de que se trata.—Libertad en la Constitución. Tepic, julio 15 de 1891.—El Prefecto interino, JOSE MARIA MENCHACA.—J. ROMUALDO VAZQUEZ, Secretario.—Al Jefe Político del Territorio.—Presente."

La Jefatura Política en nota oficial de fecha 17 de julio de 1891 contestó al Ayuntamiento, por conducto de la Prefectura del Partido, aprobando el proyecto propuesto, el cual ha sido ya llevado à efecto, en su mayor parte y pronto quedará realizado en su totalidad, con lo que queda suprimido en lo sucesivo el gasto de rentas de locales para las escuelas del municipio; y se ha obtenido además la ventaja de que las fincas destinadas definitivamente para dichos establecimientos, sean arregladas en completa conformidad con el servicio á que están destinadas, lo que no se podia verificar, del todo, en casas rentadas.

Administracion del Hospital Civil

EN EL AÑO DE 1890.

RECAUDACION.

Existencia del año próximo pasado.....	$ 1176 95	
Degüello: 3590 reses á $ 1.....	„ 3590 00	
Patentes de expendios		
Al frente.....	$ 4766 95	

Del frente.....		$ 4766 95
6483 de carne de res á 25 cs.....	$ 1620 75	
211 de carne de cerdo á 25 cs.....	„ 527 75	
410 de carnero á 15 cs.	„ 61 50	„ 2210 00
Hospitalidades. 11359 á presos á 12½ c.	„ 1419 88	
A gendarmes, policías y particulares.....	„ 187 25	„ 1607 13
Venta de sangre de res	„ 44 50	
Producto de pisos, fincas y réditos,	„ 1147 00	
Multas.....	„ 2 54	
Donativos.....	„ 148 85	
Renta del "Teatro Calderón"...	„ 506 00	

GASTOS.

Sueldos á empleados		$ 2992 89
Alimentos para enfermos y sirvientes.....		„ 3909 71
Botica.....		„ 1514 41
Gasto de escritorio.....		„ 60 00
Gastos extraordinarios.....		„ 1051 57
Saldo existente para enero de 1891.....		„ 904 39
	$ 10432 97	$ 10432 97

Abastecimiento y consumo de artículos de primera necesidad

—EN LA—

CIUDAD DE TEPIC.

Es una verdad fundamental que la buena calidad de los artículos de la alimentación constituye por sí sola un elemento esencial para formar las buenas condiciones fisiológicas de l s habitantes de una población y para la conservaciòn de la salubridad pública; por eso las autoridades encargadas de vigilar este importante ramo deben estar penetradas de su delicada misión, pues que de esto depende, en gran parte, la higiene pública. En el comercio de esta ciudad, lo mismo que en todas partes, no faltan traficantes de mala fé que, por adquirir una pequeña utilidad, adulteran los artículos de consumo general, ó ponen al expendio público las frutas y los cereales antes de que estos productos agrícolas estén en perfecta madurez y sazón, ó bien, expenden carnes dañadas; con cuyos abusos, si no son reprimidos á tiempo oportuno, pueden causar incalculables daños.

El abastecimiento de artículos de consumo general, en esta ciudad se hace como sigue:

MAIZ.—Las siembras primaverales y veraniegas que se hacen de maíz en las tierras pertenecientes á las Municipalidades de Tepic, Jalisco y Santa María del Oro, que componen el primer Partido del Territorio, cuyas cosechas, de dichas siembras, se levantan en Otoño y á principios del Invierno, proveen á esta ciudad de la indicada semilla para el consumo que se hace de ella durante siete

ú ocho meses; no porque el producto de esas siembras no sea bastante para abastecer á la ciudad entera todo el año, sino porque este maíz es de poca duración: el sobrante del consumo que hace la población en ese periodo de tiempo, lo emplean los agricultores, antes de que se pique, en cebar animales; y el resto del año el abastecimiento de ese grano á la ciudad se hace de los productos de las labores de las riberas del río de Santiago, que se cosechan en mayo y junio; y en tiempos normales nunca ha habido necesidad de introducir á esta ciudad maíz de los Estados vecinos; aún en las épocas de trastornos públicos, raras veces hubo esa urgencia.

FRIJOL.—No es bastante el que se cosecha en el Partido de Tepic para el consumo que se hace de èl en la misma localidad: frecuentemente se trae ese grano de los Partidos de Acaponeta, Santiago, Ahuacatlán y Compostela para el abastecimiento de esta ciudad; y cuando las cosechas han sido generalmente escasas en todo el Territorio, se introduce este artículo de algunos Cantones del Estado de Jalisco. El frijol que se consume en esta ciudad es de varias clases que se distinguen por su tamaño y colores; el de Acaponeta y el de San Pedro Lagunillas han adquirido justa fama por su bondad; pero el superior es el llamado "garbancillo," que se cultiva en algunas haciendas de los Partidos de Tepic y de Ahuacatlán, y tambièn se trae del Estado de Jalisco: el precio de este artículo está en relación con la clase de semilla.

ARROZ.—El que producen las haciendas de San Cayetano, Puga, La Presa y El Ingenio, de la Municipalidad de Tepic, las de Cofradía y Costilla, de la Municipalidad de Jalisco, la de La Labor, de la Municipalidad de Santa María del Oro, la de Navarrete, de la Municipali-

dad de San Blas, la de San José del Conde, de la municipalidad de San Pedro Lagunillas, y las de algunas otras pertenecientes á los municipios de Ahuacatlán, Ixtlán y Amatlán de Cañas, abastecen suficientemente de este artículo á esta ciudad y á todo el Territorio, y algunas veces, no escasas, se hacen extracciones de él para los Estados de Jalisco y Sinaloa.

El arroz que se consume en esta ciudad es de tres clases, que son: de primera, de segunda y cabezuela, que se distinguen por lo mas ó menos quebrado; y también, en las tres clases, es de preferencia el mas blanco: la cualidad en el arroz de no ser quebradizo, la adquiere principalmente, en la oportunidad del riego que se le dá en el cultivo; y el mejor color, según parece, resulta en gran parte, del sistema de majarlo. En esta comprensión el arroz que ha adquirido mejor fama, es el de la hacienda de la Labor La mayor parte de la cabezuela se emplea en fabricar almidón.

GARBANZO.—Poco es el que se siembra en la municipalidad de Tepic, y, para completar el que se consume en esta ciudad, se introduce de otros puntos del Territorio y del Estado de Jalisco Este artículo es de dos clases, que se distinguen por el tamaño: al que tiene un tamaño notablemente mas grande que el garbanzo ordinario, se le da el nombre de garbanza, y de esta clase pocas veces se encuentra en el mercado de esta ciudad.

HARINA.—El clima de la comprensión del Partido de Tepic, no es á propòsito para la producción del trigo: las municipalidades de Ixtlán y San Pedro Lagunillas, únicas de este Territorio en donde se siembra este grano, contribuyen, en muy pequeña parte, para el consumo que, de este artículo, se hace en esta ciudad; la mayor parte

de la harina que necesita el abastecimiento de la misma ciudad, se trae de Guadalajara y de Guaymas, siendo la primera la que tiene mejor aceptación.

AZUCAR.—El consumo que se hace de azúcar en esta capital es de la que se elabora en las fábricas de Puga y la Escondida, de esta municipalidad; también se introducen algunas pequeñas partidas de este artículo, de inferior clase, de Ixtlán y de Navarrete.

El azúcar que producen las fábricas indicadas es suficiente para el consumo que se hace en todo el Territorio, y para remitir fuera de éste algunas partidas de consideraciòn. Esta producción de las fábricas referidas, es de tres clases, que son: el azúcar refinado, el de zafra y el de centrífuga: el de la primera clase, que es el superior, lo remiten los fabricantes para su expendio á los Estados de Occidente, al Territorio de la Baja California y à algunas otras partes, y en esta plaza, à la que no entra ningún otro azúcar que haga la competencia al de dichas fábricas, se expende el de las dos clases inferiores.

PANOCHA.—El molino llamado de la Garita, situado en un suburbio de esta ciudad, el de la hacienda de Mora, el de la Barranca Blanca, el de la hacienda de Navarrete, el de la hacienda de la Cofradía de Santa María del Oro y los de Ixtlàn, abastecen de este artículo á la ciudad y contribuyen, en gran parte, para el consumo que del mismo artículo se hace en todo el Territorio. No se sabe si por causa de los diferentes terrenos en que se plantan los cañaverales, ó por motivos de la elaboración de la panocha, este artículo resulta notablemente distinto en cada uno de los molinos referidos; según parece, la panocha de Ixtlán es la que tiene mejor fama.

CAFE.—Los plantíos de café de las haciendas de La Fortuna, Lamedo, Navarrete, los de los suburbios de esta ciudad y algunos otros del Partido de Tepic, producen toda la cantidad de ese grano que se consume en esta capital y en todo el Territorio, y aun se hacen algunas remesas pequeñas á los Estados de Jalisco y Sinaloa. La cosecha de este producto agrícola es muy variable cada año, á causa de las distintas condiciones de la temperatura, que no todos los años es uniforme en el tiempo del florecimiento y fructificación de esa planta, y por no tener todavía los cultivadores de esta, la pericia necesaria para precaverla de esa influencia perniciosa; y, en consecuencia, el precio de este grano tiene grandes alternativas en el mercado de esta ciudad.

A principios de este siglo no se conocía en este suelo la planta del café, hasta que la trajo de Centro-Amèrica el español D. Pedro Negrete, y, aunque hoy se ven los pingües productos que ofrece esta planta, no se ha generalizado su cultivo en todo este Territorio, pues solo hay cafetales, y no muchos, en los Partidos de Tepic y San Blas; pero el café tiene un brillante porvenir en esta comprensión: cuando se faciliten los transportes entre esta localidad y el interior del país y para Norte-América, por medio de vías férreas ese grano vendrá á formar un ramo de industria de abundante riqueza: los agricultores que se dediquen á aumentar, desde ahora, los cafetales, aprovecharán las primicias de los cuantiosos rendimientos de ese artículo.

CACAO.—No hay en este Territorio árboles de cacao; toda la cantidad de este artículo que se consume en esta ciudad es de Tabasco, de Guayaquil y de Soconusco: el

primero se trae de los mercados de Guadalajara y México, y el de las otras dos clases se trae de Mazatlan: el de Tabasco es el superior y se le da el nombre de, colorado, y al de las otras dos procedencias se le llama prieto, que es el inferior.

En algunas partes de las costas de este Territorio se han hecho experimentos sobre el cultivo del cacao, con los que se ha aprobado que ese producto puede darse en estos terrenos y bajo este clima; pero no ha habido aquí quien emprenda en el cultivo de ese árbol, aunque se comprende que este producto daría muy buenos rendimientos. Lo que queda dicho respecto del cafè puede verificarse también con relación al cacao, aunque en menor escala, porque el consumo que se hace de aquel artículo es mucho mayor que el de este: de todos modos, sería muy provechoso el cultivo del cacao en esta comprensión, si se logra aclimatar ese producto en estas comarcas.

SAL.—Las salinas de San Blas y de las Islas Marías producen grandes cantidades de sal, tanto de cuajo, que es la que se emplea en las haciendas de reducción de metales, como sal de beneficio, que es la que se destina al consumo general, y de esta es de la que se abastece esta ciudad para dicho objeto.

RESES VACUNAS.—Las crias y cebas de ganado vacuno de las haciendas pertenecientes al Partido de Tepic, contribuyen en muy pequeña parte al abastecimiento de carne de estas reses para el consumo que se hace en la capital del Territorio: los abastecedores acuden en busca de reses á la costa, á los Partidos de Compostela y Ahuacatlán y á los Cantones de Ameca, Cocula, Autlán y Mascota del Estado de Jalisco.

Suele suceder que, algunas veces, sufre el público la carestía de esta carne, pero es, casi siempre, por el monopolio que hacen los mismos abastecedores, y no por la escases de ganado: la comisión municipal de vigilancia sobre este ramo, debe cuidar constantemente de evitar ese abuso tan perjudicial para el público.

CERDOS.—El abastecimiento de esta ciudad para el consumo que en ella se hace de la carne y manteca de cerdo, se hace de las crias y cebas de ganado porcino que hay en algunas casas, ranchos y haciendas del Partido de Tepic, y en otras partes del Territorio; pero cuando ese ganado escasea en esta comprensión, los negociantes en el ramo traen partidas de cerdos de los Estados de Jalisco y Zacatecas.

CARNEROS.—El clima de la parte occidental de este Territorio, en la que debe considerarse comprendido el Partido de Tepic, es poco favorable para la cría de ganado lanar; así es que, de los carneros que se degüellan en el abasto de carne de esta ciudad, muy pocos son producidos en esta localidad: este ganado se trae de los Estados de Jalisco, Zacatecas y Durango: pero las dificultades que presenta su conducción y conservación en este clima, hace que haya pocas introducciones á esta ciudad, y que el consumo de la carne de carnero no sea muy regular ni generalizado en esta comprensión.

Los artículos que quedan mencionados, y que se consideran de primera necesidad, tienen en la plaza de Tepic precios muy variables, según las circunstancias á que está sujeta la abundancia ó escasez de éllos; el tèrmino medio de los precios, y del consumo anual que, de cada uno de

esos artículos se hace en la ciudad de Tepic, la que, como queda dicho en otra parte, contiene 14,000 habitantes, se expresan en seguida:

	PRECIO MEDIO.	CONSUMO ANUAL.
Maíz.	$ 1 75 fanega	70,000 fanegas.
Frijol.	,, 5 00 ,,	8,000 ,,
Arroz de 3 clases	,, 10 00 carga.	2,000 cargas.
Garbanzo, 2 ,,	,, 5 00 fanega.	1.200 ,,
Harina de 2 ,,	,, 20 00 carga	2,550 ,,
Azúcar de 2 ,,	,, 2 50 arroba.	25,000 arrobas.
Panocha	,, 15 00 carga de 10 @	1,000 cargas.
Café	,, 25 00 quintal.	730 quintales
Cacao de 2 clases	,, 18 00 arroba.	400 arrobas.
Sal	,, 4 50 carga.	850 cargas.
Ganado vacuno	,, 22 00 la res.	3,700 reses.
Ganado lanar	,, 3 00 la res	800 ,,
Ganado porcino de ceba, calculada la manteca á	,, 5 00 arroba.	2,500 cerdos.

OTROS ARTICULOS

—DE—

CONSUMO GENERAL.

———:o:———

LEGUMBRES, HORTALIZAS Y FRUTAS.—Las clases de artículos que, aunque no son considerados de primera necesidad, pero cuyo uso, que es general, se juzga como urgente, y que tiene en esta ciudad un gran consumo; son las legumbres, las verduras y las frutas.

Las huertas de hortaliza y árboles frutales, de que está rodeada esta ciudad, dan en todo el año los productos propios de este clima y de las diferentes estaciones.

Las frutas tropicales que en la Primavera y en el Estío produce este Territorio, unas por medio del cultivo y otras sin él, son de excelente calidad: las sandías y melones de las riberas del río de Alica y Santiago; las piñas de Acatán y Puerta de Platanares del Partido de Santia-

go; los mangos de la Fortuna, Lamedo y Bellavista del Partido de Tepic, las naranjas de Acaponeta, de Amatlán y de las haciendas de San Lorenzo, Puga y Mojarritas; los plátanos de varias clases, de Santa Cruz y Jalcocotán, del Partido de San Blas, los de Santiago, La Fortuna, Lamedo y los suburbios de esta ciudad; las pitahayas de la hacienda de San José del Conde del Partido de Compostela; los cocos de San Blas; las ciruelas de Alica, y otras frutas, no tienen rival, en buen gusto y tamaño, en ninguna parte; y de esta variedad de productos se encuentra surtido el mercado de las frutas de esta ciudad, en las estaciones indicadas; y algunas de ellas se hallan también en todo el año.

Las frutas propias de otros climas se traen de algunos Estados del interior de la República, de San Francisco de la Alta California y del Territorio de la Baja, y de ellas se encuentran siempre varias clases en este mercado en todas las estaciones del año.

PESCA Y MARISCO.—Grandes cantidades de estas clases de comestibles se consumen en la ciudad de Tepic en la estación de primavera, que se extraen en abundancia, de los esteros de San Blas y de las lagunas de Mexcaltitán.

El pescado de varias clases y el marisco en concha que se traen de dicho puerto, se expenden en el mercado de esta ciudad unas diez horas después de haberlos sacado de los esteros.

El pescado de Mexcaltitán se trae asado, y el camarón del mismo punto viene seco: de este último se hacen grandes remesas al interior de la República, formando un ar-