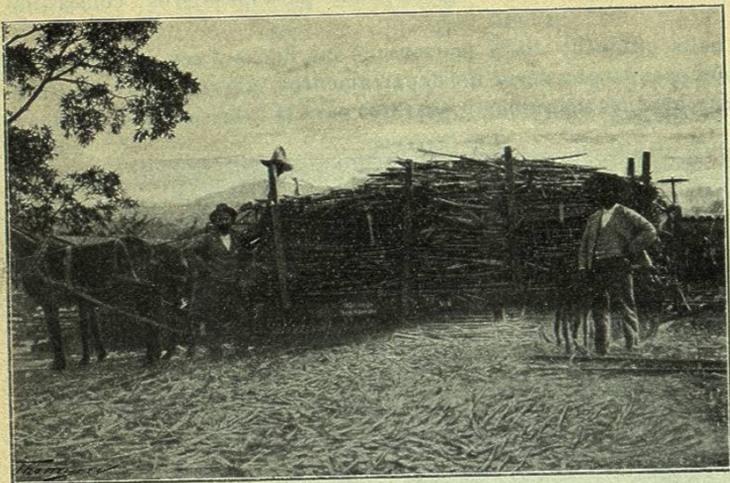


tiene un azúcar de notable blancura y clase superior, muy apreciada en los mercados, especialmente en el de la capital de la República; á la vez que se consigue un rendimiento



VIA Y PLATAFORMA KOPPEL EN LA HACIENDA SAN VICENTE

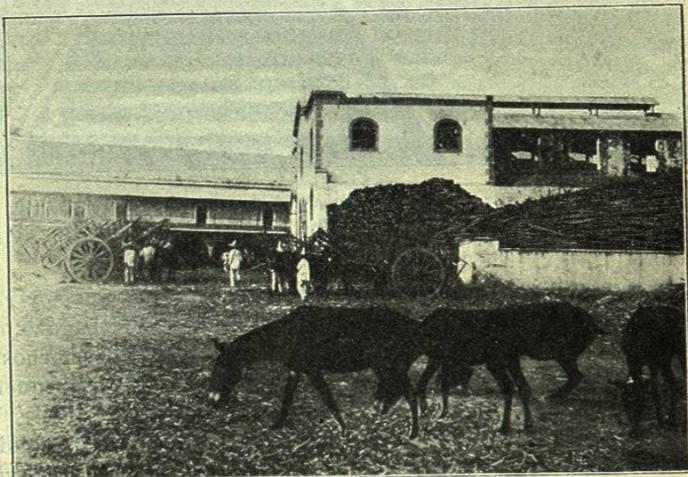
poco visto en el país, ó sea el 8,75 por ciento. Las tres fincas de que se compone la hacienda suman una gran extensión de terreno, al extremo de que aquel que se siembra un año puede dejarse descansar después tres consecutivos, sin que faltentros campos para sustituirlo. Dichos terrenos son muy fértiles y bien regados con agua propia que nace en ellos mismos, en el punto llamado *Las Fuentes de San Gaspar*, lugar sumamente pintoresco y donde se construyeron tres grandes depósitos sobre el propio manantial.

Las siembras de caña que se hacen anualmente alcanzan á 4.000 tareas de 1.200 metros cada una, con cuyos productos se obtienen en el Ingenio 280.000

arobas de azúcar y 108.000 de miel, que suele destilarse en la fábrica de aguardiente «La Carolina», propiedad del mismo, montada perfectamente con modernos alambiques.

Distra la hermosa hacienda *San Vicente* de la ciudad de México 138 kilómetros por el mencionado Ferrocarril de Cuernavaca y Pacífico, y tan sólo 19 por la misma línea de la

capital del Estado de Morelos. Todos sus edificios, su gran patio, salones de maquinaria, etc., están iluminados con luz eléctrica, para la cual hay en el Ingenio su correspondiente dinamo y motor.

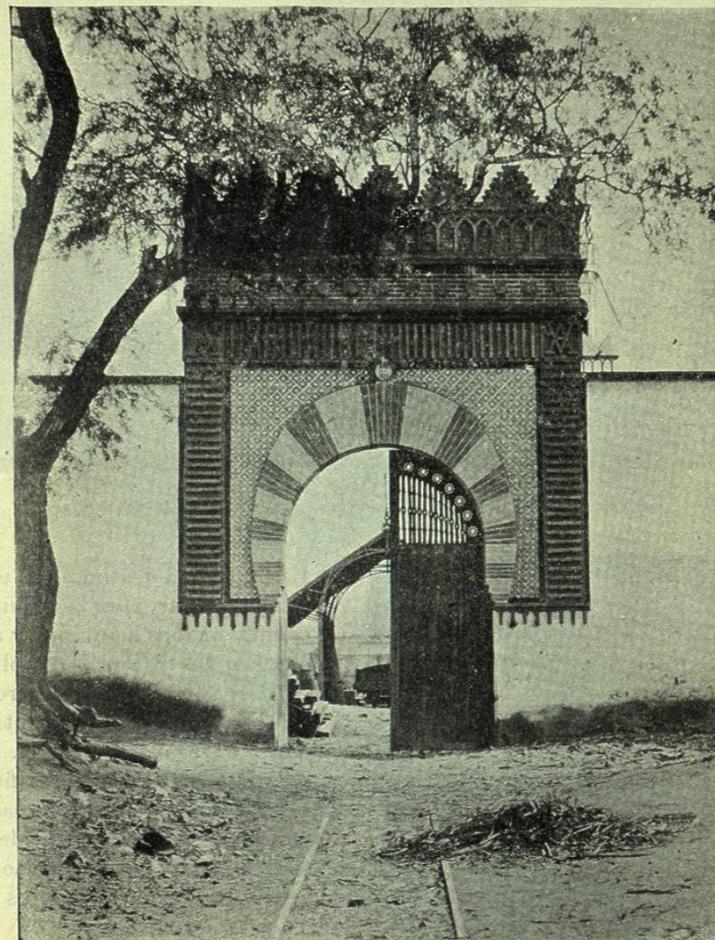


PATIO DE LA «HACIENDA SAN VICENTE»

HACIENDA DE SANTIAGO ZACATEPEC

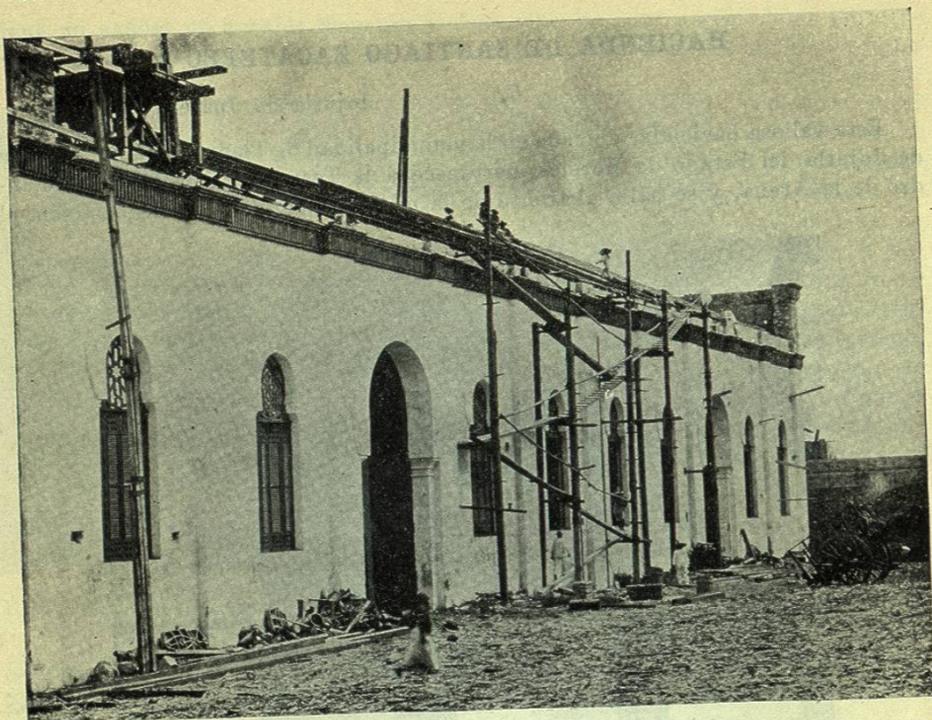
Jojutla de Juárez. MORELOS.

Esta valiosa hacienda, ubicada en la municipalidad de Tlaquiltenango, distrito de Jojutla del Estado de Morelos, pertenece á la Testamentaria del Sr. Alejandro de la Arena, y se halla al frente de la misma, dirigiendo la negociación, el



PORTÓN ÁRABE EN LA «HACIENDA ZACATEPEC»

hijo de aquél, Ingeniero Sr. Mauricio de la Arena, persona inteligentísima en su profesión y amante del trabajo y del progreso, que dedica toda su actividad á convertir, como lo consigue, en una de las principales del Estado, la propiedad de *Zacatepec*, verificando continuamente obras de mejoras y transformando por completo aquellos viejos edificios del siglo xvi, en que se fundó la hacienda, en elegantes construcciones al estilo moderno, de que son buenas pruebas los adjuntos grabados.



EXTERIOR DE LA CASA DE CALDERAS EN LA « HACIENDA ZACATEPEC »

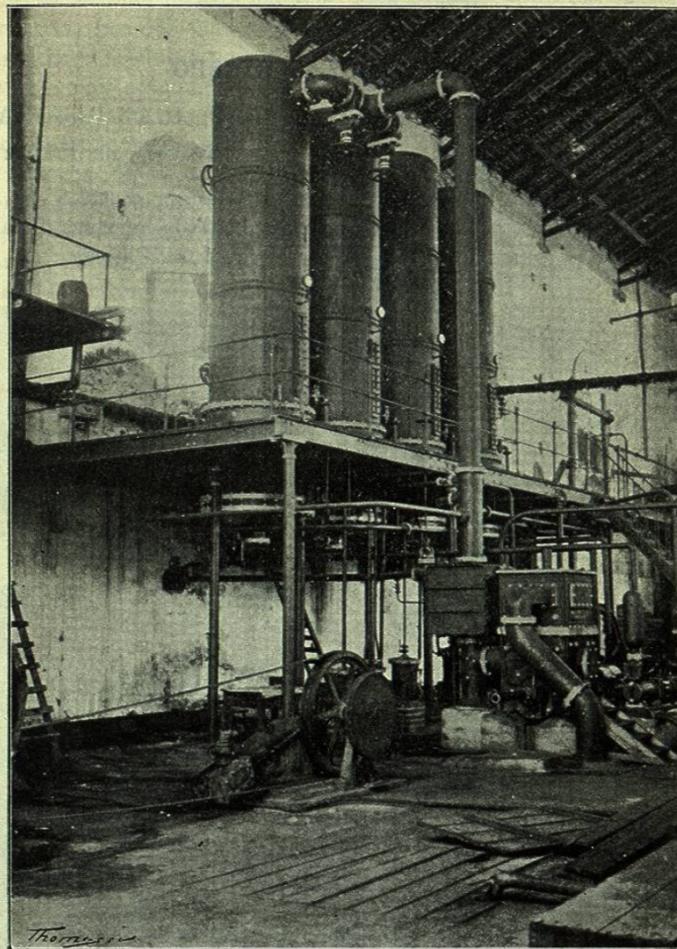


ENTRADA AL JARDÍN Y CASA HABITACIÓN DE LA HACIENDA

La finca está destinada al cultivo de la caña de azúcar, para beneficiar la cual posee muy buenas máquinas y aparatos. Cuenta con dos trapiches ó molinos, movidos el uno por agua y el otro por vapor, que trituran enormes cantidades de caña al día durante la zafra. La defecación de los caldos se verifica en un considerable número de pailas caldeadas por el vapor, sistema moderno, y la concentración y el cocimiento en esos curiosos y novísimos aparatos de triple efecto y tacho al vacío.

Aquellos de nuestros lectores que no conozcan el último de los mencionados, no pueden formarse idea de la acción del mismo: curioso es ver á través de los cristales de mira en el interior de un gran cilindro de hierro forrado en palisandro, del cual extrae el aire continuamente una poderosa bomba, retorcerse y bullir con los más desordenados movimientos el clarificado jugo de la

caña. Parece aquel hervor producido por el fuego, y sin embargo no obedece á otra causa que á la presión atmosférica. Poco á poco el jugo se espesa, su color se oscurece, hasta que al fin se granula en cristales cuyo volumen y forma avisan al operario el momento en que la masa está en punto para soltarla de allí á las centrifugas que han de secarla y blanquearla con su vertiginosa rotación.



APARATO DE EVAPORACIÓN EN LA « HACIENDA ZACATEPEC »

La producción de azúcar de esta fábrica varía de 70 á 80.000 arrobas por cosecha, y obtiene además grandes cantidades de aguardiente, mieles, etc.

Antes de dedicarse á la fabricación de azúcar, los propietarios de esta finca explotaron grandes plantaciones de añil, que producían buenos resultados por lo bien que esta planta se adapta á aquel suelo; pero optaron al cabo por el plantío de la caña como de mayores utilidades.

El Ferrocarril Interoceánico y el de México á Cuernavaca y Pacífico corren al pie de la hacienda, y cada cual tiene un tramo de vía hasta las oficinas de la

misma. De este modo vino á quedar en inmejorables condiciones para el transporte de sus productos, que puede enviarlos al interior del país en todas direcciones.

Para terminar con esta breve descripción de la valiosa hacienda de **Santiago Zacatepec**, diremos que no se carece en ella de ninguna de las dependencias necesarias, y que todas son amplias y provistas de cuanto objeto exige la buena marcha de tan complicada negociación.

HACIENDA DE SAN NICOLÁS OBISPO

Propietario: SR. D. JUAN PAGAZA

JOJUTLA DE JUÁREZ (MORELOS)

En términos de la municipalidad de Tlaquiltenango, distrito de Jojutla de Juárez, en el Estado de Morelos, se encuentra ubicada la hermosa finca azucarera llamada *San Nicolás Obispo*, de propiedad del Sr. Juan Pagaza.



VISTA GENERAL DE LA HACIENDA «SAN NICOLÁS OBISPO»

Sus fértiles terrenos son de regadío, si bien desgraciadamente el agua escasea, y por esta razón los cultivos no alcanzan el desarrollo de que son susceptibles tan extensos campos.

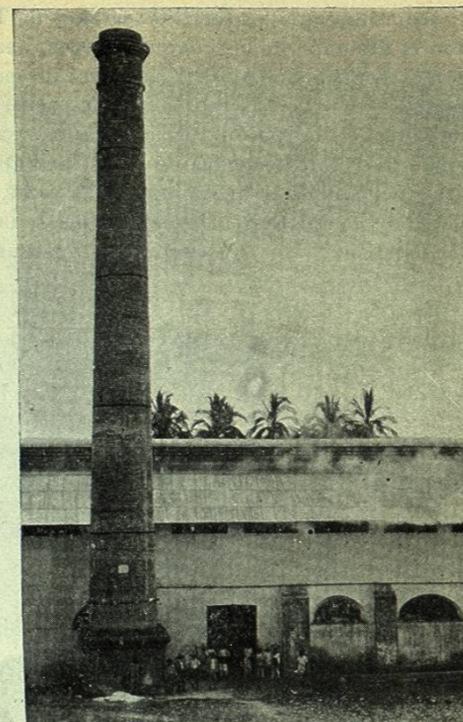
La producción anual asciende, sin embargo, á 50.000 arrobas de azúcar y 70.000 de miel, elaboradas en la fábrica por el antiguo sistema de purga, contando con buenos aparatos como defecadoras, evaporadoras, plana, etc.

El trapiche se mueve á beneficio de una caída de agua con 60 caballos de po-

tencia, y puede moler hasta 14.000 arrobas de caña diariamente. Para la producción de vapor, imprescindible en las industrias de este género, tiene tres generadoras inglesas que trabajan con una presión de sesenta libras cada una.

Los terrenos de labor de esta hacienda están cruzados por dos vías férreas, que son la del Interoceánico y el Pacífico, las cuales, como se comprende, vinieron á aumentar notablemente su valor; el Interoceánico tiene estación *de bandera* y una vía de escape hasta la fábrica, y el segundo pasa á un kilómetro de ésta, quedando la estación Méndez á tres cuartos de legua. Como se ve, fácil y rápida es la conducción al exterior de los productos de *San Nicolás Obispo*, y hace que esta hacienda adquiera una importancia notable.

Entre los variados plantíos que en pequeña escala se verifican en ella, además del de la caña figura el arroz, que se produce de muy buena calidad, pero en cortas cantidades por la escasez de agua, y cuenta también con una hermosa huerta poblada de árboles frutales.



VISTA EXTERIOR DE LA CASA DE CALDERAS

HACIENDA DE TEMISCO

Propietario: D. RAMÓN FERNÁNDEZ

Despacho en México: Don Juan Manuel, 16

CUERNAVACA (MORELOS)

Cuando en el primer tomo de esta obra nos hemos ocupado de la hermosa hacienda de *Coapa*, del Sr. D. Ramón Fernández, en el Distrito Federal, ofrecimos á nuestros lectores hacerlo aquí de la de *Temisco*, otra aun más valiosa propiedad del mismo señor; y al efecto, á fin de proceder con conocimiento de causa, emprendimos el agradable viaje, por el ferrocarril del Pacífico, á la ciudad de Cuernavaca, á inmediaciones de la cual se encuentra situada aquélla.

Después de algunos kilómetros por una antigua calzada, rodeada de panoramas cuya belleza hace olvidar lo pésimo del camino, se llega al portón de la finca, atravesando antes por verdes cañaverales y plantíos de arroz, y cruzando algunos puentecillos, bajo los que corre murmurando el agua, primer elemento por su abundancia en los terrenos de la misma.

Sorpresa agradable causa en verdad, una vez en su recinto, aquel alegre caserío que con sus reformas modernas, sus frescas pinturas y otras obras del albañil de hoy, no se consiguio, sin embargo, borrar del todo el sello austero de su antigüedad; y algo recuerda entre las grandes arcadas, sus gruesos pilares y los macizos muros, los famosos tiempos de Hernán Cortés, época de su fundación.

Sin duda que los fértiles terrenos de Temisco y sus bellas perspectivas, llamaron la atención de los conquistadores, cuando consumada su misión dejaron reposar la espada y empuñaron el arado, para fundar un centro agrícola en aquel punto, que lo fué de recreo muchas veces para el gran capitán español, enamorado del clima de la región y de la flora tropical que allí crece exuberante. Ello es que entre las sólidas paredes de aquel antiguo edificio, durante centenares de años, vino cuajándose el dulce jugo de la caña, triturando la planta por medios primitivos, hoy completamente desterrados de la hacienda, si bien todavía su fabricación no es moderna del todo, pues que se sigue el sistema de *purga*, tan inconveniente y antieconómico.



IGLESIA Y CASA HABITACIÓN EN LA «HACIENDA DE TEMISCO»

El Sr. Fernández va á instalar en breve nuevos aparatos para la solidificación por centrifugas y refinación del azúcar, con tachos al vacío, filtros, etc., de los nuevos sistemas que indudablemente le darán gran resultado.

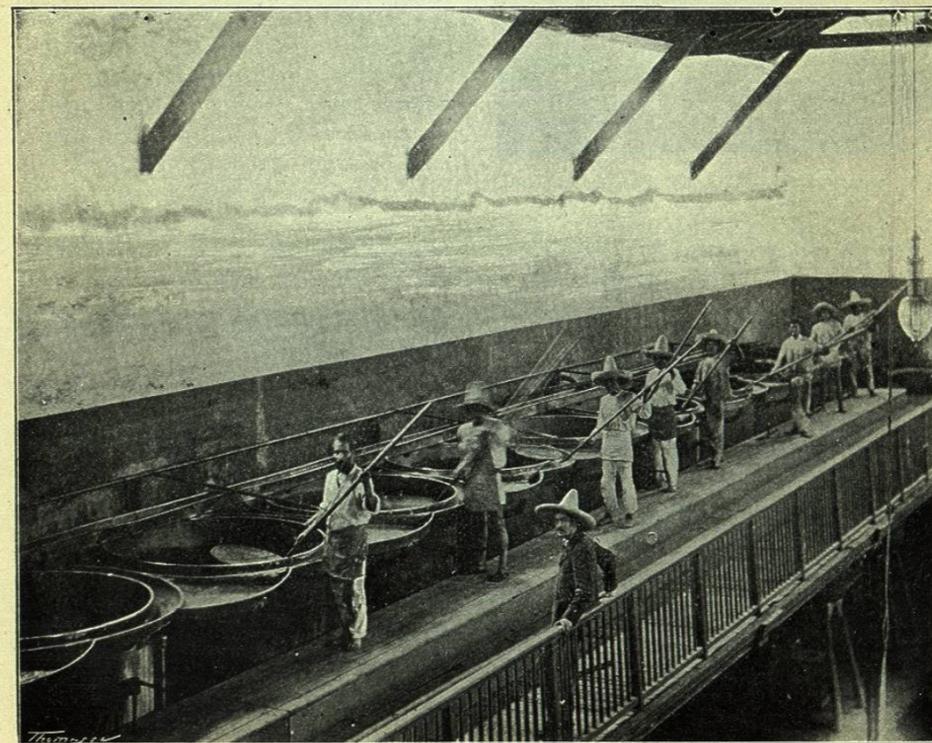
El atraso en maquinaria que nuestros lectores observarán en muchos Ingenios azucareros del país, no obedece á ignorancia ó falta de recursos en los propietarios, sino que habiéndose de consumir toda la producción en la localidad, porque hasta hace poco se carecía de medios para la exportación, la concurrencia del artículo traía su depreciación y era de más beneficiosos resultados para el industrial destilar las mieles y hacer aguardientes que rectificar el azúcar; pero hoy que éstos bajaron de precio á consecuencia de la instalación en la República de nume-

rosas fábricas que extraen alcoholes de la patata, del maíz, del maguey, de la *tuna*, etc., y que se establecieron las vías férreas que facilitan y abaratan la conducción del dulce del punto productor á las regiones donde no se produce, tiene forzosamente que abandonarse la destilación y extraerle por todos los medios posibles la mayor cantidad de rendimiento azucarado á la caña, lo que se consigue tan bien en el día con los aparatos de difusión y otros.

Actualmente se obtienen por año en esta fábrica de 45 á 50.000 arrobas de azú-



LA MOLIENDA DE LA CAÑA



EVAPORADORAS EN LA FÁBRICA DE AZÚCAR DE TEMISCO