

# G

## El caso de los mataderos de la ciudad de Buenos Aires, desde

## Una visión para la arqueología histórica

Autor:

Mari. Laura Andrea

Tutor:

Aldazabal, Verónica

2007

Tesis presentada con el fin de cumplimentar con los requisitos finales para la obtención del título Licenciatura de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires en Ciencias Antropológicas.

Grado



TESIS 12-9-1



"El caso de los mataderos de la ciudad de Buenos Aires, desde 1580 hasta 1820. Una visión para la arqueología histórica".

Laura Andrea Mari.

Directora de tesis: Dra. Verónica Aldazabal.

TESIS 12-9-1

Co-director de tesis: Dr. Mario Jorge Silveira.

12-8-8

UNINGASERAS DE SUCCESSA PLETZAS

CACULTAD DE SHOME SA PLETZAS

Maradia de Caldidate de la consecución del consecución de la consecución de

TESIS 12.9-1

Exp. M-827.875/ 17/10/06

> A la memoria de mi padre. A mi madre.

eDU 637.513(82)"1580/1820" judustria of historia Arsentinaires Histria ansentina mataderis / De fendio pu legis el 14/12/06

。4、96、60年四年

CALLES TO SERVICE

编 海南 图图 1990年

### <u>Índice.</u>

•	Introducción	4			
•	Capítulo I: Marco teórico y metodología				
	I. I.: Antecedentes en arqueología histórica				
	. I. II.: Antecedentes en zooarqueología histórica	13			
	I. III.: Marco teórico y metodología	16			
•	Capítulo II: Fase Inicial desde 1580 hasta 1775	19			
	II. I.: El sistema de comercialización	20			
	* II. II.: El uso del espacio	27			
	❖ II. III.: El valor de la carne, ¿un bien de todos?	35			
	II. IV.: Los problemas con el abasto de carne vacuna	43			
	o II. IV. I.: Y las quejas, tuvieron su lugar	43			
	o II. IV. II.: La falta de carne y la fiebre del cuero	45			
	o II. IV. III.: Y pidieron al Señor: ¡Qué llueva, qué llueva!	51			
•	Capítulo III: Fase Media desde 1776 hasta 1820				
	* III. I.: El sistema de comercialización	53			
	* III. II.: El uso del espacio	· <del></del> 60			
	* III. III.: El costo de la carne en la canasta familiar	74			
	* III. IV.: Problemas con el abasto de carne vacuna	84			
	o III. IV. I.: Los pobladores se hacen escuchar	84			
	o III. IV. II.: La falta de ganado: ¿el saladero,				
	la sequía o ambas?	87			
•	Capítulo IV: Conclusiones	91			
•	Agradecimientos	98			
•	Bibliografía	99			
	* Documentos	99			
	Fuentes secundarias	103			
	❖ Bibliografía general	103			
•	Índice de las ilustraciones	111			
•	Anexo I: Tablas y gráficos11				
•	Anexo II: Planos				
•	Anexo III: Documentos15				

644 1

4

El tema central de esta tesis de licenciatura, es analizar el caso de los mataderos (de vacunos), de la ciudad de Buenos Aires, desde 1589 hasta 1820, para generar nuevas hipótesis de investigación en arqueología histórica y específicamente en la zooarqueología histórica urbana.

Para esto, relevaremos la documentación contenida sobre el tema, en los Acuerdos del Extinguido Cabildo de la ciudad de Buenos Aires (AEC). Las variables, que servirán para el objetivo de esta investigación, serán aquellos datos que nos informen sobre la ubicación geográfica de los mataderos, su sistema de construcción, es decir, los materiales con los cuales estaban construidos, si eran edificios perdurables o temporales, si sufrían reparaciones, si eran privados o públicos y también su extensión espacial y por ende, la cantidad de cabezas de ganado, que albergaban o podían contener los mataderos de la ciudad.

Además, buscaremos datos sobre el valor de mercado de la carne vacuna y sus derivados, las variaciones de sus precios a lo largo del período analizado, en qué tipos de cortes salían a la venta, la relación de estos valores con los precios de otros productos de consumo frecuente y con los salarios, para poder determinar, si la carne vacuna, era un producto accesible a toda la sociedad.

Por último, se analizarán datos, que nos provean información sobre posibles problemas con el abasto de la carne vacuna, como pueden ser quejas de la población, sequías, pestes, explotación del cuero, extinción del ganado cimarrón, saladeros, etc. En el comienzo del capítulo II, se dará una explicación exhaustiva de cada uno de los puntos que serán analizados y discutidos.

Sin embargo, en esta introducción, queremos señalar en que contexto histórico político y socioeconómico estará inmersa esta investigación.

El inicio de esta tesis, es el año 1580, es decir, la segunda fundación de Buenos Aires realizada por Juan de Garay, con el simple y necesario motivo de poseer una rápida y efectiva salida al mar. Apenas fundada, Garay, realizó la división de la ciudad en los tradicionales cuadrados y planto el rollo

o palo para administrar justicia. Además, impartió medidas básicas que fijaron las disposiciones legales, estas fueron:

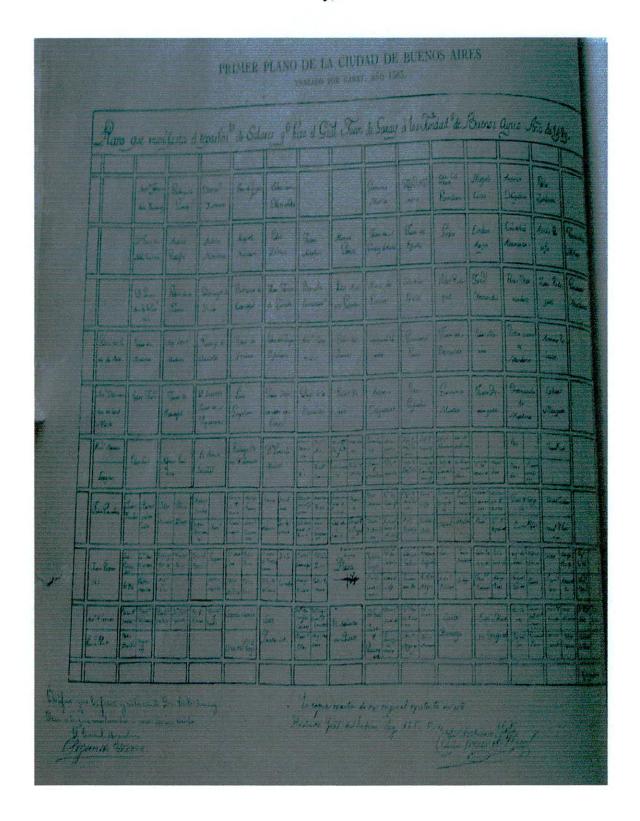
- Cada vecino debía poseer diez vacas, cuatro bueyes, una yegua, cinco puercas, veinte ovejas, seis gallinas y un gallo.
- Las tierras realengas (propiedad del rey de España), a distribuirse se entregaron, como solares para edificar la casa, terrenos para huerta y campos de estancia.
- El trazado de la ciudad, se dividió en 250 cuadrados o manzanas de las cuales eran urbanas solamente 46 (Ver ilustración nº 1).
- Cada manzana urbana, se dividió en cuatro solares.
- Se estableció la Plaza Mayor junto al desembarcadero del puerto, rodeando la plaza, se fijo el sitio para la Iglesia y el Cabildo, este último, constituido por un grupo de vecinos, designados la primera vez por el fundador.

Aunque todo parecía ir por el buen camino, la vida empezó a tornarse muy difícil, faltaban elementos de todo tipo: sillas, vidrios, enseres domésticos, herramientas para trabajar la tierra, ropa, etc. Según Levene (1980), hay dos causas que explican esta decadencia, en primer lugar, la falta de mano de obra aborigen, ya que los querandíes, permanecieron con su costumbre de pueblo nómada y en segundo término, la oposición de Lima al progreso del puerto de Buenos Aires.

Esta última, creemos fue la más importante. Lima, poseía dominio hegemónico sobre todas las ciudades fundadas hasta ese momento y también, tenía un gran poder económico, ya que dentro de sus dominios estaba Potosí, lugar desde el cual salía el mineral para convertirse en moneda. Sin embargo, Lima, tenía buenos motivos para recelar a Buenos Aires, pues ésta tenía a su favor a la geografía: ubicada en el Atlántico, estaba más cerca de España. Por este puerto, podrían exportarse no sólo los productos del Alto Perú y del norte argentino, sino también, introducir legal o ilegalmente mercancías destinadas a esos lugares, a precios más bajos que los pagados en Lima.

#### Ilustración Nº 1

Reparto de tierras de la ciudad de Buenos Aires, efectuada por Juan de Garay, año 1583.



Sin embargo, Lima presionó y logró que se expidiera una Real Cédula en 1594, que prohibía al puerto de Buenos Aires comerciar, salvo con Sevilla. Igualmente, Buenos Aires, sobrevivió gracias al contrabando.

Un factor importante de crecimiento económico para la ciudad, fue el comercio del cuero, ya que cuando estos comenzaron a ser valorizados en el exterior, le posibilitaron a Buenos Aires generar un intercambio, cueros por esclavos. Por supuesto, que los barcos negreros, arribaban al puerto desde hacia tiempo, pero eran destinados casi en su totalidad al virreinato del Perú y ahora los habitantes no sólo los verían llegar, sino que podían comprarlos e incorporarlos a su economía. Como sabiamente nos dice Rossi (2001), en su libro Cosas de negros, los negros fueron "la única máquina útil que conoció la colonia, y el único elemento y noción de trabajo que tuvieron aquellos colonos..." (Rossi, 2001-46). También Acarete en 1658 describía:"...y continuamos nuestro derrotero hasta a enfrentar a Buenos Aires, en donde hallamos veinte buques holandeses y dos ingleses, cargados de retorno con cueros de toro, plata labrada, y lana de vicuña que habían recibido a cambio de mercancías...." /1658/ (Acarete 1867:9-10)

Sin embargo, de todos los elementos que introdujo la conquista, hay dos especiales para la región del Plata, el caballo y las vacas. Las primeras vacas del Plata fueron las llevadas por los conquistadores españoles a Asunción del Paraguay y sobre este suceso, los historiadores aceptan la versión de las siete vacas y un toro arreadas por los hermanos Goes desde el estado de Matto Grosso hasta Asunción<sup>1</sup>. De allí, las trajeron los hombres de Juan de Garay, en 1580.

Los animales, se adaptaron fácilmente a nuestra pampa y el número de cabezas creció de tal forma que fue imposible controlarlos y mucho ganado obtuvo su libertad, originándose de este modo, el ganado cimarrón. De todas maneras, no fueron olvidados ya que para los habitantes de Buenos Aires la vaca resultó ser providencial, no sólo les otorgaba su principal comida sino que

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Ver entre otros a: **Coni, Emilio A.** 1979. *Historia de las vaquerías de Río de La Plata.* 1555-1750. Ed. Platero. **Maciel, Carlos Néstor.** 1938. *La aparición del bovino y del equino en el Plata.* Il Congreso Internacional de Historia de América. Tomo III. Academia Nacional de la Historia (Junta de Historia y Numismática Americana). Bs. As. **Montoya, Alfredo Juan.** 1984. *Cómo evolucionó la ganadería en la época del virreinato.* Colección Esquemas Históricos. Ed. Plus Ultra. **Romero Aguirre, Manuel A.** 1958. *Ganaderia Argentina. Su desarrollo e industrialización.* Editado por: Compañía Swift de La Plata S. A. Segunda edición. Buenos Aires.

les proveía del cuero, producto demandado por los mercados europeos. Así, se dio comienzo al rápido exterminio de este ganado, estipulado para el año 1751, a través de las llamadas vaquerías, cuestión que estará analizada con más detalle en el capítulo II.

En 1617, Buenos Aires logra cierta autonomía al ser convertida en Gobernación del Río de la Plata con jurisdicción sobre Santa Fé, Corrientes, etc, y como consecuencia, Asunción que antes era la capital de todo ese territorio, perdió fuerzas.

A su vez, junto a la creación de la gobernación se le otorga a Buenos Aires su jerarquía eclesiástica, una bula del papa Paulo V, del 30 de marzo de 1620, la convertía en diócesis independiente.

Pese a esto, Lima que siempre estaba atenta, obtuvo una Real Cédula, que creaba la Aduana Seca de Córdoba, la cual comenzó a funcionar en 1622. En esta aduana, las mercancías provenientes de Buenos Aires y con destino al norte argentino, debían abonar un impuesto del 50% de su valor. De esta forma, Lima no solo trababa la expansión de Buenos Aires, sino que además, afianzaba su tiranía económica.

Sin embargo, el Brasil, era lo contrario del Perú y era un buen aliado económico para Buenos Aires, hasta 1640, en que Portugal se subleva contra España, lo que trajo como consecuencia, la interrupción del comercio con el Brasil (territorio portugués). Como si esto fuera poco, Lima instala en Buenos Aires, en 1663, una Audiencia, donde se vigilarían los intereses limeños.

Sin embargo, y pese a todas las limitaciones, incluida la aduana seca, el norte argentino prefería las mercancías de Buenos Aires y por ende, los comerciantes se veían retribuidos con riqueza metálica.

Un año clave para este trabajo es 1776, ya que marca la división de las dos fases que conforman esta tesis, y en la historia, también fue un año importante, dado que fue, el de las reformas borbónicas. Esta dinastía, conllevó variados cambios en España, generó una tendencia centralista y unificadora que abolió gran parte de las diferencias regionales, además, los Borbones, tuvieron una gran influencia en el ámbito cultural, creando las Academias Reales de Lengua y de la Historia, la de Bellas Artes y la de Medicina, entre otras. Por otra parte, aquí, se crea en 1776, por orden del rey-Carlos III, el Virreinato del Río de la

Plata. Esta creación, implicó un reordenamiento de las fronteras, ya que cuatro gobernaciones pertenecientes hasta ese momento al Virreinato del Perú, entre ellas la de Potosí, famosa por su riqueza minera y la de Chuquisaca o Charcas, con sus renombradas Universidad y Audiencia, pasaron a depender de Buenos Aires.

Por otra parte, la zona cuyana, tradicionalmente subordinada a la Capitanía General de Chile, también paso a ser parte del Virreinato del Río de la Plata y de este modo, éste tenía dos salidas oceánicas, una sobre el Atlántico y otra sobre el Pacífico.

En 1778, es sancionado el Reglamento de Comercio Libre, el cual eliminó gravámenes, multiplicó las posibilidades mercantiles al abrir trece puertos de España, Mallorca y Canarias al comercio con América, y habilitó en el Nuevo Mundo, veinticuatro puertos.

Dentro del ámbito que incumbe específicamente a esta tesis, es decir, los mataderos, las reformas antes mencionadas, incidieron en temas referentes a organizar los lugares de matanza de animales para consumo de la población, creando en Buenos Aires, tres mataderos públicos, los cuales, estaban controlados por administradores. Con esto se esperaba generar un mayor control de la hacienda que entraba para ser faenada y además, suponía obtener cierto tipo de higiene, al no existir en la ciudad más que tres sitios de corrales, versus, los variados corrales privados que habían hasta ese momento. En los capítulos correspondientes, veremos la evolución de estos mataderos y si realmente, cumplieron con las expectativas que el virrey supuso, cuando los creo.

Durante 1806 y 1807, el virreinato del Río de la Plata, fue escenario de las invasiones inglesas. En su primer arribo, los ingleses no hallaron mayor resistencia, el virrey Sobremonte huyó hacia Córdoba y el Cabildo se subordinó fácilmente a la corona británica. El Capitán Beresford, envió a Londres el motín de guerra y habilitó el libre comercio con Inglaterra. Sin embargo, una pequeña resistencia empezó a funcionar en Buenos Aires, hasta que llegó Santiago de Liniers, quien desde Montevideo, planeó el ataque. La espesa niebla, le ayudo para librarse de los buques ingleses y entró a la ciudad, hubo una fuerte lucha,

que tuvo a Liniers como vencedor. El 14 de agosto de 1806, dos días después de la victoria, Liniers fue proclamado jefe militar.

Sin embargo, los ingleses no conformes con la derrota, volvieron al ataque de la ciudad en julio de 1807. Desembarcaron cerca de Buenos Aires y derrotaron a una parte del ejército de Liniers. Pero, cometieron un error, demoraron su entrada a la ciudad y así Liniers junto a don Martín de Álzaga, tuvieron tiempo de prepararse para la invasión inglesa. Mandaron iluminar toda la ciudad, colocaron fosos artillados en las esquinas y las azoteas se ocuparon con tropas y vecinos. El resultado, fue otra victoria para Buenos Aires.

Las invasiones inglesas, marcaron un antes y un después en la vida de la colonia. Por primera vez, desde su fundación, el mundo de la sociedad colonial convivió con personas muy diferentes, que conllevaron a incluir nuevos hábitos a la vida social. También se cambiaron los nombres de las calles, antes inspirados en el santoral católico y a partir de ese momento por los apellidos de los vecinos que defendieron la ciudad, a su vez la Plaza Mayor pasó a ser de la Victoria y la plaza de Toros, Campo de la Gloria.

De todas maneras, el fracaso inglés en el Río de la Plata, pareció robustecer el dominio español en América, pero en realidad, contribuyó a acelerar el proceso independentista.

Hacia 1810, está firme la idea de llevar a su fin la dominación española en el Nuevo Mundo. Los males del monopolio mercantil, del absolutismo monárquico, de la intolerancia religiosa y de la desigualdad social, van a desencadenar, en las más diversas latitudes americanas como Venezuela, México, Chile y nuestro país, las mismas respuestas, es decir, van a generar movimientos de emancipación.

Se genera en Buenos Aires un nuevo gobierno, con Cornelio Saavedra a la cabeza de la Junta Patria, la cual reafirma una economía de carácter librecambista que se venía dando ya desde 1809.

De esta forma, se van dando distintos movimientos políticos, hasta llegar a 1816, año que marca la verdadera independencia de la corona.

Para cerrar esta introducción, nos quedaremos con la siguiente frase de Cicerchia:

"Puerta al Atlántico, asiento de autoridades, destino de mercaderes, ilusión de migrantes, la ciudad desarrolla una verdadera escenografía urbana y mercantil. Los comienzos del siglo XIX serán testigos de la coronación de la Reina del Plata."

(Cicerchia, R. 1999:42, la negrita es mía).

#### Capítulo I

#### Marco teórico y metodología

#### 1.1 Antecedentes en arqueología histórica.

Solamente tomaremos los antecedentes para nuestro continente, ya que en Europa podemos decir que desde el siglo XIV se viene haciendo arqueología histórica.

El desarrollo de esta disciplina se origina (en América), en los Estados Unidos, en la década del sesenta del siglo XX, con trabajos como los de Walker (1967) y South (1968). Éste último, en 1977, escribe un trabajo sobre metodología y teoría en arqueología histórica. Luego comienza un tiempo de debate que aún hoy continua, sobre el lugar de los documentos escritos en la arqueología histórica. La arqueología norteamericana, por ejemplo, que tiene una formación antropológica de base, coloca a la arqueología histórica en pie de igualdad con la historia.

Otro punto a tratar fue, el de determinar cual era el campo específico de la arqueología histórica y para esto, Orser (1996), resume tres enfoques:

- Enfoque 1, Período Determinado: esta marcado por la división clásica de Historia (con escritura) y Prehistoria (sin escritura), aunque Schuyler (1980), postula por lo menos cinco campos:
  - a) **Arqueología Clásica:** desde el período minoico (3000 AC), hasta el Imperio Romano Tardío (527 AD).
  - b) Arqueología Medieval: del 400 al 1400 AD.
  - c) Arqueología Post Medieval: del 1450 al 1750 AD.
  - d) Arqueología de sitios históricos: del 1415 a la industrialización.
  - e) **Arqueología Industrial:** que estudia las técnicas complejas de la industrialización por el 1750 AD.
- 2) Enfoque 2, como un método de investigación: esto es asumir un estudio interdisciplinario, no restringirse solo a la arqueología para la interpretación final de un trabajo.

3) Enfoque 3, el estudio del mundo moderno: en 1977, Deetz, planteaba que la arqueología histórica era: "la arqueología de la dispersión de la cultura europea a través del mundo durante el siglo XV, y su impacto sobre los pueblos indígenas..." (Deetz, 1977). Así, según Orser, el campo de la arqueología histórica, incluye el colonialismo global, el eurocentrismo, el capitalismo y la modernidad (Orser, 1996:27), es decir, desde el siglo XV al presente.

Para la década del noventa del siglo pasado, se puso en evidencia una fuerte preocupación sobre marco teórico, en Brasil, como puede apreciarse en los trabajos de Albuquerque (1996) y Funari (1997 y 1998), en Uruguay con Curbello (1996) y en nuestro país con Bárcena (1993), Senatore (1996), Gomez Romero y Perrota (1997) y Goñi y Madrid (1998), entre otros.

#### I.II Antecedentes en zooarqueología histórica.

La zooarqueología histórica, es un tema reciente en nuestro país. Surge en la década del '80 con el auge de la arqueología histórica urbana en la ciudad de Buenos Aires, donde si bien se hace referencia al material óseo no hay trabajos específicos sobre el tema.

En cuanto a los trabajos del exterior, tenemos el trabajo de Reitz y Scarry, sobre la reconstrucción de la subsistencia de una aldea española del siglo XVI en Florida, Estados Unidos (1985); el estudio zooarqueológico de Landon (1996); otro estudio es el de Crabtree donde postula la utilidad del análisis faunístico para ver status social y etnicidad (1990); el trabajo de Schulz y Gust sobre los restos de fauna y el status social en el siglo XIX en Sacramento (1983); además se pueden ver entre otros (Bowen (1975), Bellantoni, Gradie y Poirier (1982), Jolley (1983), Simon (1995), Bernáldez Sánchez (1999), South (1977) y Carey (1982)}.

En cuanto a Latinoamérica, es importante mencionar el trabajo de Pintos Blanco (1996), de zooarqueología histórica, en el sitio Casa del Gobernador, en Colonia del Sacramento, República Oriental del Uruguay.

En nuestro país, es recién en 1995 que se publica el primer trabajo zooarqueológico (*Silveira, 1995a*), a partir del cual se inicia una etapa de trabajos significativos que han ido aportando cambios en lo teórico y metodológico. Para la

ciudad de Buenos Aires, están los trabajos en la Imprenta Coni, Caserón de Rosas y Plaza Lezama (*Silveira*, 1995a), Patio del Cabildo (*Silveira*, 1995b), Casa Peña (*Silveira*, 1996), y Michelangelo (*Silveira* y Lanza, 1998 y 1999; *Schávelzon y Silveira*, 1998), la tesis doctoral de Silveira, sobre zooarqueología histórica de la ciudad de Buenos Aires (*Silveira*, 1999), el trabajo de Seijas y Cereda, quienes realizaron un análisis de arqueofauna, en sitios de arqueología histórica del partido de Quilmes, provincia de Buenos Aires (*Seijas y Cereda*, 1998) y también hay que mencionar el trabajo de arqueología de rescate, en el Banco Central de la República Argentina, que realizaron Weissel y su equipo, donde dedican un apartado al análisis arquefaunístico (*Weissel et al, 2000*).

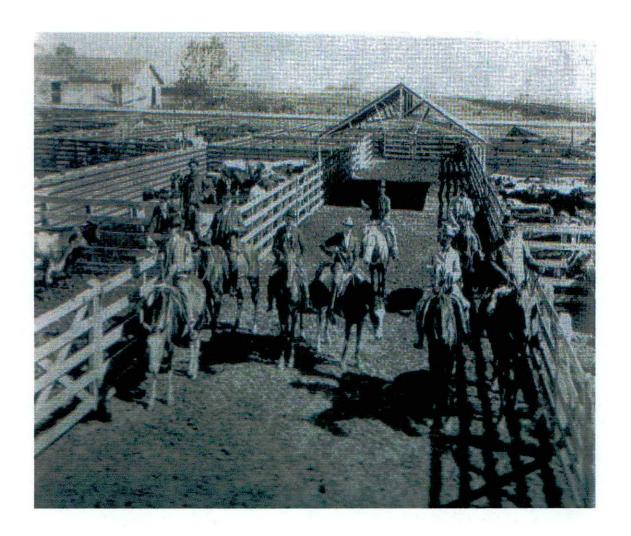
Sobre el tema específico que concierne a esta tesis, es decir, los mataderos de ganado vacuno, tenemos el trabajo sobre la utilidad de la evidencia etnohistórica en la arqueología histórica, aplicado al caso del matadero en Parque Patricios (*Bernat y Riquelme*, 2003), la investigación en el saladero de las Higueritas, en el partido de Lanús, provincia de Buenos Aires (*Rizzo y Malbrán Porto*, 2003), el trabajo de Silveira, sobre mataderos y conducta de consumo (2004) y el libro recientemente publicado de Silveira sobre cocina y comida en el Río de la Plata, donde también se hace mención de los mataderos en la ciudad de Buenos Aires (*Silveira*, 2006).

Hay dos trabajos que también tratan esta problemática que aunque no son del ámbito de la arqueología, nos brindan información útil sobre la arquitectura y funcionamiento de los mataderos. Estos son una tesis para optar por el grado de doctor en medicina veterinaria de 1911 de José Rosa (1911), sobre mataderos y matanza, donde realiza una descripción de cómo deben ser los mataderos para cumplir con ciertas normas de higiene, plantea los distintos sistemas de matanza, etc. Si bien el año en que Rosa realiza su tesis, excede el período de nuestra investigación, es un antecedente importante ya que nos permite observar que aún en los principios del siglo XX, los mataderos, tenían falencias por resolver (Ver ilustración Nº 2).

El segundo, es el artículo que publican Aliata y Silvestri, sobre los mataderos porteños desde 1820 al 1900, visto desde la arquitectura y cómo ésta se relaciona con las medidas de higiene y de legislación (*Aliata y Silvestri*, 1988).

#### Ilustración Nº 2

Matadero de Liniers, año 1900. Sociedad Fotográfica Argentina de Aficionados. Archivo General de la Nación.



#### I.III Marco Teórico y metodología.

El trabajo que guía la parte teórica de esta tesis, es el de Landon (1996), quien toma como ejemplo el registro de excavaciones realizadas en sitios urbanos de la ciudad de Boston y en sitios rurales cercanos a dicha ciudad. En primer término, plantea la necesidad de conocer lo que él llama "foodways" es decir, la cadena alimentaria, presentando todas las variables que se deben tener en cuenta hasta que el alimento llega al mercado, como las decisiones de adquisición y consumo. Él, define este "camino" siguiendo a Anderson (1971), así:

"Todo el amplio sistema interrelacionado de conceptualización de alimento, que abarca la obtención, distribución, preparación y consumo" (Landon, 1996: 3).

Además, agrega el descarte, es decir, la basura que generan los alimentos (*Landon, 1996:3*). Esto implica un trabajo profundo con documentación histórica donde se marquen los costos de los alimentos, la estacionalidad y la distribución tanto urbana como rural de los mismos.

Es precisamente, esta cadena alimenticia, el eje central de nuestro trabajo. El objetivo principal, es reconstruir los primeros puntos de la cadena, es decir, la obtención y la distribución. Para lograrlo, estipulamos un plan de trabajo que consta de varias etapas. Aquí, estaremos presentando la primer parte que es el relevamiento de documentos históricos oficiales y no oficiales, relacionados con el tema de los mataderos de ganado vacuno. Para poder establecer estos dos primeros ítems de la cadena antes mencionada, según el registro histórico y poder de este modo, generar hipótesis para un futuro trabajo arqueológico. Ya que pensamos al igual que Gomez Romero y Pedrotta (1997) que:

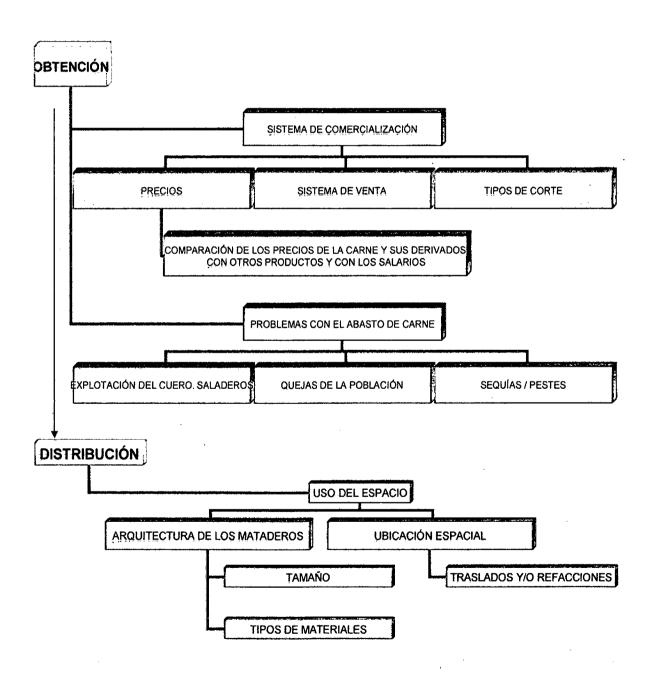
" el papel que juegan los documentos escritos en la praxis de la investigación es equiparable al de los vestigios arqueológicos, ya que ambos constituyen datos en tanto son construcciones conceptuales: el registro arqueológico y el registro escrito, y ambos son elaborados indefectiblemente a partir de objetos empíricos y en función de determinados objetivos, problemas y procedimientos de investigación". (Gómez Romero y Pedrotta, 1997:44. La negrita es mía).

Esto es de cierta manera, lo que también plantea Charlton (*Charlton,* 1981), cuando argumenta el uso de la analogía general relacionando datos

históricos con datos arqueológicos. Porque además, y como bien plantean Pérez Amat y González Coll (1999):

"El trabajo conjunto otorga al resto material significación social" (Pérez Amat y González Coll, 1999:462. La negrita es mía.)

Para hacerlo de un modo gráfico, la reconstrucción de esta cadena se hará teniendo en cuenta las siguientes variables de análisis:



Además, para realizar este tipo de investigación, le daremos al caso de estudio, es decir, los mataderos de la ciudad de Buenos Aires, una aproximación microanalítica, lo cual implicará:

- 1. un análisis a escala reducida, a nivel microregional (ciudad de Buenos Aires).
- 2. un enfoque microhistórico, en el sentido de "historia local", para conocer aspectos tales como la evolución de los mataderos, su ubicación, cronología, cambios en sus estructuras en relación al cambio social, etc.
- 3. Por último, una aproximación antropológica histórica, para delinear un marco interpretativo que alcance aspectos materiales y simbólicos.

En cuanto al aspecto metodológico, la investigación, estará enfocada principalmente desde el análisis de las Actas del Extinguido Cabildo de la ciudad de Buenos Aires (AEC), que se encuentran en el Archivo General de la Nación (AGN), y en menor medida de otros documentos del AGN, textos literarios e históricos, ilustraciones, pinturas, planos, etc.

Los datos, se extrajeron año por año, teniendo en cuenta las variables de análisis, es decir, el sistema de comercialización, el uso del espacio y los problemas con el abasto. Toda esta información, fue fichada, además, para los documentos pertenecientes a los AEC, tomamos en cuenta el acta y la foja desde las cuales se obtuvieron dichos datos.

En cuanto a las obras literarias, documentos de viajeros y pinturas, creemos que son útiles para observar al matadero desde la subjetividad de un creador, como puede ser el caso de Esteban Echeverría, Pellegrini, Bacle o Vidal y poder comparar esa visión con lo promulgado por los documentos oficiales y con el registro arqueológico.

Como plantean Bernat y Riquelme, "lo que intentamos,... es encontrar la posición más cercana a la realidad, el punto medio; esto trataremos de lograrlo recopilando y comparando la mayor cantidad de información posible... para así llegar a la conclusión más fidedigna" (Bernat y Riquelme, 2003:336).

#### **CAPITULO II**

#### Fase Inicial desde 1580 hasta 1775

Este capitulo, estará dividido en cuatro partes. El primer punto a tratar será, el sistema de comercialización del ganado vacuno, destinado al consumo de la población, señalando la forma en que era ofrecida a la población la carne, sus cortes y valores, quién o quiénes la vendían y bajo qué condiciones era producida la oferta y la demanda, como así también, los cambios que a lo largo de los años pudieron generarse en esas condiciones.

En segundo término, se analizará el uso del espacio de los mataderos, es decir, donde se hallaban espacialmente y también las características de su arquitectura, los cambios o reparaciones realizados en ellos, la cantidad de estas instalaciones y cómo convivían con el resto de la sociedad.

El tercer aspecto, será relacionar el valor de la carne con el de otros productos de consumo, para determinar, si la misma era un bien al que podían acceder todas las clases sociales o si se trataba de un bien para unos pocos.

Por último, plantearemos los problemas con el abasto de la carne, separando a su vez esta parte en tres, por un lado, los problemas específicos del abasto, como por ejemplo, las quejas de los vecinos ante la mala calidad o condición de la carne, por otro, la falta de ganado, en las cercanías de la jurisdicción de la ciudad o en las estancias de la misma, lo cual generaba problemas para abastecer de carne a los vecinos de Buenos Aires y para finalizar, podemos decir que el tercer punto guarda cierta relación con el anterior, ya que veremos otros problemas como las sequías y las enfermedades, que muchas veces tenían una incidencia directa con el abastecimiento.

Es claro el inicio del periodo, ya que tomamos la fecha del comienzo de la vida social y económica de la ciudad de Buenos Aires luego de la segunda fundación realizada por Juan de Garay. En cuanto a la culminación del mismo, no es una fecha azarosa, ya que es en 1775 cuando comienzan las reformas borbónicas que cambian el panorama de los mataderos en la ciudad, pero por el momento, solo diremos esto, ya que es en el próximo capitulo donde este punto será tratado en profundidad.

Durante esta fase, como veremos a continuación, nos hallaremos frente a todo un sistema constante, podría decirse sin cambios o con algún intento frustrado, dado que la sociedad, estaba en pleno intento de establecerse, de generar pautas de organización, y dependía, como ya mencionáramos en la introducción, de Potosí para la entrada de dinero y del rey de España, para guiar todas sus acciones. En estos primeros momentos, podemos plantear que el sustento, era una de las principales preocupaciones de los habitantes y por cierto, es un tema planteado con frecuencia en las actas del Cabildo.

Frente a esta breve explicación, daremos comienzo a las diferentes partes que conforman este capítulo.

#### II.I El sistema de comercialización.

El abastecimiento de la carne a la población se hacia a través de un sistema de remates. Cada año antes de la cuaresma, se daban nueve pregones ofreciendo el remate del abasto de las carnicerías, luego se escuchaban las ofertas y ganaba quien ofrecía dar la carne a menor precio. El ganado que se traía para el consumo debía ser "...carne buena y bien desangrada y limpia y bien desollada enxuta y bien acondonyçionada...", además, preferían el ganado gordo, de edad preferentemente de tres años o más e invernado. En el anexo l tabla Nº 1, puede observarse el detalle de los ganadores de los remates ocurridos durante esta fase inicial.

Otra de las condiciones del remate, era la obligación que tenía quien ganara de matar ganado dos veces a la semana en verano y una en invierno, "...con condiçion que matare dos veses en la semana mientras dura el calor que sera por todo el mes de abril y de abril hasta setiembre una vez nomas cada sabado y de alli para adelante dos veses cada semana sabado y martes..."

La duración del remate era de un año y el período de inicio de los mismos se llamaba de carnestoliendas, "...me obligo a dar treinta libras de carne de vaca

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> AEC, Tomo I Libro I Serie I, pp.115-116.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> *AEC*, op. cit. Pp. 117

por tres reales por lo que ay desde aquí a las carnestoliendas destos venideros asta a la otra venidra del otro año...<sup>A</sup>.

Otra de las obligaciones, era la de mantener en buen estado el matadero o en su defecto de que construyera el mismo, esta obligación era en realidad la que con menor frecuencia se cumplía, es común leer en los AEC, reclamos de los responsables del abasto de ese período por el incumplimiento del arreglo del matadero por el obligado anterior, cuestión que veremos en detalle en el siguiente acápite donde analizaremos el uso del espacio.

En algunos años particulares, se intentaron realizar mejoras en las condiciones del remate, pero la mayoría de las veces no se pusieron en práctica. Por ejemplo en 1623, además de construir el matadero, exigían que el obligado realizara un galpón para guardar la carne y que además pesara la misma hasta medio real para que los pobres pudieran comprarla<sup>5</sup>, pero es de suponer que esto último no ocurrió, ya que en 1626 se vuelve a solicitar "... regulando los pedasos de carne con la moneda que corre en la tierra...<sup>16</sup>. En 1627, se pide que el obligado mate todos los días, desde las seis de la mañana hasta la una de la tarde en verano y al por menor, aclarando que puede variar en invierno aunque solo por una cuestión de horarios<sup>7</sup>, aquí tenemos una repetición de lo anterior, en cuanto a la cantidad de carne que se vende y un nuevo pedido: la frecuencia de venta, pero en 1631, se hace un pedido para que el obligado traiga vacas para matar, los días viernes y martes, como tenía estipulado en las condiciones del remate<sup>8</sup> en consecuencia, el supuesto cambio operado en 1626, no tuvo efecto. El 22 de marzo de 1667, se proclama, que solo se aceptarán las posturas de quienes se obliguen a construir un galpón, de 40 pies de largo por 24 de ancho, para colgar la carne<sup>9</sup>, sin embargo, en diciembre de ese mismo año y tras haber dado abasto durante todos esos meses encontramos "... se apremie al capitan Alonso Guerrero de Ayolasa que haga el galpon que se obligo a haser donde tener la carne del abasto que da, en conformidad de la obligación que hiso...<sup>310</sup>, el

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup>AEC, op. cit. Pp. 117

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup>Ver AEC, Tomo V, Libro III, Serie I Pp. 319

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup>AEC, Tomo VI, Libro IV, Serie I, pp. 251-253

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup>Ver en *AEC*, op. cit. Pp. 307-308.

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup>Ver en AEC, Tomo VII, Libro V, Serie I Pp.232-233.

<sup>&</sup>lt;sup>9</sup>Ver en AEC, Tomo XII, Libro VIII, Serie I Pp. 364.

<sup>10</sup> AEC, Op. Cit. Pp 431

mismo reclamo se lo hacen en marzo de 1668, a punto de terminar con su año de abasto, con el cual lucró sin cumplir con lo prometido, pero no fue el único: el nuevo ganador del año 1668 repitió su historia y el galpón no fue construido<sup>11</sup>.

En 1730, se da una situación particular, que si bien no es exactamente una nueva condición en el sistema de remates, si tiene una relación directa con la comercialización del ganado vacuno, ya que se prohíben las introducciones de ganado fuera del ámbito del matadero. En este mismo año, se solicita al Cabildo que envíe dos personas a recorrer los pagos de Magdalena, Matanza, Conchas y Luján hasta el fin de la jurisdicción, para que generen una suerte de censo entre los criadores de ganado vacuno y saber de ese modo quien deseaba vender su ganado para dar abasto de carne en la ciudad y para que realicen una agenda para dividir el año entrante (1731), entre los criadores y así cada uno sabría en que días o semanas le correspondería dar el abasto 13.

Ahora bien en 1731, aparece una nueva figura, el Cabildo nombra al Alcalde de segundo voto, intendente de los mataderos cuya función era realizar la división del año entre los criadores y además se le encargó el escrutinio general del ganado<sup>14</sup>. En realidad no se está dando un título oficial de Intendente del matadero, pero es notorio este cambio ya que empezamos a vislumbrar un mecanismo de control oficial en el matadero. De todas maneras hay un punto que si llama la atención y es que en 1730 y en 1731 no hubo remates y la matanza fue

<sup>11</sup> Ver en AEC, Tomo XIII, Libro VIII, Serie I Pp. 37.

<sup>12</sup> AEC, Serie II Tomo VI Libro XXI: AUTOS DEL GOBERNADOR SOBRE EXTRACCION DE FONDOS DE LA REAL CAJA, ACERCA DE LA CONCURRENCIA DE LOS CAPITULARES A LAS FIESTAS EN HONOR DEL SOBERANO Y CON RESPECTO A LA MATANZA DE GANADO PARA EL ABASTO. (Foja 249 del libro original).

<sup>(...)</sup> en horden a lo pedido por el procurador general de ella sobre que no se permita que otras personas que aquella â quienes se les diese lizencia para matar carne en el Rastro la traigan y maten en esta ciudad= Dijo que devia de mandar y mando que por ningun pretexto ninguna persona traiga bacas a matar para vender en esta ciudad/ sino la persona que por el cavildo ô el individuo â cuio cargo estubiere el âbasto de la carne se le hubiese dado permiso para traer bacas al matadero teniendo entendido este el que las trujere sean gordas y descansadas de mas que no solamente la vecindad como âcontece por razon de matar reses tan cansadas que son incervibles y dañinas para lo que el diputado de esta intendencia zelara lo referido procurando la buena calidad de la carne y que caso de que la persona â quien se repartiese la tubiere distante la traiga vien tratada y despacio ... de lo contrario... cualesquiera persona pueda libremente matar en su casa como tambien resultara cargo contra el diputado por falta de zelo... (Pp. 278).

<sup>&</sup>lt;sup>14</sup> AEC, Tomo VI, Libro XXII Serie II. Cabildo del 3 de febrero de 1731. (Foja 20 del libro original).

<sup>(...)</sup>Acordose encargar a... Señor Alcalde de Segundo Voto la intendencia de los mataderos para que haga repartimiento entre los vezinos criadores con la equidad y igualdad posible para que gozen de este veneficio interin que se haze remate y tambien se le encargo el cuidado de que tenga cumplido efecto el escrutiño General de Ganado que con asistencia de el excelentisimo señor gobernador se mando hazer... (Pp. 355).

dividida en semanas o días entre los mismos criadores, aunque ya veremos que sucederá en los años siguientes.

En 1735, Francisco Serrano, estaba realizando matanzas de ganado en el barrio del Alto de San Pedro, el cual se hallaba alejado de la ciudad. El Cabildo acordó que esta persona le diera al obligado de la ciudad una fianza de cien pesos, entregara otros cien pesos para la refacción del matadero y que además, le compre al obligado el ganado que matará en dicho barrio, la condición que se le impone es que no podrá vender vacas en pie<sup>15</sup>. En este mismo año, el obligado ofrece al Cabildo realizar matanzas para el abasto no solo en el matadero principal, sino en todos los parajes donde sea necesario, colocando en estos sitios personas de su confianza para evitar fraudes e introducciones de ganado que puedan perjudicar a los criadores<sup>16</sup>.

En 1742, se pide que el arrendamiento del abasto vuelva a ser de un año pero que el remate se realice repartiendo ocho meses entre los criadores<sup>17</sup>. Esta situación se mantendrá por muchos años, dado que ante la gran falta de ganado, no hay persona que pueda abastecer todo un año a la ciudad, esto lo veremos en profundidad cuando lleguemos al apartado: II. IV. II. Incluso, por un motivo similar, en este caso el tema de las matanzas de ganado para la extracción del cuero, el Cabildo decide en 1751 que los criadores que se obliguen a dar el abasto entreguen a cada corralero, el ganado al precio de doce reales y que éste le entregue al criador, el cuero, dándole cinco reales por el de novillo y tres reales por el de vaca<sup>18</sup>.

Con respecto a la venta, en 1760 se solicita que se realice por medios reales y reales partiendo los cuartos y medios cuartos por partes iguales<sup>19</sup>.

A partir de este momento, no se generan más cambios y prácticamente los remates pasan a segundo plano, ni siquiera sacan los pregones para el remate y prácticamente aceptan a quien quiera obligarse para el abasto, aunque sea por dos semanas<sup>20</sup>. Esta situación es consecuencia directa de la falta de ganado como veremos mas adelante (Capítulo II. IV. II).

<sup>&</sup>lt;sup>15</sup> Ver en AEC, Tomo VII, Libro XXIII, Serie II, Pp. 162.

<sup>&</sup>lt;sup>16</sup> Ver en Op. Cit. Pp. 168-169.

<sup>&</sup>lt;sup>17</sup> Ver en *AEC, Tomo VIII, Libro XXV , Serie II.* Pp 330-331.

<sup>&</sup>lt;sup>18</sup> Ver en AEC Tomo I, Libro XVII, Serie III. Pp. 36.

<sup>&</sup>lt;sup>19</sup> Ver en *AEC Tomo II, Libro XXXII, Serie III.* Pp. 527. <sup>20</sup> Ver en *AEC, Tomo VIII, Libro XXV, Serie II.* Pp. 411.

En consecuencia, lo que podemos observar, es un ir y venir de condiciones que evidentemente jamás se pusieron en práctica, es por esto que se planteó, en la introducción de este capitulo, que estábamos ante una fase con cierta estática y homogeneidad. Incluso en los precios, como veremos a continuación, nos encontraremos con la misma situación de estabilidad.

El primer dato que tenemos, data del año 1589, cuando Juan de Castro gana el remate, ofreciendo dar 24 libras de carne de 16 onzas la libra. Esta es una medida española (una onza es una de las dieciséis partes de la libra que equivale a 28,7 gramos) y tomando esta referencia, podemos decir que una libra equivaldría a 460 gramos, por lo tanto se estaban ofreciendo 11.04 kilogramos de carne. Además podemos suponer que en el año anterior, es decir, en 1588, había sucedido la misma situación de remate ya que en el acta se plantea que, "...rematase en Juan de Castro con las condiçiones del año pasado..."<sup>21</sup>.

Es recién en 1605 que hallamos un dato que nos otorga el valor monetario, no porque antes la carne fuera gratis, sino por simple omisión del costo de la misma. En este año, tenemos que el ganador del remate, Martin de Avila, dará 30 libras por un real<sup>22</sup>. Siguiendo con la equivalencia anterior, tenemos que dará 13.8 kilogramos de carne por un real. En el anexo I, se da una tabla (Anexo I Tabla Nº 1), conteniendo todos los datos de los remates, en los años donde hemos localizado información pertinente.

En 1610, encontramos un cambio en la oferta ya no se habla de libras sino "... tres reales y medio cada quarto..."<sup>23</sup>, esta es la primera vez que se menciona un tipo de corte.

Al otro año, se realizan más aclaraciones, se ofrece el cuarto de novillo a 4 reales y el cuarto de vaca a 3 reales<sup>24</sup>. Durante los años subsiguientes, el panorama es similar (ver Anexo I, Tabla 1 y Gráficos Nº 5 y 6), hasta 1632 en que sale a escena un nuevo personaje, la ternera, en realidad, el ternero, ya que sólo se mataban los machos, siendo su costo de dos reales el cuarto, versus tres reales el cuarto de novillo o vaca<sup>25</sup>. Esta situación, tan atípica para nuestras preferencias gastronómicas actuales, tiene en este período una explicación

<sup>&</sup>lt;sup>21</sup>AEC. Tomo I, Libro I, Serie I, Pp. 17

<sup>&</sup>lt;sup>22</sup>Ver en *AEC*, op. cit. Pp. 117.

<sup>&</sup>lt;sup>23</sup>AEC, Tomo II, Libro II Serie I, Pp. 251-252

<sup>&</sup>lt;sup>24</sup>Ver en *AEC, Tomo II, Libro II, Serie I* Pp. 345-346.

<sup>&</sup>lt;sup>25</sup>Ver en AEC, Tomo VII, Libro V, Serie I Pp. 333-334.

bastante simple, eran adeptos a la carne gorda, proveniente de animales adultos y si este pedido no era cumplido por el obligado, el resultado, eran grandes quejas que devenían en inspecciones de calidad durante la matanza del ganado.

En 1636, aparecen, en la oferta del remate, la arroba de sebo en rama a 4 reales, la lengua a medio real por unidad y la ubre o capadura a un real cada pieza $^{26}$ . Estos tres elementos, se repetirán en los sucesivos remates con pequeñas variaciones en sus precios como puede observarse en el anexo I, gráficos  $N^{o}$  1 y  $N^{o}$  2.

A partir de 1665, se incorporan dos nuevos ítems, la res en pie y la ternera en pie, a 16 y 8 reales respectivamente<sup>27</sup>. También, en este caso, pueden observarse las fluctuaciones de los precios en el anexo I, gráficos Nº 3 y Nº 4, aunque como puede apreciarse en el mismo, no son significativos. En 1699, las reses en pie se dividen entre las que se matan en el matadero, cuyo valor era de 10 reales y las que se llevan fuera de él a 12 reales<sup>28</sup>; además en 1702, se le otorga un valor diferente a las reses que se llevan a los barcos de registro, siendo unos dos reales más caras que las otras reses en pie<sup>29</sup>. Un nuevo punto, en cuanto al tema de las reses en pie, se da en 1733, donde se menciona un valor de 20 reales a las reses en pie para los navios y barracas<sup>30</sup>, en las cuales hacinaban a los esclavos que traían como carga los barcos.

Volviendo atrás en el tiempo, a partir de 1695, se comienza a exigir que el ganador del remate ofrezca donaciones. Estas se venían practicando desde un comienzo, pero restringidas nada más que a entregar los toros para las fiestas patronales de la ciudad. De ahora en adelante donarán además, reses para el hospital, la casa de recogidas, el Señor Obispo, el Señor Gobernador, el Fiel Ejecutor de turno, los pobres de la cárcel y por supuesto, los religiosos. Estas donaciones, varían de un año a otro, por ejemplo, en 1695 se dona: "... a los religiosos cada semana una res en pie; al Ilustrisimo Señor Obispo otra res; al Señor Gobernador y Capitán General otra res; a la fabrica del ospital dos reses..."<sup>81</sup>, y en 1717: "... una res a cada combento en cada semana otra al

<sup>&</sup>lt;sup>26</sup>Ver en AEC Tomo VIII, Libro V, Serie I Pp. 18.

<sup>&</sup>lt;sup>27</sup>Ver en AEC Tomo XII Libro VII, Serie I Pp. 177

<sup>&</sup>lt;sup>28</sup>Ver en AEC, Tomo XVIII, Libro XII, Serie I Pp. 522-525.

<sup>&</sup>lt;sup>29</sup>Ver en AEC, Tomo I Libro XIII, Serie II Pp. 93-94.

<sup>&</sup>lt;sup>30</sup>Ver en AEC, Tomo VI Libro XXIII, Serie II Pp. 679.

<sup>&</sup>lt;sup>31</sup>AEC, Tomo XVIII Libro XII, Serie I, Pp. 269-270

ospital a los pobres de la carzel media res cada semana y otra al fiel ejecutor de turno una res al señor Obispo otra al Señor Gobernador... y tambien que sean obligados a dar cada vezino que matare en cada semana dos toros a su valor para la festividad... y que se entienda quedar exonerados de todas estas penziones los que mataren en el tiempo de santa quaresma eceto las de el dicho el real ospital que se le a de dar media res a la semana y otra a los pobres de la carzel...<sup>32</sup>. Como se observa, si bien existían diferencias entre las donaciones, era obligatorio que algo se donara.

Aunque en 1760, hay quejas ya que los corraleros no estaban entregando la donación a los pobres de la cárcel<sup>33</sup>, por supuesto que son notificados rápidamente y obligados a cumplir con esa responsabilidad.

El gran cambio sucede en 1776, año en el que ya no hay donativos a la cárcel y el Cabildo debe pagarle al encargado del matadero, entre dos y tres reales por día<sup>34</sup>, debido a que en 1775, dejan de existir los corrales privados. Ahora son tres mataderos pertenecientes a la ciudad, pero no adelantaremos más datos ya que llegaremos a este punto, en el próximo capítulo.

<sup>&</sup>lt;sup>32</sup>AEC, Tomo III, Libro XVII, Serie II, Pp. 380-381

<sup>&</sup>lt;sup>33</sup>Ver en *AEC, Tomo II, Libro XXXII, Serie III.* Pp. 494. <sup>34</sup>Ver en *AEC, Tomo V, Libro XL, Serie III.* Pp. 726 y 750-751.

#### II.II El uso del espacio.

En este acápite, analizaremos, como era físicamente el matadero, con que elementos estaba construido y como su sistema de construcción fue evolucionando con el tiempo, si fue objeto de demoliciones o reparaciones y tratar de establecer su ubicación espacial.

El primer dato, es de 1607 donde se plantea que: "...se tome un pedaço de ttierra para un corral de bacas para propios desta çiudad el qual pedaço de tierra se señalo en la quadra de Pedro de Jerez que linda con Diego Felipe de Morales calle en medio y que se haga desde luego lo qual se acomete a los Deputados para que lo conçierte con Antonio de Moyano persona que tiene yndios que la Justiçia Mayor tiene presos por deliquentes y hecho el conçierto den la librança o libranças para que sea pagado de la placta que tiene a su cargo el Mayordomo desta dicha çiudad por ser propios della..." (AEC Tomo I Libro I Pp. 433).

Como vemos en la cita, tenemos una posible ubicación del primer corral oficialmente construido y ¿por qué oficialmente?, porque anteriormente hay referencias a corrales particulares, es decir, cada persona que ganaba el remate, tenia por lo general, su propio corral donde encerraba y mataba el ganado para dar el abasto, esto ocasionaba frecuentes quejas, ya que era habitual que estas personas tuvieran sus corrales dentro del ejido de la ciudad y los vecinos se veían perjudicados, ya que los animales muchas veces se escapaban y estropeaban los huertos<sup>35</sup>. Sin embargo, y retomando el tema de la ubicación de este primer

<sup>&</sup>lt;sup>35</sup> Cabildo del 9 de abril de 1590: "...obligase al dicho Juan de Garay a recoxer las vacas todos los sabados del año y guardar las chacaras del daño de dicho ganado..." (AEC, Tomo I Libro I Serie I Pp. 61-62).

Cabildo del 13 de agosto de 1590: "...y el dicho Juan de Castro se obligo de guardar al dicho ganado desde oy dia de la fecha desta en un año y se obligo de pagar los daños de las chacaras que el dicho ganado hiziere y a encerrar el ganado en el corral cada sabado hasta cumplir el año so pena cinco pesos por cada vez que no ençerrare para gastos deste Cabildo y dixo que para seguridad de los dichos daños y las demas condiçiones dixo que dava por su fiador a Françisco de Godoy vezino desta çiudad el qual dixo que açetava la dicha fiaduria y para ello se obligava juntamente con el dicho Juan de Castro... (AEC, op. cit.Pp. 86-87).

Cabildo del 24 de enero de 1605: "...que el Capitan Gabriel de Hermosilla saque el ganado del Exido desta çiudad, mandaron se le notifique por segundo apersebimiento saque el ganado del dicho Exido, sopena que se le llevara la pena doblada lo qual haya dentro de mañana todo el dia que se contaran veynte y sinco deste presente mes..." (AEC, op. cit. Pp. 114).

Cabildo del 21 de noviembre de 1605: "...dio petiçion el Procurador General que pide que Juan de Castro

Cabildo del 21 de noviembre de 1605: "...dio petiçion el Procurador General que pide que Juan de Castro tiene sus vacas y ganado en el Exido que pide se nombre persona que myda el Exido y hallandose estar en el se heche fuera del dicho Exido.

Proveyose que vayan los deputados al efeto y Francisco Bernal para que myda el dicho Exido con quatro pesos cada dia y que si el dicho Juan de Castro tuviere sus ganados y corrales en el Exido sea a su costa y no estando en el sea a costa del Cabildo..." (AEC, op. cit. Pp. 167).

Cabildo del 28 de noviembre de 1605: "...se le notifique a Juan de Castro que se quyte de donde esta y tiene sus corrales y casas por estar en el Exido lo qual haga dentro de quynze dias con apersebimyento que

corral, podemos apreciar en el anexo II, plano № 1, donde se hallaba. En la actualidad serían las calles, Rivadavia, Piedras, Hipólito Yrigoyen y Chacabuco, con la diferencia que antes era toda una manzana y ahora está dividida en dos por la Av. de Mayo. Como vemos, el corral, estaba a sólo tres cuadras de la plaza principal. En 1614, se procedió a repararlo<sup>36</sup> y en 1618 se demolió<sup>37</sup>.

A partir de 1618, hay varios pedidos de arreglos y también de nuevas construcciones, pero nunca se dan ubicaciones espaciales precisas de donde se harán las mismas, los datos, que en este caso si podemos obtener son de los materiales usados y de los tipos de construcción utilizados para realizar los corrales o mataderos.

Así, en 1629, Francisco García Romero, encargado de dar el abasto solicita al Cabildo que le hagan el corral y la ramada ya que de lo contrario se apartará de su obligación al no poder matar el ganado. Ante esto, el Cabildo le pide que lo arregle él mismo y Francisco García Romero acepta con la condición de que le renueven un año más el abasto y el Cabildo, acepta su petición<sup>38</sup>. En 1632, se informa al Cabildo, que se realizaron 8 tapias<sup>39</sup> en el corral donde se mata al ganado y que las mismas costaron doce pesos<sup>40</sup>. A su vez, en el año 1633, el carretero Pedro Fernández, pide al Cabildo se le paguen 34,5 pesos por 23 tapias que realizó en el matadero<sup>41</sup>.

En 1636, además de las tapias, se mencionan los portillos: "(...) les fue cometido viesen las tapias y adereço que avia echo Pedro Fernandez Castellano en el matadero y lo bieron y a echo ocho tapias y medio y tapo tres portillos y se le puede dar por todo dies y seis pessos..."<sup>42</sup>.

Para 1671, el obligado de dar abasto José Ruiz, mejoró el matadero, calzándolo con tosca y arena, aunque se le pide al obligado anterior que lo termine de arreglar<sup>43</sup>.

se le haze que a su costa enbiara el Cabildo personas que las quyte y quando no se conponga y arriende el tal puesto donde esta y asi lo mandaron..." (AEC, op. cit. Pp. 168).

<sup>&</sup>lt;sup>36</sup>Ver en AEC, Tomo III, Libro II, Serie I, Pp. 125.

<sup>&</sup>lt;sup>37</sup>Ver en AEC, Tomo I Libro I, Serie I Pp. 13

<sup>&</sup>lt;sup>38</sup>Ver en *AEC*, *Tomo VII*, *Libro IV y V Serie I*, Pp.56-57

<sup>&</sup>lt;sup>39</sup>El sistema constructivo de las tapias es el de formar trozos de pared con tierra amasada y apisonada utilizando maderas como hormas que son retiradas cuando esa tierra esta seca.

<sup>&</sup>lt;sup>40</sup>Ver en *AEC*, op. cit., Pp.349

<sup>&</sup>lt;sup>41</sup>Ver en *AEC, Tomo VII, Libro IV y V Serie I*, Pp.373

<sup>&</sup>lt;sup>42</sup>AEC, Tomo VIII, Libro V Serie I, Pp.81...

<sup>&</sup>lt;sup>43</sup>Ver en *AEC, Tomo XIII, Libro VIII Serie I*, Pp. 320

Todo se va manteniendo dentro de estos parámetros, se hacen nuevos corrales, se arreglan las tapias y los portillos (puertas), mientras las construcciones resistan, hasta que en 1722 surge una novedad, un hombre llamado Joseph Ruiz de Arellano, propone realizar un nuevo matadero y carnicería, que se compondría de un corral capaz de encerrar 200 cabezas de ganado, hecho de ladrillo cocido, las últimas hileras con cal y empedrado o enladrillado con sus albañales para que no criara barro y de este corral, saldría otro más pequeño con su puerta, donde se matarían las vacas con aseo y tendría un corredor cubierto con teja, donde se pudiera colgar la carne y que para realizar la obra, se le darían 2000 pesos, con la condición de devolver el dinero que le sobrara y en la situación inversa, es decir, si le faltará más dinero para construirlo, él lo pondría. El Cabildo, acepta esta "postura" y envía a los diputados a buscar el terreno<sup>44</sup>.

Aún antes de saber si esta obra se llevó a término, cabe destacar dos elementos notables en la proposición de Arellano. En primer lugar, es la primera vez que alguien se plantea que el matadero tiene que estar espacialmente dividido en sectores con funciones específicas a cada uno. Como podemos apreciar en el planteo, tenemos, el área de corrales, donde se guardarán los animales, el área de matanza y el área de depósito, donde se colgarán a resguardo los cortes vacunos, producto de la tarea realizada en el sector anterior. El segundo punto, es una pequeña palabra pero que encierra una gran significación, la palabra aseo. Empezamos a notar que este término comienza a tener suma importancia entre los pobladores de la ciudad. No estamos aún frente al auge del higienismo como veremos en el próximo capítulo, pero es el inicio. Se comienza a enfrentar el problema de la falta de aseo que caracterizaba a este tipo de faenas, pero por cierto no es ninguna panacea, ya que aquí estamos en 1722 y aún en 1830, Echeverría, en su famosa novela "El Matadero" nos narra el desagradable y poco aseado espectáculo, que se daba a la hora de sacrificar al ganado vacuno, para el consumo de los habitantes de la ciudad. También Hudson, relata una situación similar:"... En aquellos tiempos y, en realidad hasta la década del 79 del siglo pasado, el sur de la capital era el lugar del famoso

<sup>44</sup>Ver en AEC, Tomo IV Libro XVIII, Serie II. Pp. 530-532.

<sup>&</sup>lt;sup>45</sup>Esteban Echeverría, *El matadero*, Ed. Edicó, Buenos Aires, 1969.

Saladero o matadero donde se faenaba diariamente la hacienda gorda, los caballos y las ovejas que llegaban de todo el país, en parte para proveer la carne a la ciudad y para hacer charqui que se exportaba al Brasil como alimento de los esclavos, pero la mayoría de los animales, incluyendo todos los caballos, se mataban sólo por el cuero y el sebo. El terreno cubría un espacio de tres o cuatro millas cuadradas, donde había corrales de palo a pique y algunas construcciones bajas diseminadas, A este lugar se arreaban interminables majadas, caballos medio potros o completamente cimarrones y hacienda guampuda de peligroso aspecto, en tropas de alrededor de cien o más hasta llegar a mil cabezas, cada una moviéndose dentro de una nube de polvo, en medio del estrépito de mugidos, balidos, y furiosos gritos de los troperos mientras iban y venían al galope, arreando a los animales condenados. Cuando éstos llegaban en número demasiado grande para ocupar los galpones, podían verse centenares de vacunos sacrificados al aire libre por todo el terreno, a la antigua y bárbara usanza gaucha en que cada animal era primero enlazado, luego desjarretado y degollado por último, un espectáculo espantoso y horripilante, con adecuado acompañamiento de sonidos en los salvajes gritos de los matarifes y los mugidos atroces de las bestias torturadas. Allí donde se hacía caer el animal, era cuereado y descuartizado, se le quitaba una parte de la carne y la grasas y el resto quedaba sobre la tierra para que se lo devorasen los perros sin dueño, los chimangos y una multitud de gaviotas chillonas de cabeza negra que estaban siempre presentes. La sangre derramada con tanta abundancia día tras día, mezclada con el polvo, había formado una costra de medio píe de espesor por todo el espacio abierto; que el lector trate de imaginar el olor de esa costra y de toneladas de entrañas, carnes y huesos que formaban montones por todas partes. Pero no; es imposible imaginarlo. Las escenas más terribles, por ejemplo las peores del infierno de Dante, pueden ser visualizadas por el ojo interior, también los sonidos se nos transmiten en una descripción, de manera que pueden oírse mentalmente, pero esto no ocurre con los olores.. El lector sólo puede atenerse a mi palabra para saber que ese olor era probablemente, el peor que se conoció jamás en la Tierra, a menos que acepte como verdadera la historia de Tobías y las emanaciones malolientes a pescado con que el antiguo personaje se defendía del diablo que lo perseguía.

Era el olor de la carroña, de la carne en putrefacción y de una costra vieja permanentemente renovada de sangre coagulada y de polvo. Era o parecía ser un olor curiosamente material y estacionario, los viajeros que llegaba n a la capital o se alejaban de allí por el gran camino del sur, que rodeaba el matadero, se apretaban la nariz y galopaban con toda la furia durante una milla o más hasta verse librados del abominable olor..." (Hudson 1999:244-245).

Ahora si, veremos como continua el proyecto de Arellano. El 8 de abril de 1724 presenta un cuaderno para hacer entrega de la casa del matadero y como paso siguiente, el Cabildo ordena que se realice una inspección de las instalaciones antes de aceptar el mencionado cuaderno. Al regresar, los responsables de la inspección informan que el matadero estaba en mal estado y que faltaba construir el corral más pequeño, ante esta situación, se le ordena a Arellano que debe terminar la obra con todas las instalaciones acordadas en 1722<sup>46</sup>. El 25 de junio de 1725, Arellano, recibe otra intimación del Cabildo para que termine el matadero recordándole que para eso había recibido 2000 pesos de los propios de la ciudad<sup>47</sup>. El 10 de julio de ese mismo año, se realiza otra inspección en el matadero, a cargo de un carpintero quien plantea que el matadero aún tiene fallas estructurales que deben ser reparadas<sup>48</sup>. El 28 del mismo mes y año, se le informa a Arellano que debe terminar cuanto antes con la obra del matadero que había prometido, otorgándole plazo hasta el 31 de diciembre de ese año<sup>49</sup>. Sin embargo, es recién el día 25 de mayo de 1726 que encontramos el reconocimiento del Cabildo a Joseph Ruiz de Arellano, por haber dado fin a la casa del matadero y carnicería<sup>50</sup>. Como se pudo apreciar, fue toda

<sup>46</sup>Ver en AEC, Tomo V, Libro XIX, Serie II, Pp. 327-329.

<sup>&</sup>lt;sup>47</sup>Ver en *AEC*, op. cit. Pp. 479.

<sup>&</sup>lt;sup>48</sup>El planteo es el siguiente: Cabildo del 10 de julio de 1725(Foja 209 del libro original).(...) ayer aviamos pasado con Don Lucas Manuel de Velorado ... a reconozer el matadero o carniceria... llevando con nosotros al carpintero Nadal Alberti quien âbiendo entrado dentro de lo fabricado y reconocido con todo cuydado dijo que hallava tres defectos , el uno el que todas las maderas paradas eran cortas, y divididas y no tenia la corriente necesaria y que cada pierna de llave era menester un pie amigo para la fortaleza... (AEC, op. cit. Pp. 487 – 488). <sup>49</sup>Ver en *AEC*, op. cit. Pp. 491.

<sup>&</sup>lt;sup>50</sup>Expresandóse el Cabildo de este modo: Cabildo del 25 de mayo de 1726(Foja 352 vuelta del libro original).(...) se trato sobre el memorial presentado por Don Joseph Ruiz de Arellano ... y dixeron que avian reconocido la carniceria contenida en el y mediante a estar a la satisfaxion de la ciudad mandaron se le resiva en el estado en que se alla por el mayordomo de la ciudad dandose por libre a dicho Joseph Ruiz de Arellano de la obligazion de la fabrica reservando el que cumpla la condizion de matar y desquartizar dos meses para establezer el peso de la came cada y quando combenga ... Juan Baptista de Sagastiverria... pide se le minore una vaca de las dos que se piden por la ciudad por el nuevo matadero para pagar solo una vaca al dueño del corral antiguo, y visto se acordo que no ha lugar lo pedido por los grandes costos que dicho corral tiene y seguridad que ai en dicho corral del ganado... (AEC, op. cit. Pp. 630 - 631).

una odisea llevar a cabo está construcción y realmente es lamentable que jamás se mencionará la ubicación geográfica del mismo.

Recién en 1732 encontramos una nueva mención sobre los mataderos. En este caso, es una solicitud de reparación, la cual se acepta pero con la asistencia del fiel ejecutor<sup>51</sup> y un nuevo pedido de reparación lo hallamos en 1740 donde se acuerda entregarle al mayordomo la cifra de doscientos pesos para realizar el mencionado arreglo<sup>52</sup>.

Un dato interesante surge en 1744, cuando se manda repartir las reses en cinco corrales, dos ubicados en el barrio Recio, otro que abastezca el barrio del Alto de San Pedro, otro en el Bajo del mismo barrio y el último en el matadero de la ciudad<sup>53</sup>. Sin embargo, en 1750, se pide permiso para construir un corral para matanza de ganado vacuno para el abasto de carne, en el bajo del río enfrente de unos ombúes que se hallan en el Retiro<sup>54</sup>, permiso que es concedido, autorizando el Cabildo a que la ciudad tenga seis corrales. Así, en septiembre de ese mismo año, se le indica al Fiel Ejecutor que controle que en la ciudad, no halla más que estos seis corrales mencionados y que si así no ocurriese, mande demoler los corrales excedentes<sup>55</sup>.

En 1751, los corraleros del barrio Recio, se quejan al Cabildo porque el corral está mal ubicado y es muy pequeño. El Cabildo entonces, ordena al Fiel Ejecutor, que elija otro sitio y que los corraleros realicen en el nuevo lugar un corral mas grande<sup>56</sup>. Durante este año, se solicitan, a cambio de cincuenta reses por semana para el abasto, dos cuadras en el ejido para realizar galpones para los cueros, sebo y grasa y para corrales, la solicitud es aceptada<sup>57</sup>. Al otro año, también se solicitan cuadras en el ejido, para realizar corrales pero esta vez se piden cuatro cuadras, quien lo hace, es el obligado del abasto y se le notifica que se las otorgan mientras dure su obligación<sup>58</sup>. Y en 1771 se decide poner algunos corrales en la parte oeste de la ciudad, en un terreno despoblado cercano a la

<sup>&</sup>lt;sup>51</sup>Ver en *AEC, Tomo VI, Libro XXII, Serie II,* Pp. 435.
<sup>52</sup>Ver en *AEC, Tomo VIII, Libro XXIV, Serie II.* Pp. 121-122.
<sup>53</sup>Ver en *AEC, Tomo VIII, Libro XXV, Serie II.* Pp. 467-469.
<sup>54</sup>Ver en *AEC, Tomo IX, Libro XXVI, Serie II.* Pp. 540-541.

<sup>&</sup>lt;sup>55</sup>Ver en Op. Cit. Pp. 598.

<sup>&</sup>lt;sup>56</sup>Ver en *AEC, Tomo I, Libro XXVII, Serie III.* Pp. 30.

<sup>&</sup>lt;sup>57</sup>Ver en Op. Cit. Pp. 67-68.

<sup>&</sup>lt;sup>58</sup>Ver en AEC, Tomo I, Libro XXVIII, Serie III. Pp. 229.

quinta de los herederos de don Carlo Balente<sup>59</sup>. Por lo tanto, lo que podemos apreciar, es que cada obligado realizaba los corrales que necesitaba y la ciudad, tenía sus limites demarcados por corrales que iban y venían, no había espacios fijos, había barrios fijos, donde debían existir corrales y esto traía consecuencias poco deseables, ya que había mucho tráfico de ganado y matanzas ocultas para extracción del cuero. Por esto el 23 de junio de 1775, se presenta ante el Cabildo un proyecto<sup>60</sup>, para el establecimiento de corrales pertenecientes a la ciudad con la consecuente destrucción de todos los corrales privados<sup>61</sup> (en el anexo III Nº 1, se agregan las instrucciones que debían observar los administradores, tesoreros de propios y fieles ejecutores que intervenían en el establecimiento y administración de los corrales de abasto). El proyecto, incluía la elección de tres

<sup>59</sup>Ver en *AEC, Tomo IV, Libro XXXV, Serie III.* Pp. 307-308.

<sup>&</sup>lt;sup>60</sup>Este proyecto, es a consecuencia de los cambios establecidos por las Reformas Borbónicas, como ya mencionáramos en la introducción de esta tesis.

<sup>&</sup>lt;sup>61</sup>El proyecto plantea: (...) Los señores diputados nombrados deberan elexir tres sitios en todo el termino de los estramuros de esta ciudad en donde colocar los referidos corrales; de suerte que consultando toda su estencion; queden los unos hacia la parte de la recoleta donde ahora estan situados; otros hazia la de la Chacarita de San Francisco donde tambien se allan puestos algunos; y otros en el Vajo de la Polbora, que son los sitios que la practica ha mostrado mas acomodados a este objeto... los referidos corrales... se construian con la maior firmeza posible, y de las maderas de mas durasion a fin de que no haia nezesidad a corto tiempo de repetir gastos para su renobacion... sera mui combeniente que se les ponga puertas de marcos fuertes forrados en cuero y con su llave, semejantes a las que se colocan en la Plaza de Toros.

<sup>(...)</sup> En el interin se formen los doze corrales sera nezesario conservar aquellos de los particulares que sean prezisos para contener el ganado del abasto del pueblo; pero conforme se baian haciendo los de la ciudad, y desde el principio deveran los señores diputados hir mandando destruir todos aquellos que les parezca, no son prezisos, y concluida la obra no devera quedar ninguno existente, ni permitirse la construcion de otros...

<sup>(...)</sup> Conforme se allan echos los quatro corrales de cualesquiera de los tres puestos en que se situen los doze... se prozedera a nombrar por este I. C. El sujeto que ha de correr con la cobranza de este derecho (cobranza de medio real por cabeza de ganado encerrado para costear la constucción de los corrales), ... declarandole el sueldo que anualmente ha de gozar que podra ser el de trescientos pesos para que pueda vivir sin estrechez en su clase, y desempeñar su obligacion sin motivo que le empeñe a fraude, ni mala versacion ... luego que esten echos los primeros quatro corrales y nombrado el sujeto, que ha de correr con la recaudazion, se dara principio a recibir en ellos el ganado del abasto y a cobrar... el medio real que debe satisfazer por cada una de las reses, que se introduzga en ellos.

<sup>(...)</sup> devera el señor fiel executor todos los dias... la orden al cobrador determinandole la cantidad de reses que ha de permitir matar en todos los corrales, distribuiendola proporcionalmente...

<sup>(...)</sup> devera obligarse... a los matanzeros a que en el tiempo de berano todos los dias y en el de ibierno uno si y otro no, saquen los ganados a bever y pastear al rio...

<sup>(...)</sup> veinte y tres de junio de mil setescientos setenta y cinco... (AEC, Tomo V, Libro XXXVIII, Serie III. Pp. 393-404).

lugares en donde se construirían cuatro corrales, doce en total, uno hacia la Recoleta, otro hacia la chacarita de San Francisco y el tercero hacia el Bajo de la Pólvora. Los corrales, debían ser firmes, con puertas de marcos fuertes, forrados en cuero y con llave, semejantes a los de la Plaza de Toros. Mientras durara la construcción, se mantendrían los corrales privados, los cuales, iban a ser demolidos conforme avanzara la obra. En estos lugares, se colocaría una persona responsable que cobraría medio real por cabeza de ganado que ingresara a los corrales, dinero que se usaría para financiar la obra mencionada. En diciembre de ese año, se informa que los cuatro corrales de la Recoleta están finalizados y ubicados en terrenos de Don Facundo de Pietro y Pulido y que también están listos los cuatro corrales en un campo del ejido, junto a los hornos que llaman de Carcaburo, camino de la quinta de Balente que es como el centro de la ciudad. Además, se estipula que cada encargado tendrá un salario de ciento cincuenta pesos anuales y que se le hará una habitación donde pueda realizar sus tareas. Por otra parte, en San Isidro y en las Conchas se realizarían corrales por cuenta de la ciudad bajo los mismos términos<sup>62</sup>.

En diciembre de este año de 1775, consiguen un albañil que haría las habitaciones para los encargados. Las mismas serían de ladrillos, con palmas en el techo y los umbrales de los pisos, ventanas y puertas en madera de ñandubay por un costo de ciento treinta y cinco pesos por cuarto. Además se ubicó el tercer sitio en terrenos del convento de San Francisco y en cuanto a los corrales de la Recoleta, el dueño de los terrenos había estipulado el arrendamiento de los mismos en un valor de cinco pesos por cuadra, ante lo cual, midieron el mismo dando que tenía cinco y medias cuadras de circunferencia<sup>63</sup>.

De esta manera, terminamos aquí este apartado observando hacia el final un gran cambio, el fin de los corrales privados y el nacimiento de un nuevo ámbito, el público. El Cabildo, consigue de esta manera tener mayor control y fiscalización sobre el ganado que entra para el consumo de la ciudad, sobre todo en tiempos donde la escasez de este producto era un factor de preocupación casi de primer orden para los habitantes de la ciudad de Buenos Aires.

<sup>&</sup>lt;sup>62</sup>Ver en *AEC*, *Tomo V*, *Libro XXXIX*, *Serie III*. Pp. 566-568.

<sup>63</sup>Ver en AEC, Tomo V, Libro XXXIX, Serie III. Pp. 587-590.

#### II.III El valor de la carne, ¿un bien de todos?

Trataremos aquí de demostrar que realmente la carne en esta primera fase, era accesible a prácticamente toda la población de la ciudad y para esto, vamos a comparar sus precios, con los de otros productos de consumo frecuente.

Si bien hay una descripción detallada en el anexo 1 Tabla2, de los valores monetarios de estos productos, la tabla que veremos a continuación, será, para comparar esos precios con los de la carne. Esta tabla Nº 1, tiene como objetivo poder visualizar en forma clara los valores de ambas categorías (otros productos cortes de carne y derivados), en el mismo año. Por lo tanto, solamente figurarán los años en los cuales tenemos valores para los dos ítems mencionados. Siendo 1736 el último año en que se manifiesta por escrito el arancel de los productos de consumo, a partir de ese momento, lo único que figura es la aprobación por parte del Cabildo del arancel, pero no transcriben la lista de precios.

Tabla № 1

Tabla Comparativa de los Precios de los cortes de Carne y sus derivados 
Otros Productos de Consumo Frecuente.

	CORTES DE	PRECIO	OTROS PRODUCTOS	PRECIO
AÑO	CARNE Y	EN	DE	EN
	DERIVADOS	REALES	CONSUMO FRECUENTE	REALES <sup>64</sup>
1632	1/4 de novillo o vaca	3	2 panes de ½ libra c/u blanco y sazonado	1
	1/4 de ternero	2	4 libras de semitas buenas y sazonadas	1 1
			1 gallina buena y 1 capón c/u	8
			1 polla	4
			1 pollo	2
			: * .	
		* .		

<sup>&</sup>lt;sup>64</sup> La relación es un peso = ocho reales.

\_

	CORTES DE	PRECIO	OTROS PRODUCTOS	PRECIO
AÑO	CARNE Y	EN	DE	EN
	DERIVADOS	REALES	CONSUMO FRECUENTE	REALES
1665	Res en pie	16	1 cesto de carbón que pese 6 @	24
	Ternera en pie	8	1 @ de carbón 2 ½ libra de pan blanco	5
	¼ de novillo o vaca	3	4 semitas que pesen 4 libras 2 tortas blancas y bien cubiertas de azúcar	1
	¼ de ternera	2	1 fanega de sal colmada 1 almud de sal colmada	96 8
	1 cuero de vaca	2	1 almud de ají 1 fanega de garbanzos	12 " 96
	1 lengua y 1 ubre	1 1	1 fanega de lentejas 1 fanega de frijoles, porotos, arvejas, chicharos,	96 48
1 1	c/u	. 4	chauchas, avillas 1 almud de azafrán	8
1 1	1 @ de sebo	·	1 ristra de cebollas (de 50) 1 ristra de ajos (de 100)	4 48
1 1			1 fanega de chochoa 1 libra de jabón de la tierra	1 2
1 1			1 libra de jabón del Tucumán ½ carnero gordo	3
!		}	1/4 cordero	1 1
<b>!</b>			2 perdices grandes 6 perdices chicas	1 4
1		1	1 gallina 1 polia ronca	3 2
			1 pollo o pollona 1 capón	1 1
			1 vara de longaniza de carne de puerco 1 lomo de puerco	2 1
1 [	,		2 libras de tocino 2 sábalos grandes	1 1
			2 sábalos salados o secos 1 carreteada de leña gruesa y buena	24 12
1			1 carreteada de rama 1 haz de leña que tenga 1 ½ vara de largo y ancho	2 32
]			1 @ orejones hechos a cuchillo 1 libra orejones hechos a cuchillo	1.5 48
			1 fanega orejones de horno	1 1
			6 postas de pescado frito 5 postas de pescado en escabeche	1
} {			2 manojos de nabos (de 10) 2 manojos de rábanos (de 10)	1
1 1			2 manojos de zanahorias (de 10) 4 coles buenas con yerba buena y perejil	1
}			10 lechugas 2 zapalios grandes o 4 pequeños	1 4
] }			1 almud de maní 1 almud de papas	4 3
			1 almud de batatas 1 botija de manteca	32 1
}			1 quartillo de manteca 6 velas de ½ vara de largo	1
1			6 huevos frescos 1 queso de 4 libras	4
[1668]	1/4 de vaca	2	1 almud de sal	8
	Res en pie	12	,	
	1 lengua y 1 ubre	1		
	c/u	2		
	1 cuero	4		
	1 @ de sebo	6		
	Ternera en pie	1,5		
	¼ de ternera			
]				. ]
		],		
				<del></del>

AÑO	1 1			PRECIO
	CARNE Y	EN DE		EN
	DERIVADOS	REALES	REALES CONSUMO FRECUENTE	
1721	¼ de carne	3	2 libras de pan blanco	1
	Res en pie	14	3 libras de pan vaso 4 libras de semitas	1
	1 cuero	1	1 frasco de vino	6
	Res en pie para navíos	16	1 frasco de aguardiente 1 frasco de miel	10 12
<b>!</b>	6 lenguas	1	1 libra de yerba 1 libra de tabaco de pito	1 2
	4 capaduras	1	1 libra de tabaco de hoja	3
	1 @ de sebo	2	1 libra de tabaco de las misiones 1 libra de azúcar negra	4 2
			1 libra de azúcar blanca del Paraguay	3
		·	1 almud de ají 1 almud de sai	5
			1 almud de porotos 1 almud de lentejas	4
	}		1 almud de garbanzos 1 libra de pasas de higo	1
			1 libra de pasas de uva	2
			1 almud de maní 4 panes de jabón blanco	5 1
			6 velas de % de vara c/u 6 huevos	1
			1 ½ libra de queso	1
1722	1/4 de carne	3	1/4 de carnero	2
	Res en pie	14	1/4 de cordero	1
	1 cuero	1 ,		
	Res en ple para navíos	16		
	6 lenguas	1		
	4 capaduras	1		
	1 @ de sebo	2		
1733	Res en pie	12	3 libras de pan blanco	1
	1/4 de carne	3	6 libras de panuazo 6 libras de semita	1
	Res descarretada	10	1 frasco de vino añejo 1 frasco de vino ordinario	8 6
	en el matadero		1 frasco de aguardiente 1 frasco de miel	10 12
	Res para navíos	14	½ libra de yerba	1
	1 cuero	2	1 libra de tabaco de pito 1 libra de tabaco de hoja	2 6
	4 lenguas	1	1 libra de tabaco de ½ hoja 1 libra de azúcar rubia del Paraguay	3 2
	1 @ de sebo	4	1 libra de azúcar blanca	3
	1 @ de grasa derretida	8	1 libra de azúcar negra 1 almud de ají	2 6
	Res en pie para navios	20	1 almud de porotos 1 almud de lentejas	3 3
	y barracas		1 almud de garbanzos	4
			1 almud maní 1 libra de pasas de higo	4
			1 libra de pasas de uva	2
<b>.</b>			2 panes de jabón blanco 2 panes de jabón negro	1
	]		8 velas 8 huevos	1
			2 ½ libras de grasa	1
			1 ½ libra de queso 1 frasco de aceite	1 12
			1 frasco de vinagre 1 almud de sal	4

	CORTES DE	PRECIO	OTROS PRODUCTOS	PRECIO
AÑO	CARNE Y	EN	DE	EN
	DERIVADOS	REALES	CONSUMO FRECUENTE	REALES
1734	¼ de carne	2	3 libras de pan blanco	1 1
	1 cuero	1 1	6 libras de pan bazo 6 libras de semita	
	@ de sebo	4	1 frasco de vino añejo 1 frasco de vino ordinario	10
	@ de grasa	6	1 frasco de aguardiente 1 frasco de miel	11 12
	3 lenguas	1/2	1/2 libra de yerba	1
	res en pie	12	1 libra de tabaco de hoja 1 libra de tabaco de ½ hoja	5 2
		1	1 libra de azúcar rubia del Paraguay 1 libra de azúcar blanca	2 3
Ì		[	1 libra de azúcar negra 1 almud de ají	1 1/2
			1 almud de porotos	4
			1 almud de lentejas 1 almud de garbanzos	3 6
			1 almud maní 1 libra de pasas de uva	4 2
			2 panes de jabón blanco 2 panes de jabón negro	1 1
			8 velas 8 huevos	
			1 frasco de aceite	12
			1 frasco de vinagre 1 almud de sal	4 4
			1 ½ libra de queso	1 1
1735	¼ de carne	2	3 libras de pan blanco 6 libras de pan bazo	1
ŀ	1 cuero	1 1	6 libras de semita	1 1
1	@ de sebo	4	1 frasco de vino añejo 1 frasco de vino ordinario	10 8
	@ de grasa	6	1 frasco de aguardiente 1 frasco de miel	11 12
1	3 lenguas	1/2	⅓ libra de yerba 1 libra de tabaco de hoja	1 4
	res en pie	12	1 libra de azúcar rubia del Paraguay 1 libra de azúcar blanca	2 3
		}	1 libra de azúcar negra	1 1/2
			1 libra de tabaco de ½ hoja 1 almud de ají	3 5
<b>,</b>			1 almud de porotos 1 almud de lentejas	3 2
			1 almud de garbanzos 1 almud maní	,8 3
} ·			1 libra de pasas de higo	1 1
1			1 libra de pasas de uva 8 velas	1 1
			8 huevos 2 panes de jabón blanco	1 1
			2 panes de jabón negro 1 frasco de aceite	1 12
			1 frasco de vinagre 1 almud de sal	4 5
			1 % libra de queso	1
.				
		}		

	CORTES DE	PRECIO	OTROS PRODUCTOS	PRECIO
AÑO	CARNE Y	EN	DE	EN
	DERIVADOS	REALES	CONSUMO FRECUENTE	REALES
1736	1/4 de carne	2	3 libras de pan blanco	1
	1 cuero	1	6 libras de pan bazo	1
	@ de sebo	4	1 frasco de vino añejo 1 frasco de vino ordinario	10 8
	@ de grasa	6	1 frasco de aceite	16
	3 lenguas	1/2	1 frasco de miel de caña 1 libra de yerba	12 ½
	_	1	1 libra de tabaco de hoja	<sup>72</sup> 5
	res en pie	12	1 libra de tabaco de ½ hoja	5 3 3 5
		ļ	1 libra de azúcar rubia	3
			1 libra de azúcar blanca de caña	
	` .		1 libra de azúcar negra	1 1/2
1 1		1	1 almud de ají	5 4
			1 almud de porotos	4
			1 almud de lentejas	4
1 1		1	1 almud de garbanzos	8
			1 almud maní	4
			1 libra de pasas de higo	
1 1			1 libra de pasas de uva 8 velas	2
			8 huevos	
	·		2 panes de jabón blanco	
	· .		2 panes de jabón negro	
1.	ļ		1 frasco de vinagre	3
1 1			1 almud de sal	5
	1		1 ½ libra de queso	1
<b></b>		<b>1</b>	1 /2 115/4 40 44000	·

Antes de comenzar el análisis de la tabla, daremos un listado de conversiones de medidas, para que la comparación sea clara:

- Libra = 454.4 gramos.
- Arroba (@) = 25 libras = 11.485 kilos = 16 litros.
- Frasco = 2.37 litros.
- Fanega = 109.600 litros = 78.672 kilos.
- Fanega de sal = 13 arrobas de sal seca = 149.305 kilos.
- Almud = 16.95 litros = 12.166 kilos.
- Botija = 8 litros.
- Quartillo = 0.35 litros.
- Quintal= 4 arrobas= 45.94 kilos.

Transformando los valores de peso de la tabla a kilos y teniendo en cuenta, que un cuarto de vaca nos significan unos 40 kilos de carne, según lo ha estimado Silveira en otros trabajos<sup>65</sup>, podemos generar otra tabla (tabla Nº 2), donde observaremos los valores por kilo de los productos, salvo, en los casos, donde se

<sup>&</sup>lt;sup>65</sup>Ver en Silveira, M. *Historia para arqueólogos. La cadena alimenticia del vacuno: época colonial y siglo XIX y su relación con el uso del espacio en la ciudad de Buenos Aires.* Instituto de Arte Americano e Investigaciones Estéticas Mario J. Buschiazzo. Crítica 2003. Pp. 13.

mencionen unidades que no podemos pasarlas a esa medida como: las velas, los huevos, las postas de pescado, las verduras frescas, entre otras. Sin embargo, también pasamos las medidas de capacidad a litros, de esta manera se hará más transparente la comparación.

Tabla № 2

Comparación de los precios en reales, de la carne y otros productos de consumo frecuente por kilo / litro.

PRODUCTOS POR	AÑO	ANO	AÑO	AÑO	ANO	ANO	AÑO	ANO
KILO / LITRO	1632	1665	1668	1721	1733	1734	1735	1736
Carne de vaca o novillo	0.075	0.075	0.05	0.075	0.075	0.05	0.05	0.05
Carne de ternera	0.05	0.05	0.0375	[ <del>-</del>		-	<u> </u>	- 1
Pan	0.73	0.88	-	1.10	0.73	0.73	0.73	0.73
Semita	0.55	0.55	-	0.55	0.365	0.365	0.365	0.365
Panuazo		-		-	0.365	0.365	0.365	0.365
Carbón	-	0.35	-	-	-	<u>ir -                                   </u>		ΓŦ
Sal	-	0.64	0.65	0.41	0.33	0.33	0.41	0.41
Yerba	-	-	-	2.20	4.40	4.40	4.40	4.40
Azúcar blanca	-	•	-	6.60	6.60	6.60	6.60	11.00
Azúcar rubia		-	-	-	4.40	4.40	4.40	6.60
Azúcar negra	-	-	•	4.40	4.40	3.30	3.30	3.30
Tabaco de pito	-	<u> </u>		4.40	4.40	-	-	-
Tabaco de hoja	-	-		6.60	13.20	11.00	8.80	11.00
Tabaco de media hoja	-	-	-	-	6.60	4.40	6.60	6.60
Tabaco de hoja de		-	-	8.80	•			
misiones			:					
Ají	-	0.99		0.08	0.50	0.50	0.41	0.41
Garbanzos	-	1.22	-	0.08	0.33	0.50	0.65	0.65
Lentejas	-	1.22	-	0.08	0.25	0.25	0.16	0.32
Frijoles	•	0.61	*	-	-		-	-
Porotos	-	-	•	0.33	0.25	0.33	0.25	0.32
Azafrán	-	0.65	-	-	*	<u>-</u>	-	-
Maní	-	0.32	-	0.41	0.33	0.33	0.25	0.32
Orejones cortados a	-	2.86	_	-			-	-
cuchillo								
Orejones al horno	-	0.61	-	-		-		-
Pasas de higo		• .	:	2.20	2.20	2.20	2.20	2.20

PRODUCTOS POR	AÑO	ANO	AÑO	AÑO	ANO	AÑO	AÑO	ANO
KILO / LITRO	1632	1665	1668	1721	1733	1734	1735	1736
Pasas de uva	-	-		4.40	4.40	4.40	4.40	4.40
Papas	-	0.32	-	- 1	-	-	-	-
Batatas	-	0.25	•	-	-		-	-
Tocino	-	1.10	-	][		-	-	-
Manteca	-	4	-	-		-	-	-
Queso	-	2.20		1.47	1.47	1.47	1.47	1.47
Grasa	-	-	-	•	0.88	0.88	0.88	0.88
Jabón	-	2.20	<u> </u>	-	-	-	·	-
Jabón del Tucumán	•	4.40	•	•	-	-	-	-
Vino	-	-		2.53	2.53	3.37	3.37	3.37
Vino añejo	-	_	-		3.37	4.21	4.21	4.21
Aguardiente	-	•	-	4.21	4.21	4.64	4.64	
Miel	-	-	-	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06
Aceite	-	-		- ]	5.06	5.06	5.06	6.75
Vinagre	-	-	•	-	1.69	1.69	1.69	1.26

Como se puede apreciar en la tabla Nº 2, con estos datos podemos plantear que la carne era realmente económica, algo tan simple como el pan llego a costar en 1721, veintidós veces más caro que la carne, es decir, que se compraban 22 kilos de carne por 1 kilo de pan y esto en realidad, tiene una lógica explicación, el precio de la harina, variaba según las cosechas. Además, la harina, era por lo general, un elemento especulativo para los habitantes ya que muchas veces, se lee en los acuerdos, pedidos del Cabildo para realizar inspecciones en las casas, para saber quien la estaba almacenando y no la ponía a la venta para fabricar el pan.

Por lo tanto, solo nos faltaría para confirmar que la carne era barata tener una idea de cómo eran los salarios en estos años, los datos que tenemos son:

En 1699, el alguacil, el ministro de justicia y el mesero del Cabildo cobraban 60 reales por mes<sup>66</sup>, es decir, 2 reales por día.

En 1700, el escribiente del escribano del Cabildo tenía un sueldo de 66.66 reales por mes<sup>67</sup>, lo cual da casi 2.20 reales diarios.

<sup>&</sup>lt;sup>66</sup>Ver en AEC, Tomo XVIII, Libro XIII, Serie I, Pp. 529.

<sup>&</sup>lt;sup>67</sup>Ver en *AEC*, op. cit.

En 1700, el portero del Cabildo ganaba 66.66 reales por mes, o sea 2.20 por día<sup>68</sup> v en 1722, el escribano del Cabildo percibía 200 reales por mes o 6.66 reales diarios<sup>69</sup>.

Para 1734, un médico químico cobraba 4 reales por día, sin importar la cantidad de visitas que tuviera que hacerle al paciente<sup>70</sup>.

En 1745, el ayudante del Cabildo percibía un salario de 33.33 reales al mes, lo que nos da 1.11 reales diarios<sup>71</sup>.

En 1755, el verdugo, cobraba 66.66 reales mensuales o 2.20 reales por día<sup>72</sup>, al igual que el portero del Cabildo en 176273.

En 1756, el tesorero de guerra cobraba 333.333 reales al mes o 11.11 reales por día<sup>74</sup>, lo cual nos muestra a un individuo que realmente no pasaba necesidades al menos en cuanto al tema de su alimentación.

Para los años 1769<sup>75</sup> y 1774<sup>76</sup>, tenemos el salario del encargado del reloj de la ciudad que fue en ambos años de 53.33 reales al mes o 1.77 reales al día.

El último dato que tenemos sobre jornales es para el año 1775, como vimos en el apartado sobre el uso del espacio, es en este año en que se inicia la construcción de los doce corrales de la ciudad y se asignan tres personas como encargadas de administrar dichos corrales, percibiendo cada una un salario de 100 reales al mes o 3.33 reales diarios<sup>77</sup>, lo cual era considerado un buen sueldo.

Si bien son muy escasos los datos para los salarios y sólo tenemos referencias de jornales para empleados del Cabildo, podemos realmente afirmar, que la carne vacuna era de los productos más económicos, durante toda esta primera fase.

<sup>&</sup>lt;sup>68</sup>Ver en *AEC*, op. cit.

<sup>&</sup>lt;sup>69</sup>Ver en *AEC, Tomo IV, Libros XVII y XVIII, Serie II.* 

<sup>&</sup>lt;sup>70</sup>Ver en *AEC, Tomo VII, Libro XXIII, Serie II.* Pp. 138.

<sup>71</sup>Ver en *AEC, Tomo IX, Libro XXV, Serie II.* Pp. 98.

<sup>72</sup>Ver en *AEC, Tomo I, Libro XXX, Serie III.* Pp. 541.

<sup>73</sup>Ver en AEC, Tomo III, Libro XXXIII, Serie III. Pp. 11.

<sup>74</sup>Ver en *AEC, Tomo III, Libro XXXIII, Serie III.* Pp. 48.
75Ver en *AEC, Tomo IV, Libro XXXV, Serie III.* Pp. 91.
76Ver en *AEC, Tomo V, Libro XXXVI, Serie III.* Pp. 17-18.

<sup>&</sup>lt;sup>77</sup>Ver en AEC, Tomo V, Libro XXXIX, Serie III. Pp. 566-568.

#### II. IV Los problemas con el abasto de carne vacuna.

Como ya explicamos en el comienzo de este capítulo, dividiremos esta sección, en tres partes, en primer lugar, veremos, como los habitantes de la ciudad planteaban, con bastante frecuencia sus quejas por la falta de calidad de la carne que se vendía, luego, analizaremos la falta de ganado en la jurisdicción de la ciudad, a causa de las grandes matanzas de ganado cimarrón, que se llevaban a cabo producto de la fiebre del cuero, principal entrada de divisas en este período. Recordemos que los barcos de registro que traían a los esclavos, no regresaban vacíos, volvían repletos de cueros<sup>78</sup> y veremos también que medidas se tomaron al respecto. Por último, analizaremos, si la falta anteriormente mencionada tenía relación también, con otras fuentes de problemas como lo fueron las seguías y las pestes.

#### II. IV. I Y las quejas, tuvieron su lugar.

Los vecinos de la ciudad, tenían sus preferencias a la hora de consumir carne roja y sabían que debían quejarse al Cabildo, cuando ésta no era de su agrado y al parecer, esto ocurría con bastante frecuencia.

La mayoría de las quejas eran ocasionadas por entregar carne "flaca" o por traer reses pequeñas o muy jóvenes. A veces, se pedía que en todo caso se moderara el precio del cuarto, cuando se tratase de reses de poco porte. También hay reclamos porque la carne no estaba bien desollada y limpia, y por la falta de puntualidad o por la frecuencia de matanza. En todos los casos, se solicitaba al Fiel Ejecutor, que visitara el matadero, para confirmar las quejas y ordenara al

<sup>&</sup>lt;sup>78</sup>El tema de los cueros no será tratado en está tesis, además, ha sido extensamente tratado, pueden consultarse, entre otras obras a: Alzága, Orlando Williams. 1938. Evolución histórica de la explotación del ganado vacuno en Buenos Aires. Las vaquerias, el saladero, el frigorifico. Il Congreso Internacional de Historia de América. Tomo III. Academia Nacional de la Historia (Junta de Historia y Numismática Americana). Bs. As. Coni, Emilio A. 1979. Historia de las vaquerías de Río de La Plata. 1555-1750. Ed. Platero. Maciel, Carlos Néstor. 1938. La aparición del bovino y del equino en el Plata. Il Congreso Internacional de Historia de América. Tomo III. Academia Nacional de la Historia (Junta de Historia y Numismática Americana). Bs. As. Montoya, Alfredo Juan. 1984. Cómo evolucionó la ganadería en la época del virreinato. Colección Esquemas Históricos. Ed. Plus Ultra. Romero Aguirre, Manuel A. 1958. Ganadería Argentina. Su desarrollo e industrialización. Editado por: Compañía Swift de La Plata S. A. Segunda edición. Buenos Aires.

obligado, en el caso de verificar lo anterior, a cumplir con lo pautado en las condiciones del remate<sup>79</sup>.

Sin embargo, hay algunas quejas un tanto particulares, por ejemplo en el año 1677, se plantea al Cabildo que no se traían al matadero la cantidad de terneras semanales acordadas en el remate: "... Y atento a que se tiene entendido que el abasto de la carne estos dias ha corrido de mala calidad y no se traen terneras conforme a las posturas echas se manda que el fiel executor no salga de la ciudad y asista los savados y martes al matadero para el effecto referido y que se de el abasto necesario a la ciudad..."80, ya que el 6 de abril de ese mismo año, el ganador del remate se obligo a: "...Conformes... que se haga el remate en el dicho Sebastian Cabral y se admita el fiador que ofrese y que se obligue a no faltar de dar abasto cada semana con dose terneras quando menos..."81.

En 1678, la queja toca otro ángulo, la mala atención al cliente, esto era dado generalmente porque los que realizaban las compras eran los esclavos: "...resolvieron que el dicho fiel executor hasista los savados en la mañana al matadero assi por el mal despacho que se da en la detenzion del servissio y esclavos que ban a comprar carne como que haga que el obligado la trayga de buena calidad y de manera que no falte...<sup>182</sup>, hay otro caso peculiar en el año 1680, el problema radica en la persona que realiza el despacho, veamos: "... ay queja comun de los veçinos sobre la forma del abasto de la carne y es que sobre darse de mala calidad aciste al despacho un soldado del presidio a quien no puede la Justicia Real ni el fiel executor apremiar a su brebe espediente y demas disposiçiones y de que se siguen ynconvenientes en perjuyçio del vien comun y ... resolvieron que se le notifique a doña Ana de Matos en quien se remato que de oy en adelante cumpla con la obligaçion del remate en que ofresio dar el abasto de buena calidad y que ponga persona en el matadero y su administracion que no sea soldado sino vezino o que este sujeto a las Justiçias Reales... <sup>183</sup>.

<sup>&</sup>lt;sup>19</sup>Ver en: AEC, Tomo IV, Libro III, Serie I; Tomo VI, Libro IV, Serie I; Tomo VII, Libro IV, Serie I; Tomo XII, Libro VIII, Serie I; Tomo XIII, Libro VIII, Serie I; Tomo XIV, Libro XIV, Libro XIV, Serie I; Tomo XV, Libro XII, Serie I; Tomo XVII, Libro XIII, Serie I; Tomo V, Libro XIX, Serie II; Tomo VIII, Libro XXIII, Serie II.

<sup>80</sup> Ver en AEC, Tomo XV, Libro X, Serie I, Pp. 117.

<sup>&</sup>lt;sup>81</sup>Ver en *AEC*, Op. Cit. Pp. 46.

<sup>82</sup>Ver en AEC, Op. Cit. Pp. 200.

<sup>83</sup>Ver en *AEC*, Op. Cit. Pp. 406.

En 1739, la queja se produce a causa de que se desjarretaban las reses, muchos días antes del acordado para la matanza y después vendían esa carne cansada<sup>84</sup>, se acordó, que las reses que se encontraran en esa situación, se darían por perdidas y por este motivo es también, que al año siguiente, se prohibía la venta de reses en pie sino era en los días de matadero<sup>85</sup>.

También, había reclamos de los "obligados", si otras personas vendían carne. Por ejemplo, en enero de 1621, el matarife se quejaba al Cabildo porque los jesuitas estaban vendiendo carne<sup>86</sup>

El tema aquí, es saber, que tanto recibimiento tenían estás quejas por parte de la autoridad competente, que en este caso estaba en manos del Cabildo, y lo cierto es que no sabemos, aparecen las quejas, se aceptan y no se vuelve sobre el asunto, suponemos que este organismo tomaba algún tipo de decisión y acción ya que un mismo reclamo no se repite, salvo los que tocan exclusivamente el tema de la calidad de la carne, pero este punto específico tiene conexión con los ítems que veremos a continuación.

#### II. IV. II La falta de carne y la fiebre del cuero.

Los problemas comienzan en el año 1616, el señor gobernador había prohibido la matanza de vacas y el obligado le plantea al Cabildo que ha matado todos sus novillos y que para continuar con el abasto necesita la autorización para matar sus vacas, pero el Cabildo no lo acepta<sup>87</sup>, esta situación trae aparejado el hecho de que no hay quien quiera hacerse cargo del remate de las carnicerías en ese año. El gobernador, resuelve que no se podrán matar vacas hembras y obliga a quienes tienen ganado a dar el abasto de la carne a la ciudad con el siguiente esquema<sup>88</sup>:

- Blas de Mora, el domingo de Pascua de Resurrección y el sábado siguiente.
- Anton de Higueras, los tres sábados posteriores.

<sup>&</sup>lt;sup>84</sup>Ver en *AEC, Tomo VIII, Libro XXIV, Serie II.* Pp. 25-27.

<sup>85</sup>Ver en Op. Cit. Pp. 162-163.

<sup>&</sup>lt;sup>86</sup>Ver en *AEC, Tomo V, Libro III,* Pp. 37.
<sup>87</sup>Ver en *AEC, Tomo III, Libro III, Serie I,* Pp. 299-300.
<sup>88</sup>Ver en *AEC,* Op. Cit. Pp. 322-323.

 Diego de Trigueras, Capitán Francisco Romero, Juan Barragán, Juan Quintero y Diego de Vega, cada uno tres sábados hasta finalizar el período.

En abril de ese mismo año, el primer obligado, Blas de Mora, le comunica al Gobernador que posee vacas machorras (estériles), y que desea tomar el remate, si se le permite matarlas, se le da la licencia<sup>89</sup>, pero en agosto el problema continuaba ya que se traían para el consumo toros pequeños recién capados, maltratados y flacos y se pide que se traiga ganado de la ciudad de Santa Fé donde lo hay en abundancia. Este ganado se sacaba para llevarlo al Perú y Tucumán y lo que se pide es que lo traigan a Buenos Aires ya que tiene el mismo precio que en el Perú<sup>90</sup>.

Al año siguiente, la situación debió empeorar, ya que no hay abasto de carne vacuna, solo de carnero: "... se trato que por quanto ay personas que se obligan a dar carne de carnero abasto a dos rreales el quarto acordose se admita y que se saque al rremate atento a que no ay quien se obligue a dar carne de novillo y que no se puede matar bacas por estar prohivido..." y en noviembre de este mismo año tenemos: "... pareçio Bachio de Filicaya y dixo que se obliga a dar carne de carnero abasto a esta çiudad este año a dos pesos y medio el quarto con las condiçiones hordinarias y que el carnero que matare a de ser de año para arriva y que ninguna persona pueda matar ni vender carne por quartos sino fuere carneros en pie ... la dicha postura la admitieron y mandaron que se pregone y remate el dicho abasto..."

Los problemas vuelven a tomar importancia en 1694, cuando el Capitán Diego Ramirez, procurador general, realiza una petición sobre el ganado vacuno: "...parezco ante V.S. lo retirado que se allan los ganados bacunos cimarrones que pastan en las campañas y tierras raelengas de esta jurisdizion y destruidos y hagotados a causa de que los tratantes y tropas de carretas que van y vienen de Mendoza a este puerto y de la ciudad de Cordova Provincia del Tuquman y ciudad de Santa Fe de esta Governacion cada dia sin mas autoridad lizencia no horden que el logro que tienen de hacer recogidas y tropas quantiosas... y a

<sup>&</sup>lt;sup>89</sup>Ver en *AEC*, Op. Cit. Pp. 339.

<sup>&</sup>lt;sup>90</sup>Ver en *AEC*, Op. Cit. Pp. 365-366.

<sup>&</sup>lt;sup>91</sup>Ver en *AEC*, Op. Cit. Pp. 423.

<sup>92</sup>Ver en *AEC*, Op. Cit. Pp. 471.

passado a tanto el perjuicio que esta ciudad se halla necesitada en el abasto asi de las carnizerias por no poder los vezinos que se obligan a dar las rezes necessarias muchas veses si las dan son de mala calidad flacas y canssadas por no tener rodeos y ser resien vaqueadas como tambien el abasto de sevo y grasa que son los principales generos y frutos para el cotidiano sustento por servir de aseyte la grasa y no aver otra cosa en esta ciudad y el sevo para alumbrarsse y hacer jabon... y que los dichos ganados estan muy distantes pues de esta vanda del saladillo – y otros parajes y rincones donde se hacian las tropas y abastecia esta ciudad no se hallan vacas por averse retirado sobre el mar de esta vanda del sur a donde van a vaquear las tropas que al presente han salido y estan para salir y el ganado que esta retirado en la jurisdizion de Cordova de donde resultan los daños mayores a esta Republica como se a experimentado acresentandolos el que muchos vezinos de ella sacan lizencia y se las dan a mulatos libres mestizos advenedisos y otros jeneros de gente que con poco temor de Dios del Vien Uniberssal de esta Republica sin atender a la necesidad que padeze hazen destrossos en los ganados entrando antes y despues de la paricion y quando quieren sin observar el tiempo y los messes que estan premeditados por autos y acuerdos de V. S. y el gobierno llegando a tanto su desafuero que... se alavan y jactan que para hacer solamente quatro cientas vegigas de grassa matan matan mas de otras tantas reses fuera de las terneras y guachaje que muere y atropellan siendo su vicio y entretenimiento desgarretar y matar el ganado... y para que el referido daño y perjuicio cesse y no passe adelante con el desorden que asta oy y esta republica no caresca de frutos tan pingues y necesarios a la vida humana V. S. con el celo que acostumbra atendiendo al vien y utilidad comun se a de servir de disponer y mandar que todos los vezinos de esta ciudad que tienen estanzias pobladas en la jurisdizion de ella tengan rodeos de ganado bacuno y que los conserven para hacer algun sevo y grassa y carnes para el abasto ; y para que se facilitte siendo V. S. servido dar fomento a ello permiso la venia necessaria dar la disposission siguientte = que todos los dichos vezinoos se junten por su pagos nombrando perssonas en cada uno para que vaya por cabeza a la campaña y recojan y traygan todo el ganado que pudieren sañalando paraje para hacer rodeo de todo el que recogieren y alli se les reparta ratta por cantidad conforme la gente cavallos y havio con que cada uno hubiera entrado a la faena en la forma que el

año de cinquenta y quatro se hizo para echar los dichos ganados de esta jurisdizion y sus contornos y que esta disposission y orden se continue y execute todos los años por los meses y tiempo que se les asignare con lo qual sin duda alguna se estorvaran y remediaran los excesos de la gente de Cordova y passageros mendocinos... y para que conste en virtud de lo mandado... doy el pressente en veinte y tres de abril de nobentta y quatro años...<sup>93</sup>, por lo tanto, las cuantiosas recogidas de ganado cimarrón empiezan a tener efecto sobre la cantidad de ganado que entra para el consumo en la ciudad de Buenos Aires. Incluso al año siguiente, se pide que por un tiempo de cuatro años, no se lleve ganado vacuno de la jurisdicción, al reino de Perú: "... reconocido que los ganados bacunos de esta juridizion no se saquen por tiempo de quatro años tropas de ellas para los reynos del Peru haziendo relacion que de dichas sacas se ... la deminuzion de dichos ganados que continuandose no se hallara en pocos años lo necesario para el sustento de esta republica y que haviendo estado los años attrasados el quarto de carne en el matadero a real y real y medio y se experimenta estar a dos y asi mismo representa de que con la falta de dicho ganado bacuno faltara la torada de donde se hace la carga de corambre en los tiempos que vienen a este puerto los navios de rexistro pidiendo dicho procurador general se ponga remedio a lo referido... unanimes y conformes dixeron que atento a que la señoria de este cavildo de comun acuerdo con el de la ciudad de Santa Fe de la Veracruz de esta gobernazion hisso asientto y tratto asi por la utilidad y conbeniencia de los vezinos y moradores de entrenabas republicas el que cada ciudad de las dichas alternativamente un año una y otro otra hicieren los accioneros cada uno en sus juridiziones las cantidades de ganados que las tuviese quenta y que las pudieren llevar a dichos reynos del Peru para que pudiese estar abastecido... "94.

A su vez, en 1706, el gobernador manda un auto para evitar la merma de ganado cimarrón pidiendo se le confirme si los meses de enero y febrero son los más apropiados para realizar las recogidas de ganado de las campañas, se les responde en otro auto que en realidad, los mejores meses son noviembre y

94Ver en *AEC*, Op. Cit. Pp. 292.

<sup>&</sup>lt;sup>93</sup>Ver en AEC, Tomo XVIII, Libro XII, Serie I, Pp. 219-223.

diciembre pero el gobernador no lo acepta y deja los meses de enero y febrero para realizar las recogidas<sup>95</sup>.

<sup>95</sup> <u>Auto del Gobernador para evitar la merma del ganado cimarron (Foja 26 vuelta del libro original). En </u> la Ciudad de la Trinidad Puerto de Santa Maria de Buenos Ayres, en veinte dias de el mes de septiembre de mil setecientos y seis años... dixo que atentiendo a las faltas de ganado bacuno cimarron, que se hallan en las campañas realengas, según parece de la representacion hecha por el Cavildo, Justicia, y Reximiento a pedimento de el Procurador General, y consta por informacion hecha por su Señoria de algunos vezinos de este ciudad, los mas practicos de dichas campañas, tiene dadas las providencias que son notorias de haver cerrado la saca de dicho ganado de esta jurisdiccion para las Provincias de el Peru, Tucuman y reyno de Chile por tiempo de un año, y dado nuevas reglas de el tiempo en que se puede entrar á dichas campañas para las faenas necesarias, sin perjuicio de su multiplico ; y para que no cometan en lo de adelante los excesos que hasta aquí los vezinos de la Punta, Cordova y Mendoza, se haran Corredurias de tres á tres meses alternativamente por las companias de Cavallos del numero de esta ciudad ; y respecto de que en la de los Capitanes estan todos los vezinos que tienen posible, se repartira en quatro partes, para que contribuyan según pareciere reglar á cada salida los que se quedaren, para el avío de los pobres que fueren ; y aunque en el Vando que se publicó á diez y siete de el corriente en esta razon, se aplicaron las penas, y el importe de las aprehensiones por tercias partes, la una por mitad Real Camara de su Magestad, y gastos de fortificaciones, y las dos al Juez, y denunciador, ha sido siempre su animo ceder, como cede, la parte de Juez á los que fueren a dichas corredurias, a quienes tocara tambien la del denunciador, y assi se expressará en las comisiones que se les dieren ; lo qual es lo mesmo que ha practicado Su Señoria en las aprehensiones que se han hecho, por comisiones de su Señoria, como consta de los autos de los que executtaron los Capitanes Juan Cabral, Juan Maciel y Matheo Varragan, siendo accidente el tocarles en los repartimientos mas, o menos según lo aprehendido: y por lo que mira a la forma que se huviere de tomar para el despacho de las dichas corredurias conferira su señoria sin perder tiempo, con dichaos comissarios nombrados, y procurador general por lo mucho que desea aplicar los mas prontos remedios para obiar los excesos que hasta aquí se han cometido por los vezinos de las ciudades circunvecinas ; como tambien para que esto se execute con el menor gravamen de los de esta ciudad, y especialmente de los pobres, y que para el mejor efecto agregara por ahora su señoria una partida de soldados pagados con un cavo ; cuio avio, y costeo, se conferira como va dicho ; disponiendo al mesmo tiempo, respecto de la falta que ay de sal, el que los que fueren a esta primera correduria escolten a las carretas de los vezinos de esta ciudad que se juntaren a yr por ella... y en quanto a lo que repressenta el Cavildo sobre que se entren á hacer faenas de grassa y sevo por qualquier tiempo del año ; mandó... se guardase lo proveido por autto 13 del corriente... y que... se aplicaran todos los medios posibles para que la grassa y sevo que huviere en la ciudad, no se extravie, ni salga fuera de ella ; á cuio fin embiara comision al Cap. Don Alonso del Pozo, que tiene su estancia en el Arrecife, paso por donde van las carretas, a Cordova, y Mendoza, para que descamine la grassa y sevo que llevaren ; con cuyo repara se podra pasar hasta el mes de henero, en que se daran licencias corrientes para el efecto, sin permitir en el interin el que se altere el precio exorbitantemente... (AEC, Tomo I, Libro XIII, Serie II, Pp 477-480). Testimonio de la representación sobre el ganado cimarrón a que se hace referencia en el auto anterior (Foja 28 del libro original). (...) Señor Governador... haviendo entendido de V. S. Ha sido servido mandar hacer informacion del tiempo en que se podrá conceder licencia, para que los vecinos de esta ciudad puedan entrar a las campañas de esta jurisdiccion á hacer recogidas de ganado bacuno para la tripulacion de sus rodeos y faenas de sevo y grassa, para el mantenimiento de ella, con las demas baquerias en tiempo que no sea perjudicial al aumento y paricion, de dicho ganado ; y que algunas personas han declarado ser este y el mes venidero los de la fuerza de dicha parizion, y que para vaquear y hacer dichas faenas son los mas apropositos henero y febrero: he tenido por bien informar â V.S. lo cierto, supuesto que no he alcanzado los motivos de relazion tan siniestra, quando es\_contra la verdad de lo que passa por haver experimentado lo contrario ocularmente en la continua asistensia que he tenido en la campaña en este ministerio ; proponiendo a V.S. todos los daños, y perjuicios que se siguiran á toda la republica, y sus vecinos, de no permitirles la entrada a las campañas en este tiempo, y juntamente el que lo es lexitimo de paricion ; todo lo qual he juzgado por de mi obligacion... y los fundamentos , y razones son las siguientes-.

El primero ... como las bacas de las campañas, y las de los rodeos en las estancias, no siguen una mesma regla en su paricion, porque aquellas multiplican en un tiempo y estas en otro; y por no haver observado esto algunos yerran el tiempoen la paricion de las de las campañas: esto motiva el que las bacas de los rodeos estan siempre juntas con los toros los quales en este tiempo les escita la primavera á procrear maiormente quando los reducen á rodeos con las bacas, que con la agitacion del camino se inclinan á engendrar... lo que no tienen las de las campañas que siempre paren en un tiempo; por apartarse y segregarse de ellas las toradas sin juntarse desde el mes de maio, que es quando ya esta del todo fenecida la paricion hasta fines de dicienbre; la razon es por que los meses de junio, julio y agosto es el rigor del ymbierno; tiempo en que la torada esta debil; y los meses de septiembre y octubre se aniquilan mas porque entonces empiezan a brotar los pastos, cuio verde los purga; y assi hasta hasta diciembre que ya tienen

En 1718, se tuvieron que matar 30 vacas lecheras, a causa de la gran falta de ganado y además se plantean irregularidades en la saca de ganado vacuno en la ciudad de Santa Fe. Se solicita que pasen a esa ciudad y que de las primeras tropas de ganado que encontraren de este lado del río apartasen lo necesario para el abasto de la ciudad<sup>96</sup>.

En enero de 1720, se planteó en el Cabildo, que la ciudad podía comprar para su abasto la cantidad de ganado que correspondiera a \$7.500 que tenía listos, y que pagaría en el paraje de Coronda, jurisdicción de Santa Fe, a 5,5 reales por cabeza, y puesto en el río de Areco, a 6,5 reales cada uno<sup>97</sup>.

En octubre de este mismo año, el gobernador prohíbe por el término de cuatro años las recogidas de ganado en la Banda Oriental<sup>98</sup>, y en julio de 1744 el gobernador manda un auto para que cesen las matanzas de ganado cimarrón<sup>99</sup>.

En 1742, se explica que aunque parezca que hay mucho ganado vacuno, eso no es tan real, ya que si bien hay sesenta mil cabezas de procreo, unas veinte mil cabezas se lleva el consumo de la ciudad, unas doce mil el consumo de las estancias y chacras de toda la jurisdicción y unas quince mil son las que anualmente se pierden por robos y otros extravíos con lo cual queda un

alguna substancia, y engordan los toros, no solicitan juntarse con las bacas, y assi se halla en las campañas la torada sola hasta ese tiempo, por cuia razon se hace mejor la corambre por noviembre y diciembre.

Lo segundo... que bacas, yeguas y burros, siempre vienen paridas cassi al año del ayuntamiento con los machos, de que se sigue que teniendolo las bacas por los meses de diciembre henero, es la fuerza de la parición desde este mes hast el de abril, lo qual se ve claro por las terneras que en este tiempo nos traen de el matadero que tienen siette, ocho y nueve meses...

Lo tercero... son las providencias dadas por este Cavildo... en diferentes juntas sobre que aiga ganado suficiente en los rodeos para el avasto de la republica ; y en especial la que se hizo el dia veinte y seis de abril de el año pasado... en la qual se mando que las entradas para baquerias a las dichas campañas fuesen por los meses de septiembre y octubre y parte de noviembre...

Lo quarto... que las recogidas de ganado se hagan por los meses de henero y febrero y de ay en adelante se siguen gravisimos daños...

Lo quinto, que el tiempo mas aproposito para baquear y hacer faenas sin daño de la paricion es el presente es, el que trayendo las bacas preñadas paren en el pastoreo, y se logran crias aquerenciandose en

Lo sexto, ... trayendo el ganado por diciembre se consigue coger los ganados, y lograr el amanse, querencia y engorde de él, por ser verano y estar los pastos maduros ; de suerte que quando entra el ymbierno se halla aquerenciado, y se larga a la campaña con sola la prevencion de reducirlo á su rodeo, cada

Lo septimo, que haviendo como ay falta total de ganado en los rodeos para el avasto de este año, es necesario se tripulen ahora para que se pueda el año que viene mattar el necesario...

Vistos y considerados los siete puntos... mando se guarde lo proveido por autto de treze de el corriente, y que se agregue a los auttos, pues en sus expressiones no hallo motivo para revocar lo resuelto... (*AEC*, Op. Cit. Pp. 480- 488). <sup>96</sup>Ver en *AEC*, *Tomo III*, *Libro XVII*, *Serie II*, Pp. 514.

<sup>&</sup>lt;sup>97</sup>Ver en *AEC, Tomo IV, Libro XVIII, Serie II,* Pp. 144-145.

<sup>98</sup>Ver en AEC, Op. Cit.

<sup>99</sup>Ver en AEC, Tomo VIII, Libro XXV, Serie II.

excedente de trece mil cabezas<sup>100</sup>, lo que no es algo alentador para mantener esas cifras de consumo en los años subsiguientes.

En septiembre de 1745, se ordena a los jueces y alcaldes de toda la jurisdicción, que no permitan hacer matanzas y que recojan las licencias que se habían dado para recoger cueros, para saber si se había cumplido con el tenor de las mismas. Por problemas con las extracciones abusivas de los cueros, hay órdenes en los años 1748 y 1775 de prohibir las matanzas con ese único fin. Así en 1748, se estipula que con respecto a que el abasto de la ciudad necesita de unas veinte a treinta mil cabezas de ganado anuales para el consumo, los hacendados que lleven su ganado para el abasto podrán quedarse con esos cueros, no pudiendo matar en el año más cabezas de ganado que las necesarias para el consumo de la jurisdicción<sup>101</sup>. En el 75, se volvieron a prohibir las matanzas de ganado con el fin del cuero y se libraron comisiones para decomisarlos y encarcelar a los extractores de los mismos<sup>102</sup>.

#### II. IV. III Y pidieron al Señor: ¡Qué llueva, qué llueva!

Las sequías, jugaron un rol negativo importante sobre la cantidad de ganado. El primer dato es de 1617<sup>103</sup>, año que fue marcado por este fenómeno de la naturaleza y que diezmó las cosechas y perjudicó la entrada de vacunos a la ciudad. Recordemos que en el apartado anterior mencionamos que durante este año se consumió nada más que carne de carnero que los vecinos tenían en la ciudad. Este mismo problema, se hace presente en septiembre de 1627<sup>104</sup> y durante 1631<sup>105</sup>, pero no trajeron aparejadas graves consecuencias. Sin embargo, a partir de 1708<sup>106</sup>, el panorama comienza a cambiar, en este año los novenarios por lluvia, se hacen más frecuentes, idéntica situación se da en 1710<sup>107</sup> y en 1711<sup>108</sup>, cuando además ataca una invasión de langostas. Luego de unos tres

<sup>100</sup> Ver en *AEC, Tomo VIII, Libro XXV, Serie II.* Pp. 367-370. 101 Ver en *AEC, Tomo IX, Libro XXVI, Serie II.* Pp. 400-402.

<sup>102</sup> Ver en AEC, Tomo V, Libro XXXVII, Serie III. Pp. 228.

<sup>103</sup> Ver en AEC, Tomo III, Libro III, Serie I.
104 Ver en AEC, Tomo VI, Libro IV, Serie I.
105 Ver en AEC, Tomo VII, Libro IV, Serie I.
106 Ver en AEC, Tomo III, Libros XIV, XV y XVI, Serie II.
107 Ver en AEC, Tomo II, Libros XIV, XV y XVI, Serie II.

<sup>&</sup>lt;sup>107</sup>Ver en *AEC*, Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>108</sup>Ver en *AEC*, Op. Cit.

años de calma, la tierra vuelve a tener sed, estamos en 1715<sup>109</sup> y este escenario permanece en 1716<sup>110</sup> y se acentúa en 1717<sup>111</sup> y 1718<sup>112</sup>, justamente cuando, como vimos anteriormente, se dan los problemas más serios en relación a la falta de ganado vacuno que, además de estar siendo arrasado por hombres ansiosos de sus pieles e ignorantes de programar una matanza selectiva que les permitiera mantener una reproducción anual de animales por encima de un nivel critico de extinción, se hallaron ante un hábitat que comenzaba a ser hostil, muchas lagunas se secaban, las pasturas desaparecían y por ende las manadas comenzaron a buscar territorios más húmedos, alejándose de la jurisdicción de la gobernación de la ciudad de Buenos Aires.

De esta manera, es claro, que nada se da en forma aislada y si bien los fenómenos naturales al menos en esta época, no eran predecibles, ayudaron a comenzar la extinción del ganado cimarrón que según Coni<sup>113</sup>, tuvo lugar hacia 1751, aunque no debemos olvidar que la ambición desmedida del hombre fue la principal fuente de este lamentable suceso.

En 1748, se da una mortandad de más de sesenta mil cabezas a causa de la gran seguía, agregándose a esa situación el efecto de los llamados changadores<sup>114</sup> (individuos que sólo mataban para extraer el cuero), como vimos anteriormente.

Un año marcado por la plegaria es 1754, las rogativas se dan en enero, marzo, abril y septiembre<sup>115</sup> y por eso en este año se autoriza a matar vacas por el término de cuatro meses<sup>116</sup>. Una situación similar se da en 1772, los rezos son en enero, mayo, junio, julio y septiembre 117. En ese año, el ganado escapó hacia campos más húmedos y el Cabildo aprobó que los matadores salgan a buscarlos con la condición de que solamente trajeran ganado marcado y no orejano<sup>118</sup>.

<sup>109</sup> Ver en AEC, Tomo III, Libros XVI y XVII, Serie II.

<sup>&</sup>lt;sup>110</sup>Ver en *AEC*, Op. Cit.

<sup>111</sup> Ver en AEC, Op. Cit.

<sup>112</sup> Ver en AEC, Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>113</sup>Coni, Emilio A. 1979. Op. Cit.

<sup>114</sup> Ver en AEC, Tomo IX, Libro XXVI, Serie II. Pp. 400-402.
115 Ver en AEC, Tomo I, Libro XXIX, Serie III.
116 Ver en AEC, Tomo I, Libro XXIX, Serie III.
117 Ver en AEC, Tomo IV, Libro XXIV, Serie III.
118.

<sup>&</sup>lt;sup>118</sup>Ver en AEC, Tomo IV, Libro XXXVI, Serie III. Pp. 427-428.

#### **CAPITULO III**

#### Fase Media desde 1776 hasta 1820

Este capítulo, mantendrá los mismos apartados que analizamos anteriormente, es decir, el sistema de comercialización del ganado vacuno, el uso del espacio de los mataderos, el valor de la carne frente al de otros productos de consumo y los problemas en relación al abasto.

El año en que iniciaremos el análisis marca una época de cambio, están en marcha las reformas borbónicas las cuales, en el tema de los mataderos de ganado vacuno, hicieron hincapié en mejorar la higiene y el control administrativo de los mismos. Aparecerán nuevos actores en escena como los administradores de corrales, los rematadores de derecho, los reseros, entre otros y que a su tiempo conoceremos. Por otra parte, el fin de esta fase tiene relación directa con lo metodológico, ya que 1820 es el último año en que se realizan los Acuerdos del Extinguido Cabildo de Buenos Aires, documento base de análisis en esta tesis.

Presentado de este modo, la conformación del capítulo y su encuadre temporal, pasaremos al desarrollo del mismo.

#### III. I El sistema de comercialización.

Un tema fundamental, que traerá aparejado consecuencias en todo el tema del abasto, es el inicio o la aparición de las carnes saladas. Hacia 1777 se eleva al Cabildo un informe sobre este punto<sup>119</sup>. En él, se reglamentaba que los barriles para guardar la carne salada debían provenir de España y que en la cuidad de Buenos Aires, tenía que haber almacenes donde se acopiaran y se llenaran con la carne salada. Además, en estos almacenes, había un inspector que fiscalizaba el arribo de los barriles que esperaban a la entrada de carne, que era de abril a septiembre, temporada que coincidía con la estación de faena. Otro punto que se reglamentaba en cuanto a los barriles, es que éstos se marcaban a fuego con la marca del hacendado que había llenado ese barril, de esta manera, si alguno era rechazado por mala calidad, se sabía de quien era la carne y ese

<sup>119</sup> Ver en AEC, Serie III, Tomo VI, Libro XLI, Pp. 139-141.

hacendado debía hacerse cargo de la devolución. El costo, se fijo en tres pesos el quintal de carne salada, la cual era sin hueso salvo el de las costillas.

Si bien el tema de la carne salada o de los saladeros, no se trata en esta tesis, lo mencionamos porque incide en forma casi directa con los aspectos que nos interesan, modifica el precio de la carne, causa roces entre abastecedores y saladores y genera falta de ganado para el abasto, como veremos mas adelante.

Por otra parte, en febrero de 1783, se celebra la Junta General de Hacendados, donde estipularon que todo el ganado que fuera para abasto de carne debía tener la certificación del hacendado que lo había vendido<sup>120</sup>. Con esto se intentaba controlar el ingreso clandestino de ganado orejano o de marcas no reconocidas para el abasto de la ciudad.

En realidad, lo decidido en esa junta de 1783, marcó un comienzo en el intento de generar un plan completo y efectivo para la venta de reses, su conducción a o los mataderos y su matanza, y posterior venta al público<sup>121</sup>. El plan más duradero, fue el generado en diciembre de 1803<sup>122</sup> y constaba de cuatro condiciones, en primer lugar, los reseros o matanzeros debían estar inscriptos en una lista y estaban subordinados al Fiel Ejecutor. En segundo término, no se los inscribía en esa lista sin antes haber acreditado su aptitud para ese puesto, ya que el Fiel Ejecutor no permitía a nadie que no figurase en el listado, salir en busca de ganado ni a introducirlos en los corrales de matanza. Tercero, de las reses de tres años o más que ingresaban se sacaban dos pesos (o 16 reales) repartidos de esta forma (recordemos que una arroba equivale a 11,485 kilos):

- Dos caderas por 8 reales (de 8 y ½ arrobas de peso)
- Dos pechos por 5 reales (de 5 y ½ arrobas de peso)
- Dos agujas por 2 reales (de 4 arrobas de peso)

<sup>122</sup>Ver en *AEC*, Op. Cit. Pp. 318-319.

<sup>120</sup> JUNTA GENERAL DE HACENDADOS CELEBRADA EL 10 DE FEBRERO DE 1783. (Foja 231 vuelta del libro original).(...) Declararon que todo el ganado que benga en lo suzesivo para el abasto de la ciudad devera calificarse con zertificazion del hazendado que lo bendiese ser de su propia estancia o propiedad ; y por lo que respecta a los cueros que se conduscan deveran prezisamente reconozer e inspeccionar por el apoderado de los hazendados, o de la persona que este diputase para el efecto al tiempo de su introduzion en esta ciudad, y del mismo modo los que se trasladasen a las barracas del Riachuelo y otros parajes sin entrar en la ciudad para retener y asegurar todos los que constasen del reconocimiento ser orejanos y de marcas no conozidas y carezer de justo titulo de la declarasion del bendedor hazendado, los que yrremisiblemente seran perdidos y aplicados al fondo comun de dhos hazendados, con prebenzion de que por ningun titulo ni motibo consientan cueros algunos de baca...(AEC, Serie III, Tomo VII, Libro XLIV, Pp.

<sup>177).

121</sup> Ver en *AEC, Serie IV, Tomo I, Libro LVIII* Pp. 146-147 *y Libro LIX* Pp. 275-276.

• Dos piernas por 1 real (de 2 arrobas de peso).

Y en cuarto lugar, se establecía que los compradores tenían libertad de pedir cortes más pequeños en cuyo caso se les debía dar:

- De carne de pecho o cadera, 13 y ½ libras por ½ real
- De carne de aguja o pierna, 25 libras por ½ real
- Y más de cada parte si la res fuese de mayor peso al calculado

Así, en este plan observamos precio por mayor y precio por menor y una selección de personal capacitado para realizar el trabajo de arreo y matanza del ganado de abasto.

En cuanto a los precios por menor, y recordando las equivalencias (donde una libra es igual a 460 gramos), tenemos que se estaban otorgando 6.21 kilogramos de carne de cadera o pecho por 0.0625 pesos y 11.5 kilogramos de carne de aguja o pierna por 0.0625 pesos. Un dato extraíble de esta información, es que la carne de las caderas y del pecho era la más apetecible por los consumidores de la época.

Esto dura apenas dos años, ya que en 1805, el Virrey entregó un oficio al Cabildo en el que ordenaba un nuevo plan para el abasto de carne que planteaba lo siguiente: "que el abasto de carnes se ponga en asiento y saque a remate por via de ensayo... de que formará un plan... el I. C., ... debiendo comprender... que el asiento solo durará respecto de cada remate el termino de dos años: que la carne no se ha de vender a maior precio que el de catorce reales cada res... qua asi en la plaza maior como en las de San Nicolas, Montserrat, Piedad y Resistencia há de haver los suficientes puestos para que en cualquiera hora del dia o de la noche, hasta las nuebe de ella en inbierno, ó hasta las diez en verano, no falte el abasto de carnes... Que ellas hán de ser de la mejor calidad y con tal abundancia que si se advirtiese la falta de estas circunstancias no solo será multado el asentista ó rematador al arbitrio del Regidor Fiel Executor ó de sus comisionados, sino que en el primer caso se le sequestrará la carne de mala ó calidad para repartirla gratuitamente á quien la quisiere, ó arrojarla á lugares distantes, y en el segundo, se hará el abasto a su costa, comprandose á qualquier precio los ganados que fuesen precisos..". (AEC, Serie IV, Tomo II, Libro LIX Pp. 141-142). Si bien esto plantea un nuevo sistema de remate para el abasto, en los

acuerdos posteriores no se los menciona ni se llama a remate, por lo tanto no podemos confirmar que este método haya sido puesto en práctica nuevamente.

Un dato curioso, que aporta una nota de color, es lo que sucedió con la forma de abastecer a la ciudad durante las invasiones inglesas. En julio de 1807, se estipuló, que el Fiel Ejecutor ordenase a los administradores de los corrales que acopiasen todo el ganado posible y lo llevasen a la Plaza, colocándolos en el foso de la Real Fortaleza donde realizasen la matanza y desde allí distribuyesen la carne a los cuarteles y azoteas dándose la misma en forma gratuita hasta nueva disposición del Cabildo<sup>123</sup>.

Hasta 1813, no hubo modificación alguna en la forma de comercializar la carne vacuna, al menos no hubo referencia a ello en los AEC, aunque en julio de este año de 1813, se presentó al Cabildo un plan por el Fiel Ejecutor para que se formen compañías para el abasto de carne en la ciudad, postulando lo siguiente: "Presentó el Señor Fiel Egecutor un plan para que se formen compañías para el abasto de carnes en la ciudad, medio el mas eficaz que le ocurre para mejorar el abasto de este renglón, y evitar las carestias que se padecen, cuio plan és el siguiente= "Plan para el abasto de carne= Se formarán dos compañias una en los corrales de la Recoleta, y otra en los de Santo Domingo = Cada una de estas compañias constará de un fonde de quatro mil pesos, y se entrará a ellas por acciones de cinquenta pesos, pudiendo un solo individuo tener de una á seis ó mas acciones según se necesite para el completo del fondo, y en caso que ni aun asi pueda juntarse por los individuos que de presente se emplean en este abasto, el resto lo pondrá el Exmo. Cavildo de los fondos publicos, hasta completar las ochenta acciones cada una de cincuenta pesos que se necesitan para dicho fondo de quatro mil pesos = Todo ganado que se mate en uno /y otro departamento ó corrales mencionados, ha de ser precisamente por cuenta de la Compañía: de modo que qualquiera abastecedor de carne, que quiera proveer por separado, deverá hacerlo en los corrales ó departamento de Miserere: y los individuos de este departamento que gusten tener parte en las compañias de los otros departamentos lo podrán efectuar, pero cesarán de matar en dichos corrales de Miserere = La obligacion de las compañias será matar diariamente las reses que fuere ordenado por el Señor Fiel Egecutor. Para cuyo puntual cumplimiento

<sup>&</sup>lt;sup>123</sup>Ver en AEC, Serie IV, Tomo II, Libro LXI, Pp. 603.

deverán tener siempre un repuesto de ganado, ó surtidos abundantemente los corrales..., y en caso de faltarles el ganado... tendrán que comprarlo en el acto aunque sean bueyes = El ganado... ha de ser conforme la estacion... no han de abusar á titulo de mal tiempo, trayendo al matadero novillos pequeños y delgados... = De cada respuesta en la carniceria, plazas ó puestos publicos, no se han de sacar sinó quatro pesos y un real, arreglandose tanto por mayor, como por menudeo, el arancel que se les entregará... = Quedando los corrales de Miserere libres para que qualesquiera individuo pueda matar y vender, sugetandose al mismo arancel ... Y por punto general tendrán entendido las compañias que cada una de ellas ha de hacer matar setenta y cinco reses diarias, pero si en los corrales del miserere no alcanzere el ganado existente en ellos para la matanza tambien diaria de cincuenta reses, en tal caso las compañias tienen que aumentar la matanza según se les prevenga.." (AEC, Serie IV, Tomo V, Libro LXIX Pp. 601-603). Podríamos plantear que estamos frente al primer intento de privatización, transformando a los mataderos públicos en privados, manejados por accionistas y con un pliego de condiciones dadas por el Cabildo, que debían ser cumplidas por esas compañías. El hecho fue que aparentemente este plan no se realizó, ya que incluso en agosto de este mismo año, el Fiel Ejecutor hizo un pedido para que se permitiera vender libremente la carne, con la condición de que se presentasen en la casilla dando el valor al cual querían que se hiciesen las ventas por mayor y por menor de la carne y que estos precios se fijasen en el lugar de venta de la misma<sup>124</sup>. Como vemos, no hay mención alguna de las compañías y se cuestiona el tema del arancel fijado por el Cabildo.

Hacia julio de 1817, el Fiel Ejecutor presentó una declaración en donde explicaba que había tratado con Nicolás Arniaud, quien se obligaba a colocar en la carnicería durante un lapso de sesenta días, unas veinte reses de carne gorda por un valor de cinco pesos. Esto incluía también las cabezas, lenguas, sesos y algunos matambres, y prometía limpieza y aseo en el trabajo de matanza y carneado de los vacunos<sup>125</sup>. Un dato interesante es que dividieron el precio de venta de la res de esta manera:

Carne de primera clase:

<sup>124</sup> Ver en AEC, Serie IV, Tomo V, Libro LXIX, Pp. 623.

<sup>&</sup>lt;sup>125</sup>Ver en AEC, Serie IV, Tomo VII, Libro LXXVIII, Pp. 572-573.

- 24 costillas despuntadas con espinazo a un real cada una.
- 18 puntas de costillas con su parte de pecho a medio real cada una.
- Piernas un y medio real cada una.
- Brazuelos un y medio real cada uno.
- Agujas a dos reales cada una.
- Cola a dos y medio real.
- Cabeza con sesos y lengua a dos reales.
- Del resto de las caderas a proporción de cinco reales cada una.

#### > Carne de segunda clase:

- 24 costillas despuntadas con espinazo a medio real cada una.
- 18 puntas de costillas con su parte de pecho a dos por medio real.
- Piernas y brazuelos un real cada uno.
- Agujas a dos reales cada una.
- Cola a un y medio real.
- Cabeza con sesos y lengua a un real.
- Del resto de las caderas a proporción de tres reales cada una.

Otro dato, que nos proporcionó esta declaración (ver referencia Nº 125), fueron las personas que se emplearon para la venta de la carne y que fueron repartidas así:

- En la Plaza Mayor, un administrador, un ayudante, cuatro vendedores y dos peones que descargaban las carretas y colgaban la carne.
- En las Plazas Unión y Lorea, un ayudante y un vendedor en cada una.
- En la Plaza de la Concepción, un vendedor.

Hay varios puntos interesantes en este acuerdo, en primer término, hallamos una descripción más específica en cuanto al trozamiento de la res para la venta y esto esta, en relación directa con nuestro objetivo principal, el poder reconstruir la cadena alimenticia del vacuno desde su arreo al matadero, hasta su descarte en la basura. De esta manera, el testimonio histórico se integra al registro arqueológico, ya que, en los sitios que hemos analizado en la ciudad de Buenos Aires (*Silveira, Mari y Pratolongo,* 1998; *Silveira y Mari,* 1999 y Mari y Fernández, 2001), encontramos huesos de *Bos taurus* (vacuno) que representan claramente a los cortes mencionados en los AEC, como las costillas, vértebras torácicas y

escápula (costillas con espinazo y costillas con pecho), las vértebras caudales (cola), los hioides y cráneo (lengua y sesos), húmeros, radios y cúbitos (brazuelos), fémures y tibias (piernas), pelvis y vértebras lumbares (caderas).

En segundo lugar, se establece una división en cuanto a la calidad del producto, hay carne de primera y de segunda, es decir se genera una oferta para cada bolsillo e incluso podemos plantear para cada paladar ya que suponemos que esta diferencia de calidad está marcada exactamente a la inversa de nuestro gusto gastronómico actual. Postulamos, dado los continuos reclamos de los vecinos ante la venta de carne flaca, que la carne de vaquillona, sería la de mejor aceptación entre el público de la época y por lo tanto, la ofrecida como de primera calidad y la carne de animales más jóvenes y magros, serían los pertenecientes al rango de segunda.

En tercer y último término, podemos ver como aún, el eje comercial en la ciudad giraba en torno a la Plaza Mayor. Considerando el número de personas empleadas en las plazas de la ciudad tenemos, ocho empleados en la mencionada Plaza Mayor, dos empleados en las plazas de Unión y Lorea y solo un empleado en la plaza Concepción.

Sin embargo, poco tiempo después en agosto de 1817<sup>126</sup>, se forma un nuevo arancel para la venta de carne, fijándose los precios de esta manera:

- Una lengua por 1 y medio real.
- Piernas y brazuelos por 1 y medio real cada uno.
- Agujas por tres reales cada una.
- 16 costillas grandes con las puntas a un real cada una.
- 10 costillas del pecho a medio real cada una.
- Caderas completas diez y medio reales.

Esta lista, nos indica un aumento de precios en todos los cortes, en comparación con la ofrecida en julio de ese mismo año y con los valores de 1803 como puede apreciarse en el anexo I, gráfico Nº 7, donde comparamos los precios de los cortes de 1803 y de agosto de 1817. El dato de agosto de 1817 es el último que encontramos en los AEC, referente al valor de la carne vacuna.

<sup>&</sup>lt;sup>126</sup>Ver en: *AEC*, Op. Cit. Pp. 583-584.

#### III. Il El uso del espacio.

Desde 1776 a 1820 existieron en la ciudad de Buenos Aires sólo tres mataderos oficiales (ver anexo II, plano Nº 2), que no modificaron sus nombres ni ámbito geográfico amplio, es decir, que no fueron trasladados a otro sector de la ciudad sino que se mantuvieron en sus respectivas zonas asignadas aunque sí fueron remodelados y mudados en sus cercanías varias veces, tantas, que es más gráfico visualizarlas a través de la siguiente tabla 127:

 $\label{eq:table_section} \mbox{Tabla N}^{\mbox{\tiny $0$}} \mbox{ 3}$  Traslados y/o refacciones en los corrales de abasto de carne vacuna.

Referencias: R: refacción y M: mudanza o traslado.

Mes y año	Corral	Motivo	Costo
09-1777	Santo Domingo	R: puertas	\$7 y 4 reales
10-1777	Recoleta	R; horca para colgar la carne para el Virrey y su flia.	\$46 y 5 reales.
12-1777	Santo Domingo	R	\$36 y 3 ½ reales.
12-1777	Indeterminado	R	\$12 y 4 reales.
04-1778	Recoleta	M	
04-1778	Santo Domingo	M: de 2 corrales.	
08-1778	Santo Domingo	R	\$55 y 2 ½ reales.
09-1778	Indeterminado	M	\$55 y 3 reales.
05-1779	Indeterminado	R	\$13
05-1780	Santo Domingo	R	
10-1780	Recoleta	M	\$56 y 1 real.
09-1781	Caricaburu	R	\$15 y 7 reales.
09-1782	Indeterminado	R	\$73
10-1782	Recoleta	MyR	\$85 y 1 real.
12-1782	Caricaburu	M	\$50 y 4 reales.

Para todos los datos expresados en la tabla ver: AEC, Serie III, Tomos VI, VII, VIII, IX, X y XI; SerieIV, Tomos I, II, III, IV, V, VI, VIII, VIII y IX.

Mes y año	Corral	Motivo	Costo
05-1784	Santo Domingo	M	\$70 y 6 reales.
03-1785	Santo Domingo	M	\$73 y 3 ½ reales.
04-1790	Recoleta	M	
04-1790	Santo Domingo	R: Puertas	
04-1792	Caricaburu	R	
04-1792	Santo Domingo	R	
10-1794	Santo Domingo	M y R de puertas	
10-1794	Caricaburu	M y R de puertas	
08-1796	Santo Domingo, Recoleta y Caricaburu	M	\$198 y 3 reales.
03-1798	Santo Domingo	R: cambio de cañas y guascas y la tranca de la puerta	
12-1798	Caricaburu	R: puerta nueva	\$39 y 6 reales.
12-1798	Caricaburu	M	\$44 y 2 reales.
12-1798	Santo Domingo	R: puerta	\$11.
12-1799	Recoleta	M	\$60 y 2 reales.
12-1799	Santo Domingo	M	\$78 y 6 reales.
12-1800	Recoleta	R	
12-1800	Santo Domingo	R	,
12-1802	Indeterminado	R: empedrado	
07-1805	Indeterminado	R: puertas	
09-1805	Indeterminado	R	\$103 y 5 reales.
10-1805	Recoleta	M	\$700 (compra del terreno)
10-1807	Caricaburu	R: puerta	\$50 y 1 real.
05-1810	Caricaburu	R: puertas, fierros y postes del marco	
01-1812	Caricaburu	R	
01-1812	Recoleta	R	
01-1812	Santo domingo	R	
03-1814	Caricaburu	R	
03-1814	Santo Domingo	R	

Mes y año	Corral	Motivo	Costo
04-1814	Santo Domingo	M	<u></u>
03-1817	Santo Domingo	M y R: empedrado	
06-1817	Santo Domingo	R: 4 puertas	
06-1818	Santo Domingo	R: calles de entrada y salida	
02-1819	Indeterminado	R	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
11-1820	Santo Domingo, Recoleta y Caricaburu	R	
11-1820	Caricaburu	R: de la casilla	\$50.

De esta tabla Nº 3, podemos extraer varias lecturas. Empecemos por plantear que en estos 44 años que corrieron entre 1777 y 1820 se realizaron en total 38 refacciones y 20 mudanzas o traslados entre los tres mataderos. Ahora veamos a cada uno por separado.

El matadero de Santo Domingo, también llamado del Alto, de la Convalecencia y corrales del Sud, (ver Ilustración Nº 3), tuvo 16 refacciones, es decir, el 42.10% de todas las refacciones y 8 mudanzas o traslados con un porcentaje sobre el total de las mismas del 40%.

El matadero de la Recoleta, presentó 5 refacciones con un 13.16% y 7 mudanzas cuyo porcentaje es de 35%.

Por último, el matadero de Caricaburu o Miserere o corrales del Oeste, tuvo 10 refacciones (26.32%) y 4 mudanzas (20%).

La diferencia de los porcentajes esta dada por los corrales indeterminados, ya que, en los acuerdos muchas veces se estipulan refacciones o traslados de corrales sin identificar el nombre del matadero en el cual se realizaron dichas obras. Teniendo esto en cuenta, encontramos 7 refacciones (18.42%) y 1 mudanza (5%). Como vemos en este último caso, el dato en los AEC, es más específico, ya que solamente en un caso no hallamos el nombre del corral trasladado.

Por lo tanto, tenemos otra tabla donde observaremos una nueva conformación:

Tabla Nº 4

Porcentajes de las refacciones y/o traslados en los corrales de abasto de carne vacuna entre 1777 y 1820.

Corral	Refacciones	Traslados	
Santo Domingo	42.10%	40%	
Recoleta	13.16%	35%	
Caricaburu	26.32%	20%	
Indeterminado	18.42%	5%	
Total	100%	100%	

Con estos porcentajes podemos ver claramente, que el corral de Santo Domingo fue el más refaccionado y también el que rotó con mayor frecuencia sus corrales. Hay dos posibles causas por las cuales este matadero esta en primer lugar:

- 1. El matadero de Santo Domingo fue el más activo a nivel comercial, es decir, tuvo mayor cantidad de ganado encerrado en sus corrales y por consiguiente donde más cantidad de carretas de abastecedores entraban y salían cargadas de carne del lugar, con lo cual y teniendo en cuenta lo precario de los materiales con los que se construían los corrales, es lógico presuponer que estos debían ser refaccionados más frecuentemente e incluso ser mudados a un nuevo sitio.
- 2. La zona donde estaban ubicados los corrales de Santo Domingo era húmeda y tenía un suelo blando, que favorecía el entierro de los animales allí encerrados, causando incluso su muerte y trayendo graves consecuencias para la comercialización de la carne, por lo que debían ser trasladados con frecuencia a parajes más secos.

Cualquiera de estas dos opciones o incluso uniéndolas en una sola, son planteadas en los AEC, como causas de los pedidos de refacción y mudanzas.

## Ilustración Nº 3 Corrales de abasto, año 1867, de Benito Panunzi. Colección Carlos Sánchez Idiart.

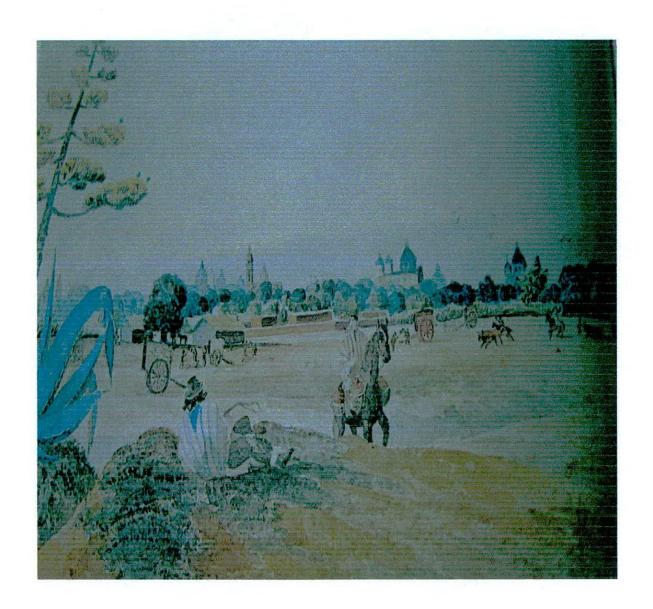
La fotografía muestra el matadero del Sud o del Alto, ubicado en Caseros y Amancio Alcorta, donde hoy se encuentra la Plaza España. En 1871, fue trasladado a los terrenos del actual Parque Patricios.



Un aporte significativo para conocer con más detalle el matadero de Santo Domingo, es la iconografía de la época, la acuarela de Vidal de 1817, nos muestra un amplio espacio con carretas dispersas y hombres trabajando con hachas sobre los animales ya sacrificados (ver ilustración Nº 4), la siguiente lámina es la acuarela de Pellegrini de 1832, la cual nos muestra un panorama similar al de Vidal (ver ilustración Nº 5), en 1834 Bacle realizó su obra "El Matadero", donde podemos observar claramente el cerco de palo a piqué y las puertas o portillos (ver ilustración Nº 6) y por último podemos ver un cambio más importante en la obra de Pellegrini del año 1842 (ver ilustración Nº 7), donde se destaca una edificación importante con la leyenda "Viva el chaleco colorado", perteneciente al Juez de Corrales, figura que crea Rosas en 1834 (ver Anexo III Documento Nº 2).

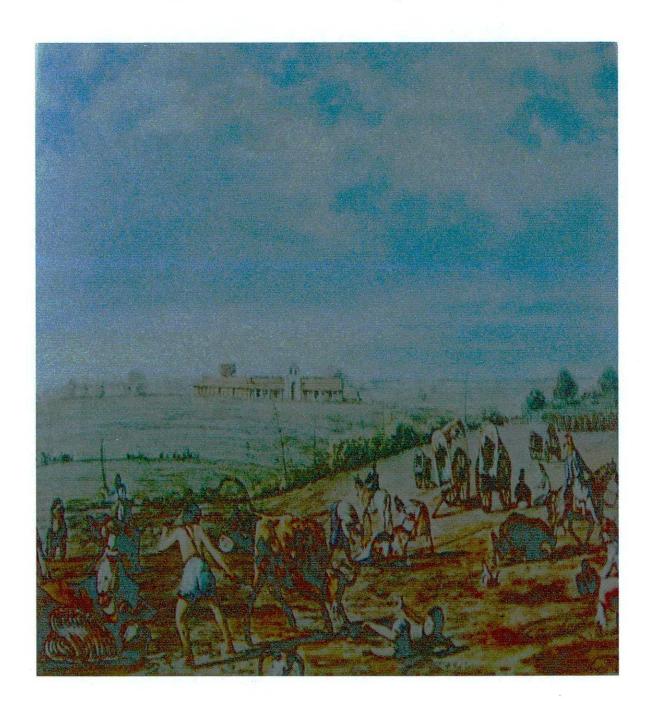
Por otra parte, el matadero de la Recoleta es mudado fundamentalmente por problemas de humedad y el consecuente barro producido por el suelo en conjunción con los excrementos y orines del ganado encerrado en los corrales. Este matadero es descrito por Head, en el año 1825 y cuya visión de este lugar fue la siguiente: "...Durante mi breve estada en Buenos Aires vivía en una casa de las afueras, situada frente al cementerio inglés y muy cerca del matadero. Este lugar era de 4 o 5 acres, y completamente desplayado; en un extremo había un gran corral de palo a pique, dividido en muchos bretes cada uno, tranquera correspondiente. Los bretes estaban siempre llenos de ganado para la matanza. Varias veces tuve ocasión de cabalgar y era curioso ver sus diferentes aspectos. Si pasaba de día o de tarde, no se veía ser humano; el ganado con el barro al garrón y sin nada que comer, estaba parado al sol, en ocasiones mugiéndose más bien bramando. Todo el suelo estaba cubierto de grandes gaviotas blancas, algunas picoteando, famélicas, los manchones de sangre que rodeaban, mientras otras se paraban en las puntas de los dedos y aleteaban, a guisa de aperitivo. Cada manchón indicaba el lugar donde había muerto un novillo; era todo lo que restaba de su historia, y los lechones y gaviotas los consumían rápidamente. Por la mañana temprano no se veía sangre; numerosos caballos con lazos atados al recado estaban parados en grupos, al parecer dormidos; los matarifes se sentaban o acostaban en el suelo junto a los postes del corral, y fumaban cigarros, mientras el ganado, sin metáfora, esperaba que

# Ilustración Nº 4 Matadero. Acuarela de Vidal c. 1817.



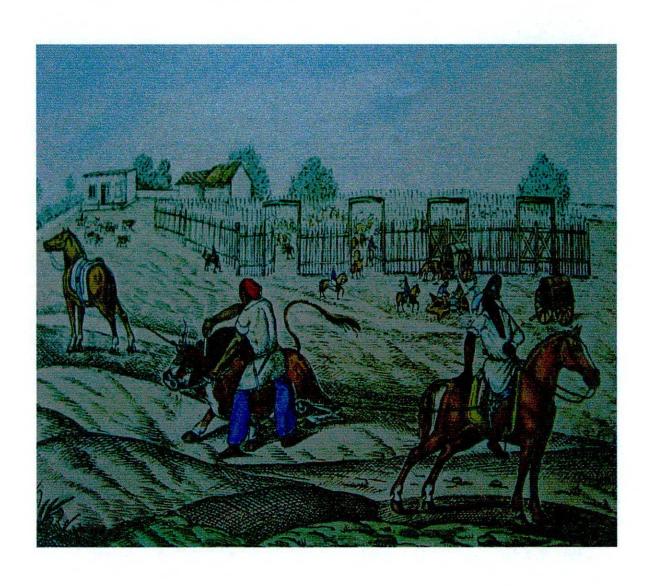
## llustración Nº 5

## Matadero. Acuarela de Pellegrini c. 1832.



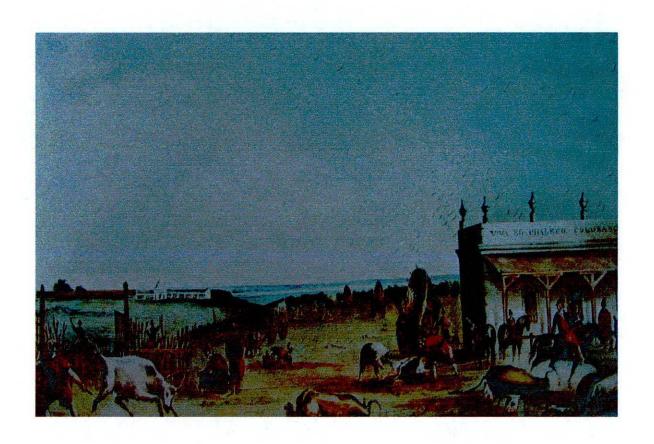
### liustración Nº 6

El Matadero. Bacle c. 1834.



### ilustración Nº 7

## El Matadero. Pellegrini c. 1842.



llegase la última hora de su existencia; pues así que tocaba el reloj de la recoleta, todos los hombres saltaban a caballo, las tranqueras de todos los bretes se abrían, y en muy pocos segundos, se producía una escena de confusión aparente, imposible de describir. Cada uno tenía un novillo chúcaro en la punta del lazo; algunos de estos animales huían de los caballos y otros se atropellaban; muchos bramaban, algunos eran desjarretados y corrían con los muñones, mientras en ocasiones alguno cortaba el lazo. A menudo el caballo rodaba y caía sobre el jinete y el novillo intentaba recobrar su libertad, hasta que jinetes en toda la furia lo pialaban y volteaban de manera que, al parecer, podía quebrar todos los huesos del cuerpo. Estuve más de una vez en medio de esa escena salvaje y algunas veces, realmente, me ví obligado a salvar, galopando, mi vida, sin saber con exactitud adonde ir, pues con frecuencia me encontraba entre Scylla y Cairbdía.

Estaba no solamente frente al cementerio inglés sino en el camino a la Recoleta, gran necrópolis de la ciudad; media docena de entierros pasaban diariamente ante mi ventana, y en pocos días que estuve en Buenos Aires casi no fui a la ciudad a caballo sin topar con alguno..." (Head 1920:38-40).

En cuanto al corral de Caricaburu, también merece un párrafo aparte ya que en mayo de 1788, se propone lo siguiente: "se biene en conozimiento de que en el corral que llaman de Caricaburu se encierran pocos ganados... y que seria bentajoso el arbitrio de lebantarle totalmente, dar mas extension á los otros dos con los palos que tiene y evitarse el salario de el administrador o corralero... dijo el alcalde de primer voto, que en su concepto se devia totalmente lebantar el corral de Caricaburu..." (AEC, Serie III, Tomo VIII, Libro XLVIII, Pp. 537-539). Sin embargo y como se pudo observar en la tabla anterior, este corral siguió refaccionándose y trasladándose hasta 1820 y si bien es el que menor porcentaje de mudanzas tiene está en segundo lugar cuando de refacciones se trata. Además, recordando lo planteado en el acápite anterior, en 1813, cuando se realiza el intento de formar las compañías, el corral de Caricaburu corría con el rol de matadero público donde cualquier individuo no accionista podía matar y vender su ganado a quien quisiera comprarlo. De esta manera, nos encontramos una vez más frente a una situación no resuelta por el llustre Cabildo.

Un nuevo tema a tratar, son los materiales utilizados en la construcción de los mataderos. En el capítulo anterior observamos el uso de puertas de madera, cerraduras de hierro, cañas, palos de ñandubay, etc. Pues continuamos en la misma senda, no hay nada nuevo, exceptuando el "empedrado". Esta historia, comienza en abril de 1796, donde se indicó lo siguiente: "el grabe prejuizio que se infiere al publico en el abasto de la carne por el tiempo en que el ganado se halla enzerrado en unos corrales cuio terreno sobre no ser solido con las muchas aguas, orina, y bosta de los animales se hazen unos pantanos en ellos que se entierran hasta los encuentros... I para remediar estos perjuizios por lo menos en la maior parte con aorro de los cortos propios que este Cabildo tiene acordaron... se empiedre el referido terreno de los corrales puesto que los carretilleros (ver ilustración № 8), que traen la carne a la Plaza se han ofrezido a hir llebando la piedra..." (AEC, Serie III, Tomo XI, Libro LV Pp. 59-60). En marzo del año siguiente, hallamos-una nueva-referencia-sobre-este-tema: "acordaron... que-porparte de la ciudad se contribuisiese con la mitad del producto liquido quedando a favor de los propios dhos corrales por el tiempo que sea nezesario para cubrirse el gasto que se haga en la dha conduzion de piedra por lo que haze al rio y algunos cortos ausilios que se nezesiten de carne a los presos que haian de clabar la piedra, cuia economia en el ajuste de flete y gastos con otros adbitrios que pueda adquirir boluntarios para este fin se encarga al zelo del señor Fiel Ejecutor... (Op. Cit. Pp. 221). Aunque en septiembre de 1799128 aparece un impuesto sobre el azúcar para costear el empedrado de los corrales y sí, ya han pasado tres años y esto no es todo, en mayo de 1802129 se acuerda que se emprenda inmediatamente la obra del empedrado. Recién este cuarto acto surtió efecto, ya que en junio de ese mismo año el virrey aprueba el proyecto: "dio cuenta el señor Alcalde de Primero voto, de haver pasado personalmente... a tratar con el Excelentisimo Señor Virrey sobre el empedrado de los corrales, y que S. E. aprobó el proiecto, y ofrecio su proteccion, y que al intento hablaria con el Capitan de Navio don Martin de Boneo ; en cuio estado se recivio un pliego del dicho Capitan de Navio con oficio al Cavildo, en que promete empedrar los corrales sin costo alguno de los propios..." (AEC, Serie IV, Tomo I, Libro LVIII Pp.

<sup>128</sup> Ver en: AEC, Serie III, Tomo XI, Libro LVII Pp. 488.

<sup>129</sup> Ver en: AEC, Serie IV, Tomo I, Libro LVIII Pp. 129.

132). Finalmente, la obra culmina en diciembre de ese mismo año, 1802: "se recivio otro pliego con oficio del Capitan de Navio de la real armada Don Martin Boneo, en que dá parte de haver concluido el empedrado de los corrales, donde se deposita el ganado para el abasto publico..." (Op. Cit. Pp. 189). Como vimos se necesitaron seis años para llevar a término una obra que finalmente se ejecuto en poco menos de seis meses. Lamentablemente jamás se mencionó que corrales se empedraron, si los de Recoleta o Caricaburu, aunque suponemos que fue en los corrales de la Recoleta ya que estaban en terrenos muy húmedos y encerraban una buena cantidad de ganado para justificar una obra de esta envergadura. No mencionamos los corrales de Santo Domingo, porque estos son empedrados unos años después. En 1814<sup>130</sup>, se solicita que se fijen carteles avisando del remate para empedrar los corrales del Sud, anunciándolo así mismo en la Gazeta y aclarando que debía ser hecho con piedra loza bruta ; en 1817<sup>131</sup> se culmina-la-obra-del-mismo.

En síntesis, durante el período analizado hubo tres mataderos activos en la ciudad de Buenos Aires, denominados Santo Domingo, Recoleta y Caricaburu. Las mayores transformaciones observadas se relacionan con las mejoras edilicias implementadas, como el empedrado de los corrales.

 <sup>&</sup>lt;sup>130</sup> Ver en: *AEC, Serie IV, Tomo VI, Libro LXXI*, Pp. 272.
 <sup>131</sup> Ver en: *AEC, Serie IV, Tomo VII, Libro LXXVII*, Pp. 499.

#### III. III El costo de la carne en la canasta familiar.

Al igual que para el período anterior, compararemos el valor económico de la carne frente a otros productos de consumo frecuente (tabla Nº 5), para evaluar si aún permanece siendo un bien accesible a todos los individuos que conformaban la sociedad de la ciudad de Buenos Aires, entre 1777 y 1821.

Tabla № 5

Tabla de precios de los cortes de carne y sus derivados y otros productos de consumo frecuente en reales<sup>132</sup>.

Producto	Año	Año	Año											
por kilo /	1783	1796	1803	1810	1811	1812	1813	1814	1815	1816	1817	1818	1819	1820
litro.												<u> </u>		
Pan blanco	16	6.60	. •	•	•		*		•	•	•	•	:	1.4
Vino de Mendoza por barril, el litro	1.37	-	•	•			-	-			-			
Idem, por frasco, el litro	2.10					•			- :		-		-	2.53
Vino de España por barril, el litro	2.73		-	-		•	•	-		*	*	*	-	•
ldem, por frasco, el litro	3.37		-		1	-	-				•		•	
Vino blanco			· ]				·	-	-	-	-	-	· -	3.37

<sup>132</sup> Los datos de la siguiente tabla fueron obtenidos de:

- AEC, Serie III, Tomo VII, Libro XLIV, Pp. 180-181 (para el año 1783).
- AEC, Serie IV, Tomo I, Libro LIX, Pp. 318-319 (para el año 1803).
- AEC, Serie IV, Tomo VII, Libro LXXVIII, Pp. 583-584 (valor de los diferentes cortes vacunos del año 1817)
- AEC, Serie IV, Tomo IX, Libro LXXXIII, Pp. 41 (para el año 1820).
- AGN, Sala XIII 21-10-4 (para el año 1796). Nota: Este documento pertenece a Don Damián de Castro, tesorero del Excelentísimo Señor Don Manuel de Azamar y Ramírez, Obispo que fue de la Diócesis, quien presenta la última cuenta de los gastos del mismo debido a su fallecimiento. Dentro del documento apareció una libreta con los gastos diarios desde el 1º de julio de 1796 hasta el 12 de octubre del mismo año, de la cual se han tomado los precios de los productos que mencionaban cantidad adquirida por los mismos. En el anexo I, tabla 3, puede apreciarse el detalle de esta libreta.
- Barba, Fernando Enrique: "Aproximación al estudio de los precios y salarios en Buenos Aires desde fines del siglo XVIII hasta 1860". Ed. de la UNLP. Universidad Nacional de La Plata.1999. (para los años 1810, 1811, 1812, 1813, 1814, 1815, 1816, 1817, 1818 y 1819. También para los siguientes productos del año 1820: aceite de oliva y pimienta).

Producto	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año
por kilo /	1783	1796	1803	1810	1811	1812	1813	1814	1815	1816	1817	1818	1819	1820
litro.														•
Vino Carlon	-	-	·		-	-	- 1	-	-	-	4.21	-	[ · ]	2.10
Vino de	-	-	-	-		-	-	• ·	-	•	-	-	-	1.68
Burdeos							,							•
Vino de		1.789	T -	-	<u> </u>	-	<u> </u>	- 1	<u> </u>	·		<u> </u>	-	
Málaga por				1 1										
barril, el			1											
litro														
Aguardiente	1.47	-	•					-	-	·				
de la tierra								,						ı
por barril, el 🖟														
litro								:			,			
Idem, por	2.10	0.421	-	-	[ · ]	·		أثتا	<b>—</b>		mi	-	T- 1	r-i
frasco el	ļ													
litro						1								
Aguardiente	3.37	-	-	-	•		•	-	-	-		- ,		
resacado	•	٠,	,	<b>.</b> .		. :	•		•		• •		٠.	
Aguardiente	<del></del> i						•	<u> </u>	<u></u>		إ			5.06
de Holanda														
Vinagre de	2.53	- -	-	<u> </u>	<u> </u>		•	- -	لـــا -	•	<u>-</u>	<u> </u>	<u> </u>	1.90
España	•			ı										:
Vinagre de	2.53			<u> </u>	-	<u> </u>		<u> </u>	-			<u> </u>		1.26
la tierra	]													
Vinagre por	•	1.157	-	•	-	-	-	-	-	-	1.57	•	-	
barril, el		,							. :					÷
litro														
Yerba	3.30	6.60	-				<u> </u>		-	· ]				
Yerba del	-	-	-	-	-	-	- '	<b>-</b> .	-		-	- '	-	19.8
Paraguay							_							
Yerba	-	-	-	-	- 1	· 1	-	- T	-	- 1		-	·	15.40
Portuguesa														LI
Ají	4.40	•	•	•	-	-	•	•	•	-	•	-	-	3.30
Aceite por	4	<u> </u>	-	-	-	· ]	-	<u> </u>	·		•	•	-	-
botijuela, el	Ì			1						ŀ				
litro												li		
ldem por	8.43	-	•	•	-	-	-	-	•		•	-	-	-
frasco el								•					•	
litro														
Aceite de	•		-	12.73	12.73	12.73	12.73	12.73	12.73	12.73	12.73	17.83	16.56	16.56
oliva										]				
														] ]
											Lj			

Producto	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año <sup>(</sup>
por kilo /	1783	1796	1803	1810	1811	1812	1813	1814	1815	1816	1817	1818	1819	1820
litro.														:
Lentejas de	0.915	-	· 1	<u> </u>	-	-	•	-	· 1	· 1	[-]	[]	F - 1	-
España por														
fanega, el														
kilo			<u>L</u>											
Idem por	0.575	-	•	•	• ·	-	-	· •	•	•	•	•	-	• ;
almud, el											ι			
kilo											,			•
Idem por	0.287	•	•	-	-		-	-		-	-	-		
medio														
almud, el kilo													Ì	
Lentejas de	0.610			LJ	<u> </u>			<u> </u>						
la tierra /	. 0.010	. <del>-</del>	•	•	. •	•	-	. <del>-</del>	•	•	•	•	•	- :
Porotos de				4									!	:
España por	.:				•			:						
fanega, el							:				,			. !
kilo	Γ -			, .		- p.	ŀ		•	• •		• +	• •	+
Idem por	0.328	-	·	· 1	-	· 1		[ · ]	-		r-i	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
almud, el														
kilo														
Lentejas	•	· · •		. <b>-</b>	· · -	-	. •	• :		•		-		1.10
Chicharos,	0.406	-	-	-	-	-	*	-	<u> </u>	F -	T - 1			-
arvejas,			] ]			]	1							} }
habas por														}
fanega, el														
kilo	ليياا	<u> </u>		لِـــا										L
ldem por almud, el	0.246	•	•	•	•	•	•		-	-	•			•
kilo								. :						*
Garbanzos	1 - 1	1.393		· 		<del></del>	<del></del>	r <del></del>			0.905	1.114	1.39	2.20
Porotos	الــــال -		لــا	لــــا	لــا		L	L	<u> </u>	لـــا	0.303		2.78	0.55
1 010103				_						•	•		2.70	0.55
Arroz 1 <sup>a</sup>	1 - 1	0.871	-		· 1	· ·	r 1		, 	<u> </u>	<u> </u>		<del></del> -	2.20
clase														L2
Arroz 2ª		<u> </u>	<u>.                                    </u>	<u> </u>	<u> </u>			- -	اـــــا -			لـــا	<u> </u>	1.10
clase														
Fideos	- 1	0.174	-	-	- 1			<del></del> -	· - 1	· - 1	F - 1	<u> </u>		2.20
Fariña	-	<u> </u>	<u>-</u>		<u> </u>		لـــــا	L	• <u>-</u>				<u> </u>	1.10
Harina	·	·	<u> </u>	<del> 1</del>	- 1			- 1				<del></del>		0.87
Galletas	اـــــا	<u>.</u>			لـــا	السيا		<u> </u>	إـــا	<u> </u>	<u></u>			0.957
Bizcochos	1	8.80					<del></del>		_ <del>-</del>	<del></del>			<del>-</del>	0.937
L	لـــاا	0.60	Ļ	ليا	لـنِـا	لـــــا		لــــا	لــــا	لئا	لــــا	لـــــا	الــــــا	
Agua	•	-	•	-	-	•	•	-		•	-	-	•	0.003

Producto	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año
por kilo /	1783	1796	1803	1810	1811	1812	1813	1814	1815	1816	1817	1818	1819	1820
litro.														
Azúcar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				3.85
blanca												•		
Azúcar	-	<b>-</b>	-	•	•			F	-	-	-	-	·	3.30
rubia														
Miel	-	8.80	-	-	-	•	-	-	•	-	-	-	-	-
Dulce		1.10		-	-			-	-	-	·			
Té	-		-	-	-	•	•	-	. •	-	•	88.02	88.02	48.41
Café	·	6.60		·	[ · ]	-	[ · ]	-	-	-	·	-	-	7.70
Café molido	-	13.20	-	-	-	-	-	-	-	•	•	-	-	•
Manteca	-	r-i	<u> </u>	[ ·	·		-	<b>F</b>	-	-	·	-	-	7.70
Queso	-	-	-	-	-	-	-		-	•	•	-		3.85
Tabaco	-	-	-	i -	[ - ]	-	-	-	[ <del>-</del> ]	[-]	·	-	·	15.40
negro														
Tabaco	- '	•	•	. •	•	-	•	•	-	•	-	-	•	17.60
→ colorado		Η	٠.,	· <del></del>		- ;	· . ,	د سامی ا	· ·-				_	
Chocolate .	-	17.41	-	-				-	-		-		-	
Almendras		6.60	•	•	•	•	-	-	•	-	-	-	-	•
Pasas	•	0.348	-	-	- ]	-	•	-	-	-	·	•		· 1
moscatel														
Alhucemá <sup>*</sup>	-	0.348	-	-	-		-	-	•	•	-	-	·- ·	- :
Comino		2.20							·	Ē				
Azafrán	-	246.47	-	-	-	-	-	-	•	-	-	•	-	-
Pimienta	•	13.20		•	-			•	-	•	-	-	-	17.60
Clavo de	•	6.60	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	. •
olor														
														:
Carbón de	•	-	•	•	•		- ]		-	-	-	-	•	0.261
piedra		لـــبــا	<u></u>					L	L					
Pescado	-	-	-	-	-		-	-		-	-	-	-	3.30
Salchichas		4.40												
Sebo	-	· -	,					<del>.</del>		-		-	· -	1.37
Grasa		لبا		بناا	لــــا	لـنــا	لـــَــا	لـــــا					لبا	2.20
Carne salada	-	•	•	•	•	•	-	•	-		•	-	•	0.55
Carne	r			<u> </u>		-	<del></del>		· · · · ·	<del></del> -			<del></del>	0.366
Came de	<u> </u>	اــــا -	0.081			<u></u>	لـــا	لــــا	لـــــا -	لــــــا	0.215	لــِــا	لــِــا	0.000
cadera de	-	-	0.001	-	-	-	~	-	-	-	0.213	•	-	J
vaca														
Came de	-	· -	0.126	-	<del>                                   </del>	<u> </u>	<u> </u>	- 1	- T	<u>Γ</u> . η		<u></u>	<u> </u>	<u> </u>
pecho de														
vaca														
		***************************************							·					·i

Producto por kilo / litro.	Año 1783	Año 1796	Año 1803	Año 1810	Año 1811	Año 1812	Año 1813	Año 1814	Año 1815	Año 1816	Año 1817	Año 1818	Año 1819	Año 1820
Came de aguja de vaca	-	-	0.065	-	-	-	-	•	-	•	0.130	•	•	-
Came de piema de	· •		0.043	<u>.</u>	-	-	. <b>-</b>		• •	-	0.130	•		•
vaca														

Esta tabla Nº 5, ofrece a simple vista productos que poseen precios muy elevados (más de 13 reales), como el azafrán, el té, el chocolate, la pimienta, ambas variedades de tabaco y el café molido que podríamos considerar no pertenecer a la franja de alimentos de primera necesidad, pero nos llama la atención tener que incluir en este listado de precios altos al pan blanco en el año 1783 y a ambos tipos de yerba en el año 1820. Con respecto a estos productos, recordemos que en 1783 aún continua el problema del trigo que tiene relación directa con el precio final del pan; en relación a la yerba es muy probable que incidiera en su alto costo el hecho de ser ambas importadas, una del Paraguay y la otra de Portugal.

Por otra parte hay productos en un rango intermedio de precios (entre 4 y 9 reales), entre los cuales podemos mencionar el café, las almendras, la manteca, el clavo de olor, las salchichas, la miel, el aceite común, los bizcochos, el ají en el año 1796, el pan blanco y la yerba, el vino carlon en el año 1817 y el aguardiente de Holanda en 1820.

Por último, llegamos al escalón de los productos con los precios más bajos que presentamos en orden decreciente en la tabla Nº 6, aunque antes debemos tener en cuenta una aclaración: dado que, como es fácil de observar los precios no tuvieron grandes variaciones a lo largo del tiempo y que no poseemos datos de todos los productos en todos los años, es que en el listado (tabla Nº 6), se presenta el producto seguido del año en una misma columna y en la otra columna figura su valor económico:

### Ilustración Nº 9

# Vendedor de aves y pescado, año 1875. Atribuida a Christiano Junior. Archivo General de la Nación.

En la década de 1870, la venta callejera de pescados y aves estaba en manos de los inmigrantes. En el período comprendido en esta tesis, este trabajo lo realizaban los negros. Lo que nos interesa es el sistema de venta, con el palo donde pendían las aves y pescados que era el mismo.

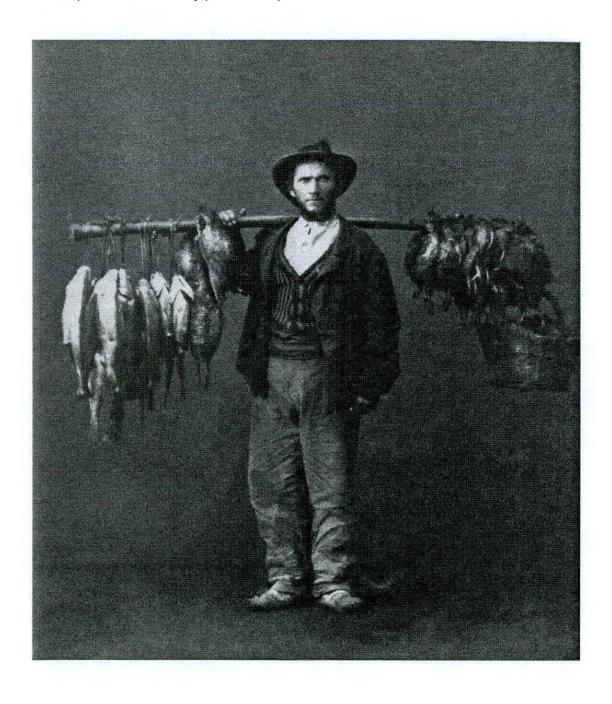


Tabla № 6
Listado de productos de bajo valor económico en orden decreciente.

azúcar blanca – 1820	3,85
queso – 1820	3,85
vino de España – 1783	3,37
aguardiente resacado- 1783	3,37
vino blanco – 1820	3,37
azúcar rubia – 1820	3,3
pescado – 1820 (ver ilustración № 9)	3,3
porotos – 1819	2,78
vino de Mendoza – 1820	2,53
vinagre de España- 1783	2,53
vinagre de España 1765 vinagre de la tierra- 1783	2,53
arroz primera clase – 1820	2,2
garbanzos – 1820	2,2
grasa- 1820	2,2
fideos – 1820	2,2
comino – 1796	2,2
vino de Mendoza – 1783	2,1
Aguardiente de la tierra- 1783	2,1
vino carlon - 1820	2,1
vinagre de España- 1820	1,9
vino de Málaga - 1796	1,789
vino Burdeos - 1820	1,769
vinagre - 1817	1,57
Pan blanco - 1820	1,37
Garbanzos - 1796	1,393
Garbanzos - 1796	1,393
sebo - 1820	
	1,37
vinagre de la tierra- 1820	1,26
vinagre - 1796 Garbanzos - 1818	1,157
arroz segunda clase - 1820	1,114
	1,1
lentejas - 1820	1,1
fariña - 1820 dulce - 1796	1,1
galletas - 1820	1,1
lentejas de España por fanega- 1783	0,957
Garbanzos - 1817	0,915
arroz primera clase - 1796	0,905
harina - 1820	0,871
lentejas de la tierra y porotos de España por fanega- 1783	0,87
	0,61
lentejas de España por almud- 1783	0,575
porotos -1820	0,55
carne salada - 1820	0,55
aguardiente de la tierra- 1796	0,421

chícharos, arvejas y habas por fanega- 1783	0,406
carne - 1820	0,366
alhucema - 1796	0,348
pasas moscatel - 1796	0,348
lentejas de la tierra y porotos de España por almud- 1783	0,328
lentejas de España por 1/2 almud- 1783	0,287
carbón de piedra - 1820	0,261
chícharos, arvejas y habas por almud- 1783	0,246
carne de cadera de vaca- 1817	0,215
fideos - 1796	0,174
carne de aguja de vaca - 1817	0,13
carne de pierna de vaca - 1817	0,13
carne de pecho de vaca- 1803	0,126
carne de cadera de vaca- 1803	0,081
carne de aguja de vaca - 1803	0,065
carne de pierna de vaca - 1803	0,043
agua - 1820	0,003

Como podemos observar, además del agua, los distintos cortes de carne se encuentran en los últimos renglones de este listado, lo cual nos indica que eran los productos de más bajo valor económico que se ofrecían para la venta en la ciudad de Buenos Aires en esta segunda etapa que estamos analizando.

Sin embargo, y para poder afirmar que era un bien accesible pasaremos à " evaluar como eran los salarios en estos años 133.

Tabla № 7 **Salarios** 

Año	Cargo	Salario anual en	Reales por
		pesos	día
1777	Cuidador del reloj	40	0.876

<sup>133</sup> Los datos que aparecen en la tabla de salarios fueron tomados de:

AEC, Serie III, Tomo VI, Libros XL, XLI, XLII, XLIII y XLIV, Pp. 26-27, 91, 180, 355, 494, 514, 638 y

AEC, Serie III, Tomo VII, Libros XLIV, XLV y XLVII, Pp. 53, 56, 74, 204, 224 y 553.

AEC, Serie III Tomo VIII Libro XLVIII, Pp. 199-203.

AEC, Serie III, Tomo X, Libro LIII, Pp. 416.

AEC, Serie IV, Tomo II, Libros LX, LXI y LXII, Pp. 122, 299 y 705. AEC, Serie IV, Tomo III, Libro LXIV, Pp. 450. AEC, Serie IV, Tomo IV, Libro LXVII, Pp. 706.

AEC, Serie IV, Tomo V, Libro LXVIII, Pp. 71.

AEC, Serie IV, Tomo VI, Libro LXXIII, Pp. 471.

AEC, Serie IV, Tomo VII, Libro LXXVIII, Pp. 572-573.

AEC, Serie IV, Tomo VIII, Libro LXXXI, Pp. 149.

AEC, Serie IV, Tomo IX, Libro LXXXVI, Pp. 587.

Año	Cargo	Salario anual en	Reales por
		pesos	día
1778	Negros maceros	80	1.75
1779	Relojero	80	1.75
1779	Negros maceros	80	1.75
1780	Relojero	80	1.75
1780	Negros maceros	80	1.75
1781	Negros maceros	80	1.75
1781	Administrador del corral	200	4.38
1782	Maceros	80	1.75
1782	Verdugos	100	2.19
1782	Relojero	100	2.19
1783	Maceros	80	1.75
1783	Portero del Cabildo	300	6.57
1785	Portero del Cabildo	500	10.95
1785	Asesor del Cabildo	250	5.47
1785	Maceros	80	1.75
1785	Relojero	100	2.19
1786	Capellán de la cárcel	300	6.57
1786	Abogado de la ciudad	500	10.95
1786	Escribano del Cabildo	500	10.95
1786	Portero del Cabildo	500	10.95
1786	Maceros	120	2.63
1786	Verdugo	200	4.38
1786	Pregonero	100	2.19
1786	Relojero	100	2.19
1786	Regidor defensor de pobres	300	6.57
1794	Administrador de corrales	200	4.38
1805	Portero carnicería	240	5.26
1806	Administrador de corrales	360	7.89

Año	Cargo	Salario anual en pesos	Reales por día
1807	Administrador de corrales	600	13.14
1809	Portero carnicería	360	7.89
1811	Portero del Ayuntamiento	700	15.34
1812	Barrendero de la Plaza	144	3.15
1815	Ministro de Juzgados Ordinarios	300	6.57
1817	Administrador de la carnicería de la	600	13.14
	Plaza Mayor		·.
1817	Ayudante carnicería de la Plaza Mayor	144	3.15
1817	Vendedores carnicería de la Plaza	240	5.26
	Mayor		1
1817	Peón de la carnicería	120	2.63
1818	Maestro de escuela	600	13.14
1821	Portero del Cabildo con función de	700	15.34
	mayordomo		
1821	Portero del Cabildo con función de	500	10.95
	escribiente		•
1821	Maceros	125	2.73

Tomando en cuenta, los salarios más bajos como ser el del relojero, el de los maceros, el barrendero de la plaza, el peón de la carnicería y el ayudante de la misma, podemos afirmar que podían adquirir carne semanalmente y por lo tanto, planteamos que en este período este producto continua siendo accesible a todas las clases sociales que conformaban la sociedad de Buenos Aires.

#### III. IV Problemas con el abasto de carne vacuna.

Dividiremos esta sección en dos partes, en primer término evaluaremos como son las quejas de los vecinos de la ciudad de Buenos Aires y luego observaremos la falta de ganado y cuales fueron sus causas.

#### III. IV. I Los pobladores se hacen escuchar.

El primer registro lo hallamos para 1789<sup>134</sup>, en esta oportunidad los vecinos se quejaban por la diferencia de calidad entre las ventas que se hacían a primera hora y las que se realizaban a partir de las nueve de la mañana. Para 1790<sup>135</sup>, el ámbito de la queja pasó al carnicero, a quien consideraban que era abusivo en sus ganancias, marcando porcentajes entre 200 y 300% y que en consecuencia, estas altas ganancias, traían precios finales de venta muy elevados. Exigían al Cabildo que colocase precios fijos a este artículo, el resultado fue la aceptación de la petición.

En 1792<sup>136</sup>, la queja radica en la forma desordenada de realizar las matanzas tanto en la ciudad como en los extramuros y charcas.

Es recién en 1802, que encontramos una protesta por mala calidad de la carne vendida y por la falta de higiene: "con asistencia del Señor Sindico Procurador general, se expuso por dicho señor, que siendo la primera de sus obligaciones, la de contribuir en lo posible á la salud publica, no podía menos de hacer presente... un abuso... el de la malísima carne que se vende al publico por el poco cuidado y mucho desaseo, con que se mantienen los animales destinados para el abasto publico, los quales por largo tiempo se hallan encerrados en un corral, donde muchas veses apenas caven, y donde siempre estan al raio del sol en el verano sin el desaogo siquiera del movimiento, sumergidos en un cenegal en el invierno, y en todos los tiempos enbueltos en la inmundicia, la corrupcion y la peste, y privados siempre del alimento y el agua ; que desde el depósito de estas inmundicias, y de este lugar infestado se sacan los animales en derechura para el matadero y abasto publico; de que resultan consequencias las mas

<sup>134</sup> Ver en AEC, Serie III, Tomo IX, Libro L, Pp. 229.

<sup>135</sup> Ver en *AEC*, Op. Cit. Pp. 272-273. 136 Ver en *AEC*, Serie III, Tomo X, Libro LII, Pp. 71.

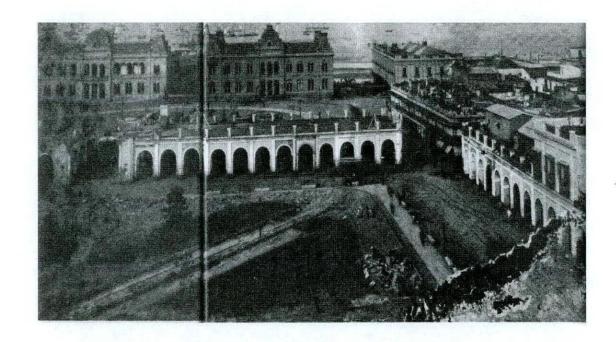
perniciosas, siendo en su sentir la mala calidad de este principal alimento la primera causa de la poca salud que se disfruta en esta Ciudad, donde cada día es maior el numero de enfermos, y mas desconocidos los males que se padecen ; que el remedio era facil y llano... que en las inmediaciones de esta ciudad sobraban campos, donde formar un desaogado potrero para encerrar todo el ganado que se traiga para el abasto publico; que allanado este primer paso, tomando para ello los conocimientos necesarios por medio de las personas idoneas al intento, parecía deberse mandar que este ganado precisamente se colocase en el potrero, y que de él se sacasen diariamente solo las reses necesarias al consumo del día ; que por este nuevo metodo se cortaria de raiz el indicado abuso... acordaban se convocasen a junta á los administradores de corrales, á los matanzeros de maior credito, y á otras personas inteligentes..."137. Durante julio de ese mismo año 138, hay que jas por la falta de carne en la Plaza, a causa, según los vecinos, de la mala administración. El Cabildo comisiona a los regidores Lesica y Zelaya para que formulen un plan para la compra, conducción, matanza de las reses y venta de sus carnes. Como vimos en el apartado sobre el sistema de comercialización (Capítulo III. I.), este plan es el que contempla la construcción de un barracón en la plaza donde se estaba levantando la Recova, para que funcionase como carnicería (ver ilustración Nº 10).

El último dato es de 1819<sup>139</sup>, en realidad la denuncia es formulada por una sola persona, Don José María Yevenes, quien plantea que algunos saladores están matando reses para el abasto público sin pagar el derecho de 4 reales del ramo municipal. Por lo cual, solicita, se les cobre una multa de 300 o 400 pesos, a favor del rematador. El Cabildo acordó que se intime a los individuos que tuvieran faena de carnes saladas y que por cada una de las reses que se les comprobara haber matado para el abasto sin haber pagado los 4 reales de derecho, abonasen una multa de 25 pesos. Un dato importante es que esta persona, Don José María Yevenes, es quien ha ganado el remate del derecho de corrales y por lo tanto es el perjudicado directo del accionar de los saladeros.

<sup>&</sup>lt;sup>137</sup> Ver en *AEC, Serie IV, Tomo I, Libro LVIII*, Pp. 101-102.
<sup>138</sup> Ver en *AEC*, Op. Cit. Pp. 143-144.
<sup>139</sup> Ver en *AEC*, *Serie IV*, *Tomo VIII*, *Libro LXXXII*, Pp. 324-326.

## Ilustración Nº 10

# Demolición de la Recova Vieja, año 1884. Witcomb. Archivo General de la Nación.



Como muestra la fotografía, la Recova dividía la actual Plaza de Mayo en dos partes. En este sitio estaban colocados los puestos de venta de la carne entre otros productos de consumo.

#### III. IV. II La falta de ganado: ¿el saladero, la sequía o ambas?

Durante esta fase la falta de ganado para el abasto de la ciudad puede tener dos grandes culpables, los saladeros y la falta de agua, pero también puede ser el resultado de ambas.

El virrey Arredondo y por orden de una Real Cédula de 1793, concedió autorización para el comercio de carne salada. Esta industria tomó extraordinario impulso y la exportación de este producto se mantuvo en constante aumento. La Revolución de Mayo de 1810 abrió el comercio a todos los países europeos, trayendo como consecuencia un aumento en el valor de la carne fresca. Como vimos anteriormente, la carne salada estaba libre de impuestos, pero no sucedía lo mismo con la carne sin salar, destinada al consumo de la ciudad.

Por otra parte, establecimos un listado con los años y meses en los cuales se solicitaron al Cabildo se realizasen novenarios pidiendo por Iluvias, este es el siguiente<sup>140</sup>:

Tabla Nº 8
Novenarios

AÑO	MESES
1777	Enero
1779	Mayo
1779	Septiembre
1780	Enero
1780	Febrero
1781	Enero
1781	Julio

<sup>140</sup> Los datos del listado fueron tomados de:

AEC, Serie III, Tomo VI, Libro XL, Pp. 20-21; Libro XLII, Pp. 363, 410, 477 y 493; Libro XLIII, Pp. 622 y 695.

AEC, Serie III, Tomo VII, Libro XLVI, Pp. 509; Libro XLVII, Pp. 630 y 637.

AEC, Serie III, Tomo VIII, Libro XLVIII, Pp. 313, 315, 355, 382 y 387.

AEC, Serie III, Tomo IX, Libro XLIX, Pp. 58 y 69; Libro L, Pp. 217; Libro LI, Pp. 488, 496, 555, 562 y 571; Libro LII, Pp. 607.

AEC, Serie III, Tomo XI, Libro LVII, Pp. 412 y 417.

AEC, Serie IV, Tomo I, Libro LVIII, Pp. 103, 159 y 208.

<sup>•</sup> AEC, Serie IV, Tomo V, Libro LXIX, Pp. 543.

<sup>•</sup> AEC, Serie IV, Tomo VI, Libro LXXIII, Pp. 598.

AÑO	MESES
1785	Abril
1785	Diciembre en dos oportunidades
1787	Febrero
1787	Marzo
1787	Junio
1787	Septiembre
1787	Octubre (por inundación)
1789	Marzo en dos oportunidades
1789	Diciembre
1791	Enero en dos oportunidades
1791	Marzo en tres oportunidades
1791	Mayo
1799	Febrero
1799	Marzo
1802	Febrero
1802	Septiembre
1803	Enero
1813	Marzo
1815	Octubre

Como podemos observar, se realizaron varios novenarios suplicando por lluvias a lo largo de los años analizados en esta fase, fundamentalmente durante los meses de verano y también en el otoño y primavera aunque con menor frecuencia. A continuación veremos que según los AEC, hay cierta relación entre estas rogativas por la sequía y la falta de ganado.

En mayo de 1777, se resuelve emprender una recogida de ganado que se hallaba disperso en la campaña: "(...) por lo que respecta al temperamento que debe abrazarse en las presentes circunstancias de carestia de carne para el publico abasto, combinieron... se emprenda una general recogida de los ganados dispersos en estas campañas, haziendose por partes y por los mismos dueños

interesados... se previno... que verificada la introduzion del ganado el que fuese marcado se adjudique al dueño de ello, y el orejano que fuese de matanza se aplique al reintegro de la donacion que tienen hecha con esclusion de los toros, como igualmente y al propio fin el que fuese de marcas no conocidas: disponiendo asi mismo que todo aquel azendado que requerido por los comisionados..., no concurriese por su parte, pierda... la parte que de lo contrario le havia de tocar del ganado orejano que no sea de matanza, el que se distribuira entre aquellos que hubiesen concurrido a dicha recogida..."141. En agosto de 1779, justamente en el medio de los novenarios (realizados en mayo y septiembre), se plantea que dada la escasez de carne se envien a la frontera de la Magdalena, cuatro partidas con 12 hombres y 25 milicianos cada una para que recogiesen todo el ganado posible<sup>142</sup>. En julio de 1785, también año de novenarios, hay otra solicitud de licencia para ir en busca de ganado al campo<sup>143</sup>.

Si bien, luego de 1785, tenemos una importante cantidad de súplicas por lluvias, siendo notables los años 1787 con cinco pedidos y 1791 con seis, no tenemos referencias en los acuerdos sobre problemas con la falta de carne para el abasto hasta julio del año 1810, donde justamente se hace mención a la escasez de pasturas: "(...) Hizo presente el Señor Regidor Fiel Egecutor que por la escazes de pastos en la Campaña se hallavan mui aniquilados los ganados, lo qual motibava en exeso notable en su precio de que resulta la carestia en la plaza, y el que no se provéa con la necesaria para el consumo, que recombiniendo á los abastecedores sobre estos particulares, se disculpaban con las circunstancias calamitosas, y alguno de ellos pedían que se les permitiese traer ganados de determinadas estancias con certificación de los dueños de ellas aunque fuesen de marcas diferentes pues este es el unico medio con que se podrá remediar en algun modo la escazes que se experimenta... resolvieron que el Señor Regidor Fiel Egecutor otorgase las licencias..."144. Justamente, mencionan un aumento en los precios de la carne a causa de su falta pero creemos que este aumento también está relacionado con la gran producción de carne salada, por lo cual sostenemos que durante esta fase media la falta de

<sup>144</sup> AEC, Serie IV, Tomo IV, Libro LXV, Pp. 210.

<sup>&</sup>lt;sup>141</sup> AEC. Serie III, Tomo VI, Libro XL, Pp. 70-71.

<sup>142</sup> Ver en: *AEC*, Op. Cit., *Libro XLII*, Pp. 404-405.

143 Ver en: *AEC*, *Serie III*, *Tomo VII*, *Libro XLVII*, Pp. 542-543.

ganado estuvo relacionada con ambos fenómenos uno natural, las sequías y otro social, la explosión de los saladeros.

#### Capítulo IV

#### **Conclusiones**

El desarrollo de esta investigación, nos indicó que la cadena alimenticia del vacuno para la fase inicial (1580-1775), estuvo conformada de la siguiente forma:

1)- Obtención: El sistema de comercialización de la carne vacuna se realizaba a través de remates. Cada año, antes de la cuaresma, el Cabildo sacaba a remate el abasto de carne, ofreciendo nueve pregones que anunciaban a la población que el remate para el abasto de carnes había comenzado y que los interesados debían presentarse ante esa institución para ofrecer su propuesta, ganando aquella persona que presentara el menor precio de venta de ese producto. El remate tenía una duración de un año e incluso hubo remates de dos años, siendo factible que un mismo individuo ganara varios remates consecutivos (ver Anexo I Tabla Nº 1).

Este sistema de remates, tenía un pliego de condiciones, que debían ser cumplidas por la persona que había ganado, denominada "el obligado". Estas condiciones podían sufrir variaciones de un remate a otro pero, en general, estaban enfocadas a mantener una frecuencia de venta de dos veces por semana en verano y de una vez por semana durante el invierno, y a exigir la buena calidad de la carne, la cual y según las preferencias de la época, era la proveniente de animales adultos de tres años o más y además debía ser gorda, bien desollada y limpia. A su vez, el Cabildo, le garantizaba al "obligado", ser el único autorizado para la venta de ese bien de consumo.

En 1755 se realiza el último remate, ya que como vimos en el transcurso del capítulo II, el Cabildo venía desde hacía unos cuantos años, obligando a los vecinos que poseían hacienda, a ofrecer el abasto de carne para la ciudad debido a la gran falta de ganado que estaba mermando por las implacables sequías. Esto ocasionaba que ningún hacendado tuviera las suficientes reses para abastecer a la ciudad por todo un año.

Así, a partir de 1756, el abasto se empezó a realizar a través de abastecedores matriculados, rompiéndose de este modo el monopolio anual

del abasto, aunque los precios fueron controlados por el Cabildo. Durante la etapa de los remates, si bien el Cabildo no reglamentaba los precios de la carne, incidía de cierta forma ya que era esta institución la que determinaba quien ganaba el remate, según los precios a los cuales esta persona ofrecía vender la carne.

En cuanto a los precios, durante la época de los remates, estos no tuvieron grandes variaciones, manteniéndose en un promedio de 2.5 reales el cuarto de vaca. Incluso en la etapa de los abastecedores, también se mantuvieron en un rango bajo, ya que al ser controlados por el Cabildo, no tenían modo de aumentar a no ser por alguna razón específica, como sucedió en el año 1754, en que el cuarto de carne que se mantenía en el escalón de los dos reales, se disparó a cuatro reales, a consecuencia de la falta de ganado por las fuertes sequías (ver Anexo I Gráficos Nº 5 y Nº 6).

Este control por parte del Cabildo, no favorecía a los hacendados que vendían ganado para el abasto a los abastecedores matriculados, ya que al estar el precio de venta final en un valor bajo, ellos no podían vender a precios elevados las reses en pie. Esta situación cambiará en el siglo XIX, con el surgimiento de los saladeros que otorgan a los hacendados una opción de destino diferente para sus animales y que como vimos en el capítulo III, produce falta de ganado para el consumo de carne fresca en la ciudad.

También, al realizar la comparación de los valores de la carne y sus derivados, con los precios de otros productos de consumo frecuente y con los salarios, pudimos determinar que la carne vacuna era un bien que podían adquirir todas las clases sociales, relación que se mantuvo durante toda esta fase inicial.

Sobre la manera de trozar las reses para la venta, observamos que fue la misma para todo el período. Se trataba de faenar la res en cuartos, los cuales recordemos pesarían unos 40 - 45 kilos y la parte axial otros 45 kilos, con lo cual tenemos unos 225 kilos de carne por animal.

2)- Distribución: En primer lugar, el ganado era trasladado desde las haciendas o desde el campo, cuando se traía ganado cimarrón para el abasto, al corral.

Una vez faenado, la población adquiría la carne en el mismo matadero. Con posterioridad a 1616, también podía comprarla en la plaza que estaba frente al Cabildo. Para fines del siglo XVII, la carne se vendía en distintos puntos de la ciudad, como eran las plazas y los mercados.

En cuanto a los mataderos y en relación con el sistema de remates, eran de índole privada, ya que algunos "obligados", tenían sus propios corrales y otros elegían el sitio donde realizarían la matanza ya comprando un terreno o alquilando un corral anterior. Lamentablemente, los AEC, no mencionan su ubicación, salvo en el caso del año 1607 (ver Anexo II Plano Nº 1), aunque si sabemos que todos estos corrales se mantuvieron siempre dentro del ejido de la ciudad o en sus limites.

En 1744, se establecen cinco mataderos, dos en el barrio Recio, uno en el barrio del Alto de San Pedro, otro en el Bajo de San Pedro y el quinto en el matadero de la ciudad, agregándose un sexto en el año 1750, en el bajo del río. Igualmente, cada "obligado" acomodaba el matadero a su modo y elegía donde realizar su trabajo. No será hasta 1776 en que habrá solamente tres mataderos funcionando en la ciudad.

Por otra parte, este ir y devenir de corrales por toda la ciudad, tiene otra explicación y es la calidad edilicia de estas instalaciones, ya que eran estructuras muy simples, sobre la tierra se demarcaban corrales con cercos hechos con palos de madera de ñandubay cortados a piqué o con pequeñas paredes de barro hechas con el ya explicado sistema de tapias, que eran frágiles y de corta duración ya que con las lluvias y el golpeteo de los animales allí encerrados no demoraban mucho en desmoronarse. Recordemos que muchas veces, preferían mudar el corral a un nuevo sitio que repararlo.

Ahora veremos que sucede con estas dos primeras partes de la cadena durante la fase media (1776-1820):

1)- Obtención: El sistema de comercialización, no sufre cambios hasta el año 1783, cuando se realiza la Junta General de Hacendados, con el motivo de intentar generar un plan completo y efectivo para la venta de las reses, su conducción al matadero, su matanza y su posterior venta al público. Sin

embargo es en el año 1803, en que se realiza un plan más duradero, el cual estipulaba cuatro condiciones:

- Que los reseros o matanzeros, debían estar inscriptos en una lista y que estarían subordinados al Fiel Ejecutor.
- Que para ser inscriptos en esa lista, debían acreditar previamente su aptitud para el puesto.
- Que de las reses de tres años o más se obtendrían dos pesos, de la siguiente manera:
- Dos caderas por 8 reales
- Dos pechos por 5 reales.
- Dos agujas por 2 reales.
- Dos piernas por 1 real.
- Que los compradores podían adquirir cortes más pequeños en cuyo caso se daría:
- Carne de pecho o cadera, 13 ½ libras por ½ real.
- Carne de aguja o pierna, 25 libras por ½ real.

En cuanto a los precios, si bien no tenemos gran cantidad de datos, podemos plantear que siguen manteniéndose dentro de un rango de valores bajos (ver Anexo I Gráfico Nº 7). Además, al compararlos con los precios de los otros productos de consumo frecuente y con los salarios, pudimos determinar que hasta 1820, seguía siendo un bien accesible a todos los estratos sociales.

Por último, el aspecto que demostró tener más variación, fue el de los cortes de carne vacuna. Para el año 1803, aparece la división de la res no ya en los tradicionales cuartos sino en cadera, pecho, aguja y pierna y para el año 1817, se especifica un poco más mencionando costillas con espinazo, puntas de costilla con pecho, piernas, brazuelos, aguja, cola, cabeza con sesos y lengua y caderas, haciendo incluso una división entre carne de primera calidad y carne de segunda calidad y además con precios de venta al por mayor y al por menor.

De todas maneras, los cortes no son pequeños, los trozos siguen teniendo varios kilos de peso, incluso como pudimos apreciar en la ilustración Nº 8, perteneciente a Bacle del año 1834, aún en esos años continuaban

vendiéndose cortes grandes de carne, lo cierto es que la venta por peso como la conocemos hoy no se dará hasta fines del siglo XIX.

Otro dato en cuanto a la manera de trozar la res, es que éstas no se partían a la mitad y los cortes se realizaban con hacha (ver ilustración Nº 4), situación que será reemplazada a fines del siglo XIX por la división de la res a la mitad como aún hoy en día se sigue haciendo y por el cambio del hacha por la sierra.

**2)- Distribución:** En 1776, se establecen, tres mataderos oficiales en la ciudad, uno en el Alto, también llamado de la Convalecencia o del Sud o Santo Domingo, otro en la Recoleta y el último en Caricaburu o corrales del Oeste o Miserere (ver llustración Nº 11).

Las condiciones edilicias de estas instalaciones, fueron similares a las descriptas para la etapa inicial, con el agregado de una construcción precaria, la casilla del administrador del corral, empleado subordinado al Fiel Ejecutor, quien debía controlar el ingreso de las reses, su matanza y venta.

Igualmente, los corrales seguían siendo reparados con bastante frecuencia e incluso muchas veces debían ser trasladados, aunque siempre cercanos a la zona elegida para cada matadero. Ejemplo de que estas construcciones se mantuvieron en el tiempo son las siguientes ilustraciones (Ilustraciones N $^{\circ}$  4, N $^{\circ}$  5, N $^{\circ}$  6 y N $^{\circ}$  7), donde podemos apreciar que los corrales eran realizados con los cercos de palos ya mencionados.

Los sitios de venta, también cambian en esta fase media, ya que además del propio matadero y de las plazas donde se colocaban las carnicerías – que en realidad eran simples puestos, donde se colocaba un cuero sobre el suelo y el carnicero trozaba con hacha los pedazos para vender- la venta se empezó a realizar casa por casa a través de las carretas carniceras, como vimos en la ilustración Nº 8.

Los puestos de las plazas, tenían según la demanda de venta en cada una, determinado personal a cargo. Por ejemplo, en la plaza Mayor había un administrador, un ayudante, cuatro vendedores y dos peones ; en las plazas Unión y Lorea, había un ayudante y un vendedor en cada una y en la plaza Concepción había solamente un vendedor.

La falta de ganado para esta fase estuvo ligada a dos hechos, por un lado la sequía y por otro, pero casi a fines del período, con el auge de los saladeros. De todas maneras, los documentos consultados sugieren que la carencia de ganado fue más benigna que la sufrida durante la fase inicial.

Para cerrar estas conclusiones, plantearemos, cómo el análisis de estos testimonios históricos nos aporta información útil para futuros trabajos en zooarqueología histórica.

En primer lugar, que durante los siglos XVII, XVIII y las primeras dos décadas del siglo XIX, el costo de la carne estuvo en los renglones más bajos en cuanto a precios y por lo tanto, era un bien adquirible por todos los estratos sociales.

En relación al enunciado anterior, la expectativa arqueológica es que en todo pozo de basura hallado en la ciudad de Buenos Aires y que esté enmarcado dentro de estos siglos, el registro óseo predominante será el de *Bos taurus* (vacuno).

Segundo, que al vender la res en trozos tan grandes y al no tener medios de conservación adecuados, podemos plantear un alto desperdicio de carne. En consecuencia, la expectativa arqueológica será hallar una baja cantidad de huellas de cortes, una prácticamente nula cantidad de huellas de raspado y a su vez pocas marcas de cánidos.

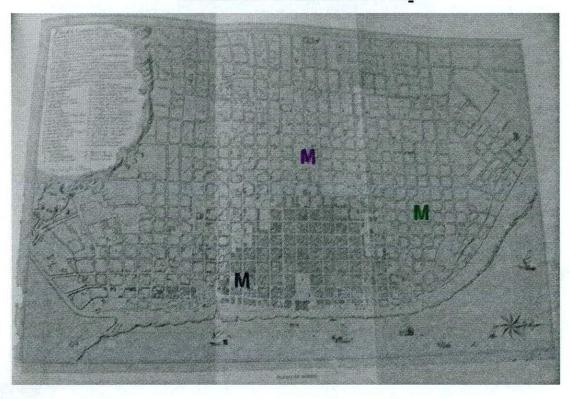
Tercero, el conocer como fueron cambiando la obtención y la distribución de la carne vacuna, nos ayuda a interpretar la evidencia arqueológica.

En cuarto y último término, consideramos que los registros escritos, juegan un rol amplio. Aquí no se los utilizó como mero suplemento descriptivo del trabajo arqueológico, ni se restringió su papel al de una fuente generadora de hipótesis de bajo nivel. Las fuentes escritas coadyuvan a la construcción del "caso" de investigación mismo; caracterizando el contexto dentro del cual interpretar el registro arqueológico y a partir del cual derivar las preguntas arqueológicas, además permiten formular hipótesis explicativas (*Topolsky*, 1982).

Esperamos que con este trabajo, quede un precedente para el análisis futuro de otros recursos con componentes óseos como pueden ser las aves o los peces, entre otros.

## Ilustración № 11

# Ubicación de las zonas donde estarían ubicados los tres mataderos creados en 1776.



M: Matadero del Sud o del Alto o de Santo Domingo o Convalecencia.

M: Matadero de Caricaburu o Miserere o Corrales del oeste.

M: Matadero de la Recoleta.

## **Agradecimientos**

En primer lugar quiero agradecer profundamente a mi esposo, José Luis, por su apoyo durante todo el proceso que fue desarrollar esta tesis y por su infinito amor. También, a mi hermana, Cristina que jamás dejo de acompañarme y de escucharme. A mi directora de tesis, la Dra. Verónica Aldazabal, por aceptar dirigirme. Al Dr. Mario Silveira, por su guía, su lectura crítica y por enseñarme el camino correcto. Al Profesor Rodolfo Giunta, por brindarme su opinión en lo metodológico. A mi amiga Adriana Fernández, por acercarme a la microhistoria. A la Sra. Ana María Lange, bibliotecaria del Instituto de Arte Americano e Investigaciones Estéticas Mario J. Buschiazzo, quien me facilitó material invaluable. A mi amiga, la Sra. Susana Traverso, quien me facilitó su cámara digital para obtener varias de las láminas que ilustran este trabajo. De todas formas, todo lo expuesto en este trabajo es de mi entera responsabilidad.

# <u>Bibliografía</u>

### Documentos.

- AEC, Tomo I, Libro I. 1907. Talleres Gráficos Penitenciaria Nacional, Buenos Aires.
- AEC, Tomo II, Libros I y II. 1907. Talleres Gráficos Penitenciaria Nacional, Buenos Aires.
- *AEC, Tomo III, Libros II y III.* 1908. Talleres Gráficos Penitenciaria Nacional, Buenos Aires.
- AEC, Tomo IV, Libro III. 1908. Talleres Gráficos Penitenciaria Nacional, Buenos Aires.
- AEC, Tomo V, Libros III y IV. 1908. Talleres Gráficos Penitenciaria Nacional, Buenos Aires.
- AEC, Tomo VI, Libro IV. 1908. Talleres Gráficos Penitenciaria Nacional, Buenos Aires.
- *AEC, Tomo VII, Libros IV y V.* 1909. Talleres Gráficos Penitenciaria Nacional, Buenos Aires.
- AEC, Tomo VIII, Libro V. 1911. Talleres Gráficos Penitenciaria Nacional, Buenos Aires.
- *AEC, Tomo IX, Libros V y VI.* 1911.Talleres Gráficos Penitenciaria Nacional, Buenos Aires.
- *AEC, Tomo X, Libro VI.* 1912.Talleres Gráficos Penitenciaria Nacional, Buenos Aires.
- AEC, Tomo XI, Libros VI y VII. 1914. Publicados bajo la dirección del archivero de la Nación José Juan Viedma. Ed. Sopena, Barcelona. Buenos Aires.
- AEC, Tomo XII, Libros VII y VIII. 1914. Publicados bajo la dirección del archivero de la Nación José Juan Viedma. Ed. Sopena, Barcelona. Buenos Aires.
- AEC, Tomo XIII, Libros VIII y IX. 1914. Publicados bajo la dirección del archivero de la Nación José Juan Viedma. Buenos Aires.

- *AEC, Tomo XIV, Libros IX y X.* 1916. Publicados bajo la dirección del archivero de la Nación José Juan Viedma. Buenos Aires.
- AEC, Tomo XV, Libro X. 1917. Publicados bajo la dirección del archivero de la Nación José Juan Viedma. Buenos Aires.
- *AEC, Tomo XVI, Libros X y XI.* 1921. Publicados bajo la dirección del archivero de la Nación José Juan Viedma. Buenos Aires.
- AEC, Tomo XVII, Libros XI y XII. 1924. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Tomo XVIII, Libros XII y XIII. 1925. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie II Tomo I, Libros XIII y XIV. 1925. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie II Tomo II, Libros XIV, XV y XVI. 1926. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie II Tomo III, Libros XVI y XVII. 1926. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie II Tomo IV, Libros XVII y XVIII. 1927. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie II Tomo V, Libros XVIII y XIX. 1928. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie II Tomo VI, Libros XXI, XXII y XXIII. 1928. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie II Tomo VII, Libros XXIII y XXIV. 1929. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.

Pirocción de Bibiliotecas

- AEC, Serie II Tomo VIII, Libros XXIV y XXV. 1930. Publicados bajo la dirección del vice-director del Archivo General de la Nación Eugenio Corbet France. Buenos Aires.
- AEC, Serie II Tomo IX, Libros XXV, XXVI y XXVII. 1931. Publicados bajo la dirección del vice-director del Archivo General de la Nación Eugenio Corbet France. Buenos Aires.
- AEC, Serie III Tomo I, Libros XXVII, XXVIII, XXIX y XXX. 1926.
   Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie III Tomo II, Libros XXX, XXXI, XXXII y XXXIII. 1926.
   Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie III Tomo III, Libros XXXIII, XXXIV y XXXV. 1927. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie III Tomo IV, Libros XXV y XXXVI. 1928. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie III Tomo V, Libros XXXVI, XXXVII, XXXVIII, XXXIX y XL.
   1928. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie III Tomo VI, Libros XL, XLI, XLII, XLIII y XLIV. 1929.
   Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie III Tomo VII, Libros XLIV, XLV, XLVI y XLVII. 1930.
   Publicados bajo la dirección del vice-director del Archivo General de la Nación Eugenio Corbet France. Buenos Aires.
- AEC, Serie III Tomo VIII, Libros XLVIII, y XLIX. 1930. Publicados bajo la dirección del vice-director del Archivo General de la Nación Eugenio Corbet France. Buenos Aires.
- AEC, Serie III Tomo IX, Libros XLIX, L, LI y LII. 1931. Publicados bajo la dirección del vice-director del Archivo General de la Nación Eugenio Corbet France. Buenos Aires.

- AEC, Serie III Tomo X, Libros LII, LIII, y LIV. 1932. Publicados bajo la dirección del vice-director del Archivo General de la Nación Eugenio Corbet France. Buenos Aires.
- AEC, Serie III Tomo XI, Libros LIV a LVII. 1933. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Héctor C. Quesada. Buenos Aires.
- AEC, Serie IV Tomo I, Libros LVII, LVIII y LIX. 1925. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie IV Tomo II, Libros LIX, LX, LXI y LXII. 1926. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie IV Tomo III, Libros LXII, LXIII y LXIV. 1927. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie IV Tomo IV, Libros LXV, LXVI y LXVII. 1927. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie IV Tomo V, Libros LXVII, LXVIII y LXIX. 1928. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. Buenos Aires.
- AEC, Serie IV Tomo VI, Libros LXIX a LXXIV. 1929. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Don Augusto S. Mallié. G. Kraft Ltda., S.A. de Impresiones Generales. Buenos Aires.
- AEC, Serie IV Tomo VII, Libros LXXV a LXXIX. 1930. Publicados bajo la dirección del vice-director del Archivo General de la Nación Eugenio Corbet France. Buenos Aires.
- AEC, Serie IV Tomo VIII, Libros LXXIX a LXXXIII. 1931. Publicados bajo la dirección del vice-director del Archivo General de la Nación Eugenio Corbet France. Buenos Aires.
- AEC, Serie IV Tomo IX, Libros LXXXIII a LXXXVIII. 1934. Publicados bajo la dirección del director del Archivo General de la Nación Héctor C. Quesada. Buenos Aires.

 AGN, Sala XIII 21-10-4. Don Damián de Castro, Tesorero del Excelentísimo Señor Don Manuel de Azamar y Ramírez Obispo que fue de esta Diócesis presenta su última cuenta de los intereses que corrieron a su cargo para la aprobación de esta superioridad. 1796.

### Fuentes secundarias.

- ➤ Acarete Du Biscay. 1867. Relación de los viajes de Monsieur Acaret Du Biscay al Río de la Plata, y desde aquí hasta el Perú, con observaciones sobre estos países. Trad. Del inglés por Daniel Maxwell. En: La Revista de Buenos Aires. Año V, № 49.
- ▶ Benarós L. 1993 El desván de Clio. En: Todo es Historia,. Año XVII, octubre.
- ➤ Clarín. 2005. La fotografía en la Historia Argentina. Clarín Proyectos Especiales. Tomo I. Clarín AGEA.
- Corporación Buenos Aires Sur S. E. Gob. de la Ciudad de Bs. As., Secretaría de Cultura – Subsecretaría de Patrimonio Cultural – Dirección General de Patrimonio y El Banco de la Ciudad de Buenos Aires. 2001. Buenos Aires al sur. Fotografías 1864 – 1954. Latingráfica, Buenos Aires, Argentina.
- ➤ Del Carril, B. y Aguirre Saravia, A. G. 1982. *Iconografía de Buenos Aires*. *La ciudad de Garay hasta 1852*. Inst. Salesiano de Artes Gráfica.
- Echeverría, E. 1969. El matadero. La Cautiva. Ed. Edicó, Buenos Aires.
- ➤ **Head F.B.** 1920 *Las Pampas y los Andes. Notas de viaje.* Buenos Aires.
- ➤ Hudson, G. 1999. Allá lejos y hace tiempo. Ed. Emecé. Buenos Aires.
- > Taullard, A. 1940. Los planos más antiguos de Buenos Aires. Ed. Peuser, Buenos Aires.
- Wilde, J. A. 1944. Buenos Aires desde setenta años atrás. Colección Austral. Ed. Espasa – Calpe Argentina. S.A. Buenos Aires – México. Buenos Aires.

# Bibliografía general.

• Albuquerque, M. 1996. "Assentamientos militares: una perspectiva de abordagem". En: Actas Segunda Conferencia Internacional de Arqueología

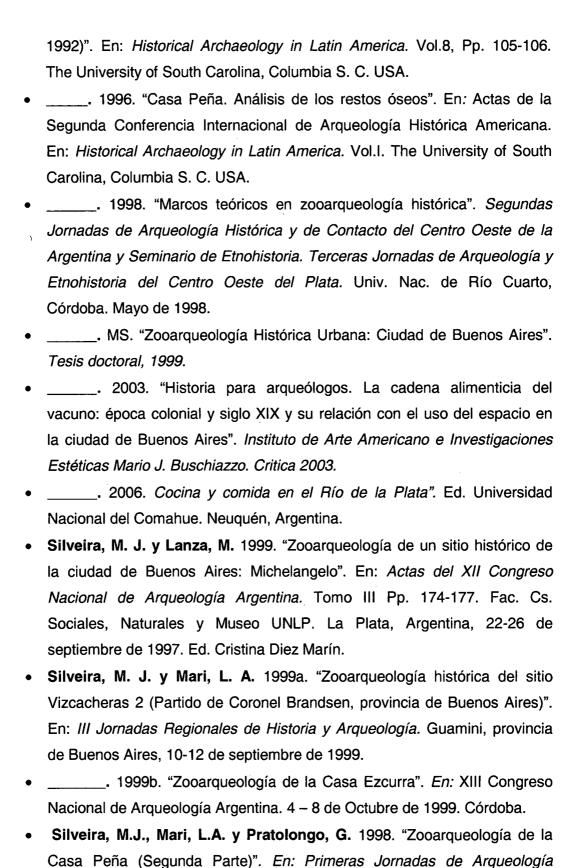
- Histórica Americana. Tomo I, Vol. 14:19-38. Santa Fé, Argentina, 16 20 de octubre. University of South Carolina, Columbia S. C. USA.
- Aliata, F. y Silvestre, G. 1988. "Continuidades y rupturas en la ciudad del Ochocientos. El caso de los mataderos porteños (1820-1900)". En: Anales del Instituto de Arte Americano e Investigaciones Estéticas "Mario J. Buschiazzo". Nº 26:27-51. Universidad de Buenos Aires. Facultad de Arquitectura y Urbanismo. Buenos Aires.
- Alzága, O. W. 1938. "Evolución histórica de la explotación del ganado vacuno en Buenos Aires. Las vaquerías, el saladero, el frigorífico". Il Congreso Internacional de Historia de América. Tomo III. Academia Nacional de la Historia (Junta de Historia y Numismática). Buenos Aires.
- Anderson, J. 1971. "A Solid Sufficiency: An Ethnografy of Yeoman Foodways in Stuart England". Ph. D. Dissertation, Departament of Folklore and Folklife, University of Pennsylvania, Philadelphia. University Microfilms, Ann Harbor, Michigan.
- Appleby, J., Hunt, L. y Jacob, M. 1998. La verdad sobre la historia. Ed.
   Andrés Bello. Barcelona Bs. As. México D. F., Santiago de Chile.
- Barba, F. E. 1999. Aproximación al estudio de los precios y salarios en Buenos Aires desde fines del siglo XIX hasta 1860. Editorial de la Universidad Nacional de La Plata. Buenos Aires.
- Bárcena, J. R. 1993. Las investigaciones arqueológicas e históricas y las posibilidades económicas del rescate y valorización del patrimonio cultural. Boletín de la Bolsa de Comercio de Mendoza. 351, 3,4.
- Barros, C. 1999. "Hacia un nuevo paradigma historiográfico". Protohistoria.
   Nº 3: 43-57.
- Bellantoni, N. F., Gradie, R. R. y Poirier, D. A. 1982. "Zooarchaeology and Social History of the Buther Mc. Cook Home Stead, Hartford, Connecticut". En: Northeast Historical Archaeology 11:1-8.
- Bernáldez Sánchez, E. 1999. "De lo que el hombre, comió, tiró y enterró".
   En: Boletín del Instituto Andaluz del patrimonio histórico. Año VII № 29:168-180.
- Bernat, M. E. y Riquelme, C. 2003. "La utilidad de la evidencia etnohistórica en problemáticas de arqueología histórica: El caso del

- matadero en Parque Patricios". En: Actas del 1º Congreso Nacional de Arqueología Histórica. Ed. Corregidor. Bs. As.
- **Binford, L.** 1981. "Bones: Ancient Men and Moderns Miths". *Academic Press. New York*.
- Bowen, J. 1975. "Probates Inventories: An Evaluation from the Perspective of Zooarchaeology and Agricultural History of Mott Farm". En: Historical Archaeology. 9:11-25.
- Carey, G. 1982. "Ageing and Sexing Domestic Bird Bones from Some Late
  Medieval Deposists at Baynards Castle, City of London". En: In Ageing and
  Sexing Animal Bones from Archaeological Sites, edited by Bob Wilson,
  Caroline Grigson and Sebastian Payne. BAR British Series 109:263-268.
  British Archaeological Reports, Oxford.
- Charlton, T. 1981. "Arqueología, etnohistoria y etnología. Interpretación interdisciplinaria". En: Advances in Archaeological Method and Theory. Vol. 4. New York London. Traducción y adaptación de Marta Otonello y Gloria Cavanagh. Buenos Aires, 1992.
- Cicerchia, R. 1999. Historia de la vida privada en la Argentina. Ed. Troquel. São Paulo, Brasil.
- Coni, E. A. 1979. Historia de las vaquerías en el Río de La Plata. 1555-1750. Ed. Platero, Buenos Aires.
- Crabtree, P. J. 1990. "Zooarchaeology and Complex Societies: Some Uses
  of Faunal Analisys for the Study of Trade, Social Status and Ethnicity". En:
  Archaeological Method and Theory. 2:155-205. Michael Schiffer, editor.
  University of Arizona Press, Tucson.
- Curbello, C. 1996. Una tentativa de análisis espacial en arqueología histórica: La bahía de Maldonado. Historical Archaeology in Latin America.
   Actas III. Ed S. South. University of South Carolina. USA.
- Daus, F. A. et al. 1969. "Aspectos de la geografía agraria de la región pampeana". Anales de la Sociedad Argentina de Estudios Geográficos.
   G.E.A. Tomo XIII. Buenos Aires.
- **Deetz**, **J.** 1977. "In Smol Things Forgotten: The Archaeology of Early American Life". Anchor Press Doubleday. New York.

- Funari, P. 1997. "Archaeology, History and Historical Archaeological in South America". *Journal of Historical Archaeological*. Vol. 1.
- Funari, P. 1998. "Arqueología, História e Arqueología Histórica no Contexto Sul-Americano". En: Cultura Material e Arqueología Histórica.
   P.P. Funari (org). Instituto de Filosofía e Ciencias Humanas. UNICAMP. San Pablo.
- Gallego, J. A. 1993. "La Nueva Historia como reto". En: New History, Nouvelle Historie: Hacia una nueva historia. Dirigida por José Andrés Gallego. ACTAS, Madrid.
- Gomez Romero, P y Pedrotta, V. 1997. "El rol de los datos escritos en investigaciones de arqueología histórica". En: Actas de las Primeras Jornadas Regionales de Historia y Arqueología del siglo XIX. Fac. Cs. Sociales. Universidad Nacional del Centro. Municipalidad de Tapalqué. Tapalqué, 16-18 de agosto. Pp. 41-50.
- Goñi, R. y Madrid, P. 1988. "Arqueología sin hornear: sitios históricos y el Fuerte Blanca Grande". En: *Intersecciones*. № 2:69-81. Fac. Cs. Sociales, Universidad Nacional del Centro. Olavarria, Bs. As.
- Gortázar, I. O. 1993. "La Nueva Historia, una estructura de larga duración".
   En: New History, Nouvelle Historie: Hacia una nueva historia. Dirigida por José Andrés Gallego. ACTAS, Madrid.
- **Jolley, R.** 1983. "North American Historic Sites Zooarchaeology". En: *Historical Archaeology.* 17 (2):64-79.
- Landon, D. 1998. "Feeding colonial Boston: A Zooarchaeological Study". Historical Archaeology. V.30, № 1. California.
- Levene, G. G. 1980. Nueva Historia Argentina. Ed. STE. Tomo I y II.
   Barcelona, España.
- Maciel, C. N. 1938. "La aparición del bovino y del equino en el Plata". Il
  Congreso Internacional de Historia de América. Tomo III. Academia
  Nacional de la Historia (Junta de Historia y Numismática Americana).
  Buenos Aires.
- Mari, L. A. y Fernández, A. 2001. "Zooarqueología del pozo de basura de Bolivar 238, Buenos Aires". En: XIV Congreso Nacional de Arqueología

- Argentina. Universidad Nacional de Rosario. Facultad de Humanidades y Arte. Rosario, Santa Fé, 17-21 de septiembre de 2001.
- Montoya, A. J. 1984. Cómo evolucionó la ganadería en la época del virreinato. Colección Esquemas Históricos. Ed. Plus Ultra.
- Noli, E. S. 1999. "La expansión de los ganados europeos cambios en la economía y cultura material de las poblaciones indígenas de San Miguel de Tucumán (1600-1620)". En: Actas del XII Congreso Nacional de Arqueología Argentina. Tomo II Pp. 451-459. Fac. Cs. Sociales, Naturales y Museo UNLP. La Plata, Argentina, 22-26 de septiembre de 1997. Ed. Cristina Diez Marín.
- Orser, Ch. E. Jr. 1996. A Historical Archaeology of Modern World. Ed. Plenum, New York.
- Orser, Ch. E. Jr. 2000. Introducción a la arqueología histórica. Asociación Amigos del Instituto Nacional de Antropología (AINA) y Ediciones del Tridente. Buenos Aires.
- Peréz Amat, M. E. y Gónzalez Coll, M. M. 1999. "Relación arqueología etnohistoria. Análisis de un caso: región pampeana". En: Actas del XII Congreso Nacional de Arqueología Argentina. Tomo II Pp. 460-462. Fac. Cs. Sociales, Naturales y Museo UNLP. La Plata, Argentina, 22-26 de septiembre de 1997. Ed. Cristina Diez Marín.
- Pintos Blanco, S. 1996. "Análisis zooarqueológico del sitio Casa del gobernador" En: Historical Archaeology in Latin America. Vol. III. The University of South Carolina, Columbia S. C. USA.
- Revel, J. 1995. "Microanálisis y construcción de lo social". Anuario IEHS.
   Nº 10. Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires.
   Tandil. Argentina.
- Rizzo, A. y Malbrán Porto, A. 2003. "Investigaciones arqueológicas y etnohistóricas en Lanas, Buenos aires: El saladero de Las Higueritas". En:
   Actas del 1º Congreso Nacional de Arqueología Histórica. Ed. Corregidor.
   Buenos Aires.
- Reitz, E. J. y Scarry, M. 1985. "Reconstructing Historic Subsistence with an example from sisteenth century Spanish Florida". En: Special

- Publication Series, Society for Historical Archaeology. Number 3. Ann Harbor, Michigan.
- Romero Aguirre, M. A. 1958. Ganadería Argentina. Su desarrollo e industrialización. Editado por: Compañía Swift de La Plata S.A. Segunda Edición. Buenos Aires.
- Rosa, J. 1911. Mataderos y matanzas. Tesis presentada para optar por el grado de doctor en medicina veterinaria. Universidad de Buenos Aires.
   Facultad de Agronomía y Veterinaria. Bs. As.
- Rossi, V. 2001. Cosas de negros. Ed. Taurus. Buenos Aires.
- Schávelzon, D. y Silveira, M. J. 1998. Excavaciones en Michelangelo. Arqueología Histórica de Buenos Aires. Ed. Corregidor, Bs. As.
- Schiffman, L. y Kunuk, L. 1987. "Consumer Behavior". *Third edition, Prentice Hall. Englewood Cliffs.* New Jersey.
- Schulz, P. D. y Gust, S. 1983. "Faunal Remains and Social Status in 19<sup>th</sup> century, Sacramento". En: *Historical Archaeology*, 17(1):44-53. Ann Harbor, Michigan.
- Schuyler, R. 1980. Archaeological perspectives on ethnicity in America. Baywood Press. New York.
- Seijas, M. S. y Cereda, M. 1999. "Arqueología histórica de Quilmes.
   Análisis de arqueofauna". En: Actas del XII Congreso Nacional de Arqueología Argentina. Tomo I Pp. 509-511. Fac. Cs. Sociales, Naturales y Museo UNLP. La Plata, Argentina, 22-26 de septiembre de 1997. Ed. Cristina Diez Marín.
- Senatore, X. 1996. Aplicación de un marco teórico ecológico para el estudio De las estrategias de ocupación española del espacio americano. Historical Archaeology in Latin America. S. South, ed. University of South Carolina. USA. Actas II. Segunda Conferencia Internacional de Arqueología Histórica Americana, pp. 125-131.
- Silveira, M. J. 1995a. "Análisis de restos faunísticos en sitios históricos de la ciudad de Buenos Aires". En: Historical Archaeology in Latin America.
   Vol.7. The University of South Carolina, Columbia S. C. USA.
- 1995b. "Apéndice: Análisis de restos faunísticos". En: "Arqueología e Historia del Cabildo de Buenos Aires. Informe de las excavaciones (1991-



Histórica de la provincia de Buenos Aires y la ciudad de Quilmes. Quilmes, 1998.

- Simon, J. M. 1995. La arqueología de los animales. Ed. Bellatera. España.
- South, S. 1968. Comment on "Some Thoughson Theory and Method in Historical Archaeology" by Clyde Dollar. Conference on Historic Site Archaeology. Papers 2 (2):35-53.
- \_\_\_\_\_. 1977. Research Strategies in Historical Archaeology. The Scientific Paradigm. Reseach Strategies in Historical Archaeology, edited by Stanley South. Academic Press, London.
- Topolsky, J. 1982. Metodología de la Historia. Cátedra. Madrid.
- Trigger, B. G. 1992. Historia del Pensamiento Arqueológico. Ed. Crítica Barcelona, España.
- Walker, I. 1967. Historic Archaeology. Methods and Principles. *Historical Archaeology*. 1967 1:23-33.
- 1978. Historic Archaeology. Methods and Principles. Historic Archaeology. A Guide to Substantive and Theorical Contributions. Edited by Robert Schuyler, New York.
- Weissel, M. et al. 2000. Arqueología de rescate en el Banco Central de la República Argentina. Ed. DgPub. Secretaría de Cultura, Gobierno de Buenos Aires. Buenos Aires.

# <u>Índice de ilustraciones.</u>

*	Ilustración № 1: "Reparto de tierras de la ciudad de Buenos Aires,
	efectuada por Juan de Garay, año 1583"6.
*	Ilustración № 2: "Matadero de Liniers, 1900"15.
*	llustración № 3: "Corrales de abasto" de 186763.
*	Ilustración № 4: "Matadero". Acuarela de Vidal c. 181766.
*	Ilustración № 5: "Matadero". Acuarela de Pellegrini c. 183267.
*	Ilustración № 6: "El matadero". Bacle c. 183468.
*	Ilustración № 7: "El matadero". Pellegrini c. 184269.
*	Ilustración № 8: "La Carnicería", Bacle c. 183472.
*	Ilustración № 9: "Vendedor de aves y pescado" (1875)79.
*	Ilustración № 10: "Demolición de la Recova vieja" (1884)86.
*	Ilustración Nº 11: Ubicación de las zonas donde estarían ubicados los tres
	mataderos creados en 177697.
*	Ilustración de portada: "Matadero". Litografía de Albérico Isola (1845).

# <u>ANEXO I</u>

# TABLA 1 Sistema de comercialización, remates y valores de la carne vacuna y derivados (1580-1775). Tomado de los AEC.

CCCOUNT.	CANTIDAD (CODTEC/DEDIVADOS		CANOCI
FECHA	CANTIDAD / CORTES/DERIVADOS	PRECIOS	GANO EL
	POR UNIDAD DE VENTA	EN	REMATE
		REALES	
09-04-	24 libras de came de 16 onzas la libra	······································	Juan de Castro
1589			.*
09-04-	-	- ''	Juan de Garay
1589			
13-08-	•	•	Juan de Castro
1590			
24-01-	30 libras	1	Martin de Avíla
1605	·		
19-03-	30 libras	2 '	Antonio Fernandez
1606			Barrios
11-04-	170 libras	8	Martin Alonso
1607			
24-02-	250 libras	8	Francisco Gomez
1608			Prieto
24-04-	¼ de came	3,5	Gral. Manuel de
1610		LJ	Frias
21-03-	¼ de novillo	4	Francisco Romero
1611	1/4 de vaca	3	
25-03-	¼ de novillo y vaca de +3años	4	Cap. Antón Higueras
1614	74 do Normo y rada do roamos	· '	de Santana
26-03-	¼ de novillo	6	Varios (ver cuadro
1616	74 de Hovillo		de problemas con el
1010			abasto).
16-08-	¼ de novillo +3 años	6	
1616		4	_
07-01-	¼ de novillo +3 años	4	Manuel Higueras y 1
1619	74 de novino to anos	7	Peralta
26-03-	¼ de novillo o vaca		
1632	4 de flovillo o vaca	3 2	Se reparte entre los vecinos
27-03-		4	
1634	¼ de novillo ¼ temero	. 2	. Xpoval Naharro (aunque el Cabildo
1004	/4 (entero	. 2	ordena otros tres
			pregones, no hay
		· •	confirmación del
i,			ganador).
15-03-	¼ de novillo o vaca +3 años	2,5	Se reparte entre los
1636	¼ temera	2	vecinos
	cuero fresco	4	
	1 @ de cebo en rama	4	
	1 lengua	0,5	
	1 ubre o capadura	1	
16-04-	14 de novillo o vaca	3	Se reparte entre los
1639	¼ ternera	2	vecinos
	1 @ de sebo	6	•
	1 cuero	6	
	lengua y ubre	0,5 c/u	•
09-05-	¼ de vaca +3 años	3	Se reparte entre los
1645	½ ternera	2	vecinos
	1 @ de sebo	4	
	1 cuero	2	
1 11	4 lenguas	1 1	
1	4 capaduras	1 .	
		1	
		)	
L		·	

FECHA	CANTIDAD / CORTES/DERIVADOS POR UNIDAD DE VENTA	PRECIOS EN REALES	GANO EL REMATE
28-03- 1648	¼ de novillo o vaca ¼ temera 1 @ de sebo en rama 1 cuero fresco 1 lengua 1 capadura	2 1 (6 x sem.) 2 2 0,5 0,5	Juan Nieto de Humanes
17-04- 1658	¼ de novillo o vaca ¼ ternera lengua cuero novillo seco estacado cuero vaca seco estacado 1 @ de sebo en aza	4 2 1 8 6 4	
26-03- 1665	Rès en pie Ternera en pie ¼ de novillo o vaca ¼ ternera cuero vaca lengua y ubre 1 @ de sebo	16 8 3 2 2 1 c/u 4	-
26-02- 1668	1/4 de vaca res en pie lengua y ubre 1 cuero 1 @ de sebo ternera en pie 1/4 temera	2 12 1 c/u 2 4 6	Alonso Guerrero
10-04- 1669	¼ de vaca ternera en pie lengua y capadura	3 8 0,5 c/u	2
01-04- 1671	¼ de vaca 4 lenguas 4 ubres	1,5 1 2	
06-04- 1672	Res en pie 1 @ de sebo 2 lenguas y 2 ubres 1 queso	12 2 1 1	Antonio de Rocha Lobo
02-04- 1675	Res en pie	8	Miguel de Riblos
14-04- 1676	¼ de novillo o vaca res en pie 1 @ de sebo 1 cuero 1 ternera en pie 2 lenguas 2 ubres	2 12 3 2 4 1	Se reparte entre los vecinos
06-04- 1677	Res en pie Ternera en pie ¼ de vaca 1 cuero 1 @ de sebo 4 lenguas 4 ubres	8 1 (12 x sem) 1,5 1 1	Sebastián Cabral
02-05- 1678	1/4 de came res en pie 1 @ de sebo 1 cuero 6 lenguas 6 capaduras 1 ternera	1 6 1 1 1 1 1 (16 x sem)	Ana de Matos y Ensinas

FECHA	CANTIDAD / CORTES/DERIVADOS POR UNIDAD DE VENTA	PRECIOS EN REALES	GANO EL REMATE
13-04- 1685	Res en pie 1 cuero ¼ de came 1 @ de sebo 2 lenguas 2 ubres	9 1 1,5 2 1	Tte. Luis del Aguila
03-04- 1686	Res en pie 1 ternera ¼ de carne 4 lenguas 1 @ de sebo toros para las fiestas patronales	9 2 (12 x sem) 1,5 1	Tte. Luis del Aguila
21-03- 1687	Res en pie 1 ternera 1 @ de sebo 1 cuero	8 1 1 1	Cap. Hernando de Rivera Mondragón
22-04- 1688	¼ de came	2	Cap. Julio Ruiz de Ocaña
16-03- 1690	1/4 de came	1	Se reparte entre vecinos que deben traer 20 cabezas de temera por semana
23-04- 1691	Res en pie ¼ de came 1 cuero 1 @ de sebo ternera en pie toros para las fiestas patronales	8 1,5 2 2 2 2	Alferez Antonio Ballexos
10-03- 1693	Res en pie +2 años y yerro ¼ de carne ternera en pie +4 meses 1 cuero 1 @ de sebo y grasa	8 4,5 2 2 2	Cap. Diego Lopez Carmelo
12-02- 1695	Res en pie Ternera en pie ¼ de carne 1 cuero 1 @ de sebo 4 capaduras 4 lenguas (dona a los religiosos 1 res en pie por semana, al Señor Obispo otra res, al Señor Gobernador otra res, 2 reses a la fábrica del hospital)	9 2 2 1 2 1	Cap. Luis del Aguila
21-03- 1698	Res en pie 1 ternera ¼ de carne 1 @ de sebo 6 lenguas 6 capaduras 1 cuero (dona 2 reses a la Iglesia para su fábrica cada semana, 2 reses por semana a la casa de recogidas del hospital y los toros para las fiestas patronales)	8 1 1,5 1 1 1	Cap. Alonso guerrero y Guzman
28-03- 1699	<ul> <li>¼ de came</li> <li>4 capaduras</li> <li>4 lenguas</li> <li>1 cuero</li> <li>1 @ de sebo</li> <li>res en pie matándola en el matadero</li> <li>res en pie fuera del matadero</li> </ul>	2 1 1 1 2 10 12	Por cuanta de su Majestad, despacha el alferez Diego Hurtado
17-03- 1701	Res en ple	6	Por dos semanas el Tte. Julio Rodríguez Flores

ECHA	CANTIDAD / CORTES/DERIVADOS POR UNIDAD DE VENTA	PRECIOS EN REALES	GANO EL REMATE
13-03-	Res en pie	6	Cap. Julio Cabral
1702	Ternera  14 de came	1	
	1 @ de sebo	1	
	1 cuero	1	
	4 lenguas	1	
	4 capaduras res para navios de registro	1 8	
	(dona toros para las fiestas patronales, 2 reses al hospital por semana y 1 res a la Iglesia)		
24-03-	12 lenguas	1	Luis del Aguila y
1714	12 ubres o capaduras	1	Antonio Barragán
	1 @ de sebo 1 cuero	1	
11-04-	Toros para las fiestas patronales y ¼ de carne cada semana para los	0,5	Esteban Gomez de
1715 04-04-	presos de la cárcel  Res en pie	12	Vera
1716	Res en pie llevándola al Riachuelo	14	Se reparte entre los vecinos
	1/4 de carne	2,5	
	6 lenguas	1	
	4 ubres 4 capaduras	1	1
	1 @ de sebo	2	1
	1 cuero	1	•
	1 ternera	4	
	(dona toros para las fiestas patronales, 1 res a la semana al Señor Gobernador y otra al Señor Obispo, a cada convento otra res y al hospital otra)		
19-02-	Res en pie	14	Se reparte entre los
1717	Res en pie llevándola al Riachuelo	16	vecinos
	¼ de came	3	
	1 lengua 4 lenguas	0,25 1	
	capadura o ubre	0,5	
	1 cuero	1	
	1 ternera (dona 1 res a cada convento por semana, otra al hospital, a los pobres de la cárcel ½ res por semana, 1 res al fiel ejecutor de turno por semana, 1 res al Señor Obispo por semana y otra al Señor Gobernador y dará cada vecino que matare en cada semana dos toros para las fiestas quedando exonerados de las donaciones los que maten en tiempo de cuaresma excepto al hospital y pobres de la cárcel a quien dara ½ res por semana)	4	
23-03-	Res en pie	10	Joseph Ruiz de
1718	Res en pie fuera del matadero	12	Arellano y Fernando
	¼ de carne	2,5	Valdes por 6 meses
	1 cuero sebo y capadura	1	ı
	(dona ¼ de carne en cada dia de matanza al fiel ejecutor, al Señor Obispo, al Señor Gobernador y a los conventos cada sabado una res y al Real Hospital ½ res cada semana y a los pobres de la cárcel ¼ cada semana)	·	· .
1721	1/4 de came	3	Juan de Samartin
	res en pie	14	
	1 cuero	1	
	res en pie para los navios 6 lenguas	16 1	
	4 capaduras	1	,
	1 @ de sebo	2	
	(dona 1 res a cada convento cada semana, 1 res al Gobernador, 1 res al Señor Obispo, 1 res al hospital, 1 res a los pobres de la cárcel y fiel ejecutor y los toros para las fiestas patronales)		

FECHA	CANTIDAD / CORTES/DERIVADOS POR UNIDAD DE VENTA	PRECIOS EN REALES	GANO EL REMATE
28-03-	¼ de came	3	Fernando Miguel de
1722	res en pie	14	Valdes
	1 cuero res en pie para los navios	1 16	
	6 lenguas	1	
	4 capaduras	1	1
	1 @ de sebo	2	
	(dona 1 res a cada convento cada semana, 1 res al Gobernador, 1		
1	res al Señor Obispo, 1 res al hospital, 1 res a los pobres de la cárcel y fiel ejecutor y los toros para las fiestas patronales)		
24-04-	1/4 de carne	3	Agustin de Lara
1724	1 cuero	2	Agustin de Lara
:	sebo y capadura	2	·
:	4 lenguas	1	
	res en pie	16	
	res en pie para los navios españoles e ingleses	18	Comments Mississing
30-01- 1733	Res en pie 1/4 de carne	12 2	Fernando Miguel de Valdes
1755	res descarretada en el matadero	10	Values
	res para el abasto de los navios puesta en el Riachuelo	14	
22-06-	14 de came	3	Cap. Esteban
1733	1 cuero	. 2	Gomez de Vera por
	4 lenguas	1	seis meses.
	1 @ de sebo 1 @ de grasa derretida	4 8	•
	res en pie para los navios y barracas	20	•
18-12-	¼ de came	2	Francisco Diaz
1734	1 cuero	1	Cubas
	3 lenguas	1/2	,
1	1 @ de sebo	4	
	1 @ de grasa res en pie	6 12	
	(dona los toros para las fiestas y un cuarto para el Fiel Ejecutor,	'- '	
	cada día de matanza)		
22-01-	14 de carne	2	Francisco Diaz
1735	1 cuero	1	Cubas
	3 lenguas	1/2	
	1 @ de sebo 1 @ de grasa	4 6	•
	res en pie	12	
	(dona los toros para las fiestas y un cuarto para el Fiel Ejecutor,		
	cada día de matanza)		
07-01-	¼ de carne	2	Cap. Don Luis de
1736	1 cuero	1 1	Jilez
	3 lenguas 1 @ de sebo	½ 4	1
]	1 @ de grasa	6	
) I	res en pie	12	· [
}	(dona los toros para las fiestas y un cuarto para el Fiel Ejecutor,		
	cada día de matanza)	I	
01-04-	¼ de came	2	Cap. Don Luis de
1737	1 cuero 3 lenguas	. 1 ½	Jilez
	1 @ de sebo	4	•
	1 @ de grasa	6	
	res en pie	12	
	(dona los toros para las fiestas y un cuarto para el Fiel Ejecutor, cada día de matanza)		
20-01-	'¼ de came	2	<del></del>
1744	74 de Came		
31-10-	½ de came	3	
1748	/4 de danie	<b>J</b> ,	
05-05-	50 reses cada semana para el abasto		Don Ignació de
1751	1/4 de carne en el matadero	2	Chabarria
	¼ de came en casa del comprador	3	
18-04-	¼ de came	4	
1754		•	

FECHA	CANTIDAD / CORTES/DERIVADOS POR UNIDAD DE VENTA		PRECIO EN# REALES	S () S ()	GANO EL REMATE	
02-05-	¼ de carne, vendida por las calles		3			
1754	res en pie		20	1,		*
	res escojida		24	1,		- 1
1	@ de sebo	1	10	- 1		
į.	1 botija de grasa	1	56	(		: .

<u>TABLA 2</u>
<u>Valores monetarios para otros productos de consumo frecuente</u>
(1580-1775). Tomado de los AEC.

AÑO	PRODUCTO BOD LINIDAD DE VENTA	DDECIO EN DEN EC
ANO	PRODUCTO POR UNIDAD DE VENTA	PRECIO EN REALES
1621	1 libra de pasas	2
	1 libra de higos	1.5
	1 libra de yerba	2
	1 @ de miel	64
1632	2 panes de 1 ½ libra c/u blanco y sazonado	1
	4 libras de semitas buenas y sazonadas	1
	1 gallina buena y 1 capón c/u	8
	1 gasilila buella y 1 capoli ciu	J ]
		4
	1 pollo	2
1647	1 libra de azúcar	8
	1 libra de tabaco	, 6
1655	3 libras pan blanco bien cocido y sazonado	1
	4 semitas de 1 ½ libra c/u	1
	A decided the second se	!
1665	1 cesto de carbón que pese 6 @	24
:	1 @ de carbón	. 5
	2 ½ libra de pan blanco	1
1	4 semitas que pesen 4 libras	
	2 tortas blancas y bien cubiertas de azúcar	1
	1 fanega de sal colmada 1 almud de sal colmada	. 96 8
	1 almud de sai colinada	.; 0
		96
	1 fanega de garbanzos 1 fanega de lentejas	96
	1 fanega de frijoles, porotos, arvejas, chicharos, chauchas, avillas	48
	1 almud de azafrán	. 8
	1 ristra de cebollas (de 50)	6
	1 ristra de cebollas (de 30)	: 4
	1 fanega de chochoa	48
	1 libra de jabón de la tierra	1
	1 libra de jabón del Tucumán	ż
	¼ camero gordo	: <b>3</b>
	1/4 cordero	1
	2 perdices grandes	· •
	6 perdices chicas	i
	1 gallina	4
	1 polla ronca	3
	1 polio o poliona	2
	1 capón	4
:	1 vara de longaniza de carne de puerco	1
	1 Iomo de puerco	. 2
	2 libras de tocino	1
	. 2 sábalos grandes	· 1
	2 sábalos salados o secos	. 1
	1 carreteada de leña gruesa y buena	24
	1 carreteada de rama	12
:	1 haz de leña que tenga 1 ½ vara de largo y ancho	2
	1 @ oreiones hechos a cuchillo	32
	1 libra orejones hechos a cuchillo	1.5
	1 fanega orejones de horno	48
	6 postas de pescado frito	· <b>1</b>
	5 postas de pescado en escabeche	, 1
	2 manojos de nabos (de 10)	1
	2 manojos de rábanos (de 10)	1 '
	2 manojos de zanahorias (de 10)	1
	4 coles buenas con yerba buena y perejil	1
	10 lechugas	. 1
	2 zapailos grandes o 4 pequeños	. 1
	1 almud de maní	4
	1 almud de papas	. 4
	1 almud de batatas	. 3
	1 botija de manteca	32
	1 quartillo de manteca	1
	6 velas de ½ vara de largo	1
	6 huevos frescos	1
	1 queso de 4 libras	4 .

AÑO	PRODUCTO POR UNIDAD DE VENTA	PRECIO EN REALES
1668	1 almud de sal	8
1719	1 frasco de vino	8
	1 frasco de miel	8
·	1 libra de yerba 1 libra de azúcar negra	1 2
	1 libra de azúcar hegra 1 libra de azúcar blanca del Paraguay	3
	1 libra de tabaco de pito	2
	1 libra de tabaco de hoja	3
<b>i</b>	1 almud de sal	3
	1 almud de porotos	8
	1 almud de lentejas 1 almud de garbanzos	10
	1 libra de pasas de higo	1 1
	1 libra de pasas de uva	1.5
	1 almud de maní	5
	4 panes de jabón blanco	1
	6 velas de ¾ de vara c/u	1
	6 huevos 1 ½ libra de queso	1
1720	1 frasco de vino	8
1/20	1 frasco de vino 1 frasco de aquardiente	8 14
	1 frasco de miel	12
	1 libra de yerba	1
	1 libra de tabaco de pito	2
	1 libra de tabaco de hoja	5
	1 libra de azúcar negra 1 libra de azúcar blanca del Paraguay	2 3
	1 libra de azucar bianca de raraguay	5
	1 almud de ají	6
:'	1 almud de sal	4
	1 almud de porotos	6
	1 almud de lentejas	8
	1 almud de garbanzos 1 libra de pasas de higo	10
٠.	1 libra de pasas de mgo	1.5
	1 almud de maní	6
:	4 panes de jabón blanco	1
	6 velas de ¾ de vara c/u	1
	6 huevos	1
	1 ½ libra de queso	1
1721	2 libras de pan blanco 3 libras de pan vaso	1
	4 libras de semitas	4
	1 frasco de vino	6
	1 frasco de aguardiente	10
	1 frasco de miel	12
	1 libra de yerba	1
	1 libra de tabaco de pito 1 libra de tabaco de hoja	2 3
	1 libra de tabaco de las misiones	4
	1 libra de azúcar negra	2
) .	1 libra de azúcar blanca del Paraguay	3
į į	1 almud de ají	1 1
	1 almud de sal	5 4
i !	1 almud de porotos 1 almud de lentejas	1
1	1 almud de garbanzos	
]	1 libra de pasas de higo	1
!	1 libra de pasas de uva	2
j	1 almud de maní	5
( II	4 panes de jabón blanco	1
1	6 velas de ¾ de vara c/u 6 huevos	1
<u> </u>	1 ½ libra de queso	1
1722	½ carnero	2
1122	¼ cordero	1

1   1   1   1   1   1   1   1   1   1	AÑO	PRODUCTO POR UNIDAD DE VENTA	PRECIO EN REALES
1 frasco de aquardiente   10   1 frasco de miel   14   1 frasco de miel   14   1 fibra de yerba   1   1 fibra de yerba   1   1 fibra de tabaco de ploi   2   1 fibra de tabaco de hoja   3   1 fibra de tabaco de hoja   3   1 fibra de tabaco de las misiones   4   1 fibra de tabaco de las misiones   4   1 fibra de azuicar negra   2   2   1 fibra de azuicar negra   2   1 fibra de azuicar negra   2   1 fibra de azuicar negra   3   1 fibra de pasas de la fibra de pasas de una   2   4 panes de jabón halanco   1   1 fibra de pasas de viva   2   4 panes de jabón halanco   1   1 fibra de pasas de pandianco   1   1 fibra de de pasa   1 fibra de miel   2   1 fibra de de pandianco   1   1 fibra de de pandianco   1   1 fibra de de pandianco   1   1 fibra de tabaco de miel   2   1 fibra de tabaco de miel   2   1 fibra de tabaco de hoja   1 fibra de aziúcar de caña   6   1 fibra de aziúcar de caña   6   1 fibra de parianzos   1   1 fibra de salida   6   1 fibra de parianzos   1   1 fibra de fibra   1	1723		
1 fista de yerba   1   1   1   1   1   1   1   1   1		* *******	
1 libra de tabaco de pito 1 libra de tabaco de hoja 3 libra de tabaco de hoja 1 libra de tabaco de hoja 1 libra de tabaco de hoja 1 libra de tabaco de las misiones 4 libra de azúcar negra 2 libra de azúcar planca del Paraguay 3 lalmud de porotos 4 lalmud de lentejas 8 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de wu 4 panes de jabón blanco 5 heuvos 1 libra de vino 1 frasco de vino 1 frasco de vino 1 libra de pasas de paraguay 1 frasco de miel exes 1 libra de pasas de paraguay 1 libra de subaco de hoja 1 libra de azúcar blanca del Paraguay 1 libra de azúcar planca del Paraguay 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 libra de basco de hoja 1 libra de basco de proto 1 libra de basco de hoja 1 libra de basco de hoja 1 libra de basco de proto 1 libra de basco de hoja 1 libra de ba			
1 libra de tabaco de pilot   1 libra de tabaco de las misiones   4   1 libra de tabaco de las misiones   4   1 libra de atace de las misiones   2   1 libra de atace de las misiones   4   1 libra de atace ralegra   2   1 libra de atacer blanca del Paraguay   3   1 almud de porotos   4   1 almud de lentejas   8   1 libra de pasas de higo   1   1 libra de queso   1   1 libra de queso   1   1   1   1   1   1   1   1   1			
1 libra de tabaco de las misiones 1 libra de azúcar hajara 2 libra de azúcar hajara 1 almud de portos 4 la limud de lentejas 8 libra de pazúcar blanca del Paraguay 3 la libra de pasas de liugo 1 libra de queso 1 l'ibra de pasa de liugo 1 l'ibra de de paraguardiente 1 l'irasco de vinagre 1 l'irasco de miel avexas 1 libra de babaco de pilo 1 libra de babaco de pilo 1 libra de azúcar de caña 1 libra de azúcar de caña 1 libra de azúcar de caña 1 libra de de azúcar de la l'irasco de l'irasc		1 libra de tabaco de pito	
1 libra de azúcar negra 2 libra de azúcar blanca del Paraguay 3 la limud de porotos 4 la limud de porotos 4 la limud de porotos 5 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de vava 2 4 panes de jabón blanco 5 libra de pasas de vava 2 4 panes de jabón blanco 1 libra de pasas de vava 2 4 panes de jabón blanco 1 libra de pasas de vava 2 4 panes de jabón blanco 1 libra de semitas 3 libras de pan blanco 1 frasco de aguardiente 1 libra de vargage 1 libra de vargage 1 libra de vargage 1 libra de vargar de caña 1 libra de azúcar blanca del Paraguay 2 lamud de porotos 1 lamud de porotos 1 lamud de porotos 1 lamud de aveisa 1 lamud de aveisa 1 lamud de aveisa 1 lamud de vargas 1 lamud de porotos 1 lamud de vargas de lipo 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de verba 1 libra de vargar a 2 1 libra de vargar a 3 1 lamud de vargas a 3 1 lam			
1 libra de azuicar blanca del Paraguay 1 almud de portos 4 1 almud de lentejas 8 1 libra de passas de luya 2 4 panes de jabón blanco 6 huevos 1 1 ½ libra de queso 1 1 1 ½ libra de queso 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			
1 almud de porotos 1 almud de porotos 1 almud de pentajas 8 1 ilbra de pasas de higo 1 ilbra de pasas de higo 1 ilbra de pasas de vau 2 4 panes de jabón blanco 5 fivevos 1 ½ ilbra de queso 1 ¼ ilbra de gueso 1 ¼ ilbra de semítas 3 ilbras de pan blanco 1 frasco de sylvagre 1 frasco de vino 1 frasco de sylvagre 1 frasco de mel 1 frasco de mel 1 ilbra de versas 1 ilbra de versas 1 ilbra de versas 1 ilbra de versas 1 ilbra de versa 1 ilbra de sabcar de caña 1 ilbra de abcar de caña 1 ilbra de lentajas 1 ilbra de lentajas 1 ilbra de parsas de higo 1 ilbra de pasas de higo 1 ilbra de pasas de verba 1 ilbra de abcar de prio 1 ilbra de pasas de higo 1 ilbra de pasas de h			
1 almud de lentejas 1 libra de passa de luva 2 4 panes de jabón blanco 6 huevos 1 1 1/4 libra de queso 1 1 1/4 libra de viviagre 1 1 frasco de vindente 1 1 frasco de miell avexas 1 filbra de verbas 1 filbra de verbas 1 filbra de de verbas 1 filbra de sabicar de caña 1 filbra de azucar de caña 1 filbra de lentejas 1 filbra de lentejas 1 filbra de lentejas 1 filbra de pasas de uva 1 filbra de pasas de uva 1 filbra de pasas de luva 2 panes de jabón hanco 1 firasco de vino 1 firasco de pito 1 filbra de tabaco de pito 1 filbra de tabaco de pito 1 filbra de azucar hegra 2 filbra de azucar banca del Paraguay 3 filbra de tabaco de pito 1 filbra de pasas de uva 2 cana de la filbra de pasas de luva 2 panes de jabón hanco 1 filbra de pasas de luva 2 panes de jabón blanco 1 filbra de pasas de luva 2 panes de jabón blanco 1 filbra de pasas de luva 2 panes de jabón hanco 1 filbra de pasas de luva 2 panes de jabón blanco 1 filbra de pasas de luva 2 panes de jabón blanco 1 filbra de pasas de luva 2 panes de jabón blanco 1 filbra de pasas de luva 2 panes de jabón blanco 1 filbra de pasas de luva 2 panes de jabón blanco 1 filbra de pasas de luva 2 panes de jabón blanco 1 filbra de pasas de luva 1 filbra de pasas de luva 2 panes d			
1 fibra de pasas de uva 4 panes de jabón blanco 5 huevos 1 1 ½ fibra de queso 1 1 ½ fibra de queso 1 1 1 fibras de semitias 3 libras de semitias 3 libras de semitias 3 libras de pan blanco 1 frasco de vino 1 frasco de vino 1 frasco de vino 1 frasco de milel 1 fibra de azúcar basas de vino 1 libra de azúcar de caña 1 fibra de caña de le fibra de la fibra de l		1 almud de lentejas	8
4 panes de jabón blanco 6 huevos 1 ½ libra de queso 1 4 libras de semítas 3 libras de semítas 3 libras de semítas 3 libras de pan blanco 1 frasco de vino 1 frasco de vino 1 frasco de vino 1 frasco de miel 2 1 frasco de miel avexas 1 filbra de tabaco de plot 1 libra de tabaco de plot 1 almud de ají 1 almud de sal 1 almud de jarbanzos 1 almud de lentejas 1 almud de vilas 1 almud de lentejas 1 almud de vilas 1 libra de role o le plot 1 almud de lentejas 1 almud de vilas 1 libra de paroso 1 2 panes de jabón blanco 1 libra de role o le vinagro 1 libra de pasas de luva 1 libra de o e quara cur 1 libra de aguícar cure 1 libra de aguícar cure 1 libra de pasas de viva 2 libra de tabaco de pito 1 libra de pasas de viva 2 libra de pasas de higo 1		1 libra de pasas de higo	
6 huevos 1 ½ libra de queso 1 1 libra de semitas 3 libras de semitas 3 libras de pan blanco 1 frasco de vino 1 frasco de vino 1 frasco de vino 1 frasco de miel 2 frasco de miel 2 frasco de miel 3 fibra de yerba 1 fibra de suciar de caña 6 fibra de azúcar de caña 1 libra de azúcar de caña 1 libra de azúcar de caña 6 fi libra de azúcar de caña 6 fi libra de azúcar de caña 6 fi libra de azúcar de caña 7 fibra de azúcar de caña 8 fi libra de azúcar de caña 9 fi libra de azúcar de caña 1 libra de porotos 1 almud de sal 1 almud de porotos 1 almud de chicharos 2 panes de jabón hanco 2 panes de jabón hanco 1 ze pares de jabón hanco 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 frasco de vino 1 frasco de vino 1 frasco de miel 2 firasco de miel 2 libra de tabaco de hoja 1 libra de parbanco 1 libra de pasas de higo 1 lib		1 libra de pasas de uva	
1 ½ libra de queso 1 1727			
3 libras de pan blanco   1   1   1   1   1   1   1   1   1			
3 libras de pan blanco   1   1   1   1   1   1   1   1   1	1727	4 libras de semitas	1 1
1 frasco de aguardiente 1 frasco de vinagre 1 frasco de vinagre 1 frasco de vinagre 1 frasco de miel 1 fibra de tabaco de pito 1 fibra de tabaco de pito 1 fibra de azuicar de caña 1 fibra de sai 1 fibra de garbanzos 1 fibra de garbanzos 1 fibra de fibra de caña 1 fibra de envejas 1 fibra de portos 1 fibra de pasas de higo 1 fibra de pasas de higo 1 fibra de pasas de uva 1 fibra de pasas de uva 1 fibra de pasas de uva 1 fibra de aguardiente 1 frasco de miel 1 fibra de tabaco de hoja 1 fibra de tabaco de hoja 1 fibra de azuicar negra 2 fibra de azuicar pegra 3 fibras de pasas de ligo 1 fibra de fabaco de hoja 1 fibra de azuicar negra 2 fibra de azuicar negra 2 fibra de azuicar pegra 2 fibra de pasas de ligo 1 fibra de pasas de ligo 1 fibra de fabaco de hoja 1 fibra de pasas de ligo 1 fibra de la pasas de ligo 1 fibra de la pasas		3 libras de pan blanco	1
1 frasco de miel 1 frasco de miel 2 frasco de miel 1 frasco de miel 2 frasco de miel avexas 1 fibra de yerba 1 fibra de tabaco de pito 3 fibra de tabaco de pito 1 libra de azúcar de caña 6 fibra de azúcar banca del Paraguay 2 fibra de sal 3 fibra de sal 4 fibra de sal 5 fibra de sal 6 fibra de sal 6 fibra de sal 7 fibra de sal 7 fibra de sal 8 fibra de sal 8 fibra de sal 8 fibra de sal 8 fibra de sal 9 fibra d	1 1		
1 frasco de miel avexas 16 16 1 flora de verbas 16 1 flora de verbas 16 1 flora de verbas 16 1 flora de sabaco de pito 3 3 1 flora de tabaco de hoja 5 1 flora de tabaco de hoja 5 1 flora de azúcar de caña 6 1 flora de azúcar de caña 6 1 flora de azúcar de caña 1 flora de pasas de higo 1 flora de pasas de higo 1 flora de pasas de viva 1 flora de tabaco de pito 1 flora de tabaco de pito 2 flora de azúcar blanca del Paraguay 3 flora de azúcar blanca del Paraguay 3 flora de azúcar de para flora de flora de flora de flora 1 flora de azúcar negra 2 flora de azúcar de flora de flora 1 flora de azúcar de flora de flora 1 flora de azúcar de flora 1 flora 1 flora de flora 1 flora 1 flora 1 flora de flora 1 fl			
1 frasco de miel avexas 1 fibra de yerba 1 fibra de tabaco de pito 1 fibra de tabaco de pito 1 fibra de tabaco de pito 1 fibra de azúcar de caña 6 filbra de azúcar ber caña 1 fibra de azúcar banca del Paraguay 2 filbra de azúcar de saña 1 fibra de azúcar banca del Paraguay 2 filbra de azúcar banca del Paraguay 2 filbra de azúcar banca del Paraguay 2 filbra de sal 3 filbra de garbanzos 4 filbra de garbanzos 1 filbra de			
1 libra de tabaco de pito 1 libra de tabaco de pito 1 libra de tabaco de pito 1 libra de azúcar de cafia 6 libra de azúcar blanca del Paraguay 2 la mud de ají 1 almud de ají 1 almud de garbanzos 1 almud de parbanzos 1 almud de parbanzos 1 almud de lentejas 1 almud d	;		
1 libra de tabaco de hoja 1 libra de azúcar de caña 1 libra de azúcar blanca del Paraguay 2 l almud de ají 1 almud de sal 6 l almud de sal 6 l almud de sal 6 l almud de portos 1 almud de lentejas 1 almud de chicharos 2 panes de jabón blanco 2 panes de jabón negro 4 velas de ½ vara c/u 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de luva 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 frasco de aguardiente 1 frasco de sino 1 libra de tabaco de hoja 1 libra de tabaco de hoja 1 libra de azúcar negra 1 libra de azúcar negra 2 lalmud de ají 1 almud de jorotos 1 almud de jorot			1
1 libra de azúcar de caña 6 1 libra de azúcar blanca del Paraguay 2 1 almud de salí 1 1 almud de salí 6 1 almud de salí 1 2 1 almud de porotos 1 almud de porotos 1 almud de porotos 1 almud de lentejas 6 1 almud de lentejas 6 1 almud de villas 5 1 almud de villas 5 1 almud de lentejas 6 1 almud de chicharos 4 4 2 panes de jabón blanco 1 2 panes de jabón lengro 1 1 albra de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de luo 1 1 libra de pasas de luo 1 1 libra de pasas de luo 1 1 libra de pasas de viva 1 libra de queso 1 1 1 libra de pasas de viva 1 libra de pasas de viva 1 libra de queso 1 1 libra de pasas de para blanco 1 1 frasco de vino 8 1 frasco de vino 8 1 frasco de miel 12 8 onzas de yerba 1 1 libra de tabaco de prito 2 1 libra de tabaco de prito 2 1 libra de azúcar blanca del Paraguay 3 1 almud de ají 5 1 almud de ají 5 1 almud de ají 5 1 almud de agrabanzos 4 1 almud de garbanzos 4 1 almud de garbanzos 4 1 almud de garbanzos 4 1 almud de pasas de higo 1 libra de	] ]		
1 libra de azúcar blanca del Paraguay 2 1 almud de ají 1 almud de sal 1 almud de parbanzos 1 almud de porotos 1 almud de porotos 1 almud de lentejas 1 almud de chicharos 2 panes de jabón blanco 1 panes de jabón negro 4 velas de ½ vara c/u 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de ligo 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 frasco de vino 1 frasco de vino 8 libras de pasas de vino 1 frasco de miel 12 8 onzas de yerba 1 libra de tabaco de pito 1 libra de azúcar negra 2 libra de azúcar planca del Paraguay 3 almud de ají 5 almud de jí 1 almud de porotos 3 almud de lentejas 3 lalmud de parbanzos 4 libra de pasas de ligo 1 ligra de li			
1 almud de ají 1 almud de sal 1 almud de gorbanzos 1 almud de porotos 1 almud de porotos 1 almud de lentejas 1 almud de arvejas 1 almud de arvejas 1 almud de lentejas 1 almud de lentejas 1 almud de lentejas 1 almud de lentejas 1 almud de chicharos 2 panes de jabón negro 1 certa de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de liva 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 ½ libra de queso 1 libra de queso 1 libra de de de vino 1 frasco de wino 1 frasco de miel 2 frasco de miel 2 libra de tabaco de pito 1 libra de tabaco de hoja 1 libra de tabaco de hoja 1 libra de tabaco de hoja 1 libra de azúcar negra 2 lilibra de azúcar negra 2 lilibra de azúcar blanca del Paraguay 3 almud de ají 5 almud de ají 5 almud de ají 6 lalmud de lentejas 1 almud de lentejas 3 almud de gorbanzos 4 almud de garbanzos 4 lalmud de porotos 5 almud de garbanzos 6 lalmud de pasas de higo 1 libra de pasas de ligo 1 libra de queso 1 ligo de ligo d			
1 almud de sail 1 almud de garbanzos 1 almud de porotos 1 almud de lentejas 1 almud de verejas 1 almud de verejas 1 almud de chicharos 2 panes de jabón blanco 2 panes de jabón negro 4 velas de ½ vara c/u 1 libra de pasas de lujo 1 libra de pasas de lujo 1 libra de queso 1 libra de queso 1 libra de queso 1 libra de queso 1 libra de pasas de lujo 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 ½ libra de queso 1 libra de de par manzana, membrillo o durazno) 1 frasco de vino 8 lifrasco de vino 8 lifrasco de par blanco 1 libra de tabaco de pito 2 libra de azúcar negra 2 libra de azúcar negra 2 libra de azúcar pegra 2 libra de azúcar pegra 2 libra de azúcar pegra 3 lalmud de ji 5 lalmud de ji 6 lalmud de porotos 1 almud de porotos 1 almud de porotos 1 lalmud de parbanzos 4 lalmud maní 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de luyo 2 panes de jabón hanco 2 panes de jabón negro 1 ½ libra de queso 1 libra			II = 1
1 almud de porotos 1 almud de lentejas 1 almud de lentejas 1 almud de verejas 4 almud avillas 5 almud de verejas 4 almud de verejas 4 almud de verejas 5 almud de verejas 5 almud de verejas 5 almud de verejas 6 al almud de verejas 7 almud de verejas 8 verejas 8 al almud verejas 8 verejas 8 al almud verejas 8 al almud verejas 8 vereja			[1
1 almud de lentejas 1 almud de avvejas 1 almud de chicharos 2 panes de jabón blanco 1 2 panes de jabón negro 4 velas de ½ vara c/u 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 ½ libra de queso 1 libra de queso 1 libra de queso 1 libra de de vino 8 libras de pan blanco 1 frasco de vino 8 libras de pan blanco 1 frasco de aguardiente 1 libra de tabaco de pito 1 libra de tabaco de pito 1 libra de tabaco de hoja 1 libra de tabaco de hoja 1 libra de azúcar negra 2 libra de azúcar negra 2 libra de azúcar blanca del Paraguay 3 lalmud de portos 1 almud de portos 3 lalmud de garbanzos 1 almud de garbanzos 4 lalmud de garbanzos 4 lalmud maní 1 libra de pasas de luva 2 panes de jabón blanco 1 libra de pasas de uva 2 panes de jabón negro 1 libra de queso 1 libra de queso 1 frasco de aceite 1 frasco de vinagre 6	1 11		( )
1 almud de arvejas 1 almud avillas 5 almud de chicharos 2 panes de jabón negro 4 velas de ½ vara c/u 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de uva 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 ½ libra de queso 1 libra de pasas de viva 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 ½ libra de queso 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 ½ libra de queso 1 libra de pan blanco 1 frasco de vino 8 libras de pan blanco 1 libra de dajardiente 1 libra de tabaco de vino 8 libra de tabaco de pito 2 libra de tabaco de pito 2 libra de tabaco de hoja 4 libra de azúcar negra 2 libra de azúcar blanca del Paraguay 3 lalmud de ají 5 lalmud de porotos 1 almud de porotos 3 lalmud de jarbanzos 4 lalmud de garbanzos 4 lalmud maní 4 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de uva 2 panes de jabón blanco 2 panes de jabón blanco 1 libra de grasa 6 huevos 1 lfrasco de aceite 1 frasco de aceite 1 frasco de vinagre 6	1 11		
1 almud de chicharos 2 panes de jabón blanco 2 panes de jabón blanco 1 1 0.5 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de uva 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 libra de apasa de vino 1 frasco de vino 1 frasco de vino 1 libra de aguardiente 1 libra de apasas de yerba 1 libra de tabaco de pito 1 libra de tabaco de pito 1 libra de azúcar negra 2 libra de azúcar negra 2 libra de azúcar blanca del Paraguay 3 lalmud de ají 1 almud de jí 1 almud de jí 1 almud de jí 1 almud de lentejas 3 lalmud de garbanzos 4 lalmud maní 4 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de uva 2 panes de jabón blanco 2 panes de jabón blanco 3 libras de grasa 3 libras de grasa 1 libra de queso 1 libra de queso 1 líbra de queso			
1 almud de chicharos 2 panes de jabón blanco 2 panes de jabón negro 4 velas de ½ vara c/u 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de ligo 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 ⅓ libra de pasas de via 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 ⅓ libra de queso 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 ⅓ libra de queso 1 libra de queso 1 libra de aguardiente 1 libra de aguardiente 1 libra de tabaco de miel 1 libra de tabaco de pito 1 libra de tabaco de hoja 1 libra de azúcar negra 2 libra de azúcar blanca del Paraguay 3 lalmud de ají 5 lalmud de porotos 3 lalmud de porotos 3 lalmud de garbanzos 4 lalmud de garbanzos 4 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de uva 2 panes de jabón blanco 2 panes de jabón blanco 1 panes de jabón negro 1 libra de queso 1 l'g libra de queso 1 l'rasco de aceite 1 frasco de vinagre 6			
2 panes de jabón negro 4 velas de ½ vara c/u 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de uva 1 libra de pasas de uva 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 libra de queso 1 1732 3 libras de pan blanco 1 frasco de vino 8 1 frasco de vino 8 1 frasco de miel 12 8 onzas de yerba 1 libra de tabaco de pito 2 libra de tabaco de pito 1 libra de azúcar negra 2 libra de azúcar blanca del Paraguay 3 lalmud de ají 5 lalmud de porotos 3 lalmud de porotos 3 lalmud de lentejas 3 lalmud de garbanzos 4 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de uva 2 panes de jabón blanco 2 panes de jabón negro 1 l'z libras de queso 1 l'z libras de queso 1 frasco de aceite 1 frasco de vinagre			
1   ibra de pasas de higo   1   1   1   1   1   1   1   1   1	1		1
1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de uva 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 ½ libra de queso 1 libra de queso 1 libra de queso 1 libra de pasas de uva 1 libra de queso 1 libra de queso 1 libra de queso 1 libra de queso 1 libra de aguardiente 1 libra de tabaco de miel 2 libra de tabaco de pito 2 libra de tabaco de hoja 1 libra de azúcar negra 2 libra de azúcar blanca del Paraguay 3 lalmud de ají 5 lalmud de porotos 1 almud de lentejas 1 almud de garbanzos 1 almud de garbanzos 4 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de ligo 1 libra de queso 1 ligibras de grasa 1 ligibras de grasa 1 ligibras de grasa 1 ligibras de queso 1 ligibras de queso 1 ligibras de queso 1 ligibras de queso 1 ligibras de vinagre 6 ligit durazno)	{		11
1 libra de pasas de uva 1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno) 1 l'a libra de queso 1 l'a libra de queso 1 l'a libra de queso 1 l'a libra de pasas de vino 1 frasco de vino 8 l'a frasco de aguardiente 1 l'a libra de de deso 1 l'a libra de de de de de de de l'a l'a libra de tabaco de pito 1 libra de tabaco de hoja 1 libra de azúcar negra 2 l'a libra de azúcar planca del Paraguay 3 l'a lamud de ají 5 l'a lamud de porotos 1 almud de porotos 3 l'a lamud de garbanzos 4 l'a libra de pasas de higo 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de uva 2 panes de jabón planco 2 panes de jabón negro 1 l'a libra de queso 1 l'a l'a libra de queso 1 l'a	i II		
1 libra de orejones (pera, manzana, membrillo o durazno)  1 ½ libra de queso  1 libra de queso  1 libra de queso  1 frasco de pino  1 frasco de aguardiente  1 frasco de miel  1 libra de tabaco de pito  1 libra de tabaco de hoja  1 libra de azúcar negra  2 libra de azúcar del Paraguay  1 almud de ají  1 almud de porotos  1 almud de lentejas  1 almud de jarbanzos  1 almud de garbanzos  1 almud maní  1 libra de pasas de higo  1 libra de pasas de uva  2 panes de jabón negro  8 velas  3 libras de grasa  6 huevos  1 frasco de vino  1 libra de queso  1 frasco de vinagre  1 frasco de vinagre  1 libra de queso  1 frasco de vinagre  6			
1732 3 libras de pan blanco 1 1 frasco de vino 8 1 frasco de aguardiente 12 1 frasco de miel 12 8 onzas de yerba 1 1 libra de tabaco de pito 2 1 libra de tabaco de hoja 4 1 libra de azúcar negra 2 1 libra de azúcar blanca del Paraguay 3 1 almud de ají 5 1 almud de porotos 3 1 almud de lentejas 3 1 almud de garbanzos 4 1 libra de pasas de higo 1 1 libra de pasas de higo 1 1 libra de pasas de uva 2 2 panes de jabón blanco 1 2 panes de jabón negro 1 8 velas 1 3 libras de grasa 1 6 huevos 1 1 ½ libra de queso 1 1 frasco de aceite 14 1 frasco de vinagre 6	! (		
1 frasco de vino 1 frasco de aguardiente 1 frasco de miel 1 libra de tabaco de pito 2 fraccio de azúcar negra 2 fraccio de azúcar negra 2 fraccio de azúcar blanca del Paraguay 3 fraccio de azúcar blanca del Paraguay 3 fraccio de azúcar blanca del Paraguay 4 fraccio de azúcar blanca del Paraguay 5 fraccio de azúcar blanca del Paraguay 6 fraccio de azúcar negra 7 frasco de vinagre 8 fraccio de azúcar negra 7 frasco de vinagre 8 fraccio de azúcar negra 9 frasco de vinagre 1 frasco de vinagre			][1,]
1 frasco de aguardiente       12         1 frasco de miel       12         8 onzas de yerba       1         1 libra de tabaco de pito       2         1 libra de tabaco de hoja       4         1 libra de azúcar negra       2         1 libra de azúcar blanca del Paraguay       3         1 almud de ají       5         1 almud de porotos       3         1 almud de lentejas       3         1 almud de garbanzos       4         1 almud de garbanzos       4         1 almud de posasa de higo       1         1 libra de pasas de higo       1         1 libra de pasas de uva       2         2 panes de jabón blanco       1         2 panes de jabón negro       1         8 velas       1         3 libras de grasa       1         6 huevos       1         1 ½ libra de queso       1         1 frasco de aceite       14         1 frasco de vinagre       6	1732		
1 frasco de miel 12 8 onzas de yerba 1 1 libra de tabaco de pito 2 1 libra de tabaco de hoja 4 1 libra de azúcar negra 2 1 libra de azúcar blanca del Paraguay 3 1 almud de ají 5 1 almud de porotos 3 1 almud de lentejas 3 1 almud de garbanzos 4 1 almud de garbanzos 4 1 libra de pasas de higo 1 1 libra de pasas de uva 2 2 panes de jabón blanco 1 2 panes de jabón negro 1 8 velas 1 3 libras de grasa 1 6 huevos 1 1 ½ libra de queso 1 1 frasco de aceite 14 1 frasco de vinagre 6			
8 onzas de yerba  1 libra de tabaco de pito 2 1 libra de tabaco de hoja 4 1 libra de azúcar negra 2 1 libra de azúcar legra 3 1 almud de ají 5 1 almud de porotos 3 1 almud de lentejas 3 1 almud de garbanzos 4 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de uva 2 panes de jabón blanco 2 panes de jabón negro 8 velas 3 libras de grasa 6 huevos 1 ½ libra de queso 1 1 frasco de aceite 1 frasco de vinagre 6			
1 libra de tabaco de pito       2         1 libra de tabaco de hoja       4         1 libra de azúcar negra       2         1 libra de azúcar blanca del Paraguay       3         1 almud de ají       5         1 almud de porotos       3         1 almud de lentejas       3         1 almud de garbanzos       4         1 almud maní       4         1 libra de pasas de higo       1         1 libra de pasas de uva       2         2 panes de jabón blanco       1         2 panes de jabón negro       1         8 velas       1         3 libras de grasa       1         6 huevos       1         1 ½ libra de queso       1         1 frasco de aceite       14         1 frasco de vinagre       6			
1 libra de tabaco de hoja 1 libra de azúcar negra 2 1 libra de azúcar blanca del Paraguay 3 1 almud de ají 5 1 almud de porotos 3 1 almud de lentejas 3 1 almud de garbanzos 4 1 almud maní 4 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de uva 2 panes de jabón blanco 2 panes de jabón negro 8 velas 3 libras de grasa 1 3 libras de grasa 1 1 ½ libra de queso 1 1 ½ libra de queso 1 1 ½ libra de queso 1 1 frasco de aceite 14 1 frasco de vinagre 6			
1 libra de azúcar negra       2         1 libra de azúcar blanca del Paraguay       3         1 almud de ají       5         1 almud de porotos       3         1 almud de lentejas       3         1 almud de garbanzos       4         1 almud maní       4         1 libra de pasas de higo       1         1 libra de pasas de uva       2         2 panes de jabón blanco       1         2 panes de jabón negro       1         8 velas       1         3 libras de grasa       1         6 huevos       1         1 ½ libra de queso       1         1 frasco de aceite       14         1 frasco de vinagre       6			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
1 libra de azúcar blanca del Paraguay 1 almud de ají 5 1 almud de porotos 3 1 almud de lentejas 3 1 almud de garbanzos 4 1 almud maní 4 1 libra de pasas de higo 1 libra de pasas de uva 2 panes de jabón blanco 1 panes de jabón negro 1 s velas 3 libras de grasa 6 huevos 1 ½ libra de queso 1 1 1 ½ libra de queso 1 1 1 frasco de aceite 1 1 1 frasco de vinagre			
1 almud de ají       5         1 almud de porotos       3         1 almud de lentejas       3         1 almud de garbanzos       4         1 almud maní       4         1 libra de pasas de higo       1         1 libra de pasas de uva       2         2 panes de jabón blanco       1         2 panes de jabón negro       1         8 velas       1         3 libras de grasa       1         6 huevos       1         1 ½ libra de queso       1         1 frasco de aceite       14         1 frasco de vinagre       6			
1 almud de porotos       3         1 almud de lentejas       3         1 almud de garbanzos       4         1 almud maní       4         1 libra de pasas de higo       1         1 libra de pasas de uva       2         2 panes de jabón blanco       1         2 panes de jabón negro       1         8 velas       1         3 libras de grasa       1         6 huevos       1         1 ½ libra de queso       1         1 frasco de aceite       14         1 frasco de vinagre       6			
1 almud de lentejas       3         1 almud de garbanzos       4         1 almud maní       4         1 libra de pasas de higo       1         1 libra de pasas de uva       2         2 panes de jabón blanco       1         2 panes de jabón negro       1         8 velas       1         3 libras de grasa       1         6 huevos       1         1 ½ libra de queso       1         1 frasco de aceite       14         1 frasco de vinagre       6			
1 almud de garbanzos			
1 almud manf       4         1 libra de pasas de higo       1         1 libra de pasas de uva       2         2 panes de jabón blanco       1         2 panes de jabón negro       1         8 velas       1         3 libras de grasa       1         6 huevos       1         1 ½ libra de queso       1         1 frasco de aceite       14         1 frasco de vinagre       6			
1 libra de pasas de higo 1 1 libra de pasas de uva 2 2 panes de jabón blanco 1 2 panes de jabón negro 1 8 velas 1 3 libras de grasa 1 6 huevos 1 1 ½ libra de queso 1 1 frasco de aceite 14 1 frasco de vinagre 6	1.		
1 libra de pasas de uva 2 2 panes de jabón blanco 1 2 panes de jabón negro 1 8 velas 1 3 libras de grasa 1 6 huevos 1 1 ½ libra de queso 1 1 frasco de aceite 14 1 frasco de vinagre 6			1
2 panes de jabón negro 1 8 velas 1 3 libras de grasa 1 6 huevos 1 1 ½ libra de queso 1 1 frasco de aceite 14 1 frasco de vinagre 6			2
8 velas 1 3 libras de grasa 1 6 huevos 1 1 ½ libra de queso 1 1 frasco de aceite 14 1 frasco de vinagre 6			1
3 libras de grasa 1 6 huevos 1 1 ½ libra de queso 1 1 frasco de aceite 14 1 frasco de vinagre 6			1
6 huevos 1 1 ½ libra de queso 1 1 frasco de aceite 14 1 frasco de vinagre 6			·
1 ½ libra de queso 1 1 frasco de aceite 14 1 frasco de vinagre 6			
1 frasco de aceite 14 1 frasco de vinagre 6	,		
1 frasco de vinagre 6			
1 aimud de sai 6			
		1 almud de sal	6

AÑO	PRODUCTO POR UNIDAD DE VENTA	PRECIO EN REALES
1733	3 libras de pan blanco	1
	6 libras de panuazo	
•	6 libras de semita	1
	1 frasco de vino añejo	8
. '	1 frasco de vino ordinário	. 6
	1 frasco de aguardiente	10
	1 frasco de miel	12
	½ libra de yerba	ī
	1 libra de tabaco de pito	2
	1 libra de tabaco de hoja	6
	1 libra de tabaco de ½ hoja	3
	1 libra de azúcar rubia del Paraguay	. 2
	1 libra de azúcar blanca	3
	1 libra de azucar bianca	2
i		6
	1 almud de ají	
	1 almud de porotos	3
	1 almud de lentejas	3
	1 almud de garbanzos	4
	1 almud maní	4
	1 libra de pasas de higo	1
	1 libra de pasas de uva	
	2 panes de jabón blanco	1 .
	2 panes de jabón negro	1
٠.	8 velas	1
,	8 huevos	
,		
**	2 ½ libras de grasa	1
	1 ½ libra de queso	1
	1 frasco de aceite	i 12
	1 frasco de vinagre	4
	1 almud de sal	4
1734	3 libras de pan blanco	7/
( '''	6 libras de pan bazo	
!	6 libras de zimita	
		11
	1 frasco de vino añejo	10
. 1	1 frasco de vino ordinario	8
	1 frasco de aguardiente	11
	1 frasco de miel	12
1	½ libra de yerba	1 1
[ ]	1 libra de tabaco de hoja	5
, '	1 libra de tabaco de 1/2 hoja	2
	1 libra de azúcar rubia del Paraguay	2
' '	1 libra de azúcar blanca	3
!	1 libra de azúcar negra	1 1/2
	1 almud de ají	6
<b>'</b>	1 almud de porotos	4
		1,7
	1 almud de lentejas	3
	1 almud de garbanzos	6
,	1 almud maní	4.
	1 libra de pasas de uva	2
	2 panes de jabón blanco	<b> </b>
	2 panes de jabón negro	1 1
	8 velas	1
j	8 huevos	1
·	2 ½ libras de grasa	
'		1
	1 @ de sebo	4 .
	1 frasco de aceite	12
	1 frasco de vinagre	4 1
	1 almud de sal	- 4
	1 ½ libra de queso	1 1
	1 libra de pasas de higo	1 1
		150000
	1	. I
	· ·	- + 1
.		-
j•·		
•		

AÑO Ì	PRODUCTO POR UNIDAD DE VENTA	PRECIO EN REALES
1735	3 libras de pan blanco	1
	6 libras de pan bazo	1 1
	6 libras de zimita	1
1	1 frasco de vino añejo	10
1 1	1 frasco de vino ordinario	8
1	1 frasco de aguardiente	11
	1 frasco de miel	12
1	½ libra de yerba	1
-	1 libra de tabaco de hoja	4
1	1 libra de azúcar rubia del Paraguay	2
	1 libra de azúcar blanca	3
1	1 libra de azúcar negra	1 1/2
1 1	1 libra de tavaco de ½ hoja	3
1 1	1 almud de ají	5
1	1 almud de porotos	3
1	1 almud de polotos	2
1 1	1 almud de garbanzos	8
1 1	1 almud mani	3
1 1	1 libra de pasas de higo	1
!!!		2
1	1 libra de pasas de uva	1
	8 velas	
1	8 huevos	
1 1	2 panes de jabón blanco	
} (	2 panes de jabón negro	
1 1	2 ½ libras de grasa	
1	1 @ de sebo	4
1	1 frasco de aceite	12
	1 frasco de vinagre	4
	1 almud de sal 1 ½ libra de queso	5 1
1736	3 libras de pan blanco	1
	6 libras de pan bazo	i
	6 libras de zimita	i
	1 frasco de vino añejo	10
	1 frasco de vino ordinario	8
:	1 frasco de aceite	. 16
	1 frasco de miel de caña	12
	1 libra de yerba	1 1/2
	1 libra de tabaco de hoja	5
	1 libra de tavaco de ½ hoja	3
;	1 libra de azúcar rubia	
:	1 libra de azúcar blanca de caña	5
	1 libra de azúcar negra	1 ½
	1 almud de ají	5
	1 almud de porotos	. 4
	1 almud de lentejas	4
•	1 almud de garbanzos	8
	1 almud maní	4
	1 libra de pasas de higo	1
	1 libra de pasas de uva	2
	8 velas	1
	8 huevos	1
	2 panes de jabón blanco	i
	2 panes de jabón negro	. 1
	2 ½ libras de grasa	
	1 @ de sebo	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	1 frasco de vinagre	3
	1 almud de sal	5
	1 ½ libra de gueso	1
	1 /2 IIDIA UE QUESO	

<u>Tabla 3</u>
<u>Libreta de gastos diarios<sup>145</sup></u>
1 de Julio de 1796.

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Precio
Productos	
Pescado	6 1/2
Carne	0 1/2
Leche	1 ½
Verduras	5
7 libras 4 onzas de mantequilla	2
½ libra de bizcochos	2
2 docenas de pastelillos	4
Limones	0 ½

#### 2 de Julio de 1796.

Productos y Limosnas	Precio
Carne	5
16 Perdices	4
3 Pollos	3 1/2
1 Gallina	2 ½
Leche	1 ½
Verdura	5
Cordero	1
Huevos	2
Pan para los pobres	3

#### 3 de Julio de 1796.

Productos y Sueldos	Precio
Carne	5
Patitas de cordero	2
7 perdices	2
6 pollos	1 1/2
2 lenguas	1
Leche	1 ½
Verduras	5
1 onza de azafrán	]
Huevos	3
2 docenas de pastelillos	4
6 criados	6

<sup>145 .</sup> Este documento pertenece a Don Damián de Castro, tesorero del Excelentísimo Señor Don Manuel de Azamar y Ramírez, Obispo que fue de la Diócesis, quien presenta la última cuenta de los gastos del mismo debido a su fallecimiento. Dentro del documento apareció una libreta con los gastos diarios desde el 1º de julio de 1796 hasta el 12 de octubre del mismo año

4 de Julio de 1796 Productos Precio Carne 16 perdices 4 3 pollos 4 1/2 1 gallina 3 Cordero 1 Leche 1 1/2 Verduras 5 Huevos 2 4 2 docenas de pastelillos 1 libra de mate 3 Jabón para la lavandera 1 5 de Julio de 1796 Productos Precio Came 16 perdices 4 3 pollos 4 Mondongo Verduras 5 Leche 1 1/2 1 libra de bizcochos 4 6 de Julio de 1796 Productos y Limosnas Precio Carne 5 16 perdices 4 4 3 pollos 2 lenguas Leche 1 1/2 Verduras 5 6 libras de mantequilla Pan 3 A la virgen del Carmen 0 1/2 7 de Julio de 1796 **Productos** Precio Carne 5 16 perdices 4 2 pollos 3 Leche 1 1/2 Cordero Verduras 5 1 @ de Mesua 2 1 libra de pimienta

3

1 libra de flor de clavo

1 libra de comino

Productos	Precio
Pescado	6 ½
Verduras	6
Carne	0 ½
Huevos	4
Leche	1 ½
1 escobá	1
1 libra de bizcochos	4
9 de Julio de	Precio
Carne	5
18 perdices	4
Pajaritos	1
2 pollos	3
Cordero	1
Leche	1 ½
Verduras	5
Aguardiente	0 ½
	2
Pan para los pobres	3
10 de Julio de	e 1796
Productos y Sueldos [	Precio
Productos y Sueldos Carne	Precio 5
Productos y Sueldos  Carne 16 perdices	Precio 5 4
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos	9 Precio 5 4 3 ½
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos  Sesos	Precio 5 4 3 ½ 0 ½
Productos y Sueldos  Carne 16 perdices 3 pollos Sesos Leche	Precio  5  4  3 ½  0 ½  1 ½
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos  Sesos  Leche  Verduras	Precio  5  4  3½  0½  1½  5½
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos  Sesos  Leche  Verduras  2 docenas de pastelillos	Precio  5  4  3 ½  0 ½  1 ½  5 ½  4
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos  Sesos  Leche  Verduras  2 docenas de pastelillos  10 servilletas y 2 manteles	Precio  5  4  3 ½  0 ½  1 ½  5 ½  4  6
Carne 16 perdices 3 pollos Sesos Leche Verduras 2 docenas de pastelillos 10 servilletas y 2 manteles 12 paños de cocina	Precio  5  4  3 ½  0 ½  1 ½  5 ½  4  6  4
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos  Sesos  Leche  Verduras  2 docenas de pastelillos  10 servilletas y 2 manteles  12 paños de cocina  6 criados	Precio  5  4  3 ½  0 ½  1 ½  5 ½  4  6  4  7 ½
Carne 16 perdices 3 pollos Sesos Leche Verduras 2 docenas de pastelillos 10 servilletas y 2 manteles 12 paños de cocina	Precio  5  4  3 ½  0 ½  1 ½  5 ½  4  6  4  7 ½
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos  Sesos  Leche  Verduras  2 docenas de pastelillos  10 servilletas y 2 manteles  12 paños de cocina  6 criados	Precio  5  4  3 ½  0 ½  1 ½  5 ½  4  6  4  7 ½
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos  Sesos  Leche  Verduras  2 docenas de pastelillos  10 servilletas y 2 manteles  12 paños de cocina  6 criados  11 de Julio de  Productos y Limosnas  Carne	Precio  5  4  3 ½  0 ½  1 ½  5 ½  4  6  4  7 ½  Precio
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos  Sesos  Leche  Verduras  2 docenas de pastelillos  10 servilletas y 2 manteles  12 paños de cocina  6 criados  11 de Julio de  Productos y Limosnas	Precio  5  4  3 ½  0 ½  1 ½  5 ½  4  6  4  7 ½  Precio  5
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos  Sesos  Leche  Verduras  2 docenas de pastelillos  10 servilletas y 2 manteles  12 paños de cocina  6 criados  11 de Julio de  Productos y Limosnas  Carne  16 perdices  3 pollos	Precio  5  4  3 ½  0 ½  1 ½  5 ½  4  6  4  7 ½  Precio  5  4  4
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos  Sesos  Leche  Verduras  2 docenas de pastelillos  10 servilletas y 2 manteles  12 paños de cocina  6 criados  11 de Julio de  Productos y Limosnas  Carne  16 perdices  3 pollos  1 gallina	Precio  5  4  3½  0½  1½  5½  4  6  4  7½  Precio  5  4
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos  Sesos  Leche  Verduras  2 docenas de pastelillos  10 servilletas y 2 manteles  12 paños de cocina  6 criados  11 de Julio de  Productos y Limosnas  Carne  16 perdices  3 pollos  1 gallina  Cordero	Precio  5  4  3½  0½  1½  5½  4  6  4  7½  Precio  5  4  4  2½  1
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos  Sesos  Leche  Verduras  2 docenas de pastelillos  10 servilletas y 2 manteles  12 paños de cocina  6 criados  11 de Julio de  Productos y Limosnas  Carne  16 perdices  3 pollos  1 gallina  Cordero  Leche	Precio  5  4  3½  0½  1½  5½  4  6  4  7½  Precio  5  4  4  4  2½  1  1½
Productos y Sueldos  Carne  16 perdices  3 pollos  Sesos  Leche  Verduras  2 docenas de pastelillos  10 servilletas y 2 manteles  12 paños de cocina  6 criados  11 de Julio de  Productos y Limosnas  Carne  16 perdices  3 pollos  1 gallina  Cordero	Precio  5  4  3 ½  0 ½  1 ½  5 ½  4  6  4  7 ½  Precio  5  4  4  2 ½  1

Productos y Sueldos	Precio
Carne	5
16 perdices	4
3 pollos	4 ½
Leche	1 ½
Verduras	5
Sesos	0 ½
Jabón para la lavandera	1 ½
Pan	
2 docenas de pastelillos	4
1 mandao	2

#### 13 de Julio de 1796

Productos y Limosnas	Precio
Carne	5
16 perdices	4
3 pollos	4 1/2
Leche	1 ½
Huevos	3
Cordero	1
Verduras	5
A la virgen del Carmen	0 1/2
Pan para los pobres	2
Pescado	2

14 de Julio de 1796

Productos	Precio
Carne	5
16 perdices	4
2 pollos	3
Sesos	0 ½
Leche	1 ½
Verduras	5
1 libra de café	3
Pescado	3
Huevos .	4

## 15 de Julio de 1796

Productos y Sueldos	Precio
Pescado	4
Carne	0 ½
Verdura	5
Leche	11/2

1 mandao

2

Productos	Precio
Carne	5
16 perdices	4
2 pollos	3
1 gallina	2 1/2
Cordero	0 ½
Leche	11/2
Verdura	4 1/2

#### 17 de Julio de 1796

Productos y Sueldos	Precio
Came	5
20 perdices	5
6 pollos	1
1 gallina_	3
2 lenguas	1
Sesos	0 ½
Pajaritos	1 ½
Arroz	
6 libras de mantequilla	4 1/2
Leche	1 ½
Verduras	5 1/2
Leña para el horno	1
Huevos	2
10 servilletas y 2 manteles	5
12 paños de cocina	. 4
6 criados	7 1/2

#### 18 de Julio de 1796

Productos	Precio
Carne	5
16 perdices	4
3 pollos	4 1/2
Leche	1 1/2
Cordero	1
1 libra de almendras	3
Verdura	5
Huevos	3

#### 19 de Julio de 1796

Productos y Sueldos	Precio
Carne	5
16 perdices	4
3 pollos	4 1/2
Leche	1,½
Verdura	5
Cordero	
1 mandao	2
1 barril de grasa	5

20 de Ju	ilio de 1796
Productos	Precio
Came	<u> </u>
16 perdices	4
1 pollo	1 ½
1 gallina 🐛 🛴	2 ½
Leche	1 ½
Verdura -	TO COMPANY TO A STATE OF THE ST
Jabón para la lavandera	1 ½
5 libras de mantequilla	41/2
21 de .lu	ilio de 1796
Productos 4-5	Precio
Came	5
16 perdices	2007
2 pollos	2 ½
2 pichones	2
Leche	1½
Verdura	5
Pan	1
22 de Ju	lio de 1796
Productos	Precio
Pescado	6
Came	0.1/2
Leche	1 ½
Huevos	4
Verdura	4
7 libras de mantequilla	11/2
Pan francés	1
Leña para horno	
23 de Ju	ilio de 1796
20 00	1110 de 1700
Producto	Precio
Pescado	5
Carne	
Verdura	6 1/2
Leche	
<b>24 de J</b> u	ılio de 1796
Productos y Sueldos	Precio
Came	5
16 perdices	4
6 pollos	. 1
Cordero) (A	
Clavo	2
2 libras de salchichas	4
2 morcillas	1 `
Verduras Ver	5 ½
Vino Carlon	1
2 docenas de pastelillos	4
10 servilletas y 2 manteles	5
6 criados	7.1/2

12 paños de cocina

#### 25 Julio de 1796 **Productos** Precios Came 5 16 perdices 4 4 pollos 6 Cordero 2 1 1/2 Leche Verduras 5 Vino Carlon 1 Aquardiente 1 Huevos 4 1/2 1 onza de azafrán 2 docenas de pastelillos 4 26 de Julio de 1796 Precios Productos Came 5 16 perdices 4 3 pollos 4 1/2 Cordero 1 1/2 Leche Verduras 5 7 libras de mantequilla 1 1/2 Jabón para la lavandera 1 1/2 1 libra de bizcochos 4 1 libra de mate 27 de Julio de 1796 Productos y Limosnas Precio Ė. Came 16 perdices \_4 3 pollos 4 1/2 0 1/2 1 lengua Leche 1 1/2 Verduras 5\_ Leña para el horno 1 A la Virgen del Carmen 0 1/2 28 de Julio de 1796 **Productos** Precios Came 6 1 gálliná 2 1/2 16 perdices 4 4 pollos 6 Cordero Leche 1 1/2 Verduras 29 de Julio de 1796 Productos y Sueldos Precio 4 1/2 Pescado Huevos \_4 Leche 1 1/2 Verduras 5 Came 0 1/2 A la botica 2

Al criado Joaquín

Productos y Limosnas	Precios
Came	<b>5</b>
16 perdices	4
3 pollos	4 1/2
Cordero	01/2
Leche	1½
Verduras	5 ½
Pan para los pobres	6

#### 31 de Julio de 1796

Productos y Sueldos	Precios
Carne	````````` <b>`</b> ````` <b>`</b> ```` <b>`</b> `````
16 perdices	$oldsymbol{arphi}_{i,j}$ , which is the state of $oldsymbol{arphi}_{i,j}$
3 pollos	4 1/2
Carbón	0/2
½ libra de panales	
<u>Leche</u>	
Verduras	5
Aguardiente /	0.1/2
Tarro de dulce	<u> </u>
Vino Carlon	0 ½
Huevos	1 ½
Pan francés	
20 servilletas y 2 manteles	. 7 ½
12 parios de cocina	4
6 criados	7½

# 1º de Agosto de 1796

Productos	Precios #
Carne	5
16 perdices v	-4
3 pollos	4 1/2
7 libras de mantequilla	2.1/2
Leche	1 ½
Verduras	5
Huevos	3 ½
Leña para el horno	
Mondongo	1
Jabón para la lavandera	
Pan francés	0 1/2

## 2 de Agosto de 1796

Productos	Precios
Came	5
16 perdices	4
3 pollos	4
1 gallina	21/2
Leche	1 ½
Verduras	
Don from a fa	and the control of th

Pan francés

Productos	Precios
Carne	5
16 perdices	4
3 pollos	4 1/2
Leche	1½
Verduras	5
Pan francés	0 ½

## 4 de Agosto de 1796

Productos	Precios
Came	5
18 perdices	44
3 pollos	4 1/2
Leche	1 1/2
Verduras	5 ½

# 5 de Agosto de 1796

Productos Productos	Precios
Pescado	0 1/2
Hüevos	4 1/2
Leche	1 1/2
Verduras	4½
½ libra de bizcochos	2

# 6 de Agosto de 1796

Productos y Sueldos	Precios
Came	5
16 perdices	4
3 pollos	4
Cordero	
Leche	1 ½
Verduras	5
4 libras de mantequilla	1
1 mandao	2
A los 2 cocineros	2

Productos y Sueldos	Precios
Carne -	5
18 perdices	3
3 pollos	4 1/2
1 gallina	3
6 palomitas torcazas	1 ½
Leche	1 ½
Verduras	5 ½
Huevos	2
Pan francés	. 1
2 docenas de pastelillos	44
14 servilletas y 2 manteles	6
12 paños de cocina	4
6 criados	7 ½

Productos	Precios
Came	5
16 perdices	
3 pollos	4 1/2
1 gallina	2 1/2
Leche	1 ½
Verduras	5.½
1 pavo	4 1/2
Huevos	4 1/2
1 docena de pastelillos	2
Café	4
5 libras de mantequilla	4 1/2
1/2 @ de fideos	
2 libras de dulce	1

# 9 de Agosto de 1796

Productos	Precios
Pescado	7 ½
Huevos	5,½
Carne	0 1/2
Leche	1 ½
Verduras	, , , Š
1 docena de pastelillos	2
Jabón para la lavandera	1

# 10 de Agosto de 1796

Productos, Servicios y Limosnas	Precios
Came	5 ½
16 perdices	3
3 pollos	4 1/2
Verduras	5 ½
Leche	1 ½
A la Virgen del Carmen	0 ½
Luminaria del 01-07 al 30/08	4
½ @ de alhucema	2
1/2 @ de bizcochos	2
Farol	2 ½

Productos	Precios
Carne	5
16 perdices	4
4 pollos	6
2 pichones	1 1/2
Leche	1 ½
Verduras	5
2 docenas de pastelillos	4

Productos	Precios
Pescado	0 ½
Came	0 ½
Leche	1 ½
Verduras	5
Huevos	2 1/2
Batatas	3
½ libra de bizcochos	2

#### 13 de Agosto de 1796

Productos	Precios
Pescado	1 ½
Came	0½
Leche	1 ½
Verduras	4
1 libra de pimienta	<b>.</b> 6
1 libra de flor de clavo	3
1 libra de comino	1

#### 14 de Agosto de 1796

Productos y Sueldos	Precios
Came	5
18 perdices	3
3 pollos	4 1/2
1 gallina	2 1/2
Leche	1 ½
Verduras	4 1/2
1 libra de mate	<b>3</b>
12 servilletas y 2 manteles	5 1/2
14 paños de cocina	4 1/2
6 criados	7 ½

15 de Agosto de 1796

Productos	Precios
Came	5 ½
16 perdices	4
3 pollos	4 1/2
1 gallina	2 ½
Leche	1 ½
Verduras	6 ½
2 docenas de nastelillos	Δ

Productos Precios	
Carne	5
16 perdices	4
3 pollos	4 1/2
Cordero	1
Leche	1 1/2
Verduras	5
7 libras de mantequilla	1 1/2
½ @ de arroz	4

Productos	Precios Precios
Came en la companya de la companya d	
16 perdices	4
5 pollos	ong gaya kamatélah jalah <b>7 %</b> kambat ya panisti sa bi Kili
1 gallina	21/2
Leche did La Maria de Leche did La Maria de La Maria di La	n enn de la distribuie <b>1 12</b> 24 en de la blace distribuid dis
Verduras	11/2
Pescado	
Jabón para la lavandera	11/2
1 ½ docena de pastelillos	3.50

## 18 de Agosto de 1796

Productos	Precios
in the Variation in Camers and in the and the fourth	The Residence of the Control of the
16 perdices	4
3 pollos	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Leche	111/2
Verduras	vana, vana • 1 14 € 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6
1 libra de bizcochos	4,
Al serendition de la company d	organization of the control of the c
Panales	0,12

## 19 de Agosto de 1796

Productos Productos	Precios Precio
Pescado (1986) de la companya della companya della companya de la companya della	1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -
Came	0½
Leche de la	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
(Verduras)	6/2
Huevos 🦂 🐪 💮 💮 💮	1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1
Limones	0.1/2

20 de Agosto de 1796

Productos	Precios
per gradus per a lago. Cameigo magado cara jara a maga	
16 perdices	4
3 pollos (Allinos de la companya de	19 min 11 (1) 1
1 gallina	2,1/2
Leche	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Verduras	5,1/2
12 escobas	<b>6</b> %, 1994, 1994
Pan francés	1

21 Agosto de 1796

Productos	Precios)
Carne	<b>5</b> .
16 perdices	4
4 pollos	<b>. 6</b> .29
Cordero	0,1/2
Leche	1 ½
Verduras .	5/2
2 libras de almendras	. 6
12 servilletas y 2 manteles	51/2
12 paños de cocina	4
6 criados	7/2

	Agosto de 1796
Productos  Came	Precios
	5 4
16 perdices	4 1/2
3 pollos	4 72
Palomita torcaza	1 ½
Verduras	4 1/2
verdulas	4.72
	Agosto de 1796
Productos	Precios
Pescado	4 1/2
Carne	0 ½
Leche	1 ½
Verduras	5 ½
Huevos	5 ½
1 ½ docena de pastelillos	3
24 de	e Agosto de 1796
Productos y Limosnas	Precios
Carne	5
5 pollos	7½
Palomitas torcazas	2
_ Cordero	
Leche	1 ½
Verduras	4 ½
Batatas	4 .
A la Virgan del Carmon	7
A la Virgen del Carmen	0 ½
25 de	e Agosto de 1796
25 de	Agosto de 1796
Productos  Carne	Agosto de 1796 Precios 5
Productos  Carne 16 perdices	Agosto de 1796 Precios 5 4
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos	Precios  5 4 6
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche	Precios  5 4 6 1
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos	Precios  5 4 6
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras	Precios  5  4  6  1  6 ½  Pagosto de 1796
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras  26 de	Agosto de 1796  Precios  5  4  6  1  6½  Precios  Precios
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras  26 de  Productos Pescado	Agosto de 1796  Precios  5  4  6  1  6½  Precios  Precios  4  4  6 ½  Precios  4
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras  26 de  Productos Pescado Carne	e Agosto de 1796  Precios  5  4  6  1  6½  Precios  Precios  4  0½
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras  26 de  Productos Pescado Carne Leche	e Agosto de 1796  Precios  5  4  6  1  6½  Precios  Precios  4  0½  1½  1½
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras  26 de  Productos Pescado Carne Leche Verduras	e Agosto de 1796  Precios  5 4 6 1 6½  e Agosto de 1796  Precios 4 0½ 1½ 6½ 1½ 6½
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras  26 de  Productos Pescado Carne Leche Verduras 9 libras de mantequilla	e Agosto de 1796  Precios  5 4 6 1 6½  e Agosto de 1796  Precios 4 0½ 1½ 6½ 6 6
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras  26 de  Productos Pescado Carne Leche Verduras 9 libras de mantequilla Huevos	e Agosto de 1796  Precios  5  4  6  1  6½  Precios  1  6½  Precios  4  0½  1½  1½  6½  6½  6  5
Productos  Carne  16 perdices  4 pollos  Leche Verduras  26 de  Productos  Pescado Carne Leche Verduras  9 libras de mantequilla Huevos Aguardiente	e Agosto de 1796    Precios   5   4   6   6   1   6 ½  e Agosto de 1796    Precios   4   0 ½   1 ½   6 ½   6   5   5   1
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras  26 de  Productos Pescado Carne Leche Verduras 9 libras de mantequilla Huevos	e Agosto de 1796  Precios  5  4  6  1  6½  Precios  1  6½  Precios  4  0½  1½  1½  6½  6½  6  5
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras  26 de  Productos Pescado Carne Leche Verduras 9 libras de mantequilla Huevos Aguardiente 1 libra de bizcochos	Agosto de 1796  Precios  5  4  6  1  6½  Precios  Precios  4  0½  1½  6½  1½  6½  1½  6½  1½  6½  4  Agosto de 1796
Productos  Came  16 perdices  4 pollos  Leche Verduras  26 de  Productos  Pescado Came Leche Verduras  9 libras de mantequilla Huevos Aguardiente 1 libra de bizcochos  27 de	## Agosto de 1796    Precios   5
Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras  26 de  Productos Pescado Carne Leche Verduras  9 libras de mantequilla Huevos Aguardiente 1 libra de bizcochos  Productos  27 de  Productos  Carne Carne	## Agosto de 1796    Precios   5
Productos  Came  16 perdices  4 pollos  Leche Verduras  26 de  Productos  Pescado  Came  Leche Verduras  9 libras de mantequilla Huevos Aguardiente 1 libra de bizcochos  Carne  16 perdices	## Agosto de 1796    Precios   5
Productos  Carne  16 perdices  4 pollos  Leche Verduras  26 de  Productos  Pescado Carne Leche Verduras  9 libras de mantequilla Huevos Aguardiente 1 libra de bizcochos  Carne  Carne 16 perdices 3 pollos	## Agosto de 1796    Precios   5
Productos  Carne  16 perdices  4 pollos  Leche Verduras  26 de  Productos  Pescado Carne Leche Verduras  9 libras de mantequilla Huevos Aguardiente 1 libra de bizcochos  27 de  Productos  Carne  16 perdices 3 pollos Cordero	## Agosto de 1796    Precios   5
Productos  Carne  16 perdices  4 pollos  Leche Verduras  26 de  Productos  Pescado Carne Leche Verduras  9 libras de mantequilla Huevos Aguardiente 1 libra de bizcochos  Carne  Carne 16 perdices 3 pollos	## Agosto de 1796    Precios   5

Productos y Sueldos	Precios
Came	5
20 perdices	5
4 pollos	6
2 gallinas	55
Leche	1
Verduras	7 1/2
2 libras de bizcochos	1
Leña para el horno	1
Pan francés	4
Vino	7.1/2
Café	3
14 servilletas y 2 manteles	6
12 paños de cocina	4
6 criados	7 ½

#### 29 de Agosto de 1796

Productos	Precios
Came	5
16 perdices	4
4 pollos	<b>6</b> ,
Leche	11
Verduras	4 ½
Huevos	2 ½
Pan	3

## 30 de Agosto de 1796

Productos	Precios
Carne	5
16 perdices	4
4 pollos	6
1 gallina	3
Leche	· 1
Verduras	5
Botica	· 1
2 libras de almendras	6
2 1/2 libras de panales	2

Productos	Precios
Carne	_ 5
16 perdices	
4 pollos	6
1 gallina	2 ½
Botica	2
Leche	
Verduras	4 ½
Patitas de cordero	0½
5 libras de mantequilla	2

Productos	Precios
Carne	5
16 perdices_	4
2 pollos	3
Leche	1
Verduras	4 1/2
Papel de estraza	1
Mondongo	1
Huevos	7 ½
1 gallina	2 ½
Alfileres	0 ½
Tarro de dulce	9
2 de Septiem	nhre de 1796
Productos	Precios Precios
Pescado	1 ½
Carne	1 72
Leche	1
Verduras	
Una vejiga de grasa	2 ½
	• •
3 de Septiem	nbre de 1796 Precios
Carne	5
16 perdices	4
3 pollos	4 ½
1 gallina	21/2
Leche	<u> </u>
Verduras	5
4 de Septiem	bre de 1796
Productos y Sueldos	Precios
Carne	5
3 pollos	4 1/2
1 gallina	2 1/2
Leche	1 ½
Verduras	5 ½
1 instrumento para tomar	3
12 servilletas y 2 manteles	5 ½
12 paños de cocina	4
6 criados	7 ½
5.4-0	shire de 4700
5 de Septiem	Precios
Carne	5
4 pollos [	6
1 gallina	2 ½
Mondongo	1
Leche	
Verduras	4 1/2
Aguardiente	01/2
1 onza de azafrán	7½
1 pieza de cinta	7 1/2
1 roldana	

1 roldana

Productos	Precios
Came	6
16 perdices	4
3 pollos	4 ½
1 gallina	2 ½
Leche	1
Verduras	5
1 cigarro para el criado Silverio	1 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Clavos	0 ½

## 7 de Septiembre de 1796

Productos	Precios
Carne	6
16 perdices	4
4 pollos	6
1 gallina	2,½
Vino Carlon	1 1/2
Leche	
Verduras	5
Jabón para la lavandera	1½

## 8 de Septiembre de 1796

Productos	Precios
Came	6
16 perdices	44
4 pollos	6
Agua	4,½
Leche	<b>1</b> ,
Verduras	5
Caramelos de violeta	1
Bizcocho	1
1 bombilla	0 1/2
Pan	2
Naranias dulces	1

Productos	Precios
Pescado	3 ,
Carne	
Leche	1
Verduras	4 1/2
Huevos	3 1/2
1 libra de bizcochos	4
Agua	2 1/2

Productos y Limosnas	Precios Precios
Came	6
16 perdices	4
4 pollos	6
•	
Leche	
Verduras	
Caramelos de violetas	01/2
3 libras de velas de cena	2
Jabón	01/2
Pan para los pobres	4
1 @ de yerba	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Tabaco para Estanislao	0 1/2
11 de Septio	embre de 1796
Productos y Sueldos	Precios
Came	<u> 6</u>
18 perdices g	2
2 patos	2
Mondongo	
2 pollos	3
·	
Leche	4
	-3
Verduras	5 1/2
Tabaco para Silverio	01/2
Caramelos de violeta	
Huevos	7
Almidón de mandioca	2
Pan	1
12 servilletas y 2 manteles	5 1/2
14 paños de cocina	4 1/2
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•
6 criados	* : * · · · · · · · · · · · · · · · · ·
3 pucheros de barro	8
12 de Septio	
	embre de 1796
Productos	embre de 1796
Productos Carne	embre de 1796 Precios
Productos  Came  16 perdices	embre de 1796 Precios
Came 16 perdices 10 pollos	embre de 1796 Precios
Productos  Came  16 perdices	embre de 1796 Precios
Productos  Came  16 perdices  10 pollos  6 gallinas  Leche	embre de 1796  6  4  7  1
Productos  Came  16 perdices  10 pollos  6 gallinas	embre de 1796  6  4  7  1
Productos  Came  16 perdices  10 pollos  6 gallinas  Leche	embre de 1796  6 4 7 1
Carne Carne 16 perdices 10 pollos 6 gallinas Leche Verduras 4 ½ libras de mantequilla	embre de 1796  6  4  7  1  6  1
Carne 16 perdices 10 pollos 6 gallinas Leche Verduras 4 ½ libras de mantequilla Agua	embre de 1796  6  4  7  1  6  1  2 ½
Carne Carne 16 perdices 10 pollos 6 gallinas Leche Verduras 4 ½ libras de mantequilla	embre de 1796  6 4 7 1 6 1
Carne  16 perdices  10 pollos  6 gallinas  Leche  Verduras  4 ½ libras de mantequilla  Agua  Aguardiente y algodón	embre de 1796  Precios  6  4  7  1  6  1  2 ½
Carne  16 perdices  10 pollos  6 gallinas  Leche  Verduras  4 ½ libras de mantequilla  Agua  Aguardiente y algodón  13 de Septic	embre de 1796  Precios  6  4  7  1  6  1  2 ½  1  embre de 1796
Carne  16 perdices  10 pollos  6 gallinas  Leche  Verduras  4 ½ libras de mantequilla  Agua  Aguardiente y algodón	embre de 1796  Precios  6  4  7  1  6  1  2 ½
Carne Carne 16 perdices 10 pollos 6 gallinas Leche Verduras 4 ½ libras de mantequilla Agua Aguardiente y algodón  13 de Septic	embre de 1796  6 4 4 7 1 6 6 1 2 ½ 1 embre de 1796
Carne Carne 16 perdices 10 pollos 6 gallinas Leche Verduras 4 ½ libras de mantequilla Agua Aguardiente y algodón  13 de Septic  Productos  Carne	embre de 1796  6 4 4 7 1 6 6 1 2 ½ 1 embre de 1796  Precios 6
Carne Carne 16 perdices 10 pollos 6 gallinas Leche Verduras 4 ½ libras de mantequilla Agua Aguardiente y algodón  13 de Septic  Productos  Carne 16 perdices	embre de 1796  6 4 4 7 1 6 6 1 2 ½ 1 embre de 1796  Precios 6 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4
Carne  16 perdices  10 pollos  6 gallinas  Leche  Verduras  4 ½ libras de mantequilla  Agua  Aguardiente y algodón  13 de Septic  Productos  Carne  16 perdices  4 pollos	embre de 1796  6 4 7 1 6 1 2 ½ 1 embre de 1796  Precios 6 4 6 4 6
Carne  16 perdices  10 pollos  6 gallinas  Leche  Verduras  4 ½ libras de mantequilla  Agua  Aguardiente y algodón  13 de Septic  Productos  Carne  16 perdices  4 pollos  Leche	embre de 1796  6 4 7 1 6 6 1 2 ½ 1 embre de 1796  Precios  6 4 6 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Carne  16 perdices  10 pollos  6 gallinas  Leche  Verduras  4 ½ libras de mantequilla  Agua  Aguardiente y algodón  13 de Septic  Productos  Carne  16 perdices  4 pollos	embre de 1796  6 4 7 1 6 1 2 ½ 1 embre de 1796  Precios 6 4 6 4 6
Carne  16 perdices  10 pollos  6 gallinas  Leche  Verduras  4 ½ libras de mantequilla  Agua  Aguardiente y algodón  13 de Septic  Productos  Carne  16 perdices  4 pollos  Leche	embre de 1796  6 4 7 1 6 6 1 2 ½ 1 embre de 1796  Precios  6 4 6 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Carne 16 perdices 10 pollos 6 gallinas Leche Verduras 4 ½ libras de mantequilla Agua Aguardiente y algodón  13 de Septic  Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras 1 mandao	embre de 1796  Precios
Carne  16 perdices  10 pollos  6 gallinas  Leche  Verduras  4 ½ libras de mantequilla  Agua  Aguardiente y algodón  13 de Septic  Productos  Carne  16 perdices  4 pollos  Leche  Verduras  Leche  Verduras  Leche  Verduras  Leche  Leche  Leche  Leche  Leche  Leche  Limones	embre de 1796  Precios  6  4  7  1  6  1  2 ½  1  embre de 1796  Precios  6  4  4  6  1  4 ½  2  0 ½
Carne 16 perdices 10 pollos 6 gallinas Leche Verduras 4 ½ libras de mantequilla Agua Aguardiente y algodón  13 de Septic  Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras 1 mandao Limones Pan	embre de 1796  Precios  4  7  1  6  1  2 ½  1  embre de 1796  Precios  6  4  4  6  1  4 ½  2  0 ½  1
Carne  16 perdices  10 pollos  6 gallinas  Leche  Verduras  4 ½ libras de mantequilla  Agua  Aguardiente y algodón  13 de Septic  Productos  Carne  16 perdices  4 pollos  Leche  Verduras  Leche  Verduras  Leche  Verduras  Leche  Leche  Leche  Leche  Leche  Leche  Leche  Limones	embre de 1796  Precios  6  4  7  1  6  1  2 ½  1  embre de 1796  Precios  6  4  4  6  1  4 ½  2  0 ½
Carne 16 perdices 10 pollos 6 gallinas Leche Verduras 4 ½ libras de mantequilla Agua Aguardiente y algodón  13 de Septic  Productos  Carne 16 perdices 4 pollos Leche Verduras 1 mandao Limones Pan	embre de 1796  Precios  4  7  1  6  1  2 ½  1  embre de 1796  Precios  6  4  4  6  1  4 ½  2  0 ½  1

Productos y Limosnas	Precios		
Came	6		
16 perdices	1 1		
Leche	1		
Verduras	4 1/2		
1 libra de bizcochos	4		
Jabón para la lavandera	11/2		
A la virgen del Carmen	0 1/2		
Aguardiente	0 ½		
Pan	<b>1</b> , ,		
Naranjas dulces			
15 de Septi	iembre de 1796		
Came	6		
16 perdices	1 4		
4 pollos	6		
Leche	1		
Verduras	, 5		
½ @ de arroz	1		
Pan	2		
1 libra de bizcochos	<u> </u>		
1 vaso	1		
2 libras 1 onza de velas de cena			
½ @ de tallarines	1		
1 ½ cinta	11		
Productos	embre de 1796		
Pescado	4 1/2		
Came	1½		
Leche	. 1		
Verduras	7.1/2		
1 jamón de Galicia	3		
Canela	3		
Patitas de cordero	1 ½		
Olla de barro			
1 libra de bizcochos	4		
6 libras 6 onzas de mantequilla	4 1/2		
1 vejiga de grasa	2 1/2		
Huevos	3 ½		
17 de Septi	17 de Septiembre de 1796		
	6 ½		
Carne 16 perdices	\$\frac{6.72}{4}		
3 pollos	4 ½		
Leche	1 1		
Verduras	5		
1 libra de bizcochos	4		
Pan	1 ½		
Escoba para la cocina	1		
Tina de madera para dar baños al Obispo	2		
Canela	3		

Productos y Sueldos	Precios
Carne ,	6
16 perdices	4
2 pollos	3 .
Leche	
2 patos	<b>. 2</b> .
Verduras	4 1/2
1 libra de bizcochos	4
り frasco de aguardiente de caña	7.%
2 carneros	2
Patitas de cordero	0 ½
1 puchero de barro	0 1/2
18 servilletas y 2 manteles	7
14 paños de cocina	4 1/2
6 criados	7½

## 19 de Septiembre de 1796

Productos	Precios Precios
Came	6
16 perdices	4
4 pollos	6
Leche	
Verduras	5
Pan	22
3 libras de velas de cena	3
Bizcocho	
1 mandao	, 2
1 carnero	5 5
8 velas de cebo	4
Huevos	1

## 20 de Septiembre de 1796

Productos	Precios
Pescado	1 ½
Huevos	4 ½
Came	1
Leche	1
Verduras	5
2 carneros	2
2 gallinas	5
1 @ de pasas moscatel	4
1 @ de yerba	1
Cinta de seda	1
Jabón para la lavandera	1 ½

21 de Septiembre de 1790				
Productos y Limosnas	Precios			
Pescado	0 1/2			
Came	1 ½			
Leche	1	ě		
Verduras	5			
Patitas de cordero	0 ½			
Naranjas dulces	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			
Pan nara los nobres	4 1/6			

Productos	Precios Precios
Came	6
16 perdices	4
2 patos	2
2 pollos	3.
Leche	<b>.</b>
Verduras	5
Tabaco para Silverio	0 ½
P <sub>an</sub>	21/2
1 libra de bizcochos	1777 - 1210 - 1210 1210 - <b>4</b> 00 - 2210 1212 1212 1213
2 carneros	2
Naranjas dulces	<b>2</b> . 1

23 de Septiembre de 1796

20 40 0	-p::	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,				
Productos			recio	S	 	
Pescado			3 ½		 	7
Carne			1			
Huevos	1		 5 1/2		 <u>.</u> .	
Leche			ป			
Verduras			 5 ½		a a same	
1 vejiga de grasa			21/2			

24 de Septiembre de 1796

Productos	Precios
Pescado	1 1/2
Came)	1
Leche	
Verduras	51/2
7 libras 2 onzas de mantequilla	6
2 carneros	2

25 de Septiembre de 1796

Productos y Sueldos	Precios Precio
Carne	6.
16 perdices	4
4 pollos	<b>6</b> , 11, 12, 13, 13, 14, 15, 15, 15, 15, 15, 15, 15, 15, 15, 15
Leche	. 1
Verduras	<b>5</b> ;
2 patos	2
20 servilletas y 1 mantel	6 ½
12 paños de cocina	4
6 criados	7 ½

20 de Septiembre de 1790				
	Productos		Precios	
	Carne	. *	6	
	16 perdices		4	
	2 pollos	•	3	
·	Leche		1	
	Verduras		. 5	•
	2 gallinas		5	
•	Huevos	• •	4 1/2	
	Pan Pan		1	ζ.:
	Pañales		1	
ě	1 escupidera		2,1/2	

27 de Septiembre de 1796 Productos Precios Came 6 6 perdices 4 3 pollos 4 1/2 Leche 11 Verduras 5 12 ristras de ajo 4 🛠 Naranjas dulces 2 28 de Septiembre de 1796 Productos y Sueldos Precios 🛣 Came 6 6 perdices 4 🧸 2 pollos 3 2 patos 233 2 gallinas 5 11. Leche Verduras 5 🧢 😘 Jabón para la lavandera 🔒 😁 1 % 2 docenas de vasos 1 1/2 1 libra de flor de clavo **⊘3**⊗ 1 libra de comino 1 Barbero y 6 criados por meses 7 = 8 y 9 .2 29 de Septiembre de 1796 Precios **Productos** Came 6 6 perdices 4 3 pollos 4 1/2 Leche 🥴 -1 Verduras 4 1/2 Jabón 30 de Septiembre de 1796 Precios Productos Pescado 7 1/2 Carne 🛠 Leche Verduras 😢 5 1/2 Huevos 3 1/2 4 libras de mantequilla 6 4 gallinas 2 Pan francés: 1199 Miel rosada 0 1/2 1º de Octubre de 1796 Productos 3 Precios -Came 6 perdices 4 2 pollos 3 2 patos 2 Café Leche\_ 1 Verduras 5 1 libra de pimienta

#### 2 de Octubre de 1796

Productos y Sueldos	Precios
Came	6
16 perdices	4 4
2 pollos	3
2 patos	2
Leche	<b>.1</b>
Verduras	5
2 cueros de cordero	1 ½
14 servilletas y 1 mantel	5
12 paños de cocina	4
6 criados	7 1/2
Pan	5

#### 3 de Octubre de 1796

Productos	Precios
Carne _	1
24 perdices	6
6 pollos	1
Leche	<u> </u>
Verduras	6 ½
3 frascos de aguardiente	2
Orégano	0 ½
Ai(	<u> </u>
1 libra de café molido	6
Pan	3½

#### 4 de Octubre de 1796

Productos	Precios Precios
Came	1
24 perdices	
3 patos	3
3 pollos_	4 ½
Pan	· · ·
Leche	
Verduras	6 ½
6 libras de mantequilla	
1 frasquillo de aguardiente y ginebra	<b>.</b>

#### 5 de Octubre de 1796

Productos y Limosnas	Precios
Came	7
16 perdices	4
6 capones	4
1 gallina	2 ½
Leche	1
Verduras	55
Jabón para la lavandera	1
Pan francés	6 1/2
Pan para los pobres	4
½ libra de bizcochos	2

## 6 de Octubre de 1796

Productos	Precios
Carne	7
16 perdices	4
2 pollos	3
Leche	1
Verduras	5 1/2
½ @ de yerba	0 ½

# 7 de Octubre de 1796

Productos	Precios
Pescado	4
Verduras	6 ½
Leche	1
1 vejiga de grasa	2 ½
2 libras de dulce	1
Jabón	

## 8 de Octubre de 1796

Productos	Precios
Carne	7
16 perdices	44
Leche	1
Verduras	5 ½
2 pollos	3
2 libras de dulce	

## 9 de Octubre de 1796

Productos y Sueldos	Precios
Came	7
16 perdices	4
5 pollos	5
2 patos	2
Leche	1
Verduras	5 ½
2 libras de dulce	1
24 servilletas y 2 manteles	
12 paños de cocina	4
6 criados	7½

## 10 de Octubre de 1796

Productos	Precios_
Came	. 7
16 perdices	<b>1 4 </b>
4 pollos	4
2 patos	2
Leche	1
Verduras	5½
Ají _	. 0 ½
2 libras de dulce	

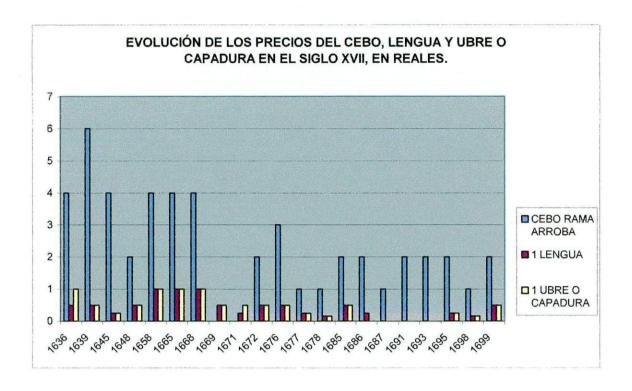
## 11 de Octubre de 1796

Productos	Precios
Carne	7
16 perdices	4
4 pollos	4
2 patos	2
Leche	1
Verduras	5 1/2
Huevos	· 6
Ají	0.1/2
5 ½ libras de mantequilla	7 ½
2 libras de dulce	
½ @ de yerba	0 1/2

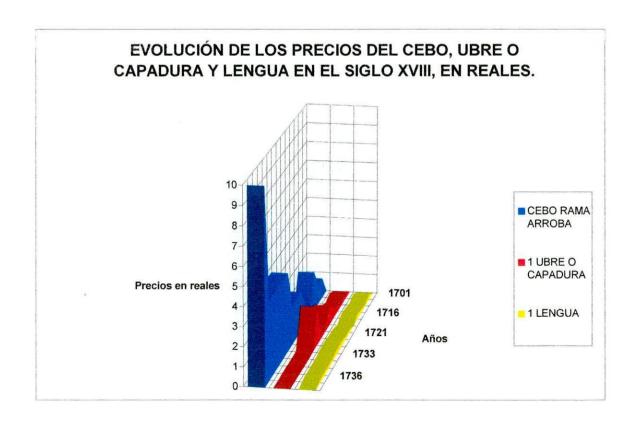
## 12 de Octubre 1796

Productos y Limosnas	Preclos
Came	7
2 lenguas 💮 💮 💮	
4 pollos	4 ½
Pan francés	1½
Leche	
Verduras Ver	5 ½
A la Virgen del Carmen	0 ½

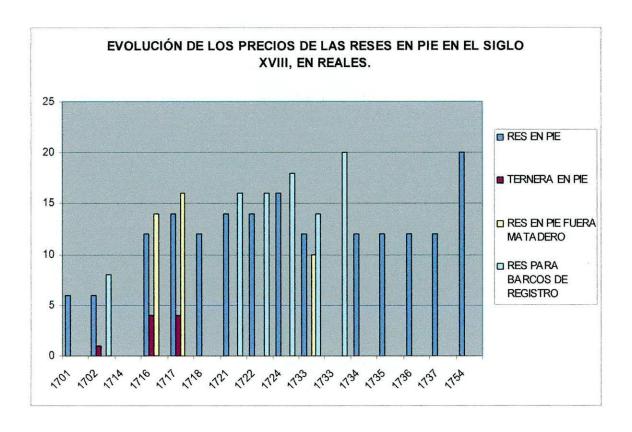
# Gráfico Nº 1.



# Gráfico Nº 2.



# Gráfico Nº 3.



# Gráfico Nº 4.



# Gráfico Nº 5.

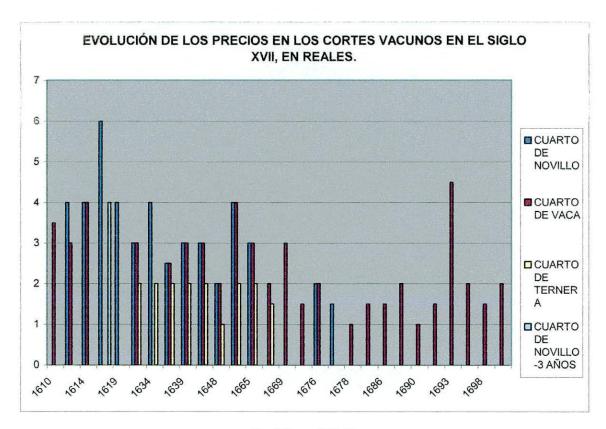
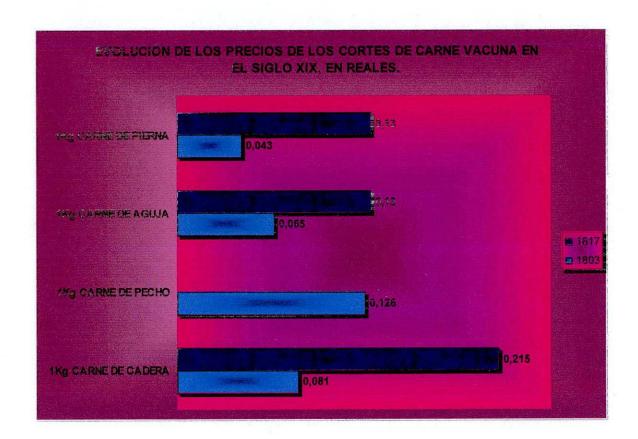


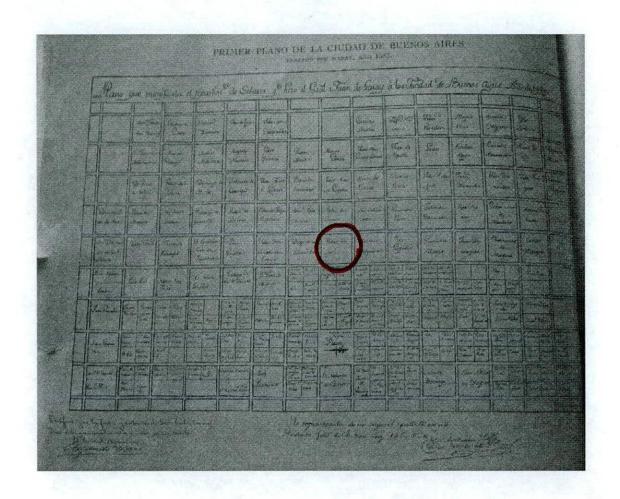
Gráfico Nº 6.



# Gráfico Nº 7.



# Anexo II. Plano 1



Nota: El círculo rojo, indica la posible ubicación del matadero de 1607.

# Anexo III

## Documento Nº 1.

# INSTRUCCIONES QUE DEBERAN OBSERVAR LOS ADMINISTRADORES, TESOREROS DE PROPIOS Y FIELES EJECUTORES QUE INTERVENGAN EN EL ESTABLECIMIENTO Y ADMINISTRACION DE LOS CORRALES DE ABASTO.

(Foja 104 del libro original).

- "(...) El expresado administrador devera cobrar por cada una de las cavezas de ganado que se encierren en dhos corrales un medio real...
- (...) deverá dar sus cuentas cada seis meses a este llustre C abildo: pero el primero de todos los meses devera indefectiblemente entregar a el Thesorero de sus propios lo que en el anterior haia recaudado, y esta cantidad la datará, y se le abonará en sus cuentas en virtud del recibo que le a de ótorgar el expresado Thesorero.
- (...) el... administrador sera obligado a sentar en este libro que se le entrega rubricadas sus foxas... todas las partidas de los ganados que entren en los corrales... en la forma siguiente.

Nota de los ganados que entran en los corrales de tal parte pertenecientes al I. C. Y por los quales deverá exigir por mi fulano el medio real que está mandado se contrubuia por cada caveza de las que se traigan para el abasto de esta ciudad.

Este dia introdujo en los corrales de tal parte fulano de tal tantas cavezas de ganado que condujo en virtud de lizencia del señor fiel executor de Fha. de tantos, y con guia de Don N. y adeudo por rrazon del medio real tanto; cuio importe sacará al marjen.

Y assi subcesiva y diariamente devera hir sentando todas las entradas que ocurran... se formara al fin de los seis meses su cuenta de cargo y para las de Data se pondrá ácia el fin del libro una cuenta al tenor siguiente.

Nota de las partidas de Dinero que yo fulano hoy entregando al Señor Thesorero de Propios de esta ciudad Don N. por las cantidades que recaudo del medio real que debe contribuir cada caveza de ganado que se conduze para el abasto de esta ciudad y se yntroduze en sus corrales.

En este dia entregue a dho señor thesorero tantos pesos que he recaudado del mes proximo pasado de tal por el medio real que contribuie cada caveza de ganado según consta del recibo de dho señor thesorero.

Como es muy factible que los corrales nezesiten reparos... será... obligazion... del... administrador notiziarlo al señor fiel executor y al señor sindico procurador general ..." (AEC, Serie III, Tomo V, Libro XXXIX, Pp. 593-596).

## Anexo III

## Documento Nº 2.

## Reglamento de Corrales. Año 1834.

¿Como funcionaba un corral de abasto o matadero en la época de Rosas? Bajo el gobierno rosita, el 7 de noviembre de 1837, se dictó un decreto mandando poner en ejecución el "Nuevo Reglamento para los Corrales de Abasto". Transcribimos los considerandos del decreto y algunas de sus resoluciones.

"Considerando el gobierno las graves y perniciosas consecuencias que han producido y producen los abusos en los corrales de abasto y en el expiendo de éste., haciendo refluir males de seria demostración ante el público, y muy especialmente sobre la clase menesterosa y desvalida. Considerando asimismo cúan exigente es para la Policía, que conviene observar a este respecto un reglamento que determine los deberes que deben sujetarse los que se dediquen a la venta de la carne., de modo que no se perpreten los fraudes que se han hecho tan familiares en los vendedores, y que la industria y los medios de Aumentarlas marchen de las conveniencias del pais. Considerando igualmente que cuanto más se traba la desmoralización más fácil será a los hombres laboriosos y honrados, contaridos a este ejercicio, salir de la dependencia a que los reduce su posición, en razón de que siendo hoy los jornales tan altos, ellos pueden por sí bastar ya a satisfacer las necesidades algún día independientes, acreditándose, con sus razones, por una buena comportación.

El Gobierno por todo, deseoso de remover todos los obstáculos que se opongan a la celeridad de la pronta reforma que demada este abasto de primera necesidad como realmente para evitar los males que por consiguiente seguiran se tolerasen por más tiempo, de acuerdo con lo informado por la Exema. Cámara de Justicia y de lo expuesto por el fiscal y Asesor, resuelven se ponga en práctica el Reglamento que ha elevado el Jefe de Policía con fecha 21 de Octubre último con la calidad de por ahora y por vía de ensayo solamente , y estableciéndose también del mismo modo los jueces con la dotación que se propone para los Mercados del Norte, Sur y Oeste . Comuníquese al Jefe de Policía, de volviéndosele el Reglamento con el decreto acordado y publíquese.

(Rúbrica de S:E)

El oficial mayor del Ministerio de Relaciones Exteriores, Manuel de Yrigoyen

## **POLICIA**

Reglamento de Corrales, que de bien por ahora servir para el orden de la matanza en los corrales del Sud, Norte y Oeste.

### CAPITULO I

### De los abastecedores

**Artículo.1** Todo abastecedor deberá ser matriculado, y acreditar tener existencias, como son carretas, puestos de carne y demás útiles de matanza.

**Artículo.2.** Es prohibido a todo abastecedor sociedad de abasto con el juez de los Corrales.

Artículo. 3. Al que se le justificare perderá el derecho por un año.

**Artículo 4.** Queda prohibido facilitar carretas, puestos de carne y demás útiles de matanza a personas que no estuviesen matriculadas como abastecedores, bajo la multa de cien pesos, excepto en los casos en que el juez lo ordenase.

## CAPITULO II

Del modo como se introducirán las tropas de ganado en los corrales del abasto público y el orden que se seguirá en la matanza.

- 1. Toda guía de ganado que se introduzca será presentada al juez, sin cuyo consentimiento no se podrá matar, y el que lo verificase sin este requisito pagará diez pesos de multa por cada animal que hubiese matado-
- 2. Los abastecedores cuidarán que no entre más gete a los corrales que la que ellos indiquen, para de este modo evitar que haya disparada.
- 3. Cada uno de los abastecedores hará conducir las reses que destine a la matanza al punto de la playa que el juez le haya designado.
- 4. Las reses se descuartizaran del modo que el patron ordenase , y no se permitirá que se saquen bolsas con achuras.
- 5. Los cueros serán sacados con toda la garra, sin permitir que se deje ni aún la tira en la mano para enganchar, como generalmente se hace.
- 6. No podrá sacarse ninguna carne para la venta pública sin que antes sea pesada a la vista del que la reciba.

### CAPITULO III

De las obligaciones de los abastecedores para con los peones.

- 1. El día primero de cada mes, se designará junta de de abastecedores el jornal que deberá pagarse en él a los peones por el vendaje de cada arroba de carne
- 2. Acordado en el artículo anterior, ningún abastecedor pagará más ni menos jornal, se le multará en la cantidad de doscientos pesos por la primera vez, el duplo por la segunda y despedida por la tercera del gremio de los abastecedores.
- 3. Ningún podrá de por sí, ni por tercero, sobornar los peones de otro y probado que alguno faltase a la armonía recíproca, pagará doscientos pesos de multa.
- 4. El abastecedor no permitirá a sus peones, durante la matanza, destrozos, robo de carne, etcétera, será amonestado por primera vez, multado en 25 pesos por la segunda y despedido del gremio si reicidiese.

## CAPITULO IV

De los peones y sus obligaciones con los patrones.

- 1. Ningún peón podrá enlazar animal alguno, sin que le sea designado por su patrón.
- 2. No podrá carnear ni vender carne de otro abastecedor, sin previo permiso de su patron, bajo la multa de 25 pesos.
- 3. Queda prohibido sacar el matambre de las costillas.
- Cuidaran que los cueros no salgan rayados y cortados.
- 5. El peón que faltase a lo prevenido en el artículo anterior, pagará la desmejora que consideren los compradores de este artículo, y si le conviniere mejor comprarlo, pagará el importe en que se estimase.
- 6. Todo peón que pida la res será responsable de la falte que resulte del matambre, grasa, sebo o cuero.
- 7. Ningún peón vendedor recibirá carne para la venta pública sin que sea pesada, como lo prescribe el artículo 5, capítulo 2º bajo la multa de ocho pesos.
- 8. Es prohibido recibir para la venta carne de animales intentara será despedido de la playa.
- 9. Todo peón vendedor es obligado a devolver al punto de la matanza la carne que se le hubiese podrido, para que su patrón la pese y rebaje lo que resulte de la cantidad que se le entregó.
- 10. Ningún peón vendedor detendrá en su poder el valor de las reses que reciba más de tres días, contados contado desde aquel que las recibió.

- 11. El peón vendedor no tendrá derecho a dejar su patrón sin un justo motivo, del cual entenderá exclusivamente el juez nombrado.
- 12. Cuando algún peón faltase en lo ordenado en el artículo 2º, pagará ocho pesos por cada res que hubiese muerto, y la misma suma el individuo que resultase dueña de ella.
- 13. Si las reses de que habla el artículo anterior se hallasen ya en los mercados u otros puntos, deberá el peón concluir la venta de ellas y entregar su importe al patrón de quien dependa, para ser depositado en la caja de multas, perdiendo su valor el que se les dio para vender.
- 14. A los quince días de publicado el siguiente reglamento, deberá tener todo peón papeleta de patrón a quien pertenezca, y visado por el juez respectivo.

### CAPITULO VII

Obligaciones de los jueces de cada uno de los corrales del Sud, Norte y Oeste.

1. Debe asistir diariamente a la matanza con la gente que tenga a su disposición, una hora antes de abrir los corrales, hasta una hora después de haberse retirado la última carreta.

(...)

- 10. Queda facultado para despedir de la playa al peón que se le justificara cualquier clase de robo o cometiese algún desorden.
- 14. Oirá y decidirá sobre contraidas por los peones con sus patrones antes y después del presente reglamento.
- 15. Permanecerán constantemente en cada una de las casillas dos individuos armados, tanto para la vigilancia del ganado encerrado como para dar aviso al juez respectivo de las ocurrencias que sucedan,
- 16. Les es prohibido a los jueces de los corrales tener negocios de abasto con los abastecedores durante el tiempo de su servicio.
- 17- El juez permitirá a cualquier individuo matar el ganado de su propiedad, y en el caso que le convenga consignar la matanza a algún abastecedor matriculado, podrá hacerlo pagando éste la comisión del tres por ciento.
- 18. Cuando ocurriese que el juez se hallase impedido para asistir al punto que le corresponda, dará aviso a los abastecedores que formen el juri para que la matanza no sea retardada."

(Benarós 1985:44-45)