tales circunstancias, con raras excepciones, se ceban en el pueblo miserable.

El trigo es otra de las producciones agrícolas de más importancia en el Estado. La casualidad introdujo este cereal en México; pues, segun refiere un escritor, un negro esclavo de Cortés halló tres ó cuatro granos entre el arroz que servia de alimento al ejército español, los cuales fueron sembrados ántes del año de 1530.

De tan reducidos gérmenes dimanan los inmensos productos que la agricultura ofrece en cada año en el vasto territorio de la república, y que constituyen en nuestro Estado una gran parte de su riqueza agrícola. No ha faltado quien asegure haber descubierto en la provincia de Michoacan cierta especie de trigo que se asemeja al originario de Egipto; pero un autor muy recomendable contradice este aserto, afirmando que no obstante los informes que tomó durante su permanencia en la provincia referida, no le fué posible aclarar este punto; porque nadie conocia allí un trigo propio del país, y que sospechaba, por tanto, que se daba el nombre de trigo michoacano á alguna variedad europea que se ha vuelto silvestre, y que crece en terrenos fertilísimos.

Como esta planta vegeta en aquellas regiones que disfrutan de un calor moderado, halla en las llanuras del valle de Querétaro, en las de Montenegro y Santa Catarina de la municipalidad de Santa Rosa, en las de San Juan del Rio y valle de Tequisquiapan, en las que con más extension y mejor éxito se cultiva, las condiciones que requiere para su más perfecto desarrollo: terrenos que tienen gran fuerza vegetativa, y se hallan situados á la altura conveniente sobre el nivel del mar, bajo un clima templado por vientos que moderan el calor de los rayos solares, lanzados á traves de una atmósfera límpida y pura, rara vez oscurecida por los nublados del invierno, circunstancias que garantizan por lo regular el éxito feliz de estas sementeras. Decimos *por lo regular;* porque algunas veces la planta es atacada de un accidente, y no enfermedad, que los moradores del campo llaman *chahuistle*, y que parece ser el mismo que los escritores sagrados y profanos de los antiguos tiempos designaban con el nombre de *ru-*

bigo, y del cual trata Rozier, bajo la denominacion de *orin*, en su excelente obra titulada «Diccionario de Agricultura,» en que propone el medio más sencillo para disminuir los efectos del indicado accidente. (1)

El trigo, por lo general, se siembra de riego, y á falta de corrientes que provean de agua, para proporcionar este importante beneficio á las sementeras en los tiempos oportunos, los labradores se valen del arbitrio de construir grandes receptáculos, formados de malecones ó terraplenes que llaman bordos, para recibir y conservar en ellos el agua de los aluviones que en la estacion de las lluvias bajan de las montañas y cerros. En algunas haciendas hay presas de cal y canto, en las cuales se recogen las corrientes que en la propia estacion dan sér á los rios y los arroyos, ó contribuyen á enriquecerles.

En el valle de Tequisquiapan se siembra en cada año, ademas de 550 ó 600 fanegas de maíz y otras semillas de que despues hablarémos, como 400 tercios de trigo, que se riegan con el agua de los bordos llamados de San Agustin, San Isidro, Espínola, el Blanco y el de Enmedio, y la de dos magníficas presas de cal y canto nombradas las Peñuelas y los Pilares, pertenecientes á la hacienda de Tequisquiapan; y en casi todas las demas comprendidas en el mismo distrito y en las del centro, en las cuales se ha perfeccionado más que en los otros el sistema de riegos artificiales por canalizos, se ven estas construcciones hidraúlicas, con que la industria del hombre ayuda á la naturaleza á producir sus dones más delicados, aun en aquellos sitios que parece podrian dar vida solamente á los zarzales y las jaras.

En los distritos de Toliman y Jalpan son muy cortas las sementeras de trigo que se cultivan. Seguramente el clima, en lo general caliente, de esas comarcas impide que grane la espiga con la abundancia que en el centro y San Juan del Rio, que disfrutan de una temperatura tem-

(1) El medio de que aquí se habla, es el sencillísimo de arrastrar unas cuerdas sobre las plantas, para agitarlas. Otros arbitrios propone Rozier, en el citado lugar de su obra. Ella fué estudiada no poco por el señor nuestro padre, cuando labraba las tierras de sus abuelos. (*A. S.*)

plada; pues aunque la planta vegeta en aquellos con mucha fuerza y lozanía, produce poco grano. En Cadereyta y Amealco la falta de agua para regar impide se extiendan las siembras de esta semilla.

Los productos de ella varian segun la calidad de las tierras, los beneficios ó abonos que éstas reciben y la influencia de la temperatura. Los terrenos de calidad superior, como son los de las haciendas que se hallan situadas en la parte occidental del valle de Querétaro, los de Montenegro y Santa Catarina de la municipalidad de Santa Rosa, los del valle de Tequisquiapan y otros de las llanuras de San Juan del Rio, que son humedecidos y conservan por algunas semanas el agua estancada en bordos ú otros depósitos, y ademas, se favorecen las sementeras con dos ó tres riegos en los meses de Enero á Abril, producen desde 20 hasta 50 ó 60 cargas por una, habiendo algunas que llegan á dar 80. El Romeral, rancho que pertenecia á la hacienda de Balvanera, hoy anexo á la de San Vicente, presentó una vez el asombroso resultado de 400 por una; prueba de la poderosa virtud productiva con que la naturaleza ha dotado nuestro suelo.

Mucha parte del considerable rendimiento de las sementeras de trigo en el Estado se exporta en cada año para la capital de la república, en donde dicha semilla se expende con más estimacion que la de igual especie que en esa plaza se introduce del valle de México y de las fértiles campiñas de Atlixco; por cuanto la calidad de aquélla es muy superior á la de ésta, y aun al candial de Europa, compitiendo con ella solamente los trigos del bajio de Guanajuato. Otra gran parte de dichos productos se convierte en harina en los molinos de trigo, los cuales proveen de ese artículo á todas las panaderias de la ciudad de Querétaro y de otras poblaciones de los contornos, exportándose el resto para la capital de la república, en donde se realiza con igual aprecio que la semilla, en concurrencia con otras harinas.

El valor de la misma varia en cada año segun el éxito más ó ménos favorable de las sementeras, desde cuatro hasta diez y doce pesos carga de 14 arrobas y 14 libras en limpio: su precio medio es el de 5 pesos.

El frijol, al que en Europa dan el nombre de judia, se cultiva en todos los distritos del Estado, y se reproduce con mucha abundancia, como que halla en América, en donde tuvo su orígen, tòdas las condiciones que requiere para su nutricion y perfecto desarrollo. Entre nosotros es de un uso casi tan general como el maíz; pues se sirve en las mesas de los ricos entre los manjares más delicados, y forma una parte del alimento de los pobres jornaleros. La vaina ó corteza tierna se come tambien y se digiere con facilidad, pero alimenta poco. Esto mismo sucede con la semilla, estando fresca; la seca es más nutritiva, pero de más difícil digestion. La harina del frijol tiene tambien sus virtudes medicinales.

Como esta planta es muy sensible á las impresiones del frio, el clima, en lo general caliente, de los distritos de Toliman y Jalpan, y el del valle de Tequisquiapan, le son más favorables que el de los otros terrenos del Estado en donde la temperatura es ménos elevada. Así es, que en las haciendas de Esperanza y Ajuchitlan, en las que se siembra anualmente más de 300 fanegas en cada una de ellas, y en el valle referido, en el cual, ademas, las tierras son frescas, sustanciosas y de mucho suelo, se cosechan, segun ha sido el tiempo, desde 10 hasta 35 fanegas por una, y en el último suelen colectarse hasta 60.

Siémbrase el frijol de riego y de temporal, y regularmente *mateado*, como dicen los labradores, esto es, alternando matas de maíz con las de dicha semilla. Este sistema es económico; pues con el gasto que deberia hacerse en una sementera, se obtiene el producto de dos, sin que disminuyan los rendimientos.

La cebada se cultiva tambien con bastante extension en todo el territorio del Estado, y tiene la ventaja de estar ménos expuesta al *chahuistle*, y de no necesitar los cuidados que las labores de trigo requieren. En el distrito de Amealco el producto de este cereal alcanza á 50 fanegas por una, y en la hacienda de la Griega, de la comprension del centro, se obtiene el mismo resultado en las tierras enlamadas. No dudamos que otras fincas del propio territorio, tales como las que se hallan situadas en el N. del pueblo de Santa Rosa y en el E. del valle de

Querétaro, y las de las fértiles llanuras de San Juan del Rio, ofrezcan iguales rendimientos, bajo la misma condicion.

La cebada se destina al uso de los animales, principalmente para las caballerias, como los griegos y los romanos acostumbraban. Una pequeña parte se emplea en la elaboracion de la cerveza en esta capital en las pocas fábricas que en ella existen, y el sobrante se exporta para las poblaciones de los Estados vecinos. El precio varia desde un peso cuatro reales, hasta tres y cuatro pesos la carga.

El chile negro pasilla, llamado *lengua de pájaro*, y el colorado ancho son de uso muy general, principalmente entre la gente del campo, que se sirve de ellos para aderezar sus frugales alimentos. Se cultivan en las haciendas de riegos artificiales de los distritos del centro, San Juan del Rio y Toliman, cuyos climas son muy favorables para su vegetacion. A fines del siglo pasado D. Francisco Herrera, vecino del pueblo de Apaseo, generalizó el cultivo de dicha planta en la municipalidad de este nombre, del departamento de Celaya, de donde se extendió al territorio de Querétaro, distinguiéndose hoy todavía con la denominacion de *chile de Herrera*, con que en aquel tiempo se la conocia. En Jalpan se siembra de temporal con buen éxito el colorado ancho y el trompillo.

Las dos primeras clases, despues de secadas al sol en las paseras, se empacan, y así se venden á los comerciantes de las poblaciones. No puede permanecer sin picarse arriba de un año bajo nuestro clima; por cuya circunstancia los labradores se apresuran á remitir á México el resíduo de sus cosechas, en donde, bajo la iufluencia de una temperatura más fresca, se conserva en buen estado hasta que se expende á ventajosos precios.

La caña dulce se cultiva en los distritos de Jalpan, Toliman y San Juan del Rio. En el primero la industria, de poco tiempo á esta parte, ha comenzado á ensayar el método de elaborar el azúcar, y los resultados obtenidos han sido enteramente satisfactorios; pues han puesto de manifiesto que este artículo estimable, que tanta importancia puede dar al comercio del Estado, iguala á los

azúcares que se labran en los ingénios de la tierra caliente. En la actualidad se emplea el jugo de la caña en la elaboracion del piloncillo, del cual se surten las fábricas de aguardiente de la ciudad de Querétaro, y la que se halla establecida en Jalpan: se vende tambien en las plazas de las poblaciones, y en las que se forman en algunas haciendas en ciertos dias de la semana, exportándose el resto para varios puntos de los Estados de México y San Luis Potosí. Adelante volverémos á hablar de la misma materia.

Entre las raíces nutritivas que el suelo mexicano en gran cópia produce, tenemos en Querétaro el camote, llamado *cacamotic* por los aztecas, y por los españoles *batata*. Se cultivan muchas variedades en la república, como que dicha raíz es originaria de la zona tórrida. Gomara dice que Cristobal Colon, despues de su regreso á España, la primera vez que se presentó ante la reina Isabel, la regaló granos de maíz y batatas. Seguramente desde entónces se introdujo el cultivo de estas raíces en España, principalmente en Andalucia y en Málaga, que disfrutan de una temperatura muy semejante á la nuestra.

El camote es un alimento muy sano, nutritivo y de gusto sumamente delicado. La calidad de flatulento la pierde cociéndolo ó asándolo entre el rescoldo. Nuestro pueblo consume grandes cantidades de este fruto, y á los confiteros proporciona materia para la elaboracion de dulces muy exquisitos, que compiten ciertamente con los afamados de Bar del Duque y las almendras confitadas de Verdun.

Los moradores del campo se alimentan asimismo, con especialidad cuando el maíz escasea, con camote del cerro. Se reproduce expontáneamente en los lugares que indica su nombre, y á esta circunstancia le debe sin duda. Acaso estas raíces son las batatas silvestres halladas por los navegantes españoles, de que habla Clusius; aunque Humbolt no admite esta suposicion.

El cacahuate, otra de las producciones americanas, se cultiva en grande escala en las haciendas del valle de Querétaro, y en los distritos de San Juan del Rio y Toliman, bajo cuya temperatura vegeta con mucho vigor. Sirve

reau bajo los nombres de añil franco, bastardo y de Guatemala. No dudamos que las dos últimas darian muy buenos resultados no sólo en Jalpan, sino tambien en Toliman, si se procurara su cultivo. El añil silvestre, que los prados de Jalpan ofrecen, si hemos de estar á la respetable opinion del abate Rozier, no merece los cuidados del cultivador; sin embargo, deberia hacerse este artículo objeto de algunos ensayos agrícolas, en lo que nada se perderia, y sí podria ganarse mucho. Dicha planta es originaria de la India, segun se cree, de donde pasó á la América, y hoy constituye una gran parte de la riqueza de la vecina república de Guatemala.

El purgante de Jalapa es otra de las más interesantes producciones del territorio de Querétaro. Nace expontáneamente en los valles y faldas de la sierra del distrito de Jalpan, en la comprension de las municipalidades de Escanela, Ahuacatlan y San José de los Amoles. En el año de 1842 unos comerciantes que iban su camino por la sierra, descubrieron este vegetal, y conociendo desde luego cuán útil podria serles semejante hallazgo, se dedicaron á explotar este ramo de la agricultura, de que tanto provecho han obtenido los pueblos de la jurisdiccion de Jalapa, San Juan de los Llanos, Córdoba y Orizaba; pero no observaron dichos individuos método alguno en sus trabajos, de lo cual provino que en el largo periodo de veinte años que permanecieron en la sierra entregados á ellos, casi talaron enteramente los campos que sostuvieron su especulacion. Posteriormente, en el año de 1863, los españoles D. Calixto y D. José Maria Ortiz, mediante contrata con las autoridades políticas de Jalpan, emprendieron el cultivo de dicha raíz, pagando veinticinco pesos con anticipacion de un año á los labradores que la extraen de la tierra, y tres de derechos municipales; pero en el dia apénas se aprovechará la décima parte ó ménos del producto que los repetidos comerciantes lograron; pues los ranchos de Ahuacatlan solo rindieron veinte quintales, los de Amoles quince y ocho los de Escanela.

Cuando los vecinos de las municipalidades mencionadas solian llevar este artículo por su propia cuenta al puerto de Tampico, de donde se exporta para Europa, lo vendian á treinta y cuarenta pesos quintal, precios á que probablemente lo realizan todavia hoy los señores Ortiz.

El consumo en Europa lo calculaba Raynal en siete mil quinientos quintales al año; aunque el baron de Humbolt le contradice, fundándose en que en el año de 1802 solo se exportaron por el puerto de Veracruz dos mil novecientos veintiuno, y en 1803 dos mil doscientos ochenta y uno.

Mas sea de esto lo que fuere, lo cierto es que este importante ramo de la agricultura mejicana puede producir á nuestro Estado una considerable utilidad; pues estamos en la inteligencia de que la raíz de que hablamos se reproduce no solo en Jalpan, sino tambien en las serranias y algunos valles de Toliman y Amealco.

El uso de la purga de Jalapa en México, de donde pasó á la Europa, es de una antigüedad desconocida; pues aunque Clavijero refiere que un médico del último rey de Tzintzonzant lo dió á conocer á unos religiosos misioneros que habian seguido al ejército de Cortés, Humbolt observa, con bastante fundamento, que esa raíz no es otra que la de la verdadera Jalapa, á la que ántes se llamaba michoacana, y que por una de aquellas equivocaciones tan comunes en la historia de las drogas, este nombre pasó con el tiempo á designar la raíz de otra clase.

El autor últimamente citado dice, que la mayor parte de los pueblos cultos hacen sus bebidas de las mismas plantas que son la base de sus alimentos; pero que el Nuevo Mundo ofrece el ejemplo de un pueblo que no solo extrae dichas bebidas de las sustancias almidonada y azucarada del maíz y de los plátanos, sino que cultiva expresamente una planta de la familia de las ananas, para convertir su jugo en licor espirituoso. Esta planta es el maguey, del que se obtiene el pulque, el cual se elabora en tan grande escala en los Estados de México y Puebla, que muchas familias tienen vinculada su brillante fortuna en esos plantios, que fueron en otro tiempo las viñas de los pueblos aztecas.

El uso de este licor no se ha generalizado en Querétaro tanto como en los referidos Estados, ya sea porque la cantidad del que allí se reproduce no es tan buena como la