

CUADERNOS DEL ARCHIVO

AÑO III (2019), N° 5/6

**Publicaciones del Centro DIHA
(Centro de Documentación de la
Inmigración Alemana en la Argentina)**

Ed. Regula Rohland de Langbehn

Comité Editorial:

Ing. Francisco von Wuthenau (Centro DIHA)
Dra. Laura Carugati (Univ. Nac. De San Martín, UNSAM)
Dra. Lila Bujaldón de Esteves (CONICET; Univ. Nac. de Cuyo, Mendoza)
Dr. Roberto Bein (Univ. de Buenos Aires, UBA)

Consejo de Redacción:

Lic. Alicia Bernasconi (Univ. del Salvador, Buenos Aires)
Dr. Germán Friedmann (CONICET; UBA)
Dra. Claudia Garnica de Bertona (Univ. Nac. de Cuyo, Mendoza)
Dra. Silvia Glocer (UBA, Biblioteca Nacional Dr. Mariano Moreno, Bs. As.)
Dr. Robert Kelz (Univ. of Memphis, EEUU)
Dr. Hans Knoll (Univ. Nac. de Córdoba)
Dr. Arnold Spitta (Buenos Aires)

Construir LIEBIG: un pueblo industrial en Entre Ríos. Origen alemán de un emprendimiento inglés

ADRIANA ORTEA
Pueblo Liebig. Entre Ríos

Introducción

Ron para producir extracto de carne y corned beef para alimentar el mundo desde Sudamérica.

La *Liebig's Extract of Meat* se instaló en 1903 y se fue a fines de 1980, cuando ya no fue más rentable económicamente. Terminó el trabajo, miles de trabajadores también se fueron y el pueblo quedó como testigo de la herencia del trabajo y la producción de la carne; hoy rescatado como patrimonio industrial. Pueblo Liebig fue declarado Patrimonio Histórico Cultural de Entre Ríos (Ley n° 10147/2012) y Bien de Interés Industrial Nacional (Decreto N° 634/2017) por la Comisión Nacional de Monumentos, Lugares y Bienes Históricos de la Secretaría de Cultura de la Nación.

Cuando conocí Pueblo Liebig hace veinte años, sus habitantes me contaban la historia de la compañía *Liebig's Extract of Meat*, me mostraban la arquitectura "british colonial" del poblado y nada sobre el origen alemán, salvo el reconocimiento al químico Justus von Liebig, en la plaza que lleva su nombre desde 1975.

El origen alemán oculto tras la fama de la compañía inglesa es más obvio en Fray Bentos, Uruguay.

"Yo evocaba en mi imaginación, hasta donde podían remontar mis recuerdos de la infancia, las estampas

policromas que ofrecían los tenderos a los compradores del extracto de carne Liebig. Pero creía que este extracto era un producto químico genuinamente alemán". (Huret 1913: 500) "La cocina más grande del mundo" (*id.*) nació de la increíble capacidad del químico inventor, del ingeniero constructor y del banquero capitalista; tres hombres visionarios que definieron un "estilo de ser, pensar y hacer que caracterizó a Alemania" (Lewowics 2016: 79).



Placa homenaje a Justus von Liebig
en la plaza de Pueblo Liebig
(Foto archivo marca Liebig).

Extractum Carnis

"La historia comienza hacia 1840 cuando el químico Justus von Liebig se propuso extraer y concentrar las bondades de la carne y ponerla al alcance de millones" (Ortea 2012: 30).

El germen de la invención de alimentos en conserva, requeridos para abastecer a las tropas de Napoleón, se debe al cocinero francés Nicolás Appert (1795). Científicamente, el experimento fue perfeccionado en el laboratorio de Giessen en 1847 y convertido en producto comercial en 1865.

El extracto: esencia concentrada de un bife, nació como remedio para casos de anemia severa, estimulante del apetito y energizante para la recuperación de personas convalecientes, y como alimento pudo llegar a los hogares a bajo precio. El valor alimenticio en el *extractum carnis* consistía en la reducción de las proteínas de la vaca a su mínima expresión, sin alterar la esencia proteica del trozo reducido. Se necesitaban 32 kilogramos de carne vacuna sin grasa, tendones y otras partes para producir 1 kilogramo de extracto de carne.

Vacas y carne eran muy caras en Europa y se necesitaba mucha carne para producir un poco de extracto: una res rinde 4 kilos y medio de extracto, o sea unos 40 frascos de 2 onzas; producirlo en Sudamérica, con ganado barato, costaría menos de un tercio que en Munich. Justus von Liebig conocía que en el Río de la Plata los animales eran muertos sólo para aprovechar algo de su carne, salarla y venderla a esclavos; y quizás aprovechar lenguas y cueros. Todo lo demás, como supo escribir el viajero Jules Huret en 1913: jera una espantosa pérdida de carne! (Ortea 2012: 30)

La Compañía

El ingeniero Georg Christian Giebert convenció a Liebig de ser el hombre indicado para producir su invento; y para ello, contó con la cooperación del profesor Max Pettenkofer (1818, Lichtenheim – 1901, Munich), médico, farmacéutico, químico e higienista, quien refinó los procedimientos para la producción del extracto como remedio.

En la carta del 20 de octubre de 1862, Giebert le escribe a su amigo August Hoffmann, luego de estar en Munich con Liebig y Pettenkofer:

Ahora tengo las ideas bien claras y he tomado una decisión: voy a instalar un establecimiento para fabricar el extracto de carne y obtener otros productos de origen animal. De momento estoy haciendo diseños de los aparatos y máquinas, para que en los próximos días sea posible comenzar con su fabricación. Espero que los equipos puedan ser puestos en los barcos antes del comienzo del hielo en el río Elba (Quincke 2012: 79).

En 1863, se conformó la Sociéte Fray Bentos Giebert & Cía, en Amberes. Además de capitales necesitaría transportadores marítimos, propietarios de depósitos y despachantes, quienes se sumaron como accionistas:

Theodore Charles Engels (belga), director de seguros; Félix Grisar (belga), corredor de comercio e importador; Henri [Heinrich] Königs (belga), negociante; Joseph Bennert (belga), armador de navíos; Victor Lynen, negociante; Frederic Guillaume Keller (alemán), ingeniero; Osterreich, banquero (Lewowics 2016: 36).

Rápidamente, la creciente demanda del extracto, evidenció una expansión fabril y de máquinas nuevas, hechas a medida, en Glasgow, Escocia. En 1865, con sede en Londres, centro financiero del mundo, fue registrada la nueva compañía: Liebig's Extract of Meat Company Limited. Para ello, Giebert y Liebig despertaron el interés de los hermanos Günther en Amberes; y éstos consiguieron inversores que tuvieron el coraje para invertir 25.000 libras: Emanuel Butcher, David Corneille, Heinrich Königs, Wilhelm Mallinckrodt, Scheibler, Schröder, Kleinworth e Irineu Evangelista de Sousa. El inicio de la actividad fue el 3 de enero de 1866 con la sesión del primer Directorio en Londres.

La visión de Liebig, Giebert y Günther, con una capacidad increíble de asumir riesgos e innovar, fue elevar la escala de producción del extracto de carne desde el nivel farmacéutico como remedio a producto alimenticio que lo convertiría en producto industrial de escala internacional (commodity). Crearon una empresa tecnológica para producir mercancías científico-comerciales, que además de incluir valor de mano de obra, requirieron de las ciencias y las técnicas para agregar más valor aún. Tres productos: extracto, corned beef, caldos; y tres marcas: Liebig, Fray Bentos, Oxo, brindaron una solución ideal como fuente de energía y sabor en las comidas: proteínas en abundancia, fácil de transportar, de larga duración y simple de consumir con sólo agregar agua caliente. Prácticos para expediciones, sobrevivieron a guerras mundiales ¡tanto en las trincheras como en los hogares!



Monumento al corned beef en Pueblo Liebig, Entre Ríos (Foto archivo marca Liebig).

La Liebig's, entre 1865 y 1982 formó una empresa global, operando en 15 países y 3 continentes¹.

La Compañía creció desde el río Uruguay al Támesis, donde Sudamérica crió las vacas y produjo los alimentos y Europa distribuyó más de 280 diferentes productos, a partir del extracto de carne.

¿Cuando compra una lata Oxo ó un extracto Liebig, se pregunta qué ciencia, labor, organización, recursos materiales y financieros son necesarios para la producción de este alimento? Vastos rebaños de ganado, en la inmensidad de estancias, centenas de hábiles gauchos; las ocupadas fábricas y los depósitos; el transporte oceánico y fluvial; las numerosas agencias de distribución, aquí y tras los mares; con expertos científicos, navegantes, e innumerables trabajadores; conforman el emprendimiento industrial de Liebig's Extract of Meat: produciendo, a partir del extracto de carne, centenas de productos, que son alimento familiar en pueblos y ciudades de tierras lejanas (Oxo Ltd. 1929: 5).

Sudamérica en contexto

Desde mediados del s. XIX, Sudamérica brindó posibilidades de trabajo y negocios a los inmigrantes, como continente en plena consolidación de las relaciones capitalistas de producción. No sólo emigraron campesinos, sino comerciantes o jóvenes empresarios, con cierto capital para vivir y trabajar en las nuevas tierras; y ya instalados tendieron redes para favorecer el flujo migratorio. La mayoría, de origen alemán, inglés o belga; llegó a partir de 1830 a los puertos de Río de Janeiro, Montevideo o Buenos Aires, con destinos y actividades diversas; desplegando conexiones comerciales o financieras y parentesco o amistad conformaron un sistema de vínculo empresarial.

Brasil y el puerto de Río de Janeiro fue la puerta de llegada de alemanes a Sudamérica, con un promisorio escenario de desarrollo y progreso hasta la Guerra del Paraguay (1864-1870).

¹ **Reino Unido e Irlanda:** *Oxo Limited Thames Side Properties Limited*, Londres; *Liebig's Limited* y *Oxo Company of Ireland Limited*, Irlanda.

África: *Liebig's Ltd*, Bulawayo, Zimbabwe; *Sonrho Ltd.*, Umtali, Zimbabwe; *Oxo Ltd.*, Johannesburg, Sudáfrica; *Oxo Ltd.*, Nairobi, Kenia; *Tanganyka Packers Ltd*, Tanzania.

Norteamérica: *Oxo Limited*, Toronto, Canadá; *Oxo Limited*, U.S.A.

Europa: *Usines Liebig S.A.*, Schoten, Bélgica; *Compagnie Liebig S.A.*, Amberes, Bélgica; *Compagnie Francaise des Produits Liebig S.A.*, París y Vaucluse, Francia; *Produits Liebig*, Basilea, Suiza; *Compagnia Italiana Liebig S. p. A.*, Milán y Turín, Italia; *Nederlandse Oxo*, Rotterdam, Holanda.

Estancias Ganaderas: S.A. *Ganadera Entrerriana*, S.A. *Pastoril Correntina*, Estancia *La Selmira*, S.A. *Estancias y Colonias Correntinas* y *Compañía Estancias Colonias Uruguayas* S.A.

Otras subsidiarias: *Beefex Products Limited* y *Bellamy's Wharf & Dock Ltd.*, en Reino Unido; *Oxo Limited*, Irlanda; *Oxo Limited*, Zambia; *Liebig's Central African Food Corporation Limited*; *Sudan Meat Products Limited.*; *Société d' Expansion et de Difusión Industrielle et Commerciale* S.A. *Liebig G.m.b.H.*; *Compañía Argentina Yerbatera Liebig S.A.*; *La Rural Belga Sud Americana* S.A.; *South American Cattle Farms Limited*; S.A. *La Conserva*, Trinidad.

Georg Christian Giebert llegó a Río de Janeiro, contratado para la construcción de trenes y rutas por empresarios brasileños durante el Imperio de Pedro II (reinó de 1831 hasta 1889). La primera línea férrea, Río-Petrópolis, fue construida en 1852 por Irineu Evangelista de Sousa, conocido como el Barón de Mauá (1813, Yaguarón - 1889, Petrópolis); y la carretera pavimentada Petrópolis-Juiz de Fora es proyectada y construida, entre 1854 y 1861, por la empresa União & Indústria de Mariano Procopio Ferreira Lage (1821, Minas Gerais - 1872, Juiz de Fora). En plena investigación del "origen alemán" descubro a "Jorge Cristiano Giobert", como director de la colonia agrícola Pedro II y encargado de contratar a los colonos alemanes a través de la Casa Mathias Christian Schröder, de Hamburgo (http://www.espeschit.com.br/historia/juiz_de_fora/). Presumo se trata de Georg Christian Giebert, ya que su primer hija nació en Juiz de Fora (1850). A los 4 meses, los colonos arman una sublevación con amenaza de asesinato por incumplir el contrato. Interesante episodio y aprendizaje, si visualizo sus próximos pasos: entre Juiz de Fora y Hamburgo, Giebert debió decidir dedicarse a la producción de extracto de carne y elegir Fray Bentos como lugar para la primera fábrica.

Giebert no era prusiano, [...] era un hombre hanseático con formación en ciencias básicas y aplicadas como para contar con una ductilidad que le permitiera salir de la construcción de carreteras e ingresar en la producción del extracto de carne (Lewowics 2016: 67).

Uruguay y el puerto de Montevideo fue otro sitio de desembarco de alemanes. A mediados del s. XIX era un pequeño país despoblado, con una economía impactada por una prolongada guerra civil (1839 - 1851). Una economía agropecuaria, esencialmente ganadera, generaba recursos para la alimentación y los principales rubros exportables eran cueros, tasajo y lana (1860).

Los alemanes se insertaron en actividades diversas y se destacaron como hombres de empresa. En los primeros años del Uruguay independiente se radicaron en el medio urbano y desarrollaron negocios mercantiles. Pero desde mediados del XIX, visualizaron con interés la campaña, se establecieron en esta, dedicándose a los negocios agropecuarios" (Medina Pintado, 1988: 62).

Es el caso de empresarios de Hamburgo vinculados por matrimonio con la familia Tornquist: Hermann Roosen, Adam Altgelt y August Hoffmann. [...] Finalmente, la presencia alemana en Uruguay está asociada a uno de los emprendimientos capitalistas más importantes en el Río de la Plata: Liebig's Extract of Meat Company, destinada a la producción de carnes enlatadas, fertilizantes y otros productos. Si bien no se trataba de una empresa alemana, pues participaban tanto capitales germanos, británicos y belgas; la iniciativa así como su dirección, reconocía tal origen" (Beretta Curi 2017: 82).

Argentina y el puerto de Buenos Aires atrajeron corrientes inmigratorias de todas las naciones europeas en busca de progreso y desarrollo social, donde la producción y el trabajo alentaron la movilización colectiva. A partir del año 1880 se

produce en el país un gran crecimiento de población (seis millones de nuevos habitantes entre 1850 y 1930), consecuencia de la política inmigratoria instalada en el gobierno de Nicolás Avellaneda, y requerimiento para el modelo de país agro-exportador adoptado.

Las ciudades y el litoral fueron el territorio más receptivo a esta inmigración, donde Entre Ríos fue una de las provincias privilegiadas por la cercanía a Buenos Aires y por su accesibilidad. El río Uruguay jugó un papel protagónico en la creación de ciudades-puertos, en una y otra orilla: Guleguaychú-Fray Bentos, Concepción del Uruguay-Paysandú, Concordia-Salto y la navegación fue el vínculo fundamental para la comunicación y transporte de bienes y personas.

Desde Concordia y Salto hasta la desembocadura en el Río de la Plata el territorio natural fue proclive a la instalación de estancias, saladeros, fabricas de carne y frigoríficos que explotaron intensiva y extensivamente el recurso ganadero. En este territorio desembarcó la Compañía Liebig's, para producir alimentos, innovó en la tecnología y generó una nueva producción creadora de empleo asalariado, motor de crecimiento de la economía local, regional e internacional.

Territorio y recursos naturales, ciencia y técnicas, máquinas, mujeres y hombres con una visión comercial y empresarial notable, influyeron no sólo en los países directamente involucrados: Argentina, Uruguay y Paraguay, sino también en las naciones europeas que encontraron en Sudamérica, la solución a sus problemas de alimentación y abastecimiento. (Boretto / Burgueño 2008: 7)

Tres fábricas de conserva

El éxito de la Compañía Liebig en la producción de extracto de carne en Fray Bentos incentivó la adquisición de tierras en la cuenca rioplatense. El territorio ganadero del litoral permitió disponer de un ciclo productivo cerrado y comercialmente redituable: campos ricos en ganado vacuno, aguas profundas en los puertos fluviales, salida directa al océano, establecimientos con mano de obra hábil y barata, más las condiciones sociales y políticas facilitaron el asentamiento de las inversiones.

Esta oportunidad fue aprovechada para montar en estas tierras un circuito integral de producción y exportación a partir del extracto de carne: "¡Desde la cría de vacas a la lata en la mesa familiar!"

Las fábricas fueron instaladas donde había saladeros: en Fray Bentos, el de Richard Bannister Hughes (1858); en Colón, el de John O'Connor (1863) y en Asunción, la Cía. Swift (1916).

Con 54 estancias en 3 países, se abastecieron 3 fábricas de conserva; y del "Río Uruguay al Támesis creó una ruta de alimentos: ¡Sudamérica fue la criadora de vacas; Europa fue el mercado de consumo!"

El frasco de extracto de carne Liebig o L.E.M.C.O, con sus iniciales, le dio renombre; el corned beef Fray Bentos en latas de hojalata, la consagró entre las guerras, y finalmente, los caldos de carne Oxo, le permitió llegar a bajo precio a todas las casas (Ortea 2012: 40, 45, 34).

Fray Bentos (1863): sitio donde comenzó la revolución industrial del Río de la Plata al fabricar extracto de carne aprovechando el ganado como materia prima y donde "la gente vendrá a ganarse el pan de cada día". Para 1892 el barrio obrero se encontrará consolidado, con la totalidad de las casas adjudicadas a obreros con familia, que pagaban electricidad y agua, descontándolo del sueldo. La producción fue tan variada y extensa que: "lo único que se desperdiciaba era el mugido"; y en 1883, fue el primer lugar del Uruguay donde "se prendió la luz eléctrica" (Boretto 2000: 143, 178).

Fábrica Colón (1903): el ingeniero Federico Meyer realizó el relevamiento de las instalaciones existentes del saladero y el proyecto para la modernización y ampliación como fábrica de extractos para una faena de 500 reses. En 1904 dirigió la construcción, instalación y puesta en marcha de las maquinarias fabricadas en Alemania, Inglaterra y Norteamérica. Fueron 2 años de dirección técnica, viajando entre Fray Bentos y Colón, para poner la fábrica en funcionamiento. En 1908, se encaran obras para duplicar la capacidad de producción y en 1914, al borde de la gran guerra, se emprende otra ampliación para Fray Bentos y Fábrica Colón. En 1915, se producían 15.000 libras de corned beef (Nota: los planos históricos recientemente rescatados llevan la firma del ing. F. H. Meyer).

Zeballos Cué (1923): la guerra de la Triple Alianza fue de efectos devastadores en Paraguay; por tanto, la muerte del Mariscal López, en 1870, fue la oportunidad para iniciar la restauración ganadera. El belga Mauricio Girard acompañó a Meyer en la exploración de tierras y en 1898 la Cía. Liebig compró la estancia Yacaré, iniciando la mestización con Hereford; en 1917 obtuvieron la personería jurídica; y en 1922, de la mano de Pedro Newkirk, se inició la producción de carne en conserva.

Es el desarrollo económico el que convocó la llegada a estas regiones con escasa población en relación al recurso ganadero, de miles de personas de diversos orígenes, educación y estrato social, para conformar pueblos-fábricas, al compás de la empresa. Esta fue la responsable de la adquisición del territorio y la gestión administrativa de los pueblos, organizó las fábricas y se encargó del alojamiento, sin delegar responsabilidades al Estado. Tuvo todo el poder económico y el político al asumir la conducción y el poder social, creando el hábitat de la vivienda obrera.

De saladero a pueblo industrial

En Entre Ríos, la ampliación como fábrica de extracto y conservas se superpuso a la traza del saladero O'Connor de 1863, respetando la ubicación del muelle, calderas, usina eléctrica, chimenea, los pabellones de curado y envase además de los corrales y el camino de las vacas por la manga hacia la playa de matanza. El saladero contaba con una ranchada y escuela rural en cercanía a la casa del gerente.

Al construir la fábrica, necesitó crear un pueblo, configurando un nuevo sistema de ocupación del territorio, lejos de la urbanística hispana en manzanas cuadradas y más cerca del modelo paternalista: pueblo-fábrica, un conjunto urbano construido para alcanzar la mayor eficiencia en la producción, donde se integró la vida social, económica y cultural de la comunidad trabajadora.

Mientras que Fray Bentos fue perfeccionado en los últimos 45 años, Fábrica Colón fue creado de una vez con todos los perfeccionamientos posibles (Huret. 1903: 520). No nació alrededor de una plaza, sino de la fábrica como foco de todo el conjunto: un universo de valores compartidos e igualados en la dignidad del trabajo. Vivir en el pueblo fue símbolo de progreso.

El trazado urbano, definido por dos calles principales, lleva directo a la fábrica y allá abajo, el puerto: lo que le dio sentido para embarcar los productos del río Uruguay hasta el Támesis. La manga, ese ancho camino por donde las vacas marcharon al sacrificio, actuó como eje del funcionamiento productivo y como bisectriz urbana, diferenció dos barrios: el obrero y el "inglés".

La localización de las partes, en clara estratificación socio-económica es visible en la ubicación de los edificios, en el tipo de arquitectura y los materiales utilizados según los diversos usos: productivo (fábrica), residencial (viviendas), social (escuela, biblioteca) y deportivo (clubes).

La Compañía promovió el paternalismo social y para tener buenos trabajadores les brindó la oportunidad de vivir en un entorno agradable, en busca de un proyecto de vida. Acceder a trabajo y casa fue un instrumento para la creación de una comunidad que marchó al compás de la empresa.

Empresa y trabajadores vinieron de otro lugar, para compartir no sólo el mismo espacio de trabajo sino el mismo pueblo, el equipo de fútbol, el tiempo libre... en un adentro que reforzó lazos como compañeros y jefes, vecinos y familiares, para construir una comunidad con una identidad colectiva, un sentido de pertenencia en torno al trabajo de la carne y la producción de alimentos.

Los trabajadores de la carne en los nuevos espacios industriales, contenedores de modernas máquinas, fueron la fuerza productora y productiva, que aprendieron en Sudamérica a transformar vacas en alimentos (método de concentrado de carne) y en ese proceso, de enlatar miles de vacas y embarcarlas a Europa, fueron motor de crecimiento económico y desarrollo local.

Por entonces, la propiedad era privada y el sitio se conocía como Fábrica Colón o simplemente, la Fábrica; recién el 17 de mayo de 1975 adquirió su autonomía como Pueblo Liebig.



El pueblo industrial Fábrica Colón, hoy Pueblo Liebig (Foto archivo marca Liebig).

Tres hombres visionarios

Justus von Liebig aportó el invento, el ingeniero Georg Giebert puso en marcha la fábrica de conservas, el banquero Otto Günther invirtió su capital, y todos ganaron en articulación de fuerzas. En su calidad de científicos, técnicos o innovadores invirtieron su experiencia en la solución de un problema crucial: el hambre de una población mundial en crecimiento. Estos tres pioneros eran alemanes:

Justus von Liebig (1803-1873), padre de la química orgánica, nació en Darmstadt y murió en Munich, Alemania; estudió química en la Universidad de Bonn y en Erlangen. Hacia 1822 su amistad con el científico y explorador Alexander

von Humboldt le abrió puertas en París, donde fue discípulo del químico y físico Joseph Louis Gay-Lussac; y al regreso a Alemania, fue profesor en las universidades de Giessen, Hesse (1824-52), y de Munich (1852-74). En Giessen formó un laboratorio público para la enseñanza e investigación de la química práctica donde, junto a un gran equipo de colegas y estudiantes, dieron a luz grandes descubrimientos. En 1847, en la Farmacia Real de Munich inventó el *Extractum Carnis*: un caldo de carne espeso cuya agua se había evaporado tras sucesivos hervores que extraían de la carne los elementos de mayor valor nutritivo. En 1826 se casó con Henriette Moldenhauer (1807-1881) y tuvieron 5 hijos².

Georg Christian Giebert (1822-1874), ingeniero; nació en Hamburgo, en el barrio Bergstedt, y murió en Fray Bentos; fue embalsamado, trasladado en el vapor Strassburg y enterrado en Bonn, Alemania. Se casó en 1847 con Mette Meese (nacida en 1826, Selsingen, entre Bremen y Hamburgo) y tuvieron siete hijos, nacidos en Juiz de Fora, Minas Gerais³. Como ingeniero, trabajó 15 años en Brasil, en la construcción de trenes y carreteras. Entre Brasil y Hamburgo debe haber leído *Extractum Carnis*, capítulo del libro *Chemical Letters* de Justus von Liebig (1847), y en Montevideo o Hamburgo debe haber conocido a August Hoffmann, quien lo entusiasmó para conocer Fray Bentos donde la actividad saladeril estaba comenzando, y allí debe haber decidido desarrollar la idea del químico. Para el año 1862, previo contacto con los químicos Justus von Liebig y Max Pettenkofer, formó la Sociéte Giebert & Cie, en Amberes, Bélgica y comenzó a despachar los primeros potes de extracto.

Otto Henri Günther nació en Düren, Renania, Alemania. Fue cónsul general de Prusia y presidente de la Cámara de Comercio en Amberes. Con antepasados médicos y un presente entre banqueros, era amigo del químico y al conocer al ingeniero, contribuyó con el apoyo de capitales de parte de su familia: Carl (hermano), David Corneille (suegro), Heinrich Königs (cuñado), los Scheibler (esposa de su hermano), los Kleinworth (esposo de una sobrina) y Wilhelm Mallinckrodt (esposo de una hija), concentrándose todos en la empresa Liebig's Extract of Meat & Co.

Carl Günther ocupó el cargo de Presidente del Directorio y su hijo Otto, en 1886 fue nombrado Delegado Técnico en Fray Bentos, donde captó la importancia de la hibridación del ganado y las pasturas, especializándose en analista del extracto de carne, hasta 1903 cuando regresó a Londres.

La llegada de Charles Eugene Gunther (1863, Londres - 1931, Hawkhurst, Kent), hijo de Carl y sobrino de Otto, al directorio de la Compañía en 1895 proyectó la producción del extracto desde la medicina a la alimentación. En 1910, el "Oxo cube", pequeño cubo cuadrado compacto de extracto, se convirtió en sopa, consiguiendo el deseo de Justus: ¡llegar a todos los hogares al menor precio: ¡un penique! El producto más económico fue el más rentable para la Compañía.

Otros protagonistas, también alemanes, compartieron el inicio de la Compañía en Fray Bentos y lejos de ella, siguieron dedicándose a la industria saladeril y a la producción de extracto de carne:

² George (1827-1903), Agnes (1828-1862), Hermann (1831-1894), Johanna (1836-1925) y Marie (1845-1920). Siendo un matrimonio mixto, los varones fueron educados en la confesión luterana y las mujeres en la católica.

³ De ellos se conocen: Elena (1850), Leonora (1852-1888) y Walter (ingeniero).

August Hoffmann Crasemann (1828-1914), comerciante y banquero, nació en Hamburgo y murió en Montevideo; fue accionista y Director Financiero de Fray Bentos entre 1892 y 1914; junto a su hermano Eduard invirtió en tierras, adquiriendo estancias para ovejas en Artigas, Soriano y Florida. Se casó con Rosa Tornquist Camusso⁴.

Friedrich Wilhelm/Frédéric Guillaume Keller, ingeniero, nació en Sasbach, oeste de la Selva Negra, Alemania y murió en Puerto Márquez, Entre Ríos. Integrante de Giebert & Co. construyó en Fray Bentos la fábrica de conservas y el puente sobre el arroyo Los Laureles, límite al sur, que lleva su nombre. Hacia 1885 se asoció con Alejandro von Harder, del saladero Harder & Keller en Puerto Marquez.

Eduard Kemmerich, médico, llegó a Fray Bentos para ocuparse de aspectos técnicos de la producción de extracto en 1870; se casó con Elena, hija mayor de Giebert y a la muerte de este (1874) fue nombrado gerente, hasta 1876, cuando se desvinculó por presiones internas. En Montevideo fue profesor de Terapéutica, creador de la biblioteca y rector de la Facultad de Medicina (1878-79). En 1879, con su cuñado Walter Giebert instalaron una fábrica en Santa Elena, a orillas del río Paraná (Entre Ríos), para producir extracto de carne bajo el nombre de Kemmerich & Co., con sede en Amberes; y continuó hasta 1909, cuando fue comprada por la empresa Bovril.

Así como el laboratorio de Justus von Liebig en Munich fue un lugar de investigación y enseñanza, el de Fray Bentos fue instalado como control de calidad, investigación y desarrollo de productos. En todos los laboratorios de la Compañía Liebig los químicos fueron principalmente alemanes:

Karl Fink (nacido en 1835), químico, nació en Baden, Alemania; fue segundo asistente de Justus von Liebig en la Real Academia de Ciencias de Baviera. En 1866 instaló el laboratorio del Depósito General de Liebig en Amberes, donde Joseph Bennert era el apoderado de distribución de Europa.

Ernst Friedrich Seekamp (1833-1917), químico; discípulo de Justus Liebig en Baviera. En 1866, fundó el laboratorio de Fray Bentos, investigando los derivados del ácido úrico. En 1872, se trasladó a Concepción del Uruguay, como profesor de química en el Colegio Superior.

En Fray Bentos, el trabajo de Seekamp (desde 1866 hasta 1872) fue continuado por Otto Reich (1872, dirigió la fábrica de guano animal como fertilizante), Schöller (trabajó entre 1872 - 1874), Kohlenberg (en 1891), Otto Rohde (de la Universidad de Berlín, de 1900 a 1910) y Fritz Grosskopf (los años 1914-1928).

Los hermanos Meyer

Luis y Federico Meyer nacieron en Guaratuba, Paraná, Brasil, donde su padre alemán había instalado un aserradero en plena selva paranaense. Hicieron carrera en Liebig desde niños y fueron protagonistas en las fábricas sudamericanas hasta la gran guerra.

⁴ Tuvieron 4 hijos: Gustavo, Ernestina, Olga y Clara.



La familia Meyer en la Casa Grande de Fray Bentos, Uruguay (Foto archivo marca Liebig).

El padre, Karl Louis Albert Meyer (1821, Bahn, Pomerania - 1888, Fray Bentos), soldado de Prusia y la madre Caroline Henriette Margareth Hasselmann (1831, Vollerwiek, Schleswig-Holstein - 1915, Fray Bentos) se conocieron en la colonia Doña Francisca, Joinville, Brasil. Se casaron en 1855 y tuvieron cinco hijos: Wilhelm (1859, murió de niño), Luis, Federico, Johanna y Elizabeth.

En el año 1867, por la mala situación económica reinante durante la guerra del Paraguay, abandonaron el Brasil y fueron a Montevideo, Uruguay... debido a que no llegaron a ambientarse y por una epidemia de cólera, resolvieron viajar después de 6 meses, hacia Fray Bentos, donde mi padre encontró una ocupación estable en la Compañía Liebig (Meyer 1929: 1).

Luis Meyer (1860-1926) ascendió hasta Gerente Industrial de Fray Bentos (1903 – 1915), junto a Otto Dutting, ante la renuncia de Otto Günther (h). Se casó con Matilde Lange y tuvieron 6 hijos⁵. Toda la familia vivió en "Casa Grande", ubicada frente a la fábrica de Fray Bentos, donde el vice-consulado alemán funcionó hasta 1914. Murió en 1926, al final de un viaje de turismo con su hermano por los puertos nórdicos de Europa, incluyendo fiordos noruegos hasta Leningrado y Hamburgo, donde resolvió operarse del estómago. Desde Alemania, sus cenizas fueron trasladadas en el Cap Polonio a Buenos Aires, donde fueron sepultadas en el Cementerio Alemán de Chacarita.

Federico Meyer (1861-1948) ascendió a Ingeniero en Jefe y Superintendente en obras de las fábricas de extracto (1905-1915). Había ingresado en 1872 como aprendiz en los talleres de reparación de maquinarias, continuó como mecánico hasta 1882 y viajó a Alemania para su perfeccionamiento. En 1886 ingresó al Ferrocarril Central Entrerriano como Supervisor de Obras en los ramales de Paraná-Concepción y Basavilbaso-Villaguay. En 1891 le encargaron un estudio

⁵ Elisa (casada con el alemán Franz Schönbrod en 1908), Irene, Heriberto, Ernst, Ricardo y Frida (casada con el químico alemán Otto Rohde en 1904).

de operatividad de las fábricas. En 1895 asumió la supervisión de las fábricas alquiladas a Kemmerich en Santa Elena y San Javier (Entre Ríos). El Directorio le asigna exploraciones para potenciales fábricas: 1897, en Australia; 1898, EEUU; 1899, Paraguay, y 1914, África. Desde 1903, construyó Fábrica Colón.

Johanna (1865-1963) conoció al marino y "retratista de barcos", Johann Friedrich Mohrmann (1857, Estebrügge, Hannover – 1916, Bloomsbury, Canadá) en Fray Bentos cuando entregó un piano de cola Collard & Collard, regalo de cumpleaños encargado por los padres. En 1886, se casaron y tuvieron siete hijos, vivieron en Amberes y antes de la gran guerra en 1913 se mudaron a Canadá.

A fines de 1915, antes de finalizar sus contratos, los Meyer renunciaron a la Compañía, se radicaron en Martínez (conurbano de Buenos Aires) y se dedicaron a la administración de sus estancias La Choza y El Retiro, en Corrientes.

La Gran Guerra en contexto

La Reina Victoria de Inglaterra ascendió al trono en 1837, su ascendencia era casi exclusivamente alemana (casa Hannover) y en 1840 se casó con su primo Alberto de Sajonia. Tuvieron 9 hijos, todos unidos conyugalmente con monarcas europeos, valiéndole el apodo de "abuela de Europa".

Este escenario "de familia extendida" entre Inglaterra y Europa cambiará hacia el año 1914, cuando los alemanes deciden invadir Bélgica; y en Inglaterra, la familia real británica, adopta el nombre "Windsor" para distanciarse del pasado germánico.

Para la Compañía Liebig's la ocupación alemana trajo consternación por el origen alemán. Sabemos que debieron encarar fuertes cambios logísticos para seguir funcionando, precipitándose el traslado del depósito general y la administración, del puerto de Amberes al de Londres. (Un tema a investigar es conocer si las propiedades belgas fueron confiscadas y luego recuperadas).

En 1910 habían inaugurado la casa matriz: *Thames House*, a cuerdas del río Támesis en la *city* bancaria (Southwark Bridge) y la producción se concentró en la fábrica de Hoxton, barrio del municipio londinense de Hackney al nordeste, a orillas del río Lea. Para 1930, remodelaron una vieja usina en Blackfriars como depósitos y la *Oxo Tower*, famosa por sus ventanas publicitarias. Pero, para la Segunda Guerra Mundial, otra vez se vieron obligados a mudar las instalaciones fabriles de la capital hacia el interior: Great Hardwood en Lancashire y Chippenham en Wiltshire.

Antes de la guerra, la mayoría de los negocios bancarios tramitaron con clientes de origen alemán; para contrarrestar este efecto negativo procuraron establecerse "socialmente" en Inglaterra y llevar adelante una campaña de desalemanización: "Porque ese es nuestro deber como ingleses". En esta dirección, Charles Gunther fue removido como Director y reemplazado por Lord Hawke, aristócrata inglés y héroe nacional del cricket, en una estrategia para asociar el producto con lo deportivo y saludable; así como representación de "lo mejor de la tradicional vida británica" (Vicenzi 1985: 44).

La familia Günther/Gunther fue marcada por la Gran Guerra: algunos de sus familiares alemanes fueron confinados en sus chacras de Kent considerándolos "seria amenaza para la seguridad nacional"; mientras que los miembros ingleses

fueron al frente de batalla, donde los hijos varones Norman y Charles Gunther perdieron sus vidas en Arras (1917) y en St. Quentin (1918), norte de Francia.

Para contrarrestar el sentimiento anti-alemán se cambió la denominación *Liebig*, reconocida como nombre alemán, por *Oxo*; y las campañas de publicidad llegaron al punto de negar ese origen: "Oxo is british, made in Britain, by a british company, with british capital & british labour".



Publicidad Oxo, Compañía Liebig's. Museum of Brands, Londres (Foto archivo marca Liebig).

La Compañía alcanzó récords de producción durante la guerra: "¡100 millones de caldos y 200 millones de latas de corned beef!, deben haber ayudado a ganar la guerra" (Vincenzi, 1985: 44). Extracto de carne y caldos en cubo fueron parte esencial de la dieta en el frente de batalla, pero seguramente en el frente hogareño también ayudó a la victoria con miles de tazas calientes, que aportaban calor en esos "miserables tiempos, que se continuaron en posguerra" (*ibid*: 79).

En las fábricas del río Uruguay los cambios no fueron menores. En Fray Bentos, en 1914 hubo una cesantía masiva de empleados alemanes complicando así las obras de ampliación y para fin de 1915, los hermanos Meyer renunciaron a sus cargos "debido a pedidos formulados por la Cía. Liebig, la cual fue obligada por el gobierno inglés, debido a que nuestro apellido era demasiado alemán" (Meyer. 1929: 4). En Fábrica Colón, los trabajadores alemanes eran cesanteados y se duplicó la vigilancia en la producción para prevenir envenenamientos; al fin de la zafra: "Está en preparación una gran cantidad de conservas destinadas al ejército inglés... el trabajo se realiza bajo vigilancia de veterinarios del ejército de aquella nación" (*El Entre Ríos*, Colón. 2/4/1913).

Colonia Liebig, alemanes en Corrientes

La crisis económica tras la Primera Guerra Mundial propició la creación en Alemania de una empresa colonizadora bajo régimen cooperativo, con la pretensión de fundar una Nueva Karlsruhe en Paraguay y dedicarse a la agricultura y ganadería. En 1924 tres contingentes de 300 alemanes salieron desde Hamburgo a Buenos Aires en los buques Gral. Belgrano, Cap Norte y Galicia.

Tras resolver las dificultades al desembarcar, el destino final de una parte de estos inmigrantes, que viajaron en tren de estación Lacroze a Apóstoles (Misiones), no fue el Paraguay, sino el Paraje km 517 (Corrientes) o Puesto Curuzú, nombre guaraní de la Cruz Grande, testimonio de las épocas jesuitas. Desde 1900 la Estancia La Merced y otras 15 eran propiedad de la sociedad South American Cattle Farms Ltd., subsidiaria de Liebig's, una red de estancias ganaderas con plantaciones de citrus, elaboración de aceite de tung y cultivo de yerba mate. (Para ampliar, recomiendo leer la investigación de Natalia Lobo, "La historia de Colonia Liebig y su cooperativa agrícola", 2018).

A modo de cierre

La Compañía Liebig's Extract of Meat significó un conjunto de innovaciones tecnológicas, en el proceso de la carne, pero también empresariales y organizacionales para su época. Hoy, 150 años más tarde, la visión emprendedora de Liebig, Giebert, Günther debería motivarnos con su ejemplo.

La empresa impulsada por Giebert y Liebig es el primer aporte integral para el aprovechamiento de la ganadería, como actividad económica rentable y sustentable a partir de un recurso renovable con una impronta diferente a la tradicional explotación extractiva del continente americano. Su orientación por la innovación tecnológica al servicio del agregado de valor como estrategia motora de sus proyectos, buscando generar valor a lo largo de toda la cadena productiva, debe hacernos reflexionar sobre la vigencia de estos visionarios emprendedores (Lewowics 2016: 12).

Hasta ahora las investigaciones estuvieron enfocadas en la historia de las fábricas de Fray Bentos, Pueblo Liebig y la historia de la Compañía bajo la mirada del desarrollo de una empresa inglesa; desconociéndose buena parte del origen belga-alemán, a excepción de los trabajos de la arquitecta María Marta Lupano, que trabajó con la documentación del Archivo del Museo de la Revolución Industrial, en Fray Bentos y la doctora Lucía Lewowics, quien investigó en archivos alemanes, belgas, franceses e ingleses relacionados con esta historia global.

Existe mucha dificultad para acceder a fuentes primarias de documentación:

Aún no se cuenta con suficientes experiencias de utilización de archivos de empresas. Algunos propietarios de fábricas desconocen el valor que representan esos reservorios documentales para los historiadores... muchos archivos se han perdido o destruido... otros, temen la exposición pública de decisiones privadas... y el archivo se convierte en sinónimo de lugar secreto e inaccesible (Lupano 2008: 3).

Mi experiencia en los datos recientemente descubiertos son producto de circunstancias casuales, que a su vez me llevan a nuevas búsquedas, y generalmente a grandes sorpresas. Esto fue lo que sucedió con el rescate de los planos

históricos, donde aparece la firma de los dibujantes, por mí desconocidos. En un viaje a Fray Bentos, en referencia a esas firmas, me revelan la autobiografía mecanografiada de Federico Meyer ¡Y así pude visibilizar quién fue el proyectista y constructor de Fábrica Colón!

Esto despertó mi interés por descubrir el origen alemán y sus protagonistas; algo aquí relatado... con la certeza de que falta mucho, porque sabemos muy poco de los inmigrantes alemanes venidos para trabajar en las fábricas. Queda trabajo por desarrollar de la mano del ingenio y la creatividad.

En este sentido he creado *Marca Liebig*: un emprendimiento para visibilizar el patrimonio industrial, articulando investigación y producción de nuevos contenidos y productos culturales. Estoy consolidando un archivo con: bibliografía y documentos históricos, publicaciones propias, testimonios orales de ex trabajadores, fotografías y planos, libros editados por la Compañía, publicidades y objetos de mi colección o por donación, como el Álbum de *Chromos Liebig* de 1897, con 50 series de figuritas en alemán, y la dedicatoria: "Bertha a su hermana Henny para navidad". Con una Beca Creación del Fondo Nacional de las Artes estuve desarrollando en 2017 el proyecto Memorias Obreras del Pueblo Industrial, que consistió en el rescate de las fichas obreras y planos. En 2018 inauguré el espacio cultural con la exposición: *Construir Liebig - de saladero a pueblo industrial* donde planos, fotos y objetos cuentan su devenir histórico. En el mismo año presenté el presente trabajo en el coloquio organizado por el Centro DIHA (UNSAM) en Buenos Aires. Y en 2019 estamos terminando el audiovisual *Liebig a escena*, una reconstrucción tridimensional del pueblo poniendo en evidencia los elementos patrimoniales invisibles y/o desaparecidos. Mi trabajo actual es crear y diseñar, rescatar y contar historias, porque en cada historia hay una experiencia para compartir.

Bibliografía

Fuente manuscrita

Meyer, Federico Herman. *Curriculum Vitae*. 1929. Manuscrito original en el Archivo del Museo de la Revolución Industrial, Fray Bentos, Uruguay. Digitalización en PDF: Archivo Marca Liebig, Pueblo Liebig (Entre Ríos).

Fuente periodística

El Entre Ríos, Colón. 2/4/1913.

Fuentes históricas

Koebel, W. H. *Modern Argentina*. London, 1907.

--. *Argentina, past and present*. London, 1910.

Liebig's. *Primer centenario en el Río de la Plata (1865-1965)*. Colón (Entre Ríos): Edición Tribuna. 1965.

Huret, Jules. *La Argentina: de Buenos Aires al gran Chaco*. París: Editor Eugene Fasquelle, 1913.

Lloyd, Reginald. *Impresiones de la República Argentina en el s. XX*. Londres, 1911.

Bibliografía

Albúm da Estrada Uniao e Indústria. Río de Janeiro: Edicao Quadratim, 1997.

Areces, Miguel Angel. *Testimonios de la memoria del pasado y la producción*. Gijón (España): Ediciones Incuna, 2008.

Barreto, Ignacio. *Liebig's, fábrica y pueblo*. Concepción del Uruguay: Editorial Yusty, 2003.

Beretta Curi, Alcides. *Inmigración Alemana en Uruguay. Inicios y desarrollo de un establecimiento agropecuario: Los Cerros de San Juan*. Santiago de Chile: Revista Vivar, volumen 5, 2018.

Boretto, Rene y Burgueño, María Julia. "Los paisajes y el patrimonio agroalimentario. Usos en el territorio". *X Jornadas Internacionales de Patrimonio Industrial*. Gijon, 2008.

Boretto, René. *Antología de la apropiación indebida*. Fray Bentos, Uruguay: edición del autor, 2005.

--. *Carne de Cañon*. Fray Bentos, Uruguay: edición del autor, 2005.

--. *Historiografía de la ciudad de Fray Bentos*. Uruguay: edición del autor, 2000.

Capurro, Magdalena. *Pilaga, gesta, su gente desde 1867*. Buenos Aires: Editorial Lola, 2002.

Cardozo, Efraim. *Liebig's en el Paraguay*. Asunción, Paraguay: edición de La Compañía, 1965.

Carneiro, Deivy Ferreira. *Conflitos, crimes y resistencia – Juiz de Fora 1858/1921*. Río de Janeiro: Edición Universidad Federal Rio de Janeiro – Instituto de Filosofia e Ciências Sociais, 2004.

Graham Yooll, Andrew. *Uruguay: a travel and literary companion*. Editorial LOLA, 2008.

Lewowicz, Lucía. *Lemco. Un coloso de la industria cárnica en Fray Bentos, Uruguay*. Instituto Nacional de Carnes. Montevideo: Zona Editorial, 2016.

Lobo, Natalia. *La historia de Colonia Liebig y su cooperativa agrícola*. Buenos Aires: Cuadernos del Archivo. Publicaciones del Centro DIHA. 2018.

Lupano, María Marta. *La gran familia industrial*. Buenos Aires: Santiago Arcos, 2009.

--. *Poblados fabriles de valor patrimonial*. Buenos Aires: Edición del Instituto Arte Americano e Investigaciones Mario Buschiazzo, Universidad de Buenos Aires, 2008.

Medina Pintado, M.C. *La presencia alemana en el Uruguay, 1850-1930*. Montevideo. 1988.

- Ortea, Adriana. *Fotografía en Palabras. La Liebig de Martí*. Programa Identidad Entrerriana. Buenos Aires: Ediciones Marca Liebig, 2007.
- . *Memorias obreras de La Liebig. Patrimonio industrial alimentario de la producción y el trabajo de la carne*. Alemania: Editorial Académica Española, 2010.
- Oxo Ltd. *Cooking the oxo way*. Londres: Thames House, 1936.
- . *Oxo book of food and cooking*. Londres: Simon & Schuster, 1996.
- . *How to make many tasty dishes*. Londres: Thames House, 1929.
- Quincke, Erna. *Cartas guardadas: correspondencia de August Hoffmann entre 1850-1914*. Montevideo, Uruguay: Gerardo W. Quincke Finkelde, 2012.
- Senén González, Santiago. *Carne, industria, trabajadores y Liebig*. Programa Identidad Entrerriana. Buenos Aires, Argentina: Ediciones Corregidor, 2008.
- Streda, Araceli. *Colonia Liebig, historia y vivencias de un pueblo*. Corrientes: Edición de autor, 1999.
- Vincenzi, Penny. *Taking stock, over 75 years of the Oxo Cube*. London: Willow Books, 1985.