Cayaltí, a 7 de Agosto de 1883

Aspillaga Hermanos

Cayaltí-1883.Regimen de Peones.(D-67)

La Hacienda Cayaltí recibe peones en todo el año bajo las siguientes condiciones principales.

Los peones vendrán enganchados y socorridos por el contratista con sus propios fondos y serán trabajadores apto y competentes para desempeñarse a satisfacción en todas las labores de la Hacienda Cayaltí.

La Hacienda los pagará un jornal de cuarenta centavos plata fuerte, dos comidas y les proporcionará alimentación y asistencia en el hospital, caso de enfermedad y alojamineto.

Recibido el peón en Cayaltí con una papeleta dada por el contratista, la cantidad expresada en esa papeleta y de conformidad con el peón será de abono por parte de la Hacienda a favor del contratista siendo de la responsabilidad de éstos cualquier deficiencia que ocurra caso de que el peón se

(1). Cayaltí 1862 - 1885. Libro de Disposiciones.Fs. 464-465.

fuge antes de terminar el pago en trabajo del enganche recibido.

En caso de fallecimiento del peón en ésta Hacienda, su deuda es siempre de abono para el contratista.

Liquidada la cuenta de los socorros dados por el contratista sobre la suma total, la Hacienda abonará al contratista un premio de veinte por ciento (20%), el cual será abonado en soles de plata fuerte de la moneda peruana, al hacer el arreglo de los enganchados. (1)

Hacienda Cayaltí, Setiembre 19 de 1883.

Aspillaga Hermanos.

Cayaltí 1883. Contra Los Chinos. (D-68)  
(....ilegible... gado de la Tienda).

Como los chinos son los primeros falsificadores del mundo y son a ellos a los que venimos comprando manteca, de Ud. tener presente las siguientes prevenciones:

- 1º.- Al comprar la manteca, debe Ud. estar bien convencido, de que es una manteca bien beneficiada, es decir, sin adulteraciones de ninguna especie y limpia.
- 2º.- Estas adulteraciones consisten en mezclarla con harina sebo, aceites o dejarla con una gran cantidad de chicharrones ó sal.
- 3º.- Antes de comprar la manteca debe Ud. cerciorarse que está colada y no tiene impurezas, a cuyo convencimiento llegará Ud. haviendola probar.
- 4º.- En la tienda, la manteca debe tenerse bien tapada, sacando diariamente toda la que se necesite para la venta del día y no destapando ni metiendo la mano en el depósito general a cada rato lo cual da lugar a que la manteca se descomponga y se ponga rancia.

Hoy mismo la manteca que está Ud. vendiendo está media rancia por impureza de la misma o descuido en ese establecimiento.

Haga Ud. toda diligencia por comprar manteca en el día para el consumo de las casas y panaderías pues nada hay que haga más daño a la salud que una manteca mala. (2).

Hacienda Cayaltí, Octubre 27 de 1883.

Aspillaga Hermanos.

Cayaltí 1883. Contrato con Sembradores de Caña. (D-1)

Contrato celebrado entre los SS. Aspíllaga Hermanos propietarios de la Hacienda de Cayaltí y Mariano Vázquez, Pedro Goicochea, Basilia Vázquez por sí, y en representación de sus menores sobrinos Juan Vázquez, Rafael Vázquez e Isabel Vázquez, para la mollienda y siembra de caña, en el terreno de "Yongoy." Bajo las condiciones siguientes:

- 1º.- La Hacienda de Cayaltí, concede terreno a la Sociedad Mariano Vázquez y Cía para sembrar en "Yongoy" Hasta seis cuarteles de caña, de cien varas cuadradas cada una.
- 2º.- Les permite también, sembrar sus huertas, en la extensión necesaria para la subsistencia de los ya, expresados arriba.
- 3º.- Les concede el terreno necesario para un gramalote, el

(1) Cayaltí 1882 - 1885. Libro de Disposiciones. Fs. 469-470.

- cual, estará dedicado para la junta del Trapiche y sementera de caña.
- 4º.- La caña será molida, en el Trapiche de Mariano Vásquez y Cía.
  - 5º.- Mariano Vásquez y Cía pagará a la Hacienda de Cayaltí, el 20% de los productos totales de la molienda, en chancaca y aguardientes.
  - 6º.- Del producto de las huertas, entregarán, el 10% de la misma Hacienda.
  - 7º.- El ganado vacuno y el yeguarizo que tuviesen en "Yongoy" será al partir de cría con la Hacienda.
  - 8º.- Las cabras que criasen en la pampa de Songoy únicamente pagarán el 15% de aumento.
  - 9º.- Son prohibida la chacra de arroz, maíz y otras sementeras, pues el principal negocio es el de la caña y siendo además prohibido llevar sembradores.
  - 10º.- El terreno que no sea ocupado, en Songoy, en la siembra de los seis cuarteles de caña, las huertas y el sitio del Trapiche, son del dominio exclusivo de la Hacienda de Cayaltí.
  - 11º.- En el tiempo de escasez de agua se obligan los dueños del Trapiche de "Songoy" a respetar y cumplir con la mitad de agua que la Hacienda le señala, en proporción a su sementera.
  - 12º.- Para la limpieza de la acequia, contribuirá la peonada de Songoy desde la última toma por donde riegue las tierras y aproveche de las aguas hasta la boca toma en el río.
  - 13º.- Respetarán también las demás disposiciones de la Hacienda de Cayaltí, respecto al cuidado y reparación de la Toma de "Cojal", en la parte proporcional que les corresponda.
  - 14º.- Es absolutamente prohibido que los cochinos y las cabras hagan daño en la acequia madre.
  - 15º.- Los dueños del Trapiche de Songoy ya expresados responden de la conservación del orden, y de los intereses de la Hacienda, dentro de los límites de Songoy, dando parte a la Hacienda, de toda ocurrencia que sea digna de su conocimiento, y haciéndose guardianes de la propiedad para impedir robos ya yea de animales o de especies.
  - 16º.- El término de este contrato y arriendo es de cinco años contados desde el primero de Octubre de 1883 (Presente año). Quedando a la conclusión las plantas de caña y demás plantas raíces a beneficio de los propietarios de la Hacienda.
  - 17º.- En fe de lo cual para su debido cumplimiento por las partes firmamos por duplicado el presente documento.

Hacienda de Cayaltí a 30 días del mes de Octubre de mil ochocientos ochenta y tres. (1)

Aspillaga Hermanos.

Por Pedro Coicochea.  
Manuel Vásquez.

Por Basilio Vásquez.  
Manuel Vásquez.

(1) Cayaltí 1882 - 1885. Libro de Disposiciones. Fs. 491-494.

Cayaltí-1883.-Contrato con Enganchador. (D-65)

Entre el representante de la Hacienda Cayaltí Don Antero Aspíllaga y los Sres. Don Alfonso Vigil y Do Ezequiel Díaz se ha formado el siguiente contrato en esta fecha:

- 1º.- Los Sres. A. Vigil y E. Díaz remitirán mensualmente a la Hacienda Cayaltí, una peonada cuyo número no bajará de veinte a veinti cinco peones pudiendo exceder hasta cincuenta
- 2º.- Estos peones vendrán enganchados y socorridos por estos señores Vigil y Díaz con sus propios fondos, y serán trabajadores aptos y competentes para desempeñar a satisfacción en toda las labores de la Hacienda Cayaltí.
- 3º.- La Hacienda les pagará un jornal de cuarenta centavos plata fuerte; dos comidas y les proporcionará alimentación y asistencia en el hospital caso de enfermedad y alojamiento.
- 4º.- Los jornales serán abonados con el descuento del valor del enganche o socorro que hayan recibido los peones de los expresados Sres. Vigil y Díaz.
- 5º.- Recibido el peón en ésta hacienda con una papeleta dada, por los señores Vigil y Díaz, la cantidad expresada en esa papeleta y de conformidad con él ... (ilegible).
- 6º.- En caso del fallecimiento del peón en ésta hacienda, su deuda es siempre de abono para los enganchadores Señores Vigil y Díaz.
- 7º.- En el número de veinte a veinticinco peones que ya se ha expresado el monto total de sus enganches o socorros concederá mensualmente de cuatrocientos (400) ó a quinientos (500) soles fuertes de plata, y en éste mismo caso se encontrará si llegan a cincuenta.
- 8º.- El monto total de los enganches fijado como está, de cuatrocientos a quinientos soles de plata fuerte, será entregado en ésta hacienda a los Señores Vigil y Díaz ó a su orden mensualmente, serán de éstos señores la obligación de fijar con una anticipación de treinta días la fecha de su arrollo de cuentas, para recibir el importe total de los servicios por los peones que durante el mes hayan llegado a ésta Hacienda y en vista de sus respectivas papeletas que es la única constancia por la cual se registrá la Hacienda para hacerles el pago a otros señores en soles de plata fuerte de la moneda peruana.
- 9º.- En caso que el monto de los socorros excediese de la suma fijada arriba, por el exceso, los Señores Vigil y Díaz aceptarán una letra de ésta Hacienda a seis días vista si la suma llega a cien soles fuertes, y a doce días vista si llega a docientos soles fuertes.

Liquidada la cuenta de los socorros sobre la suma total la Hacienda abonará a los Señores Vigil y Díaz un premio de veinte por ciento (20%), el cual será abonado en soles de plata fuerte de la moneda peruana, al hacer el arreglo mensual de los enganches, en la forma que ya se ha expresado.

10º.- Este contrato tendrá su término final con un aviso anticipado de treinta días de una parte a la otra.

11º.- En caso de que alguno de los peones remitidos a ésta Hacienda por los Señores Vigil y Díaz, fuese reclamado por otro enganchador, los Señores Vigil y Díaz por su cuenta y responsabilidad autorizan a la Hacienda, a que pague la deuda al otro enganchador, conservando al peón, ó a recibir el pago de la deuda a los dichos Señores y más el premio del veinte por ciento (20%), de lo cual la Hacienda le dará cuenta.

Firmado por duplicado en la Hacienda Cayaltí el 20 de Junio de 1883 (1)

Cayaltí- 1884.- Contrato con el Embarcador de Chinos. (D-70)

Entre los SS. Aspíllaga Hermanos representando a la -- Hacienda Cayaltí, por una parte, y el asiático Dn. Asion \_\_\_\_\_ por la otra parte se ha firmado el siguiente contrato:

- 1º.- El asiático Dn. Asion se obliga a presentar a disposición de la Hacienda en el más breve término un número de trabajadores que no bajará de cuarenta y que se obliga a aumentar hasta ochenta en poco tiempo más.
- 2º.- Se obliga también a cuidar y responder que sus peones presten sus servicios personales en todos los trabajos de la Hacienda sin excepción alguna, trabajando en todas las labores del campo, con toda clase de herramientas, yuntas, mulas, arados y carretas; en el servicio de las maquinarias, en el del trapiche y Bagacera, en el servicio doméstico y en todos los demás en donde se hagan necesarios, obligándose a servir y ejecutarlo todo a la entera satisfacción de los patrones y en conformidad al orden y sistema de trabajo que se tiene establecido en esta Hacienda.
- 3º.- Los peones de la cuadrilla del asiático ---Asian se sujetarán al orden y a la disciplina que esta Hacienda conserva en sus propios trabajadores, desempeñándose lo mismo que ellos, saldrán al trabajo a recibir sus tareas o a trabajar por día a las seis de la mañana hasta las 11 regresando al trabajo a las 12 y 30 sin que puedan suspenderlo después hasta las seis de la tarde siempre que trabajen por día; pero si tienen tarea después de las 12 y 30 p.m. pueden salir cuando quieran pues es entendido que en este caso se paga la tarea cuando está concluida a satisfacción de la Hacienda.
- 4º.- La peonada del asiático Dn. Asian--- formará su barrio propio en el lugar que la Hacienda le designe el cual será conservado por ellos mismos en el más perfecto aseo. Los peones construirán sus casas, dándoles la Hacienda todos los recursos en materiales, herramientas y demás útiles que sean necesarios para construir sus habitaciones, en cuyo tiempo la Hacienda también les proporcionará alimentación únicamente.
- 5º.- El Asiático Dn. Asian responderá la Hacienda por toda la herramienta, útiles y demás especies que se entregan a los peones de su cuadrilla, abonando el valor a justo precio de los que puedan perder sus peones. Esto mismo se hace extensivo a los daños, robos y demás responsabilidades en que puedan incurrir los peones de su cuadrilla.
- 6º.- Toda reclamación que venga de los peones respecto a la calidad y cantidad de trabajo así como por cualquiera otra causa será gestionada única y directamente por el asiático --- Asian --- ante los patrones o sus representantes. No quedando a los peones ninguna facultad para alterar el orden, la manera de ejecutar los trabajos y negar obediencia a los mandatos de la Hacienda el peón o peones de la cuadrilla del asiático Don Asion serán amonestados y corregidos dentro de los límites del procedimiento legal que según la naturaleza de la falta se le pueda aplicar y en último caso serán expul-

sados de la Hacienda el peón o peones que no respetasen - el orden de ella.

- 7º.-Los S.S. Aspíllaga Hermanos consienten y dan permiso al asiático Asian-- mientras él cumpla y haga cumplir a sus peones las condiciones de este contrato, la completa libertad para que el citado asiático comercie, venda y provea de toda clase de víveres, mercaderías y cuantos artículos le con venga negociar siempre que esto sea lícito y admitido por sus mismos peones. La hacienda no le estorbará su negocio siempre que lo haga con su propia cuadrilla únicamente y - no con peones de otros contratistas pues tendrá que respetar el privilegio de estos.
- 8º.-Siempre que la Hacienda pueda proveer de víveres o mercaderías al negocio del asiático Dn....y este pueda recibir esos artículos al mismo precio que los de un tercero, el asiático Asian se obliga a dar la preferencia en sus compras a esta Hacienda.
- 9º.-Los S.S. Aspíllaga Hermanos pagarán directamente al asiático Asian la planilla del trabajo que hayan ejecutado sus peones a la entera satisfacción de dichos S.S. y considerando el valor de una tarea o un día de trabajo en 60 centavos plata fuerte con más la gratificación que pudiera corresponderles en aquellos trabajos que acostumbra la Hacienda gratificar. El pago se hará en el día que la Hacienda acostumbra hacerlos, esto es, quincenalmente. La caja de la Hacienda entregará al asiático Asian el importe de la planilla después de haber sido confrontada y revisada por los S.S. Aspíllaga Hermanos y para evitar errores o equivocaciones el asiático Asian comprobará día por día las tareas o jornales que hayan ganado los peones de su cuadrilla, confrontación que se hará en el escritorio de esta Hacienda.
- 10º.-El Jornal o salario de 60 centavos es sin alimentación y su pago a sus peones lo hará directamente el contratista Asian.
- 11º.-La hacienda cuidará de los enfermos proporcionándoles alimentación, medicinas y médico en el Hospital.
- 12º.-Una vez establecida en el trabajo de la Hacienda la peonada del asiático Asian si este necesitare algún anticipo de dinero para procurarse más peones la Hacienda se lo facilitará pero será descontado en la primera planilla que se le pague o en varios pagos si la Hacienda lo acepta el descuento por dividendos.
- 13º.-La peonada que presente el contratista Asian al llegar a esta Hacienda será matriculada tomándose razón nominal de los peones ingresados y de los que ingresen y esta razón servirá para conocer la asistencia de los peones al -- trabajo la cual debe ser por los menos de 5 días útiles en cada semana salvo casos de enfermedad y para fijar esta asistencia de una manera segura para la Hacienda, entre los S.S. Aspíllaga y el contratista Asian se fijará el minimum de los trabajadores que asistan diariamente al trabajo y en número proporcional al total de la peonada. Esto explica la determinación que tendrá la Hacienda para no permitir peones holgazanes y que no tengan la asistencia que la Hacienda señala de por lo menos cinco días en cada semana, exceptuando los enfermos y no permitirá que en un día determinado se reúnan tantas faltas perjudicando la marcha de la Ha

cienda y faltando a lo que sobre esto se deja ya explicado.

- 14º.-La construcción de las habitaciones será hecha por los mismos peones quienes se procurarán por sí mismos todos los materiales que la Hacienda ponga a su disposición, como se cita en la cláusula 4ta.
- 15º.-La peonada que presente el asiático Asian será compuesta de peones que no pertenezcan a la matrícula de la Hacienda, es decir que no puede formar sus peonada con ningún peón de los que encuentre establecidos en esta Hacienda al ingresar en ella.
- 16º.- Revisado este contrato por ambas partes y hallado conforme en el todo y cada una de sus cláusulas se firman dos del mismo tenor en la Hacienda de Cayaltí el..... de Octubre de 1884.(1).

Aspillaga Hermanos.





Cayaltí 1882. Regulación de la Vida Cotidiana. (D-71)

Prevención

La Hacienda Ordena lo siguiente:

- I.- Sólo durante el día Domingo y hasta el toque de lista, se permitirán diversiones a los artesanos y trabajadores.
- II.- Se prohíbe toda diversión o reunión escandalosa de personal durante los días de trabajo.
- III.- Queda prohibido a los empleados, mayordomos y artesanos, -- formen diversiones o reunión escandalosa en las habitaciones de la Hacienda.
- IV.- Las expresadas personas y todas aquellas que residan en la Hacienda, están obligadas al cumplimiento de esta orden, bajo pena de expulsión inmediata, sin consideración alguna -- para los contraventores.
- V.- El Admor. de Campo y el guardián del orden, quedan encargados de dar cumplimiento a esta disposición. (1)

Hacienda Cayaltí Setiembre 15/82.

---

1885. Servicio del Canal.

El Mayordomo del Almacén es el llamado a solicitar -- del mayordomo de ganado, el número de reses que sean necesarias para la matanza, a fin de atender a las necesidades de la Hacienda.

El mayordomo del almacén formará las planillas de reparto, en vista de los datos que reciba o recabe de los respectivos Mayordomos y Hospital, según las órdenes que trasmite la Hacienda.

Esas planillas estarán expedidas a primera hora de la mañana en que se haga el reparto, y serán presentadas con los comprobantes a la contaduría, para su revisión.

Previo este requisito, entregará el Mayordomo del Almacén al encargado del reparto de carnes, las planillas que servirán de guía para las entregas a casas, empleados, operarios, trabajadores y chinos que tengan opción a raciones.

Respecto de las ventas al público el mayordomo del almacén pedirá boleta por el número de libras y a favor de las personas que compren carne recibiendo el importe al contado y ateniéndose al precio que fije la Hacienda. De todo quedará constancia en el respectivo libro, para comprobante al hacer -- la entrega en caja del producto de venta el mismo día que se verifique.

Es absolutamente prohibido al empleado que corre con el reparto de carne, efectuar entregas a cualquiera... (ilegible)... las correspondientes planillas visadas por la contaduría, o las órdenes por venta al contado expedida por el mayordomo del almacén.

Cuando el encargado del reparto note que falta o sobra carne en el canal, se pondrá de acuerdo con el mayordomo del -- almacén para las debidas aplicaciones y consultas... (ilegibles cuatro palabras)... Empleado dará parte a la Contaduría al pre-

---

(1) Cayaltí 1882 - 1885. Libro de Disposiciones. Fs. 199.

sentar las planillas que deben ser visadas para el siguiente reparto.

Concluido que sea el servicio en el Canal, tanto el Mayordomo del Almacén como el encargado del reparto de carne se presentarán cada uno a su vez, a la caja para dar cuenta de las ventas. El primero entregará el producto de las ventas presentando el respectivo L<sup>o</sup>. comprobante foliado correlativamente, y el segundo dejará en caja las órdenes que le han servido para hacer entregas de ventas al contado. Las pllas. de reparto volverán al poder del mayordomo del Almacén, para dejar constancia en los libros a su cargo que deban estar con el día.

Todo lo cual comunico a Uds. para un exacto cumplimiento, así como que Don. Juan Mont Cortez es el encargado del reparto de la carne ateniéndose a todo lo indicado en estas instrucciones teniendo cuidado el guarda Almacén Don José Eulogio Goytizolo de cumplir exactamente en la parte que le concierne como de instruir desde mañana a Cortez de los demás pormenores de la matanza.

Se ha ordenado también que las reses que deben ser muertas, duerman en el corral desde el día anterior a fin de que a primera hora del día siguiente sean muertas las reses y la (ilegible tres palabras)...carne queda efectuada a las 12 del día sin más tardanza.

La carne de la casa para empleados y peones de la y de la sierra y costa debe entregarse precisamente al mayordomo de la casa, como igualmente los cueros y sebos.

La carne correspondiente al Toppiguero.

El repartidor de carne no hará entrega alguna sin la la respectiva planilla o vale del...ilegible(dos líneas)....

Hacienda Cayaltí Abril 18/1883. (1).

Dos firmas  
Cortez y....

Aspillaga Hermanos.

---

Cayaltí 1883.- REGLAS DE VIDA COTIDIANA. Enganchados. (D-73)

Aviso a los peones que habitan en las Carracas de -- Chota, Huambos y Bambamarca.

La Hacienda de Cayaltí considerando: que es uno de los crímenes dignos de mayor castigo los robos que se vienen efectuando entre los trabajadores sin considerar que estos robos, son el sagrado ahorro de muchos días de rudo trabajo.

DECLARATA:

- 1<sup>o</sup>.--Son responsables de cualquier robo, efectuado en las expresas carracas todos los peones que habitan la misma, lo que se hará efectivo el día del pago general.
- 2<sup>o</sup>.--La Hacienda Cayaltí ofrece una gratificación de 25 soles plata fuerte, al que denuncie al autor o autores de estos robos guardando reserva del denunciante y castigando severamente al ladrón, al que hará responsable de los robos efectuados antes de ahora.
- 3<sup>o</sup>.--El Administrador del Campo de esta Hacienda queda encarga-

(1). Cayaltí 1882 - 1885. Libro de Disposiciones. Fs. 379-382.

do del cumplimiento de esta disposición ordenando que los mayordomos tomen razón nominal de los habitantes de cada Carraca para los fines convenientes.

- 4º.-Se da un plazo de 4 días para la devolución de los robos hechos a los peones Casimiro Arrascue y Ventura Vásquez pues así lo exige el respeto de esta Hacienda y el buen nombre de sus trabajadores que a porfía deben empeñarse en investigar, quiénes son los que se ocupan de robar el pobre salario del trabajador y hasta el pan de sus hijos.

Dado en la Hacienda Cayaltí a los doce días del mes de Diciembre de mil ochocientos ochenta y tres. (1)

Y Ramón Aspíllaga.

(1) Cayaltí 1882-1885. Libro de Disposiciones. Fs. 509-510.  
Cayaltí 1885. Administración Interna. (D-74)

Con el fin de conocer el movimiento ren tístico de la Hacienda Cayaltí durante el primer semestre del año 1885 se ha formado los cuadros adjuntos, a saber:

- 1).-De la producción de Azúcar con lo percibido y demás pertinente;siendo anexo.
- 2).-Razón-R por ventas de azúcar en Chiclayo, Eten y Cayaltí.
- 3).- De la Destilación de alcohol con lo percibido y demás pertinente;siendo anexo. ....
- 4).- Razón B por venta de alcohol D en Eten, Chiclayo y Cayaltí.
- 5).- Razón de los ingresos a Caja de Cayaltí por varios motivos aplicables a "Productos de la Hacienda".
- 6).- De egresos, especial y por ramos: siendo anexos.
- 7).- Razón N° 1 respecto a azúcar, gtos. que se ocasionan.
- 8).- Razón N° 2 respecto a alcohol, gastos que se ocasionan.

Para obtener aquellos resultados, ha sido necesario independizar los asientos en el "Diario", hasta conocer aquello que se refiere a la época de que se trata, procediendo en todo, con vista de antecedentes y valores apreciados.

De idéntica manera se ha procedido respecto a la producción de la Hacienda, deslindando lo del año 1884, para dejar en perspectiva lo del primer semestre de 1885.

Así en cuadro 1, se balancea lo referente a azúcar con las respectivas existencias; conociéndose además la producción, exportación, valor percibido, etc. Falta solamente aplicar lo que se refiere al cargamento del (ilegible)... correspondiente al año corriente cuyo producido podrá apreciarse con mejores datos, y así también completar el valor de los rendimientos por azúcar desde que la cantidad de S y soles considerada en el cuadro, es la facturada para hacer giros sobre billetes, de donde a de remitirse cuenta de venta, en su oportunidad.

Siendo el anexo-R complemento del cuadro de azúcar, el por menor de la venta en éste departamento, se conoce a primera vista.

El cuadro 3/. expresa todo el movimiento del alcohol, con los pormenores requeridos de existencias, producción, exportación y ventas inmediatas; faltando únicamente considerar lo producido por lotes embarcados, al no tener cabales datos

por hoy.

El anexo B de éste cuadro , demuestra minuciosamente la venta habida y la reducción de percibo inmediato.

La razón % es por cantidades recopiladas de ingresos en ésta hacienda por varios ramos que no tienen más aplicación que ó la de, "productos de la Hacienda".

El cuadro 7/. trata de los egresos en el primer semestre de 1885 ocurridos en ésta hacienda.

Aunque en la Hacienda ha habido diverso movimiento de valores indispensables para la marcha del fundo, en el cuadro de egresos aparecen solamente las cuentas especiales, que se saldan a fin de año, aplicables a la producción.

"El Balance de Comprobación" por el mes de Julio de 1885 presentado anteriormente, expresa los verdaderos gastos ocurridos en las cuentas respectivas en los seis primeros meses del año; pero como en los asientos verificados se incorporan cuantas operaciones son menester, ya sean por servicios de año anterior ya por primero ó segundo semestre del actual, especialmente en envases, ha sido necesario independizar las operaciones, para obtener el costo de la producción en época determinada.

Por eso, las razones Ar 1 y 2-7/8/- que tratan respecto a azúcar y alcohol y que completan el cuadro de egresos, han sido formados para estimar lo que corresponde a la producción del semestre de éste año, valorizándose los envases, cargío, embarques y demás del caso.

Es verdad que aún no toda la producción ha sido negociada ni obtenido rendimiento, pero es conveniente considerar, que los envases están empleados, el cargío realizado, faltando únicamente verificar lo que se refiere a embarque, azúcar y demás, servicio que tendrá que llevarse entonces se cargará en cuenta, en el "diario", entre la cuenta general de la Hacienda y aumentará la de gastos generales.

Con los datos formulados en los documentos adjuntos, se llegará a conocer el rendimiento de la hacienda en el primer semestre de 1885, y estimar si la industria de caña puede sostenerse aún bajo los reducidos precios que se obtienen. (1)

Hacienda Cayaltí, Agosto 5/1885.

Aspillaga Hermanos.

(1) Cayaltí 1882 - 1885. Libro de Disposiciones. Fs. 728-732.

Cayaltí 1885-1929. Contratos con los Empleados .(D-76)

1885 Médico

Contrato celebrado entre el Sr. Dr. D. Carlos Menendes como Médico Cirujano de la Hacienda Cayaltí y los Señores Aspíllaga Hermanos propietarios de la misma.

Las obligaciones del Sr. Dr. D. Carlos Menendes son:

1. Atender y dirigir el Hospital de la Hacienda personalmente, administrar las medicinas y atender á todo lo concerniente á los enfermos, servidores de la espresada, á sus familias y á la salubridad del lugar, para lo cual tendrá un sirviente barchilón, bajo sus órdenes.

2. Correrá a su cargo la Botica de la Hacienda que está destinada á surtir remedios al Botiquín del Hospital, a los demás enfermos de la Hacienda y á la venta pública de medicinas, la misma que recibirá por inventario llevando un libro de ventas, cuyos productos entregará á la Caja de la Hacienda en fin de cada mes.

3. Es convenido que el Sr. Carlos Menendes va á la Hacienda Cayaltí como empleado exclusivamente al servicio de la misma con su profesión y aun que puede curar á los vecinos del Valle por su propia cuenta, sólo saldrá de la Hacienda con conocimiento de los propietarios y consumiendo las medicinas de la Botica que las pagará.

4. Es obligación del Sr. Carlos Menendes llevar la Estadística del Hospital, pasando diariamente los partes respectivos, y lo mismo de los demás enfermos de la Hacienda.

5. Los señores Aspíllaga Hermanos, satisfechas las anteriores condiciones, pagarán al Dr. Carlos Menendes un sueldo mensual de cien soles fuertes de plata ó su equiva-  
lente en billetes al tipo corriente que fije la Hacienda para sus pagos. Le proporcionarán igualmente habitación cómoda y alimentación sana en la casa de los propietarios. Debe llevar los muebles de su uso particular.

6. Se le pagará al Sr. Carlos Menendes su pasaje por mar del Callao á Eten y el de regreso se le costeará también siempre que por lo menos haya servido por lo menos dos años en su destino o á satisfacción, como igualmente todos sus gastos de movilidad hasta la hacienda y los de regreso según lo espresado.

7. El Dr. Carlos Menendes tendrá opción al 10% sobre las utilidades de las ventas al público que se hagan por la Botica, como premio por la Administración de ella.

8. Ambas partes, para dar por terminados sus compromisos, darán recíprocamente un aviso de treinta días.-Lima marzo de 1885.

1885 Mecánico

Contratantes los Ss. Aspíllaga Hermanos y el Mecánico D. Federico Barrenechea para que este preste sus servicios en la Hacienda de Palto.

1. Don Federico Barrenechea prestará sus servicios profesionales en el manejo, conservación y en todo aquello que se requiere para que una máquina á vapor motora de dos máquinas de despepitar y una prensa hidráulica trabaje con la regularidad y buena marcha que debe tener toda máquina.

2. Estará bajo su inmediata vigilancia y responsabilidad todas las maquinarias de la Hacienda Palto que son arriba indicados.

3. Las horas de trabajo son de las 6 a.m. á las 6 p. m. en el intervalo que se necesite para la limpieza de las máquinas de despepitar.

4. Estará bajo las órdenes del Administrador del fundo señor Manuel Brihuega, a quien prestará toda atención en las órdenes que le imparta.

5. Conservará el orden establecido en esa Hacienda y respetará sus usos y costumbres comportandose como siempre á orden.

6. Como retribución de sus buenos servicios, los Sra. Aspíllaga Hermanos le abonarán cuarenta soles de plata cada mes contándose desde el día que se firme el presente contrato. Además casa habitación sin muebles, alimentación sana y movilidad de ida y regreso por vapor a Pisco y á esta Pari como a la Hacienda siempre que cumpla el presente contrato que será cancelado terminado el despepitar.

7. Las demás instrucciones las dará el mismo Sr. Administrador al ponerlo frente de su destino.-Lima, mayo 1 de 1885.

---

1885 Herrero y Calderero

Contrato entre los Sres. Aspíllaga Hermanos propietarios de la Hda Cayalti situada en el Departamento de Lambayeque (Chiclayo) y Dn..... como herrero y calderero, bajo las condiciones siguientes:

1. Dn..... se obliga á hacerse cargo del taller de herrería y calderería, recibiendo bajo su cuidado y responsabilidad todas las herramientas y materiales de dicho taller dando cuenta de todo en caso de pérdida ó deterioro no justificado.

2. Prestará sus servicios como herrero, para todas las obras que se le encarguen; sean de la maquinaria, carrocería, instrumentos de agricultura, en una palabra, cuanto sea de la competencia de un herrero.

3. Igualmente, será competente y entendido como calderero, para hacer cuantas reparaciones se le encarguen en este ramo y en el cual el mismo..... se declara competente de preferencia, al ofrecer sus servicios.

4. Además, prestará sus servicios como operario mecánico en trabajos de varios, armar máquinas, correrías y los demás trabajos en que pueda desempeñarse, cuando no haya que hacer en la herrería y calderería.

5. Las horas de trabajo útil en la Hda. son de 6 a.m. á 11 a.m. y de 1 p.m. á 6 p.m. en el día ordinario, en excepción únicamente de los domingos.

6. Se obliga, á prestar sus servicios sin imponer retribución extraordinaria, siempre que sean necesitados á cualquiera hora extra del día ó de la noche ó durante el domingo, si el trabajo urgente que haya así lo exige.

7. Reconoce..... como sus jefes principales á los dueños de Cayalti y estará á órdenes inmediatas del Ingeniero Mecánico, que es el jefe de taller y á cuyas órdenes prestará sus servicios.

8. Observará buena conducta, tanto en su taller, donde será activo y trabajador, cuidando que también lo sean sus subordinados. El mismo en su conducta privada será sin tacha, respetando las órdenes de los dueños de la hacienda y los usos y costumbres de estos.

9. Como retribución de sus servicios le pagará la Hacienda á dn..... la suma de 60 soles plata ó su equivalente en billetes como su salario mensual y además la alimentación, únicamente para él en la mesa de los empleados que tiene la Hda.

10. Viviendo con su familia, y no haciendo uso de la mesa y alimentación que en ella dá la Hda. á sus empleados entonces se le pagará un sueldo de (70) setenta soles plata ó su equivalente en billetes, sin que tenga opción aquí se le provea de alimentación alguna en lo absoluto, pues él se lo puede procurar por sí mismo en el mercado de la hacienda.

11. También se les dará habitación, enteramente sin muebles, donde podrá vivir él y su familia, y cuya habitación tendrá cuidado de conservar en estado de aseo.

12. A dn..... al arreglar este contrato, se le abonará un pasaje del Callao y gastos de viaje hasta el puerto de Eten, donde desembarcará para ir á la Hda.

13. Este contrato se fija ó se declara vigente por dos años, al terminar los cuales, don..... tendrá opción á su pasaje de la Hda. á Callao, abonado por la Hda. siempre que sus servicios sean prestados por él a satisfacción de los dueños de la Hda. y en caso que no lo sean, do le anticipará un aviso de 8 días para que deje el servicio y no se abonará pasaje de regreso.

14. Todo gasto de familia, será por cuenta única de dn.....

15. En caso de enfermar, la Hda. proporcionará a don..... los servicios del médico y medicinas gratis. I los días de enfermedad serán pagados á medio salario, siempre que no pasen de seis días; si pasan de este tiempo, no se le abonará salario alguno por el ~~exceso~~ exceso de días que transcurran.

16. Los días perdidos con motivo de enfermedad ~~reconoci~~ da por el médico, serán totalmente descontados sin salario alguno.

17. El tiempo de este contrato correrá desde hoy..... en que se firma por ambas partes y el salario correrá desde la misma fecha.-Lima, octubre de 1885.

### 1887 Carrocero

Contrato celebrado, entre los señores Aspíllaga Hermanos, propietarios de la hacienda Cayaltí, situada en el valle de Zaña, provincia de Chiclayo, departamento de Lambayeque, y el maestro carrocero Dn. Moisés Gastiaburu de Lima. Bajo las siguientes condiciones:

1. El maestro Gastiaburu se compromete como carrocero de lora. clase, á encargarse de toda la reparación del material rodante de la Hda. de Cayaltí en sus diferentes clases. Haciéndolo con sus propias herramientas y usando de las que la Hda. tuviese, si fuese necesario.

2. El mismo maestro, estará á órdenes de los propietarios de dicha Hda. observando buena conducta, poniendo toda diligencia y esmero en los trabajos de su ramo, que, se le encomienden y respetando los usos y costumbres establecidos en la referida Hda.

3. Los señores Aspíllaga, proporcionarán los materiales de construcción, no debiendo rehusar el maestro Gastiaburu de trabajar con los materiales naturales de la Hda. como es pinos, algarrobos, etc. También proporcionarán los mismos señores, al referido maestro, un ayudante ó ayudantes, que, estarán bajo sus órdenes y el auxilio del taller de herrería, en lo que fuese necesario á su ramo.

4. Las horas de trabajo son: de seis de la mañana á 11 del día y de 12 y media del día á las seis de la tarde. Obligándose el mismo maestro, á prestar sus servicios á cualquier hora extraordinaria y días festivos, que fuese necesario, pero abonándosele por los señores Aspíllaga, este trabajo ó trabajos, proporcionalmente a su sueldo.

5. Los señores Aspíllaga Hermanos pagarán al maestro Gastiaburu un sueldo mensual de cincuenta soles plata o su equivalente en buenos billetes fiscales al tipo corriente de plaza. Le proporcionarán además, la mesa general de los empleados de la Hda. para su persona únicamente y habitación sin muebles.

6. Los señores Aspíllaga Hermanos garantizan al maestro Gastiaburu trabajo por seis meses, que se principiarán á contar desde la fecha de este contrato. Si cumplidos estos seis meses, fuesen necesarios la continuación de los servicios de dicho maestro, tendrá él la preferencia.

7. Los señores Aspíllaga, proporcionarán al maestro Gastiaburu pasaje de 2da clase del Callao á Eten, como igualmente de regreso de Eten al Callao y los gastos de viaje del puerto á la Hda. y vice-versa.

8. En caso de enfermedad tiene opción á los servicios del médico y la botica de la hacienda.

Aceptadas por ambas partes todas las cláusulas de este contrato lo firmamos por duplicado en la fecha y desde la cual rige y se considera el sueldo del maestro carrocerero Gastiaburu.-Lima, diciembre 3 de 1887.

---

### 1889 Caminero

El que suscribe, Pedro Edgar, se compromete á servir á los señores Aspíllaga Hermanos en la hacienda Cayaltí, como caminero, entendido y práctico en la colocación de rieles, durmientes, terraplenes, así como el manejo de cuanto se relaciona con la colocación y servicio de la vía de un ferrocarril, cuyos trabajos desempeñará por sí mismo, con la cuadrilla de peones que se le designe y á las órdenes inmediatas del Ingeniero de la hacienda.

Los señores Aspíllaga Hermanos abonarán a don Pedro Edgar el sueldo mensual de setenta soles de plata (S70.--) mientras los servicios y la conducta de Edgar sean á la entera satisfacción de los dichos señores.

A Edgar se le abonará un pasaje por vapor á Eten y el de regreso al Callao, cuando cesen sus servicios, y además se le dará en la hacienda una habitación para su residencia.

El sueldo de Edgar correrá desde el día que llegue á



la hacienda de Cayaltí y tome posesión de su cargo y empleo.

Los días que no asista al trabajo, sea por enfermedad ó cualquiera otra causa, le serán descontados proporcionalmente, con excepción de los domingos.

En caso de enfermedad tendrá lugar la asistencia del médico de la hacienda y las medicinas.

Aceptadas estas condiciones, en testimonio de ello se firma el presente por duplicado en Lima, el 16 de mayo de 1889.-firmado: Pedro Rigar - Aspíllaga Hermanos.

(X)

---

#### 1890 Fundidor de Fierro y Bronce

Conste por el presente que aceptamos los servicios de don Agustín Arias, para prestarlos en nuestra hacienda de Cayaltí, como fundidor de fierro y bronce, ocupándose en el taller mecánico, cuando en su principal oficio no tenga ocupación.

El tiempo fijo de su trabajo en los días ordinarios de la semana, será, desde las 6 a.m. hasta las 11.1/2 a.m. y desde la 1 p.m. hasta las 6 p.m., pero está obligado a trabajar a cualquier hora del día ó de la noche siempre que así lo exija el servicio, sin que por estos trabajos tenga derecho a ningún pago extraordinario aunque sean precisos para ello, ocuparse un día domingo ó festivo.

Satisfechas tales condiciones, los señores Aspíllaga Hermanos abonarán a don Agustín Arias, mensualmente sesenta soles plata (S.60.-) teniendo la mesa, habitación sin muebles y asistencia médica.

A Arias se le pagará pasajes de mar para él y su familia de ida a Iquitos, y también de regreso al Callao, siempre que permanezca un año en el servicio en Cayaltí, así como todos sus gastos hasta la hacienda.

El sueldo correrá desde el día del embarque esto es, el presente mes.

Firmamos el presente por duplicado y también lo hace don Agustín Arias en prueba de asentimiento.-Lima, 22 de abril de 1890. (X)

1923 Ingeniero Agrónomo (p. 450-452)

Por la presente hacemos constar, que entre las Negociaciones Agrícolas Cayaltí y Palto y Ud, hemos convenido en aceptarle y Ud ofrecer sus servicios como Ingeniero Agrónomo y para prestarlos en la Hacienda Cayaltí, bajo las siguientes condiciones:

1. Se hará Ud cargo de la Administración de campo de la referida hacienda, en su calidad de Ingeniero Agrónomo y para dirigir y vigilar los cultivos de los campos de caña, desde su preparación, sembrío y demás procedimientos de cultivo, hasta el corte y su acarreo á la fábrica.

2. También atenderá Ud á la sección de pastos de la misma, consagrándoles toda la atención requerida, para que la hacienda esté siempre prevista de ellos.

3. Está también bajo su dirección y control, tanto el ganado de trabajo como el de cría, disponiendo lo mas conveniente á su servicio de trabajo alternado y á su conservación aumento y selección.

4. Ud estará bajo las inmediatas órdenes de la Administrador General de la Hacienda, con cuyo acuerdo procederá Ud en el desempeño de su puesto y estará Ud en comunicación semanal abierta y por conducto de dicho Administrador General, con la Gerencia de la Negociación en Lima, pasando una carta revista semanal y teniendo autorización para proponer al Administrador General y á la Gerencia, los procedimientos y modificaciones que Ud. encuentre convenientes, como resultado de su larga experiencia en las negociaciones azucareras y cultivo de la caña, acreditadas además por su competencia profesional.

5. Estarán bajo sus órdenes; el primer mayordomo de la sección Cayaltí, los mayordomos de sus zonas, los auxiliares y sus caporales, como igualmente los mayordomos de ganado, teniendo además Ud á su servicio un asistente que atenderá sus cabalgaduras y que le acompañará todo el día en el campo, para facilitar sus servicios y transmitir todas las órdenes que crea conveniente á los empleados subalternos.

6. En su calidad de Administrador de Campo, es Ud además Jefe de los guardianes de la policía urbana de la Hacienda, para dirigirlos y transmitirles las órdenes que sean necesarias para la conservación del orden y usos y costumbres de la hacienda, de que recibirá Ud detalladas instrucciones del Administrador General.

7. Todas las noches, con el Administrador General, concurrirá Ud á la distribución de los trabajos y en las mañanas cuidará Ud de su distribución y de informarse por los respectivos empleados, si los servicios están atendidos, inclusive los que demanden el personal de las fábricas, como el Ingenio, servicio de ferro-carriles, &c.

8. El laboratorio de la hacienda, su jefe y ayudantes están á su disposición para cualquiera investigación que requieran los cultivos de la tierra, aguas, plantas y abonos y que Ud mismo crea conveniente ejecutar.

9. Durante los pagos dominicales los presenciara Ud con el Administrador General y atenderá á una mesa de pago, si fuese necesario, debiendo en toda circunstancia estar al lado del Administrador General y representarlo por ausencia personal, si éste así lo resolviese.

10. Le recomendamos de llevar todos los libros y libre

bretas de observación, tiempo y demás circunstancias económicas que requiera una buena atención sobre los campos de caña y que facilite el estudio y la fijación de los riegos, del agoste y del corte de la caña.

11. Otros detalles sobre la extensión de las tomas, canales de regadío desaguaderos, campos de caña, pastos, montes y linderos de la hacienda, le serán á Ud. personalmente indicados por el Administrador General y practicados en compañía del primer mayordomo, que es un antiguo servidor de la hacienda.

12. La asignación por sus servicios como Administrador de Campo de la hacienda Cayaltí, será de cincuenta libras peruanas (Lp. 50.-) mensuales, todo comprendido y además casa habitación.

13. Es entendido que sus servicios se aceptan por un periodo de dos años renovables á voluntad de ambas partes y también se los puede poner término con un aviso anticipado de treinta días, si hubiere desacuerdo en las mismas.

14. El Administrador de campo de Cayaltí, señor Gonzales Talledo y su familia tienen derecho al servicio médico y medicinas de la hacienda y además, cumplidos dos años, un mes de permiso y pasaje de regreso á Lima, para él y su familia, como lo tiene también de ida, corriendo su sueldo desde el día de su salida al Callao.

15. Es convenido con el Sr. Gonzales Talledo, que, como Administrador de Campo de la Hacienda Cayaltí, dentro de la respetabilidad que debe imponer á su puesto, procurará granjearse las simpatías y cariños de sus subordinados, empleados y trabajadores.

16. Recomendamos también al señor Gonzales Talledo, de acuerdo con el Administrador General, su inspección y consejos sobre el mejor cultivo de la gran huerta de la hacienda, que resulte en provecho general y exigir de los regadores, en sus respectivas huertecitas el constante cultivo de productos alimenticios, facilitándoles la hacienda las semillas que requieran, y sin perjuicio de sus obligaciones de riego.

17. El Administrador de Campo de Cayaltí llevará una libreta, anotando diariamente la distribución de los trabajos en las diversas labores, para controlarlos con los partes diarios de los mayordomos y sus mismas planillas ídem, si fuese necesario.

El Sr. Gonzales Talledo en conformidad de la presente la firma el suscrito, Gerente de las Negociaciones Agrícolas Cayaltí y Palto.-firmado:Gonzales Talledo - Aspíllaga Hermanos.  
(X)

1923 Médico Cirujano (p. 455-456)

Por la presente hacemos constar que hemos solicitado y Ud. ha aceptado, sus servicios profesionales como Médico Cirujano, el servicio de la Negociación Agrícola Cayaltí, bajo las siguientes condiciones:

1. Prestará Ud. sus servicios profesionales sin limitación alguna a todos los servidores y sus familias al servicio de dicha Negociación.

2. Tendrá Ud. a sus órdenes los necesarios topiqueros y

sirvientes del Hospital de la hacienda para atender no sólo a los servicios de dicho Hospital, el consultorio y los enfermos que sea indispensable atender a domicilio, como también el aseo y la administración de la Botica.

3. El Doctor Guinet prestará toda su buena voluntad y consejos para mantener la más completa higiene de la hacienda; para combatir e impedir las epidemias, contando para el caso con el más eficaz apoyo de los Administradores Generales de la Negociación.

4. Los libros de estadística y el parte diario de enfermos, será formulado por el Sr. Dr. Guinet en la forma acostumbrada.

5. El Doctor Guinet puede ejercer su profesión a personas extrañas a la Negociación, y en los alrededores, sin perjuicio de sus principales deberes para la misma; abonando los medicamentos que consumiese de la Botica de la Hacienda.

6. El honorario del Sr. Dr. Guinet será de Lp.60 (sesenta libras peruanas) mensuales, todo comprendido, con opción a una casa habitación sin muebles para él y su familia y pasaje de primera clase, para él y su familia y opción a los mismos, siempre que haya prestado servicios en la hacienda por dos años. El sueldo del Dr. Guinet correrá desde el 3 de octubre del presente año, fecha de su salida para Eten, Cayaltí.

7. Los servicios del Sr. Dr. Guinet, están obligados por dos años, pero si hubiese motivo justificado de una parte ó otra, bastará un aviso de treinta días, para darlos por terminados.

8. El Dr. Guinet tiene opción, con sueldo, a unas vacaciones anuales por quince días es conveniente, de común acuerdo, se fijen en la época de más sanidad en la hacienda.

Las Negociaciones de Cayaltí y Palto tienen confianza en la competencia y entusiasmos profesionales del Doctor Guinet, en el importante puesto que se le confía, y el acepta firmemente la presente con iguales propósitos.- firma del gerente.  
Lima, 27 de setiembre de 1923 (X)

---

#### 1929 Obligaciones del Administrador de Campo (p.503-504)

Se hará cargo de la administración de los referidos fundos para dirigir y vigilar los cultivos de sus campos de caña, también de pastos y demás cultivos que se le ordenen, desde su preparación, sembríos y demás procedimientos, especialmente en el cultivo de la caña, hasta el corte y acarreo á la fábrica, cumpliendo las instrucciones de los Administradores Generales y propietarios.

También atenderá en forma conveniente a la sección de pastos de las mismas haciendas, consagrándoles toda la atención requerida para que las haciendas estén siempre provistos de ellos, muy especialmente para el ganado de trabajo y conforme á los turnos establecidos en ellos.

Estarán también bajo su dirección y control, tanto el ganado de trabajo como el ganado de cría, disponiendo lo más conveniente a su servicio de trabajo alternado y a su conser-

vacación, aumento y selección, cumpliendo las instrucciones de los propietarios y haciendo Ud las indicaciones convenientes á su larga práctica para su mejor servicio.

Estará el Administrador de Campo bajo las inmediatas órdenes de los Administradores Generales y coo-propietarios de las negociaciones, en cuyo acuerdo procederá Ud en el desempeño de su puesto y estará Ud en comunicación mensual abierta y por conducto de los dichos señores; administradores generales, con la Gerencia de la Negociación en Lima, pasando una carta-revista mensual y proponiendo los procedimientos y modificaciones que encuentre conveniente indicarnos, como resultado de sus observaciones en el campo de trabajo.

Estarán bajo sus órdenes los primeros mayordomos y también los mayordomos de zonas, los auxiliares y sus caporales, como igualmente los mayordomos de ganado, teniendo además Ud a su servicio como asistente un muchacho que atenderá á sus cabalgaduras y que le acompañará todo el día en el campo para facilitar sus servicios y transmitir todas las órdenes que sean necesarias a los mayordomos y empleados subalternos.

Por su calidad de Administrador de Campo, es también jefe de los guardianes de la policía, para dirigirlos y transmitir las órdenes que sean necesarias para la conservación del orden y usos y costumbres de la hacienda, de que recibirá las instrucciones detalladas del Administrador.

Todas las noches con los administradores generales concurrirá á la distribución de los trabajos y en las mañanas cuidará Ud de su distribución y de informarse por los respectivos empleados, si los servicios están atendidos, inclusive los que demanden el personal de fábricas, como el Ingenio, servicio de ferro-carriles, etc, etc.

Durante los pagos dominicales presenciara el administrador de campo con los administradores Generales y atenderá á una mesa de pago si fuese necesario, debiendo en toda circunstancia, estar al lado de los administradores generales y representarlos por ausencia temporal, siendo que estos lo autorizan.

Debe Ud llevar libros y libretas de observación, tiempo y demás circunstancias agronómicas que requieran una buena atención sobre los campos de caña que facilite el estudio y la observancia de los riegos, del agoste y del corte de la caña. Anotando en libretas la distribución de trabajos para controlarlos con los partes.

Otros detalles sobre la atención de las tomas, canales de regadío, desagüeros, campos de caña, pastos, montes y linderos de la hacienda le serán a Ud personalmente indicados por el administrador general y practicados en compañía de los primeros mayordomos que son antiguos servidores de la hda. Además pondremos á su disposición un plano en reducción de la Hda. Cayaltí y le será entregado otro de La Vía.

Está también encomendado al administrador de campo, de acuerdo con los administradores generales, su inspección y consejos, sobre el mejor cultivo de la gran huerta, que resulten en provecho general y debe exigir de los regadores que sus pequeñas huertecitas el constante cultivo de productos alimenticios y la hda. les proporcionará la semilla que requieran y lo atenderán sin perjudicar sus obligaciones de riegos. (X)

Cavaltí 1887 Escasez de Trabajadores. (D-77)

Con 260 hombres, despues de adeudar a los riegos, dependeríamos del servicio de los talleres y de las casas y los tapieros todo el resto, se ha ocupado en la molienda, con pobres resultados como habemos significado, por que esas cañas, sea por ser de 3er corte, como por el terreno yá esquilnado, y tambien cortarlas antes de tiempo, no han dado el rendimiento que se necesitaba para que dieran provecho y ganancias positivas.

Ese número de 260 hombres, no deja sobrante ni para los marlajos y cultivos que se deben dar a los brotes de las cañas que se muelen, y menos, para el sembrío y algunos desyerbos necesarios.

De manera pues, que he hace urgente aumentar la peonada por lo menos a 300 hombres diarios, cuando no fuesen 350. que es el numero indispensable, hoy, que no faltaran cañas para la molienda, quedando un margen con veniente para las demas labores.

Hacemos lo posible por atraernos mas peones, exigiendolo asi al contratista Medina que marcha con alguna lentitud; aceptando los que ofrece remitir para julio el Sr. Timoteo Tirado a quien decimos puede remitir hasta 50; haciendo con anticipo a uno de los chinos contratistas, para evitar que un socio que se retiraba se llevase a algunos, y obligandolo tambien a aumentar con el mismo anticipo, al doble, el número de chinos que tiene. Este adelanto es de s/600 plata girados a 90 dias vista, valor descontable por quincenas; hemos mejorado el jornal, con motivo de la depreciación subita del billete, fijando el cambio a 24 x 1 - y pagandolas tareas a s/12 billetes; - ofrecemos pagar a partidas de peones de Lagunas y Monsegú que quieran venir a trabajar por no menos de 15 dias a 50 centavos plata puesta con la tarea.

Con estas medidas que se hacian inaplazables, esperamos que en pocos dias mas aumente la peonada al número apetecido y se puedan atender los trabajos todos, tanto la producción como el sembrío y los demas.

No desesperamos; es cuestion de un poco de paciencia; tan luego terminen las siegas del arroz cesará el peon de hacerse ambulante y transeunte.

Luego, las haciendas que no muelen como Lurifico, Patapo y Tuman, que hoy esta en esa condición, dejan de ser liberales y ajustan al peon, procurando abaratar el salario, o haciendolo producir mas- Por esto, se dice que todos los peones de Tuman se habian desbaratado, por que las tareas eran dobles y triples- Puede que haya exajeración, pero hemos tomado nota del caso - Parece que en Tuman tienen un crecido número de gente, mucho más que aqui- Lo que salga pues de esas haciendas se vendra por aca. Y una vez que haya un número de 300 peones en esta, las cosas cambiarian mucho.

Como se tropieza con la falta de peones podrian ya recordarnos las medidas que se tomaran ahora 4 meses al reducir los jornales y no manifestarnos interesados por mas gente que aquella que podiamos pagar.

Los beneficios que sean hoy permanente y consecuencia de esa disposición es, el tener reducido el jornal a 50 centavos exepctuando los peones de la sierra, que e como Uds. saben vienen bajo otras condiciones - y luego el habernos evitado pagar durante 4 meses con producción con gasto mayor del que era posible soportar.

En resumen no siendo bastante la peonada, toda se halla reducido a la molienda, como lo veran mas detalladamente en la copia de la distribución de trabajos durante una semana del 5 al 11 del presente. Cayaltí --15 -6-87.

Una necesidad es indispensable llenar antes que el ferrocarril y es la de aumentar la peonada, no para - asistir la molienda pues lo hay, sino para cultivar y - sembrar caña.

Son necesarios no 350 . como les desiamos ayues, sino 400 peones y no encontremos hoy dificultades para verlos reunidos en ese numero entre serranos, costños y chinos.

Los unos dicen que se estudie la manera de aumentarlos. A juicio nuestro, los serranos vienen y vendran como hasta hoy sin mas concesiones que ya no seria posible darlas. Entre Medina y Tirado bien pueden rennir 100 serranos haciendo ellos un buen mejorio y no entran do por ofrecer un adelanto de ninguna especie que hoy creemos nadie los hace.

Los de la Costa estan bien pagados con 50 cts. plata, no hay quien pague mas ni podrá pagar mas la agricultura en mucho tiempo.

Tomando como base el buen trato que a todos se dá en esta lida. es preciso ponerles habitaciones de manera que pueden establecerse con familia, y este es un lazo que los hace mas permanentes. Hace tiempo que se viene pensando en dabricas domiciliarios para ellos, pero ya conocen las causas que lo han impedido. Teniendo suficientes trabajos. se pueden dedicar algunos a formar - las casas.

Los chinos, aumentarles, con los contratistas, sin adelantos salvo casos raros y cuando ya esten aqui y por sumas muy novicias - cuidando tambien de ofrecerles alojamiento tan bueno como se pueda.

Pero nada de subir el jornal ni entrar en mas concesiones que las justas y equitativas- Los peones del pais - sin los chinos pueden tomarse como permanentes. El día menos pensado vuelven las espaldas y el hacendado se queda con su salario alto, sin gratitud de parte de los peones, y luego el salario ante todo, debe estar en armonia con los rendimientos de la industria. Esta en la razon capital y hoy día para Cayaltí, con un presupuesto como el que se ha esepctado que teniendo como base no menos de 37,000 quintales y salarios a 50 cts. cuando apenas deja un pobrante de s/18,000 como seria posible trastornar ese desorden economico? En manera alguna.(+)

Cayaltí 5 de Julio de 1887.

(+) Cartas May. Nov. 1887. (15 Junio 1887)

Cayalti 1887 - Condiciones del Enganchador. (D-78)

Sr. Don Timoteo Tirado . Chota - Muy Sr. Nuestro  
Tenemos el agrado de contestar a su atenta carta del 7.d  
a.

Hemos leído con atención el contenido de su cita-  
da y sentimos manifestarle que no concideramos aceptable  
la propuesta que nos hace pues no nos tendría cuenta bajo  
ningun punto de vista el peón del interior, es el más ca-  
ro de los que pagamos en la costa, atendiendo al socorro  
que él recibe y su alimentación, asistencia médica y el  
premio que percibe el Contratista.- Si á esto agregamos  
el interesdel dinero que adelantaremos para su socorro,  
ya llegaría a tomar el contrato hasta de ruinoso

Nosotros estabamos convencidos de que Ud había  
aceptado las endiciones en que nos remesa peones el señor  
Medina y sólo en esa forma podremos nosotros recibir pe-  
ones socorridos del interior.

Como le hemos dicho yá estábamos convencidos de  
que le había aceptado el resesarnos peones en identicas  
condiciones a las del señor medina y no ha dejado de es-  
trañarnos el que cuando esperabamos los peones recibimos  
su citada carta en muy distinto sentido.

De Su attos S.S.

Firmado .-

Aspillaga Hermanos

Hda Cayaltí Septiembre 19 de 1887

Chota Agosto 7 de: 1887 Srs. Aspillaga Hermanos Cayal-  
tí. - Muy Sres Mios.- La estimable comunicasi3n de Uds  
fecha da en 12 de junio último respondi3n do a la mía del  
5 del mismo fu3n contestada en 14 de julio con un peon de  
los señores medina manifestandoles los inconvenientes que  
tenía para no remitir a esa Hda los peones que necesitan  
para sus labores, y shora que he recibido la segunda de  
Uds fecha da en 16 del proximo pasado confirmo el conteni-  
do de mí citada.

Como no cuento en la actualidad con los fondos ne-  
cesarios para el socorro, no puedo hacerlo por mi propia  
cuenta, y mucho menos recibiendo el dinero en Lima por  
letra jiradas por Uds a 15 días vista, en virtud de que  
las transacciones entre ésta y aquella plaza son entera-  
mente pequeñas y escasas, así es que Ud se resuelven a  
dar el dinero adelantado como ha susedido siempre, avonan-  
do a cada peon por diez horas de trabajo 40 ctvs su res-  
pectiva alimentación y asistencia médica en caso de enffer-  
medad yo persibiré el 15 % de misi3n sobre el valor a que  
haciendán las tares de los peones, cuyo abono se me hará  
semestralmente previo al arreglo de cuentas en vista de  
las planillas de trabajo de los socorridos, obligandome  
desde luego a prestar una fianza a satisfacci3n de la Hda  
por la cantidad que se me entregue, para dicho socorro,  
lo que se verificará en la plaza de Chiclayo en mes antes  
del día en que la peonada deba llegar ha la Hda.

Esperando su contestaci3n me es grato suscribirme  
de Uds su más adicto amigo. S.S. Firmado: Timoteo Tirado,  
Chota Agosto 7 de 1887. (+)

(+) Cartas Marzo - octubre 1887.



Cayaltí 1888 - Reclutamiento laboral por normas contra la vagancia. (D-79)

Señores Aspillaja Hermanos - Lima - Muy queridos hermanos. Sin ninguna novedad por esta hacienda les ntra anterior del 30, que recibiran junto con la presente por haber llegado tarde á Esta el postillón

Nos es grato manifestarles, que las medidas dictadas contra la vagancia, han dado los mejores resultados llegando la asistencia de los trabajadores a 350 diarios, lo cual nos alienta a seguir persiguiendolos, sin hacer uso de medidas prohibidas, sinó obligandolos lisa y llanamente a trabajar ó desocupar la hacienda, poniendo en la barra á los que no obedecen nuestros mandatos. Estamos plenamente convencidos, que nuestros trabajadores sean del pais ó acisticos no entienden ni pisca, de lo que es el trabajo voluntario y libre y que sea por falta de necesidades ó de indolencia y por pereza que hasta el clima ayuda, los trabajadores no se los puede dejar por su cuenta y hay que ejercitar sobre ellos vigilancia y hasta coacción para que trabajen.

Como mañana principia la molienda, no es extraño que los trabajadores lleguen hasta 400 pues en ellos y en la parte de la Bagacera y aún el mismo Yngenio tiene cabida muchos hombres que no pueden ya trabajar en el campo.

Resulta, pues, que mediante un poco de energía convincente los brazos se han aumentado con los existentes en la misma hacienda que no trabajaban y tambien con algunos peones del Ynterior que están llegando socorridos por los señores lledina.

Si este estado de cosas, natural en una hacienda de trabajo se puede sostener, sin mayores molestias, habremos puesto una pica en Flandes. y la ocasión es propiicia, porque con los pagos de los jornales en plata estos tienden á reducirse como ya há sucedido en Hurifico cuyos propietarios sólo pagan 40cent. en lugar de 50 y si les dan una libra de arroz, de lo cual no estamos seguros esto no les costará 04' ó 05 más, pues el artículo abarratado. Nos mantenemos por nuestra parte, a la expectativa de estas evoluciones en los jornales, para sacar el partido que sea conveniente. Cayaltí Diciembre 9 de 1887.(+)

(+) Cartas . Cayaltí - Lima .- Set. 1887 Abril 1888.

Cavallf 1812.- Yanacona y Costo de Producción de la Caña. (D-80)

Habiendo solicitado los actuales sembradores de arroz bases, para hacer sus sembríos de caña en lugar de las sembreras mencionadas, hemos hecho los siguientes calculos, - que, sometemos al estudio y consideración de Uds.

Los gastos de una fanegada de caña desde rosar o picar el monte, remojos, araduras, sembríos, aporques, deshierbes, y corte de caña, estimamos en el primer corte en \$ 300.00 que representen 600 tareas o jornales, por separado, aremos un detalle de estos jornales.

El producto, de una fanegada de caña, por termino medio, se pueda estimar en 300 quintales de azucar de todas clases y 300 galones de alcohol.

Los gastos, que ocurren en acarrear caña para 300 quintales, molerla y elaborarla, estimamos, de la siguiente manera y considerando, que se acarrea por tiro animal y carros. 1 Ingeniero \$ 1. Un segundo mecanico \$ 2. Un azucarero \$ 2. Un azucarero ayudante \$ 1. Un cuidador del triple efecto \$ 1.70. Dos mayordomos \$ 3. Tres ayudantes cuidadores de maquina \$ 2.10. Dos sirvientes ayudantes mecanicos \$ 1. Veinte hombres servicio del conductor \$ 12. Siete carretas servicio de bagasas \$ 2.10. Siete yuntas de servicio de bagasas a cinco o cuatro \$ 3.50 Treinta hombres servicio de los hornos y bagasera \$ 18. Quince hombres molienda, defecación filtros, tanques de entoción \$ 9. Nueve hombres, centrifugas, dos pilotes y siete ayudantes. \$ 5.60 dos cosedores de sacos \$ 1. Aceite, 1 galon cebo cuatro libras = 604 otras menudencias 404 en total \$ 3. 270 sacos chicos a 20 centavos c/u. \$ 54.

Gastos total en el ingenio \$ 127.00

1 destilador	\$ 2.00
1 mostero ayudante de id.	\$ 0.70
4 hombres servicio del vapor	\$ 2.00
50 lts y cajas a \$ 1,104.00 sean	\$ 60.00
Gasto en la destilación	\$ 64.70

40 carros calculados a 5 o 4 dia	\$ 20.00
85 Yuntas cinco o cuatro	\$ 42.50
85 hombres a 5 o 4	\$ 42.50
2 mayordomos	\$ 2.00
1 maestro carroceros	\$ 2.00
2 Ayudantes de "	\$ 1.00
Otros menudos, como cebo utiles, medera etc. estimados en diario	\$ 5.00
Gastos en el acarreo	\$ 115.00

Resumen de los gastos :

por acarreo	\$ 115.00
por molienda y elaboración	\$ 127.00
por destilación	\$ 64.70

Total correspondiente a una fanegada \$ 306.70

Ahora bien, si estimamos, el producto de una fanegada por termino medio en 300 qq. azuceras y 300 galones de alcohol, tendremos los siguientes resultados:

Producto 300 qqs. azucar a \$ 3	-----	\$ 900.00
300 gla. de alcohol \$ 0.60	-----	\$ 180.00
Total		\$ 1080.00

Gastos: <sup>U</sup>ltimo primer corte, estimado \$ 300.  
Acarreo, molienda, Elavoración \$ 306.70  
Total \$ 606.70

Quedaría pues una utilidad de \$473.30.

Si la Hda. cobra el 60% por acarreo y molienda, elevación destilación y terrazgo, le reportaría una entrada de 60% sobre \$473.30 = \$283.48 y el sembrador el 40% sobre soles 473.30 = a \$ 189.32 de utilidad por fanegada y en el primer corte.

La entrada que corresponde a la hacienda puede disminuirse legalmente en lo siguiente es decir los soles 283.48. Estimando el valor del ingenio y destilación en un valor de \$600 al 6% al año, representaría un interes anual de \$36,000 o sean soles 100 diarios, de manera, que rebagando este interes de \$100 de la entrada de \$283.48 como resultado del 60%, quedaría una neta utilidad de \$183.98 centavos.

Ahora si molencia caña de terrenos ajenos el 50 por ciento de los productos, compensaría pues sobre \$ 473.30, serían de entrada soles 236.65 y revejando los \$100 del interes el 6% que representa el capital de las maquinarias, quedaría una neta utilidad de \$ 136.65 diarias digna de consideración.

Para los presedentes datos hemos tenido en consideración que 300 qqs. es lo menos que puede producir una fanegada, que nuestro ingenio y destilación, pueden hacer defecadoras, o sean el producto de 300 quintales de azucar y 300 gls. de elchhol, que 40 carros, haciendo cuatro viajes como hacen 160 carros, que regularmente cargados, traen en caña para 50 defecadoras, si se estima que tres carros con 35 qqs. m/m hacen una defecadora y hemos finalmente tomado el precio vajo de \$3 por quintal, unas con otras el precio de la azucar, puesta aquí y 60 centavos el galon de alcohol.

Llamamos la atención, que hemos fijado diario a los carros y carretas que se usan y que desde luego, haciendo el acarreo por ferrocarril, ademas de la brevedad, resulta este, mas economico.

Para el futuro, debe pues ser, nuestro ideal, sin perjuicio, de lo que podamos hacer nosotros; interesarnos en que los sembradores de arroz lo ganen de caña y que siembran caña en la viña y cajal, que, con la via ferrea, estarán salvadas las distancias.

Estudien cuidadosamente todos estos datos para salvarnos de errores y que lo haga si les parece el contador.

Aspillaga Hermanos.

Nota resumen, un mecanico ó ingeniero, un azucarero, dos mayordomos, un destilador, dos mayordomos, un carroceros. 175 jornaleros, 93 yuntas, 40 carros 8 carretas.

- Los gastos de cultivo en el segundo tercero cuarto y quinto corte, deben estimarse en un 25 % menos de los \$300 fijados en el primer corte.

Como terrazgo, fijamos sole el 10%. (+)

Cayaltí 1889. Peones Japoneses. (D-81)

Vamos a darles noticias de los japoneses, ya no tan buenas como las anteriores, porque tenemos esperanzas que pasados algunos días en el trabajo se hicieran capaces de él; pero han quedado enteramente estacionarios y en el corte no piensan que hacen cada uno de ellos la mitad de lo que hace un peon peruano que hace cuatrocientos brazos en ocho oras de trabajo y ellos en diez horas apenas hacen docientos. - Aquellos de que conforme a su contrato sólo trabajan al tiempo es un inconveniente pagarseles dan lugar á que caminen despacio en el trabajo. - El caporal que nos parecé joven adecuado para manejar gente nos dice que en el Japón están acostumbrados a trabajar intercalando severos descansos, que es lo que estrañan; pero que se acostumbrarán en la practica pero pasan los días y no me- nos que ganan tenemos naturalmente comer al transcurrir diez horas tienen su día ganado, no manifiestan interés en avanzar su trabajo.

Pero ensayamos en los carros y fué un fracaso apenas hacían en 10 horas un poco mas de dos carros cada uno, contra ciete que hacen los serranos, con los que no pueden compensarse con el trabajo del peon.

Hoy lo hemos dividido los mejores los hemos puesto al corte y el resto al madojo y creemos den mejor resultado al trabajar de ese género, desyerbos etc.

Para los que serian buenos sería para las oficinas, pero prestantan buen servicio los serranos que no vemos razón para moberlos.

A las maquinarias de arar se los pondremos.

El Sr. Tanaka le ha hecho un telegrama al caporal anunciándole que proxicamente estará en ésta y con él aquí será puea importante la visita de Tanaka lo pondremos al corriente de lo que pase y ademas aclarar si no se alteran los contratos al fijarles la tarea tal como lo hace un hombre aquí en ocho horas.

Sentimos darles mejores noticias de los Japoneses que para el jornal que ganan podrían ser mejor sin embargo tengamos noticias que en días más se manifiesten más activos y les repetimos que es serio inconveniente aquello que completando las diez horas de su trabajo hayan ganado su jornada. no hay medios de exigirles mayor esfuerzo ante lo anterior se lo decimos desapacionadamente pues mas bien hemos tenido en un prinsipio buena impresión de ellos pues siguen como van no hemos puesto un pisca en Flandes con esta inmigración -- y no hay como nuestros peones de Bambamarca con borrachera y todo. (x)

Cayaltí Abril 29 de 1899

(x).- Cartas Enero- Mayo de 1899

Cayaltí, 1889. Proyecto Para Yanaconas de la Caña. (D-82)

Sembradores de Caña:- Les dirigimos el pasado correo, que algo tendríamos que decirles, respecto a la opinión contraria de Uds. para que se admitan sembradores de caña en esta Hda. bajo el supuesto de que tuvieremos brazos para atender por nosotros mismos a las plantaciones de caña que necesitamos y cuyo número de fanegadas no podía ser menos de 400 para moler 300 en un año. Pero esto no es sino un ideal nuestro que venimos hace tiempo persiguiendo, sin poderlo conseguir pues aquello requiere el servicio peregrino de 600 trabajadores que estamos muy lejos de conseguir y al contrario amenazados de que los servicios de los chinos, cada día sean más negativos.

Confomozonos pues con lo que podemos hacer por nuestra cuenta, teniendo en consideración que tenemos tierras sobrantes y sin olvidar que tenemos cañas que renovar.

Así, pues, la opinión del que suscribe, teniendo en consideración lo anteriormente expuesto es que si se presenta algún sembrador con garantías suficientes, capitales y brazos se le acepte la negociación.

Ya hemos estudiado que carreteando o acarreado la hacienda la caña, molienola y beneficiandola para tomar el 60% de los productos, se hacen buen negocio y lo hacen también los sembradores como es natural.

Ahora mismo el asiático Mateo Neira, arrendatario de la viña propone sembrar el rastrojo de "corral de palos" rebajando huacas y sanjones puede su área estimarse en 50 y tantas fanegadas.

Este individuo como Uds. saben asociado del sembrador de arroz Aist Tilla tienen inteligencia, capitales y elementos que garantizan que en un término prentorio que se fijará, dicho terreno estará sembrado de caña ¿Creen Uds. conveniente dejar de aprovechar esta oportunidad? . Nosotros tenemos aun que sembrar la mitad del rastrojo de San Juan, hasta el lindero con "Salitral" y además la chacra actual de Polo, las renovaciones que tenemos que hacer, águnos otros trozos de caña que se pueden sembrar y el cultivo de las cañas, que es negativo en el día.

Opinemos, pues que se fijen bases como por ejemplo: 1° Especificación de tiempo de sembrío. 2° Duración del contrato que no podrá ser menos de 7 años, calculándo 5 cortes y respecto de la producción el 60% para la Hda. acarreado, moliendo y beneficiando la caña el propietario. (x).

Hda. Cayaltí, Mayo 30 de 1889

Aspíllaga Hermanos

---

(x) Cratas: Cayaltí a Lima, Mayo 1889, Nov. 1889.

Cayaltí 1889. Escasez de Trabajadores. (D-83)

Brazos.- Este acápite y este tema debe ser el que con más interés debemos tratar, pues el aumento hasta el número de 600, es aquí la necesidad imperiosa.

Durante la semana del 13 al 19 de Mayo hemos tenido una asistencia de jornaleros de 2,811 o sea un promedio de 468 trabajadores al día descompuestos de esta manera:

	Chinos de los contratistas	320
M/	Chinos libres de la hacienda.	40
M	Peones socorridos del interior.	65
	Peones de esta y de Zaña.	43
	TOTAL	<u>468</u>

Para llegar a 600 trabajadores hay una diferencia de 132 que será nro. afán el conseguirlo.

A este respecto, creemos que será necesario hasta seguir el sistema de entenderse con los mayordomos de fiestas de Monsefú, Reque y Lagunas, pues aunque viniesen bajo el sistema de mingas, peones son y buena cabida tendrían en los numerosos deshierbos pendientes en esta hacienda.

Hemos mandado llamar al antiguo empleado Don Juan M. Chancaje para ofrecerle la misma comisión que se paga a los contratistas del interior si nos consigue trabajadores de Lagunas cualquiera que sea su número y los mismos que van a trabajar en Guadalupe y Pueblo Nuevo. Iremos más lejos, arriesgaremos s/. 200 o s/. 300 para adelantar este dinero sobre trabajo si sólo esta forma se consiguen.

También nos vamos a dirigir al Señor Ferré de Morsefu suplicándole nos diga con quien podíamos entendernos en aquella localidad para establecer un negocio de socorro de peones como por ejemplo lo tienen establecido las haciendas de Pomelca y Tuman.

Todo esto sin perjuicio de nuestra demanda de peones de los SS. Medina y hasta Sr. Miguel.

Porque mis amigos si no llenamos este renglon debidamente, ya les hemos dicho de nada sirve la inteligencia y la firmeza de voluntad para el trabajo si los campos de caña por falta de brazos, ni se cultivan bien, ni se aumentan ni se cosechan como es debido.

La crisis de la industria azucarera nos ha tenido de la mano a la boca pero mejorando las condiciones de esta industria es necesario dedicar buena parte de sus productos al aumento de peones, si no queremos estar aquí en un estatus-quo permanente. Así el que suscribe normará su conducta a la manera y forma como se puedan seguir brazos, aunque ellos resultasen un poquito más caros que el actual jornal que pagamos, convencido de que es necesario tenerlos. (x)

Hda. Cayaltí, Mayo 22 de 1889

(x) Cartas: Cayaltí a Lima Mayo 1889, Nov. 1889.

Cayaltí 1,889..Enganchados.(D-84)

Brazos.-Este es otro de los puntos de la mayor importancia y del cual a pesar de los esfuerzos hechos durante el año 88, como fuertes adelantos á los contratistas chinos, ( que se servirán mandar una razón de lo que tengan pendiente) y el fuerte gasto hecho en la nueva ranchería y la reforma hecha en el galpón de chinos, poco hemos avanzado cuando creimos que la construcción de ranchos sería un aliciente para que se establecieran algunos hijos de costa como de la sierra.

Ahora tenemos que llamarles la atención respecto de la adjunta copia de la carta que nos dirigió Don. Santos E. Medina Cedrón, en que manifiesta las quejas de los chotenos respecto del mal trato que han recibido de los empleados de la hacienda hasta el punto de negarse á regresar ó socorrerse para Cayaltí y con quejas hasta las autoridades; sin creer que todo esto sea verdad, esto es sumamente grave y requiere que ustedes hagan una prolija investigación de lo que ha pasado y pasa allí entre los trabajadores de la sierra, y los empleados de la hacienda.

El único trabajo pasado que hacen los peones del interior es el servicio de los carrés, y una que otra vez que Don José M. Cerdeña quiso hacerles regresar al corte despues de ocultado el sol, nos opusimos a ello prefiriendo se les rebajase el viaje no hecho, porque verdaderamente no es posible ni justo que un hombre esté trabajando hasta las 8 ó 9 de la noche y juzgamos que ustedes tambien se lo habran impedido á Cerdeña, pues, es esta la única queja que sospechamos puedan hacer, siendo prohibido, como es, que se les maltrate de hecho o de palabra y atendiéndoles siempre a todas sus quejas.

Como ustedes saben, el Sr. Medina Cedrón, es una buena persona y de responsabilidad, manda sus peones con su propio dinero y por lo que se vé á él no le falta para socorrerlos, sino que dice que reciben maltratos en la hacienda y rehusar el ir mas allá. Tratándose pues de los adelantos que ustedes indiquen sería bueno hacer; este Sr. Medina no los exige, y por el contrario tiene siempre en nuestro poder un buen saldo mas o menos respetable y solo se queja de la propaganda de maltrato en la hacienda.

Al Sr. Tirado, se le debe escribir que no socorre a peones socorridos por los Sres. Medinas, como ya se lo escribimos ántes de ahora ( véa se al copiador de cartas) porque naturalmente lo que harán será pagar un socorro y fugarse antes de pagar el otro.

Con respecto a adelantos ya saben ustedes que tenemos dolorosa experiencia y los únicos que nos merecen confianza son los Sres. Medina, con quienes hay que estrechar relaciones y darles todo género de facilidades si posible es, mandar al mismo cajero Gonzales, para que asociado a los Medinas se descubra netamente cuales son los maltratos y quienes son los que los hacen pues esta propaganda de desprestigio para la hacienda puede hacer mucho daño.

Don Tinoteo Tirado es una persona de quien no tenemos

queja, sabemos que fue contratista de "Patapo" y sus cuentas no quedaron muy bien arregladas, además que siempre está metido en la política con la procesión de adiosidades que trae en esos lugares. Se debe hacer todo esfuerzo por avvicinar peones de la costa y aunque los chinos son semi-hombres ya que ellos tienen el monopolio de los tambos, también se les debe exigir que tengan el mayor número de chinos posible. De otro lado confiamos que cambiándose el actual acarreo de caña no habrán tanto motivos de queja de parte de los trabajadores cuyo trabajo sin duda lo hacen con repugnancia. Ustedes digánnos que otras medidas se podrían tomar para el aumento de peones, pues, convenimos con Uds. que es necesario tomar alguna resolución, que nos saque de statu quo en que nos encontramos; y esta cuestión de los brazos es muy seria y se aumenta a medida que avanza el tiempo.

(X) Cartas Lima-Cayaltí May 1, 1888-May 1, 1889 p. 321-324  
( 11-I-1,889)

---

( Continuosión )

Brazos.- Hemos leído detenidamente un ecépito y nunca hemos dudado que Uds. estarían acordes con nosotros para evitar, de parte de los empleados, maltrato con los trabajadores, o tolerar excesivos trabajos, pero en fin, ya ven ustedes, la corte de los Srs. Medina y para descubrir las mismas imposturas o calumnias de los serranos, era necesario, y seguirse ocupando de la investigación de este grave asunto, pues sin brazos nada podemos hacer en esa hacienda, y Uds. mismos nos dicen que Patapo Lurifico, están llenos de peones de la sierra y es de convenir que aquellos propietarios o administradores han de cuidar de sus intereses. Sería bueno mandar al mismo Sr. Cerdeña a aquellos fundos y a Gonzalez a observar que clase de trabajo hacen y cual la remuneración, alimentación y trato que reciben para comparar con el que reciben de nosotros y sacar en limpio el porque les prefieren. En esta cuestión de brazos, desde que las necesitamos y con urgencia, debemos ser mas prácticos que teóricos tratando de conservar el crédito de la Hacienda respecto al pago, alimentación y trato que se les dé.

(X) Cartas Lima-Cayaltí May. 1, 1888-May 1, 1889 Pag. 346  
(26 en 1,889).



Cayalti. 1892.-Encancho.-Informes sobre Bambamarca (D-85)

Como les decía a Uds. en mi última carta tuve ocasión, después de visitar el mineral de "Cushuro", de pasar a Hualgayoc donde vi funcionar una Oficina de Lexiviación, que es la única que actualmente trabaja en Hualgayoc. La oportunidad era magnífica para visitar Bambamarca y ver ahí ó nuestro contratista de peones en ese lugar Don José P. Medina, con quien estuve y aunque sin mucho tiempo, disponible, pues, apenas si estuve un día en esa población, pudimos cambiar ideas sobre la remisión de peones recomendándole de preferencia que tuviera un representante en la Provincia de Chota, para que el envío de ellos fuere mucho mejor de lo que es actualmente. Además le recomendé mucho que tuviera un mayor domo, Caporal y cosa parecida en esta Hacienda que se encargara de vigilar a los peones socorridos por él, para que cumplieran con sus compromisos viendo que trabajaran y que se encargara también de anotar el ingreso de ellos a la Hda, y evitar que huyan los deudores.

De todo lo que encierra el ecépito anterior me he ofrecido al señor Medina ocuparse y aún me las ha escrito a esta Hda en ese sentido.

Contratista.- Don José S. Medina, es persona de bastante prestigio en Bambamarca, por ser el principal comerciante de la localidad. Su tienda de comercio es la más surtida de la plaza y mediante ella por el crédito con que vende la mercadería a los indios, es que consigue contratados. Desde luego el negocio es de primera clase para él, porque gana por los dos lados inclusive por el enorme recargo con que vende la mercadería.

A pesar de tener todas estas ventajas para la remisión de peones, entiendo que es un hombre dichoso y de poca inteligencia, de manera que no saca todo el partido que debería de tan buen negocio y por consiguiente nosotros tampoco sacamos el provecho que debiéramos sacar.

A la viuda de Don José P. Medina no pude verla por ser en ese día el Aniversario del fallecimiento de su Señor Esposo.

Bambamarca.- Corresponde este Distrito a la Provincia de Hualgayoc y se encuentra a cinco leguas de esta última población, es decir a cuatro ó cinco horas. Su población es en parte agrícola, en parte minera. La primera es muy limitada a tal punto que puede decirse que su campiña es muy pobre. La población minera es la que sale de Bambamarca a trabajar en Hualgayoc en las diversas oficinas que se encuentran a lo largo de la Quebrada de Tambacucho, y en las minas del Asiento. De manera que el día que las oficinas y minas de Hualgayoc se impulsaren y tomaran incremento, no vendría un solo peón de Bambamarca a la Costa, porque preferirían aún ganando poco (0.20 - 0.30 soles) estar cerca de sus familias y casas.

Es necesario fijarse en lo que dejo dicho, porque eso lo he observado, y he indagado.

Bambamarca como todas las poblaciones de Sierra es de escasa importancia pero con todo es quizás mejor que Hualgayoc en cuanto á su plano, clima y campiña, de lo que escasea esta segunda población por encontrarse en la felda de un cerro y en plena puna. Comercialmente hablando, sí es superior Hualgayoc a Bambamarca.

Hualgayoc.- La industria minera en esta localidad está bastante abatida, y es por esta razón que no nos arrebatan los peones de Bambamarca, como he dicho más arriba, y

cón hoy en ese Distrito por la descendencia minera, posibilidad de enganches peones si tuviéramos algún contratista que se encargara de hacerlo. Creo que no sería difícil conseguirlo.

Es esta la gran Provincia para el enganche de peones por la abundancia de ellos y por su buena calidad física y moral. Pero creo como les decía, en mi carta del 13. del presente que para esa Provincia se necesita un hombre activo y que reside en el mismo Chote, es por esto que he sentido mucho saber que por carta de Uds. á Medina, le conceden exclusiva no sólo para Bombamarca, sino que le hacen extensiva á Chote, a donde este Contratista tendría que tener un agente que nunca daría mejores resultados que el propio interesado; y que además según me ha dicho Medina hace tiempo que busca a una persona de su confianza que desempeñe esa Agencia y que aún no ha encontrado; con lo que se pierde el tiempo.

Coyaltí necesita á todo trance de mayor número de brazos que los que actualmente posee, de manera que hay que estudiar muy bien este asunto y resolverlo convenientemente.

San Miguel. - De regreso de Hualgayoc yó en viaje á lo Costo pasé por este pueblo y estuve alojado una noche en casa del Sr Sarabia que en unión de Bazán establecieron también con este Hds, como Uds, muy bien saben el compromiso de enviar peones, por lo que hasta ahora nos son deudores.

Sarabia me manifestó lo avergonzado que estaba para nosotros por no haber cumplido su compromiso, pero que no era su culpa porque había hecho todo esfuerzo pero infructuoso, porque los peones preferían engancharse para Lurifico por estar más cerca, y sobre todo porque estaban más cerca de Chepen, que como puerto de Piura tenían relación de estar con sus prisioneros, etc; pero que había logrado días antes mandar después de mucho trabajo seis peones á Coyaltí, los que aún no han llegado; sea dicho de paso.

Parece realmente que los de San Miguel prefieren Lurifico á Coyaltí lo que se explica por la vecindad á Chepen. Además en San Miguel hay 3 ó 4 Agentes de Lurifico que con gran actividad se encargan de buscar los peones no sólo en la población sino también en los alrededores, son agentes que constantemente están á caballo ocupados del enganche.

Deseario que estos datos les sean útiles como resultado de mi observación al respecto y que disfruten de de completa salud y sin novedad en esa Oficina. - Suyo hermano de corazón. BALDOMERO ASPILLAGA (x)

(x) Coyaltí Dic. 1891- Ab. 1892

Brazos.-Como lo manifiesta en cuadro N° 232, tenemos una existencia de trabajadores que arroja un promedio de 612 a 620 trabajadores diarios y con los cuales estén - Uds. seguros, hemos de dar mucho impulso a la Hacienda, salvo que en los fuertes veranos de Marzo, la numerosa peonada de la Sierra que hoy tenemos, se acobarde, regresen muchos o no vengan, pero se tomarán todas las precauciones necesarias para que tengan una buena salud. De otro lado el año se presenta con un verano muy soportable y entre los peones del interior ya hay muchos aclimatados. De todos modos, si en Marzo disminuyen los brazos volverán en Mayo.

Los actuales contratistas, que son varios como Uds. tienen noticia, se manifiestan interesados en el negocio y hasta el antiguo amigo Don Santos E. Medina, parece que la competencia lo ha estimulado y esto da esperanzas de que en lo sucesivo no nos faltarán brazos y de que los chinos serán bien reemplazados en el campo por los peones del interior quedando los chinos de mejores condiciones para el servicio de las oficinas en que tan marcadas pruebas de inteligencia y de atención vienen dando hace tantos años.

Ahora días nos informaron Uds. del proyecto del Señor Fanco para traer chinos bajo condiciones muy liberales y contratos libres, y Uds. hicieron muy bien en fijarle las condiciones análogas a las que hoy tienen los peones de la sierra, que son los más favorecidos incluyendo el premio al contratista, pero francamente nos estamos volviendo antichinistas, sin dejar de reconocer los servicios que nos han prestado, y que pueden aun prestar al país, de manera que solo se les podría en último caso, aceptar como inmigrantes temporales. Los chinos no solamente preocupan como degeneradores de raza, sino que pueden crear con el tiempo cuestiones sociales muy serias, pues ellos, sea por su inteligencia, o por sus hábitos, todo lo van absorbiendo, el comercio por menor, el por mayor y por último, hasta las haciendas sin dejar beneficio permanente, para el país, pues ellos, como pueden, aunque sea con ochenta años encima, una vez que hacen dinero se lo llevan a su país.

Son todas estas cuestiones, que tienen mucho peso y que inclinan a aceptarlos, solamente como inmigrantes temporales.

Nuestra opinión, es que en la sierra del Perú hay gente sobrante para cubrir las necesidades de los grandes fundos de la Costa, porque los fundos pequeños tienen lo suficiente con los mismos peones de la costa, y que de consiguiente gobierno y propietarios, deben contribuir a que los habitantes de la sierra, vengán con toda confianza a la Costa.

Se dice que la costa mata al indio, lo cual es exagerado y sobre todo, para eso estén los médicos y la ciencia, para estudiar y aconsejar a los propietarios los medios que deben poner en práctica para la aclimatación del indio en la costa y hasta el mismo interés del propietario.

Mucho tendríamos que decir sobre el particular, pero que es ajeno a esta correspondencia, que tiene sus límites.

Desde luego todo lo anterior es hasta que los grandes propietarios de Hdas. de caña, puedan establecer el trabajo intensivo y reduciéndose a fabricantes y habilitadores con grandes provechos. (x).

Hacienda Cayaltí, Enero 24 de 1893

(x) Cartas: Enero, Junio 1893. Apillaga, Hnos.

Cultivo de las Cañas.—Tenemos gusto de decir a Uds. que tenemos gente sobrante para atender a las marlojas, o los aporques a los deshierbos o a los redondeos y se han atendido y se atienden a estos trabajos en To dos Santos, Corral de Palos, San Jacinto, Dos de Mayo, Santa Sofía y vamos a proceder al dehierbo y redondeo de las cañas de la Onza para la casa y así a todo lo que se pueda atender.

Sino tuviéramos brazos sino para moler, como más o menos ha sucedido en el verano, la Hda. en pocos años, agotaría sus cañaverales, pues estas sólo se conservan con el cultivo y la renovación y es cosa, que no hay que hechar en olvido.

Está bien y aceptamos, que se reduzca el área de los cañaverales para limitar la extensión de la labor con mejor éxito, pero esta evaluación, debe hacerse sin descuidar el cultivo y la renovación de las cañas en los terrenos buenos.

Como en Cayaltí todo está subordinado a los brazos, tenemos que alejar de nuestra idea toda otra mejora y labor, que no sea el cultivo de la caña y su producción, porque un jornal por aquí, un jornal por allá, y otro por más allá, disminuye los brazos esenciales para el ramo principal que es el cultivo de la caña y su producción.

El que habla tiene enfriado todo su entusiasmo, por mejoras en la Hda. que requieran atención de jornales que no los hay, y que apenas, bastan, para cultivar las cañas, de manera que es esencialmente conservador cuidará y mejorará, si puede, lo que existe, pero ha hecho el propósito, de no gastar un jornal, que no sea en el cultivo de la caña y su producción hasta mejorar tiempos y aumento de brazos. (x)

Hacienda Cayaltí Junio 21 de 1898

Hermanos Aspíllaga.

(x) Certas: Cayaltí a Lima; Junio 1898-Dic. 1898.

Cayaltí 1899 Enganche (D-88)

Bases de Contrata de peones entre el Sr. David Merino como contratista y los Sres. Aspíllaga Hrmos., propietarios de la Hacienda Cayaltí:

- 1.- Los Sres. Aspíllaga Hermanos se comprometen á recibir en su Hacienda Cayaltí todos los peones que pueda ponerles Dn. David Merino, sin determinación de número, pero exigiéndose que estos sean de la mejor conducta posible y respetuoso al orden establecido en la Hacienda.
- 2.- Abonarán al Sr. Merino por cada tarea usual y corriente en la Hacienda la cantidad de 85 centavos por jornal y toda comisión.
- 3.- Los muchachos que no puedan hacer tarea ganarán la mitad del jornal indicado en la cláusula anterior.
- 4.- Todo peón que no saque la tarea ganará media tarea; siempre que al terminar el día de trabajo, sea visible la diferencia de lo que ha dejado de hacer o al hacer media tarea, se le considerará esta, y al hacer menos de media tarea, el valor proporcional de una ración, ó la ración misma (una libra de carne, una libra de arroz).
- 5.- Los peones tendrán alojamiento proporcionado por la Hacienda y en caso de enfermedad, asistencia médica y medicinas.
- 6.- Por cada 50 hombres que tenga en trabajo el señor Merino, tendrá opción a un caporal que la Hacienda pagará á razón de 2.25 mensuales, con la obligación de cuidar del trabajo y organización y vigilancia de su peonada.
- 7.- En caso de proporcionar dinero adelantado al señor Merino para socorro de sus peones, se irá amortizando esa suma con el 20% del valor total de cada planilla que se entregará cada sábado o domingo, quincenalmente.
- 8.- La Hacienda proporcionará pasto gratis, para una bestia que pueda tener cada peón.
- 9.- La Hacienda se compromete á vender á cada peon la libra de carne fresca de res á 8 centavos y la libra de arroz corriente á 7 centavos. Los demás víveres y útiles necesarios, á precios módicos, tal como se encuentran en el Almacén de la Hacienda.
- 10.- Daremos alojamiento al Señor Merino en una casa de las preparadas para empleados, y pasto para dos ó cuatro bestias de silla.
- 11.- En el caso de que pueda poner mulas o burros para conducir azúcar al Puerto, le pagaremos el mayor flete que la Hacienda pague, toda preferencia en la carga y los pastos necesarios para esos animales, en buena condición.

Aceptado por ambas partes este convenio lo firman por duplicado los señores Aspíllaga Hermanos y David Merino.

Contrato No .....

Entre *la Compañía de Colonización "Meiji"* de Tokio, Japón y ..... actual de la Hacienda ..... situada en el Valle de ..... Provincia de ..... Departamento de ..... del Perú, se ha celebrado el convenio que consta de las siguientes cláusulas:

1.ª *La Compañía de Colonización "Meiji"* se obliga a suministrar dentro del término de ..... meses a ..... para el expresado fundo ..... trabajadores japoneses y ..... mujeres de igual nacionalidad que componen las familias de éstos y que ..... queda comprometido a recibir para emplearlos, á su elección, en el trabajo del campo ó en el de las oficinas de elaboración.

2.ª Los trabajadores, materia de este contrato, deberán ser de constitución sana, de veinte á cuarenta y cinco años de edad, aptos para las labores á que se les va á destinar, y de buena y honrada conducta.

Para acreditar estas circunstancias, *la Compañía de Colonización "Meiji"* entregará á ..... el pasaporte y certificado de cada inmigrante, documento que se lo devolverá al vencimiento del contrato.

3.ª *La Compañía de Colonización "Meiji"* se compromete á contratar á dichos trabajadores para el fundo ..... por el término de cuatro años, contados desde el día en que pasen á disposición de ..... comiencen materialmente á trabajar.

A este efecto, *la Compañía de Colonización "Meiji"* entregará á ..... un triplicado de la contrata que se leee en cada inmigrante, la que será devuelta á su terminación. Es entendido que en el caso de que el inmigrante solicitare cancelar su contrata antes del tiempo señalado por la presente cláusula, *la Compañía de Colonización "Meiji"* queda plenamente facultado para hacerlo, para devolverle á ..... lo que le correspondía por el tiempo insoportado, tomando como base lo estipulado en la cláusula 9.ª

4.ª El trabajo de los inmigrantes será fijado por el Administrador del fundo á que están destinados, de acuerdo con los usos del país, por jornal ó por tarea, á elección de éste, pero en el primer caso no podrá durar más de diez horas por día en el campo y de doce horas en las oficinas de elaboración; en el segundo caso la tarea será igual á la que hacen ordinariamente los naturales del país pero si en uno u en otro caso la remuneración será menor de veinticuatro peniques diarios, ó de la proporción correspondiente bajo esa base según el trabajo hecho, siempre que, como queda dicho, el trabajo que en una forma ó otra hagan, sea igual al que hacen los aborígenes por la misma remuneración. Es entendido que los pagos y la manera de conducir el trabajo, se ajustarán en un todo á lo señalado en la cláusula 18.ª de este contrato.

..... declara que previo acuerdo con los inmigrantes, éstos podrán disponer de las tierras que el fundo no tenga en cultivo, ya sea en calidad de arrendamiento ó de compañía, según lo que en cada caso se convenga de común acuerdo, sin que esto importe para ..... sus obligaciones precisas é inevitables.

Si el peruano estuviere imposibilitado de trabajar, por razón de enfermedad adquirida como consecuencia necesaria del trabajo ó que hubiere estado dedicado, á juicio del médico, recibirá durante el tiempo de la enfermedad, la tercera parte de los jornales que le correspondan, ó sea ocho peniques por día.

5.ª El inmigrante japonés contratado por *la Compañía de Colonización "Meiji"* deberá trabajar todos los días del año, sin más excepción que las siguientes: los Domingos, el 1.º de

Enero, el 11 de Febrero, el 28 de Julio, el 3 de Noviembre, el 25 de Diciembre y el Viernes Santo. En todo trabajo en que por razón de causas excepcionales se solicitase de los servicios del peón por un tiempo mayor del indicado en la cláusula 4.ª, ó en los días de fiesta, no le será obligatorio; de manera que para efectuarlo será necesario que éste preste su asentimiento, en cuyo caso ganará por cada hora ó fracción de ella mayor de treinta minutos, tres y medio peniques y por cada media hora ó fracción de ella, un penique tres cuartos.

6.ª A la mujer contratada le es también obligatorio el trabajo y la fijación de éste deberá hacerse bajo la forma estipulada en la cláusula 4.ª, pero como ella no podrá trabajar el mismo número de horas, á fin de cumplir con sus deberes domésticos, es convenido que su remuneración será fijada con arreglo al trabajo que hagan ó el tiempo que en él empleen, según convenio.

7.ª ..... conviene, en caso de que las formas de trabajo ya señaladas sufriesen alteración, esto es que se abonase por peso ó cantidad, en que un caporal japonés presencie su exactitud. Conviene así mismo ..... en proporcionar á los peones el número suficiente de herramientas, y en fin todo lo que necesite para el mejor desempeño de su cometido.

8.ª *La Cia. de Colon Meiji* ..... garantiza que durante la vigencia de este contrato, cada peón japonés, cumplirá todas las obligaciones que le respectan por razón de él, y obedecerá, además, las leyes y reglamentos del Perú que afecten por igual á los nacionales y extranjeros.

9.ª De los jornales de cada uno de los trabajadores, se rebajará semanalmente dos chelines, hasta que se complete la cantidad de diez libras esterlinas que

..... abonará á *La Cia. de Colon Meiji* ..... por importe de sus pasajes. Este descuento servirá para seguridad del cumplimiento de lo pactado, y además, como fondo de previsión para atender al gasto de regreso al Japón; debiendo ser entregado también, semanalmente, á *La Cia. de Colon Meiji*, acompañándole de la planilla correspondiente, para que éste los deposite en el Banco del Perú y Londres, bajo la inspección del Consulado del Imperio del Japón en Lima, hasta la expiración de la contrata; sea por haber vencido su término ó por fallecimiento del peón. En el primer caso, el dinero depositado se entregará al inmigrante, en el segundo, al pariente más cercano del fallecido; pero *La Cia. de Colon Meiji* ..... devolverá á

..... de las diez libras esterlinas, que éste debe entregarle según la cláusula 13.ª, la suma de tres libras esterlinas, en el caso de que ocurra el fallecimiento durante los primeros seis meses de la vigencia del contrato, y siempre que el peón haga abandono del fondo sin causa justificada y prevista en este contrato ó lo cancele antes del tiempo contratado, ..... tendrá derecho á recibir de

*La Cia. de Colon Meiji* ..... la parte que corresponda al tiempo insoluto, tomando como base cuatro chelines dos penique por mes.

10.ª En caso de que el peón muera ó se inutilice, permanentemente, por razón de un accidente sufrido en el ejercicio del trabajo que se le hubiese encomendado, .....

..... se compromete á pagar á *La Cia. de Colon Meiji* ..... por toda indemnización, la suma de quince libras esterlinas, así como á renunciar al depósito de garantía, en la parte que pudiera tocarle, el que será entregado definitivamente á *La Cia. de Colon Meiji* ..... Es de cuenta exclusiva de este, atender, una vez que haya percibido esta cantidad, á la reclamación que pudiera formular el mismo peón inutilizado, ó los parientes ó deudos del fallecido.

11.ª Por razón de mutua conveniencia, ..... agregará á cada grupo de cincuenta inmigrantes, un caporal japonés idóneo en el idioma español para vigilar á los peones durante la vigencia del presente contrato, y al que abonará cuatro libras esterlinas mensuales, durante el primer año, aumentándose á éste anualmente diez y seis chelines; siendo entendido que se le proporcionará bestia con su respectivo apero, siempre que la distancia que deba recorrer y la naturaleza del trabajo así lo requiera.

12.º ..... nombrará á cada grupo no mayor de doscientos inmigrantes, un médico japonés, durante la vigencia del contrato. Estos médicos asumirán la jefatura de los capataces, y por tanto recibirán las órdenes que el Administrador le viere á bien impartir en todo lo referente al trabajo y buena marcha del fundo.

El pasaje de este facultativo será pagado por *la Cia. de Colon, Suiza* ..... pero su salario que nunca será menor de ocho libras esterlinas mensuales, por ..... entendiéndose que, cuando el número de peones exija otro más, *la Cia. de Colon, Suiza* ..... señalará al que por sus mejores conocimientos deba considerarse como el principal; en cuyo caso el salario de ésta no bajará de diez libras esterlinas mensuales.

Conviene así mismo ..... en conceder una gratificación anual, al médico que por sus buenos servicios prestados durante ese tiempo se hiciere acreedor á ella.

13.º ..... conviene en pagar á *la Cia. de Colon, Suiza* ..... diez libras esterlinas por importe de pasaje, enganche, etc., de cada uno de los inmigrantes contratados, quedando incluida en esta suma la asistencia médica durante el viaje, vacunación y en general cuanto gasto tenga que hacer *la Cia. de Colon, Suiza* ..... Este pago se verificará en la siguiente forma: cuatro libras esterlinas que se entregarán á su orden, en el banco del Perú y Londres, una vez que dicho señor avise á ..... estar listo para zarpar el vapor en que vengan los inmigrantes; tres libras esterlinas, tres meses después de la llegada de éstos, y las tres libras esterlinas restantes, seis meses después de dicha llegada. Es entendido que si el buque en que viniesen los inmigrantes se retrasase, ó por otra causa, entregase en el puerto del Callao menor número de tripulantes, *la Cia. de Colon, Suiza* ..... queda obligado á ..... libras esterlinas adelantadas.

14.º ..... conviene en pagar á *la Cia. de Colon, Suiza* ..... en el único caso de que el vapor que conduce á los inmigrantes, sea puesto en su carga en el puerto del Perú, por el buque diario por cada uno de los inmigrantes contratados; desamparando esta obligación, en caso de que el desembarque de éstos fuese del todo prohibido y tuviese el buque que tomar otro destino, por motivo de higiene pública.

15.º ..... conviene en proporcionar, gratuitamente, á los peones y sus capataces, asistencia médica y habitación sana de doce pies de largo por nueve de ancho con su respectiva cocina, y una tarima de madera de seis pies de largo por tres de ancho colocada á uno y medio pies de altura sobre el nivel del piso. Esta habitación será separada de la contigua por una pared y no podrá ser ocupada por más de dos personas. También proporcionará al médico su habitación respectiva; la que contendrá una mesa con su silla, una cama regular y un lavatorio.

..... queda obligado en proveer á los inmigrantes japoneses de filtros para agua, pero el número de estos será fijado de común acuerdo, entre ..... y el representante de *la Cia. de Colon, Suiza* ..... teniendo en cuenta las necesidades reales de los inmigrantes.

16.º ..... conviene en proporcionar por su cuenta todas las medicinas y necesarios de cirugía requeridos, y en el caso de contar con un número mayor de doscientos peones, á instalar un hospital, al cual deben de atender los barchilones que á juicio del médico fuesen necesarios. Los enumerados barchilones serán escogidos por el facultativo, de entre los mismos peones, y el salario, que no será menor de veinticuatro peniques diarios á cada uno, abonado por .....

17.º Los gastos que origine el peón después de la llegada al Callao hasta su ingreso al fundo, así como los de su alimentación durante este tiempo, son de cuenta de ..... inclusive los que origine el transporte del pequeño equipaje que cada peón traiga, siempre que no peón no exceda de cincuenta kilogramos. Será igualmente obligatorio ..... proporcionar á cada uno de los peones que contrata, pero por cuenta de ellos, almuerzo y comida durante los tres primeros



días de la llegada de estos al fundo, si así lo solicitaren los peones. Por cada almuerzo ó comida tendrá derecho..... de deducir de los primeros jornales cuatro peniques.

18.<sup>a</sup> Toda hacienda que recibe inmigrantes japoneses observará la mayor uniformidad en los pagos, y en la manera de conducirlos; pues cualquiera irregularidad será considerada como perjudicial á todas las partes que en el presente intervienen. Cualquiera cambio ó evento que afecte directamente á los inmigrantes, concerniente á este contrato, debe ser consultado previamente y sancionado debidamente.

19.<sup>a</sup> *La Cia. de Colon Mercaderes* se obligará constituir en esta capital, durante la vigencia de este contrato, un representante plenamente autorizado, para resolver en su nombre y de acuerdo con..... cualquiera diferencia que se suscite por la inteligencia ó ejecución del contrato, así como para concurrir al nombramiento de árbitros arbitradores que resuelvan la diferencia que entre ellos padieran haber. En el caso de que no concuerden los árbitros de las partes, ejercerá el cargo de dirimente, la Cámara de Comercio de esta Capital, lo que se hará constar en la escritura que al efecto deben otorgar las partes.

20.<sup>a</sup> Toda entrega de parte de..... para entregar á *la Cia. de Colon Mercaderes* en sus fechas fijadas, las cantidades á que queda obligado por este contrato, dará derecho á *la Cia. de Colon Mercaderes* para exigir su cobro, con un interés anual de uno por ciento al mes, sin perjuicio de que puedan pedir, si así lo creen por conveniente, la rescisión del contrato y la indemnización de los perjuicios que se le haya causado, en los derechos señalados..... si *la Cia. de Colon Mercaderes* no cumple en hacer también en sus respectivas épocas las entregas de dinero que se obligó á satisfacer las demás obligaciones que le respecta.

21.<sup>a</sup> Es entendido que el hecho de celebrarse el contrato de que habla la cláusula 3.<sup>a</sup>, entre el inmigrante japonés y *la Cia. de Colon Mercaderes*, directamente, sin intervención de..... no importa el desconocimiento de la personalidad jurídica del peón en sus relaciones con.....

En consecuencia *la Cia. de Colon Mercaderes* se obliga á celebrar esas contrataciones de acuerdo con las estipulaciones de este convenio, reconociendo en ellas expresamente al inmigrante, el derecho para reclamar por sí mismo ante las Autoridades Políticas ó Judiciales, del Perú, de cualquier infracción de que fuere objeto por parte de..... contra lo dispuesto en las leyes del Perú ó en la contrata que hubiese celebrado con *la Cia. de Colon Mercaderes*. De igual manera, y á fin de que queda plenamente consagrada la personería del inmigrante, se le reconoce á este el derecho de reclamar también contra *la Cia. de Colon Mercaderes* de toda falta de cumplimiento por parte de él de las obligaciones que contraigan á favor de aquel.

Toda estipulación en contrario se considerará nula y como no contratada.

22.<sup>a</sup> Aún en el caso de que el fundo de..... sufre cualquier cambio ó se transfiere por venta, arriendo ó por cualquiera causa, á persona ó compañía alguna, este contrato siempre tendrá efecto y será válido en poder de los sucesores de..... y sus cláusulas se considerarán igualmente obligatorias para los sucesores de..... como también para el sucesor ó sucesores á que *la Cia. de Colon Mercaderes* pueda transferir sus derechos.

Hecho en triplicado en términos iguales para constancia de las partes contratantes y presencia de los testigos.

En Lima, á ..... de 190

Cayaltí.- 1902. Ausentismo Laboral Diario. (90)

Como Alto Cayaltí necesitan desyerbo los campos de San Mateo, San Jacinto y además después de atender a los servicios ordinarios de mollienda y carguío no que dan muchos peones sobrantes, por lo que no se ha podido comenzar el sembrío. Lo curioso es que tenemos unos 750 hombres en las planillas y que están aquí, pero no trabajan con regularidad toda la semana, de manera que el número de tareas no resulta el que debe de ser.

Para que suceda esto influyen varias circunstancias: que el sistema de peones libres del contratista Negrete le es bastante oneroso al peón porque aunque aunque cuenta con carne que les da el mismo contratista todo eso aumenta la deuda de manera que demoran para cancelarla y de allí que suelen escaparse a los alrededores; como la peonada no es muy abundante no sólo el día lunes resulta ser el de menor número de asistentes al trabajo, sino también el sábado, porque con el sistema de pago por la tarde de este día resulta que el peón prefiere hacer una especie de día de fiesta, porque dicen que ese día no se les considera en la planilla que se paga sino que como sucede queda para la siguiente; la falta de ración de carne contribuye indudablemente a que el peón salga menos al trabajo aunque sea para hacer media tarea y ganarse la ración como su cedia antes. Alguna gente de la mucha que hemos tenido se ha repartido por las haciendas vecinas y esto se debe también a que a pesar de los bajos precios estas haciendas no han alterado el jornal, pues pagan cincuenta centavos al peón diez centavos al contratista y les dan ración de carne y arroz. Esto lo tengo bien averiguado; así pasa en Pomasca, Tumán y Pucalá, condiciones que son más favorables que las que actualmente tiene el peón aquí. Esto ha sido para nosotros una utilidad en este semestre que ha venido a compensar el mayor gasto del primer semestre por lo demás restablecida la ración de carne como tiene que suceder la peonada aumentará fácilmente porque no cabe duda que están muy acostumbrados en Cayaltí y todos los que están algo dispersos se reconcentrarán, solamente que opino también porque no somos nosotros los que nos ocupemos de hacer la matanza, por todas las dificultades que aquello tiene, salvo el caso de que no consiguiéramos un proveedor que espero conseguir en la persona del negociante de ganado Don José del Carmen Salgado, hacendado de Carrizal, quien debe de venir a hablar conmigo en tres días más para ponernos de acuerdo en el particular. Si lo conseguimos habremos puesto una pica en Flandes, como se dice.

Restablecida la ración de carne los peones de Negrete pasarían a la misma condición de todos los peones evitando se así los reclamos que ellos hacen de ese sistema de socorro.

Para evitar que la peonada disminuya tanto el día sábado lo que antes era sensible por la abundancia de ella he establecido desde mañana los pagos como se hacían antes el domingo en la mañana y a toda la peonada quincenalmente por que no estamos obligados como antes a dividir el pago porque no lo requiere el número de peones actuales. (x)

Hds. Cayaltí, Diciembre 6 de 1902

(x) Cartas: Diciembre 1902-Julio 1903.

Cavaltí 1905 - 1917 Enganchadores de Cajamarca (D-91)

Hda. Patapo Octubre 15 de 1,909 - Sr. Catalino Coronado - Chota - Muy querido amigo .- Con vastante plaser doy contes tación a su muu atta, fecha 28 del mes proximo pasado en la que veo, que la salud de U y mas familia Dn. Dorila y mi - chiquito asta esta fecha todavia no tenemos la menor contra versia.

El domingo fui a pucallá con el objeto de recuperar a los peones David y Benjamín Quesada Pedro Vasques y Noé Cam pos al verme con el ultimo y Benjamín se negaron al pago y en seguida se isieron guapos y principiaron ablar, en medio de esto se levante uno y te tiró a Leonidas una bofetada, y se levantaron todos y el resultado fué, que el citado Campos me tiró una puñalada en la costilla isquierda, que cayo sobre la libreta que porfin no me irio y por que también el machete era muy grueso, le aviso para que esto lo tenta pro cente Lista de socorros se las remito las de la proxima quincena no acepta el Sr. Biggs el de Simeon Peres Linaros por lo siguiente.

Simeon Peres esta sujeto al sabado estuvo trabajando en el trapiche limpiando las cuchillas de un aparato que re cibe los caldos entre el Sr. Biggs y agarra una caña y le tira aciendolo una herida en el ojo derecho este sujeto vien dose herido y consojado por todos los del trapiche que estan trabajando fué ante mi y me dijo que necesitava tres soles para que se vaya a dar parte a Chiclayo, entonces yo le ise presente esto al Sr. Biggs lo ise llamar y le dijo que vaya a la vatica salio de la vatica a su trabajo entonces de a lli lo mando al mistero a su cuadra al citado Peres, esto no viendose conforme agarra su camino y se larga a Chiclayo. El señor administrador teniendo conocimiento de esto se fué a buscarlo a peres a su casa y ya no lo encontro me ise lla-- mar asi para que nos fueramos a encuentro o a impedirle que se vaya, corro, que así lo isimos y lo encontramos en Tuma lo regresamos por que lo dio el administrados dos soles se regreso contento, se llega la hora de socorrer a los peones cuando se presento este y me dijo que necesitava de tres so los para que compre su comida y remedios para hacerse cu-- rar y le pregunté que abia echo con los dos soles que le - dio el sr Salcedo y me contesto que ya los havia gastado en tonces le di no croyendo pues que este se iba a volber a ir a Chiclayo, hayer llego a esta y tan luego supo el Sr. Des calni lo ise votar de esta creo que la perdora el dinero que adeudaba este sujeto el Sr. Biggs no esta en esta - esta hoy en Ferreñafe U escribale a el preguntandole el reg pecto.

Yolea Joaquin ya devia U de tomar los intereses de la madre de este sujeto lo he traído de Pucallá tres veces y - las tres ya se a buolto a regresar el indicado Yolea así - que mejor seria embargar los terrenos por que ultimamente lo afianso Francisca Losano Alfonso Ciesa y Viconte Valle, lo poor este sujeto no hay quien pago.

Gonsales Ydubigs a este peon ya es demas tambien devo U de procurar ejecutarlo a los findores que me dice ser uno su suegro y Nicolás Vasques Collantes Faustino esta rprofugo no se sabe en que parte esta Cirilo Nuñez asta esta fecha no aparece, que devo hacer con el fiador.

Segun su lista de peones socorridos en llego a los siguientes. Galbes Rosario de (53.00) - Eguen Estavan (44.00) - Herrera Matias (22.00) - Medina Sebastian (73.00) - Medina B. Manuel (59.00) - Galbes Julio (45.00) - Bustamente Rubio (31.00) - Medina Pablo (50.00) - Mariano Ciesa (16.00) - Padilla Andres (24.00) - Padilla Belisario (50.00) - Benabides Ponciano (3.00) - Benabides Roses Jose (6.00) - Ylatoma Santiago (14.00) Yamay Juan (82.00) - Carranza Sanches Frco. (28.00) - y Sanches Catalino (50.00) soles. faltan los del frente. Vasques Guevara Juna - Gibes Manuel - Garrillo Alejandro - Herrera Tomas - Vasques Pedro - Crus Juan Bautista - Vasques Juan Rodrigo y Guevara Jacinto. Ysidoro Condor Chavil de me U las facciones de este sujeto que no lo conosco y de que estacion es.

Garga asta esta fecha está en esta la carga que le aviso el otro dia no quieren llevarlo los vorriqueros por que son muy pesados y pocos. Sin mas por hoy soy su atto y SS.

V Mires S.

Pátapo, Setiembre 9 1910 - Señor Catalino Coronado - Chota. Muy señor mio: Refiriendome a su att 24 Agosto ppº. y confirmandolo el telefonema que le tengo trasmitido, aceptando lo su compromiso de poner en éstas haciendas 125 hombres diarios con adelanto de s/ 5.00; pero con la condición de que me ofrece aumentar el mayor número que pueda, le acompaño el contrato por duplicados en el que además esta considerada la ración p. el empleado el socorro de s/.50.00 maximo para el peon y el abono de s/40.00 por los que pudieran fallecer en las haciendas para que se sirva Ud. firmar uno de los ejemplares, mandandome a éot.

No creo que Ud. se quede con éste numero y espero que pueda aumentarlo, por que en ello esta su mejor consecuen--cia.

Se estimaré me remita Ud. los dos ejemplares de contra to que le remití en Julio puesto que ellos no tienen efecto.

Desapareciendo los obstaculos que se habrian presenta do, espero que me procederé a poner los 125 hombres antes que termine el presente mes, debiendo manifestarle que cada contingente de peones que Ud. despache de ése, lo avise Ud. por carta detallando el número y personas, a fin de cuidar aqui que entren al trabajo en seguida, evitando que se hagan los simarrones.

Para la comisión que desea encomendar a Mires, confor me sus deseos le dará las cartas de recomendación que solicita y un mayordomo.

Hespero su respuesta y sus remes de peones de Ud. Att.º y SS. p.p. Cia. de Azucar de Chiclayo. Rector Dese calps. Admor. Gral.

Pátapo, Marzo 15 de 1911. - Sr. Catalino Coronado, Chota. Muy Sr. mio: Confirmo el contenido de mi anterior fecha 24 de Febrero prdo, y corresponde a su estimada fecha 7 del c corriente. REPRESENTANTE. Como quiera que ya su señor hijo se ha entendido con V. Mires, sobre el asunto que motiva su

comunicación que contesto, sería bueno que continuara sus gestiones, pues, no deseo inmiscuirme en esta clase de asuntos; y en cuanto a cambiar representante, puede Ud. hacerlo en persona á nuestra entera satisfacción, mas de ninguna manera á un peon que no podría hacerse respetar de los demas y por consiguiente desmoralizaría a la peonada.

PEONES. Es por demas clamoroso lo que está pasando - con motivo de que, hasta la fecha, no se sirve Ud. remitir los peones que le faltan para completar la peonada que está Ud. obligado á poner en estas Haciendas, que en la actualidad solo está reducida á cincuenta hombres, con grave perjuicio para los intereses que represento: y como no es posible que esta situación se prolongue por mas tiempo, estimará á Ud. se sirve completar en el día el número de peones que le corresponden según su contrato, pues de lo contrario me veré en el sensible caso de adoptar otras medidas que tiendan á poner fin á esta situación que ya ha originado demasiados perjuicios á esta Compañía. Esperando ser atendido por esta vez, me repito de Ud. atto. S.S.

P.P. Cía de Azucar de Chiclayo.  
H. Descalps.

---

Hda. Pátapo Mayo 5 de 1911. Sr. Segundo Noé Valderrama - Chota - Muy querido compadre. - Con el placer que acostumbro tengo el gusto de saludarlo deseándole un cúmulo de prosperidades en union de su digna esposa y sus familia. Yó y todos los de esta estamos como siempre á sus ordenes sin embargo de que su comadre Dorila está con la vista algo irritada.

Como ya he dejado de ser empleado en esta por el Sr. Catalino Coronado, y he instalado una peonada por mi Cta, le pongo a U presentepara ver si U tiene comodidad de ver si puede enganchar peones pagándoles un sol por tarea a cada uno, pues como el contrato que he echo es por una cantidad de peones tengo suma necesidad de ver un agente para que allí los socorra y los mande dándoles el dinero que necesitan pero con sus bienes bien saneados para que no fallen a su compromiso, creo no lo tendrá a mal esto yo le pasaré una gratificación mensual por los que socorrera y U aviseme lo más pronto que sea posible para remitirle el dinero que sea conveniente y formalisemos un contrato para que no falle gente de está nada. creo que en esa nadie socorre peones por esta suma como es un sol mas con excepción de que trabajen ni en corte ni carros que esto le es mas pesado para a ellos.

Noe Torres esto se socorrio aqui por el Sr. Cipriano Solano la suma de doce solos con el compromiso de regresar entro de un mes y como ya pasan varios meses le suplico se vea con el y la haga presente pues no solo es doce soles son s/20.00 .

---

-- Conste que nos Catalino Coronado de esta Ciudad y Miguel A. Saabedra del Distrito de Huanbo de nuestra libre y espontanea voluntad selobramos el siguiente contrato de peones:  
Cláusula 1ª El señor Miguel A. Saabedra se comprometo a ser

tener durante años a partir desde el 1° de Diciembre de 1917. A los peones que pidan adelantos de dinero para q. de scuenten con su trabajo personal en la Hda. Tuman.

2<sup>a</sup> Es entendido que al hacer los adelantos de socorro no pasaran de la suma de cada peon y con garantia de personas de responsabilidad conocida y del distrito de Huambos.

3<sup>a</sup> El señor Coronado abonará al señor Saabedra un 5% sobre el socorro que haya hecho en Huambos y que este desee contado en Tuman segun comprobante q. presente el peon.

4<sup>a</sup> Para hacer el socorro recibe ahora el señor Saabedra la suma de plata del pder del señor Coronado.

5<sup>a</sup> Si el señor Saabedra socorriese con su dinero le abonara un 10% sobre su descuento en la tarea de Carros y un 8% sobre otros trabajos.

6<sup>a</sup> El socorro que haga el señor Saabedra para cada peon será cuando mas con un mes de pago para que salga a des contar, así como de los incumplidos será directamente responsable al pado.



Cayaltí 1906.-El Enganche(Continuación) (D-92)

Contrato para Socorro de Peones para la Hacienda Cayaltí,  
Entre el Señor Don Alfons de Muga y los SS.Aspíllaga Hermanos  
Bajo las siguientes Condiciones:

- 1a.- La Hacienda recibirá los peones que contrate el señor Muga, siempre que sean sanos y aparentes para el trabajo.
- 2a.- Los peones ganarán cuarenta centavos que pasarán a la cuenta del contratista, diez centavos a la mano y ración de una libra de carne, una de arroz y la sal necesaria, por cada tarea.
- 3a.- Tendrán asistencia médica permanente.
- 4a.- En caso del fallecimiento del peón, la Hacienda es responsable por el valor del socorro, según papeleta.
- 5a.- Los heridos son de cuenta del contratista.
- 6a.- Para llevar a cabo el socorro de peones, la Hacienda facilita al señor Muga la cantidad(S/. 500.00) quinientos soles, como habilitación y se le entregarán quincenalmente cantidades proporcionales al valor de las papeletas entregadas.
- 7a.- El señor Muga, en virtud de la habilitación que recibe ganará el 16% de premio sobre cada papeleta de socorro, pero ganará el 25% (ilegible) ... la habilitación recibida.
- 8a.- Es entendido que este negocio, es completamente ageno a otros que tenga el señor Muga y en consecuencia libre de todo compromiso, por lo que se prohíbe en lo absoluto que los peones de su contrata presten servicio en su chacara de arroz; en caso contrario, será motivo de rescisión del contrato.
- 9a.- El señor Muga, afecta los intereses que posee al cumplimiento de este contrato y como garantía por la habilitación recibida.

Aceptado por ambas partes firmamos en la  
H. Cayaltí, Febrero 15 de 1906

Alfredo Muga

Aspíllaga Hnos.

---

Modificación del Contrato entre don Sebastian Tello y los señores Aspíllaga Hnos.

- 1a.- De común acuerdo convienen en modificar el Contrato de fecha 18 de Diciembre de 1902.
- 2a.- Don Sebastian Tello ganará el 16% de la recna en adelante por cada papeleta en lugar del 12% del anterior convenio.
- 3a.- Se compromete a aumentar su peonada con gente de afuera y aumentar tambien su vigilancia sobre la misma.

- 4a.- La Hacienda, le pagará un caporal siempre que la peonada no baje de 200 hombres, a razón de S/. 30.00 mensuales .
- 5a.- El otro caporal que ha tenido en su cuadrilla, pasará a prestar servicios a la hacienda como tal y sólo se le proporcionará en caso de urgente necesidad para perseguir peones prófugos.
- 6a.- La habilitación quincenal, se le seguira entregando en proporción a las papelctas que presenten los peones y ... ilegible ... . Como esta establecido.
- 7a.- Los demás términos del contrato anterior de fecha 18 de Diciembre de 1902, quedan en vigencia.

En fe de lo cual, aceptemos y firmamos en la Hacienda Cayaltí, Febrero de 1906. (x)

Sebastián Tello

Aspíllaga Hnos.



(x) Cartac Cayaltí a Lima. Enero 1908  
Junio 1908



Cayaltí 1908.- El Enganche. (D-93)

Con referencia a la prppuesta que a solicitud - nuestra nos hace Ud. en su atenta carta del 26 del pte. mes, nos es grato decir a Ud. que aceptamos las condiciones que Ud. nos propone para proporcionarnos peones de Monsefá en los términos siguientes:

- 1º El precio por jornal trabajando el peón de 7 a 11a.m. y de 1 a 5 p.m. o por tarea convencional entre el peón y el administrador de la Hacienda, será de un sol veinte centavos (1.20) siendo el pago quincenal.
- 2º.- La hacienda le proporcionará al peón las herremientas para el trabajo, las que está obligado a devolverlas o indemnizar su valor en caso de pérdida, concluido el trabajo.
- 3º.- La hacienda proporcionará a los trabajadores los pasajes de ida y vuelta del puerto de Eten a Cayaltí por el tren de la hacienda.
- 4º.- Los Señores Aspíllaga Hermanos harán al señor Flores un anticipo de dinero que queda fijado en doscientas libras peruanas, lp. 200 en una letra de dichos señores, a treinta días vista siendo el descuento de cargo y abono de los mismos señores, y anticipo se aplica al enganche de los peones, con anticipación a la salida de la peonada, y cuyas lp. 200, serán amortizadas al término del trabajo.
- 5º.- El límite máximo de los peones será de cien, cuyo número completará a medida que vaya estableciéndose la salida de peonada.
- 6º.- La presente carta la firmamos por duplicado, el señor Flores y los suscritos.
- 7º.- El trabajo durará más o menos dos meses de tiempo corrido y la peonada comenzará a llegar a la hacienda de la fecha en días m/m. (x)

---

(x) Cartas Cayaltí a Lima. Enero 1908.  
Junio 1908.

Cayaltí.-1909 - Trabajadores Japoneses (D-94)

Acatando la orden de Uds., el viernes constituí en Pomalca para apreciar el trabajo de la peonada japonesa, que hay en esa Hacienda.

El señor Calor Gutiérrez está por ahora a cargo de esa negociación, fui atendido muy bien por el referido caballero, y me dio los datos más minuciosos que solicité, al campo salí en su compañía y visitamos los diferentes trabajos, en que estaban ocupados los peones del país y japoneses.

Tienen 220 peones japoneses y cuatro mujeres, de éstos 220 hombres unos pertenecen al contratista Mariok, y otros a la casa de que es representante el señor Chiravi, que estuvo en esta hacienda.

Hacen 10 ó 12 días se declararon en huelga todos, pero de una manera pasífica, lo que tubo al Sr. Gutierrez bastante mortificado, teniendo como será de esperar, que estos japoneses provocasen un conflicto con los peones del país, y tener un motivo para quejarse, diciendo que habían sido atacados por la gente del país, para evitar esto tuvo el Sr. Gutierrez, que poner guardianes para que prohibieran que la gente del país se acercara a las barracas japonesas, la suerte del hacendado fue que en Trujillo, se encontraba el representante de la casa Mariok, y por telégrafo le aviso lo que pasaba, al 3 día de constituí en Pomalca y con las amonestaciones del representante volvieron al trabajo, la huelga duró 6 días.

Son de lo más flojos hacen lo que quieren, cuando van a un trabajo a un trabajo y no les gusta la tarea o no quieren trabajar, se regresan a cualquier hora, dando con esto un mal ejemplo, hacen 2 meses que están en la hacienda y hasta ahora no pueden sacar una tarea, pero el hacendado no les paga el 1.20 que deben ganar, sino en proporción a lo que hacen, tiene que usar de mucha política y tino para manejarlos.

Son de lo más inmorales, el día que estuvimos en las barracas, habien como 80 que no habían salido al trabajo, estaban casi todos desnudos y así se paseaban delante del hacendado, y salían a la puerta de calle, en una de las barracas habían como 15 embriagados, con esto verán uds. que miran al hacendado con el más alto desprecio, y este tiene que hacerse el orejon, por no perder más la fuerza moral.

Me dijo el Sr. Gutierrez que le pesaba mucho haberlos contratado, y que no será conveniente tener esta peonada, que al ocuparlos solo debía hacer en caso muy apremiante.

Como Cayaltí no esta todavía en estas condiciones, creo que por ahora no deben uds. pensar en mandar estos trabajadores.

La hacienda molio 124,000 qq, Tuman 114,000qq, Patapo 60,000 y Pucallá 40,000 qq, estos datos me los dió el Sr. Gutierrez, este caballero me pidió saludará a Uds. en su nombre muy afectuosamente, lo que cumplo en hacerlo. (x)

Victor E. Aspíllaga

(x) Cartas. Cayaltí a Lima: Enero 1909 - Junio 1909 ( Enero 24 1909)

Cayalti 1909 - Colonos Japoneses. (D-95)

Nos es grato dirigirles la presente, para manifestarles que, de conformidad al contrato firmado con surepresentante Sr. Tanaka en los primeros meses de 1899, le hicimos un adelanto de \$ 200 para que pudiese en la Hacienda Cayalti 50 trabajadores japoneses que se ocuparán en las labores del campo ó en aquellas para las que fuesen más apropiadas.

El Sr. Tanaka cumplió con llevar á Cayalti los 50 japoneses - que debían trabajar de conformidad á las estipulaciones del referido contrato; pero lejos de cumplirlo con toda lealtad como era de esperar, los referidos japoneses se hicieron imposibles en la hacienda por su falta de condiciones para el trabajo de campo y su manifiesto deseo de no cumplir las disposiciones del Administrador, introduciendo de este modo irregularidad é indisciplina en los trabajadores nacionales, hasta el punto de hacerse necesario separar los de la Hacienda, de acuerdo con el mismo Sr. Tanaka.

Como consecuencia del poco tiempo que permanecieron en Cayalti (dos meses escasos) los trabajadores japoneses y de haberse los abonado íntegro el jornal que les correspondía, no tuvo lugar amortización alguna de las \$200 dadas en adelanto; existiendo por consiguiente expedito nuestro derecho para reclamar de Uds. como lo hemos venido haciendo y hacemos por la presente, la devolución de las referidas \$ 200, que esperamos se sirvan poner á nuestra disposición.

Muchas veces nos han presentado pidiendo Uds. pecunos japoneses para cancelar ese anticipo pendiente, como lo han hecho con San Nicolás y otros; pero por ahora no estamos dispuestos á recibirlos, quizás más tarde; y entretanto, es justo, es equitativa la devolución por Uds. (reto) trámite, de las \$ 200 que reclamamos y que restablecerá el crédito de su firma con la nuestra.

Esperando se sirvan aguararnos recibo de la presente, somos susafís. y S.S. (x)

(x) Cartas Lima- Varios. Ene. 1909- Jul. 1911. (9 de Marz. 1909)

Cayalti 1909 - Colonos Españoles. (D-96)

Casa hacer con sus familias para el cuidado de huertas de viña, café ó cacao, inclusive el jardín, \$ 1.40 de jornal al jefe de la familia; \$1 id á cada hijo mayor de 18 años y 50c/ á cada mujer mayor de 15 años. Además casa habitación y asistencia médica gratis. Contrato por 2 años.

Martelano para el cuidado y cosecha de una huerta de café, cacao y otros, bajo las mismas condiciones anteriores.

Un cultivador de viñas y su familia, siendo indispensable - que q conozca el cultivo, poda, azufrado, cosecha de la vid y la elaboración del vino. Bajo la siguiente retribución: la 1/2 de la utilidad líquida de la cosecha, después de deducidos todos los gastos. Tendrá también casa habitación y asistencia médica gratis.

Para que pueda atender también á su manutención mientras llega la cosecha, se les dará adelantos pecuniarios á razón de \$1 diario por cada hombre mayor de 18 años.

Cláusulas adicionales

- 1a La extensión de terreno que se puede dar á esta familia de colonos la determinarán ellos mismos en vista de sus actitudes y número de familia etc.
  - 2a La Hacienda nada cobrará ni por el alquiler de la tierra ni por el agua.
- (1) Empleado del campo, Vigilante de los trabajos de la Hacienda

debe servir en dicha sección.

Su retribución será £ 5 al mes, casa habitación para él y su familia, caballo con montura y asistencia médica en caso de enfermedad.

La Hacienda asignará á esta familia dos hectáreas de terreno para que pueda formar una huerta cuyos productos pertenecen á la familia del empleado, tierra y agua gratis. Plazo de servicios 2 años renovables á voluntad.

Un jardinero con su mujer, cuidará el jardín y la huerta. jornal \$/ 1.50, casa habitación para él y su familia y asistencia médica en caso de enfermedad.

La mujer puede cuidar las gallinas ó dedicarse al cuidado del jardín en cuyo caso ganará un jornal de 50c/.

Nota.- El Sr. Pardo Sarmiento cobra por toda comisión Lp.4 por cada hombre mayor de 15 años, los que se pagarán, la mitad á la llegada de los colonos y la otra mitad 3 meses después si es que estos colonos permanecen en la Hacienda.

Los colonos serán embarcados en puertos españoles directamente á Eton; pero si fuerán transbordados en el Callao, el transbordo, los gastos y los de manutención serán por cuenta del hacendado. (x)



(1) Con familia

(x) Cartas Lima- Varios. Ene. 1909 - Jul,1911 (20 de mar. 1909)

Señor Eleodoro Benel Zuloeta.

Santa Cruz.

Muy señor nuestro:

Acusamos recibo de su apreciada del 7 del presente, a gradeciéndole sus atenciones y correspondiendo á su salud.

Vemos con gusto la proposición que se sirve Ud hacernos, para entrar en relaciones comerciales con nosotros, á propósito de la apertura de su nuevo establecimiento de mercaderías en ese pueblo, que le da margen para ocuparse del enganche de peones para esta hacienda, negocio en el que, estamos seguros, ha de ver Ud muy pronto un eficaz desarrollo y conveniencia, dadas las tendencias de simpatía de los braceros cruceños para Cayaltí, donde saben se les traba bien, como á todos sus servidores, y se les proporciona todo género de comodidades.

Entrando pues en materia sobre la propuesta de Ud, copiamos al pie las ases principales para el negocio de peones:

Usted, hará el socorro con sus capitales y despachará los peones á esta hacienda, con sus respectivas papeletas hasta por \$50.- ó \$60.- máximum, cada una.

Cuando Ud lo solicite, se liquidarán sus planillas y le reembolsaremos todo el dinero que haya invertido en los socorros, pagándoles además, una comisión ó premio de 25% „ sobre el importe total de papeletas, descontando los saldos pendientes de peones huídos. El pago lo hacemos en letras á 15 d/v, sobre Lima, á n/cargo.

Por cada 50 peones que tenga Ud en la hacienda, le proporcionaremos un caporal con sueldo de \$25.- por nuestra cuenta, para que vigilen su gente en el cercado de la hacienda y en los trabajos y persigan también á los huídos &.

La amortización del dinero recibido por los peones, la harán estos, á razón de (50) cincuenta centavos por tarea ó día de trabajo, llevándose en el escritorio la respectiva cta. cte. diaria y detalles, que puede ser revisada y confrontada por Ud mismo ó su encargado.

Los peones recibirán ración diaria consistente en una libra de carne, una y media de arroz y la sal necesaria y tendrán derecho á asistencia médica en el hospital de la hacienda, medinas y alimentos en caso de enfermedad.

Para tener contentos á los peones que trabajan en la pampa, hemos establecido una gratificación de un sol plata, que se les dá á la mano, por cada diez tareas que hagan en la quincena, y es costumbre antigua pagar diez centavos por cada hora extraordinaria á los que trabajan en las oficinas de elaboración.

Esperamos que en vista de las bases apuntadas, que no dudamos han de convenirle, se servirá Ud principiar el enganche y remisión de peones cuanto más pronto le sea posible y tendríamos verdadera satisfacción de verle personalmente en esta su casa, proporcionándonos así la oportunidad para dejar definitivamente establecido el negocio de peones y arribar á cualquiera otro que sea de mutua conveniencia.

Inter tanto, aguardamos sus gratas noticias y nos suscribimos.- Aspillaga Hermanos. (X)

(X)Cartas Cayaltí-Lima. ener 1911, jun 1911 (12 jun 1911)

Cayaltí 1911 Enganchadores. (D-98)

Conste por el presente que los señores Aspíllaga Hermanos, propietarios de la hacienda Cayaltí y don Mariano E. Lara, vecino de Bambamarca, han celebrado contrato para socorro de peones, en las siguientes condiciones:

Los señores Aspíllaga Hermanos, proporcionan á don Mariano E. Lara la suma de (Lp.100) cien libras peruanas oro, en letras sobre Lima, que será invertida íntegramente en el socorro de peones nuevos en Bambamarca y que no pertenezcan a ninguna otra contrata.

El señor Lara se compromete á principiar á renovar peones en el término de un mes á mas tardar, procurando activar el enganche, cuyo valor no debe pasar de ₡ 60.- para cada peón.

La hacienda reconocerá al señor Lara una comisión de 15% sobre el importe á que asciendan sus planillas de socorros, las que se liquidarán y pagarán en letras, hasta que los propietarios resuelvan poner término á este contrato.

El señor Lara, acepta por entero la forma establecida de trabajos, en la hacienda que cumplirán sus peones, las reglas que se observan para la amortización de los socorros y racionamiento respetando él y sus peones los usos y costumbres de la hacienda.

Una vez que el contratista señor Lara haya puesto en la hacienda 25 ó 30 peones, tendrá derecho á un caporal que cuide su gente pagándole la hacienda un sueldo de 25.- mensuales, quedando en consecuencia de responsabilidad del contratista los peones que se hubieran dejando cuentas pendientes.

Para el fiel cumplimiento de este contrato, el señor Lara se hace responsable con sus bienes muebles habidos y por haber, acompañándole en esta garantía su señor hermano don Arturo Montoya que también firma la presente.

El señor Lara, ó su encargado están prohibidos absolutamente para hacer enganche alguno en la hacienda y solo podrán atender con adelantos á sus propios peones.- firmado: Víctor E. Aspíllaga, Mariano E. Lara, Arturo Montoya. (X)

Cayaltí 1911 Enganchadores (D-99)

Conste por el presente que los señores Aspíllaga Hermanos propietarios de la hacienda Cayaltí y don Manuel Corpus Diaz vecino de Chepén han celebrado un contrato para socorros de peones en las siguientes condiciones:

Los señores Aspíllaga Hermanos proporcionan a don Manuel Corpus Diaz la suma de cien libras peruanas oro en letras sobre Lima que será invertida íntegramente en socorro de peones traídos de fuera.

El señor Corpus Diaz se compromete á principiar á remar peones en el término de sesenta días á mas tardar, procurando activar el enganche cuyo valor no debe pasar de cincuenta soles por cada peón.

Los peones que Corpus Diaz mande deben ser todos, aptos para el trabajo y personas de buenas costumbres y de-

(X) Cayaltí 1 de setiembre de 1911

centes, no reuniendo estas condiciones serán rechazados.

La hacienda reconocerá á Corpus Diaz el valor de ochenta centavos por tarea, una libra de carne, una y media libras de arroz y una onza de sal; el valor de estas tareas serán pagadas personalmente á él .

El señor Diaz y sus peones tendrán derecho á asistencia médica, estando enfermo el peón tendrá derecho á media ración y si falleciera, la hacienda amortizará el saldo pendiente en el escritorio y correrá con los gastos de defunción.

Una vez que el contratista señor Corpus Diaz haya puesto en la hacienda treinta peones, tendrá derecho a un caporal para que cuide su gente, pagándole la hacienda un sueldo de veinticinco soles mensuales, quedando en consecuencia de responsabilidad del contratista los peones que se huyen dejando cuentas corrientes.

Para el fiel cumplimiento de este contrato el señor Corpus Diaz se hace responsable con sus bienes habidos y por haber.

El señor Corpus Diaz ó su encargado están prohibidos absolutamente para hacer enganche alguno en la hacienda y solo podrán atender con adelantos á sus propios peones.

El valor que alcance su planilla quincenal será pagado en letras sobre Lima, amortizando primero el valor del adelanto.

Queda á voluntad de los propietarios el adelanto que se le ha hecho y á la vez poner término al presente contrato.-(20 dic 1911) (X)



(X)Cartas Cayalti-Lima.- jul-dic 1911

Huelga de Chicama 1,912 (D-100)

Ahora, vamos á ocuparnos con toda la extensión que sea posible, de los graves sucesos, ocurridos en el valle de Chicama, y de que Uds. seguramente no habrán tenido conocimiento, sino el 13 ó 14 del presente, por la natural y justificada censura oficial, pero como habrán sabido, las autoridades de ese Departamento y con acuerdo de los respectivos hacendados, se habrán tomado las debidas precauciones, sin exageraciones anticipadas y estudiando severamente y en justicia los casos.

Desde el 8 del presente, se inició una formidable huelga de trabajadores, en la Hacienda "Casa Grande", asegurándose que la causa de ésta huelga había sido, 1º- el cambio casi completo del personal de empleados peruanos y antiguos, por alemanes, de carácter imperioso i absorbente, 2º- las medidas en nuestro concepto justas, pero nunca podidas llevar á la practica, del Sr. Enrique Gildemeister, de entenderse directamente con los trabajadores, suprimiendo los famosos contratistas, 3º- el establecimiento de grades almacenes de mercaderías, con el laudable objeto, de abaratar la vida de los propios trabajadores de "Casa Grande", pero lesionando los intereses de los contratistas.

Como resultado de las tres anteriores causas, aparecen instigadores de la huelga, que, comenzo por saquear los almacenes de la Hacienda, los propios contratistas, seguramente, algunos empleados peruanos, despedidos y obedeziendo, á espíritus malvados y con el nombre de radicales y socialistas no faltan en Trujillo, y que hace tiempo, vienen haciendo admosfera contra los propietarios del valle de Chicama, que aseguran, no deja ningun provecho á Trujillo.

Los huelguistas solicitaron, aumento de diez centavos, en los salarios y la salida de los alemanes, cosa que el Sr. Gildemeister, ofreció atender reservando como era natural su respuesta para pensarla, y tambien solicitaron, la administración de Don Alfredo Gildemeister, que está en Noche, se prestó con el prefecto, á ayudar á su primo Don Enrique. Además del saqueo de los almacenes de Casa Grande, quemaron algunos cuarteles de café pero con la presencia de la fuerza, de Don Alfredo Gildemeister y del prefecto, las cosas parecian haber concluido, pero, desgraciadamente no ha sido así, por que los malvados consejeros de la inconciente peonada, el efecto del licor, bebido á baldes, y la escasa fuerza que tenía el prefecto, que no le permitía obrar con más enegía, alentó á los malvados instigadores de ésta huelga, á continuar en desmanes horrosos y sin justificación alguna, hacer daños á otras haciendas, que nada tenían que hacer, con lo que ocurría en Casa Grande, con los alemanes.

Así, se tiene noticia que quemaron y saquearon, la casa de Sausal, y las propiedades de un distinguido amigo y contratista de Casa Grande, por estar, de acuerdo con los propietario, de un Sr. Gamboa, despues borrachos y desordenados y por estar distantes las fuerzas de Casa Grande, quemaron y saquearon las casas de Cartavio, y por último, no se sabe como, pasaron al valle de Santa Catalina é hicieron igual fechoría con la casa de Laredo, en donde, se sabe la fuerza pública pudo llegar y darles una buena trenenda que probablemente, ha causado muchas victimas, pero que ha puesto término á la huelga. Como Uds, pueden suponer todo esto, ha causado una viva exitasion tanto en esta capital como en toda la República, dada la importancia y riqueza del valle de Chicama, que constituye crédito y honrra para el país, y es de deplorar la hora, en que se le ocurrió al Sr. Enrique Gildemeister, sin tino ni previción, despedir, á los antiguos empleados peruanos, para remplazarlos por alemanes, violentos, y sin conocimiento del idioma, y que hayan habido espíritus malvados,



tanto en valle de Chicama como en Trujillo, que embriagando á los pobres trabajadores, los hayan convertido en criminales de sus benefactores, y á quienes la autoridad y la ley, debe perseguir sin descanso, para que éstos actos horribos y salvajes, no se repitan.

La opinión general es, de que el Prefecto de La Libertad, debió proceder con mas energía, pero, seguramente Gonzales creyó dominado el conflicto en Casa Grande, y tenía, poca fuerza, pero desde el Viernes y Sabado se han puesto á su disposición y completado mil hombres, y ya se tiene conocimiento aquí, que los huelguistas han sido dominados, y que donde los encuentran haciendo horrores, los barren sin misericordia, como debe ser, por los cuales éstos hombres, ebrios en su mayor parte, muchos de ellos han perdido la vida, y será lastima que no hayan caido sus instigadores.

Repetimos que se acentua el rumor, de que los autores de esta huelga de Casa Grande, sin darse cuenta del mal que iban á causar por el desbórde y embriaguez, de esas masas inconcientes, han sido los propios contratistas de Casa Grande y Sausal, con excepción del Sr. Gamboa, que por conservar buenas relaciones con los propietarios, fueron saqueados sus almacenes, y quemadas sus cañas de la "Capilla". Hay que advertir, que salvo la falta del Sr. Enrique Gildeneister del cambio de empleados alemanes, por peruanos, hacía cuanto bien podia en favor de los peones, ha hecho una gran población con agua, desague, luz electrica, y trabajaba por libertarlos de los contratistas, y les abarataba la vida con sus almacenes.

También es notable que Don Victor Larco Herrera en sus negociaciones de Roma y demás, ha mantenido el órden entre su peonada, no ha sufrido ningun daño, ni tampoco sus hermanos en Chiclin, y otros pequeños propietarios del valle, siendo objeto de muchos comentarios la conducta de estos Señores de Chiclin, por sus ideas tan radicales y extravagantes, hasta contra su propio hermano Don Victor.

Lo incalificable, es las casas, quemadas de las haciendas de Cartavio y Laredo, despues de robados sus almacenes, sin justificación alguna, y sin que nada tengan que hacer, con los sucesos de Casa Grande, cuando es notorio el buen trato de los propietarios y administradores de ese fundo, por lo que se deduce, que han habido malvados, que aprovechando que la peonada se encontraba ebria, las han dirigido á esos crímenes.

Fuera, de las casas de los propietarios, quemadas, sausal Cartavio y Laredo y robo de sus almacenes, se han respetado por esos malvados, las máquinas y sus edificios.

Ahora hay tranquilidad, con los mil soldados que estan en el valle de Chicama, con órdenes de tratar á los incendiarios y criminales, como se los trata en todas partes del mundo, y resulta ejemplarizador para lo futuro, pero hay que buscar á los instigadores no tanto de los de Casa Grande, por que allí, con la presencia de Don Alfredo Gildeneister, todo se arregló, con la salida de los alemanes, sino buscar á los malhechores ó instigadores, de los daños inmotivados, causados en Sausal, Cartavio, Laredo.

Huelgas, hay, en todas partes del mundo, y es una mala senilla, importada al Perú, á los huelguistas en todas partes, se los reconoce su derecho de petición y los propietarios conceden ó no, segun la justicia de la solicitud á la conveniencia de la negociación. Las autoridades, intervienen conservando el órden, pero castigan severamente y sin cuartel, cuando se ataca á la vida y la propiedad.

Todo lo ocurrido en el valle de Chicama, debe Ud. tener muy presente y nosotros nuestra conciencia muy tranquila, de la manera como procedimos en Cayalti, y cuyas órdenes, de justicia,

siempre, justicia, moderación y prudencia, reiteramos de la manera más energética, no permitiendo de ninguna manera, que, con los trabajadores de Cayalti, y sus empleados subalternos, se cometa ninguna arbitrariedad por ningún empleado, por grande, que sea su jerarquía, y que con oportunidad y sagacidad, se limpie siempre á Cayalti, de los malos elementos, que desgraciadamente pudieran caer allí.

De otro lado, cualquiera solicitud respetuosa y justa de parte de los empleados y trabajadores, debe ser atendida ó consultada á los propietarios, en los que los trabajadores deben siempre tener confianza de su justo proceder.

Además, ese respetuoso cariño, que desde padres á hijos hasta Ud. se ha cultivado, con los trabajadores de Cayalti de todos los tiempos, inclusive, con los que fueron chinos, debe esmeradamente cultivarse, y Ud. debe tener la más prolija investigación, del esfuerzo, natural que se le exige á los trabajadores, á jornal ó á tarea, de las injusticias ó omisiones, que puedan tener los mayordomos y empleados del escritorio, en el pago de sus tareas ó jornales, no autorizando las multas y rebajas, y del mismo modo en el racionamiento, y en el trato de los empleados con los trabajadores, aboliendo toda forma injusta y agresiva de palabra ó hecho, y escuchando todas sus quejas, por muy nimias que sean.

Estamos muy lejos de creer que en Cayalti, se presenten reclamaciones de carácter tumultuoso, y si las hubiesen en cualquier forma, debe Ud. proceder con tranquilidad y justicia, concediendo, con prudencia lo que sea justo, y manifestando claramente que sus propietarios á quienes Ud. representa, siempre tiene para sus trabajadores el más alto estímulo de justicia y consideración.

En relación con los contratistas de Cayalti ya tan antiguos en esa, en su mayoría formados por nosotros mismos, nada tenemos que temer, en relación á malos consejos, y á su honrría de bien y también esperamos que al proceder de ellos con los trabajadores, sea siempre correcto y justo.

En cuanto al almacén de Cayalti, cuyos precios de venta deben ser muy vigilados, Ud. sabe, que eso constituye, una facilidad para el trabajador y su familia, pues como Ud. sabe y todos lo saben, nos hemos limitado á una ganancia ó utilidad de 8 á 10 % al año, y permitimos que se pongan cuantos tambos auxiliares se quieran, con tal de que se compren las mercaderías al almacén, como es natural y en ese orden en las ventas de arroz, de carne, y de azúcar debe procederse con justicia sin exageraciones en los precios, poniéndolos al alcance y facilidad de todos. En cuanto á las ventas de aguardiente para el consumo local, también se debe proceder, con prudencia y tino, moderando su consumo, pues no cabe duda que un factor, importante en las atrosidades cometidas en valle de Chicama, ha sido el estado de borrachera en que han estado esas masas inconcientes de los peones, dirigidas y abusadas por salvados.

Los comentarios, que, hacemos de los sucesos de Chicama, las consecuencias y que sacamos, y que trasmitimos á Ud. no debe comunicarse, sino al Sr. cajero, Pérez Céspedes, conservando ambos la más completa reserva, teniendo presente, para practicar, nuestra ya reiteradas recomendaciones, y que hemos repetido en la presente. ( )

( ) Cote 1 - 1913 - (C. 1 0-1 6)  
Cayalti - 11-11-1913.

Huelga de Chicama 1,912. (D-101)

En cuanto á la huelga de Chicama, la fuerza pública en buen número, desde el 17 dominó á todos los criminales ó insurrectos, aunque con algunas victimas, y se busca con ahínco, á los malvados instigadores.

Las haciendas, están y todas trabajando sus ingenios, pero, naturalmente, deplorando, los daños que han sufrido Sausal, Cartavio y Laredo, robándoseles sus almacenes y depósitos ó incendiando las casas de los propietarios.

La misma fuerza pública, está recuperando mucho de lo robado y devolviendo á sus dueños, pero lo principal, es, tomar á los instigadores de Trujillo y á los contratistas malvados ó instigadores, que, por los delitos, que han instigado, de asesinato robo ó incendio, merecen Penitenciaría.

Se espera con interés, el Informe de el Prefecto González, y el Gobierno, va á mandar á un alto magistrado, para averiguar las causas que han originado éste criminal cataclismo.

En los periódicos de esta capital, especialmente de la oposición, se hace feacoz de una manera general, la culpa de lo acontecido, al mal trato, injusticias, y exigencias de trabajo que se cometen con los peones, sin darles ninguna clase de comodidades, por supuesto, que todo ésto, es una injusticia y canallada, y se probará lo contrario.

En vista de todas estas maldades, reiteramos nuestra recomendación, de todas las maneras, para que el procedimiento con los trabajadores en Cayalti, sea el mismo que es á observado desde que se fundó la Hacienda bajo la lupa de la más estricta justicia, y estamos, resueltos no por supuesto por lo pasado en Chicama, sino por nuestro recto proceder, desde muy antiguo, á mejorar cuanto sea posible con la conveniencia de la negociación, y ésta la permita la situación de los trabajadores, respecto, de sus salarios, raciones, y esfuerzo personal de trabajo.

Desearíamos conocer las reservas del caso, sus opiniones, en relación con la practica que Ud, observa diariamente, en el contacto con los trabajadores, que deseamos que la ostente Ud, más intimamente si es posible, pues, precisamente, la (ilegible) de Chicama, tiene por gran causa, el ningún contacto, que los propietarios ó sus representantes, tienen con los peones trabajadores, á quienes ni sus nombres conocen, pues todo lo hace el contratista, con el pago de la respectiva planilla.

Siquiera en Cayalti, hay, el contactó del racionamiento diario, y del pago á la mano de las gratificaciones, sobre tiempos.  
(x)

(x) Carta 19- IV - 1912 ( p. 159-161)  
Correspondencia Cayalti- Lima 1911-1912.

---

Huelga Chicama 1912. (D-102)

Ha tenido Ud, razón de estar sorprendido y alarmado con lo que ha pasado en el Valled de Chicama, con la iniciación de una gran-huelga en Casa Grande que se convirtió en Bandalaja, alcoholizado ó instigado por los contratistas y socialistas y anarquistas de Trujillo.

Las huelgas, son mundiales, pero el bandalaje se lo contiene á balazos, y eso, se ha hecho en Chicama aunque poco tarde para evitar mayores desgracias y daños.

Los propietarios alemanes de Casa Grande, han manifestado poco tino, pero eso, no daba motivo para los excesos cometidos.

Como propietarios de Cayalti, por nuestro recto proceder, por nuestro espíritu de justicia y de piedad, tenemos confianza, que eso, no pasará nunca en la Hacienda, es, necesario que nuestros representantes, los jefes de secciones, nos secunden con sinceridad y rectitud, con ese mismo espíritu de justicia y buen trato, para todos, lo cual recomendamos á Uf, de una manera especial dándose cuenta, de que los tiempos han cambiado mucho, y que el mal ejemplo, nos viene desde Europa, pues acaban de estar en huelga dos millares de mineros de carbón en Inglaterra, perjudicando enormemente al comercio, pero, felizmente sin robar ni incendiar pues al haberlo hecho, las tropas hubieran procedido como nuestras tropas en Chicana.

En el Ingenio de azúcar, en la oficina de destilación, en la factoría, en los ferre-Carriles y máquinas de arar, todo el mundo debe cumplir con su deber, sin exajeraciones de tiempo, reemplazando, para el descanso ó consediendolo y prohibiendo en lo absoluto, multas injustificadas y malostratos de palabras y hechos como lo hacía ese bárbaro de Don Guillermo Aspillaga que, creemos, que, por respeto á su apellido, no lo acabaron á palos.

Los malos elementos, por flojos subversivos, se deban ir eliminando poco á poco. Los buenos trabajadores y honorables deben ser siempre ejemplo de consideración y afeto. (x)

(x) Carta 29 - IV - 1912 (p. 163-169)  
Correspondencia Cayalti - Lima 1911-1912,



Cayalti 1912 Contrato para Enganche. (103)

1a. Se aceptarían hasta 100 peones ó más, sanos y aptos para el trabajo, enengachados hasta co. \$50 máximuá cada un.

2a. La Hacienda, en vista de las papeletas, paga íntegramente el valor de los socorros que paga el contratista, mas el 25% de premio y deduciendo los saldos de peones huidos.

Las cuentas se arreglan cuando lo soliciten el contratista y puede la Hacienda hacerle anticipos de dinero, en vista de las mutuas conveniencias y garantía, fijándose en este caso un premio menor de 25 %, de acuerdo entre las partes.

3a. El descuento de los socorros, lo harán los peones á razón de 50 centavos por tarea ó día de trabajo en campo u oficina y se les dará ración consistente en una libra de carne, una y media de arroz y sal.

En el escritorio de la hacienda, se lleva cuenta y razón detallada diaria de las tareas y descuentos que verifican los peones.

La hacienda reconoce, además, como gratificación a los peones, 10 centavos por cada hora extraordinaria de trabajo en las oficinas, 30 centavos por cada tarea de llenadura de carros de caña y un sol de plata por cada 10 tareas que hagan en el campo, todo lo que se les paga á la mano, constituyendo esto un gran alivio para la atención de sus necesidades.

4a. La Hacienda pierde el valor de los saldos que dejen pendientes en las planillas del escritorio, los peones que fallecieron en la misma, obsequiándoles sepultura y ataúd gratis.

No sucede lo mismo con los saldos de los peones huidos, que son de cuenta del contratista, y para perseguirlos y cuidarlos en el trabajo de la hacienda, esta le proporcionará un caporal por cada 50 hombres, pagándole un sueldo de \$ 25 mensuales y caballería para su servicio dentro de finca de la hacienda.

5a. Los peones gozarán de servicio médico, hospitalario y medicinas en caso de enfermedad, hospitalizaciones cómodas y buen trato de sus jefes para hacerlos sentir grata y tranquila su permanencia en la hacienda.

Nota.- Cualquiera alteración ó innovación en la presente fórmula de contrato, sería materia de mutuo acuerdo (x)

(x) Cartas Lima-Cayalti. Ene-Dic. 1,912 ( 18 de marzo de 1912)

Cayalti 1912 Contrato de Enganche (D-104)

Los SS Aspillaga hermanos, propietarios de la Hacienda Cayalti y Don Mariano E. Lara, de común acuerdo, convienen en las bases siguientes para socorros de peones:

1a. Los SS Aspillaga hermanos, proporcionan a Don Mariano E. Lara un adelanto de ( Lp. 100 ) diez libras peruanas oro, para que asociándose con persona de su confianza en el distrito de Tacabamba, de la provincia de Chota, enganche hasta de 100 ó más peones sanos y aptos para el trabajo de la pampa.

Los socorros se harán por ahora, como ensayo, en cantidades pequeñas, de \$ 30, \$ 20 y \$ 10. Pero que no bajen de ésta, ni sean en otras cifras.

3a. La hacienda reconocerá a l Sr. Lara el 20 % de premio ó comisión sobre los socorros que éste haga y que se liquidarán en vista de las papeletas que presenten los peones.

4a. El Sr. Lara entregará a los peones la gratificación que carga la hacienda ( heredado ) sobre \$ 60 de socorro, es decir, en la

proporción correspondiente, gratificación que se le reembolsará al liquidar sus cuentas.

Los peones serán destinados exclusivamente para trabajos agrícolas en el fundo "La Viña", donde tendrán habitaciones cómodas para que puedan quedar allí establecidos.

El descuento de los socorros lo harán los peones a razón de 0.50 centavos por tarea o día de trabajo con ración de una libra de carne una y media de arroz y sal, y se les llevará cuenta corriente detallada y diaria de sus descuentos, en el escritorio.

La hacienda reconoce además una gratificación de 0.30 centavos por cada tarea de llenadura de carros de caña y \$ 1 plata a la mano por cada 10 tareas de trabajo en ésta ó cualquiera otra labor de campo.

La hacienda pierde el valor de los saldos que dejen pendientes en las planillas, los peones que fallecieran en la misma, obsequiándoles ataúd y derecho de sepultura.

Los saldos de los peones huidos son de cuenta del contratista y se rebajan a liquidar sus cuentas.

La hacienda proporcionará un caporal con sueldo de \$ 25 para que cuide y vigile la peonada, siempre que ésta no baje de 25 hombres.

Los peones tendrán asistencia médica y medicinas en caso de enfermedad y serán atendidos en todos los reclamos que hicieran de sus cuentas, pues es el deseo de los propietarios que su permanencia en el fundo le sea grata y tranquila.

La hacienda podrá poner término a este contrato cuando lo juzgue conveniente (x)



Cavallí 1919.- Reclamo de los Trabajadores. (D-105)

Sr. Don Víctor Aspíllaga - Presente. Muy respetado Señor:

Suscribe al presente todo el personal del Ingenio exponiéndolo ante U. el siguiente reclamo en uso de las facultades que nos conceden las leyes vigentes, así como el derecho de petición el cual esperamos se nos atienda los pedidos que en él dejamos indicados, mas hoy que la situación es grave para nosotros que cada día nos hace sentir con los elevados precios a los artículos de primera necesidad y aun en los de uso personal; nos obliga a pedir alguna mejora que pueda remediar nuestra situación angustiosa, y confiamos en la bondad de U. que atenderá a nuestra solicitud que tenemos a bien hacerle presente y que consta de los siguientes artículos:

- 1º.- El trabajo de 8 horas con aumento de 30% sobre el jornal actual a todo el personal de este Ingenio.
- 2º.- Las cuatro horas extras, se nos considere por media jornada.
- 3º.- El turno de noche no es como el de día, por este motivo pedimos 10 centavos extras por cada hora fuera de nuestro jornal.
- 4º.- Los días domingos y días de fiesta al personal que le tocara trabajar se le abonará doble por la jornada de 8 horas en el día y triple por la noche.
- 5º.- Que se los prevenga a los Señores Ingenieros y mayores moderación en el tratamiento para con sus subalternos.
- 6º.- Llamar al orden al jefe de la tienda o poner un interventor que no sea de la familia, el cual pueda vender todos los artículos a un precio equitativo; así como la legalidad en el peso.
- 7º.- Que el empleado del mercado tenga mas estricta vigilancia con las acaparadoras que monopolizan el mercado sin escúpulo de ninguna clase confiadas en que nadie las juzga.
- 8º.- Si algún servidor perteneciente a este gremio fuera despedido sin previa causa justificada no consentiremos su separación si por ombragues será suspendido temporalmente, si por incompetencia será trasladado a donde pueda desempeñar o si es por atrevimiento pedirle moderación a sus jefes en sus órdenes, por que no hay trabajador atrevido cuando los buenos jefes saben ordenar.
- 9º.- La contestación del presente será por el plazo de 48 horas escrita en la pizarra del Ingenio para reconocimiento de todo el personal.
- 10º.- Durante este plazo seguiremos en nuestras labores sin alterar el orden.

De U. sus muy atts y SS.

Julio 22 del 1919.

## 1920 Químico Azucarero

Hacemos constar en la presente que aceptamos sus servicios profesionales y como químico azucarero, para encargarse de la dirección y vigilancia de todas las operaciones de la fabricación de la azúcar en el Ingenio de la Hacienda Cayaltí, teniendo á su cargo los procedimientos de Laboratorio y análisis que el control de la molienda y la fabricación de la azúcar requieren, tanto para remediar pérdidas que se descubran en el procedimiento como para procurar el aumento de los rendimientos desde que entrá la caña á los trapiches hasta el ensaque de la azúcar fabricada.

Está convenido, que la dirección y vigilancia del Ingenio durante el trabajo que se hace en el día y en la noche, se hará turnándose el personal dirigente del Ingenio, y sobre lo cual se dispondrá lo que sea necesario y más equitativo, sin perjudicar la vigilancia que requiera el Ingenio y haciéndolo de acuerdo con la administración general.

Ud continuará los métodos que acreditados por la práctica y por sus predecesores se han establecido para la fabricación de la azúcar, en los procesos del Laboratorio, en los libros en donde se registran las operaciones, análisis y otras anotaciones de importancia, y además Ud lealmente se compromete a mejorar en todo lo posible los rendimientos que estamos obteniendo en el trabajo del Ingenio.

En todo lo que se relaciona con el trabajo de la maquinaria y los aparatos de las diversas secciones del Ingenio, estará Ud siempre de acuerdo con el Jefe Ingeniero, á quien le corresponde ese control mecánico.

Semanalmente y para cada correo, como se tiene establecido presentará Ud á la Administración, por duplicado y dejando constancia en sus Libros del Laboratorio, el estado de la molienda y fabricación de la azúcar con los detalles diarios, que tiene la fórmula impresa usual y anotando los promedios; datos que deberán ser muy exactos y verídicos, cuidadosamente registrados.

Al terminarse la molienda de las cañas de un campo, presentará Ud el informe y relación de los resultados que dá el campo de caña, señalando las proporciones de los rendimientos, como verá Ud que lo han hecho sus antecesores. Este informe se entregará, si es necesario, por duplicado á la Administración, registrándolo en el Libro del Laboratorio.

Es muy esencial, la atención que debe tenerse con la polarización de la azúcar de exportación, que debe ser de 96 á 96.50, para no dar motivo á reclamaciones de los compradores.

En el Ingenio se hace de toda preferencia esta azúcar granulada de exportación, polarizando de 96 á 96.50, y debe vigilarse mucho el trabajo de los azucareros al hacer los cocimientos, para obtener un grano igual y del mayor tamaño posible y bien cristalizado, lo mismo que el proceso de la defecación, para lo cual tiene ahora el Ingenio una nueva planta de defecadoras, que dá resultados muy satisfactorios.

Para esta azúcar de exportación, que constituye un solo producto esto es, una sola clase, que se obtiene, agotando la riqueza de las mieles y obteniendo, la mayor cantidad de azúcar ensacada.—Ud encontrará establecido éste sistema, lo continuará perfeccionándolo, en cuanto sea posible.

Con el proceso en los cristalizadores, las mieles debidamente agotadas, pasan á la destilación, donde también de-



be haber control para cerciorarse de la riqueza que todavía contengan las mieles y de la que puedan tener los residuos que pasan del Ingenio á la destilación. A fin de evitar esas pérdidas, también debe Ud, inspeccionar, la destilación donde pueden ser útiles sus observaciones.

El trabajo del Ingenio, debe mantenerse, bien equilibrado, en relación con el gasto de combustible y el consumo de vapor, en lo cual debe estarse de acuerdo, con las indicaciones del Jefe Ingeniero.

Además de la azúcar de exportación de 96, cuando es necesario, según la demanda, se fabrica de puro jarabe, el azúcar que polariza 98, bien granulada y que lleva la marca " T " y de esta azúcar se hacen, según la demanda, la lavada blanca, calidades que Ud conoce muy bien.

Luego que Ud capacitado del trabajo del Ingenio, nos presentará un informe minucioso y concreto de su actual estado y del proceso que se emplea en la fabricación del azúcar, haciendo notar, las deficiencias, que á su juicio encuentre en el procedimiento y en el servicio del personal.

Hemos convenido, que su asignación mensual, es por ahora de treinta libras, con su alojamiento, la mesa y asistencia médica, y fijamos para estos servicios un término de un año, sin perjuicio de que en caso de desacuerdo, que no esramos, bastará un aviso de treinta días para darlos por terminados.

Al pie de esta carta Ud pondrá su aceptación, que firmamos por duplicado, teniendo Ud. un ejemplar y otro la Hacienda.

Por ahora, se distribuirá la vigilancia del Ingenio, entre Ud y el Sr. Puyó, que temporalmente, tiene el cargo, mientras, como tenemos acordado vé otro profesional que lo secundará á Ud.- firmado: Luis Fontenay - Aspillaga Hermanos.

Cayalti.1921.- Huelga de Chicama. (D-107)

Nemesio Montero	Calderero
Julio Mercado	Oficial mecánico
Gonaro Aguilar	Mecánico
Elias de la Vega	Herrero
Carlos Young	Mecánico
Luis Rodriguez	Oficial mecánico
Arturo Rojas	Majador Herrero
Gerónimo Betancourt	Calderero (jefe)
Gregorio Castillo	Ayudante mecánico
Alberto Villalobos	Ayudante calderero
Tomás Gamarra	Calderero
Juan Risco	Herrero
Manuel Arévalo	Ayudante mecánico



Nota.- Este personal fue separado de la hacienda o Negociación "Casa Grande" del valle de Chicama y dió lugar á la huelga ocurrida en las haciendas del valle con demostraciones de violencia que tuvieron que ser contenidas por la fuerza pública.-Enero de 1921

Cayaltí 1923.- Reclamo de Trabajadores. (D-108)

Hda. Cayaltí, Oct. 1º de 1923 - Señor Ismael Aspilla-ga H. Pte. Muy señor nuestro: El personal de trabajadores que existe en el Ingenio, compuesto por 220 hombres, tienen el honor de saludarlo por medio del presente memorial, y á la vez manifestarle que toda la clase trabajadora contentos con vuestra administración, creemos que ha llegado el momento de encontrar el ídolo ó sea el Benefactor de la crisis que atravezamos en vuestra hacienda.

Respetado Señor, entrando entre paréntesis, nos permitirá atender nuestra petición: el deseo de la clase trabajadora del Ingenio es pedir un aumento al corto salario que por hoy se nos paga, pues hacemos éste pedido porque no há habido persona que se de cuenta exacta de tanto piratería que existe en los dichosos establecimientos que son, los que inicua y escandalosa y que ahora nos es imposible soportar, lo que no pasa en otros lugares, porque aquí los empleados lo primero que hacen es llenarse los bolsillos y de ésta manera explotar á la pobre humanidad, como tiene Ud. el Almacén, el Tambo de Subsistencias, la Carnicería y la Huerta, haciendo de nosotros el blanco de su explotación y poniéndonos en la peor miseria; en vista de ésta terrible crisis que nos oprime pedimos definitivamente un aumento proporcional de un 30% al jornal que se nos paga, a la vez le participamos que pasadas las 24 horas de estar ésta en la pizarra del Ingenio.- Pasado dicho plazo, nos declaramos en paro de todas las labores.

Sin otro particular nos suscribimos de Ud. como sus Attos y SSSS.

Los trabajadores del Ingenio.

Señores Gerentes de las Negociaciones Agrícolas Cayaltí y Alto. Muy Señores Nuestros:

Correspondemos hoy a la carta Reservada del 24 de Mayo del pte. año, por la cual nos pedían Uds. datos sobre los empleados de esta Negociación que tengan cuatro años, cuando menos, consecutivos de servicios, y para los efectos del Seguro de Empleados.

Adjunta a la presente, les estamos enviando una lista del personal de empleados, señalando los que son efectos a esa ley del Seguro, marcándolos con una espe azul, y también los que todavía no han cumplido dicho período de servicios, para su mejor ilustración.

Igualmente, en margen aparte, les damos un dato aproximado de la edad que pueden tener dichos empleados, siendo todo esto de nuestra personal apreciación, y para que no salga todo esto de la debida reserva que Uds. nos recomiendan en su carta.

Deben Uds. tener en cuenta para este Seguro, que los Capersles cambian a menudo, como algunos otros empleados que no figuran en esta lista, por haber sido suprimidos, y que Uds. puedan comparar con la Caja mensual que va a esa, y don de figura todo el personal de empleados.

Respecto del Almacén, no hemos anotado ninguno de los empleados, pues, con la venida del nuevo Jefe, cambiará totalmente el personal de empleados.

También estamos en vías de suprimir algunos mayores de los que figuran en la lista, por haberlo así ordenado nuestro Gerente Don Ramón Aspillage en su reciente visita, pero sin que por el momento podamos darles una lista exacta de los que van a suprimirse.

La creación de esta nueva Ley, del Seguro del Empleado, nos sugiere la conveniencia de que en una negociación tan vasta como es esta, es conveniente tratar de evitar la nueva creación de empleados, es decir de servidores con un sueldo fijo señalado, prefiriendo siempre que se les señale un diario, evitando así su entrada en el caso del Seguro y figurando como peones o jornaleros, que entendemos no tienen derecho a dicho seguro. Ustedes nos darán su opinión al respecto.-

No dudamos que Uds. estarán haciendo un minucioso estudio de este asunto, y teniendo en cuenta la defensa que una Negociación como esta debe tomar para que la ley del Seguro se aplique muy estrictamente y solo en favor del empleado que tenga derecho a ello.

Como Ud. nos lo han indicado, en su carta relacionada con este asunto, todos los datos que les enviamos sobre edad de los empleados son solamente aproximativos, pues esto es difícil apreciación, sin recurrir al dato que personalmente cada uno de ellos podrían dar, que nos hemos abstenido muy bien de preguntarlo, considerando la reserva con que se deben hacer estas gestiones.

Esperamos encuentren interesantes estos datos, y en espera de sus nuevas instrucciones reservadas sobre este proyecto, nos es grato suscribirnos

De Uds. muy attos. y SS.SS.

Junio, 29 de 1924

(firmado)

Aspillage Anderson

Cayaltí - 1927.- Sembrío Actual del Campo de San Antonio de  
Popán con solo cogollo de Caña. (D-110)

Como estás informado, estamos realizando actualmente la renovación de Popán, campo en que sólo estamos empleando cogollo de caña, sembrío, cuya superioridad sobre el de cuerpo de caña, es algo que no se discute, pero que no sabemos por qué razones no se ha podido conseguir antes en Cayaltí. Quizás - porque existen ciertas opiniones, como la del Ing°. Lavalle, según me dicen, que cree más provechoso y conveniente a sembrío de cuerpo al de cogollo, lo cierto es que siempre se han sembrado sólo unos cuantos carros de semilla de cogollo, siendo todo lo demás de cuerpo.

Puede también sacarse el inconveniente de que el sembrío de cogollo no sea suficiente para la rapidez en general del sembrío y lo que la caña puede sufrir por falta de cogollo; pero estamos realizando actualmente el sembrío con mayor rapidez que antes y sólo tomando el cogollo de las cañas que van a entrar en mollienda, por ejemplo, ahora del "de Mayo" y San Baltazar, y sólo la víspera de que esas cañas vayan al - Trapiche. De otro lado, es cosa sabida que el cogollo es la parte de la caña que menos azúcar contiene y hasta al contrario es perjudicial para la elaboración, lo que muy claramente lo hemos visto también por la copia de un periódico inglés - que nos remitieron Rafael y Gustavo y que Uds. han visto.

Te copio a continuación un extracto de las ventajas positivas del sembrío que estamos llevando a cabo, cuyos puntos serán materia de una detallada información particular del Acor. Venturo, quien con nuestra aprobación está dirigiendo el dicho sembrío.

Por supuesto, en estas ventajas no tomamos en consideración la superioridad del sembrío de cogollo sobre el cuerpo, cosa ya conocida, y como condición única que el corte de cogollo va a inmediatamente delante del corte de la caña para mollienda, para evitar que la caña pueda sufrir inversiones u otras consecuencias.

**VENTAJAS DEL SEMBRIO DE COGOLLO SOBRE EL CUERPO DE CAÑA.**  
**EN SUS DIFERENTES ASPECTOS:**

- 1°.-Mejor control de la Administración por concentración del trabajo.
- 2°.-Economía en gastos de linieros, convoyeros y ahorro de material rodante, carros, línea, etc.
- 3°.-Mejor selección de la semilla, cortando solo la apropiada para el sembrío, sana y sin picadura, siendo picada y pelada por los mismos que cortan y seleccionan. (Tarea muy favorable y bien vigilada)
- 4°.-Economía en caña para molliendo y en caña para sembrío, pues solo se emplea el cogollo y no quedan los montones de caña picada que quedaban antes en el campo de sembrío.

- 5°.-Menor empleo de carretas y consiguiente personal y yuntas. (Hoy se emplean solo dos carretas y antes hasta 20)
- 6°.-Rapidez para iniciar y llevar a cabo el tendido de la semilla, cuya selección, peladura, etc. hacían antes los muchachos.
- 7°.-Reducción en el número de revisadores, por la buena calidad de la semilla.
- 8°.-Supresión de quemadores, pues no queda basura y restos de caña en el campo, como se ha venido siempre.
- 9°.-Doble taréa de sembrío con menor personal. (hoy los muchachos hacen el doble de taréa que antes y su número en jügmente la mitad, lo que se se comprobado con las planillas de años próximos pasauos.)
- 10°.-Seguriansa de que la semilla sea tendida y tapada el mismo día.
- 11°.-Utilización total de la semilla cortada y trasportada al campo.
- 12°.-Mejor atención del mayordomo con menor personal de caporales.
- 13°.-Menor número de regadores, por iniciarse más temprano la tapadura.
- 14°.-Desaparición de los famosos resiñeros, tan costosos y que demora las labores de cultivo.
- 15°.-Aporque más temprano a consecuencia de la uniformidad del sembrío y rapidez de crecimiento, propio del cogollo.
- 16°.-Mayor duración de los tiempos para corte por la intensidad del desarrollo de las plantas y mayor macollage, propio del cogollo.
- 17°.-Menor número de repasadores (regadores antes del riego de arreviato)
- 18°.-Menor número de desverbos, consecuencia directa del más rápido desarrollo y macollage de las plantas.
- 19°.-Aprovechamiento del cogollo que contiene menos azúcar y resulta hasta perjudicial en la elaboración.
- 20°.-Unificación del corte en los campos, evitando las diferencias de edades que resultan del corte del cuerpo entero de la caña en solo algunos cuarteles de un campo.

Estas son las ventajas principales del sembrío de cogollo, sin hacer mayores cálculos, que comparativamente hará Ventura, en informe que está preparado y que les remitirémos oportunamente. Los datos aquí consignados han sido sacados comparando las planillas de años anteriores.

No dudamos que han de encontrar interesantes todos estos datos y que merecerán su aprobación. Este sembrío no puede tener mas inconvenientes para nosotros que el que podría ocasionar la falta de gente, inconveniente que, con la peonada que va en aumento desaparece, y que es igualmente perjudicial para todas las labores.

Sin otro particular soy tuyo hermano que te  
ama.  
Cayaltí, 5 de Mayo de 1927.

Firmado por "Negociaciones Agrícolas" Cayaltí y Palto"  
I. Aspíllaga. (Administrador General).

La Crisis 1929 - 1932 (D-111)

Nº1. Viveres (f. 47-48)

Consta por el presente que los Señores Aspíllaga Her-  
manos S.A. y Dn. Francisco Arrascue, han convenido en fir-  
mar ésta contrato de suministro de carne de vacuno, bajo  
las condiciones siguientes:

- 1º - Dn Francisco Arrascue se compromete a suministrar a  
la Hacienda de Cayaltí, carne de res de buena calidad  
engrasada en cantidad suficiente para su consumo dia-  
rio de ventas y reparto a sus dependencias introduci-  
endo al efecto partida de cuarenta reses máximo, que  
pasteran en las invernadas de la Hacienda gratuitamente
- 2º - La Hda. Cayaltí, proporcionará su camal, útiles y el  
personal de peones matorifes para el beneficio del ga-  
nado y despacho de ventas, que estas las efectuará el  
contratista o su encargado, repartiendo al público le-  
galmente y por igual a todos y en vista de las papele-  
tas que otorgará un empleado de la hacienda, para con-  
trolar y evitar así la salida de carne de la hacienda
- 3º - Diariamente se anotará en libreta especial al contra-  
tista el total de libras de carne vendidas, detalle  
que servirá para los respectivos arreglos de cuentas y  
liquidaciones que se verificarán mensualmente, adelan-  
tando la Hacienda hasta la suma de TRES MIL SOLES ORO  
(S.3000.00) y entregando la diferencia al hacerse la  
liquidación de la cuenta en el último día de cada  
mes.
- 4º - Los precios que pegerá la hacienda, son los siguien-  
tes:  
Por libra de carne.....S. 0.20  
Por libra de sebo en rama (grasa). 0.11  
Por libra de cuero cuando lo nece-  
sita la Hda..... 0.12  
Quedando obligado el contratista a no alterar los pre-  
cios indicados.
- 5º - La hacienda concede al contrtista, poder beneficiar  
en el mismo camal, en sus depósitos y patios, los cue-  
ros por su cuenta y riesgo, sin ocupar absolutamente  
los peones de dicho establecimiento. También concede  
al contratista el ~~tras~~porte de sus cueros por el ferro  
carril de la hacienda, con el flete de S.0.10 cada u-  
no, concesión especial que el señor Arrascue corres-  
ponderá con su personal interes y atención, para su-  
ministrar carne de lo mejor calidad. También concede  
al contratista, permiso especial para beneficiar y  
vender libremente los días domingos por cuenta y ries-  
go.
- 6º - Queda convenido que en caso de tener la hacienda ga-  
nado de su propiedad en condiciones de beneficio, se  
hará esta conjuntamente con el ganado de Arrascue.
- 7º - El contratista Arrascue, se compromete a vender a la  
hacienda al precio de S.2.50 cada uno, todos los mon-  
dongos que la hacienda puede solicitarle diariamente  
de las reses que se benefician y queda convenido tam-  
bién que el contratista Arrascue, entregará diaria-  
mente y gratuitamente a la hacienda, cuatro libras  
de grasa.

- 8º - La hacienda se compromete a pagar un sueldo de \$ 50.00 mensuales, al representante del Señor Arrascue, para que vigile y cuide los intereses de ambas partes y por consiguiente queda a las órdenes de la Administración General.
- 9º - Este contrato será válido por el término de dos años y se modificará previo un aviso de treinta días, anulándose de hecho, en caso de no ser cumplidas las estipulaciones en él estipuladas muy particularmente en lo que se refiere a la calidad de la carne, en el que se reitera el contratista, que será de la mejor calidad.

El presente contrato principiará a regir desde el primero de Agosto de 1930.

Hda. Cayaltí, 26 de Julio de 1930.

---

## Nº2. Reglas de Alimentación (f. 58)

La Dirección de Salubridad Pública del Ministerio de Fomento, prohíbe terminantemente que se vendan comestibles, bebidas, etc. en lugares que no reúnan todos los requisitos necesarios de limpieza y decencia, y multa a las personas ó haciendas que toleren en sus rancherías se establezcan toldos de sacos viejos o de paja o cualquier otro material que nunca puede ser higiénico ni ofrecer garantías de limpieza para el público.

En vista de esta ordenanza del Gobierno la Administración General de Cayaltí notifica terminantemente a todas las personas que han tenido la costumbre de poner toldos al pie de la plaza, que desde la fecha queda terminantemente prohibido colocar esos toldos o cantinas.

Las personas que deseen dar de comer o asistir ya sean a los trabajadores de la hacienda o a personas que vienen de fuera aunque sea solo los días domingos, tienen que solicitar un permiso escrito de la Administración y en cuya solicitud indicarán no sólo el nombre de la persona que la casa en que se atienden huéspedes o comensales, sino la situación de la casa y el número de comensales que tienen. La administración concede estos permisos cualquier día en la tarde en el Escritorio.

Estas casas que obtengan permiso deben estar muy aseadas y todo en orden pues serán visitadas por los guardianes y por los propios administradores y la que sea encontrada sucia y mal tenida será clausurada y retirado el permiso.

Se advierte también a las personas que venden pan biscochos o dulces en los alrededores de la plaza o en el cine, que deben tener todos sus mesas cubiertas con telas mosquiteras incluso para cubrir los vasos de frescos, chichas, y si no lo hacen serán multadas por la Administración.

Las personas que deseen hacer estas ventas en mesas sueltas, deben también sacar un permiso escrito de la Administración cualquier día en la tarde pues de lo contrario serán decomisadas por los guardianes de la hacienda.

La Administración recomienda al vecindario le ayuden en esta labor de higiene y decencia para el servicio de ellos mismos.-La Administración General.

Hda. Cayaltí, Agosto de 1930.

---



### Nº3. Disminución de Jornales (f.61)

A partir de la próxima quincena grande, el jornal de los trabajadores libres de Cayaltí, será exactamente igual al jornal líquido que gana el trabajador socorrido, lo que además de ser perfectamente justo, pues todos trabajan lo mismo, será igual a los haciendas del valle de Chiclayo y del valle de Chicama.

La gravísima situación que atraviezan las haciendas de caña con los bajos precios de la azúcar y las fuertes contribuciones que tienen que pagar, obligan a la Administración General de Cayaltí, a tomar las más severas medidas de economía, y ninguna más justa que igualar el trabajo de los libres con los socorridos.

La Administración General de Cayaltí, tiene que recomendar a todos sus servidores, que contemplen con serenidad la grave situación en que está la hacienda y que acepten las medidas que tienen que imponer y que se hacen únicamente por la fuerza de las circunstancias, para ver si Cayaltí, pueda salvar de esta aguda crisis como jamás la tuvo antes el azúcar, antes de tener que paralizar su fábrica y todos los trabajos de la hacienda.

La Administración General, a partir de la próxima quincena grande reducirá nuevamente el precio de la carne y hará en el Almacén de Mercaderías y en el Tambo de subsistencias, todas las rebajas que sean posible para facilitar la vida de sus servidores y familias.

Estas son las primeras medidas que la Administración General se ve obligada a imponer, muy a pesar; pero si continúa la crisis del azúcar, se verá obligada a reducir el personal de sus servidores tanto en la pampa, como en la factoría y demás dependencias.

Los servidores de Cayaltí, saben muy bien que sus propietarios han sabido gratificarlos con largueza, cuando los precios de la azúcar así lo han permitido y pueden estar seguros, cuando mejoren los precios sabrán gratificarse nuevamente, muy particularmente a todos aquellos que en estos graves momentos les presten su verdadera ayuda.

Cayaltí en estos momentos no es absolutamente negocio alguno para sus dueños, muy por el contrario, les representa una pérdida no menor de un SOL por cada quintal que se produce, pero sí es un centro agrícola en el cual encuentran casa y trabajo cerca de 2000 hombres y sus familias, de manera que son ellos mismos los que deben ayudar para que Cayaltí pueda luchar con ésta grave crisis y siga siendo para ellos fuente de trabajo, de sustento, con asistencia médica y educación y el apoyo de los dueños de Cayaltí supieron dar siempre a sus buenos servidores.-La Administración General.

Hda. Cayaltí, Agosto 1930.

### Nº4. Compensaciones Menores (f.83-84)

A partir del próximo Sábado 16 de Agosto La Administración General de Cayaltí ha dispuesto las siguientes rebajas en beneficio único y exclusivo de sus servidores para ayudarlos en estos momentos de aguda crisis que atravieza la industria azucarera:

Almacén de Mercaderías.-Rebaja general de todos sus artículos, muy particularmente en los de consumo y necesidad diaria.

Tambo de Subsistencias.-Rebaja general en todos sus artículos muy particularmente en el arroz, azúcar, menestras de todas clases, coca, café, carbón, chocolate, maíz, manteca, papas, fideos, chancaca, & &.

Pasajes del Ferrocarril.-Todos los servidores de la hacienda tendrán una rebaja de diez por ciento de ida y vuelta, para lo cual antes de sacar el boleto en la estación, deben sacar otro boleto en el Escritorio. En caso de enfermedad el pasaje será gratis, pero se exige certificado médico.

Cinema "Cayaltí".-Los precios se bajarán a \$0.20 en entrada general a platea, y \$0.10 entrada general a cazuela.

Carne.-La libra se venderá a \$0.20 y la Administración sigue haciendo gestiones para conseguir carne mas barata y de buena calidad

Permisos de Charras.-Los permisos por charras se bajará de \$ 0.10 a \$ 0.05.

Multas por daños de Animales.-Quedan suprimidas pero, en cambio los animales que caigan presos por daños en las cañas quedarán encerrados por quince días en la penitenciaría, durante los cuales los dueños deben darle de comer.

Huerta.-Los precios serán fijados directamente por la Administración, en la puerta de la Huerta y en la pizarra del Almacén. Tomates a 5 por medio; chilenos 0.5 cts. la libra; zapallos 0.5 las tres libras; cebollas 0.5 cinco cabezas; calabazas 0.5 cts. las tres libras; naranjas agrias, dos por un centavo; lechugas, 0.5 matas por medio. Aparatos florales, precios convencionales de acuerdo con el hortelano.

Pan.-La hacienda va a bajar el precio de la harina a los panaderos, de consiguiente los servidores de Cayaltí, tienen derecho a exigir pan de mejor calidad.

Anticipos.-La Administración los atenderá únicamente a cuenta de la quincena o del mes y exclusivamente en casos de necesidad o enfermedad debidamente comprobados.

Precios de la Plaza.-La Administración fijará consistentemente los precios de venta en la plaza en la pizarra oficial y el público debe quejarse directamente a la Administración cada vez que los vendedores no los respeten.

Igualmente, deben quejarse a la Administración cuando los vendedores de fuera abusen en sus precios.

Tambo para facilitar las ventas al medio día y en la noche de los días de trabajo y los domingos en la tarde y en la noche.

Para dar esta facilidad a los vivientes de Cayaltí, la Administración ha autorizado la apertura del tambito en la calle de la rancharía, frente a la plaza, en el cual por la ventanilla que se ha abierto en la puerta, se despacharán remedios de urgencia a cualquier hora de la noche.

La Administración General, recomienda nuevamente a los servidores de Cayaltí, la gravedad producida por la crisis del azúcar y hace un llamamiento sin excepción, para que acatando sus disposiciones le ayuden a salvar a la Negociación que da casa y trabajo a tantas familias con

la seguridad que cuando mejoren los precios del azúcar hoy casi abarrotada, los propietarios de Cayaltí, sebrán sureciar y corresponder a todos aquellos que en ésta hora difícil le presten el concurso de su trabajo honrado y de su ayuda sincera, seguros de que los dueños de Cayaltí toman todas éstas medidas por las fuerzas de las circunstancias muy ajenas a su voluntad, pero con toda justicia y honradez.

Solo así podremos salvar el negocio de Cayaltí y asegurar sobre todo en el futuro, el trabajo para sus servidores.-La Administración General.

Hda. Cayaltí, 9 de Agosto de 1930.

---

#### Nº5. Precios del Tambo (f.86)

Conforme a las instrucciones que hemos dado al Sr. Burgos, controlador general de la Hda., a la lista de rebajas acordada, y al aviso que le incluimos para colocarlo en la pizarra de ese tambo, sírvase Ud. poner grandes anuncios en lugares visibles en que conste las rebajas ordenadas por esta Administración y que Ud. va a poner en efecto desde el próximo sábado tan pronto como haya comenzado el pago general.

Tenga Ud. pues todo dispuesto para que automáticamente se cambien los precios en dicho día sábado y hora indicada.

Sírvase Ud. también tomar buena nota, que las rebajas en ese Tambo, son únicamente en favor de los servidores que van a sufrir la rebaja de su salario, impuesta por la crisis del azúcar y muy a nuestro pesar.

Aquellos empleados y jornaleros que por alguna circunstancia especial, no sufran rebajas en sus haberes, se seguirán pagando los precios antiguos, de lo cual se servirá Ud. tener debida nota y bajo su entera responsabilidad. Oportunamente le mandaremos la lista con sus nombres.

Los tambitos: "Eucursal en esta Hda. (Pastor Rásuri), el de la Vifa y el de Chumbenique, quedan desde luego incluidos en las rebajas ordenadas.

Ese Tambo, queda terminantemente prohibido de vender a los foresteros, salvo que paguen todos sus artículos sin excepción alguna, con 20% de recargo.

Hda. Cayaltí, 11 de Agosto de 1930

---

#### Nº6. Alza de los Precios para el Cinema (f.87)

Sírvase Ud. tomar nota que con motivo de las economías que muy a nuestro pesar imponen a ésta Administración la grave crisis del azúcar, hemos resuelto reorganizar el presupuesto y la explotación del cinema en beneficio único de nuestros servidores.

Para principiar la función del próximo sábado 16, se dará al aire libre, para lo cual Ud. el mismo sábado en la mañana pedirá Ud. al Ingeniero que armen el telón respectivo y ésta función extraordinaria será acompañada por la pianola desde adentro, que tocándola fuerte se oye muy bien afuera.

A partir del próximo domingo 17, los precios del cinema serán los siguientes:

Entrada general a platea.....S.O.20  
Id. id: a cazuela.....S.O.10

Quedando eso sí, completamente suprimidas todas las entradas de favor ordenadas anteriormente por ésta Administración.

Su sueldo a partir del presente mes será de \$80.00 como lo imponen las rebajas de las entradas.

En la fecha, nos estamos dirigiendo al Sr. Cúneo Salazar para que nos haga una rebaja del arrendamiento de las películas como en la programación de las mismas, para defender así al Cinema de las rebajas de las entradas.

Sírvase Ud. preparar un gran cartelón que diga lo siguiente: Cinema "Cayaltí"- a partir del próximo domingo y por orden de la Administración general los precios serán rebajados como sigue: Entrada general a platea veinte centavos- entrada general a cazuela diez centavos, - quedan completamente suprimidas las entradas de favor.-  
Administración General.

Hda. Cayaltí, 11 de Agosto de 1930.

---

### Nº7. Precio de los Víveres (f.88)

Sírvase Ud. tomar nota y disponer lo conveniente para que a partir del lunes 18, la carne se venda a \$0.20 la libra.

Infórmese también, de las cartas que en la fecha he nos dirigido a los Jefes del Almacén y del Tambo, sobre las rebajas acordadas y que deben regir desde el próximo sábado 16 tan luego comience el pago general en la Casa Hda, no antes.

Infórmese también, de la carta que hemos pasado a Urpeque, sobre la concesión en los pasajes del Ferrocarril en favor de nuestros servidores.

De una manera especial, y en la misma forma más categórica sírvase Ud. tomar el mayor cuidado diario, en los precios de la pizarra oficial de la plaza evitando que especulen con los servidores de la Hacienda y denunciando inmediatamente al que no cumpla sus disposiciones.

Vigile Ud. también estrictamente, de acuerdo con el Sr. Bordo, el ingreso de pan y biscochos de Zaña, pues solo tienen permiso aquellos que "religiosamente compran su harina en el Almacén" y de los cuales el Sr. Bordo debe pasar una lista cada sábado, para su mejor vigilancia por los guardianes.

Igualmente, y en vista de la reducción en el precio de la harina, que desde el sábado va a hacer el Almacén en favor de las panaderías de la hacienda y en beneficio único de sus servidores, sírvase Ud. vigilar e imponer para que a partir del próximo domingo 17, el pan tenga mejor calidad y presentación.

Hda. Cayaltí, 11 de Agosto de 1930.

---

### Nº8. Rebaja de Sueldos (91-95)

Sírvase Ud. tomar nota, de las rebajas de sueldos y jornales, que la crisis del azúcar impone a ésta Administración, a partir de la presente quincena y mes inclusive:

#### Factoría:

Víctor Melendez de Sp.	22.000	a	Sp.	20.000	(Mensuales)
Mélix Samsmé	16.000	"		14.000	id.
Ramón Aspíllaga R.	13.000	"		11.000	id.
Macedonio Tapia	0.600	"		0.550	diarios

Urbano Rabines	0.5.20	a	0.4.70	diarios
Andres Diaz	0.4.50	"	0.4.20	"
Santiago Burga	0.4.50	"	0.4.20	"
Enrique Castillo	0.4.50	"	0.4.00	"
Reinaldo Becerra	3.00	"	0.2.80	"
Santos Rodriguez	2.80	"	0.2.50	"
Julio Cumpa	2.80	"	0.2.50	"
José Castro	2.50	"	0.2.30	"
Juan Requejo	2.50	"	0.2.30	"
José Ma. Guevara	2.50	"	0.2.30	"
Benjamín Ripalda	2.30	"	0.2.10	"
Eleuterio Reinoso	2.30	"	0.2.10	"
Manuel Caballero	2.20	"	0.2.00	"
Bacilio Barboza	2.00	"	1.80	"
José Ma. Cueva	2.00	"	1.80	"
Alberto Tafúr	1.90	"	1.70	"
Carlos Berandiarón	1.80	"	1.60	"
Eusebio Rodriguez	1.80	"	1.60	"
Simón Gallo	1.60	"	1.50	"
Juan Calderón	1.60	"	1.40	"
Adolfo Buquez	1.60	"	1.40	"
Gilmo Nuñez	1.60	"	1.40	"
Roberto Tello	1.60	"	1.40	"
Segundo Velez	1.60	"	1.40	"
Bráulio Nuñez	1.50	"	1.30	"
Isaac Gómez	1.50	"	1.40	"
Francisco Caballero	1.50	"	1.30	"

Molino de Arroz

Juen Toro	de &p	0.4.00	"	0.3.80	"
Manuel Diaz	"	1.60	"	0.1.40	"
César Vera	"	1.50	"	0.1.30	"
Enrique Lizares	"	1.50	"	1.30	"
Eulogio Ramos	"	1.50	"	1.30	"

Alumbrado

Audomaro Cruzado	de	2.00	"	1.80	"
Teodoro Urbina	"	1.50	"	1.40	"
Humberto Cornejo	"	1.50	"	1.40	"

Alambique

Manuel Cabrera	de	2.00	"	1.80	"
Segundo Vargas	"	2.00	"	1.80	"
Guillermo Cabrejos	"	1.80	"	1.60	"
Feliciano Reyes	"	1.60	"	1.40	"
José Ant Negrete	"	1.80	"	1.60	"
Martín Sánchez	"	1.50	"	1.30	"

Ferro Carril (Máquinas chicas)

En parada \$2.40 y en la carrera \$3.80. En lugar de \$2.60 y \$4.00

Máquina Grande

\$2.60 en parada y \$4.30 en carrera

Fogoneros

\$1.40 en parada y \$2.80 en la carrera

Carrilanos

Delfín Chávez	(\$1.50)	lo mismo		
Juan Sernaque	de \$2.50	a	\$2.10	
Pablo Aguinaga	" 1.50	"	1.30	

Regueros

De \$2.00 a \$1.80  
Guardian Estación de \$1.70 a \$1.50

Máquinas de Arar

Maquinistas en trabajo \$1.90, en reparación \$1.70, en vez de \$2.10 y 1.90

Fogoneros en trabajo \$1.60, en reparación \$1.40

Pilotos en trabajo \$1.50, en reparación \$1.30; en vez de \$1.70 y \$1.50

Bomberos, en trabajo \$1.20 en reparación \$1.10; en vez de \$1.40 y \$1.30

Caporales Campo

Juan Díaz Silva de \$2.40 a \$2.20

Antonio Casanova " 2.35 " 2.35 (lo mismo)

Abelardo Balarezo" 2.30 " 2.35

Rodeadores

Tomás Villarreal de \$1.80 a \$1.70

Demás rodeadores " 1.60 " 1.50

Tractoristas

Cánepa de \$4.00 a \$3.80

Tractoristas, \$1.30 en parada y \$2.30 en servicio; en vez de \$1.50 y \$2.50

Camiones

Choferes de \$1.50 a \$1.30

Chulillos " 1.30 " 1.10

Ingenio

Ayudantes de Laboratorio: Serrano de \$2.00 a 1.87

Marcial Vargas de \$1.60 a 1.47, por guardia

Mecánicos de guardia: \$3.80 al día y \$2.60 por guardia; en vez de \$4.00 y 2.85

Ayudantes de los mismos: de \$1.60 a \$1.47 id. en parada \$1.40 por día.

Caporales de Centrifugas, de \$1.86 a \$1.73 por guardia .

Centrifugueros " 1.86 a 1.60 id.

Maquinistas y caporales " 1.60 " 1.47 id.

Cuadro " 1.60 " 1.47 id.

Bodega " 1.53 " 1.40 "

Maestro de filtros " 1.46 " 1.33 "

Caleadores " 1.46 " 1.33 "

Jornal corriente " 1.33 " 1.20 "

Ayútes de Azucarero " 2.00 " 1.80 por día

Camal Cayaltí

Matarifes de \$2.00 a \$1.80

Policia " 1.30 " 1.10

Almacen Cayaltí

Domingos, medio día doble.-Bocanegra y Acuña de \$1.50 a 1.40

Tambo de Subsistencias

Matías Balarezo de \$2.00 a \$1.90 y domg. doble en tero.

B. Gastiaburu " 1.50 " 1.40 " 1/2 día do ble.

Srta. Hilda Asián " 1.50 " 1.00 " 1/2 id.

Casa Ingeniero

Carlos Lozeno de \$1.80 " 1.70

Pedro Casas " 1.70 " 1.60

Casa Hacienda

Manuel Villegas	de	₡.1.90	a	₡.1.80
Alej. Azañero	"	1.50	"	1.40
Jardinero	"	1.30	"	1.20

Escritorio

Emilio Tello	de	₡.1.60	"	₡.1.50
--------------	----	--------	---	--------

Jubilados Pensionistas

Digno Aguilar	de	₡.2.00	"	₡.1.00
Jacinto Azula	"	15.60	"	13.20

Diversos

Vigilantes	de	₡.2.00	a	₡.1.90
Angel Ganoza	"	2.30	"	2.10 (Edecán dueños)
A. Villanueva	"	2.30	"	2.10 Chofer Hda.
C. Azañero	"	2.00	"	1.90 Edecán dueños
Merc. Longa	"	1.80	"	1.70 Talabart.
Rivas Edilberto	"	1.80	"	1.70 Edecán Dn. Ramón
Emeterio Diaz	"	1.80	"	1.70 id. dueños
Ignacio Atalaya	"	1.70	"	1.50 Caballerizo
Daniel Vásquez	"	1.70	"	1.50 id.
Eusebio Caballero	"	1.00	"	1.00 Ayudte. de Garage
Gaspar Torres	"	1.20	"	1.50 Aydte. Sr. Parodi

Hospital

Matías Uriarte	de	₡.3.30	a	₡.3.20	Farmacéutico
2 topiqueros	"	1.50	"	1.40	

Hda. Cayalti, 9 de Agosto de 1930.

Señor Cajero.--Sírvese Ud. tomar nota y disponer que a partir de la próxima quincena, de libres, las yuntas de los colonos de la Vifa, se pagarán a razón de ₡.1.00 por día de alquiler, en vez de ₡.1.30, como ha sido hasta la fecha.

Nº9. Ahorro de Luz (f.95)

Entre las medidas que imponen a esta Administración, la grave crisis del azúcar, está la reducción del petróleo y lámparas eléctricas que se gastan en el alumbrado tanto público, como en los particulares concedidos por esta Administración.

A la brevedad posible, sírvase Ud. pasarnos una lista detallada de las casas que tienen alumbrado eléctrico, indicando, el número de luces, los voltios de cada lámpara y su situación, para ver qué reducción cabe, muy a nuestro buen deseo pero impuesta por la fuerza de las circunstancias que atraviesa la Hda.

Igualmente, mañana por la noche, el suscrito personalmente con Ud, va a ser un recorrido de toda la población, para estudiar que focos se puede suprimir, pues absolutamente necesitamos reducir en cuanto sea posible el consumo de petróleo y al 50%, por lo menos, el consumo de lámparas.

Nº10. Precio de los Viveres (f.108)

Tomates, a 5 por medio  
Chilenos, a medio la libra  
Zapallos, a medio las tres libras  
Cebollas, a 5 cabezas por medio  
Calabazas, a 3 libras por medio  
Marenjas Agrias, a 2 por un centavo  
Lechugas, a 5 matas por medio  
Repollo, a 5 centavos la libra.

Hda. Cayaltí 23 de Agosto de 1930

---

Nº11. La Crisis (f.139)

La Administración General Cayaltí recomienda nuevamente a sus servidores que contemplen seriamente la grave crisis que sigue atravesando la hacienda y exige que cada uno cumpla honradamente con su deber en el puesto que se le ha confiado cuidando los intereses de la hacienda como propios y haciendo cada uno todas las economías posibles de tiempo y materiales.

El precio del azúcar no solo ha bajado aun mas sino lo que es peor no hay compradores y el azúcar de Cayaltí está arrumada en Uten y en la propia hacienda.

La situación es pues muy grave y Cayaltí está perdiendo mucho dinero no siendo absolutamente negocio para sus dueños y si seguimos trabajando es para que tengan trabajo sus servidores cumplidos y honrados y con la esperanza de que los precios mejoren antes que tener que cerrar las fábricas y despedir a la mayor parte de los trabajadores.

Solo mucha economía, mucha honradez y mucho trabajo permitirán que Cayaltí no cierre sus puertas.

Hda. Cayaltí, setiembre de 1930

---

Nº12. Ración de los Enfermos (f.140)

Sírvase tomar nota que a partir del 15 de las raciones que se entregan diariamente para el Hospital, deben ser reducidas a 300 gramos por enfermo, en lugar de 460 (litro) que se despacha ahora.

Cayaltí, 13 de setiembre de 1930

---

Nº13. Tarifas de Contrata (f.165)

Corte y carguío de 1 ton. leña de algarrobo	₡ 4.00
" " " " " " " "	3.55
" " " " " " " faique	2.95
" " " " " " " sauce	2.55
" " " " " " " charras	2.35
" " " " " " " Chumbenique	4.10
Quemadura y carguío de 1 qq de carbón de palo	0.47
Labradura de un yugo grande para aporque	1.58
" " " chico corriente	1.08
" " una escalera para los carreros	0.58
" y quemadura de 1 millar de ladrillos corri.	13.50
" y preparaci3n de 1 millar de adobes	12.80
" y carguío de 1 durmiente de algarrobo	0.50
Trituraci3n de un saco de guano haciendo las rumas en el departamento	0.80
Compostura de paños para filtros-prensas (al mes)	118.00
Labado de paños filtros-prensas (al mes)	22.00
Por tareas de campo a destajo cualquier clase	1.20
Po 1 qq cal viva	0.75



Por 1 qq de cal dormida	0.90
Encajonadura de 1 caja de alcohol	0.02
Precinta doble de una caja de alcohol	0.02
Perforación de un durmiente para línea firme	0.03
Quebrantadura y enfrenadura de bestias caballares o mulares c/u	24.00
Costura sacos usados de guano	0.04
<u>Transporte al Pte. por ferro-carril</u>	
Por tonelada de leña de algarrobo	0.70
Por saco de carbón de palo de 1 qq	0.03
Por 1 qq de maíz colorado	0.03
Por 1 qq de arroz en cáscara	0.03
Por 1 qq de arroz pilado	0.03
Por 1 saco de azúcar de 220 libras (caso de urgencia)	0.06

Hacienda Cayalti, 15 de Noviembre de 1930

Nº14. Nómina de Pensiones (f.166)

<u>Nombres de las Personas</u>	<u>Nombre de las Calles</u>
Baltazar Guzmán	Almirante Grau
Simón Conzales	id.
Victoria Zavaleta	id.
Evarista Saubrano	id.
Herminia Diven	Diego Ferré
Juana Novoa	Coronel Bolognesi
Concepción Cosío	id.
Aurora Calderón	id.
Inés Morales	Zaenz Peña
Alejandro Plaza	id.
Julia Chávez	Elías Aguirre
Rosalia de Villarreal	Simón Bolívar
Delfín Chávez	Huáscar
Mercedes Hernández	Pedajos



Hda. Cayalti, 19 de Noviembre de 1930

Nº15. Nómina de Empleados (f.132)

<u>Nombre</u>	<u>Nac.</u>	<u>Edad</u>	<u>Est.</u>	<u>Cargo</u>	<u>Sueld</u>	<u>T.Stv</u>
Ismael Aspíllaga A.	Perú	32	Cas.	Ad.Gral.	¥500.	6 ms
Luis Aspíllaga A.	id.	30	Cas.	Ad.Gral.	500.	6 ms
Joseph Schofield	Inglés	46	Cas.	Ingenie.	80.	2 añ
Felipe Zúñiga M.	Perú	35	Sol.	Médico	600.	1 añ
Ricardo Neumann	id.	31	Cas.	Ing.Agr.	700.	6 añ
Rómulo Ferrero	id.	30	Sol.	Ing.Agr.	370.	1 "
Carlos F. Hellet	id.	37	Cas.	Jef.Esc.	450.	1.1/2
Adcedato Burgos	id.	55	id.	Control.	360.	37. "
Pablo Parodi	id.	28	Sol.	Ing.Agr.	500.	3 "
Enrique Bodós	id.	31	Cas.	Contador	250.	1 "
Enrique Tejada	id.	32	id.	Jef.Esta.	150.	13 "
Luis B. Bordo	id.	50	id.	Jef.Alma.	350.	3 "
José I. Salazar	id.	46	id.	Jef.Fact.	150.	2 "
Víctor A. Reinoso	id.	47	id.	Aux.Escr.	130.	9 "
Manuel Axién	id.	46	id.	Alm.Subs.	120.	2 "
Sixto Oliva Rojas	id.	30	id.	Aux.Esta.	100.	9 "
Blanca L. Zárate	id.	20	Sol.	Telefoni.	70.	2 "
Ricardo Sañudo	id.	33	Sol.	Ing.Agro.	350.	2 "
Carlos Whiting	Colomb.	41	Cas.	Electric.	250.	8 "
Ricardo Howell	Perú	42	id.	Conductor	100.	6 "
Arturo Hellet	id.	26	Sol.	Planillas	150.	1 "
Miguel Polo Burga	id.	33	Sol.	Jef.Mayord	130.	4 "
Víctor P. Reinoso (h)	id.	21	id.	Aux.Planil	65.	1.1/2

Hda. Cayaltí, 3 de Diciembre de 1930

N°16. Tarifa de los Jornales (f.240)

Mecánicos	por día.....	₡.	3.80
Laboratorio			
1er Ayudante	" "	.....	2.00
2do Ayudante	" "	.....	1.50
1er Caporal			
D. Sanchez	" "	.....	1.70
Caporal Calderos	" "	.....	1.60
Otros Caporales	" "	.....	1.50
Cuadro	" "	.....	1.47
Maguinistas	" "	.....	1.47
Ayds. Mecánica	" "	.....	1.47
Jornal Corriente	" "	.....	1.20

Hacienda Cayaltí, 5 de Marzo de 1930

N°17. Emprénde (f.427)

Considerando una facilidad para ese contrata, como para los peones socorridos, el establecimiento de crédito de artículos alimenticios, hemos resuelto establecer este sistema a partir de la quincena que comienza el sábado 28 dc.

Para este objeto, sírvase Ud. preparar una lista de los peones de su contrata a quienes el Tambo puede dar crédito, indicando la cantidad máxima que debe entregárseles, cuya lista se servirá Ud. remitir a ésta Administración, lo más pronto posible para poder comenzar la entrega de artículos de crédito desde el lunes 30 dc.

Esta Administración pondrá avisos en lugares visibles para que los peones socorridos se informen de esta disposición y Ud. formulará una lista quincenal, para los créditos nuevos que le vayan solicitándole sus peones.

El cobro del valor de estos créditos se hará directamente por la caja de la hacienda del valor de la liquidación de cada contratista, quien a su vez cargará el valor en la respectiva libreta de socorro del peon. A la vez el Tambo cargará en una libreta especial de cada peon el valor de los artículos que le entrega, lo que servirá para el control de ésta cuenta.

Esperamos que, apreciando la facilidad que representa el establecimiento de estos créditos a los peones socorridos, tanto para la contrata que Ud. representa, como para los propios peones, se servirá Ud. contestar la presente indicando su conformidad, a la vez que remitiendo la lista que solicitamos.

Hda. Cayaltí, 27 de Noviembre de 1931

N°18. Tarifa de Diferentes Trabajos (f.

Corte y carguío de 1 ton. de leña de algarrobo	₡	3.80
" " " " " " "		3.55
" " " " " " faique		2.95
" " " " " " sauce		2.55
" " " " " " charras		2.35
" " " " " " chumbenique		4.10
Quemadura y carguío de 100 de carbón de palo		0.47
Labredura de un yugo grande para aporque		1.58

## Vida Cotidiana 1929-1932

### Reglas Cotidianas.

#### Nº19. Prohíben Jaranas (f.97)

Se advierte nuevamente a los vecinos de Cayaltí sin excepción alguna, que todo aquel que el domingo en la noche después de la campana de silencio, tolere fiestas o jarana en sus casas, se expone a ser separado inmediatamente de la hacienda.

En Cayaltí no se hace silencio sino los domingos y por lo mismo la Administración tiene el derecho de exigir que se cumpla en beneficio de todos los moradores de su población.

Hda. Cayaltí, Agosto de 1930

---

#### Nº20. Cuidado de Jardines (f.101)

Se notifica terminantemente sin excepción de persona alguna, que los vivientes de Cayaltí que tienen caballos o burros deben tener mucho cuidado porque así como los animales de daño en los campos sufrirán un arresto de quince días, los animales que caigan haciendo daño en el jardín de la casa hacienda serán muertos inmediatamente como ha sucedido esta mañana que don Ismael personalmente ha sacado dos burros que estaban comiendo las flores de su jardín y que ya han sido castigados.

Hda. Cayaltí, Agosto de 1930

---

#### Nº21. Control de las Muertes (f.106)

Se advierte a todos los vecinos de Cayaltí que las pa peletas para entierros que expide la Administración General conforme al certificado del médico de la hacienda deben ser visadas y firmadas por los guardianes de la hacienda para ser entregadas en la casita del tranquero del puente de Cerro León, el cual no dejará pasar los entierros que no le entreguen en el mismo puente la papelita respectiva. En esta forma la Administración llevará la estadística a que está obligada de defunciones en Cayaltí y evitará todo entierro clandestino.

Hda. Cayaltí, Agosto 18 de 1930.

---

#### Nº22. Trabajo y Desayuno (f.115)

Se advierte a todos los trabajadores del corte, carnos línea y cowboy, que el día lunes el desayuno se dará en el mismo sitio donde está el corte es decir en el monte, para evitar que mucha gente que sale los lunes únicamente por tomar desayuno, se vuelvan a sus casas.

Esta disposición será únicamente para los días lunes. Los demás días el desayuno se dará como de costumbre en la tranca donde se pasa la lista.

Agosto 31 de 1930

---

#### Nº23. Higiene Pública: Los Chiqueros (f.132)

Se advierte a todos los vecinos de Cayaltí que tienen chiqueros, que los chanchos que sean sorprendidos sueltos en las calles de la población, serán beneficiados inmediatamente en la cocina del corte.

La Administración no puede permitir que sobre todo du

rante las noches, las calles de Cayaltí se convierten en corrales de cochinos, lo que es muy sucio y peligroso para la salud del vecindario.

Igualmente se notifica a los regadores y colonos que han convertido sus posadas en verdaderos criaderos de animales, incluso de cabritos, que cuando estos animales sean sorprendidos entre los cañaverales y muy particularmente picando y malogrando los brotes de las cañas chicas serán decomisados para beneficio de la cocina del corte aunque sean pavos.

Hda. Cayaltí, setiembre de 1930

---

#### N° 24 Prohibición de Cañazo (f.168)

Se advierte a todos los vecinos de Cayaltí, que la Guardia Civil tiene orden para tomar presas a todas las personas que se dediquen al negocio de cañazo y que lo vendan en sus casas.

Mil veces hemos advertido a los servidores de Cayaltí, para que se abstengan de contravenir esta disposición que la Administración ha dispuesto siempre en beneficio de la tranquilidad de los vivientes de Cayaltí, pero parece que hay muchos que hacen caso omiso de ella.

La Administración, sienta mucho tener que advertir por última vez que todo el que sea detenido por la policía como contrabandista y vendedor de cañazo, no recibirá ningún apoyo absolutamente de la hacienda y tendrá que entenderse directamente con la policía y con el recaudador.

Hda. Cayaltí, Noviembre de 1930



H. Cayalti junio 14 de 1931

Sr. Redactores de el Trabajador  
Chicla

Respetados señores:

En la Opinión Editor  
de la pobre Obja, fecha 2 del pte. apa-  
ra artículo titulado "Los Cundos Amagados  
los Pungos - Cundo en excepción"

En el referio  
hace constancia que todo no está  
terminado por el mal del gamonalismo, no  
sientan con sinceridad que han palpado  
también han podido sacar datos  
por medio de algunos de los lindos y  
a un deliramiento de miembros de Trujillo,  
el diablo predique por el. El Redactor de la  
Obja, siempre que viene a esta hacienda  
por el exclusivo fin de adorar la mano al  
dios todo por el. Trujillo, se le  
ante en decir que ha palpado es un punto  
causas de que hace a hora en si de la ver-  
dad a manifestar un pueblo que acontea  
esta punto. El Centro Sindicalista, defensor a  
humilde proletariado, todo con la tinta a  
la palabra, como trabajador y, lo mismo  
que mis compañeros, continen dios a de  
las gozobias que nos introducen es  
procedimientos generales. Mi patrónito Trujillo  
con la palabra que siempre me muestra pa-  
ra una encuesta de

Campo de Indio \$ 150. 170. 170. hoy hace el  
que da comida a los trabajadores del corte  
y carros, ni dan el pago por sus trabajos  
el pago para que así hagan mayor ganancia  
hoy solo se gana \$ 1.70, que esto se queda en  
lechuga del almacén, y en el renacuajo del ta-  
bo, bontia lapa para tenernos satisfechos, ya esto  
le llama el Sr. Prochaca P. "Cayaltú es la prima  
Hacienda del Valle de Lambayegu;" en tales con-  
das muchas veces por amor nuestros pecheros de  
ya por años, resistentes dicen en la parte, por otra pa-  
te las multas de \$ 5++ por nuestro caballo o burro,  
como constancia de estas multas vean nuestro  
pecheros principales con una estilla en la tabla  
del pecho, o mojado en la cabeza, esta marca  
acompaña al Sr. Prochaca P. habla de accidentes  
de trabajo y que paga religiosamente conforme  
a la ley, es una pena por pilleria, porque  
a algunas accidentes que es del dominio pú-  
lico. Francisco Diez Valera, incendiado en la oficina  
de alcohol, murió dejando a sus hijos Mercedes  
Escudra y esposa, mayores de 50 años, estos pobres pa-  
ceros jamás reciben un centavo, en igual manera  
con los deudos de otros fallidos como son, Elias Ma-  
laver arrollado por la maquina, en igual forma Cho,  
Calleja, muerto en San Mateo, Cruz Estela, muerto por  
explosión de una lata de alcohol, Manuel Cissa, san-  
teado por agua hirviendo, Manuel Ramirez fue  
accidentalmente de los dos piernas por explosión de  
gasos, en pago ha sido despedido de esta hacin-  
da. El obrero que ha gastado su vida en el tra-  
bajo, se le repide por inútil e invisible, el obrero

no tiene ninguna función.

Se advierte a mi p

don Tamayo, aunque se haga guapo, aunque  
se palengaras con su cholo de cholo, pero, en  
su finca de Hoya Cruz, hay de decir la voz  
todo lo que nos hace en esta en columna, e  
no decirnos. Enagor, la gallina parca pa  
juda. Compañeros trabajados, lejos de esta  
facienda tanta mala, Pamplana como lo he  
hecho, nuestra tierra, Cerqui, Lencia, y otros en  
Quisa que con su blanca hoz, se gacen las  
las tierras y ~~de~~ muy buen pan y se  
seben para todos.



En todo cuanto se expone,  
falta trabajar

Compañeros Trabajados

Viva el proletariado, avanzado hacia la  
novanta del mundo. Viva los obreros de  
los pa países, que han creado por su  
manos las riquezas de los pueblos y se  
tratan de constituir una vida! Viva  
sindicalismo, la religión de los trabajadores!

Salud a los luchadores  
salud a los trabajadores de todos los  
países, y mantengan siempre en comisión en  
el tiempo de la paz y de la justicia  
Santos Abogados

CAYALTÍ 1943. El Enganche y Condiciones de Vida del Trabajo --  
ador en la Hacienda. ((D-113))

Muy señores míos:

En mi poder su atta. del 17 d.c., recibida ayer, de cuyos acápites he tomado debida nota.

Conocedor de que en estos meses el personal de campo disminuye notablemente en Cayaltí, he intensificado el "Secorro" de peones de acuerdo con la Administración General obligándoles a salir inmediatamente a ésa Hde.; pretendiendo así formar el excedente en el personal de campo, al que Uda. se refieren también en su carta y que tan necesario se hace en estas épocas del año, en el que gran número de peones se regresan a la Sierra para efectuar sus trabajos agrícolas unos y para celebrar sus fiestas otros. Pero, he observado que no sólo han regresado por sus antedichos costumbres sino también por enfermedad, comprobando que por lo menos el 30% de los peones que han regresado están enfermos, sumándose a éstos los que vienen por temor a enfermarse y sin tener en cuenta los peones llamados "libres" que teniendo por costumbre quedarse a trabajar en la Hda. largo tiempo después de descontar el dinero que recibieron al contratarse en la Sierra, hoy no lo hacen por el temor antes mencionado.

Estos alarmados, a juzgar por lo que nos cuentan las personas que vienen de Cayaltí, se debe a que hoy o ha habido algo así como una epidemia de paludismo a consecuencia de las lluvias que se presentaron en los primeros meses del año, y, lo más alarmante para los peones han sido los desórdenes intestinales, llamados vulgarmente "bicicleta", y que se presenta con gran fuerza en los meses de verano. También nos dicen queriendo nosotros de convencerlos de no suceder así que el costo de los víveres es elevado, agravando esta situación dicen ellos el hecho de no encontrar en el Mercado, de regreso de su trabajo ningún puesto que les vendan yucas, camotes, etc., artículos por la cantidad, bajo precio, etc. estiman indispensable para su alimentación diaria.

En cuanto a la atención médica y por ausencia del Dr. Polar, el médico quedó reemplazado, nos dicen no les dispensa la misma atención médica que el titular, contando casos de haber suministrado cucharadas para seis o más días.

Habiendo estudiado las causas anteriores y en vista de no quejarse los peones de otra cosa, que hasta el momento yo sepa, y permitiéndome emitir mi opinión a este respecto, creo sería necesario que la Administración Gral. de Cayaltí, ordene, de ser posible, un mayor abaratamiento en el costo de víveres para el personal de campo, permaneciendo abierto el almacén de subsistencias hasta las 7 de la noche. que establezca en el Mercado uno o varios puestos con venta de yucas, camotes, etc., supervisados por la Hda., funcionando estos puestos hasta la misma hora que el indicado almacén. Establecer el servicio de un Caporal de contrata que vigile la salida diaria del trabajo de todos los peones que sin estar enfermos se quedan en sus cuartos; y que, poniéndose de acuerdo con el empleado de la sección "Secorridos", persiga a los que tienen costumbre de trabajar en las chacras de los Colonos y a los que, debiendo a Cayaltí, van a las Hdas. vecinas que el empleado de esta misma sección nos envíe con más regularidad las nóminas de peones que llegan contratados y de los que salen "Prófugos", para exigir a los primeros su



visja inmediata a Cayaltí, a cumplir con su contrato, y de los segundos para salir en su búsqueda y cobrarles en ésta el dinero que vienen debiendo, o exigirles su retorno si están en condiciones de hacerlo.

Sobre la asistencia médica, no podría pronunciarme y dejo esto a su criterio, a pesar que de una manera franca sincera y confidencial les hago conocer los móviles que obligan a los peones a regresar a ésta muchas veces, al segundo o tercer día de haber llegado a Cayaltí.

La Hca. Tumán ha establecido en esta ciudad, ha cen dos días, una oficina "Socorro de peones". Las facilidades que esta oficina presta a los peones aún no las conocemos, pero ya haremos lo posible por saberlas y adelantarnos en proporcionarlas, previa consulta a Uds. por lo pronto contamos nosotros con muchas ventajas sobre ellos, siendo la primera y de gran importancia no gustarles trabajar a los peones de este pueblo en Tumán.

Por nuestra parte seguiremos haciendo cuanto es te a nuestro alcance para cooperar en salvar cuanto es imperiosa necesidad, tratamos como Uds. dicen, de tener el 30% sobre el mayor número que hasta hoy haya registrado la Contrata de Bambamarca estando seguro de conseguirlo si se vencen las dificultades antes mencionadas y de las que hoy solo se quejan los peones; mucho más si tenemos en cuenta que ha pasado el tiempo de fuertes lluvias en esta región y las facilidades de tráfico de camiones quedarán normalizadas muy pronto.

Espero que los datos y sugerencias a Uds. alcanzados en la presente carta sirvan en algo, y con mis atentos saludos me es grato repetirle, de Uds. atto y S.S.

a 24 de Mayo de 1943.

P. ASPILLAGA ANDERSON HERMANOS S.A.

Cayaltí 1943: El Empeche. Condiciones de vida del Trabajador  
En la Hacienda. (D-114)

Muy señor mío:

Habiendo tomado nota de su respetable de 17 del actual, referente a la disminución de brazeros en ciertas épocas del año en la Hda. Cayaltí y anexo y en tiempo de mayor necesidad de estos para los trabajos de molinaje; y facultado por el Sr. Gerente para emitir mi modesta sugerencia a fin de evitar la disminución de personal las referidas épocas, con la peonada de Sierra, me permito hacerle: teniendo presente que generalmente desde el primero de Mayo hasta Diciembre se principian los trabajos de carretera, distantes de 35 á 40 Km. de esta localidad, donde se abonan un jornal de dos soles mínimo por día, concurren una gran parte de brazeros á dichos trabajos, tanto por la distancia y cuanto por la alza de jornales y economía de pasajes.

Que siendo costumbre de los peones de Sierra reconcentrarse en ciertas épocas del año en sus países natales para la celebración de sus fiestas locales ó atender á ciertos trabajos agrícolas de la atención, juzgo para combatir estas dos causas y aumentar la peonada proceder a la forma siguiente:

1°.- Aumentar en algo el jornal del peonaje, cuando menosc al estandar de la carretera, siquiera por el presente año, mientras se aleje esta hacia el interior.

2°.- que faltandó unas 30 días las fiestas locales de Sierra, se les ofrezca una pequeña gratificación a los brazeros de la región, que se comprometen, a fin de que preferirían lo económico antes que a la fiesta de sus terruños. y

3°.- que por parte mia tomare el mayor interes en aumentar la reserva de hombres de época normal, a fin de que en aquella de mayor crisis se cuenten con esta; así en la segunda quincena del próximo salarán a dicha Hda. un contingente no menos de 60 hombres.

También debe indicarle a Ud, que soliciten del Director de Policía o Prefectura o Autoridad que convenga, una orden, a fin de que los Puestos de la Guardia Civil, presten todo el apoyo y garantía necesaria para que hagan cumplir sus compromisos pactados a los brazeros.

Sin más por el momento<sup>y</sup> en espera de sus gratas ordenes, me suscribo de Ud, atto i S.S.

Sorochuco, 30 de Mayo de 1943

P. ASPILLAGA ANDERSON HERMANOS S.A.

Teniendo en consideración que toda supresión de personal al tener un mejor rendimiento por hombre, deducida en beneficio de la economía de la Hacienda, paso a exponerle a Ud. Sr. Administrador General una sugerencia del suscrito para modificar en forma parcial el corte de caña.

Se trata de modificar la forma de pago y por lo tanto de valorizar el trabajo de los cortadores de caña. Actualmente nuestros cortadores trabajan por braza, valorizándose esta en relación a la tarea, y obteniendo los cortadores su jornal según el número de brazas que hagan cada día. Esta forma de trabajo se presta para una serie de complicaciones, ya que demanda un personal de control que puede incurrir en errores. Pero lo más importante es el rendimiento tons-hombre es muy bajo, ya que los cortadores por su psicología y por la forma de pago no rinden en la medida que pueden hacerlo. La modificación que propongo es valorizar el trabajo del corte en toneladas, con un valor variable según factores que más adelante se consideraran. Modificación que se realizaría en el corte de caña cargada en camiones, ya que el porcentaje de caña caída en el camino es mínima es susceptible de recogerse rápidamente, evitándose así reclamos por la caña que ha sido cortada en el campo y que no ha llegado al ingenio. Estoy seguro que los cortadores con esta forma de trabajo y cuando haya pasado un primer estado de adaptación, rendirán mucho más que lo que en la actualidad lo están haciendo.

Algunas de las ventajas serían las siguientes:

- 1°.- Supervisión de la tarea, y por lo tanto del personal que está a cargo de su control.
- 2°.- Reducción de personal de corte, al aumentar el rendimiento tons-hombre. Al seleccionar este personal que vaya ha obtener un salario diario superior al mejor del cortador actual, se crearía un estímulo para los demás cortadores, quienes tratarían méritos, con su mejor rendimiento, para poder ser incluidos en esta cuadrilla especial.
- 3°.- El bono por lo tanto también produciría un mejor rendimiento.

Puedo seguir enumerando una serie de otras ventajas tanto económicas como sociales, que a Ud. Sr. Administrador Gral. no se le pasaran por alto.

Valorización de la Tonelada.- En el cuadro adjunto se pueden ver los datos más importantes, que nos podrían servir para valorizar la tonelada cortada. Los cinco primeros campos de este cuadro, solo nos pueden servir de pauta, ya que han sido valorizados en parte, con el jornal antiguo de corte (s/. 7.20). En el resto de su campo se han puesto en rojo los campos cargados en camiones. el valor de ton. cortada que figura, es el valor del corte en si, sin considerar los otros gastos (rancho, varios, bonificación, etc.) relacionados con este trabajo. Se observa que los mejores rendimientos, tanto en tons-tarea como en tons-hombre corresponden a la variedad azul C.G. en primer término, después a la CH.32 y por último a la CH.37. Estos rendimientos están también supeditados al rendimiento de toneladas de caña por ínegada, en el sentido de que tanto a muy alto tonelaje o a muy bajo, los rendimientos en el corte son menores.

Un rendimiento en el campo de 450-600 tons. por fanega, es en mi concepto el óptimo para obtener altos rendimientos en el corte hombre y tarea. Considerando estos dos factores: Variedad y tonelaje es que podrán hacer las escalas de valorización de toneladas cortada de cada. Otro factor, sin la importancia de los anteriores, pero digno de ser tomado en cuenta, sería la distancia del corte a la Hacienda. Sobre estos tres factores es que se discutiría el valor de la tonelada cortada.

Organización.- El trabajo se realizaría por cuadrillas de cortadores, no menores de 10 hombres. Se dejaría a su propia elección, el que ellos se agrupen ya que cada cuadrilla tendría que estar normal por hombres de trabajo parajo y uniforme, cosa que solamente podría ser juzgada por los mismos cortadores. El número de cuadrillas sería variable, según el rendimiento futuro de ellas. En el campo, cada cuadrilla recibiría ordenes del mayordomo de corte, por intermedio de un capataz de cuadrilla, hombre representativo de ella, nombrado por los mismos interesados, con supervigilancia de la Hacienda. Las zonas de caña cortada por cada cuadrilla quedarán perfectamente delimitadas y marcadas por el mayordomo de cortes, para que el mayordomo carguío no sufra confusiones. Siguiendose a partir de este instante el mismo procedimiento que tenemos actualmente para la diferenciar la caña cortada por cortadores de Hacienda y por cortadores Contrata Monsefú. La forma de pago tendría que ser discutida para ver la mejor forma de realizarla, ya que la hacienda solo se entendería con el Capataz de la Cuadrilla encargándose este de hacer llegar el pago en forma personal a su gente, ya que tratándose de cortadores homogéneos por cuadrilla, les tocaría una cantidad de dinero igual a cada uno de ellos.

Haciendo un cálculo bastante real y considerado el estímulo que esta nueva forma de trabajo traería como consecuencia, cálculo que los rendimientos por hombre en tons. sería los Egresos.:

Para cañas difíciles (CH.37) y alto tonelaje 8 tons.

Para cañas fáciles (CH.32 y Azul) y tonelaje medio 10 tons.

Sin otro particular y en espera de su respuesta, quedo de Ud. como

Su Atto. y S. S.

26 de Abril de 1958.

-----  
Ingº Augusto León Herrera.

CAMPOS	Variedad	Rend. x Pand. Toneladas	Valor Corte x Ton.S/.	Rendi- miento x Tarea Tons.	Rend. x Hectárea tons.
<u>Bebedero</u>	CH.32	<u>673.5</u>	<u>1.25</u>	<u>6.3</u>	<u>5.3</u>
Panceles	CH.37	601.6	1.37	6.0	4.4
Santa Sofía	Azul	491.8	0.92	9.0	9.6
San Marcos II	POJ.2878	237.9	1.74	4.9	5.3
San Ramón	AZUL	539.6	1.02	8.2	8.0
<u>Sn.Aurelio I</u>	<u>CH.37</u>	<u>303.5</u>	<u>1.44</u>	<u>5.5</u>	<u>4.8</u>
<u>Sta.María A y B</u>	<u>CH.37</u>	<u>538.0</u>	<u>1.52</u>	<u>5.5</u>	<u>5.6</u>
San Jorge III-B	CH.37	391.0	2.19	3.9	4.2
El Triunfo	CH.32	458.0	1.67	5.0	4.8
Lecnera III	POJ.2878	341.7	1.99	4.3	4.4
<u>Viña I-B</u>	<u>CH.32</u>	<u>695.1</u>	<u>1.32</u>	<u>6.5</u>	<u>6.5</u>
Palomino II	CH.32	256.1	2.25	5.3	4.6
Palomino IV	POJ.2878	192.9	1.90	4.6	4.0
<u>San Aurelio II</u>	<u>CH.37</u>	<u>291.9</u>	<u>1.45</u>	<u>6.0</u>	<u>5.9</u>
Palomino I	CH.37	248.3	1.46	6.0	5.4
<u>Potrero IV</u>	<u>CH.37</u>	<u>530.8</u>	<u>1.67</u>	<u>5.4</u>	<u>5.7</u>
Perol IV	CH.37	256.8	2.48	3.4	3.5
<u>Potrero III</u>	<u>AZUL</u>	<u>504.7</u>	<u>1.41</u>	<u>6.5</u>	<u>7.2</u>
Santa Luzmila	CH.37	664.7	1.65	5.2	4.2

Cayaltí, 26 de abril de 1958.



CAYALTI 1882 Aguas(D-116)

a) Decreto de la Autoridad Chilena

Demetrio Carvalho, Sargento Mayor del Ejército de Chile y Comandante de Armas de Armas del Departamento de Lambayeque;

Por cuanto siendo necesario reglamentar en lo posible el ramo de Aguas de este Departamento a fin de que la Agricultura de él no se resienta ni sufra menoscabo.

Decreto:  
De la fecha en quince días todos los hacendados y dueños de fincas que por título se crean con derecho a las Aguas de los ríos o acequias que riegan este Departamento, presentarán a esta Comandancia las escrituras del caso a fin de acreditar legalmente sus derechos.

Si espirado dicho plazo no se presentasen, quedarán sujetos los omisos a las disposiciones que se han dictado y se dictan sobre la materia.

Para que llegue a conocimiento de todos, publique por bando y fíjese carteles en los lugares de costumbre.

b) Oficio de la Comisión Especial

La Comisión compuesta del Alcalde de Lagunas y del Inspector de Aguas del Distrito de Zaña, se encuentra en este con el fin de dar cumplimiento con la cláusula segunda de lo que se acordó en días pasados que dice así: Terminada la visita en el fundo hasta a donde el aumento último hubiese llegado se cerrará la toma ó tomas de este dejando solamente el agua indispensable para sus animales y maquinarias. Se continuará verificando igual operación con la inmediata toma que le precede; y así sucesivamente hasta la superior última, debiendo terminar ó suspenderse la clausura general de tomas tan luego como llegue el agua al Pueblo de Lagunas.

También dicha comisión me ha enseñado una nota de la Comandancia dirigida al Alcalde de Zaña cuyo literal tenor es como sigue: Comandancia de Armas del Departamento de Lambayeque.-Nro 310 Chiclayo Octubre 14 de 1882.-Al Alcalde del Distrito de Zaña.- Por nota nro. 291 de fecha 5 del corriente, esta Comandancia en Jefe decía al Alcalde de Lagunas lo siguiente que el hará también observar en ese distrito: Todos los vecinos de esa localidad se quejan en contra de Ud por la muy poca equidad que Ud observa con ellos en el reparto de las aguas del Distrito de Zaña; y siendo esto un grave perjuicio para el adelanto y progreso de esa población, como así mismo para sus demás habitantes; esta Comandancia se hace un deber en hacer presente a Ud que toda reclamación que en lo sucesivo se le haga a éste respecto se verá en el caso de hacer responsable por los perjuicios que ella origine solamente a Ud. que como primera autoridad del lugar es el encargado para su prosperidad, orden e igualdad en todo; y muy en particular para el dicho Ramo de que se trata como la repartición de Aguas. "Antes de terminar le hago presente a Ud que la Hacienda de Cayalti es la que más abunda apropiándose el elemento en cuestión como así mismo muchos Hacendados de los más notables de ese Distrito".

Se transcribe a Ud para su conocimiento y á fin de que en conveniencia con el Alcalde de Lagunas, ponga oportuno remedio á tan graves abusos que interrumpen la buena armonía y adelanto de esos Distritos.

c) Reglamento de Aguas

Para dar cumplimiento a las prevenciones contenidas en el oficio de la Comandancia de Armas del Departamento de Lambayeque 5 de los corrientes, los SS hacendados del río Zaña, desde Oyotun hasta Rapan, observarán las siguientes disposiciones:

- 1.- Desde que esta Alcaldía visite las tomas, á partir de la superior, cada una de ellas votará al río la mitad del caudal del agua que lleve.
- 2.- Terminada la visita en el fundo hasta donde el aumento ultimo hubiese llegado, se cerrará la toma ó tomas de este dejándole solamente el agua indispensable para sus animales y maquinarias. Se continuará verificando igual operación con la inmediata toma que le precede; y así sucesivamente hasta la superior última, debiendo terminar ó suspenderse la clausura general de tomas tan luego como llegue el agua al pueblo de Lagunas.
- 3.- Verificado este hecho, se dejarán medidas las tomas como sea mas equitativo y conveniente, consultando los fines del oficio aludido.
- 4.- Las tomas correrán bajo la vigilancia, cuidado y responsabilidad de los tomeros que se nombren, los cuales estarán á las ordenes de dos vijilantes generales uno que quedará entre Oyotun y Cayaltí, y otro entre esta toma y la de Rapan. Estos empleados darán cuenta en el acto, de cualquiera comisión ó contravención al objeto de las presentes disposiciones y los infractores serán sujetos á las mismas responsabilidades que se demandan a esta Alcaldía por ante la Comandancia del Departamento. -Lagunas.-Octubre 12 de 1882.-Manuel Rivas.

mar.1882- mar.1883

---

Instrucciones á que debe ceñirse Don ...Pérez, al representar á la Hda. Cayaltí, ante la Compañía de Armas.(D-117)

- 1º Solicitar respetuosamente á nombre de la Hda. audiencia al Sr. Comandante, para manifestarle ó ilustrarle sobre los procedimientos del inspector de aguas Dn. F. Ruiz.
- 2º Protestarle que ante todo, la Hda. Cayaltí acata como siempre las disposiciones de la comandancia y que espera en su recto proceder.
- 3º Manifestarle que el Sr. Ruiz, se ha presentado en esta Hda, cobrando los derechos de agua correspondientes, según dice, á riegos exedentes durante los meses de Noviembre y Diciembre del año ppº. y Enero del presente año.
- 4º Pero no habiendo en este valle, el referido Ruiz ejercido jurisdicción alguna, pues es notorio no ha hecho inspección al río, ni repartido las aguas, ni cuidado su repartición, ni empleado persona alguna en el servicio de las aguas, ni podido saber por estos motivos los riegos exedentes que las Hdas. han tenido, es poramos del recto proceder y equidad de esa Comandancia, exhorto á esta Hda, de los pagos de derechos de agua por inspección.
- 5º Que aún los seis que se señalan á la Hda. Cayaltí por la inspección, no guardan proporción con los estensos terrenos que esta Hda. posee con derechos á las aguas y bajo ellas, que esta desproporción es más notable, cuando se vé que á otros fundos de este valle que no poseen, ni la 4ª parte de los terrenos



- de esta Hda, se le señalo igualmente seis riegos de agua.
- 6° Recordar al Sr. Comandante, que tratando del arreglo de aguas en este valle, con el representante de esta Hda. se habia digno de acordar convocar á los hacendados del valle para que bajo su presidencia, y con los respectivos títulos, se arreglase justamente la distribución de las aguas de este valle.
- 7° Que no habiendo tenido lugar esta convocatoria, los hacendados del valle se habian reunido, y se habian distribuido las aguas de un modo convencional y amistoso.
- 8° Y finalmente, que por todas estas razones la Hda. Cayalti, es peraba de la equidad y justicia de la Compañía, se le exonerará del expresado pago, no obstante que estaba dispuesta á acatar respetuosamente las disposiciones de esa Comandancia.
- 9° También manifestará Ud. á la comandancia, que el Sr. Inspector a pesar de las justas razones que la hacienda le ha opuesto, ha ordenado, con motivo de la apertura de la toma llamada de Zaña, servidumbre por las acéquias de esta Hda., á los terrenos de la Pampilla, que no solamente no tiene acéquia ni titulación de aguas.
- 10° Que la Hda. nunca se ha opuesto á la apertura de la toma de la Ciudad, y á que tenga agua la población de Zaña por su propio causa, que estando a hace muchísimos años perdido, no se ocupa la Municipalidad de Zaña de buscar y llevar el agua por su propio causa.
- 11° Que la población de Zaña por su posición topográfica, situada á la orilla del rio, que más bien se ha arruinado por su proximidad á las aguas, no tiene necesidad de acéquia, pero que se protesta de llevar agua á la población, se quiere establecer servidumbre á las acéquias de esta Hda. y sacar de aguas á terrenos que no tienen títulos para ello.
- 12° Manifestar al Sr. Comandante, que la apertura de la toma de Zaña en ésta época de la abundancia de las aguas, es una constante amenaza para el abandono en que está, á las valiosas sonentras é intereses de ésta Hda. pues no será posible permitir que en inundados sus campos, en donde encuentran los mismos hijos de Zaña, de todo el departamento y aun extranjeros honrado y lucrativo trabajo.
- 13° Que la Municipalidad de Zaña no tiene responsabilidad ninguna con que responder á la Hda. de los perjuicios que pueda irrogarle con la apertura de dicha toma, á dos leguas de distancia de Zaña y en completo abandono, obligando á la Hda. á la nueva servidumbre que tendría de constituirse en cuidador de una toma y acéquia que no le produce beneficio alguno.
- 14° Que finalmente es un deber de justicia el que la Municipalidad de Zaña, está obligada á presentar los respectivos documentos que acreditan sus derechos á la servidumbre por las acéquias de esta Hda, y el derecho de aguas á los terrenos de la Pampilla, lo que esperamos muy fundamentalmente ordene la Comandancia, é en tratanto suspendiéndose toda servidumbre por la acéquias de esta Hda.
- 15° Debe Ud. tambien manifestar á la Comandancia y hacer en ello mucho hincapié, que es notorio que el rio de Zaña en épocas de escasez es sumamente pobre en aguas, que no tiene comparación con ninguno del departamento, ni en la República, por lo cual a pesar de la estension de sus terrenos su agricultura es limitada.
- 16° Si a pesar de todo la Compañía ordena que debe pagarse al Inspector, le autorizo á Ud. para que acercándose á él, se arregle esto de modo más equitativo, calculando cuando más que la Hda., no ha tenido sino 20 riegos de agua, y en consecuencia el orden se serian 14 riegos de agua á razón de \$ 1. papaol. Si Ud. puede ponerse en menor cantidad de riegos, ahorrándole á la Hda. algún dinero proceda Ud. con el mejor acuerdo, y si hay que aceptar mayor cantidad de riegos, dejamos á su resolución el más acertado

proceder, pero si es excepci3n, puede Ud. decirle al inspector que consulte nuevamente con la Compa1ia, á fin de que se llegue á un acuerdo equitativo.

17° Si el comandante lo hiciese á Ud. presente que el inspector se habia quejado, de que habiamos tapado la boca-toma de Za1a, exajerándole todo esto, debe Ud. manifestarle, que habiendo llegado las primeras avenidas del rio, no era posible dejar la boca-toma abierta, ni ménos atrincherado el rio, pues ello habia dado lugar á una gran inundaci3n de terrenos de esta Hda, y á causar inmensos perjuicios.

Que la tapa hecha en la boca y la quitada de la fajona son cosas insignificantes que no tienen valor ninguno, pues son siempre obras provisionales, que el rio en sus avenidas se las lleva.

18° Pra Memorandum, en el acuerdo de todos los hacendados, se le se1aló á esta Hda. 12 riegos de agua (como unidad).(x)

Firma.



(x) Coyalti Cartas nro. 27 mar. 1,882 - mar. 1,883. (Enero 24 del 1883)

Coyliti 1885. Caracterización Social de los Aspillaga. (D-118)  
(Visita a Valparaíso).

El Martes 3 que llegó el vapor "Maipo" tuve el gusto de recibir las queridas cartas de mamá, Ismael y Ramón, infór -  
mándome por ellas con inmenso gusto, que la salud de todos  
Uds., y la Baldomero y familia era tan buena y completa como  
le pido a Dios siempre nos la dispense.

Sólo mi querido Baldomero no se acordó de escribirme,  
pero creo que en el próximo correo, que llega el Martes 10 re  
parará ese olvido.

Mi salud es muy buena; no he tenido la más ligera indis  
posición desde que salí de Lima y llegue a este Puerto, donde  
he permanecido más de lo que debiera, por las visitas, comi  
das y compromisos, de las que tendré que prescindir, si quie  
ro conocer más el país, y viajar con más libertad.

En efecto ya tengo 10 días aquí, y he pasado este tiem  
po recorriendo el Puerto, que es la población que esta sobre  
el mar, y los cerros, que forman el recinto de su mayoría de  
habitantes.

En mi carta primera que con fecha 31 les dirigí, y cuan  
do apenas me daba cuenta importante localidad les decía, que  
me hallaba gratamente impresionado al ver un Puerto tan ade  
lantado bajo todos respectos ~~superior~~ al Callao y en una par  
te de él superior aun a Lima, por sus edificios comerciales y  
residencias privadas, por su fisonomía tan europea, por su mo  
vimiento mercantil, por sus edificios públicos, por su lujo,  
y por cuanto veo.

Y pena me ha producido que nuestro país con tan abundan  
tes recursos no los haya aprovechado y nos vemos muy atras  
de este país que tan pobre y desahogado lo hemos creído, por  
que poco o nada lo conocemos.

Esa es su fisonomía material-en cuanto a la mercantil,  
aquí se quejan de los negocios, pero creo que se quejan por  
que ya estan muy alambicados y en manos de muchos, haciendose  
gran competencia y quedando lugar solo para los más atrevidos  
y los muy ricos.

Debo suponer que hay mucha holgura cuando se ve como  
gasta y como vive la gente aquí, con un lujo que nosotros no  
tenemos en Lima mismo, salvo excepciones- y esto se ve en el  
gran número de almacenes y joyerías gaga- .

Las modas, aquí más adelantadas y ceñidas a la europea  
en señoras y caballeros, manifiestan que se gasta para estar  
con el día, a la última.

En sociedad hay mucha amabilidad y cortesanía en las  
señoras y señoritas, las niñas parecen sumamente vivas y pi  
ceronas, algo distinto a lo que son en Lima y muy cortadas  
a la francesa en sus conversaciones, gustos... y hay algu  
nos que creen que hay demasiada libertad.

La mujer chilena de buena sociedad es hermosa, elegan  
te y muy amable, hay caras muy bonitas, algunos creen que  
son mejores las del Perú; pero esto aun no lo escucho yo  
porque he visto caras tan bonitas aquí como allá, preciosos  
ojos lindos colores y mucha elegancia - las señoras, solo  
de manta, en la mañana y si van al templo- después, en el

resto del día, toda la gente de buen tino sale en cuerpo, de sombrero y enteramente a la europea.

Los hombres visten muy bien y hasta con exageración - los jóvenes todos quieren estar aquí a la moda en cada estación del año.

He visitado las casas de familias de Antonio Joaquín Ramos, esposo de la Señora Elvira Sarratea, de las mejores familias, por lo de Sarratea y lo de Ramos.

Fui invitado a comer en casa del Señor Macandrew jefe de la Casa Graham Rowe ... y casado dicho señor con una Sra. peruana, cuya señora madre también peruana, está con su hija y es muy peruana, pues recuerda con gran afecto al Perú.

A la familia peruana de Don Luis Martínez Velarde, muy apreciable y cariñosa con sus compatriotas.

A la Señora Josefa Ugarteche de Nonderheyde, que es tan afectuosa a la familia Bobillier, médico francés que tiene una familia peruana, pues la Señora es de Arica, (relacionado de los amigos Albarracín) y los hijos son de Moquegua; entre ellos hay tres niñas muy interesantes.

A la familia del cónsul del Perú Sr. Yiolhier?, casado con una distinguida Sra. brasilera y con dos niñas muy encantadoras.

A una familia Morandé, de alta posición, de Santiago, familia chilena, que tiene recepciones los lunes y fui llevado a una de ellas y recibido con amabilidad.

Amigos aquí he encontrado en los compatriotas a Antonio Joaquín Ramos - Ernesto Velarde - Alejandro Nonderheyde etc. - Don Luis Martínez Velarde y su hijo - Señoras Bobillier - Pedro Helguero - José Antonio Miró Quesada - Muñiz, Lucio Barrios (que según he oído ha gastado duro y parejo - como en París).

Mi compañero de viaje Sr. José Ma. Peña cuyo es elud no está muy bien y quiere Dios no sufra quebranto lejos de su familia.

No he presentado todas las cartas de recomendación por que no he tenido necesidad de hacerlo y a mi regreso llevaré este deber, si lo considero necesario.

Había pensado irme a Santiago Mañana, pero no lo haré - hasta el lunes 9 porque he tenido que aceptar las reiteradas invitaciones de la Sra. Ada la Fuente de Ferrari para comer en su casa mañana, irnos al teatro y ver la ópera italiana y al día siguiente pasear la hacienda "La Peña" de la familia Edwards.

En fin, con tales detalles, dirán Uds. que me ocupo mucho en los pasatiempos sociales y poco en recorrer el País, perdiendo parte preciosa de mis días señalados para este viaje.

Una vez que me ponga en marcha a Santiago, entonces entraré decididamente en la visita del país con una vida tranquila.

Suspendo esta carta para irme a comer a casa de la Sra. Josefita Ugarteche de Nonderheyde y después tendremos alguna reunión que es aquí lo general y corriente comer y después y si hay niñas, bailar.

NOviembre 7.- Antier estuve en el famoso Viña del Mar, que

es un precioso lugar de baños, pintoresco y por su vista al mar y sus panoramas campestres - con sencillas, pero elegantes residencias o casas - quintas, rodeadas de jardines y huertos, hermosos alamedas, pequeños parques, todo lo que puede embellecer un lugar para hacerlo campestre - hay un espléndido hotel, como sólo en los lugares de baños de Europa - lo ha visto, con el más completo y buen servicio apetecible.

Viña del Mar, que es a Valparaíso lo que Barranco, Miraflores y el que fue Chorrillos para Lima, lo encuentro superior, porque, las casas además de su buen gusto todas y cada una de ellas están rodeadas de jardines y tiene otras comodidades que no cuentan esos nuestros lugares de baños y campo, aunque sean de mayor población.

Recuerdo me mostraron en Viña del Mar, en el Hotel, a la famosísima Sra. viuda de Cousiño, que tiene ... 14 millones de pesos con una renta anual de más de un millón - y a propósito de millones, hoy en Chile, abundan más estas colosales fortunas que en el Perú, y los chilenos tienen el patriotismo de vivir con sus inmensas riquezas en su país, fomentando empresas, desarrollando lujo y bienestar que procura adelantos en las artes.

Por desgracia a nosotros no nos pasa lo mismo, los millones y los millonarios salen del país se van y se gastan - en Europa - ; quizás, se lo debemos también a nuestro desorden y diabólica política.

En este Valparaíso hay casas de ricos como la de Edwards que son dignas de millonarios en pesos y además de Edwards, hay otras muchas, magníficas.

En Santiago todavía es mayor ese lujo y gasto, pues las casas son palacios, y la aspiración de los ricos, es embellecer su capital y gozar, cierto que gozan con las garantías que da el orden.

En Viña del Mar, visité la Refinería y lo hice con el Sr. Julio Bernstein, que es una potencia industrial y política, pues dicen que intriga en favor de los candidatos y del poder, lo cual, desde luego, debe convenirle para su negocio.

La refinería en sí, nada de particular le he encontrado - el procedimiento es como todos, disolver los azúcares crudos, clasificar los celdos y filtrarlos con el carbón animal, concentrarlos o cristalizarlos en las... llenar los hornos, purgar, secar y luego romper los panes, para su venta en estas localidades.

La destilación es atendida, con dos alambiques, que les da una capacidad de ochocientos galones cada uno destilados por día 24 horas. Se aprovechan los residuos todos de la refinería y luego en departamentos separados se hace destilación de granos esto es de maíz y cebada que le dan muy buenos resultados y cuyos ensayos con el maíz debemos hacer en Cayaltí, siendo esto reservado - aunque sea ya conocido.

Hay una completa fábrica de licores todos hechos del alcohol de 40° y reducido después con agua filtrada y pura y luego entran las demás ingredientes para formar los anizados, Cognac, y otros muchos licores, que además se embotellan, y encejonan como vienen y nos importan los licores europeos.

La refinería de Bernstein tiene los más completos ta

lles mecánicos, carpintería, hojalatería, cordería y tonelería, esto es, cuanto accesorio le es indispensable para la marcha de la fábrica de azúcar.

Tiene entre hombres y muchachos algo más de 400 personas y separa muchos muchachos o niños como les dicen aquí - todo en orden y en activo trabajo y todos hijos del país excepto algunos especialistas.

Se trabajaba azúcar de la hacienda Puente(Dorteano) que observé nada de particular tenía, más bien era mala - desde luego muy inferior a la nuestra, que me dijo le gustaba, que es de las mejores que ha comprado del Perú.

Bernstein que es hombre de capacidad y energía, conoce mucho su negocio y en esto no tiene quien le haga competencia.

Estraña mucho que los hacendados no usen el carbon animal para sacar mas azúcar de primera clase en lo cual es toy yo de acuerdo con él- pero es preciso conocer el costo y saber de aquello del carbon... - Muy de prisa tuve que visitar el lugar de la refinería pues el mismo Bernstein estaba obligado a venirse a Valparaiso temprano. Pero me prometió regresar y ser más observador y estudioso en la deshidratación particularmente de granos.

Esa producción de maíz que tenemos en Cajal y que puede ser mayor quizás se utilizaría bien destilando en oficina especial que podría colocarse en el Cajal-esto es una idea nada más, habría que estudiarla primero.

En el Sur de Chile hay otras deshidrataciones u oficinas donde se fabrica el alcohol y licores de granos diversos, que yo tendré cuidado de visitar.

Todos sus licores los hace la refinería de Viña del Mar destilando primero el alcohol a 40° firmes, y luego, con agua filtrada y lo más pura, rebaja para hacerlos aguardientes, de lo cual debemos tomar nota para hacer el aguardiente de caña en Cayaltí.

El 11 se abre la exposición anual de animales, que tiene lugar todos los años en la Muestra Normal de Santiago y durante ella veré y estudiaré cuanto haya digno de observar ya provechar.

En las criss de animales este país se halla muy adelantado, como sabemos, pues se ha tenido cuidado, de años atrás, de introducir buenos y finos animales reproductores de lo cual nosotros muy poco nos hemos ocupado- y por eso es que además del volumen en los animales han conseguido el probable producto que dan para las lecherías y fabricas de queso y mantequilla.

Como Chile ha gozado de tantos años de orden y gobierno, que no hemos tenido en el Perú, ha contado con las precisas condiciones que permiten llenar esos adelantos en la ganadería, haciendo muy productivos sus fundos.

De todo esto que ves les iré dando razón a Uds. en mi próxima carta, que se irá ocupando más y más de cosas útiles(x) .....

Valparaiso, Nov. 6 de 1885 y  
Nov. 7 de 1885

Antero Aspillaga

(x) Cartas: Nov. 1885 - Febrero 1886.

Cayaltí - 1887 - Religión y Tradicionalismo(D-119)

Con la bendición de Dios y su buena protección - El 15 de Setiembre de 1887 a las 10 menos cinco minutos de la mañana en presencia del Sr. Ismael Aspillaga, como representante de los Srs. Aspillaga Hermanos, de la Señora Petronila M. de Cerdeña, de Don Jose M. Cerdeña, administrador de campo de esta hacienda, de Don Arturo Carrasco en encargo del sembrío y demas trabajadoras del sembrío se plento la primera semilla de caña por la niña María Angelica Cerdeña en este campo que queda reconocido por el "Campo de los Angeles" en honor a la señora Damasa Angela Cerdeña de Aspillaga.

Para constancia firmemos la presente acta en la Hda. Cayaltí a los 15 dias del mes de Setiembre del año de mil ochocientos ochenta y siete. Ismael Aspillaga . M. Cerdeña . Petronila de Cerdeña. (X).



(X) Cartas Cayaltí - Lima Marzo 1887 - Octubre 1887.

Cayalti, 1913 - Conflictos de Zaña. (D-120)

En la edición de "La Prensa" de la tarde de ayer, cuyo número no permite acompañar, se publica un memorial, que se dice, haber sido puesto en manos de S.E. presidente de la República. Este memorial aparece autorizado por José Mercedes Cachay y otros representantes en nombre de los hijos de Zaña.

La circunstancia muy feliz y muy grata desde luego para mí, de haber sido Ud. nombrado Prefecto del Departamento de Lambayeque á cuya jurisdicción pertenece el pueblo de Zaña, explicará favorablemente á Ud. que me tome la libertad de dirigirle esta carta con el propósito tan honrado como sincero, ese (ilegible) de falsísimas y calumniosas acusaciones, que empleando el lenguaje más precáz, hacen los memorialistas á la firma de Aspillaga hermanos, propietarios del fundo de Cayalti y a cuya firma pertenezco.

Aún me sorprende, que no se guarde el respeto debido al jefe de Estado, por el fondo y forma de ese documento, dudando por esta razón que se le haya entregado en sus manos á S.E. el presidente.

Pero mi objeto en esta carta es manifestarle, que (ilegible) precisamente nuestra propiedad, como lo fue uno de nuestros empleados en la Hacienda, e víctimas de la violencia y del atropello, de los que han sido autores y son hoy instigadores de tales atentados.

No atreviéndonos á fatigar la atención de Ud. me limitaré a establecer la verdad de los hechos realizados y que con tanta audacia como temeridad figuran y resultan, los que firma el citado memorial, y lo haré más brevemente.

Los cercos de las dos potreros de pasto que están vecinos á la población de Zaña y cuyos terrenos pertenecen á Cayalti, fueron incendiados en altas horas de la noche por vecinos de Zaña, apareciendo como instigadores para cometer ese delito, José Mercedes Cachay, Francisco Cáceres y otros, los que están acusados ante el Juzgado del Crimen de Chiclayo, por ese delito.

Para (ilegible) ese hecho, dicen que esos terrenos son de la ciudad de Zaña, negándose á probarlo ante la misma autoridad competente, que es la judicial y ante la cual se las ha citado inutilmente.

El Señor Juez de Primera Instancia, resolviendo nuestra demanda en el juicio de interdicto ha reconocido la propiedad y posesión que tenemos de esos terrenos, ordenando la reposición de los cercos y constituyéndose el Señor Juez en el lugar, como lo hizo, nos dió y revalidó la posesión.

Los vecinos de Zaña, con esos instigadores á la cabeza se han amotinado para oponerse á la reposición de los cercos incendiados por ellos, y con estos métodos de violencia no respetan ni la justicia ni la autoridad hasta ahora.

Sus excesos, los han llevado al extremo de haber atacado á uno de nuestros empleados en terrenos de la misma Hacienda, hiriénolo á bala, causándole dos heridas graves.

El Señor Juez del Crimen ha ordenado la prisión de los autores de ese delito.

Todavía más, han hostilizado en Zaña, á las personas que tenían relación con la Municipalidad, como ha sucedido con Don Pedro (ilegible), Síndico de la Municipalidad de Zaña (catorce palabras borradas por humareda) que han trabajado á su entera satisfacción y sin la menor queja en Cayalti hasta la víspera de esos sucesos.

En fin, han impedido que la Hacienda tenga comunicación telefónica con el publico directamente, destrozando las líneas y oponiéndose á su restablecimiento, en fin, todo género de hostilidades, jactándose de la mayor impudicia.

Nuestra línea de conducta ante tales atentados, que jamás nos han ocurrido, desde que somos propietarios de Cayalti y con todos



los beneficios que hemos hecho á Zaña, ha sido en toda ocasión la que señala la ley y la justicia; ese memorial encierra (borrado) pero no señala un solo hecho de que se nos puede acusar en (borrado) de palabras soeces ó irrespetuosas.

Nosotros para tener el auxilio de la autoridad tanto de Sr. Prefecto como del Sr. Sub-Prefecto, no hemos tenido que hacer el menor esfuerzo; los atentados llegaron á tal extremo que no pudo la autoridad dejar de tomar alguna medida en guarda del orden á la propiedad y de las personas, porque para eso es justamente la autoridad llamada á ejercer solución.

Entonces se nombro Gobernador de Zaña, á Don Samuel Alva, que era comisario del Valle, y se le dió una pequeña fuerza de gendarmería. Con esta medida, se esperaba que tendría término la afección en que se encontraba Zaña.

Contra el Gobernador y desconociendo su autoridad, se anotó el vecindario de ese pueblo, atacando al Gobernador y á su fuerza, lo que dió lugar á que se produjeran los sucesos que se denuncian en el memorial y de los que tiene conocimiento la Prefectura y seguramente (borrado) por su conducta. Además se instauró el respectivo juicio militar sobre estos sucesos y aquí debo hacer notar, que los hechos realizados fueron enteramente ajenos á toda cuestión con la Nación, como evidentemente resultará del juicio y pueden declararlo todos los que presenciaron estos sucesos.

Mientras tanto, los propietarios de Cayaltí, continuarán ejerciendo en legítima acción, para obtener justicia y garantías ante las autoridades competentes, como lo han hecho invariablemente desde que fueron víctimas de esos atentados, todo lo que consta y pedirá Ud. comprobando en la misma Prefectura, donde están los informes del Sub-Prefecto sobre lo ocurrido.

Solo me resta rogar que se sirva Ud. oscusar la libertad que me he tomado, ocupando sus múltiples atenciones con este asunto, lo cual le expreso desde luego, mis más infinitas gracias(x)

(x) Cartas Cayaltí-Lima. May-Oct. 1913 (30 de Junio 1913)

Cayaltí 914 . Caracterización Social y Política  
de los Aspillaza . (P-121)

Mi querido hermano Antero: Continuo

Te confirmo en todas sus partes, mi carta de ayer tarde, que, aunque como meros espectadores, en su mayor parte, en dar á Uds en grandes rasgos, noticias de la grave situación política en que se atravieza, y que todos aseguban, y sobre todo por el exponente de la opinión de todos los partidos, que tienen que tener solución pronto, y el resultado será lo que de ellos mismos resulte.

No entramos en mas comentarios, por que tu sabes, qual es nuestra situación, decepcionados y traicionados, somos meros espectadores, por fortuna, en esta legítima situación nos consideran cuando no nos mencionan absolutamente, para nada, salvo que sea para lamentaciones del error que se había cometido, no respetándose las elecciones practicadas, legalmente en la República, todo lo cual quedará para la historia y una amarga experiencia para nosotros.

Como te mandamos, todos los periódicos, y todos ellos publican ampliamente hasta ahora, el estado de la situación y las prisiones que se han hecho anoche y hoy en la mañana, estas noticias te servirán para formar tu criterio.

Por lo demas, te confirmo, mis opiniones de cartas anteriores, la mas completa abstención, como resultado de nuestras grandes decepciones y traiciones recibidas.

Ocupémosnos enteramente de nuestro Cayaltí, y en previsión de que el digno Prefecto de ese Departamento no pueda conservar el orden y garantías en los Distritos, mientras se soluciona esta situación grave que atravieza la República, debe tenerse formada en la hacienda, una guardia rural, como lo harán, todos los hacendados, para hacerse respetar, la vida y la propiedad, de los mayores ciudadanos que tiene el Perú, que son, sus hacendados y sus trabajadores de campo.

En 53 años, que somos propietarios de Cayaltí, hemos atravezado las mas graves situaciones políticas de la República, y hasta la guerra nacional y siempre fuimos respetados y salimos airosos, sirviendo hasta de garantías para todos, espero que tengamos igual suerte en la presente situación, solo que jamás, habiémos tenido el lobanillo de la injusticia y la ingratitud de esos negros de Zaña, dirigidos por el vandolero Cachay, los que purgan su delito en Chiclayo en la cárcel,

Hemos tenido oportunidad de saber, que la opinión pública del departamento nos acompaña, en estos temerarios acontecimientos de los Zañeros, y no podía ser de otra manera, porque á donde iría parar la propiedad, la industria y el comercio, si se hiciera caso omiso de la injusticia, sino imperase la maldad y la violencia contra las leyes y la justicia que impera en todo,

Como noticia confortativa, te diré, que acabamos de tener la visita de Francisco Pérez de Velazco, que acaba de llegar ayer tarde de Europa. Viene lleno de entusiasmo por la smelter o antigua socavonera, y á decirnos que por ningún motivo, vendamos ni una sola acción, como no venderá tampoco el las suyas, pues así lo había aconsejado Sekerman y otros grandes capitalistas de Nueva York, por supuesto, también Alzamora, y viene interesado para que lo vuelvan á elegir Director de Inversiones, en reemplazo del doctor Vázquez,

que representa intereses de Alzamora; ha llegado hasta decir  
ne, que las acciones valdrán dentro de poco, no menos de ~~750~~  
Como tu sabes, Perez de Velasques, es mas que todo comercian  
te y corredor, y dice que tiene veintisiete mil acciones. Que  
todo esto, sea una gran realidad.

Acabamos de recibir tu extensa correspondencia, de 28, 29  
y 31 de enero, que no hemos podido ni leer, y contestaremos  
por el directo del jueves, y también, tenemos tres telegramas  
del sábado y domingo.

No hemos recibido correspondencia de Londres, y solo car  
ta de Fawcett Preston, y cuya copia te acompaño y en relacñ  
con el pedido por cable del termómetro para el vacunun pan.

Todos con salud, les recordamos, y pedimos á Dios, les  
conserva la salud y la vida como á todos en Cayaltí, sin la  
menor contrariedad y llegando con felicidad, al término de la  
maquinaria y principio de la molienda. -Ramón Aspíllaga. (3/2/  
1914) (X)



Informe sobre las Haciendas Laredo, Cartavi y Casa Grande, 1922. Por el Ingeniero Fleming. (D-122)

Tengo el honor de presentarle los siguientes datos sobre mi viaje por la Hacienda Laredo y por las del Valle de Chicama.

En el año de 1915 el ingeniero Mc Kinley en compañía con el administrador Don Víctor Aspíllaga hizo un viaje y estudio de las maquinarias de los ingenios indicados y solamente voy a darle cuenta de las modificaciones desde entonces hechas en las distintas instalaciones porque el señor Mc Kinley dió en su informe los detalles de todas. Además le daré las informaciones que he podido conseguir sobre el trabajo de los distintos ingenios.

Hacienda Laredo. - No he habido ninguna edición a la maquinaria de este ingenio fuera de que se ha agregado a la batería de cristalizadores otras unidades. Primariamente habían cinco cristalizadores de capacidad cada uno igual a la carga de un vacuun pan; ahora tienen otros dos de este tamaño y otros ocho de los cuales se necesitan cuatro a la vez para descargar un vacuun pan. Así la batería es equivalente a una de nueve cristalizadores cada uno de la capacidad suficiente para la carga de un vacuun pan.

La planta de trapiches es de la casa John McNeil, de 17 cilindros de 30" x 60" con el desfibrador del tipo Krajewski. El trabajo de los trapiches fue muy bueno como se puede juzgar de los datos anotados abajo que son de la molienda del día 28 de Enero de este año.

Toneladas de caña por día.....	1055
Fibra de la caña.....	14.5%
Sacarosa de la caña.....	14.6%
Humedad en bagozo.....	45.9%
Sacarosa en bagozo.....	3.37%
Impureza.....	13.1%
Extracción.....	95.3%

Puede ser que los datos por arriba no los de promedio para la planta y varían según las condiciones bajo las cuales se trabaja el momento; los datos, sin embargo, dan una idea de que como trabaja la planta de molar.

El modo de descargar las cañas de los carros y de cargarlas al conductor no es muy buena. Tiene una grúa alta con un brazo horizontal encima de que está suspendido el montón y table. De los carros se sacan las cañas y las depositan en plataformas anchas al lado del conductor. De estas plataformas se las cargan al conductor por medio de brazo de hombre. Habría trabajando ocho hombres en las plataformas, seis en el manejo de los carros, el motorista de la grúa y su ayudante. Sumen éstos a dieciséis. Se verá que en este sentido el sistema usado en Laredo no es uno que se puede recomendar. La única ventaja me parece ser la de dejar los carros libres para salir al campo una vez que se ha descargado las cañas en las plataformas. Todavía no estamos en tales dificultades en Cayalti donde hay suficiente número de carros para seguir descargando los carros en el mismo conductor.

En Laredo tiene la costumbre de filtrar todo el caldo que pasa de los defecadores a una batería de seis filtros de paño del tipo "Phillippe". Los filtros dan un caldo filtrado muy limpio y claro; su trabajo es sencillo y todo en la vista.

Aunque el número de defecadores ha sido aumentado de seis a ocho todavía no hay bastante capacidad; con todos solo habrá como la mitad de la capacidad de los actuales de Cayalti. Tal vez por razón de la falta de capacidad se hace filtrar el caldo antes que se le pase al evaporador.

El evaporador es de su triple efecto con una 9,000 pies cuadrados de superficie. Es bastante chico y no se pueden con -

contrer hasta más que 20 grados Baumé; la concentración efectuada en un evaporador debe ser hasta 23 grados o 30 grados para que sea buena.

De las otras secciones no hay necesidad de hablar porque no tiene nada de lo extraordinario en su trabajo. Solamente en el caso de las centrífugas tengo que notar que la batería consiste de dos partes, una con seis máquinas para los azúcares de primera y la otra con cuatro para los segundos. Las máquinas tienen un diámetro de 36" y son actuaos por feja. En Cayaltí tenemos 11 centrífugas de 40" de diámetro y no muelen tanto como se muelen en Laredo, siendo la moliente de ésta más que 1,000 toneladas mientras la de Cayaltí raras veces pasa las 800 toneladas.

Debo decir que el evaporador es del sistema de lo que se ha proyectado para el ingenio de Cayaltí, es decir, tienen el primer cuerpo más grande que los otros de manera que del vapor procedente de la evaporación es el primer cuerpo se puede aprovechar una parte para calentar los caldos antes de la defecación.

El ingenio de Laredo tiene muy bonito aspecto dentro. Hay bastante espacio por todos lados; el piso del suelo es de concreto, los pisos de las plataformas son de planchas de fierro y todo es limpio como en el Ingenio de Cayaltí. Los pisos de fierro se dió muy buena impresión tanto por la facilidad que hay de limpiarlos como por la razón que no cae agua y suciedades de arriba para abajo. El edificio tiene paredes de concreto que también conduce a la limpieza. Lo único malo fué que había en las plataformas mucho movimiento y vibración; es posible que se puede haber la culpa de esta condición a la construcción empleada en las plataformas. Los vacuums papas están colocados a una altura más o menos como los de Cayaltí, están sobre columnas delgadas de fierro fundido. Un poco tiempo hágame recurso de sizen - te diagonal que deben tener toda esta construcción o armazón alta.

Rección Cortavío. - La fábrica de esta sección está en proceso de el una remodelación. Primer cosa la maquinaria fue proyectada para una moliente de 1000 toneladas de caña por día. Ahora es necesario moler durante una operación del año hasta 2000 toneladas. Por motivo de esto se ha instalado una nueva planta de trapiches fabricada por la Fulton Iron Works Co que tiene 19 cilindros de 34" x 73". Esta planta está provista de un doble desahorro del tipo Fulton. Aunque se ha instalado esta nueva planta no me he contado nada contra la otra planta que es de la Mirreles Watson Co of Glasgow. Al contrario el trabajo que he hecho con esta planta siempre ha sido muy satisfactorio; suministrando para hacer una moliente de 1000 ha llegado a moler hasta 1750 toneladas sin la menor disminución en su eficacia y me dijeron que a este alto cifra se había conseguido una extracción de 95%.

La nueva planta de la Fulton Iron Works tiene m/m. seis meses de trabajo y fuera de las unas dificultades al principio ha trabajado bien. Los resultados conseguidos por esta planta han sido excelentes; me dieron como promedios de su actual funcionamiento las siguientes:

Toneladas de caña por hora.....	80
Fibra en la caña.....	14.5 %
Imbibición.....	30. %
Humedad en bago.....	46. %
Sucrosa en bago.....	1.8 %
Extracción.....	97.3 %

Como lo he dicho estas cifras no son actuales pero son pro -

medios redondos que darán una idea del trabajo. Los datos por un día los ví con una extracción de 97.47 % , adicción de 27 % y la caña con 14% de fibra.

La impresión de los trapiches Fulton no fue de lo mejor. Con tantos cilindros una planta debe dar una extracción muy alta y el Superintendente de la fábrica quien antes fué el ingeniero en jefe ha cambiado las rayas de los cilindros. Llegaron los cilindros con rayas como las que tenemos en los cilindros ahora en Cayaltí pero resultó que con la alta molienda de caña empleada los trapiches no querían alimentarse con el brazo que era muy mojado. Entonces hicieron tornar rayas de Heschert, una patente de Hawaii, y inmediatamente se principiaron tomar el brazo bien. El doble desfibrador no parece ser cosa de gran importancia y el Superintendente me ha informado que el trabajo del desfibrador sencillo en la antigua es igual a este del doble aparato. Es de advertir que una castaña del engranaje de los desfibradores se ha roto y que el aparato estaba trabajando con menos presión que sería la presión con engranaje bueno. Todas las castañas me parecen algo débiles, mucha más livianas que las de los trapiches de Mirreos Watson o las de Cayaltí. También está provisto el plantel de una patente en la tolva de caña del conductor (Cane Chute) que tienen por objeto hacer controlar automáticamente la velocidad del motor del conductor y entrar la debida cantidad de caña a la planta. La patente no ha trabajado bien y se ha colocado el hombre de costumbre quien, parado en la cabeza del conductor, maneja la rueda de la válvula del motor. Los trapiches tienen piñones en ambos lados o puntos de los ejes de los cilindros; es un arreglo que debe costar más de lo que se vale.

En tanto que se ha proyectado el aumento en la capacidad de la planta de moler se ha tenido que aumentar las capacidades de otras secciones también. El evaporador tiene 17,500 pies cuadrados de superficie; a este aparato está colocando dos cuerpos más que servirán como pre- evaporadores y tendrán 7,000 pies más.

La sección de los vacuum panes se ha aumentado agregando uno más a la batería de tres; me dijeron que son de 60 toneladas de carga pero me parece que no son de más de 40 toneladas.

Las otras partes de la fábrica no llaman mucha atención. Se ha aumentado el número de centrifugas de 13 a 24 y todas son de 42" de diámetro; las 13 antiguas reciben su movimiento por faja y las seis nuevas por presión de agua como las de Cayaltí. Algunas unidades de la maquinaria trabajan por electricidad pero no son muy numerosas.

Las cañas están descargadas de los carros al conductor por aparatos "Grogg"; es un tipo de restrillo continuo, provisto de tres cadenas a las cuales están empornados los restrillos. Hay dos descargadores; las líneas de los carros pesen por encima el conductor y a ángulo recto que de un elemento bueno el conductor porque las cañas están cargadas sobre los carros como las de Cayaltí, es decir, atravesadas. Para el movimiento de los carros se emplean dos cabrestantes, uno para jalar los carros llenos y el otro para sacar los carros vacíos. Los cabrestantes y los descargadores son eléctricos. El trabajo de alimentar el conductor es bueno y no hay molestias; los descargadores sobran de capacidad.

En Cartavia las aguas de condensación de los vacuum panes y del evaporador vuelven a ser usadas continuamente. Hay una torre de enfriamiento para el agua caliente; es hecho de mado

ra y colocada en frente del ingenio donde se consigue mejor el viento de gira.

En la fabricación se filtra todo el caldo por medio de filtros Excelisimas. Los defecadores no dejan reposar el caldo por mucho tiempo y en tal caso es casi necesario que se limpie el caldo por este modo mecánico. La eficiencia de la fabricación no es gran cosa y creo que no pasa más que 90%; de la sacarosa que pasa de los trapiches en el jago a la fabricación se ensaca a/m 90% como azúcar de 96 polarización. Indudablemente aquí tanto como en Laredo la extracción obtenida en los trapiches es el mejor trabajo de todo el ingenio.

Hacienda Casa Grande.- En Eca he encontrado un ingenio muy grande pero no se puede decir que trabaje bien. Hay dos instalaciones de trapiches cada una de 14 cilindros de 34" x 78" que hacen un total entre las dos de alrededor de 2200 toneladas por día. Se comparación con la planta en Cartavio de Hirtles Watson del mismo tamaño no hace ni la extracción y no muele tanto caña. La planta de Cartavio muela día por día su 1500 a 1600 toneladas y con extracción de 95 a 96.5%; por la razón en Casa Grande del trabajo de los trapiches y me dijeron que estaban voliendo mucho caña y por esto motivo no se trata de la extracción. Como he dicho no estaba moliendo una cosa en peso de caña y a mi parecer creo que la extracción no podía haber sido más que 85 ó 87%. Se va a ensuchar todo el ingenio y cuando el trabajo quedará terminado habrá capacidad para 4500 toneladas de caña por día. Va a poner otros dos juegos de trapiches del tamaño de los actuales y las distintas secciones del ingenio serán aumentadas también. La sección de defecación va a ser casi completamente nueva. Los defecadores nuevos son de igual sistema con eatas de C y L. Aquí como en Laredo y en Cartavio se filtra todo el caldo después de su defecación pero se favorece otro sistema todavía. En Laredo hay filtros Philippe de paño, en Cartavio filtros Excelisimas y en Casa Grande filtros de arena. También se ha probado filtros de bapazo, y otros de paño pero me dijeron que estaban más contentos con los de arena. Sin embargo en la nueva maquinaria vi una batería de tres o cuatro filtros de paño de una nueva forma que hasta ahora no he visto yo.

La intención es de instalar dinamos grandes con la maquinaria nueva, principalmente para los trapiches y dicen que va a cambiar los motores a vapor que trabajan con los trapiches actuales reemplazándolos por motores eléctricos. Los dinamos van a recibir su movimiento de turbinas a vapor y el vapor para éstas será suministrado por una nueva batería de calderas, que trabajarán a una presión muy alta porque así necesitan las turbinas a vapor para que sean eficientes.

Una sección notable de esta hacienda es su taller. Sin exagerar la casa para el taller ocupa un espacio tan grande como lo que ocupa todo el ingenio de Cayltí de los defecadores hasta la bodega de azúcar y de las puertas del frente hasta las calderas atrás. Es enorme el sitio. Según los planos va a ser muy completo; tiene toda clase de maquinarias de taller, dos hornos para la fundición de Hierro y uno para la fundición de Acero. Este último en cose muy rara no solamente en haciendas de azúcar sino también en el Perú.

Estaba muy interesado en su ferrocarril. Como la compañía tiene su propio puerto en Malesbrigo y ha hecho la línea extenderse hasta una ciudad más en el interior se ha comprado locomotoras de mucho poder. Hice un corto viaje en una locomotora de 56 toneladas y me han dicho que se compran cuatro más de 65

a 70 toneladas. Por supuesto para tales maquinarias se precisa una línea muy firme y el estado de las líneas no llenó la función. Tiene un ingeniero que solamente tiene cargo de esta sección y no se ocupa en otras cosas. Al rededor del ingenio para tener lugar para los carros de caña y para poder guardar bastante caña para más de un día de moliendo se ha principiado poner un sistema de líneas que miden 32 ó 33 kilómetros.

En todas las haciendas me han recibido bien, me han extendido toda clase de facilidades e informaciones. Espero que este informe le dará conocer como andan las referidas haciendas y las extensiones que estan proyectadas o en ejecución.





Cayalti.- 1925.- Informe Médico por Carlos Krusick. (D-12)

No obstante el mal tiempo que reina en la actualidad y que la coqueluche azota fuertemente a los niños, el estado sanitario en el presente mes ha sido muy bueno, pues el número de consultas solo ha ascendido a 2330 que es la cifra mas baja observada desde que estoy al frente de la asistencia médica de la Hacienda.

He aquí el resumen de las consultas dadas:

	Hombres: 676
Medicina General...	Mujeres: 350
	Niños : 574
	Hombres: 210
Cirugía General....	Mujeres: 36
	Niños : 28
Inyecciones:.....	210
Obstetricia y Ginecología:....	25
Dermatología y Vías Urinarias:.	40
Odontología: .....	31
Oftalmología y Otorinolarin- gología:.....	150
TOTAL.....	2,330

Habiendo paralizado la molienda y por ende los trabajos del corte, los accidentes del trabajo han sido muy escasos. Solo he tenido que atender a uno y no de gravedad.

La natalidad en esta mes ha sido bajísima pues tan solo se han hecho cinco inscripciones. La mortalidad (9) relativamente elevada en relación a la escasa morbilidad es función de las secuelas de la gripe y consecuencia de la tos convulsiva.

En cuanto a las mejoras que se llevan a cabo en el Hospital, solo ha sido posible en este mes construir algunos muebles y ensanchar la Botica. Espero pronto, tener la satisfacción de poderles comunicar el término de los trabajos y dejar el Hospital en condiciones de poder recibir los materiales de cirugía y de laboratorio encargados al extranjero y atender debidamente a los enfermos.

Después de un año de labor médica en la Hacienda debo dar a conocer la obra de conjunto realizada en ese lapso de tiempo y anotar las mejoras que se hayan hecho en las secciones que se me ha encomendado. El plan que me tracé desde mi llegada y que di a conocer a Uds. en mi informe de fecha 29 de marzo p.pdo. ha sido el programa que he tratado de desarrollar. Desgraciadamente no ha sido posible cumplirlo en toda su amplitud y hasta la fecha queda mucho por realizar.

Fué para mi un verdadero desencanto el contemplar el estado, puedo decir, de abandono y atraso en el que se encontraba el Hospital de allí que lo primero que traté fué de modernizarlo y adaptarlo según los métodos actuales para garantizar sus mejores servicios. El Hospital que fuera construido a iniciativa del Dr. Julián Arce hace ya cerca de 30 años no habia sido refaccionado desde entonces; los techos y paredes estaban en estado ruinoso. Fué preciso remedarlos completamente puesto que ya no ponía a los enfermos al abrigo de la intemperie. Se iniciaron los trabajos con gran entusi

asmo, pero pronto tuvieron que interrumpirse por falta de madera. No se pudo acabar de colocar el cielo raso de la Botica y la obra ha quedado por cerca de tres meses a medio hacer. Casi todas las paredes han tenido que ser resanadas y calzadas.

El aumento gradual de la población de la Hacienda ha hecho que día a día se note más la necesidad de ampliar las salas para enfermos, pero antes de dotarlos de camas ha sido preciso garantizar el aseo y la ventilación. Tres amplios salones existen en la actualidad que están en condiciones de amueblarlos para dar cabida a los enfermos. Uno de ellos será destinado a la asistencia de mujeres y en él se dispondrán algunas camas para los servicios obstétricos. A la cabecera de cada cama irá una tablilla con la historia clínica del enfermo, su temperatura, pulso, respiración y demás observaciones que demanda el minucioso cuidado de los casos. Los modelos impresos de estos cuadros que también he solicitado desde el 29 de marzo pasado, ya deben de estar concluidos; creo llegaran próximamente.

Se han construido dos secciones destinadas a consultorios, ambas al lado izquierdo del edificio, en amplia comunicación con la Botica y separadas por completo de las salas de clínica. Falta aún pintar esos consultorios, dotarlos de mobiliario apropiado (que ya se está construyendo) y de luz eléctrica. Me ha preocupado muy especialmente que se disponga de un buen servicio de agua y desagüe, en estos consultorios.

La antigua sala de operaciones ha sido dividida en dos partes: una destinada a la esterilización y la otra a las intervenciones quirúrgicas. El instrumental en cargado a las casas Adnet y Kny-Scherer todavía no llega, de modo que no se han podido instalar esas dependencias como es debido. He recibido de Lima una mesa de operaciones y una mesita para instrumentos, los mismos que servirán para reemplazar la vetusta mesa que existe actualmente y que se construyera en la Factoría en la época del Dr. Palma. Esa mesa se trasladará al consultorio de cirugía.

La falta de un laboratorio para análisis clínicos, que he reclamado desde el primer día de mi llegada es una necesidad imperiosa. No se concibe en la actualidad la asistencia científica de los enfermos, sin un laboratorio en el que se verifiquen todos los análisis destinados a descubrir cuales son los agentes causantes de las enfermedades o cuales los disturbios funcionales de determinados órganos. Esas enseñanzas solo el laboratorio las suministra. Desde mediados del siglo pasado se ha considerado al Hospital como el vestíbulo de la medicina y al laboratorio como su santuario; los certificados de éste solo orientan sobre la causa de las enfermedades, sino que indican normas de tratamiento. Muchas veces un análisis hecho oportunamente es de más valor que el más concienzudo examen clínico. No es propio que en la Hacienda "Cayaltí" que marcha a la cabeza en lo que a la manufactura y producción de azúcar se refiere, tenga más de un siglo de atraso en la asistencia de sus enfermos. Urge en el día poner coto a esa situación. Tengo la confianza que antes de retirarme de la Hacienda, lleguen los materiales que encargo para tan importante dependencia.

Los servicios de agua y desagüe han sido completamente reformados. Todas las cañerías de desagüe se han hecho subterráneas y se ha dispuesto de distancia en distancia cajas de cemento que permiten en cualquier momento de sobstruir las vías atoradas. Las cañerías de agua han sido

sustituidas por tubos de fierro de una pulgada de diámetro. Solo espero la llegada de los nuevos ~~lavados~~ encargados a chi clayo para que cambie por completo el aspecto arcaico de lo s que en la actualidad están en uso.

La sección mas beneficiada hasta ahora ha sido la Botica. Me parece supérfluo recordar a Uds. las distintas mejoras que se han ido introduciendo en ella, hasta el punto que en la actualidad esté dotada de un crecido número de medicamentos y que merced a un esmerado servicio por parte de la Casa Cuglievan de Chiclayo, mensualmente son restituidos los distintos productos que se gastan en la asistencia diaria de los enfermos. La separación del farmacéutico que había al frente de ella, solo se ha traducido por un ahorro positivo en el presupuesto del Hospital, sin haberse dejado sentir su ausencia. Tengo la satisfacción de poderles manifestar que todas las reformas realizadas en la Botica, han sido posteriores a la salida del Sr. Farmacéutico. Es de apremiante necesidad la colocación en la Botica de un reloj de pared, que a la vez de servir de adorno útil haría regularizar el trabajo y la administración de los medicamentos a los enfermos. Es la única deficiencia que ahora se percibe en la Farmacia.

No habiéndose proporcionado el libro de estadísticas que solicité a Lima en marzo del año pasado no me es posible exponer en cifras exactas el número de las enfermedades, su clasificación y Bertillonaje. Los datos que mensualmente he enviado a esa Gerencia solo tiene un interés relativo para Uds. y puedo decir casi nulo para el médico. En ellos solo se ve en forma global el total de consultas dadas en un tiempo determinado, pero no se sabe, a cuantos enfermos corresponde tal número de consultas; que clase de enfermedades han sido las mas frecuentes; y cuantas personas han muerto de determinadas enfermedades. Es decir datos verdaderamente importantes de demografía no se han podido llevar a la práctica, pero debo decirlo, para salvaguardar mi actuación, que no sido por culpa mía. Mañana que venga otro médico no encontraré ningún libro que le sirva de orientación y conforme yo, lamenté esa situación, el que venga después hará otro tanto y no quiero que sobre mi pese ese descuido.

Debo de insistir algo sobre los libros de estadística de enfermedades. La importancia de ellos no ha de escapar al criterio de Uds. Anotando cuidadosamente a la vez que el nombre, edad, y demás datos de filiación personal el diagnóstico de la enfermedad que ha llevado al enfermo a demandar el consejo facultativo, se irá poco a poco estableciendo una hoja sanitaria de todos los obreros y campesinos, cosa relativamente fácil, si se tiene en cuenta que la población no es todavía muy grande y en cuestión de un par de años se podría inscribir la totalidad de los habitantes. Se sabría a ciencia cierta la cantidad exacta de determinadas enfermedades, se vería cuales eran las mas mortíferas y se e dictarían medidas sanitarias seguras para hacer bajar la mortalidad.

Apuntando cuidadosamente, mes por mes, las distintas enfermedades que se han presentado, se estaría en mejores condiciones para atenderlas, puesto que, si por ejm. en el mes de enero se observó la grippe en forma epidémica este año, justo es que el año entrante desde diciembre se tomen las disposiciones necesarias para que no se propague esa epidemia. No quiero multiplicar los ejms. por no fatigar la Atención de Uds.

Como quiera que en el libro de estadística ya aludido, se anotaría también la procedencia de los enfermos, se trazaría al mismo tiempo la distribución geográfica de las enfermedades, es decir, se conocería bien la geografía patológica del lugar, se sabría cuales son las zonas más intensamente atacadas, por el paludismo, disentería, etc. se podría entonces dictar buenas medidas profilácticas, se haría un buen saneamiento; no se procedería nunca a tontas y locas, ni se derrocharía el dinero en sanear lugares posiblemente indemnes, sino que en los sitios en donde las estadísticas nos lo indicaban, allí extremaríamos nuestras actividades.

Haciendo un cuadro comparativo de la morbosidad y la letalidad, se llegaría a obtener el exponente exacto de las causas de la mortalidad. Bien estudiadas y conocidas esas causas se combatirían con todo empeño y, no hay que dudarlo, se restringirían enormemente las cifras de las defunciones. La tuberculosis, por ejemplo, que es la enfermedad que mayor número de víctimas produce, sería motivo de un estudio cuidadoso, se vería la relación, -señalada por todos los autores del paludismo crónico con la peste blanca y haciendo la profilaxia del primero se obtendría la disminución de la segunda.

A partir del mes de agosto del año pasado ha quedado establecido el registro de nacimientos i defunciones. Si los libros que hoy se llevan adolecen de algunos defectos ellos se deben a no existir la costumbre de dar parte de los nacimientos i fallecimientos. El tiempo será el encargado de subsanar esas deficiencias.

Ha sido objeto de mi mayor atención el cuidado de los enfermos. Por la consulta han desfilado un sin número de personas atacadas de toda clase de enfermedades; todas ellas han sido observadas i tratadas con el esmero y entusiasmo que puede tener un médico recién egresado de la Facultad de Medicina y que juega su porvenir en el mayor o menor acierto que tenga en sus primeras curaciones. Las dolencias que más frecuentemente se han observado las voy a especificar a continuación. lamentando solamente que los datos que apunte no sean todo lo elocuentes que pudieran serlo si, al lado de los diagnósticos, pudiera colocar el número de casos observados y mejor aún, si pudiera exponer en un diagrama la curva que hayan sufrido las enfermedades.

Sobre un promedio bastante aproximado de 36,000 consultas dadas en el transcurso del año, puede fácilmente comprenderse, que toda la población de la Hacienda ha ocurrido al médico en demanda de servicios. En ese número, están incluidas absolutamente todas las consultas y si bien un gran número solo han ido una sola vez por estar atacadas de un simple embarazo gástrico, por ejemplo, han habido muchas otras que han necesitado el cuidado de uno y dos meses consecutivos de asistencia. Mas o menos el 65 por ciento de las consultas han sido de medicina general el 35 por ciento restante, se reparten entre cirugía, partos, vías urinarias, dermatología, etc.

El paludismo ha sido la enfermedad más frecuentemente observada. Todas las formas clínicas de la malaria se han presentado; si han habido defunciones a consecuencia de ella, se han debido a formas perniciosas gravísimas é inexorablemente mortales. La quinina se ha administrado ampliamente y sin parar mientes en los gastos que aquella administrada ampliamente y sin parar m

administración demandaba. Es por eso, que en los últimos meses la cantidad de palúdicos ha disminuido enormemente. Ya no se ve por las calles ese desfile de individuos anémicos i debilitados por las fiebres que iban a ser fáciles presas de la tuberculosis; tampoco se observa el crecido número de niños esplenomegálicos que puede constatar en los primeros meses de mi estadía. Para poder establecer una saludable campaña antipalúdica fuera menester antes que nada conocer el índice endémico de la malaria desde el doble punto de vista plasmodial y esplenomegálico. Será ese uno de los puntos a estudiar de quien me suceda.

Viene en segundo término, como enfermedad frecuentísima la disentería. He podido notar que aumenta el número de pacientes de esa dolencia en los cambios de estación y las épocas de repunta del río. El régimen hídrico de esas enfermedades y la observación a que acabo de hacer referencia nos inspiran lo suficiente para dictar medidas profilácticas eficaces.

La tuberculosis pulmonar es la que da mayor número de defunciones y, si no es mayor el número de muertos por la peste blanca, ello es debido a que la mayoría de los atacados de fimatosis son remitidos a distintas partes de la sierra en donde se benefician del clima. En cuanto a otras formas de tuberculosis, o mejor dicho, tuberculosis de otros órganos fuera del pulmón, también se observan casos, pero, con mucha menor frecuencia.

En el mes de enero último, la gripe atacó violentamente en la Hacienda. Felizmente la epidemia no fué muy mortífera y en 25 días se hizo la esterilización de ella. Últimamente, como epidemia, he podido constatar la coqueluche.

En cuanto a otras enfermedades infecciosas he visto algunos casos de tifoidea, sarampión, difteria, varicela y reumatismo articular agudo. Esos casos se han presentado en forma aislada y han sido tratados convenientemente.

En lo que a enfermedades del aparato respiratorio se refiere, fuera de la tuberculosis de la que ya me he ocupado, se han presentado un buen número de casos de asma, neumonía, algunos gravísimos; bronconeumonía, pleuresías, bronquitis y congestiones idiopáticas del pulmón.

Del lado del aparato digestivo, las enfermedades más comunmente observadas, amén de la disentería, son: enteritis, colitis, gastritis, dispepsias de diversas clases, hemorroides y un caso fatal de cáncer del estómago. Tuve que remitir a Lima un paciente de apendicitis crónica quien fue operado con todo éxito por el Dr. Palma. Como enfermedades del hígado: hepatitis muy frecuentes como secuelas de la disentería; ictericia catarral, angiocolitis, colecistitis, colelitiasis, un caso de cirrosis alcohólica y un caso de cáncer del hígado.

Las enfermedades renales no son corrientes han sido contados los casos de nefritis de diversas especies: albuminosas, hidropígenas y uremígenas; uno que otro caso de pielitis y pielonefritis.

Del lado del aparato circulatorio las enfermedades son rarísimas: miocarditis esclerosa y arterioesclerosis en personas de mucha edad.

Enfermedades orgánicas del sistema nervioso, solo meningitis y meningoencefalitis. Como neurosis, la histeria está abundantemente repartida. Hay algunos epilépticos, uno o dos casos de demencia precoz, no justificables de reclusión; algunos casos de confusión mental y delirios alcohólicos

alucinatorios.

Como intoxicaciones: el alcoholismo está bastante generalizado, pero felizmente no se observan muchos casos de trastornos graves debidos al alcohol. No he constatado desórdenes achacables al cocainismo.

Es verdaderamente elevada la cifra de la mortalidad infantil y si bien es cierto que en el libro de registro de defunciones no están inscritas una buena parte de ellas, eso se debe solamente a la negligencia de los padres de dar aviso oportuno de la defunción de sus hijos y a la mala costumbre de enterrar clandestinamente los cadáveres de los párvulos.

Voy a hacer hincapié especial en lo que a las enfermedades de la infancia se refiere, porque estoy convencido como el que mas, que todo lo que se haga en pró de la niñez, no es sólo una obra filantrópica, sino un medio eficaz para asegurar la perpetuación de la especie i preparar el porvenir de la patria.

Puede decirse que en Cayaltí mueren mas niños de 0 a 1 año que adultos y viejos, si no hay despoblación se debe única y exclusivamente al gran número de nacimientos, que no obstante el descuido y abandono de los padres, por negligencia, miseria, falta de alimentos ó ignorancia de la higiene, la población continúa creciendo, porque muchos escapando a esas eschanzas, sobreviven, pero en condiciones desastrosas: niños raquíuticos y desnutridos, muchos de ellos candidatos a la tuberculosis, expuestos a contraer sin número de infecciones y que no reciben ni de sus propios padres los cuidados que merecen. Es preciso a toda costa hacer labor de educación en las madres; prodigar a manos llenas los alimentos para los infantes y dirigir en forma científica los cuidados que deben extremarse a los niños durante las épocas de mas peligro: lactancia, dentición y destete.

Si hasta ahora no se ha hecho, es por no estar bien reglamentada la consulta, por no haber tenido tiempo en este año de labor de poder sistematizar el trabajo, dado que me encontré con la mayor desorganización cuando me hice cargo del puesto. Se impone como primera providencia que la consulta de niños se haga a horas especiales y que se disponga de los elementos mas indispensables para atenderlos. Entre los aparatos encargados al extranjero, una de las primeras cosas que solicité fué una balanza para niños. Hoy día puede concebirse un médico pediatra que no tenga termómetro, pero por ningún motivo uno que carezca de balanza. Las curvas de peso en los niños, son los primeros campanazos de alarma de los disturbios incipientes de su salud, y ellos solo son apreciados por la balanza. Es necesario también y eso será estudiado por quien me suceda imprimir fichas especiales para crear si nó una gota de leche, por lo menos un consultorio de niños ó un instituto de Nipología.

Voy a dar a conocer las enfermedades de niños que me ha sido dable observar, para que conocidas por otro médico, lleve eso adelantado y sea menos pesada su labor, reduciéndose ella a dictar las medidas convenientes para la disminución de aquellas.

El déficit fisiológico de los niños de Cayaltí, no comienza en el momento del parto; se remonta a la época de gestación, y son dos las causas que es preciso tener en cuenta; de un lado el abandono absoluto de la mujer embarazada, que a pesar de su estado no merece por parte de su marido ni la consideración ni los cuidados que la futura

madre es acreedora, y de otro, la falta de asistencia durante el parto y el puerperio. En esas condiciones los niños llegan al mundo; generalmente con el estigma de la debilidad congénita. El parto se realiza en casuchas sucias, mal ventiladas, condiciones ambas inmejorables para hacer peligrar la vida de la madre y del niño. No hay una obstetriz preparada para recibir al bebé y prestarle los primeros cuidados, sino que una curiosa, bruja o recibidora es la encargada de atender a la madre y asear al niño. La primera impresión que reciben los recién nacidos en Cayaltí debe ser espeluznante y tétrica: una vieja andrajosa y repugnante y un cuartucho inundo y mal oliente. Quizás si esas primeras impresiones vayan a marcar ciertos rasgos psicológicos en el nuevo ser.

No me quiero ocupar de las maniobras brutales a que son sometidas en los casos en los que los partos son un tanto retardadas. Expulsado que es el feto va a sufrir nuevas injurias de manos de la recibidora. El cordón umbilical es ligado por una hebra de seda untada de pez y el ombligo arrendado por las manos de la bruja. Un ligero lavado con agua tibia va a recibir al niño como primero y único cuidado higiénico y su cuerpo va a ser cubierto por algunos estropajos inmundos.

Creo suficiente con haber esquematizado en la forma sucinta como lo hago, la manera como vienen los nuevos seres al mundo en Cayaltí, para darse cuenta de lo frecuente que serán las hernias umbilicales, hernias de la línea blanca, hemorragias del cordón, enfalitis icterias del recién nacido y otitis purulentas. Son esas las principales enfermedades que se presentan inmediatamente después del nacimiento, pero debo señalar todavía el "mal de 7 días" y, si por desgracia el niño nace asfixiado (asfixia del recién nacido) es abandonado y muere por haber nacido muerto, sino por no haberle prestado los primeros auxilios necesarios; por no haberle hecho respiración artificial. Las mujercitas recién nacidas son condenadas a otro suplicio más; la perforación de las orejas por los aretes, operación que realizándose por las mismas sépticas manos de la curandera, abren una nueva puerta de entrada a las infecciones. Un crecido número de niños mueren víctimas de esas inquisitoriales maniobras. Los que por obra y gracia de la Providencia sobreviven, van a ser expuestos a mil causas de enfermedades y en este sentido, podría recorrer toda la Patología Infantil.

He dicho anteriormente, que la inmensa mayoría de niños nacen con la estigma de la debilidad congénita; pues bien, encima de esa desventaja, son alimentados por sus madres en la forma más forma más antojadiza imaginable, de allí que sobrevengan una serie de desarreglos gastrointestinales de origen alimenticio. Se observan, pues, una pléyade de distrofias de alimentación. Transtornos por exceso de alimentos, desarreglos por defecto o mal horario en las comidas. Además las innumerables afecciones de origen infecciosas, endógenas unas, exógenas otras. Un ejemplo me permitirá ser más claro. Un niño débil, de 2,500 gramos de peso en su nacimiento a quien le madre alimenta mal, será atacado de una distrofia simple, distrofia que al no ser oportunamente atendida va a complicarse con transtornos dispépticos que se harán ostentibles por diarreas. La primera persona que se llama en consulta es la curandera que no vacila en estampar el diagnóstico de "mal

de ojos" y para tratarlo , santigua el pequeño paciente. Por cierto que la santiguación no va a producir el menor resultado , por el contrario , las diarreas continuarán ; ante su primer fracaso , y temerosa ya la curandera, recurre a los parches de pez aplicados en el epigastro y a bebedizos secretos que lo único que hacen es agravar la situación. El intestino del párvulo es invadido por distintos gérmenes y se constituye entonces una gastroenteritis en un distrófico. Cuando acuden a consultarse con el médico, es tarde; el mal ha hecho progresos enorme y si el niño vive a pesar de las prácticas de la curandera y de las repugnantes pócimas administradas por ella, está en muy malas condiciones. Es preciso estudiarlas con gran detención y por desgracia para tratarlo sólo se cuenta con recursos terapéuticos. La dietética no puede instituirse: la madre no es capaz de poder preparar babeurre, leche albuminosa, buttermelch o cualquier otra sustancia de ejecutoriada eficacia. Otra de las causas de mortalidad.

Pero, supongamos que el niño sobreviva . Sometido a las mismas prácticas de alimentación , será un cliente obligado del consultorio; a la menor tergiversación del régimen caerá nuevamente víctima de su distrofia. Las condiciones antihigiénicas del medio ambiente; la falta de abrigo, la falta de vestidos apropiados y el contacto con otros niños enfermos en la misma casa son otras tantas amenazas para la salud de los niños. En veces, sobreviven , lo que es verdaderamente milagroso.

La aparición de las primeras piezas dentarias con la inflamación que producen en la mucosa gingival, obligan a los niños a llevarse a la boca cuanto objeto encuentren al alcance de sus manos. Las criaturas desamparadas de los cuidados maternos, están generalmente abandonadas en los corrales de las casas, medio desnudas i en una repugnante promiscuidad con los animales domésticos. Lo único que encuentran a la mano para llevarlo a la boca son los excrementos de las aves de corral . Las uñitas de los bebés, producen escoriaciones en la mucosa bucal, escoriaciones que son infectadas por el estiércol. Así se constituyen una serie de ulceraciones en la boca, encías y lengua que son los puntos de partida de graves infecciones. En caso de no producirse esas infecciones locales es el guano de los animales , la tierra u otros desperdicios los que ingeridos por los niños van a ser la causa de los trastornos del tracto digestivo.

Llega por fin la época del destete y el bebé recorrerá entonces una nueva odisea . Acostumbrados los pequeñuelos a no recibir otro alimento que la leche materna, de la noche a la mañana, sus pequeños estómagos van a sufrir las injurias de un nuevo método de alimentación establecidos en formas exábruptas , brutal puedo decir. Serán las sopas de fideos, las carnes, las frutas , etc. que van a dar a comer al niño y que el mejor de los casos esos alimentos van a ser verdaderos antígenos que despertarán graves fenómenos anafilácticos, o producir dispepsias, farináceas grasosas o albuminosas, que en los organismos terados por la debilidad congénita o la distrofia , se revelaran por síntomas dáarrea atribuido por las madres a cualquier causa menos a la mala alimentación. Llamen nuevamente a la curiosa y ésta no escarmentada en sus innumerables fracasos continúa en etiquetar la violencia con el consabido diagnóstico de " mal de ojos" y volverá a sus impíricas y absurdas



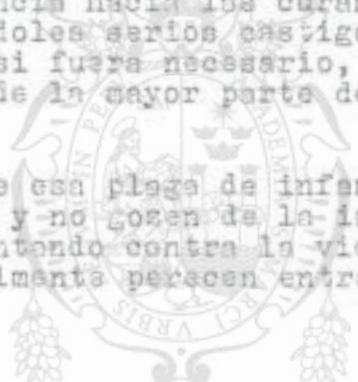
prácticas que lo único que hacen es restar tiempo al médico para establecer un buen tratamiento dietético.

Si el niño ha preferido eludir todas esas amenazas y ha llegado al primer año de vida, es muy posible que continúe adelante. Sólo una enfermedad intercurrente podrá visitarlo y ellas no son infrecuentes.

Eso sólo en lo que se refiere a las enfermedades del tubo digestivo, con mucho las más frecuentes. Aparte ellas existe todo el crecido número de infecciones parentéricas, que tampoco hay que descuidar; entre las que puedo citar los catarros nasofaríngeos y laringobronquiales; la bronquitis y piodermitis como las más frecuentes y en segundo plano el paludismo y la fiebre eruptiva.

Esas son las principales enfermedades que atacan a los niños en Cayaltí. Como se puede apreciar con la exposición que hago, todas ellas son evitables. Lo único que se necesita es, contando con apoyo de la administración general, establecer, como anteriormente lo digo, un consultorio de niños. Para principiar sería suficiente con dedicar todas las tardes una hora para las consultas infantiles y extremar la vigilancia hacia los curanderos, brujas y charlatanes, imponiéndoles serios castigos y hasta la expulsión de la hacienda, si fuera necesario, por ser ellas las verdaderas causantes de la mayor parte de las defunciones.

El día que esa plaga de infanticidas se de cuenta cabal de sus crímenes y no gozen de la impunidad, no tendrán valor para seguir atentando contra la vida del gran número de criaturas que anualmente perecen entre sus manos.



**Cirugía.**- Las consultas de cirugía han sido en su mayor parte debidas a accidentes del trabajo; traumatismos de diversa clase; distintos procesos sépticos, como flegmas, abscesos, etc. Entre las mujeres es muy frecuente la metritis debida a los fritos de caso durante la lactancia. Se ha llevado a cabo algunas intervenciones quirúrgicas, como amputaciones, suturas, ligaduras etc., en ning una de ellas ha sido necesario.

**Ginecología i Obstetricia.**- Solo me ha sido doble el atender partes distócicas. Los partos normales son encomendados a las parteras, que como lo dije anteriormente, son personas ignorantes que en la mayoría de veces solo son un peligro para los parturientas, pues con sus malos sucos y el desconocimiento absoluto de la asepsia, lo único que hacen es servir de vehículo a los microbios piógenos. Las ginecepsias son consecuencia de los fritos de asepsia en los partos y complicaciones o secuelas de la blenorragia. He observado algunos pacientes con metritis y metrosalpingitis y un caso de fibroma uterino. Los abortos son reros, no así los partos precoces.

**Dermatología y vías urinarias.**- De las enfermedades de la piel la mas frecuente es la sarna, viene después el eccema, la pústula de ectima y la forunculosis. En cuanto a las enfermedades de las vías urinarias, he visto algunos ataques de gonorrea y de sus complicaciones: orquitis, orcoepididimitis, prostatitis, y cistitis. No he visto ni un solo caso de sífilis. Es una verdadera fortuna que en la Hacienda no existe los sifilosis, más preciso ser mas cuidadosos con las personas que pueden venir para evitar la importación de tan terrible enfermedad. La no existencia de la lúes explica en gran parte la poca frecuencia de los abortos y la rareza de los cordios y angiopatas.

**Otorrinolaringología.**- En los niños hay gran número de ataques de otitis medias, catarros nasofaríngeos adenoides, hipertrofias amigdalares y catarros tubarios. Entre los adultos las anginas son muy frecuentes y graves. He visto varios casos de difteria y abscesos amigdalares. Un caso fatal de angina de Ludwig.

**Oftalmología.**- La conjuntivitis epidémica es una de las oftalmopatías mas frecuentes; en el año que he prestado mis servicios he observado dos veces esa dolencia en forma epidémica. También hay oftalmías blenorragicas, blefaritis, queratitis úlceras de la córnea y uno que otro casos de catarata y glaucoma.

**Odontología.**- El no estar habituadas las gentes al aseo de la cavidad bucal, los pone en condiciones de ser fáciles presas de la caries dentaria. No habiendo dentista en la Hacienda, no ha sido posible curar las enfermedades de los dientes y todas las piezas afectas de caries dolorosas han debido extraerse.

He dado a conocer lo mas escuetamente posible la Patología que me ha sido doble observar en la Hacienda. Queda para los que vengan después de mis, estudiar mas en detalle las enfermedades y su modo de evitarlas. No quiero sugerir ideas de ninguna especie, porque indudablemente que la persona que venga en mi remplazo estará en mejores condiciones que yo y las medidas que dicte serán todo lo eficaces que es de desear.

La nociva costumbre de salir fuera de la Hacienda

da en caso de enfermedad ha quedado abolida desde los primeros meses de mi estadía. Solo han sido enviados a Chiclayo o Lima los enfermos que demandaban atenciones materialmente imposibles de proporcionarles en la Hacienda. Disminuirá mucho mas la cantidad de enfermos que salen fuera en demanda de salud en cuanto se tenga todo el material quirúrgico y de laboratorio encargado.

Respecto a la Higiene de la Hacienda, fuera mejor no hablar. Los problemas de higiene urbana, parece que no se hubieran tenido en cuenta al hacer la distintas construcciones de las casas, sobre todo las cuadras y ranchería. La insalubridad de ellas es la principal causa de la fácil propagación de las enfermedades que diezman a los peones.

La mayoría (casi la totalidad) de las casas de la Hacienda estan hechas de adobes y quinchas, materiales de construcción proscritos en la actualidad por carecer de los requisitos higiénicos de porosidad, conductibilidad térmica y permeabilidad. Las techumbres son de calamina, muy mala para los climas tropicales por ser demasiado buena conductora del calor; no existen canales de desagüe de manera que la lluvia al caer al suelo, inunda las puertas de las casas. La fácil oxidación de la calamina hace que se haga pronto muy permeable el agua. La ventilación escasísima por falta de puertas y ventanas, techos bajos y cubaje deficiente; si a esto agregamos la hiperpoblación de las viviendas, comprenderemos la imperiosa necesidad de una radical reforma de la Habitación obrera.

Eso es lo que atañe a la Habitación; que no decir de la evacuación de las inmundicias. No hablo de los servicios de desagüe y agua potable por que no existen todavia. Es necesario -algo más- indispensable contemplar esos puntos y darles una conveniente solución en armonía con el estado actual de los conocimientos higiénicos. El día que se haga el ensancho de la ranchería es menester oír los consejos del médico. Los informes de éste son al presente tan preciosos como los planos de los ingenieros.

En cuanto a las calles, salvo algunas raras excepciones, la mayoría no estan ni siquiera bien orientadas; carecen de la anchura conveniente y constituyen verdaderos focos de inmundicia por unirse con la oscuridad y humedad la falta de ventilación y la acumulación de detritos y productos excrementicios, verdaderos medios de cultivo de los gérmenes patógenos. Es de desear que poco a poco se vayan atendiendo ciertos puntos de vital importancia. Ya he señalado los principales.

Tendría que tratar todavía muchos otros asuntos de orden higiénico social y médico-legal: defensa de los obreros; reglamentación de horas de trabajo; trabajo de menor; accidente del trabajo; evaluación de incapacidades, ficha sanitaria de trabajadores, etc. La falta de tiempo de una parte y de otra, mi próxima salida de la Hacienda no me permiten señalar derrotero, los que serán marcados por los que me sucedan.

Algo que no debe descuidarse, cuya solución no demanda ningún desembolso y cuyos beneficios serían bastante apreciables es el concerniente a la higiene mental. Solo me ocuparé de una pequeña faceta de tan importante tópico. Los altos empleados y profesionales teniendo a su cargo la dirección técnica de las distintas secciones de la Negociación, tienen que desplegar una actividad cerebral grande que entra

ña un desgaste psíquico considerable. Es preciso proporcionarles medios de distracción y solaz que haciendo cambiar la monotonía del trabajo diario hagan derivar algo la inherente debilitación cerebral. Conforme los peones y jornaleros cuentan con un hermoso campo deportivo en el que a la vez que se distraen cultivan el desarrollo del músculo, así mismo es preciso ver medios de que los que con el cerebro trabajen fomenten el desarrollo de él y no se pongan cortapisas para poder acudir a los muy contados espectáculos que muy de tarde en tarde se presentan fuera de la Hacienda.

El proporcionar distracciones no solo es un medio de conquistar el aprecio, la estimación, el entusiasmo y la gratitud, sino el medio mas seguro de garantizar la salud. Bien conocido es el Viejo aforismo: "Mens sana in corpora sana". Con cuanto entusiasmo se acude al trabajo después de un rato de distracción. Es también el medio mas eficaz de luchar contra malos hábitos y vicios. El hombre incesantemente busca distracciones para el espíritu. Si no las encuentra, o no se la proporcionan quienes lo pueden, o deben hacerlo, se entregan a la misantropía al alcohol. El misántropo es candidato a la neurastenia. El alcohólico a la dipsomanía y la Toxifrenia. Cualquiera de esas enfermedades hacen del individuo un ser inútil para los demás y para él mismo y una pesada carga para la sociedad. Hay que evitar que esas penosas dolencias tomen carta de ciudadanía en el elemento intelectual de la Hacienda. Son muy sencillos los medios de evitarlas, pero es menester no olvidarlos.

Los barchilonesos y topigueros han secundado en todo momento mi labor y han desempeñado sus atribuciones con entusiasmo y honradez. La abnegación con que cumplen sus deberes Don Sergio Rojas y Don Matías Uriarte, excede a cualquier elogio. Dejo constancia de lo ampliamente satisfecho que estoy de la manera como se conducen esos empleados.

Se me podrá objetar, que durante el año que llevo prestando mis servicios me he limitado a la asistencia de los enfermos, habiendo relegado la prevención de los sanos, es decir, que he olvidado los preceptos de la Higiene Moderna. A esa observación, muy justa y atinada, me debo adelantar en replicar que, para poder realizar grandes campañas sanitarias es indispensable, antes que nada, poder atender debidamente a los enfermos. En que forma hacer el aislamiento de un pestoso, por ejemplo, si no se tiene un lazareto o un hospital mas o menos bien montado. Para precaverse de las enfermedades y conservar la salud es preciso también que el medio en que se vive no sea insalubre. Para ponerse al abrigo de las infecciones y de las enfermedades evitables es necesario tener presente, no solo las enseñanzas de la higiene individual, sino también todos los puntos de la higiene pública. Es por eso que señalo las principales deficiencias por mi observadas. La única manera de corregir los defectos es dándose cuenta de ellos, reconocer los errores y enmendarlos en cuanto son advertidos. Nadie mas llamado que el médico a observar y anotar las faltas de higiene. En el ejercicio de su profesión penetra a todas partes; desde la confortable y lujosa casa de los propietarios hasta la humilde choza de los campesinos. En los momentos del dolor la enfermedad no respeta castas ni jerarquías; los sufrimientos de las enfermedades son iguales para todos, pero los medios que se dispone para luchar contra ellos son muy diferente. Los obreros y campesinos teniendo que sufrir siempre privaciones por su humilde

condición, en los momentos de enfermedad es que deben sentir más su desampar. Encerrados en recintos estrechos, postrados en sucias tarimas, sin aire ni luz, devorados por la fiebre, en su delirio sienten estar en la antesala de algún mortuario. Luz, aire y agua son los elementos mas necesarios para una buena higienización. Dotar de ellos las cuadras y rancherías, a eso deben dedicarse las futuras actividades.

Tal ha sido la labor realizada y tales las sugerencias que me permito insinuar. Se ha atendido con esmero a los enfermos y se ha hecho labor de organización de una serie de servicios que antes no existían. Si se ha precisado de un capital para arreglar el hospital y si se precisará algo más para higienizar la Hacienda, tóngase en cuenta que el dinero invertido en defensa de la salud es inmensamente remunerativo porque economiza el capital humano que es la base del engrandecimiento de los pueblos. Creo haber correspondido a la confianza que en mi depositaron al nombrarme médico de Cayaltí.

No siéndome posible continuar en el cargo, ruego a Uds. aceptar la presente como renuncia, dándoles no 30 días de anticipación como reza mi contrato, sino 60 para que dispongan de tiempo suficiente para contratar un nuevo médico. Solamente prestaré mis servicios hasta el día 30 de abril del presente año.

Sin otra particularidad me repito una vez mas como vuestro atento servidor y amigo.



Informe sobre la Hacienda La Estrella. 1926 (D-124)

La Hacienda "La Estrella" dista 17 kilómetros de este capital y está formada por la agrupación de los fundos "Santa Clara", "Huanchibuyas", "Lomo Largo" y "Garabato", todos racionales, menos "Huanchibuyas", que es propiedad comunitaria, siendo el dueño directo el Convento de la Encarnación, y faltando 76 años por el vencimiento de esta enfitéusis. El censo actual es de Lp. 112.000, haciéndose el pago por cuotas mensuales.

El área productiva de "La Estrella" es de 577 hectáreas y 351 metros cuadrados, o sea, en medida antigua, 2.516.000 y 23 milésimos de fanega.

Correspondiendo a cada uno de los fundos la medida siguiente:

"Santa Clara"	11 hectáreas	y	3479	metros cuadrados.
"Huanchibuyas"	314	"	6245	"
"Garabato"	52	"	1755	"
"Lomo Largo"	159	"	6242	"

En la actualidad hay  $\frac{1}{2}$  145 toneladas sembradas de caña y 15 de la misma, estando el resto destinado a pastos, etc.

El ingreso de caña por el año es buen estado, y prueba de esto es su buen funcionamiento en la actualidad después de varias años de trabajo, en que se ha sostenido la molición casi sin interrupción.

El trapiche es de la fabricación típica de Fiven Lille; y en cuanto al resto de la maquinaria, no son pocas las mejoras que en sus distintos sectores se ha introducido últimamente.

El edificio de la "Cajita" es antiguo y construido de material sólido. La casa principal de la Hacienda, lo mismo que la granjería para los peones, son nuevas y buenas.

Existe el servicio de carrocerías necesario para el servicio de la Hacienda, y también hay carros a vapor.

La detección de plagas y riesgos es abundante; y se puede afirmar que nunca se ha estado la zona de este elemento, pues situado la Hacienda al lado del río, siempre ha tenido todo lo que ha necesitado a este respecto.

El contrato de arrendamiento con los señores Pow Lung & Cia. vencerá el 3 de Noviembre de 1929; pero estos señores están dispuestos a renunciarlo, si así fuese necesario. La tarifa conductiva se paga mensualmente es de Lp. 470.9.00.

ACCIONES Y BONOS EMITIDOS

Las acciones ordinarias suyas	Lp. 44000.
" " preferenciales	" 23300
Faltando un total en acciones de	<u>Lp. 72300</u>

Los Bonos de la 1era emisión	Lp. 12850
" " " " 2da emisión	" 25000
" " " " 3ra emisión	" 6900
" " " " 4ta emisión	" 3400
Suavando: entre acciones	<u>Lp. 52950</u>
y bonos	<u>Lp. 126250</u>

La amortización de bonos que intereses a razón de  $\frac{7}{8}$  el año y debe de amortizarse Lp. 700.- el semestre, o sea Lp. 1400.- el año; de manera, pues, que suavando esta cantidad a lo que hoy se tendría que pagar por intereses Lp. 1023.-, tendríamos un total de Jr. 2423, cantidad con la que podría hacerse anualmente el servicio de los bonos de la primera emisión; obligación que progresivamente iría en disminución, por razón de las mismas amortizaciones anuales, las que cada año aliviarían más los intereses.

Por la segunda emisión también hay que pagar el 8% anual,

y hoy que hacer amortizaciones de Lp.600.- en cada semestre, o sea Lp.1200.- al año. luego, si usando la misma explicación del párrafo anterior, habría que pagar a este suar el servicio de intereses el que sería hoy Lp.2064.- dando un total de Lp.3264.- con lo que se serviría en cada año esta emisión, menos la reducción en los intereses por las amortizaciones.

La 3a emisión que el interés del 6% anual y exige una amortización de Lp.200.- anuales. El desembolso anual para el servicio de esta emisión sería hoy esta cantidad más Lp.414 por intereses, o sea en todo Lp.614.-

La cuarta emisión no paga intereses, y solo exige una amortización anual de Lp.300.-

De resumen, para hacer el año todo el servicio de bonos, habría solamente que desembolsar lo siguiente:

Por la 1era emisión	Lp. 2428.-
" " 2a	" 3264.-
" " 3a	" 614.-
" " 4a	" 300.-
<b>Total</b>	<b>Lp. 6606.-</b>

Las utilidades de la misma Hacienda podrían dejar sobrando todos los años, lo suficiente - y aun más - para atender a este servicio de intereses y amortizaciones.

La gran conveniencia de esta operación para los compradores consiste en que, mediante un simple pago de una suma relativamente modesta con relación al valor de la Hacienda, entrarán en posesión de ésta, para asumir el servicio de los Bonos, el no dedicarían una parte de las utilidades, les quedaría el resarcimiento de su libre disposición.

Los señores Pow Lung & Cia. son poseedores de las siguientes acciones:

Preferenciales	2050	Importando	Lp. 20560.-
Ordinarias	1775	"	" 18900.-
			<u>Lp. 39460.-</u>

Quedarían estas acciones sus acciones por la suma de: Lp. 35000.-

Como las acciones preferenciales son 2050 de a Lp.10.-c/u y las ordinarias son 1775 también de Lp.10.-c/u, el comprador necesitará poseer más de los dos tercios para, con su mayoría, disponer de la Hacienda según su mejor parecer. Conviene, pues, comprar las acciones ordinarias que posee el grupo que hasta ahora ha evitado el que el grupo consiga la mayoría o que no lo fiere.

Estos sería unas 1353 acciones que a 60% serían:

	Lp. 11143.-
Sumado las de Pow Lung & Cia.	" 35000.-
	<u>Lp. 46143</u>

En el recuento de estas acciones podría resultar alguna pequeña diferencia, lo que no sería de ninguna importancia.

Queda explicado como, con un desembolso de Lp.46143.- se puede entrar en posesión de la Hacienda "La Estrella", cuyo valor se estima en Lp.120000.-, por lo menos.

Quedan dispersas unas 750 acciones preferenciales y unas 650 ordinarias, las que quedarán a voluntad de los dueños con o sin.

La oferta de las 1353 acciones todavía no es definitiva; pero espero que mejorará lo será, pues ello depende de una consulta.

Informe Sobre la Hacienda Naranjal 1927. Por Vicente Portado  
D- 125

Tengo el agrado de presentar a Uds. en informe del cultivo de Caña en las haciendas de Casa Grande y Cartavio.

Limito mi mención a estas dos negociaciones porque son las que mejor trabajan el campo en el Valle de Chicama.

Hacienda Cartavio.-

Barbechos.- Las labranzas las hacen en esta hacienda y principiando directamente con cubano. Por lo general rejas, con dos o tres restrilleos y un desenterrador son suficientes. La profundidad de la labranza es un pie cuatro pulgadas.

Veó eficaz este trabajo de rejar directamente con cubano porque teniendo sus campos limpios sin partes manchosas y con cañas buenas; la basura en los rastros no es en calidad y cantidad tal que tengan que usar previamente el cultivador para desperejar bien antes de voltear la tierra.

Usar el lampón a vapor para mielar los pozos y en este trabajo no son tan minuciosos como en Casa Grande.

Surco.- El ancho del surco es cuatro pies, la profundidad es pequeña, la pendiente del surco es variable porque la dirección es dada al ojo y como el terreno en ciertas partes no está bien mielado tienen que tomar en consideración las desnivelaciones.

Acequiaduras.- No se se diferencian en nada de las de Cayaltí.

Sembríos.- Las semillas que emplean es cogollo solamente que las toman de las cañas que están en corte. Veó que no son muy celosos en la selección de las semillas con respecto al grosor, buenos ojos, semilla sana, etc. y como cortan el cogollo en cañas de corte debe ser posible que en terrenos muy secos o de caña muy picada la semilla que usen no sea buena. Es de advertir que por esta época el sembrío se hacía con extraordinaria actividad para aprovechar del aumento de agua que hacía tiempo lo esperaban para sembrar en éstos trabajos pasados no puede hacer el suficiente control en la selección.

Aporques y Abonamiento.- Los aporques y abonamientos son como en otra hacienda, ahora sólo están abonando con guano de islas a razón de 650 a 700 kilos de Tn. por fanegada. Antes han puesto potasas pero no la usan porque no hay existencia.

Riegos.- El riego es en (ilegible...) en épocas de escasez los pozos prestan un gran beneficio, pues proporcionan más de 400 litros por segundo lo que es un éxito indiscutible. En tiempo de los pozos así como el buen rendimiento del campo a mi modo de ver está grandemente influenciado por la posición de la hacienda y la buena calidad de sus tierras en relación con la humedad, muchas tierras he paseado y casi todas húmedas, he visto cañas que no recibían aguas por seis meses y no habían sufrido.

No he tenido ocasión de ver funcionar los pozos porque el río tenía bastante agua y en ese caso no usan sino agua directamente del río, esto es para lavar el poco salitre que tiene siempre el agua de filtración.

Cada día están haciendo más pozos de manera que aumentando su dotación de agua mejoran la condición de los campos.

Rendimientos.- La caña han sacado este año alrededor de 345 -- toneladas por fanegada y con poco más de 950 quintales en azúcar con caña de 17 a 18 meses. Según me dicen este año de 1907 bajan mucho el promedio porque el invierno ha atrasado mucho las cañas que se principiaron a nudar desde abril más o menos.



La impresión general que tengo de esta hacienda es que si su fabrica es una cosa acabada, el cultivo de su campo - con ser muy bueno podría ser mejor, más científico. El surco podría ser más ancho, la pendiente más regular del surco la semilla mejor, cosas todas de detalle que en todas partes poco o nada se van perfeccionando.

#### Hacienda Casa Grande.

Barbechos. La labranza la hacen en seco y remojando, eso depende el agua que dispongan. Lo mismo que en Cartavio u san directamente cubano pero el trabajo de las máquinas es más perfecto más menudo, destripan y despojan mejor y sobre todo son muy exigentes en el emparejamiento o nivelación del suelo. Esto es muy interesante para el regular y buen tasado del surco que es hecho por ingeniero.

Todo el trabajo esta perfectamente controlado; tienen ocho juegos de maquinas y les colocaban un trabajo de cinco y medio p. (ilg.) y por juego. El año pasado han sembrado cuatrocientos p<sup>2</sup>.

Surco.- Acequiadura.-Cuarteles y sistema de riego. Este acapite merece mención especial por que considero los detalles de estas operaciones mucha importancia.

Al surcar un campo lo dividen en jirones iguales, en dirección a la pendiente maxima del terreno, tienen el ancho de 300 metros. (este es el sistema nuevo, el más perfecto. Estos jirones los dividen por calles transversales, con cuarteles, las calles transversales siempre toman la dirección del surco y como el surco toma una inclinación segun el desnivel del cuartel estas calles casi siempre forman líneas quebradas

Adjunto un croquis para aclarar más la explicación.

Al surco le dan la pendiente de 2<sup>o</sup> a 3 por mil en terrenos secos y la aumentan de 5 a 6 por mil en terrenos humedo. Esta disposición la considero muy sabia y la perfección optica en cuestión surcos. Noss tros hemos hecho a este respecto cosa idéntica aunque menos perfecta al surcar San Mateo y Santo Jacinto. Aquí siendo el surco siempre con la pendiente minima. (sin ser horizontal) hemos dado las distintas nivelaciones al surco. Segun la pendiente de cada cuartel.

El (ilegible) se hace de un cuartel con otro pero de una regadera con la inmediata inferior contando las calles por (ilegible) cada 20, 30, o 50 surcos, como aquí y en todas partes.

Al acequiar tienen un sistema especial que merece discutirlo.

De la acequia a la contraacequia dejan un borde de más o menos 10 pies que tiene el doble objeto siguiente:

1.- Siendo la acequia regadera y desagadero en dirección de la pendiente mayor del terreno, tiende siempre el agua a entrar, a ahondarlas. El borde tiene por objeto que las yuntas al aporcar no sean otorgadas a dar la vuelta por la acequia o desagadero ahondados y por consiguiente no tengan que malograr las cabezas y acientos del cuartel.

2.- El desagadero tiene otro desagadero al lado exterior del borde y esta unido a él por canoas, con el objeto de que el agua no corte en el que esta pegado contra los surcos para que estos no se ahonden con perjuicio de los acientos del cuartel que cuando es corriente al desagadero tiende a descalsarse.

Esto es un alto perfeccionamiento pero a condición de tener tierras de más, de manera que no especifique el hacer este borde una pérdida apreciable del terreno de cultivo. Aquí creo que no podemos establecer este sistema porque las

asiento de cañas son pequeñas y esto representa una merma de extensión cultivable de cada campo.

El surco lo hacen a máquina con surcador de balancin y trabaja de manera muy perfecta. Como muchas veces el surco tiene una dirección oblicua con la de las calles y los jirones, las máquinas trabajan con el alaobra acuchillado, quiere decir sin poner una máquina frente a la otra.

Abonos y Aporque.- Abonan a razón de más o menos quinientos a 650 kilos de Tn. por fanegada; ponen abono a toda la caña inclusive los terrenos nuevos, los razos. Como no tienen suficiente guano emplean salitre en proporción de 10% más o menos. Los aporques no tienen nada de particular.

Rendimientos.- En Casa Grande calculan el rendimiento de un campo por año, cosa que no parece muy conveniente para la comparación de un campo con otro, de este modo la comparación es muy exacta, por consiguiente más lógica la interpretación de las cifras.

Tienen cerca de 700 qq. de azúcar por fanegada y por año. El promedio de edad en que han molido sus cañas el año 1906 es de (ilegible).

Riegos.- El surco de pendiente suave y uniforme permite hacer un riego óptimo y aprovechar de modo muy eficaz el agua. A mi modo de ver la uniformidad y la buena dirección de un surco tienen influencia muy marcada en el rendimiento del campo.

Al hablar de riegos tenemos en esta hacienda un sistema que no creo sea conveniente porque espero pronto cobrar (ilegible) que por la escasez de agua riegan un surco y tapan el siguiente para que haci con una cantidad de agua riegan una superficie doble, mayor, que con el sistema corriente; este en teoría es muy bueno y (ilegible) en un papel es magnífico; pero fijándose se da que: 1.º la eficacia es aparente y la imaginación le agrada porque un riego en esas condiciones no es sino medio riego, sierto que se mojan, mejor dicho, se riegan una doble superficie, pero con la mitad del agua q. se hubiere emplea en casos normales y por consiguiente el agua que se ha puesto no tiene sino la mitad de su influencia. En tiempo de abundancia tienen? o que hebrir esos surcos tapados y seguir con esos riegos que podríamos calificar discontinuos; por un surco se pone el agua que se debía poner por dos; entonces el riego tiene que ser más frecuente y por ende más costosas.

Pozos.- viendo los magníficos resultados obtenidos con los pozos se ban a instalar varios.

La impresión general de Casa Grande es muy buena, su campo es el mejor trabajado del valle y un promedio bueno porque es poco sensible la diferencia de un campo y otro, quiere decir, que como tienen muchos elementos pueden atender todos sus campos por igual.

Este informe es una exposición de los detalles de cultivo de las dos haciendas mencionadas y de las observaciones y datos que he recogido en mi visita a ellas, visita rápida de 24 horas a cada una, pero creo que he podido abreviar y tomar nota de los detalles de perfeccionamiento en el cultivo de la caña.

Los lineamientos generales para el cultivo intensivo son perfectamente conocidos en casi todas las haciendas de importancia. Los detalles de cada operación, su perfeccionamiento y la manera de llevarlo a la práctica, son los que pesan en la balanza del proceso, para obtener el éxito.

Cayaltí 1931 - Informe Médico (D-126)

Al finalizar el primer año de mi actuación en el honoroso como delicado cargo de Médico y Cirujano de la Negociación "Cayaltí", tengo la satisfacción de exponer ante la Gerencia, mi labor realizada al cuidado de los enfermos de la Hda. de las medidas de higiene y profilaxia tomados en guarda de la salubridad y de algunas reformas practicadas en el Nosocomio que dirijo.

I.- HOSPITAL.— Al asumir el cargo de director del Hosp. creí conveniente implantar algunas reformas en el local, empezando por limpiar y refaccionar el establecimiento, mejorando los servicios de agua y desagüe, modernizándolo en su servicio interno y ambulatorio y adaptándolo a los imperativos que la ciencia exige.

Como el Hospital cuenta con un excelente material de cirugía y faltando algunos elementos para completarlo; hice un pedido a la Gerencia, al que fué remitido oportunamente.

Se renovó el servicio de ropa de cama para las dos salas que tengo a mi cargo, se esmaltaron y repararon los catres, dotándose además de un servicio de ropería para enfermos. También se reparó y esmaltó la mesa de operaciones y las vidrieras a donde están colocados los instrumentos de cirugía.

El servicio de los enfermos que van a recibir atención médica en el Hospital ha sido reglamentado en la siguiente forma: al ingresar recibe cada uno su carta clínica, en seguida pasan al departamento de higiene a donde es resurado y bañado, ocupando en seguida la cama que le es designada.

En la hoja clínica se anota el diagnóstico, el tratamiento, la evolución y las complicaciones del proceso; una vez dado de alta el paciente, la hoja clínica es fichada y remitida al archivo. En algunas ocasiones he practicado la autopsia de los fallecidos con el fin de comprobar el diagnóstico clínico.

El servicio ambulatorio en los consultorios de Medicina Cirugía y de especialidades ha sido reglamentado en su horario con el objeto de dar facilidades a los obreros que acuden a la consulta diaria.

Faltando los servicios de especialidades, ginecología, piel y venereas, otorinolaringología y oftalmología, era necesario crearlos y establecerlos; hoy cuenta cada una de estas secciones con el material adecuado para el diagnóstico y tratamiento de estas enfermedades.

Por último, he instalado un pequeño laboratorio, cuya ausencia se tenía que lamentar, en la actualidad con los elementos que disponemos podemos llenar ese vacío practicándose diariamente análisis de sangre, orina, esputo y todos los exámenes clínicos.

Con todas estas reformas quedó anulada la mala adquirida costumbre de enviar los enfermos quirúrgicos graves al hospital de Chiclayo, recibiendo todos asistencia completa en el propio hospital de la hacienda.

Servicios Anexos.— Cocina.— Esta dependencia cuenta con el material indispensable para la confección de la dieta y alimentación de los enfermos, habiéndose renovado el servicio de cocina casi en su totalidad en los meses de agosto del año

próximo pasado.

Alimentación de los Hospitalizados.- Cada paciente recibe 300 grs. de carne, 230 Gms. de arroz, 1 litro de leche y tres panes de 30 grs. c/u. como ración diaria. Además según las dietas se les suministra verduras, harinas y bebidas especiales.

El agua es previamente hervida en un tanque propio colocado en la cocina, luego filtrada y en estas condiciones es puesta al servicio de la botica, del tóxico y de los enfermos.

En el curso del año que se refiere éste informe, han recibido atención médica y quirúrgica en las dos salas del hospital 326 enfermos, habiendo solamente registrado 9 defunciones tres de las cuales fueron autopsiadas.

Estadísticas.- He llevado rigurosamente la anotación de nacimientos y defunciones en los dos libros que hay para este objeto; las cifras de nacimientos llegan a 138, y la de defunciones a 136. Estas cifras son solamente aproximadas, es difícil acostumbrar a los pobladores de la Hda. a cumplir con ésta disposición de la A.G. además, en la cifra de defunciones hay que tener en cuenta que hemos tenido tres meses de epidemia de viruela.

Falta un libro general a donde sea anotado el número de pacientes que se atienden en el Hon. de la Hda, el lugar de procedencia, y a donde también sean clasificados por enfermedades de acuerdo con el sistema Bertillon. Las estadísticas que envío a la Gerencia son tomadas del libro de consultas.

Consul.Med.-Quirúrg. y de Especialidades.- Se han asistido un total de 22,421 pacientes entre mujeres, hombre y niños correspondiendo el mayor número a los pacientes hombre.

Botica.- La botica es la sección mas beneficiada en el hospital en cuanto a medicamentos de primera necesidad; durante el presente año se ha hecho un gasot total de s/.7258.57

La existencia actual es objeto de un minucioso inventario que se hará en el curso del pte. semestre.

En lo referente a específicos y ampollitas, contamos con los muy necesarios según disposición superior de la Gerencia.

Alcaloides e inyecciones.- Ambas clases de medicamentos es tan depositados en una vidriera especial que mandé hacer y colocar en mi consultorio para evitar pérdidas. El gasto de alcaloides es anotado en un libro especial para este objeto según disposición de la Dirección de Salubridad.

La venta total de medicamentos haciende a 113, soles oro.

Los pedidos que mensualmente se hacen a la casa "Cugli van" han sido formulados por el suscrito y controlados por los Srs. Administradores Generales, cuando los casos requiera se han efectuado pedidos extraordinarios para lo que he contado siempre con el decidido apoyo de los Srs. Administradores Generales.

Personal Subalterno.- El personal subalterno cumple debidamente con sus obligaciones bajo mi vigilancia, mereciendo por consiguiente las consideraciones necesarias por su eficiente colaboración.

## II.- Patología de la Hacienda.-

Medicina General y Tropical.- Esta rama es la que dá mas labor al médico y mas gastos ocasiona a la botica. Creo nece

sario exponer en síntesis a la Gerencia en cuanto a esto se refiere.

Patología Tropical.- El paludismo, la disentería amebiana y el parasitismo intestinal son las tres enfermedades tropicales más difundidas y arraigadas en la Hda. y sus anejos.

En 27,156 enfermos asistidos por mí en el curso del año he visto pasar etdas las formas de malaria simulando los cuadros más diversos y ofreciendo características de lo más variadas que muchas veces podían hacer trepidar al clínico poco experimentado al presenciar dichos cuadros; esto referente a los casos agudos. En los casos crónicos tenemos que lamentar un cortejo de complicaciones, especialmente en aquellos que no han sido tratados o que el tratamiento haya sido insuficiente. En la población de "Cayaltí" debido a mis esfuerzos y al cuidado que he puesto en la quininización de los palúdicos el índice esplénico, que puedo decir es el exponente de la morbosidad, ha sido reducido al mínimum; fatalmente este acerto no puedo referir a los habitantes de la "Viña" y "Chumbenique", en los que no obstante las grandes cantidades de quinina que reparten a diario encontramos pacientes con gran infarto del bazo, hipertrofia del hígado y una profunda anemia. Este ha sido el motivo por el que me he visto obligado a hospitalizar a aquellos que no residen en la Hda. con el objeto de que reciban un tratamiento prolongado y suficiente, para que puedan volver a las rudas faenas del campo.

En mi carta mensual fechada en el mes de septiembre del año próximo pasado, expuse a la Gerencia los puntos básicos para mejorar este problema de alta trascendencia para la población de "Cayaltí". No he escatinado en dar a larga "manum" la quinina y sus derivados haciendose un gasto mensual de 2,000 gramos incluyendo las soluciones inyectables. En todo momento los Srs. A.A. G.G. me han prestado su decidido apoyo, de lo que estoy profundamente agradecido.

La desonteria.- es otra de los morbus que azotan a los vecinos de la Hda. esta enfermedad que tiene su acmé en épocas determinadas del año ha sido también combatida con todo empeño dando los específicos necesarios y controlando el tratamiento con exámenes microscópicos de sus cámaras.

El parasitismo intestinal.- Es otra plaga pero en pequeña proporción comparativamente con las anteriores, he visto muchos casos de ascariidiosis, oxiurososis, varios sujetos portadores de tenia que fueron tratados convenientemente y un caso de distomatosis hepática, enfermedad que pocos casos registra la literatura médica.

También tuve ocasión de asistir dos casos de absceso del hígado (amebiano) uno de ellos murió y fue autopsiado.

Medicina General.- La T.B.C. es otra de las enfermedades que he observado con bastante frecuencia; las localizaciones pulmonares en diferentes formas lo evoluciona son las más comunes, la localización laríngea he observado en tres sujetos, dos fueron separados del trabajo y enviados a un clima apropiado, un caso fué letal (mujer).

En los niños la localización ganglionar es frecuente. No he visto un solo caso de T.B.C. quirúrgica.

Han sido remitidos a tomar clima de altura a varios obre

ros y peones bacilosos, de acuerdo con los Srs. A.A. G.G.

En cuanto a otras enfermedades del aparato respiratorio puedo decir que he revisado toda la patología.

Cardiopatías.- Son poco frecuentes, los pocos casos -- que he visto han sido ancianos.

Entre las enfermedades del Tubo Digestivo y anexos Hígado, Pancreas, son frecuente; las afecciones gástricas, en su mayoría trastornos funcionales, son imputables a calidad de alimentos o al abuso del alcohol u otros tóxicos.

Se presentó un caso de apendicitis supurada que fué operado, fatalmente, no obstante la intervención falló el su jeto de un proceso peritoneal sobreagudo.

Por lado del hígado puedo señalar varios casos de litiasis biliar, angiocolitis, un caso de cirrosis del hígado (de la "Viña") y los dos casos de absceso amebiano que señalé más arriba.

Pancreas.- No he tenido oportunidad de hacer diagnósticos de alguna afección de éste órgano.

Afecciones del Riñon.- He visto y tratado algunas afecciones del riñon, entre ellas algunas nefrosis, nefritis agudas y crónicas, un caso de esclerosis del riñon en un anciano, dos casos de uremia, (uno fatal) un caso de litiasis del riñon derecho y otro de ptosis del riñon también derecho, por último un caso grave de pielitis en una mujer recién parida.

Enfermedades infecciosas e infecto contagiosas.- Se han presentado varios casos de tifoidea, dos casos de estreptocemia, uno de endocarditis lenta (fatal), enfermedad de Osler, varios casos de reumatismo articular agudo y ciática etc, dos de tétanos en niños acabados de nacer; dos casos de carbunco o pústula maligna (venidos ambos de la "Viña").

A mi llegada a la Eda. me encontré con una epidemia de viruela que fué yugulada a fines del mes de abril no presentándose más casos de ésta enfermedad hasta hoy. En los meses de diciembre y enero se presentaron numerosos casos de rubéola habiendo curado todos sin excepción y en febrero algunos casos de coqueluche con una baja. Se han presentado numerosos casos de gripe de forma broncopulmonar.

Sistema Nervioso.- En esta rama de la patología he tenido ocasión de tratar varios casos de meningitis (un caso fatal de meningitis cerebro-espinal epidémica) y un caso de encefalitis que curó dejando como secuela un síndrome de Parkinson.

En las jóvenes niñas se presentan con bastante frecuencia crisis de historia, uno de los casos tomó los caracteres de la Gran historia, fué retirada del colegio y enviada a la playa aconsejándole vida apacible y tranquila lejos de todo estímulo capaz de provocar la eclosión de la crisis. He constatado varios casos de epilepsia todos convenientemente tratados y separados del trabajo.

Psiquiatría.- Fué separado del trabajo un oligofrénico y debuelto a la sierra lugar de su origen, dos casos de delirios lucinatorios, una niña que fué objeto de un minucioso examen siquiátrico y enviada a Chiclayo con la policía, lugar de procedencia de la paciente, según disposición de A.G.

Intoxicaciones.- El alcoholismo, esta bastante arraigado no sólo entre el elemento masculino sino también entre las mujeres. Se han presentado varios casos de intoxicación atilica aguda y crónica. No he constatado casos imputables a

a intoxicaciones por alcaloides.

Ginecología y Obstetricia.- Esta disciplina médica entregada al dominio de las "curiosas receptoras", necesita ser modificada en su principio; para verificar un cambio radical en los métodos caducos y no empíricos que todavía día a día se vienen realizando con desmedro del aumento de población (obstetricia) sino también del contagio venereo (ginecología) creo necesario se tomen medidas más energicas de las que hasta hoy se han impuesto.

Existe una legión de mujeres afectas de trastornos uterinos y de sus anexos; por falsos prejuicios por falta de cura de las pacientes no acuden al servicio ginecológico sino cuando la afección ha tomado grandes caracteres. He constatado y asistido varios casos de infecciones utero anexiales, desviaciones uterinas y degeneraciones del ovario, tumores benignos del útero (fibrosas) y dos casos de cáncer del cuello del útero. En cuanto a infecciones de las vías genitales ocupan un lugar preponderante las vulvovaginitis genocólicas, las endocervicitis del cuello del útero, también he tratado algunas infecciones del ligamento ancho, post partum y post abortum.

Los partos normales los hacen las "receptoras" sólo acuden al médico cuando se trata de una distocia, los casos que he asistido han sido con éxito para la madre, en algunos casos he tenido que lamentar la muerte del feto.

Las madres durante la gestación y el puerperio son totalmente abandonadas y en ocasiones sometidas a practicas superstitiosas, he puesto toda mi atención y empeño para modificar en parte las graves concepciones que se derivan de éste abandono.

Se han presentado algunos casos de aborto y parto prematuro algunos han sido tratados quirúrgicamente (curetaje) y en otros se ha practicado la extracción manual del feto.

El contratar a una enfermera-obstetrix y los beneficios que portaría en el cuidado de las madres durante la gestación y el puerperio a la vez que en la crianza de los bebés y secundando la labor del médico en el servicio externo y en el Hosp. es hecho que no necesito subrayar.

Pediatría.- La asistencia de los niños es tarea bastante difícil para el médico.

Es costumbre de las madres acudir a la consulta cuando el bebé está casi en estado comatoso o ha sido visto anteriormente por curiosas.

Las practicas modernas que he querido establecer en la crianza de los bebés no han llegado a tener el éxito que yo deseaba debido al pesimismo y negligencia con que toman las madres, el obtener la cifra mensual o semanal del peso de los infantes, la confección de dietas apropiadas según la edad del bebé y las medidas higiénicas necesarias para la evolución y desarrollo de los niños.

En el capítulo anterior me he referido a los cuidados de la madre en estado de gestación; la importancia que se derivan de estos cuidados es precisamente el de poner al infante en condiciones tales de salud, capaz de resistir la acción lesiva de los factores externos o la salida del claustro materno.

La patología infantil es bastante nutrida, las enferme-

dades eruptivas (viruela rubecola) son las que más bajas han causado; las enfermedades de la piel, las afecciones del oído, nariz, boca, laringe estan bastante difundidas debido a las deficientes practicas de higiene; las perturbaciones gastro intestinales ocupan un lugar preponderante, ya sea por falta de horario en la lactancia, por exceso de alimentación o por dar al infante una alimentación no adecuada en cantidad y en calidad en relación con la edad.

Por último no son pocos los casos en que los bebés son infectados al nacer, siendo el gonococo el responsable de aquello, provocando la infección de las conjuntivas oculares (oftalmía) o también la infección del cordón umbilical (omfalitis) en veces mortales.

He podido conseguir, en aquellas madres comprensibles, acostumbrar a las prácticas que acabo de señalar para lo que he creado una libreta especial a donde estan anotadas, la edad, el peso y los antecedentes personales y patológicos de los niños, que frecuentan el consultorio.

Vias urinarias y sífilis.- Piel.- Es bastante frecuente ver llegar a la consulta sujetos portadores de una gonococia acompañadas de titis, cistitis etc etc. que en ocasiones tuve que hospitalizarlos por presentar caracteres de gravedad.

Ya me he ocupado de las mujeres en otra sección.

En el presente año he constatado y diagnosticado varios casos de sífilis secundaria; los sujetos portadores de chancro duro fueron rápidamente tratados por Neosalvarsan y mercurio, los pocos casos de chancro blando que visto tambien fueron debidamente curados. De todo lo que aqui me refiero ha sido puesto en conocimiento de los Srs. A.A.G.G. con toda oportunidad.

Las afecciones de la piel son también comunes ofreciendo un singular polimorfismo.

Otorinolaringología.- Oftalmología.- En estas dos especialidades he asistido numerosos enfermos desde la instalación de esta sección en el Hosp. Las anginas gripales, los flemones amigdalinos y las amigdalitis pseudo fitéricas son comunes. No he visto un sólo caso de Difteria. De tres casos de T.B.C. laringe, uno fué fatal y dos separados del traquea. He visto un caso de cáncer de la traquea que murió en el Puerto de Eten.

He curado varios casos de otitis supuradas agudas y crónicas ostarros tubarios y forúnculos del oído externo, también he extraído numerosos cuerpos extraños del oído.

Por el lado de la nariz, he tenido oportunidad de hacer varias cauterizaciones de los cornetos, de úlceras del tabique y extraer un pólipo de las fosas nasales.

Las afecciones de los ojos ofrecen una fisonomía particular ofreciendo caracteres de epidemia, me refiero a las conjuntivitis. Se han curado numerosas úlceras de la cornea y extraído cuerpos extraños de las conjuntivas. en los obreros del campo y de la factoría.

Secreciones Internas.- He asistido un caso de síndrome de Basedow, que fue enviada a una de las clínicas de Lima, el caso de síndrome de Addison y dos de Insuficiencia Tiroidea.

### III Cirugía.-

En esta sección también he tenido bastante labor; en materia de pequeña cirugía es de práctica diaria el suturar he



heridas mas o menos graves, en veces con compromiso vascular y nervioso. Las afecciones quirúrgicas agudas (abscesos, flemones, mastitis infecciones de la boca, piogenias de la mano antrax, forúnculos etc etc) todos han sido tratados convenientemente y sin complicaciones que lamentar. He operado pequeñas tumores, linomas quistes etc.

Alta Cirugia.- Se han presentados dos casos de fracturas del miembro inferior que han curado, una fractura de la bóveda del craneo ( A.T.) en el que tuve que practicar la trepanación extrayendo las esquirolas oseas que irritaban la meninge; un caso de fractura de la base del craneo que también curó ( fue comprobada por la punción lumbar) , y varias pequeñas fracturas de los huesos del carpo y de los dedos.

Como informé a la Gerencia, tuve que verme obligado a practicar la amputación del antebrazo en uno y del brazo en otro, en dos obreros de la Hda. que se accidentaron en el trabajo. Por último pequeñas amputaciones de las falanges de los dedos.

Se ha hecho la cura quirúrgica de algunas fístulas, la extracción de cuerpos extraños de la profundidad de los tejidos.

Todos los casos que acabo de señalar, más las intervenciones ginecológicas y obstétricas han curado por consiguiente no he registrado un sólo caso letal. ( a excepción de un caso grave de apendicitis supurada)

Medicina Legal.- Por disposición de la A.G. he expedido varios certificados medico-legales por lesiones y un por violación en una niña de 13 años.

Higiene de la Población y estado Sanitario de la Hda.-

En mis cartas mensuales he dado a conocer a la Gerencia mi labor a éste respecto; en otro capítulo he señalado las enfermedades infecto-contagiosas que me ha tocado combatir y los resultados que he obtenido.

En diversas ocasiones, de acuerdo con los Srs. A.A.G.G. me he constituido personalmente a los anexos "Chumbenique", la "Viña", Songoy" Cojal", "San Nicolás" etc, no sólo con el propósito de vacunar a los habitantes de esas diferentes zonas, sino de prestarles atención médica a aquellos que necesitaban de mi concurso profesional.

La vacunación antivariolosa que se ha efectuado ha sido amplia y una prueba de ello es el de no haberse presentado caso alguno, no obstante existir focos endémicos en diferentes poblaciones del Departamento.

He dictado las medidas de prevención para evitar el ingreso de pestosos a la Hda, no aceptando pasajeros sospechosos en el F.C. que hace el servicio Diario al Puerto de Eten y estableciendo la desinfección del convoy dos veces por semana.

Ultimamente acordamos con los Srs. A.A.G.G. señalar un lugar apropiado fuera de la población urbana, para la construcción de un lazareto a donde sean trasladados los pacientes atacados de enfermedades infectocontagiosas.

No me he descuidado en la cultura física de los jóvenes obreros, colaborando con todo entusiasmo en diferentes eventos deportivos.

Examen Medico de los Peones Sacorridos y Accidentados en el Trabajo. - Siguiendo las instrucciones de la Gerencia, he sido lo minucioso posible en la selección de los peones que ingresan al trabajo; rechazando a los que presentaban afecciones tuberculosas del pulmón y de otros otros órganos, a los maláricos crónicos con hipertrofia del bazo, a los cardiacos no compensados, a los que presentaban hernias, a los portadores de afecciones venereas y en fin a todos aquellos que presentaban taras físicas y mentales. (epilépticos, idiotas).

En el curso del año he asistido 148 accidentados en el trabajo, esta estadística en la que se confunden casos leves y desde un principio graves no registra un sólo caso letal.

Esta ha sido, en síntesis, mi labor durante el pasado año; indudablemente hay algo todavía por hacer, con las modificaciones que me he permitido insinuar a la Gerencia, creo que se podrá establecer un servicio esmerado en la asistencia de los enfermos de la Hda.

En todo momento he contado con el decidido apoyo de los Srs. A.A.G.G. a los que renuevo mi profundo agradecimiento.

Creo haber correspondido a la confianza que depositara en mi la Gerencia al servicio de tan honroso cargo, en el que he puesto toda mi contracción al trabajo, el entusiasmo de mi juventud y mi honradez profesional; norma que me sirve de guía en mis actos. De U. muy atto, y S.S.

Administrador General - Medico.

Estadístico de enfermos asistidos durante el año 1,930 (de Febrero de 1,930 a Febrero de 1,931)

- HOSPITAL -

En las dos sales del Hosp. -----	326 (curados).
Fallecidos.....	9
Total	<u>335</u>

Consultorios ..... 26,840. Total 27,166 (curados)

DEMOGRAFIA

Nacimientos ..... 138.  
 Defunciones..... 136 (cifras muy relativas)

De los 136 fallecidos a donde estan incluidos los fallecidos en el hospital, tienen la siguiente clasificación:  
 Viruela 46. - Tuberculosis 23 - Malaria 2 (forma perniciosa en dos niños) Enteritis 5 - Toxicosis 9 - Bronconeumonía 4 - Neumonía 4 - Uremia 1 - Arterio escler. 1 -

Cayaltí 1951. Contrato de Molienda. (D-127)

Señor Notario:

Sírvase Ud. extender en su registro de escrituras públicas, una que sobre molienda y beneficio de cañas otorgan: Aspílla ga Anderson Hnos.S.A., que en adelante será llamado "Cayaltí", representado debidamente por el señor ..... y el Señor..... a quien se denominará "El Sembrador", en los términos siguientes:

PRIMERO: Cayaltí se obliga por todo el tiempo de este contrato, a moler y beneficiar las cañas que el sembrador tenga sembradas en el fundo ..... etc.

SEGUNDO:-El sembrador se obliga a quemar, cortar, cargar y acarrear, con sus propios elementos, hasta el ingenio de Cayaltí todas las cañas que tengan sembradas dentro del citado fundo....

Cayaltí contribuirá a los gastos que demanden esas operaciones, con el abono, por tonelada de caña puesta en el Ingenio de Cayaltí, de una cantidad igual al costo promedio por tonelada del corte, carguío y transporte de las cañas propias de Cayaltí en el semestre anterior al de la molienda de los campos del fundo.-

TERCERO.- La duración de este contrato será de años formosos para ambas partes, contando a partir del ..... hasta el .....

CUARTO.- El Sembrador, se obliga, por todo el tiempo de este contrato, a tener sembradas y en perfecto estado de Producción, no menos de..... fanegadas de caña de azúcar de las variedades que se determine de común acuerdo; se obliga así mismo a moler y beneficiar exclusivamente en el Ingenio de Cayaltí la caña sembrada dentro de los linderos del fundo..... durante todo el tiempo que dure el presente contrato.-

QUINTO.- Cayaltí estará facultada para visitar y examinar las cañas sembradas en el fundo ..... y de hacer las recomendaciones y observaciones de carácter técnico que considere oportunas, insinuando, las medidas que a su juicio debe adoptar el sembrador.-

SEXTO.- Cayaltí no se obliga a beneficiar, conforme a este contrato más de ..... fanegadas de caña del fundo ..... salvo convenio especial a este respecto.-

SEPTIMO.- Cayaltí al hacer el rol de molienda, procederá de acuerdo con el sembrador, para incluir en dicho rol sus campos, que deberán molerse de acuerdo con su edad y estado de maduración. Con este fin el sembrador enviará a Cayaltí, en días de Enero, una razón detallada de los campos de caña que ha de cosechar en el curso de la próxima zafra, determinando su extensión, edad, número de corte y producción probable cualquier cambio que sea necesario introducir en las fechas señaladas en el rol, sea adelante ó atraso en la maduración de los campos será efectuada acuerdo, con anticipación de sesenta días.-

OCTAVO.- Cayaltí pagará al sembrador, en azúcar el 96° y 96.5° de polarización, por mil kilos de caña pesada en la balanza del Ingenio de Cayaltí de acuerdo con la escala que se expresa a continuación:

De los 10% a 11.5% de sacarosa, el 45% del azúcar producido
" 11.5% a 15% " " " 50% " " "
Más de 15% de sacarosa, la escala siguiente:

15.01 a 15.499	%.....	155	libras españolas de azúcar.
15.50 "	15.749 "	.....160	" " " "
15.75 "	15.999 "	.....165	" " " "
16.00 "	16.249 "	.....170	" " " "
16.25 "	16.499 "	.....175	" " " "
16.50 "	16.749 "	.....180	" " " "
16.75 "	16.999 "	.....185	" " " "
17.00 "	17.249 "	.....190	" " " "
17.25 "	17.499 "	.....195	" " " "
17.50 "	17.749 "	.....200	" " " "
17.75 "	17.999 "	.....205	" " " "
18.00 ó más	.....	210	" " " "

El azúcar se entregará envasado, puesto en el ingenio de Cayaltí.

Además, el sembrador percibirá, por quintal de azúcar entregado un litro de alcohol de grado igual al que esté produciendo el alambique de Cayaltí, alcohol que se entregará, sin envase, en el depósito del alambique del Ingenio de Cayaltí. Del volumen de alcohol que reciba, el sembrador deberá proporcionar, la parte proporcional que le corresponda para cubrir la cuota obligatoria que fije el estanco del alcohol.-

Queda claramente establecido que esta entrega de un litro de alcohol, por cada quintal de azúcar, se hará al sembrador siempre que el alambique de la negociación esté funcionando. Si Cayaltí por cualquier motivo se ve obligado a parar su alambique, las mieles provenientes de las cañas del sembrador se perderán junto con las mieles provenientes de las cañas de Cayaltí y el sembrador no podrá formular reclamo alguno por la falta de entrega de este alcohol. El sembrador podrá en este caso, pedir de Cayaltí, la entrega de 8 Kilos de melaza de caña por cada quintal de azúcar que reciba. Esta melaza será la que se obtenga en el normal trabajo de la fábrica, no pudiendo el sembrador exigir determinada densidad ni riqueza. La entrega de la melaza será sin envase, puesta en los tanques de almacenamiento y deberá ser retirada dentro del plazo máximo de 15 días de su producción. Cayaltí se compromete a dar aviso inmediato al sembrador de la paralización del alambique, en el caso de que esto se produzca.-

Cayaltí no está obligada a moler cañas que contengan menos del 10% de sacarosa, con excepción de casos de fuerza mayor que se arreglarán de común acuerdo y con toda equidad.-

El resto del azúcar y alcohol que se produzca con las cañas procedentes del fundo..... pertenecerá a Cayaltí como compensación por sus servicios. Igualmente pertenecerán a Cayaltí: Los bagazos, las tortas provenientes de los filtros, las cenizas del combustible y las heces que resulten de la destilación en el alambique de las cañas entregadas por el sembrador.-

**NOVENO.-** Conducida la caña del fundo..... por el sembrador hasta el ingenio de la Hacienda Cayaltí, operación que deberá efectuarse el mismo día, o, a más tardar el día siguiente de cortada, será pasada inmediatamente de acuerdo con el orden de llegada de la caña al patio de la fábrica y en presencia de la persona designada por el sembrador, quien recibirá diariamente una relación detallada, por escrito, del peso exacto de la caña entregada. Una vez pesada la caña, pasará el mismo día a la mollienda y beneficio.-

DECIMO.- El sembrador, en cualquier momento, podrá constatar la madurez de sus cañas, obligándose Cayaltí a poner a su disposición los elementos de su laboratorio.

UNDECIMO.- La determinación de la sacarosa en la caña se hará diariamente, reconociéndose como tal, el control oficial del Ingenio de Cayaltí. Para los efectos del control de los análisis, el sembrador podrá nombrar un químico, el cual queda autorizado por Cayaltí para verificar en sus propios laboratorios los análisis de caña y jugos de Caña que desee rectificar, con el objeto de comprobar la conformidad de los análisis efectuados por el personal del ingenio. Dicha comprobación se verificará por los químicos de ambas partes y sobre las mismas muestra simultáneamente. En general, el sembrador podrá hacer vijilar la toma de muestras, el análisis de los jugos, la polarización y el peso del producto por entregar. Ambos contratantes podrán hacer sus observaciones y declaraciones respecto de cualquier error o diferencia, hasta 15 días después de la fecha de la planilla de producción, vencido este plazo, no habrá lugar a reclamo.-

DUCDECIMO.- Cayaltí no está obligada a efectuar la molienda y beneficio de las cañas del sembrador, los días: Domingo, año nuevo, Viernes Santo, el día de todos los Santos, en las fiestas de carnaval, en los días de Fiestas Patrias y en los días decretados o que se decretan, variado durante la vigencia del presente contrato, y sus prórrogas si las hubiere.- En los días de Carnaval y fiestas Patrias, Cayaltí, podrá necesitar unos días más de parada para la debida reparación y limpieza de sus maquinarias; por esta circunstancia el sembrador deberá transportar antes de los días citados toda la caña quemada y cortada que tuviere en sus campos a fin de no dejar existencia.-

DECIMA TERCERA.- La parada anual del Ingenio se fijará por Cayaltí, que no está obligada a aceptar cañas del sembrador durante ese período. Para el efecto, Cayaltí dará aviso oportuno al sembrador sobre la fecha en que comienza y la duración de la parada, la que además, consta en el rol de molienda de cada año o zafra.-

DECIMA CUARTA.- Cuando se produzcan incendios por cualquier motivo en los campos del fundo..... y por esta causa fuera necesario proceder al beneficio de las cañas, el sembrador podrá transportarles inmediatamente al ingenio y Cayaltí se obliga a darle preferencia a la molienda y beneficio de estas cañas; de igual preferencia gozarán Cayaltí y otros sembradores que muelen sus cañas en Cayaltí, en caso análogos.-

DECIMA QUINTA.- Además de los casos provistos en las cláusulas 12a, 13a y 14a, solamente las causas independientes de la voluntad de uno u otro; los llamados casos de fuerza mayor, como son disposiciones administrativas, gubernamentales, inundaciones, sequías, huelgas, desperfectos serios en el alambique o en el ingenio u otros casos análogos, podrán invocarse para algún incumplimiento, temporal y limitado, de los compromisos de ambas partes, comprometiéndose los contratantes desde ahora, a hacer todo lo posible por subsanar, por todos los medios pertinentes, cualquier anomalía que pudiera presentarse para que, en el menor plazo pueda recuperarse el tiempo perdido.-

**DECIMA SEXTA:** El sembrador está obligado a entregar, del azúcar que reciba en la molienda de sus campos, la parte proporcional de azúcar de consumo interno que de acuerdo con su producción le corresponda en la cantidad y tipo de azúcar que resulte de conformidad con las cuotas señaladas por el Supremo Gobierno. Cayaltí se obliga a fabricar la cuota de azúcar de consumo interno que le corresponda entregar al sembrador, mientras subsista el régimen de cuotas, siendo entendido que las pérdidas de peso por diferencia de polarización serán de cargo del sembrador.-

**DECIMA SEPTIMA.-** El sembrador dispondrá libremente de la venta del azúcar de exportación que le corresponde, comprometiéndose Cayaltí a transportarlo al Puerto de Eten y entregarlo al Agente del sembrador. Cayaltí, si así lo desea el sembrador, podrá servir de Agente vendedor de su azúcar, sin la retribución ni comisión alguna; en este caso, para incorporar las ventas del sembrador a las que Cayaltí haga de su propia azúcar, se requerirá la autorización escrita del sembrador, seis meses antes de la molienda de sus campos.

**DECIMA OCTAVA.-** La distribución de la cuota de azúcar de consumo interno que le corresponde al sembrador, será efectuada por Cayaltí, junto con su propia cuota. Cayaltí pagará, al sembrador, el precio promedio que obtenga en la distribución de su propia cuota, menos los impuestos y gastos de venta respectivos.-

**DECIMA NOVENA.-** Cayaltí proporcionará espacio, sin gravámen alguno, en sus depósitos de azúcar para el almacenaje de los productos del sembrador, por un plazo máximo de 30 días, el término de los cuales, deberá éste trasladarlos a sus propios depósitos si hubiera resuelto la venta directa de su producción.-

**VIGESIMA.-** El alcohol que corresponda al sembrador, podrá quedar depositado en las bodegas de Cayaltí durante 30 días. Transcurrido ese tiempo sin que el sembrador lo haya retirado, Cayaltí podrá venderlo, abonando al sembrador el precio promedio que haya obtenido en sus propias ventas, considerando la cuota que debe entregarse al Estanco del Alcohol al precio que éste fije.-

**VIGESIMA PRIMERA.-** Los envases y material de costura que se empleen para envasar el azúcar que corresponde al sembrador, los envases que fuera necesario utilizar para el alcohol que le corresponde, será proporcionados por el sembrador. Cayaltí podrá proporcionárselos a su propio precio de costo en Almacén de la Hacienda Cayaltí, siempre que el sembrador no pueda adquirirlos en el mercado.-

**VIGESIMA SEGUNDA.-** Son de cargo del sembrador los gastos de transporte de sus productos del Ingenio al Puerto de Eten y seguro de los pismos durante su permanencia en depósitos de Cayaltí.-

**VIGESIMA TERCERA.-** Es entendido que el sembrador pagará toda contribución ó impuesto, establecido ó por establecerse, sobre el azúcar y alcohol que le corresponde en la molienda de sus cañas.-

**VIGESIMA CUARTA.-** El sembrador no tiene derecho alguno para intervenir en la forma como Cayaltí maneje su Fábrica, la alteración en sus edificios ó en sus maquinarias ó instalaciones, debiendo limitarse su acción a las específicamente establecidas en las cláusulas 9a, 10a, y 11a, recibir la parte libre de sus productos que le corresponde y que la molienda y beneficio se lleve a efecto con arreglo a las estipulaciones de este contrato que resguarda sus intereses.

VIGESIMA QUINTA.- Cayaltí se pondrá de acuerdo con el sembrador para proporcionar a los empleados designados por éste las facilidades necesarias para su permanencia en Cayaltí en la época de molienda de sus campos.-

VIGESIMA SEXTA.- Respecto a la falta de cumplimiento de este contrato, por una u otra parte, o sea: Si Cayaltí no cumple se, en el término debido con moler y beneficiar las cañas del sembrador conforme a sus obligaciones o el sembrador dejase de moler y beneficiar exclusivamente en el Ingenio de Cayaltí la caña sembrada dentro de sus linderos, queda convenido que la parte responsable abonará a la otra parte el valor íntegro de los daños y perjuicios ocasionados por el incumplimiento los que serán valorizados por dos peritos que designe la cámara de Comercio de Lima, quedando exceptuados los casos de fuerza mayor especificados en la cláusula 15a.-

VIGESIMA SEPTIMA.- Cualquiera diferencia que surgiera respecto al presente contrato, será sometido al arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima, a cuyos estatutos y reglamentos de arbitraje, se someten desde ahora los contratantes.-

VIGESIMA OCTAVA.- Es obligatorio dar aviso notarial, por lo menos dos años antes del término de este contrato, del propósito de cualquiera de las dos partes de darle término definitivo en la fecha de su vencimiento.- Si se dejase de cumplir con esta obligación, el contrato quedará prorrogado automáticamente por cinco años más sin modificación alguna, y así sucesivamente se irá prorrogando por períodos de cinco años, persistiendo la obligación de dar aviso notarial, una parte a la otra, con dos años de anticipación antes del término de cada período de prórroga del propósito pre-indicado de dar término definitivo al contrato prorrogado.-

VIGESIMA NOVENA.- Nada perfectamente establecido y es condición esencial de este contrato, que en caso de que los propietarios del fundo,....., constituyeran una sociedad para la explotación del mismo, lo trespasaran o lo arrendarán a un particular o a una sociedad, el presente contrato que celebran con Cayaltí, quedará automáticamente transferido a la persona o entidad que lo suceda en la explotación del fundo, en las mismas condiciones y con las mismas obligaciones y derechos.-

TRIGESIMA.- Los gastos que origine la elevación de esta minuta a escritura pública, y su inscripción en el registro respectivo, los de su cancelación y los testimonios correspondientes al presente documento, serán pagados por partes iguales entre ambos contratantes.-

1951





## INDICE

### ADMINISTRACION

- D.1.- Cayaltí - 1875.- Estado General de la Hacienda en 26 de Noviembre de 1875. ....Pág. 1
- D.2.- Cayaltí - 1876.- Criterios de Organización General. ....Pág. 6
- D.3.- Cayaltí - 1876.- Orden Interno de la Negociación. ....Pág.12
- D.4.- Cayaltí - 1882.- Técnicas. ....Pág.14
- D.5.- Cayaltí - 1882.- Tecnología. Campaña contra el "Biru lí" de las cañas. ....Pág.28
- D.6.- Cayaltí - 1889.- Costos de Producción .....Pág.30
- D.7.- Cayaltí - 1890.- Tecnología y Productividad...Pág.33
- D.8.- Cayaltí - 1890.- Reglas de Administración. ...Pág.35
- D.9.- Cayaltí - 1891.- Tecnología. ....Pág.39
- D.10- Cayaltí - 1896.- Técnica, Cultivo de la Caña por Liberato Alva. ....Pág.43
- D.11- Cayaltí - 1900.- Tecnología. ....Pág.46
- D.12- Cayaltí - 1901.- Tecnología. ....Pág.48
- D.13- Cayaltí - 1902.- Exeso de Trabajadores. ....Pág.49
- D.14- Cayaltí - 1902.- Exeso de Trabajadores. ....Pág.50
- D.15- Cayaltí - 1902.- Exeso de Trabajadores. ....Pág.51
- D.16- Cayaltí - 1903.- Técnicas, Muestras de Tierras.Pág.53
- D.17- Cayaltí - 1904.- Administración Interna. ....Pág.55
- D.18- Cayaltí - 1908.- Administración Interna. ....Pág.57
- D.19- Cayaltí - 1908.- Visita al Valle de Chicama...Pág.58
- D.20- Cayaltí - 1908.- Técnicas. Visita a Pucala, Tuman y Pomalca. ....Pág.60
- D.21- Cayaltí - 1909.- Informe de J. Miranda y Rivera. ....Pág.65
- D.22- Cayaltí - 1909.- Informe sobre el Campo Agrícola por J. Miranda y Rivera. ....Pág.70
- D.23- Cayaltí - 1909.- Técnicas, Informe sobre la destilería por J. Miranda y Rivera. ....Pág.83
- D.24- Cayaltí - 1909.- Técnicas. Memorandum sobre los trabajadores de Campo. Por J. Miranda y Rivera. ....Pág.87
- D.25- Cayaltí - 1909.- Técnicas, Empíricos y Agronomos. ....Pág.88
- D.26- Cayaltí - 1910.- Técnicas, Usos de la Maleza..Pág.90
- D.27- Cayaltí - 1910.- El Enganche. ....Pág.91

D.28.-	Cayaltí.-1911.-	Técnicas, Por J. Miranda y Rivera.	Pág. 94
D.29.-	Cayaltí -1911.-	Técnicas, Por J. Miranda y Rivera.	Pág. 98
D.30.-	Cayaltí -1911.-	Técnicas. Informe sobre la oficina de azúcar. Por. J. Miranda y Rivera. ....	Pág. 101
D.31.-	Cayaltí -1911.-	Informe sobre la oficina de Azúcar, por J. Miranda y Rivera. ....	Pág. 109
D.32.-	Cayaltí -1913.-	Técnicas. Tipos de Caña. ....	Pág. 116
D.33.-	Cayaltí -1915.-	Técnicas. Por J. Miranda y Rivera.	Pág. 117
D.34.-	Cayaltí -1916.-	Técnicas. ....	Pág. 119
D.35.-	Cayaltí.-1916.-	Técnicas. ....	Pág. 120
D.36.-	Cayaltí -1927.-	Croquis.- Nueva acequia y terronos a-- provechados en Popán. ....	Pág. 122
D.37.-	Cayaltí -1927.-	Informe sobre la Hacienda. ...	Pág. 123
D.38.-	Cayaltí -1927.-	Reglas de Cultivo. ....	Pág. 126
D.39.-	Cayaltí -1927.-	Informe administrativo. ....	Pág. 128
D.40.-	Cayaltí -1928.-	Condiciones de Cultivo. Informe por Schwendner. ....	Pág. 131

---

EL TRABAJO

D.41.-	Cayaltí -186...	Emigración China para el Perú.	Pág. 135
D.42.-	Cayaltí -1877.-	Normas para el trabajo de los colonos Chinos. ....	Pág. 136
D.43.-	Cayaltí -1882.-	Régimen de los Cargadores. ...	Pág. 137
D.44.-	Cayaltí -1882.-	Suprimen adelantos a empleados.	Pág. 137
D.45.-	Cayaltí.-1882.-	Suprimen raciones a empleados.	Pág. 138
D.46.-	Cayaltí -1882.-	Régimen de Mayordomos. ....	Pág. 139
D.47.-	Cayaltí -1882.-	Régimen de peones libres. ....	Pág. 140
D.48.-	Cayaltí -1882.-	Monopolio de Comercio Interior de la hacienda. ....	Pág. 140
D.49.-	Cayaltí -1882.-	Régimen para el corte de Caña.	Pág. 141
D.50.-	Cayaltí -1882.-	Régimen para el trabajo de Riego.	Pág. 142
D.51.-	Cayaltí -1882.-	Régimen para la limpieza de la caña.	Pág. 146
D.52.-	Cayaltí -1882.-	Régimen para el mayordomo del almacén.	Pág. 148
D.53.-	Cayaltí -1882.-	Contrato para suministro de Ganado.	Pág. 149
D.54.-	Cayaltí -1882.-	Régimen de criaderos de cabras.	Pág. 150

D.55.-	Cayaltí -1882.-	Contrato del Macuinista.	Pág. 151
D.56.-	Cayaltí -1882.-	Regimen de distribución de la Carne.	Pág. 152
D.57.-	Cayaltí -1882.-	Regimen de los operarios que siembran caña. ....	Pág. 154
D.58.-	Cayaltí -1882.-	Contrato con Enganchador. ....	Pág. 157
D.59.-	Cayaltí -1882.-	Instrucciones al mayordomo de ganado.	Pág. 158
D.60.-	Cayaltí -1882.-	Obligaciones para el servicio del Mayordomo de la casa de esta hacienda.	Pág. 162
D.61.-	Cayaltí -1882.-	Contrato con sembrador de Arroz.	Pág. 162
D.62.-	Cayaltí -1882.-	Instrucciones para el mayordomo de carretas. ....	Pág. 166
D.63.-	Cayaltí -1882.-	Alimentación de los peones. ..	Pág. 167
D.64.-	Cayaltí -1882.-	Contrato con el Enganchador. ...	Pág. 167
D.65.-	Cayaltí -1882.-	Yanaconas del Arroz. ....	Pág. 169
D.66.-	Cayaltí -1883.-	Contrato con mecánico. ....	Pág. 170
D.67.-	Cayaltí -1883.-	Regimen de Peones. ....	Pág. 170
D.68.-	Cayaltí -1883.-	Contra los Chinos. ....	Pág. 171
D.69.-	Cayaltí -1883.-	Contrato con sembradores de Caña.	Pág. 171
D.70.-	Cayaltí -1883.-	Contrato con enganchador. ....	Pág. 173
D.71.-	Cayaltí -1884.-	Contrato con el enganchador de Chinos.	Pág. 174
D.72.-	Cayaltí -1883.-	Regulación de la vida cotidiana.	Pág. 177
D.73.-	Cayaltí -1883.-	Servicio del Camal. ....	Pág. 177
D.74.-	Cayaltí -1883.-	Reglas de la vida cotidiana. ...	Pág. 178
D.75.-	Cayaltí -1885.-	Administración Interna. ....	Pág. 179
D.76.-	Cayaltí -1885-1929.-	Contratos con los Empleados.	Pág. 191
D.77.-	Cayaltí -1887.-	Escasez de Trabajadores. ....	Pág. 190
D.78.-	Cayaltí -1888.-	Condiciones del Enganchador. .	Pág. 192
D.79.-	Cayaltí -1888.-	Reglamento laboral por normas contra la vagancia. ....	Pág. 193
D.80.-	Cayaltí -1888.-	Yanaconas y costo de producción de la caña.	Pág. 194.
D.81.-	Cayaltí -1889.-	Peones Japoneses. ....	Pág. 196
D.82.-	Cayaltí -1889.-	Proyecto para yanaconas de la caña.	Pág. 197
D.83.-	Cayaltí -1889.-	Escasez de Trabajadores. ....	Pág. 198

D.84.-	Cayaltí	-1889.-	Enganchados. ....	Pág. 199
D.85.-	Cayaltí	-1892.-	Enganche, informe sobre Lambamarca. Pág. 201	
D.86.-	Cayaltí	-1893.-	Los Enganchados. ....	Pág. 203
D.87.-	Cayaltí	-1898.-	Política de Empleo. ....	Pág. 204
D.88.-	Cayaltí	-1899.-	Enganche. ....	Pág. 205
D.89.-	Cayaltí	-190...	Colonos Japoneses. ....	Pág. 206
D.90.-	Cayaltí	-1902.-	Ausentismo laboral diário. ....	Pág. 210
D.91.-	Cayaltí	-1905.-1917.-	Enganchadores de Cajamarca.	Pág. 211
D.92.-	Cayaltí	-1906.-	El Enganche.- ....	Pág. 215
D.93.-	Cayaltí	-1908.-	En Enganche.- ....	Pág. 217
D.94.-	Cayaltí	-1909.-	Trabajadores Japoneses. ....	Pág. 218
D.95.-	Cayaltí	-1909.-	Colonos Japoneses. ....	Pág. 219
D.96.-	Cayaltí	-1909.-	Colonos Españoles. ....	Pág. 219
D.97.-	Cayaltí	-1911.-	Enganchadores. ....	Pág. 221
D.98.-	Cayaltí	-1911.-	Enganchadores. ....	Pág. 222
D.99.-	Cayaltí	-1911.-	Enganchadores. ....	Pág. 222
D.100-	Cayaltí	-1912.-	Huelga de Chicama. ....	Pág. 224
D.101-	Cayaltí	-1912.-	Huelga de Chicama. ....	Pág. 227
D.102-	Cayaltí	-1912 -	Huelga de Chicama. ....	Pág. 227
D.103-	Cayaltí	-1912.-	Contrato para Enganche. ....	Pág. 229
D.104-	Cayaltí	-1912.-	Contrato de Enganche. ....	Pág. 229
D.105-	Cayaltí	-1919.-	Reclamo de Trabajadores. ....	Pág. 231
D.106-	Cayaltí	-1920.-	Químico Azucarero. ....	Pág. 232
D.107-	Cayaltí	-1921.-	Huelga de Chicama. ....	Pág. 234
D.108-	Cayaltí	-1923.-	Reclamo de Trabajadores. ....	Pág. 235
D.109-	Cayaltí	-1924.-	Informe reservado sobre los empleados. Pág. 236	
D.110-	Cayaltí	-1927.-	Sembrío Actual del campo de San Antonio de Popán con solo cogollo de caña. ....	Pág. 237
D.111-	Cayaltí	-	La Crisis 1929-1932.	
D.112-	Cayaltí	-1931.-	Oposición Obrera al Gamonalismo.	Pág. 253
D.113-	Cayaltí	-1943.-	El enganche y condiciones de vida del trabajador en la Hacienda. Pág. ....	Pág. 256
D.114-	Cayaltí	-1943.-	El enganche, Condiciones de Vida del tra bajador en la Hacienda. ....	Pág. 258
D.115-	Cayaltí	-1958.-	Regimen Laboral. ....	Pág. 259

VARIOS

- D.116.- Cayaltí.-1882.- Aguas. ....Pág. 263
- D.117.- Cayaltí.-1882.- Instrucciones a que debe cofirse Don  
...Perez, al representer a la Hda. Cayaltí, ante  
la compañía de Armas. ....Pág.264
- D.118.- Cayaltí -1885.- Caracterización Social de los Aspilla  
ga. (Vicita a Valparaiso.) ....Pág. 267
- D.119.- Cayaltí -1887.- Religión y Tradicionalismo...Pág. 271
- D.120.- Cayaltí -1913.- Conflicto de Zaña. ....Pág. 272
- D.121.- Cayaltí -1913.- Caracterización Social y Política de  
los Aspillage. ....Pág. 274
- D.122.- Cayaltí -1922.- Informe sobre las Haciendas Lerodo,  
Cartavio y Casa Grande. 1922. Por el Ingeniero  
Flemm. ....Pág. 276
- D.123.- Cayaltí--1925.- Informe Médico. Por Carlos Krundieck.  
Pág. 281
- D.124.- Cayaltí -1926.- Informe sobre la Hacienda la Estre--  
lla. ....Pág. 294
- D.125.- Cayaltí -1927.- Informe sobre la Hacienda Naranjal.  
Por Vicente Portado. ....Pág. 296
- D.126.- Cayaltí -1931.- Informe Médico . ....Pág. 299
- D.127.- Cayaltí -1951.- Contrato de Melianda. ....Pág. 307





