

co, Cuautla, Cuernavaca, Coyoacán, Mextitlán, Oaxaca, Pachuca, Tacuba, Tlmacán, Texcoco, Tlaxcala y Toluca), fermento compuesto de agua, miel prieta, pulque, pimienta, anís y chile ancho; el conjunto se hierva y fermenta en 20 horas. *Sangre de Conejo* (todos los distritos en que se produce el pulque), mezcla de este líquido y de jugo de tunas pequeñas y rojas. *Tejuino* (Bolaños, Chihuahua, Guadalajara, Oaxaca, Tacuba, Texcoco y Zacatecas), bebida hecha de toda clase de zumo de tuna y cáscara de timbre, poniendo el conjunto en infusión subterránea. *Bingarrote* (Cadereita, Chautla, Guadalajara, Guadalcázar, Guanajuato, San Juan de los Llanos, León, San Luis Potosí, Mextitlán, San Miguel el Grande, Oaxaca, Pachuca, Querétaro, Salamanca, Texcoco, Zacatecas y Zacatlán), producto fuertemente alcohólico, hecho de cabezas de maguey asadas en barbacoa, machacadas y fermentadas en una vasija de pulque; de ese líquido ya fermentado se extrae por alambique un aguardiente. *Vino de mezquite* (Celaya, Oaxaca, Pachuca, Querétaro y Zacatecas), aguardiente extraído por alambique de la mezcla que resulta de la fruta ó vaina del mezquite molida y agua. *Vino de caña* (Bolaños, Chautla, Texcoco y Toluca), infusión de caña de maíz molida, que después de fermentar se endulza con panocha. *Vino resacado* (Celaya), aguardiente de altísimo grado alcohólico, destilado dos veces en alambique y hecho de troncos de maguey, asados al horno por espacio de quince días, y luego machacados y puestos en infusión de pulque durante dos. *Chicha*, bebida fabricada en multitud de lugares, que se compone de agua de cebada, pifa, masa de maíz prieto, dejada acedar por espacio de cuatro días, después de lo cual se le agrega dulce, clavo y canela; su fermentación dura 96 horas. *Copalotle* (Chalco y Texcoco), fermento hecho de semilla del árbol llamado Perú, cuando está roja, y pulque dulce ó tlachique. *Mantequilla* (Chalco, Oaxaca, Tacuba, Texcoco, Tlaxcala, Xochimilco é Ixmiquilpan), mezcla de azúcar, pulque y aguardiente de caña. *Zambumbia* (Chalco, Chautla, Oaxaca, Tacuba, Tehuacán y Texcoco), bebida que se fabrica de cebada tostada y puesta á fermentar en agua con miel de panocha. *Vino de salvado* (Chautla, Mextitlán, Oaxaca, Pachuca, Pátzcuaro, Salamanca, Texcoco, Morelia é Ixmiquilpan), aguardiente dos veces destilado y hecho de salvado en infusión de agua con miel prieta. *Aguardiente de frutas* (Chihuahua), hecho de durazno, pera y man-

zana en agua. *Vino blanco y tinto de uva* (Coahuila, Aguascalientes). *Benjuí*, la primera y determinada cantidad que se destila del Bingarrote. *Cuilzonco* (Guadalajara, Tacuba, Texcoco é Ixmiquilpan). Esta bebida, fuertemente alcohólica y dañosa, es más conocida con el nombre de *excomunión*, por haberla prohibido bajo esa pena el Sr. Elizacochea, Obispo de Valladolid, hoy Morelia. *Colonche* (San Luis Potosí y otros puntos del interior), bebida de alto grado alcohólico, hecha con el zumo de la tuna. *Queauchán* (Guadalupe), vino hecho á manera del Copalotle, con la diferencia de que la infusión dura tres veces más de tiempo. *Charanagua* (Guanajuato), producto fabricado con pulque agrio, miel y chile colorado, al calor de fuego manso. *Vino de tuna* (Guanajuato y San Luis Potosí), alcohol hecho con zumo de tuna cardona, puesto en barriles con madre de arrope de la misma fruta y destilado en alambique. *Mistela* (Huaquapan), licor compuesto de mezcal resacado, anís y miel de azúcar. *Aguardiente de uva silvestre* (Huachinango). *Ilizitle* (Huayacicotla), fermento que se fabrica con caldo de caña puesto en vasijas de barro, agregándole diversas yerbas muy irritantes. *Aguardiente criollo* (San Luis de la Paz), alcohol que se hace de uva, agua y miel, destilado el conjunto por alambique. *Sendecho* (Maravatío). Para hacer este producto se echa el maíz amarillo á nacer en la agua, se seca después y se machaca, y vuelto á remojar por una noche, al siguiente día se remuele y pone á cocer durante todo él; al anochecer se cuele, se hierva y se le agrega panocha rayada. *Tepache de ciruelas pasadas* (Maravatío), infusión de ciruelas secas en agua, hasta reblandecerse completamente. *Timbiriche* (Maravatío), bebida hecha con la fruta de ese nombre, machacada y puesta á fermentar en agua. *Ponche de cidra* (Mexicaltzingo), fermento hecho con esa fruta. *Chuanuco* (Oaxaca), producto que se elabora con frutos agridulces, particularmente ciruelas molidas y puestas á fermentar en miel aguada. *Coyote* (Oaxaca y Texcoco), se compone de pulque inferior, miel prieta y palo de timbre; conjunto sumamente dañoso. *Revoltijo* (Oaxaca), molida la tuna con todo y cáscara y una raíz á que llaman del pulque, aunque no es de maguey, se echa á que fermente y después agrégase mezcal. *Tejuino* (Oaxaca), hecho de maíz prieto, tostado y molido, agua y piloncillo. *Vino de palmas silvestres* (Oaxaca), bebida hecha de dátiles de palma silvestre, asados en barbacoa, molidos y puestos en

infusión de agua. *Peyote* (Santander), se hace de una fruta, especie de vinagrilla, y hojas de tabaco. *Polla-Ronca* (Tacuba), mezcla de pulque blanco, zarzamora, capulín, pimienta y panocha. *Quo-brantahuesos* (Tacuba), compuesto de zumo de caña de maíz, fruta madura de Perú y maíz tostado. *Coyol* (Tampico), fermentación del zumo que se extrae de la palma llamada coyol. *Sisique* (Tampico), alcohol hecho de aguamiel de magney silvestre, pasada por alambique. *Cuaruapa* (Tehuacán), zumo de caña de maíz puesto en infusión con palo de timbre y panocha. *Tecolie* (Tehuacán), fermento hecho con gusanos de magney tostados y reducidos á polvo, el cual se mezcla con pulque. *Nochoele* (Teotitlán del camino), fermentación del zumo de tuna, agua y pulque ríspido. *Ostochi* (Teotitlán), el zumo de la caña de maíz fermentado, sin más mezcla que el agua. *Timbiriche* (Ixmiquilpan), fermento de la fruta de ese nombre. *Rosoli* (Zacatlán), licor compuesto de agua, arroz, garbanzo tostado, canela molida, cebada y cáscara de cidra, todo lo cual dura en infusión quince días, de la cual se destila después un alcohol por alambique. Mencionaré últimamente, por ser los productos de mayor importancia, el pulque de magney manso que se produce en gran parte de la Mesa Central, especialmente en los Estados de México, Hidalgo, Tlaxcala y Puebla, en cantidad verdaderamente abrumadora; el pulque llamado *tlachique*, extraído de magney común, que se cultiva ya en casi todo el país; el alcohol llamado *Tequila*, que se fabrica en el Interior, particularmente en el Estado de Jalisco; la gran variedad de mezcales, que toman innumerables nombres, según el lugar en que se producen, y el aguardiente de caña de azúcar, elaborado principalmente en los Estados de Puebla, Morelos, Guerrero, Michoacán, Oaxaca, Veracruz, Tlaxcala, Hidalgo y Chiapas; debiendo agregar que las variedades de pulque compuesto, el más nocivo á la salud, por ser el más congestivo, son tantas casi como las frutas tropicales que produce nuestra fértil tierra caliente, y más todavía, puesto que se compone también con huevo, cebada, canela, tuna y otras muchas sustancias. En cuanto á la cerveza os presentaré una estadística por separado, aprovechando los datos que acaba de obtener mi laborioso é ilustrado colega el Sr. Ingeniero Miguel Arriaga.

Por lo expuesto habreis observado que los lugares que producen mayor variedad de bebidas regionales son Oaxaca, Chautla, Tacu-

ba y Texcoco, y el que produce menos variedad es Apam, centro de la industria agrícola pulquera.

Todas estas bebidas se elaboran, y algunas en cantidades enormes, sin la vigilancia de la ley, ni sujeción á ningún método aprobado por ella, ni intervención de las autoridades sanitarias. En todos los países civilizados la fabricación de bebidas espirituosas es materia de reglamentación especial, tanto desde el punto de vista de los intereses del Fisco, como del de los consumidores. Habiendo en nuestra legislación un vacío total á ese respecto, mencionaré la legislación francesa como una de las mejores y más bien meditadas, para que el Concurso se convenza de que la preparación de bebidas no debe quedar, como se halla entre nosotros, fuera de la jurisdicción de la ley, y de que en la práctica se percibe la gran necesidad de que aquella intervenga en esa industria.

La explotación de una fábrica cualquiera, sin *declaración* ó aviso que comprenda las materias primas, cantidad elaborable y riqueza alcohólica, y sin licencia para la explotación, fué castigada en Francia por la ley de 28 de Abril de 1816 (arts. 138, 139 y 141) con clausura y confiscación de las bebidas.

El uso de aparatos para la destilación de aguardientes ú otras bebidas espirituosas fabricadas sin previa declaración, la misma pena impuesta por la ley citada (arts. 117 y 140) y por la ley de 2 de Agosto de 1872 (art. 1°)

El cambio en la capacidad de las calderas, cubas, vasos, etc., etc., sin declaración veinticuatro horas antes, multa de 500 á 5,000 francos. La misma ley de 28 de Abril de 1816 (arts. 118 y 140), y ley de 28 de Febrero de 1872 (art. 1°). Empleo de nuevos utensilios para la destilación, sin previa licencia, iguales penas (arts. 118 y 140 de la ley de 1816, y art. 7 de la de Agosto de 1872). Uso del fuego antes de la hora indicada en la declaración, las mismas penas impuestas por las mismas leyes. Las de 28 de Febrero de 1872, y 2 de Agosto del mismo año, imponen las penas de clausura, confiscación de efectos y multa de 500 á 5,000 francos, á las infracciones siguientes: prolongación del uso del fuego, más allá de la hora fijada en la declaración; cargar las cubas de maceraciones á otra hora que la indicada en la licencia; ocultamiento de aguardiente por un destilador ó preparador *en crudo*; supresión ó alteración de los números y marcas puestas en los envases; destilación sin declaración hecha previamente;

prolongación de las horas de trabajo; destilación de mayor cantidad de materias que las declaradas; fabricación de cerveza de calidad diferente á la declarada, y otra multitud de hechos previstos y que constan en el informe rendido al Senado francés por la comisión que presidió M. Claude (des Vosgues).

Reasumiendo la legislación francesa, con respecto á la producción y consumo de alcohol en Francia, diremos: que el decreto de 15 de Octubre de 1881 es el último que se ha dado y el vigente en la materia. Es aplicable á los destiladores de toda clase de bebidas no reglamentadas por la ley de 14 de Diciembre de 1875.

En México toda esa importante legislación está por hacerse.

* * *

Hé aquí ahora la estadística de importación de bebidas embriagantes:

En el año económico de 1888 á 1889, se importaron al país litros 9,749,648.

En el año de 1892-1893, la importación fué como sigue:

	Litros.
Aguardiente	1,494,835
Bitter	54,768
Licores	131,421
Cerveza	2,330,082
Vinos	9,787,506
Espumosos	14,664
<i>Total</i>	13,813,276

1893-1894.

	Litros.
Aguardiente	922,207
Bitter	33,431
Licores	68,514
Cerveza	1,259,985
Vinos	9,110,912
Espumosos	47,042
<i>Total</i>	11,442,091

1894-1895.

	Litros.
Aguardiente	1,228,031
Bitter	55,181
Licores	85,023
Cerveza	1,179,051
Vinos	9,460,210
Espumosos	56,803

Total

12,064,299

Valor de los líquidos importados en cada uno de esos años:

1888-1889	\$ 11,000,000 00
1892-1893	18,297,323 25
1893-1894	15,803,365 87½
1894-1895	16,368,645 87½

Total

\$ 61,469,335 00

Como se ve, de 1888-1889 á 1892-1893, aumentó la importación 4,063,628 litros; es decir, más de una tercera parte de su volumen total.

Producción en el país durante el año de 1879, que se toma como año de comparación:

Aguardiente de uva.

	Litros.
Aguascalientes	11,583
Coahuila	292,534
Chihuahua	145,395
Veracruz	18,306
<i>Total</i>	467,818

Aguardiente de caña.

	Litros.
Baja California	13,365
Campeche	295,974
Coahuila	111,132
Chiapas	378,432
Guerrero	435,618
A la vuelta	1,234,521

	Litros.
De la vuelta	1.234,521
Hidalgo	219,186
Jalisco	997,920
México	96,066
Michoacán	878,121
Morelos	2.137,590
Nuevo León	390,420
Oaxaca	555,255
Puebla	334,206
Querétaro	184,113
Sinaloa	394,146
Sonora	218,214
Tabasco	426,465
Tamaulipas	350,487
Veracruz	7.574,067
Yucatán	585,306

Total 16.576,083

Valor del aguardiente de uva \$ 144,453

» » » » caña 2.052,150

Cerveza 4.000,000

con valor de \$ 768,703.

Mezcal corriente.

	Litros.
Colima	266,186
Guanajuato	264,465
Guerrero	366,444
Hidalgo	343,278
Jalisco	517,185
Michoacán	1.004,157
Oaxaca	383,778
Puebla	100,116
Querétaro	719,752
Sinaloa	609,812

Total 4.575,173

con valor de \$ 570,646.

Vino de coco.

	Litros.
Entre los Estados de Campeche	40,500
Colima	20,400
Michoacán	46,487
y Yucatán	35,700
<i>Total</i>	143,087

con valor de \$ 34,341.

Pulque tlachique.

	Litros.
Distrito Federal	303,900
Hidalgo	53.285,362
México	26.473,225
Puebla	1.329,400
Tlaxcala	1.797,225

Total 83.189,112

con valor de \$ 323,232.

Pulque corriente.

	Litros.
Distrito Federal	541,000
Hidalgo	3.583,662
Jalisco	1.453,125
México	3.642,750
Michoacán	2.404,482

Total 11.625,019

con valor de \$ 330,301.

Vino blanco de uva.

	Litros.
Aguascalientes	79,812
Coahuila	1.229,025
Chihuahua	695,727

Total 2.004,564

con valor de \$ 1.154,196.

Vino rojo de uva.		Litros.
Aguascalientes		104,075
Coahuila		1.779,525
Chihuahua		1.953,050

Total 3.836,650

con valor de \$ 1.508,475.

Licores diversos.		Litros.
Aguascalientes		25,225
Campeche		23,625
Chiapas		53,850
Chihuahua		1.032,162
Hidalgo		695,950
México		133,150
Oaxaca		202,667

Total 2.136,629

con valor de \$ 941,021.

Pulque fino.		Litros.
Distrito Federal		854,875
Hidalgo		53.395,275
México		25.422,687
Puebla		9.956,750
Tlaxcala		19.297,725

Total 108.927,312

Total de bebidas embriagantes producidas por el país en 1879,
237.481,447 litros.

Ahora bien, en la unidad de tiempo á que me he referido, y que
termina en el año de 1895, ha habido la siguiente producción en
los Estados que se citan:

PRODUCCION EN LA REPUBLICA

BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS. - 1885-1895.

Estados	Distrito o Partido	Bebida	Litros	Valor
<i>Aguascalientes</i>	Calvillo	Sotol	182,250	\$ 19,160 00
	Asientos	No produce.		
	Rincón de Romos	Idem.		
	Aguascalientes	Idem.		
<i>Campeche</i>	Campeche	Idem.		
	Carimen	No tiene datos.		
	Hecelchacán	Muy poco.		
	Champotón	No tiene datos.		
	Bolonchén	Rom		
	Saltillo	Mezcal	1.134,000	383,500 00
	Parras	Aguardiente de uva.	53.956,800	6.478,816 00
	Idem	Vinos generosos	169,399	142,195 16
	Idem	Mezcal	34.119,000	25.589,250 00
	Vieja	Mezcal	774,000	92,880 00
<i>Coahuila</i>	Monclova	Sotol	1.563,450	70,355 20
	Idem	Mezcal	1.513,080	181,569 65
	Idem	Aguardiente de uva.	895,800	286,656 00
	Idem	Vinos generosos	1.137,300	852,975 00
<i>Colima</i>	Colima	Aguardiente	779,220	259,200 00
	A la vuelta		96.224,299	\$ 34.356,557 01