

do, una brazada uno del otro, y se tienden estacas del arbusto de media vara de largo, que tengan macisez [quiere decir, que no sean verdes, sino con corteza cenicienta], acostadas en el fondo del surco. Se cubren ligeramente con tierra. Al mes salen los retoños tupidos y frondosos, y se procura remover con el azadon las yerbas, llenando el surco en las diferentes escardas hasta emparejarlo. Generalmente se aprovecha el mismo terreno para frijol ó maiz, aunque la última planta atrasa el desarrollo de la yuca y mengua el producto.

En tala nueva se planta la yuca mateada haciendo escavaciones con el azadon, distantes una vara entre sí con cinco ó seis pulgadas de hondo y ocho de ancho, en que se depositan las estacas. Otros labradores no se toman este trabajo, sino que hacen con un palo puntiagudo hoyos en donde meten las estacas paradas apretando la tierra con el pié. De cualquier modo produce bien.

El tiempo para plantar es de Enero á Marzo, ántes que la planta ó la madera del arbusto eche hojas nuevas. La madurez completa de las raíces viene á ser en Noviembre cuando la planta suelta las hojas. Cada planta da de doce á veinticinco libras de raíces, que se mantienen en buen estado aunque se dejen algunos meses sin sacarlas de la tierra. Asadas, fritas ó hervidas son un alimento sano y nutritivo. El uso principal es el de la fécula, que se obtiene raspando la raíz con rallo ó con máquina á propósito, exprimiéndola y asentando con agua fria. Este es el almidon que comunmente se usa en estos contornos. Molido y cernido forma la tapioca del Brasil, que es un artículo de exportacion en el Sur de la América, pero aquí aun no se ha pensado en explotarlo. El uso de esta

harina es variado, no solo para almidonar ropa, sino para polentas, tortas y otros guisos. En tiempo de escasez de harinas se puede revolver con harina de trigo para pan y de la raíz rallada se hace una tortilla que se llama pan de cazabe, de uso general en el Sur de las Américas.

La proporcion del almidon contenido en la raíz es de un 25 por ciento, es decir, un quintal de raíces produce á lo ménos una arroba de fécula. El residuo contiene aún bastantes partículas alimenticias, y es pasto excelente para los cerdos. Fácilmente se conseguiría de esta planta un material abundante y útil para la cria de cerdos que falta en el partido, razon por la cual la manteca siempre se mantiene en alto precio; y la raíz hervida serviría ademas para engorda de ganado mayor, mejor que la papa que se emplea con este fin en Europa.

EL SAGU.

Este nombre se da vulgarmente á la planta que en el sistema de Linneo se conoce por *marantha arundinacea*, y en el comercio por *arrow-root*. Terrenos que son favorables al plátano y la yuca, lo son tambien para el sagú. Una tierra suelta, bien abonada, conviene á esta planta. Se siembra en surcos distantes una vara uno del otro; el mateo de 12 á 14 pulgadas. Los bulbos chicos se escogen para la siembra que debe hacerse en la primavera cuando empiezan á hincharse las yemas ó gérmenes del bulbo. Se escarda y amontona la planta, y se cosecha en Noviembre cuando amarillea la hoja de la mata, la cual llega á la altura de media á tres cuartas de vara. Los bulbos cilíndricos y lisos de seis á nueve pulgadas de largo y una y media pulgadas de diámetro, están poco enterrados, de modo que se pueden sacar con el arado. Bien pueden sembrarse los

camotes chicos tan luego como se hace la cosecha, porque aunque no nacen sino hasta la primavera, no se pudren.

En los cafetales pueden plantarse los bulbos del sagú en los primeros tres años, sin perjudicar al café.

Los bulbos son filamentosos, y entre las fibras está contenida la fécula: no sirven para alimento; pero como que son muy blandos, se les puede moler con facilidad; se exprimen en seguida y se separa en agua fria la fécula de las otras sustancias acuosas y glutinosas. El rendimiento es de 25 á 30 por ciento del peso de la raíz.

El almidon bien lavado se seca en bastidores cubiertos de lienzo, y se pulveriza con un cilindro de madera. Tal es el sagú, alimento suave que se recomienda tanto para enfermos y convalecientes. En esta forma se vende á ocho y diez pesos la arroba; si no está preparado cuidadosamente, baja el precio á tres ó cuatro pesos; pero aun así da al labrador una ganancia neta que pasa de un 50 por ciento. Los residuos, ó sea el bagazo, pueden utilizarse para la fabricacion de papel.

La causa por que la yuca y la marantha no se cultivan en mayor escala, debe buscarse en la falta de máquinas baratas para moler las raíces y en la escasez de brazos. Es muy trabajoso, en efecto, emplear, como generalmente se ve, el metate para esta operacion que ocupa muchas manos y encarece demasiado el producto. Las máquinas pequeñas con rayo cilíndrico, recomendadas en los Estados Unidos, no son útiles; pero las que se usan para la trituracion de la remolacha con el fin de fabricar azúcar, llenarian perfectamente el objeto.

Las papas no se cultivan en este partido por la preocupacion que hay de que no producen bulbos sino solamente yerba. Es en efecto una planta de tierra fria, de la cual hemos encontrado dos distintas especies silvestres en alturas de ocho á diez mil piés sobre el mar, tanto en la cordillera oriental como en la falda austral del nevado de Toluca. Pero repetidos experimentos por mayor nos han probado, que aun en alturas de tres á cinco mil piés se puede cultivar la papa con buen éxito, con tal de que la siembra se haga en la estacion fria. El tiempo mas á propósito es el mes de Noviembre y principios de Diciembre para alturas de tres á cuatro mil piés; en Abril y Mayo llegan los bulbos á perfecta madurez. En terrenos polvillosos, cultivándolos en barbechos, escardando y aterrando con el arado, se cosechan papas de buena calidad, aunque ménos abundantes que en la sierra alta.

En la region mas cálida del partido [dos á cuatro mil piés] se cultiva el camote [*convolvulus batata*] en sus diferentes variedades de blanco, morado, amarillo y colorado, aunque en pequeña escala. En Junio se siembra la guía en surcos; vegeta rápidamente; se aterra cuando desarrolló bastantes guías, y á los cuatro meses se cuenta con bulbo ó fruto maduro. Con algun cuidado se conserva un campo algunos años, y todo el año se sacan los bulbos sin destruir la planta. Hemos observado que en tierras barrosas y en mesas, se logra mas producto y de mejor calidad que en cañadas y tierra suelta.

En las regiones propias para el plátano y la caña, vegetan con lozanía las ignames y buniatas (*dioscorea alata y sativa*), así como tambien las mafafas (*arum esculentum*). Admira en efecto la inmensa cantidad de raíces nutritivas que esas regiones produ-

cen con muy poco cuidado; pero al mismo tiempo es lamentable la indiferencia de los habitantes en utilizar estos dones del Criador. La importancia de estas plantas se estimará al paso que se aumente la población y se dividan las propiedades grandes en posesiones mas reducidas.

Las ignames y mafafas no se cultivan en el partido, aunque los bulbos proporcionan un alimento sano para la gente y los animales domésticos. De las ignames hemos logrado bulbos de setenta y cinco libras; y de las mafafas podemos asegurar que sirven para la fabricacion de almidon tan bien como la yuca, á mas de suplir hervidas á la papa.

Entre las plantas alimenticias hay que mencionar las diferentes especies de calabazas que suelen sembrarse entre las milpas, y la cucurbitácea utilísima del chayote ó erizo (*sicyos edulis*), planta enredadera que da un producto increíble de frutas y raíces. Se puede decir que pocos vegetales se igualan al chayote en utilidad. Los extremos de las guías son una legumbre sabrosa; la fruta sirve de diferentes modos para alimento; hemos visto plantas que produjeron cuatro fanegas de fruta: cuando la mata se seca, se extraen del suelo algunas arrobas de raíces [*chayotextle*] comestibles sin que se destruya la planta, que retoña en la primavera para repetir sus beneficios.

A mas de las plantas referidas, se cultivan el cacahuete [*arachis hypogea*], no para sacar aceite como en otros países, sino para comer la almendra tostada: la jicama, planta de la familia de las leguminosas, género *dólichos*, cuya raíz bulbosa se come cruda; el chícharo, la haba, y en la parte alta las coles, pero todo en escala tan corta, que todas las plantaciones juntas no ocupan media caballería de terreno.

El cultivo del chile se reduce á huertas chicas de los indígenas, que plantan varias clases de la pimienta muy picante (*capsicum perenne*), y solo en la parte mas cálida del partido suele haber algunos campos de *capsicum annuum*, cuyo fruto secado y ahumado en unos hornos rústicos, toma el nombre de *chilpocle*, del término mexicano «*poctli*,» humo.

Cultivo de las plantas que surten de material para el comercio y la industria.

LA CAÑA.

El cultivo de la caña es de mas importancia en este partido, aunque la calidad de los terrenos y la configuracion de la superficie no se prestan para empresas grandes y duraderas. El descenso rápido de la montaña, la infinidad de barrancas y la impetuosidad de los torrentes en la estacion de lluvias, excluyen la existencia de llanuras grandes en la region media, única que admite el cultivo sin riego artificial. Los llanos de alguna extension se hallan en la faja seca de mil á dos mil piés de altura absoluta; faja impropia para el cultivo de una planta que es tan succulenta, y que ademas no se arraiga profundamente. Los terrenos de dos á cuatro mil piés de altura [region de montes], se componen de lomas y cañadas de poca extension y anchura. No existen valles ni siquiera de un cuarto de legua, y las cañadas aun de quinientas varas de anchura, se cuentan como muy raras.

Un pico pendiente, laderas altas de una inclinacion de 30 á 50 grados, mesas de poca extension no resisten mucho tiempo á la influencia de las aguas y á los pocos años de cultivo, quedan destruidos y des-

nudos de toda tierra vegetal. Solo el arte puede remediar este mal, ya sea poniendo diques contra las corrientes, ya sea atenuando la fuerza del agua por medio de sangrías bien repartidas. En muchos terrenos no conviene aflojar el suelo con el arado en la estacion de lluvias; en otras solo ayudando con abono se logran productos continuados.

El cultivo de la caña tiene bastante importancia en el partido de Huatusco; es la fuente de cierta opulencia, aunque solo tres fincas merecen el nombre de haciendas; pero existe un gran número de establecimientos pequeños, ranchos de caña que se emplean solo en la elaboracion de piloncillo [*panocha*], usando de aparatos que pudieran llamarse primitivos, en edificios que sus mismos dueños construyen con un capital insignificante; con todo eso, los productos son considerables por la suma economía con que se trabaja.

El rancho que arrienda un terreno de 30 á 40 acres, procura tener algun monte alto, y buenas cañadas con acahuales. Se busca de preferencia «*tierra de grano*,» que quiere decir, tierra barrealosa, la cual conserva la humedad mejor que la «*polvillo-sa*» en que predomina la arena. Las sabanas inmediatas se aprecian por tener persogaderos para bueyes y bestias; porque el rancho prefiere que Dios le alimente sus animales y le liberte del trabajo de plantar forrajes, cuidándose poco de los dias que pierde en buscar sus animales sueltos, de la insuficiencia del alimento que estos encuentran y de la consiguiente imperfeccion del trabajo.

El monte tierno se tala á poca costa en los primeros meses del año, se quema en Abril, y tan luego como llueve se siembra en él maiz y frijol, reservando un cuadro de 1,500 á 2,000 varas cuadradas para la

caña. En este terreno se abren surcos de poca profundidad con el azadon, y se depositan puntas de caña de 20 á 25 pulgadas de largo, que se cubre ligeramente con tierra. Muchas veces no se abren surcos, sino que se plantan estacas de caña de 10 pulgadas de largo en hoyos hechos con un palo aguzado. Este plantel recibe sus cuatro escardas durante el año y sirve en el siguiente Junio ó Julio para aumentar la siembra. Parte del rastrojo del maiz se invierte para caña; y lográndose plantar cuatro acres, es muy suficiente para un establecimiento. Oportunamente se dispone el trapiche, la máquina mas imperfecta que se pueda imaginar, sin un adarme de metal. Consiste en tres cilindros verticales de madera, labrados á azuela y cepillo; en vez de un juego de ruedas, llevan unas estacas para propagar el movimiento del cilindro de en medio [moledor mayor] á los laterales; cuñas anchas de madera dura median el castigo, causando una friccion sin igual; y una palanca larga en la prolongacion del moledor mayor sirve para la fuerza motriz. Los trapiches mas sencillos se plantan en las inmediaciones del campo de caña, sin edificio, ni aun toldo á campo raso. La adquisicion de una «*paila*» ó cazo de cobre de 5 á 6 barriles de capacidad, es el segundo cuidado: para el primer año de molienda no se compra, sino que se alquila á razon de un peso por semana. Una yunta alquilada, unos burros ó un macho viejo completan el establecimiento.

Llega al fin la época descada de la madurez de la caña, y se procede al beneficio. Se cortan unos cuantos manojos de caña [de 25 se compone el manajo] que acarrea la familia hasta el trapiche. Se acomoda la paila sobre tres piedras grandes, que no revienten en el fuego [*pedra arenisca*] y se procuran unas cargas de leña

que á hombro se traen, y principia la tarea. Una batea grande se acomoda como receptáculo del caldo debajo del trapiche y se mete la caña, muy poca se entiende, por ser aún muy áspera la máquina, volteándola tantas veces cuantas sea necesario para que el bagazo esté bien remolido. Las mugeres y niños de la casa ayudan en todo, mientras que el gefe de la familia ó uno de los hijos atiende á la paila. Esta se llena poco á poco con el caldo que se trae en la batea; empezando á calentarse el fluido, se limpia con una espumadera hecha de un calabazo; se evapora el agua y se da el punto. Para evitar que se acaramele el dulce, se quita el cobre de las piedras y se bate, concluyendo la operacion llenando unos moldes de madera, generalmente de la capacidad de una libra de piloncillo.

Dos *ventas* suelen hacerse en el dia que producen cinco ó seis pesos de panocha, la que el domingo se lleva al pueblo ó á la villa para su venta; y como solo la familia se emplea en esta industria, es considerable la ganancia.

Los cogollos de la caña cortada se extienden en el campo; de los sobrantes de las ventas se compra un cazo propio, se forma un horno y se cubre con techo; se edifica un cobertizo para el trapiche, y al cabo de tres ó cuatro años hay un establecimiento chico, pero productivo, porque sus gastos son muy insignificantes. Hacemos esta relacion prolija del cultivo de la caña en su forma mas sencilla, porque existen mas de cien establecimientos de esta clase en los límites del partido, y esta cantidad da alguna importancia al ramo.

Varias de estas finquitas dirigidas por hombres laboriosos y económicos, se mejoraron de año en año: edificios de cal y canto substituyeron á los provisionales de ma-

déra; los campos de caña se aumentaron hasta una extension de cincuenta y mas acres; en lugar de los trapiches de madera se plantearon sólidos horizontales de fierro; se agregó la destilacion de aguardiente á la simple manufactura de piloncillo, y se adquirió el terreno en propiedad como la garantía mas segura de la estabilidad de la empresa.

En las inmediaciones de Huatusco, en un rádio de tres á ocho leguas al Oriente, existen doce ó quince de estas propiedades que prosperan, aunque la mayor parte sigue la rutina primitiva por falta de terrenos propios. El partido de Huatusco abastece de piloncillo y aun de aguardiente á los mercados de Veracruz, Paso de Ovejas, Soledad, Coscomatepec, Córdoba y Orizava: cantidades considerables pasan á los llanos altos y á los pueblos de la sierra; y el numerario que refuye al partido es el capital principal en circulacion.

Los establecimientos mayores del partido se ocupan poco de la elaboracion del piloncillo, y fabrican de preferencia azúcar y aguardiente, ó aguardiente solo. Indicamos arriba que los terrenos no se prestan para establecimientos como los del valle de Izúcar, Plan de Amilpas ú otras partes no ménos favorecidas del país. No hay llanos de alguna extension; la inclinacion considerable hácia el Oriente y las lluvias fuertes empobrecen las tierras, de modo que al cabo de algunos años quedan exhaustas, á pesar de todas las precauciones para evitar el que las aguas arrastren la tierra vegetal. No queda otro recurso mas que destruir montes y abrir campos nuevos, ó emplear abono artificial. Los campos abandonados se cubren pronto de monte nuevo, aunque con otras maderas que el primitivo, y despues de un descanso de quince ó veinte años se forma una capa nueva de sus-

tancias carbónicas que admiten el cultivo. Pero no conviene este cultivo por las distancias á que se retiran los campos de las fábricas. Era preciso adoptar el sistema del abono, y este se puso en práctica primeramente en la hacienda del Mirador. Se emplea la majada de los establos de los bueyes y bestias caballares y mulares, mezclada con las cenizas de los hornos, harina de huevo y vegetales descompuestos. Para evitar la accion destructora de los aguaceros, no se barbechan los campos, sino que se abren surcos anchos con el arado, dejando de surco á surco un intermedio macizo de media vara. En la parte aflojada con el arado se abren hoyos con el azadon, de 24 pulgadas de largo y 12 de ancho que se llenan de majada mezclándola con la tierra suelta de la orilla, y en esta cama se depositan dos cogollos ó trozos de caña, á título de semilla. En los campos mas llanos se emplea la majada de ganado menor en corrales movedizos, lo cual da igualmente buen resultado, calculando que se abonan en una noche dos varas cuadradas por cada cabeza de ganado. En estos campos se voltea la tierra con el arado americano y se abre surco corrido.

En desmontes nuevos, y son indispensables para cortes de leña, se siembra la caña en hoyos hechos con un huizote armado de fierro. Se meten estacas de doce pulgadas, de manera que dos nudos queden fuera de la tierra. El resultado es el mismo que en siembras de barbecho. Las estacas se plantan nueve pulgadas una de otra [señalando la línea con cordel], pero latean tanto, que pronto se tupe el surco; y siembras así ejecutadas no solo dieron caña de primera clase, sino que sufrieron cinco cortes, siendo lo comun que en tierras abonadas, no se dan sino dos ó tres cortes. Este cultivo, tal como acaba de indicarse,

solo se usa en la finca del Mirador, y la experiencia probó que solo así se paralizan los efectos fatales de las lluvias y se conservan los campos.

Para las escardas no se puede emplear el arado, sino solo el azadon. Cuatro limpias son indispensables durante el año.

La caña de las Indias Orientales (*criolla*) no se cultiva en todo el partido, porque necesita riego artificial, sino la de O' Taití (*habanera*) y la veteada. La planta necesita diez y ocho meses para madurar, los cortes siguientes llegan uno ó dos meses ántes á sazón. Las hojas secas que quedan despues del corte, se queman ántes de que brote el retoño; y se experimentó que este método es mas ventajoso que el de apartar simplemente la basura, tanto porque así se destruyen muchos insectos y sus larvas, como por el abono de la ceniza que repone parte de las materias extraidas del suelo. Despues de haber quemado una besana, se atierra algo el tronco ó la cepa de la caña. Se ensayó el hacer este trabajo con el arado, pero dió mal resultado por la razon de que como la mayor parte de las raices de la caña son horizontales, la reja hiere ó desnuda estas raices; las lluvias que vienen despues aumentan el mal, y de resultas de todo eso se pierde la planta. En las Antillas siguen el mismo método de no usar el arado para las socas [rattoens]; retiran al contrario un algo la tierra del tronco, agregan al rededor algun abono, y le cubren con tierra, logrando así buenas cosechas durante diez y mas años.

El jugo de la caña [caldo] en general es bueno en estos contornos y cristaliza con la mayor facilidad. Raras veces baja de diez grados del areómetro de Beaumé, y llega á doce y trece en los meses de Marzo, Abril y Mayo. El producto medio se calcula por tarea de terreno [medida generalmen-

te adoptada en este partido, y es un cuadro de 30 varas por lado] en sesenta arrobas de piloncillo, ó cuatro barriles de aguardiente refino de 28½ gradqs Cartier.

El beneficio en general está en su infancia, como puede suponerse por la relacion de los aparatos sencillos que se emplean en los muchos establecimientos pequeños. De un modo mas racional y adecuado á los adelantos de la industria azucarera, se trabaja en las fincas mayores. Solo una, la del Mirador, labra azúcar, empleando el vapor como fuerza motriz, para el cocimiento de los dulces y la destilacion. Los productos de esta hacienda tienen buen crédito en todo el Departamento.

Difícil es de calcular el producto bruto de los dulces de este partido; pero aproximativamente lo estimamos en ochenta mil arrobas de dulce y seis mil barriles de aguardiente. Mas de la mitad de este producto se consume fuera del partido, y el capital en movimiento pasa seguramente de trescientos mil pesos.

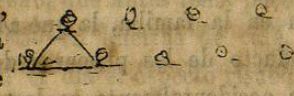
EL CAFÉ.

El cultivo de café apenas comienza ahora en el partido de Huatusco, aunque desde hace cuarenta años se hicieron ensayos muy satisfactorios. No cabe duda en que es la planta del porvenir, y adquirirá mas importancia que la caña. El clima y la configuracion del suelo, la mezcla química del terreno, las brisas frescas, y la humedad, del aire, todo favorece á este arbusto en las alturas de dos á cuatro mil piés sobre el mar. Vegeta con suma lozanía y dura medio siglo sin cansarse de dar cosechas. El grano es chico, duro, de un color opaco de cuerno; el aroma es fino, y las muestras enviadas á Europa se calificaron como capaces de competir, no solo con las mejores clases americanas, sino aun con las del Asia.

Las plantaciones se logran en cañadas, no ménos que en mesas y laderas, prefiriendo las que miran al Norte, porque el café ama la sombra. No prospera en terrenos pantanosos, ni en suelo pobre y arenoso, sino en descomposiciones volcánicas, en las silicadas y barreales fuertes que predominan aquí.

Para empezar una plantacion de café se forman primero semilleras y almácigos ó planteles. En un lugar sombreado y húmedo, por ejemplo debajo de árboles, se limpia el terreno de todo arbusto y yerba, y se afloja bien con pala ó pico. Se esparce el café maduro, escogiendo los granos mas perfectos, removiendo la cereza, pero sin romper la envoltura pergaminosa. Una pasada con el rastrillo cubre el grano ligeramente con tierra. Muchos labradores siembran la frutilla entera con igual éxito. A las pocas semanas ya nació la planta, y en teniendo cuatro hojitas, contando con las dos primeras mas grandes [cotiledones], se arranca, se recorta la raiz principal y se traspone en los planteles. Estos se disponen en tierra abierta, de mediana calidad, bien labrada con la pala y el rastrillo, y formada en campitos de vara y media de ancho. Se plantan las plantitas en hileras cuatro pulgadas distante una de la otra, se riegan con regadera, y se forma un toldo sobre cada campito como de 1½ vara de alto, cubriéndolo con ramazon verde. Las pocas plantas que se pierden hay que reponerlas; las que se logran vegetan con un verde lustroso, teniendo cuidado de dar escardas continuas. A los seis meses puede retirarse la enramada, para que los bolitos reciban el pleno sol, y al año la mayor parte servirá para el trasplante. Esta operacion se hace en tiempo de aguas, ó al principio de la estacion de lluvias ó despues de la canícula.

El terreno destinado para la plantacion debe estar completamente limpio, sea barbecho ó sea tala de monte. Se dispone la siembra segun el terreno, procurando que en las laderas se planten las hileras paralelas con una base nivelada. Se planta en quince ó triángulo distando 2½ varas un arbusto del otro, lo que presta la



ventaja de que

un surco diste del otro dos varas. Se abren hoyos con la tlalhacha; ¹ los arbolitos que se sacaron del plantel con la pala, se meten con cuidado, se llena con tierra suelta y se aprieta bien con la mano. En seguida se siembra el campo con maíz ó frijol sin guía, ó si la estacion es propia con tabaco.



Muchos siembran primero maíz y plantan el café despues de la segunda limpia ó aterradura, para que el maíz le sirva de toldo. El único inconveniente que tiene este método es, que los surcos pierden su regularidad, á no ser que de antemano se señalen con estacas. Los arbolitos chicos deben mantenerse libres de yerbas, removiendo con la mano los bejuquitos que suelen enredarse. En el segundo año se puede repetir una siembra de plantas temporales, cuidando sobre todo de que sean reponidos los cafetos que se hayan secado y de escardar tantas veces cuantas fuere necesario. Teniendo la plantacion bien asistida y limpia, al fin del tercer año algunos arbolitos empiezan á fructificar, y al cuarto producen cosecha completa.

Llegado el momento que el labrador anhela de ver coloradear sus árboles con cerezas relucientes, y preparada ya la era

¹ Tlalhacha, instrumento que se usa como hacha y azadon para romper tierra dura y cortar raíces.

grande, enladrillada ó de hormigon para secar el fruto, se procede á la cosecha, empleando generalmente mugeres para esta operacion. Se pagan por medida [una cuartilla colmada ó una canasta de fruta fresca produce diez libras de café seco y limpio] á diferentes precios segun los diferentes cortes. El modo adoptado aquí para el beneficio es, que se forman montones de la frutilla fresca en el asoleadero. A los pocos dias entra en fermentacion [se calienta] y se voltea entónces con la pala, para que la parte exterior del monton pase al interior. En estando todas las cerezas prietas, se riegan en el asoleadero hasta que se secan completamente.

La operacion de quitar el pergamino y la tela plateada, se efectúa en morteros ó molinos de diferente construccion, cuya descripcion no pertenece á esta revista rápida.

Pocos países y climas producen el café con tanta espontaneidad como nuestro rincón de Huatusco.

En los países mas productivos de café, como las islas de Java, Jamaica, Ceilan, y aun en el Brasil y Costa Rica, el establecimiento de un cafetal requiere un trabajo penoso, una atencion continua, y con todo no es de larga duracion. Aquí, por el contrario, se logran los planteles todos sin excepcion, se trasplanta el arbolito sin mas labor que el rozar [talar] el monte y quemar la ramazon. Una vez arraigado, es planta durísima, que tiene pocos enemigos, pues ni el ganado ni las bestias tocan la hoja, ningun gusano, ninguna hormiga termina la roe; ni aun la langosta [*grillus migratorius*] que destruye encinales grandes, daña á los cafetales. Solo hay que atender á que no crezca el árbol demasiado alto [despúntalo á la altura de 2½ varas], y á que tenga alguna sombra en las lade-