

ras que miren al Sur. Para este último fin se entremeten hiladas de plátano.¹ Cada año hay que reparar la plantación para remover ramas secas y una planta parásita del género *toranthus* [*toranthus decurrens*], cuya semilla glutinosa se propaga por medio de un pájaro [*tanagra*].

Las tierras arcillosas convienen tanto al café, que hemos trasplantado árboles de diez años de edad cargados de fruta, sin que ni hoja ni fruta se haya caído; y lo que es aun más: unas varas de cafeto, de más de una pulgada de grueso y dos varas de alto, sin raíces ni ramazón, clavadas en el jardín como tutores de flores, retoñaron formando arbolitos que aun hoy producen.

Ningun cultivo conviene tanto al labrador en pequeño como el del café. En un terreno corto como de veinte acres ingleses, se plantan quince mil piés de café, y además muchos plátanos, raíces nutritivas y árboles frutales en las orillas y calles principales. En los primeros dos años se paga el trabajo con maíz, tabaco, frijol ó sagú; y aunque en el tercer año el producto es corto, recompensa la cosecha al cuarto con un producto de ciento cincuenta quintales de café limpio y disponible para el comercio.

Segun una experiencia larga, importan las expensas para un quintal de café poniendo en cuenta el cultivo de la tierra durante cuatro años, la planta, la renta del terreno, el interés del dinero invertido de tres años, la cosecha y el trabajo de secar, limpiar y embalar el café para su transporte, todo ello cinco y medio pesos. El precio corriente del café en tiempo de cosecha, es de doce pesos quintal en el lugar de producción, y catorce ó quince en Ve-

¹ Mas conveniente nos parece de omitir las plantaciones de plátano, por extenderse demasiado á costa del café.

racruz; quedan, por consiguiente, de seis á ocho pesos de ganancia, ó sea más de un 100 por ciento.

Una familia numerosa, compuesta de seis ó más individuos que trabajen, es suficiente para el cultivo de veinte acres y para el beneficio de la cosecha; de modo que las expensas arriba calculadas, quedan en la familia, la que además goza el producto de los primeros dos años, y el que accidentalmente se logra de árboles frutales, legumbres y otras.

El café es como dinero efectivo. Hasta ahora no cubre con su producto el consumo del país, el cual se aumenta de día en día. Pero aunque hubiese exceso, se le busca para el comercio de ultramar cada vez que ofrece alguna ventaja sobre la exportación de metálico. En los últimos años se ha mantenido el precio del café lo más alto en los mercados de Europa y de la América Septentrional. La causa de esta alza de precio no es transitoria; se debe á la abolición de la esclavitud en las colonias inglesas, francesas y holandesas, á la vigilancia de las escuadras combinadas en las costas de Africa, y la dificultad de conseguir esclavos para el Brasil y la Isla de Cuba. Notorio es que ha bajado el producto del Brasil de pocos años acá sobre un 50 por ciento, sin esperanzas de verlo subir otra vez. Aun en Java se disminuyó el producto, á pesar de que en esta isla preciosa es obligatorio el cultivo para todos los malayos y javaneses que pagan su tributo en café.

Todas estas circunstancias convidan al cultivo del café, sobre todo como conveniencia para el pequeño propietario. La división de comunidades y propiedades grandes conducirá inmediatamente á la formación de fincas. Es natural que solo un propietario ó enfiteuta emprenderá la

bores que dilatan algunos años para retribuir el fruto del trabajo; pero se aprovechan durante algunos decenios. Tenemos en el partido un ejemplo, cuya mención no debe omitirse. El pueblo de San Martín Tlacotepec dividió su fundo legal en fracciones de diez mil varas cuadradas cada una. El terreno, que antes tenía poco cultivo se convirtió en huertas de café, que presentan en el día el aspecto risueño de una hermosa plantación de café que pasa de cien mil árboles. El capital en movimiento de toda la población, que antes no llegó á mil y quinientos pesos, asciende hoy á ocho mil, y en un par de años se duplicará. Sin disputa es el pueblo más opulento del partido.

El cultivo de la caña en pequeña escala, como lo indicamos arriba, ha sido en el último decenio el ramo más favorable de agricultura para el balance mercantil del partido; pero considerándolo bajo el punto de vista económico nacional, no debe desearse su desarrollo. Los rancheros cañeros destruyen los montes sin medida ni conciencia. Para no tener el trabajo de abonar las tierras, se buscan continuamente terrenos descansados, se talan montes vírgenes, y los rastrojos exhaustos quedan abandonados. Las lomas barreosas aunque no sirvan para campos de caña, se demontan para combustible, el cual se consume sin economía en hornos mal contruidos, verdaderamente antediluvianos. La consecuencia natural es que el suelo, expuesto á los rayos del sol, se reseca y se descompone y que los aguaceros de verano llevan la tierra estéril á las cañadas y las hacen improductivas. Los manantiales se secan; falta arboleda para condensar las nubes; los arbustos para contener la tierra, y distritos enteros pierden su valor. Poco cuidado da esto al ranchero; él busca

otro paraje para repetir sus abusos, y no está muy lejos la época en que ya no se encuentre la madera necesaria para las construcciones más precisas, y menos para puentes y vías férreas.

Es una fortuna que el cultivo del café reemplace ventajosamente á la caña. El cafeto extrae del suelo otras sustancias minerales que la caña, y vegeta bien en rastrojos que ya no producen ni caña ni maíz. Los cafetales forman bosques siempre verdes; fijan el suelo y mantienen la humedad. Los montes vuelven á formarse en las alturas, y en una serie de años renacerá el aspecto frondoso de estos contornos. Las cosechas de café son insignificantes en el día y no llegan á mil quintales; pero desde el año 1863 se emprendieron muchas siembras nuevas, y el buen éxito animará á empresas mayores. Los indígenas de San Bartolomé y Jotulla fraccionaron sus terrenos y comienzan á dedicarse á la plantación del café. Otro tanto debe hacer Huatusco, teniendo como tiene terrenos muy aptos para este cultivo, y tan extensos, que millones de árboles podrían ser la fuente de riqueza de los habitantes del partido, aumentados con un buen número de colonos extranjeros.

Pocos saben que de la hoja del cafeto se prepara un té muy usado en Sumatra y Jafa, el cual tiene todas las calidades de un té limpio de la China. El análisis químico, Johnston y otros demostraron hasta la evidencia, que la hoja de café es tan rica en teína y cafeína como el té, y que estas sustancias nitrogenadas alimentan al cuerpo humano. La gente trabajadora de Sumatra, que usa la infusión de la hoja del cafeto para mitigar su sed durante el trabajo, aguanta mejor y se mantiene sana, al paso que los que usan aguardiente, ni en salud ni en duración se les pueden igualar.

lar. La preparacion es muy sencilla. Las hojas recias se secan ó tuestan violentamente en una plancha de fierro laminado, un comale ó cosa semejante, ó bien se tuestan ramitas con hojas en la flama de un fuego de leña bien seca y que no humee. El color debe ser de vaqueta ó de un castaño claro. La infusion se hace como la del té, cogiendo un algo mas y dejándolo asentar unos minutos mas.

Usamos esta bebida desde hace algunos años por la noche, con leche en lugar de chocolate ó té de China, y lo podemos recomendar como un tónico agradable que no irrita los nervios.

TABACO.

En tiempo del gobierno español, y aun muchos años despues, pertenecia el partido de Huatusco al distrito privilegiado para la siembra del tabaco, de modo que el conocimiento del cultivo y del beneficio es tradicional entre los habitantes. Los contornos de la villa tienen terrenos buenos para este ramo de agricultura, y los tabacos de este lado no tenían mala fama entre las entradas de la factoría de Córdoba. Aunque en el día no se ven siembras de la extension que tenían las de principios de este siglo, no deja de cosecharse una cantidad regular.

En el modo de sembrar los almácigos (semilleros), de labrar la tierra, de establecer la siembra, de escardar y aterrizar, «de espulgar y capar,» no se ha variado la rutina antigua, que se encuentra idéntica en los distritos de Córdoba y Orizava y aun en los Estados-Unidos.

Nada se ha hecho para conseguir mejores clases de semilla, en vista de que los tabacos de Huatusco son amargos, ásperos y narcóticos, y no tienen por consiguiente

aceptacion en las fábricas para un labrado de buen gusto.

Todo el anhelo del labrador se dirige á la produccion de una hoja grande, gruesa y pesada, que se consigue en efecto por capazon baja; pero se desconoce la ventaja en el precio de una hoja grande, fina y lisa que tanto se busca para capa de puros. En la cosecha (corte) no se emplea el cuidado necesario, ni para conservar las hojas enteras ó intactas, ni para reunir las de un mismo tamaño. En la operacion de ensartar y colgar la hoja hay mucho descuido, ni se emplea otro método de desecacion que el de *ensartar* la hoja en *jonote* [fibra de una *tiliácea*] y colgar despues las sartas en galeras.

Los mejores tabacos se arruinan por la operacion de *abrir el tabaco*, que quiere decir, aplanar hoja por hoja á mano, rompiendo una gran parte por falta de cuidado y la fermentacion viciosa [planero] que no permite al fabricante dar el color que le convenga, y regular el grado de la fermentacion. El planero destruye comunmente todo el aroma del tabaco. Para el comercio de ultramar no tiene mérito ninguno el tabaco fermentado segun la rutina antigua, y bien lo conocen ya los labradores de la costa Norte de Veracruz, quienes exportan sus tabacos aromáticos sin preparacion alguna.

El cultivo del tabaco, aunque requiere mucho trabajo minucioso, es uno de los mas lucrativos para el labrador, y conviene á la economía agraria por el tiempo en que se ejecuta. Los planteles se siembran en Junio, pero son de corta extension. La planta se traspone de Agosto á Octubre, segun la situacion de las tierras, y aun en Noviembre se hacen algunas siembras tardías en terrenos altos. El trabajo cae por consiguiente en un tiempo en que otras

ocupaciones urgentes no distraen, y la cosecha concluye ántes que las siembras del maiz empiecen, que es en Abril. El labrador aprovecha muchas veces dos cosechas en un mismo terreno; siembra por ejemplo, frijol al principio de las aguas, y levanta su cosecha á fines de Agosto; lo que da espacio para barbechar el terreno, con el fin de plantar tabaco en Setiembre. Tambien se siembra maiz venturero en Marzo, el cual se cosecha al principio de Setiembre, y da lugar para el cultivo del tabaco.

El tabaco da dos cosechas, que se distinguen segun su calidad: *tabaco principal*, es la hoja de la planta originaria. Esta, despues de haberla privado de todas sus hojas, retoña del suelo, y estos renuevos [*uno ó dos*] se benefician como la planta principal. La vejetacion es mas rápida, y la hoja mas angosta, pero á veces tan buena como la principal [*congo*]. En algunos valles fértiles de Nueva-Granada siguen el beneficio de los congos dos ó tres años, sin demérito en la calidad del tabaco.

El producto del tabaco de todo el partido puede estimarse en diez mil arrobas. Una cuarta parte queda para el consumo local, el resto va al interior del país. Es un artículo de cambio para efectos nacionales, como jabon, jerga, rebozos, zarapes, jarcia y mulas. Para la Costa se envían algunos labrados corrientes, pero para el comercio de ultramar ni una hoja.

Debe extrañarse, que una mercancía de un consumo tan grande no sea objeto de exportacion, sobre todo en la época presente, en que la guerra civil de los Estados-Unidos ha hecho bajar considerablemente las exportaciones para Europa. Debiamos, en efecto, figurar en un comercio tan importante; pero no ha sido posible rivalizar con otros países, ni en la calidad, ni en los precios. Tocante á la calidad,

observamos arriba, que se requiere eleccion de buena semilla, de clases aromáticas y adecuadas á la naturaleza del suelo. El tabaco, por ejemplo, que llamamos habanero, de la Isla de Cuba, Vuelta de Abajo, no vegeta bien en estos contornos; la hoja, aunque de un aroma excelente, queda chica y produce poco al labrador, al paso que la semilla de la costa de los distritos de Misantla y Tlapacoya, se desarrolla bien y es de buen gusto.

La especie que actualmente se cultiva aquí de flor amarillenta, parece ser bastarda de una especie originaria del país y una norteamericana. La clase que se llama de Virginia es introducida del Norte, pero es, como la criolla, amarga y narcótica. No hay duda que produce una hoja grande y ancha, que conviene por su peso al labrador, mas no al fabricante que no la puede utilizar para capa, por ser demasiado gruesa, áspera y ordinaria. Para el comercio de ultramar, sobre todo, se requiere una hoja grande, fina y de buena tez, lo cual se consigue por el cultivo en tierra bien labrada y abonada, capando la mata allá con catorce ó diez y seis hojas.

En el comercio extranjero reciben toda clase de hojas, desde el zacate limpio [sand-leafs] hasta la punta, y no distinguen entre *principal* y *congo*: pero se pide en primer lugar conciencia en la clasificacion. Lo que se señala, por ejemplo, como hoja de capa grande y entera, debe tener esta calidad, sin que se encuentren hojas rotas y chicas interpoladas en los manojos; y un engaño ó mala fé de esta clase, causa desde luego en toda la partida un rebajo de precio que puede llegar á un 50 por ciento.

Si la calidad de nuestros tabacos fuera igual á la de Cuba, Puerto Rico, Filipinas y otros, no faltaria la exportacion, porque

el precio alto compensaría los gastos; pero calidad baja y precios altos hacen imposible la exportación. Mientras que las medidas de transporte no se mejoren; mientras que el flete de aquí al puerto no baje de tres á cuatro reales la arroba; mientras que el comerciante de la costa no busque el efecto para la exportación, es indudable que el labrador que intente exportar por su cuenta, perderá el capital invertido. Tabacos que en el día se venden á doce pesos el quintal en el lugar de su producción, originarian traspuestos á Europa, mas de doce pesos de gastos, y su precio no pasaría de este guarismo. Basta ver la lista espantosa de expensas, tanto en las puertitas del país como en las del arribo, fletes de mar y tierra, seguros, comisiones, corretajes y otros, para persuadirse que los gastos devoran todo el capital, si la calidad no hace subir el valor á 25 ó 30 pesos el quintal.

El comerciante sabe mejor que el labrador, si la exportación de un artículo le ofrece mas cuenta que el embarque de metálico; su giro es la especulación que no conviene al producente. Aunque se consigan los fletes al puerto á un precio mínimo, como por ejemplo, según las tarifas de Europa en los ferrocarriles para el transporte del carbon de piedra, y aunque, según estas, costará el flete de Huatusco ó Córdoba á Veracruz diez centavos por quintal, no se costeará el labrador. Consíganse primero mejores tabacos; abandónese el sistema de fermentación; hágase la escogedura y clasificación con escrupulosidad, y la exportación vendrá por sí misma.

Nos parece á propósito este lugar para ventilar la cuestión de si el estanco del tabaco fomentaría ó no la agricultura é industria del país. No hay duda que el estanco, como medida financiera, ha producido

cantidades gruesas al gobierno español, y aun muchos años despues de la independencia de la República, hasta que el mal manejo absorbió los fondos para las compras de tabaco, y los arrendamientos ruinosos acabaron de privar á la nación de una entrada segura y considerable.

La Francia, Austria, España y otros países cuentan el estanco del tabaco entre sus mejores rentas, aunque el espíritu del siglo y el excelente sistema del comercio libre pidan la abolición de todas las trabas á la industria. En este sentido se había abolido en este país el estanco, y se esperaba que el cultivo del tabaco se extendiera en grande escala. No se ha realizado esta esperanza en el distrito privilegiado ántes, aunque no se puede negar que en otros puntos del Departamento se desarrolló la industria tabaquera muy ventajosamente. Los labrados de Misantla, Jicaltepec, Tlapacoya, Tuxtla, Huimanguillo y otros tienen buen crédito aun fuera de los límites del país, siendo de notarse que en los mismos distritos privilegiados ántes, y que conservaban la rutina del cultivo, ningún fumador de gusto apetece los tabacos de su comarca.

En tiempo del estanco se vieron buenos campos, porque un resguardo costoso tenía que vigilar sobre el buen cultivo; pero nada se hizo para procurar la refinación de la industria, para introducir buenas semillas, para elegir terrenos propios por su clima y composición química, en nada se esmeró la fabricación. El público fumador tenía que usar de la yerba mas mala y de aquellos puros recortados, ásperos, mal torcidos y feos, porque no había remedio, y solo los muy ricos se procuraron fabricados de la Habana á precios exorbitantes.

Así, se puede decir que el estanco fué tan nocivo á la agricultura como á la in-

dustria fabril. Desde el tiempo del gobierno español muy pocos tabaqueros matriculados eran labradores, sino negociantes. Trataron de conseguir la mayor siembra posible, la que distribuyeron entre los *aviados*, rancheros pobres, que se obligaron á plantar y entregar un cierto número de arrobas de tabaco á precios bajos. Aviados como aviadores tenían interés de entregar tabaco pesado y grande, fermentado y empaquetado según las reglas de factoría, sin cuidarse en lo mas mínimo del aroma ó de la tez de la hoja. Este sistema excluyó toda mejora en la calidad; pero además causaba otro perjuicio muy grande: el aviado, que recibía un precio ínfimo por su trabajo, mientras que el aviador ganaba un 150 por ciento de su dinero, trataba de esconder una parte de su cosecha, sobre todo de las clases inferiores [zacate y congo], seguro de que no faltarían contrabandistas que se lo pagasen á buen precio. A pesar de un resguardo muy numeroso, se estableció por las veredas de la Sierra Madre un comercio clandestino de bastante extensión, que tenía sus ramificaciones por todos los rumbos del interior. La ganancia considerable era un aliciente para numerosos atrevidos que, unos con astucia, otros con fuerza armada hicieron este comercio, el cual de este modo formó la escuela de crímenes; no solo porque los contrabandistas para no exponer sus propias bestias se robaban generalmente las mulas de que se servían; no solo porque en la defensa de su carga no dejaban de cometer asesinatos, sino también porque la venta y fabricación de este tabaco como negocios prohibidos continuaron el tráfico criminal. No aventuramos una paradoja si decimos que gran parte de los males de este pobre país, de su desmoralización y el gran número de facinerosos, son conse-

cuencias del sistema pernicioso de prohibiciones y tarifas altas.

En resumidas cuentas: el estanco, como existía ántes en el país en tiempo del gobierno colonial y despues hasta el pasado, es contra todo progreso é industria, contra los preceptos de la moral, y contra las reglas de la economía nacional.

Se puede alegar que el tabaco es un artículo de lujo, y como tal debe gravarse con derechos. Sea enhorabuena: impóngase derecho sobre la fabricación y el expendio si se quiere; pero nunca sobre la producción. Derechos altos sobre el tabaco en rama producen los mismos males que el estanco, provocan un contrabando ilimitado, aumentan los crímenes y menguan las entradas del erario.

Dejando á un lado todos los males que produce el estanco, puede proponerse como medida financiera si algun talento organizador inventa bases nuevas, que se permita un cultivo sin trabas y tan mejorado, que el producto pueda concurrir y lucir en los mercados del extranjero.



De las plantas *oleaginosas* no existe cultivo alguno, á lo ménos no puede llamarse tal la siembra de unos campitos de ajonjolí, cuyo producto entra en los mercados para uso de las panaderías y coeinas.

El ajonjolí (*sesamum sativum*) vegeta perfectamente en el partido, es planta anual que da pronto su producto, abunda en granos y no necesita mayor cuidado. Se siembra aquí mateado al principio de la estación de las lluvias en Junio, florea en Agosto y Setiembre, y madura al fin del año. Empezando á abrirse la capsulita se arranca la planta, se amarra en manojos y se para en cono para secarla. Las cápsulas se abren todas al sol; y volteando y gol-

peando los manojos sobre un lienzo grande, se obtiene la semilla limpia. Debe extrañarse en efecto que no se cultive esta planta por mayor para la extracción del aceite, que no solo sirve mejor para alimento que el aceite rancio del olivo de España, sino que da un excelente jabón. Los arroyos copiosos de Huatusco, con innumerables cascadas, convidan para el establecimiento de molinos de aceite. Del ricino (*ricinus communis y lividus*) llamado aquí *higuerilla*, planta silvestre en estos contornos, de una vegetación prodigiosa y una fertilidad sin igual, se podía sacar un gran partido para la fabricación del aceite medicinal, llamado *palma Christi*, si álguien se dedicara á esta industria. De las dos especies del ricino, la una es perenne y llega al tamaño de un árbol mediano. Todo el año y sin cesar produce sus mazorcas llenas de granos aceitosos. Hemos observado en un solo árbol de treinta á cuarenta mazorcas maduras, y mayor número en flor, y en diferentes épocas de macidez. Cada mazorca contiene de 80 á 100 granos. La mazorca madura abre sus cápsulas al sol: el grano, ligeramente tostado en una plancha de hierro laminada (ó un comale) revienta, y con facilidad se extrae la almendra. Molida esta, ó se sujeta á una presión fuerte (prensa hidráulica), ó se separa el aceite en agua caliente cuya temperatura no llegue al grado de la ebullición (96° C). El aceite que sobrenada en el agua se remueve con una cuchara. Este método se halla en práctica entre los indígenas de este rumbo, los que se procuran así el aceite necesario para las lámparas de sus iglesias. Pero también una parte considerable de la droga conocida que se introduce de los Estados-Unidos, se prepara del mismo modo y con mas dificultad, porque el clima no permite cultivar la especie

duradera sino solo el ricino comun, el que perece con la primera helada y á veces antes de que madure el grano.

Merece toda atención el cultivo del ricino, tanto mas, cuanto que este aceite preparado con óxido de plomo, suple al de linaza para la pintura y da un material muy dócil para la *fabricación del jabón*, ramo importante en este partido, que introduce todo su jabón de la mesa central.

NOTA.—Otro método consiste en hervir la semilla molida durante tres ó cuatro horas en un trasto grande con agua. El aceite que se separa en la superficie se remueve continuamente junto con la espuma lechosa, guardándolo en un trasto limpio. Este producto se calienta despues, para evaporar la parte acuosa y se pasa por un filtro de paño.

Del cacahuete [*arachis*] ya hicimos mención arriba entre las plantas alimenticias. Merece mas atención como semilla oleaginosa, por ser su aceite de buen gusto é igualar al de almendras para alimento ó cualquier empleo técnico. Terrenos sobran en que admirablemente vegeta, principalmente en los contornos de la villa de Huatusco; en las tierras sueltas y polvillosas, pero al mismo tiempo fértiles. Empleando un arado propio para la cosecha, que no solo voltee sino junte la semilla por medio de un rastrillo, se evitaria el gasto que hoy causa el *pepene* minucioso á mano. El producto es muy favorable [30 á 40 cuartillos por uno de sembradura], la vegetación violenta y el cultivo tan sencillo, que todas las operaciones de siembra, escarda, aterradora y cosecha se hacen con la yunta. Merece tanta mas atención esta planta útil, cuanto que el distrito no produce aceite de comer. Con el *olivo* hicimos va-

rias pruebas que no dieron resultado favorable. Tanto los arbolitos como las estacas que se plantaron con el mayor cuidado, vegetaron tristemente y se secaron al cabo de algunos años. Suponemos que debe atribuirse á la calidad del suelo en que se habian plantado, que, aunque bueno, carece de cal, tanto carbónica como sulfúrica. Además, debe perjudicar el estado higrométrico del aire, la mucha humedad que falta en todos los países que producen con lozanía los olivares.

Sobre otras semillas aceitosas nos falta la experiencia. Probablemente se sembraría con buen éxito el *nabo* en los contornos de Huatusco, y mas arriba, que es de 4 á 3 mil piés de altura, fijándonos en la analogía con plantas de la misma familia, como la col, la mostaza y otras. Mas al Oriente, á 3 mil piés de altura absoluta, vegeta el nabo muy bien, pero tiene un enemigo insuperable en la cantidad increíble de la mariposa blanca [*pontia brassicae, pontia napi*] cuyo grano devora las plantas en pocos dias. Mas á propósito seria la amapola [*papaver*] que vegeta con lozanía y produce semilla perfecta. El aceite de amapola se prefiere en muchas partes al mejor de aceituna para el uso de cocina, y además valdria la pena el experimentar la producción del opio como artículo importante de exportación para la China. *El mirasol* [*helianthus annuus*] vegeta bien en todas partes y produce unos discos grandes de semillas llenas y aceitosas. Falta solo que se dé principio á la industria, que se establezca un molino, y aun los indígenas coronarian sus milpas con las guirnaldas vivas del mirasol, para habilitarse de unas botijas de aceite bueno. Entre las especies silvestres de heliantho hay varias con semilla aceitosa, que mas tarde tal vez serán objeto de especulación.

Para concluir con lo relativo á las semillas oleaginosas, mencionaré la *linaza* y el cáñamo. Ambos son propios para este clima, y pueden cultivarse; pero su valor principal consiste en la sustancia filamentosa que produce y de la que trataremos mas tarde.

PLANTAS TEXTILES.

Entre las plantas textiles que se cultivan en el país, merece sin duda el *algodón* el primer lugar. Abundan en efecto terrenos á propósito para el cultivo de esta planta útil, no solo en ambas costas, sino también en el interior, como por ejemplo en el valle fértil del río Nazas [Durango], en Tamaulipas y Coahuila.

En nuestro partido no se oponen ni el calorífico ni la condición del suelo; pero sí ciertas propiedades atmosféricas que no se pueden superar. Hablamos principalmente de los terrenos de una altura absoluta de dos á cuatro mil piés sobre el mar. En estos parajes se opone la suma humedad del aire en todo el año. Según nuestras observaciones meteorológicas, es el término medio anual 15° según la fórmula de August, ó en un metro cúbico de aire hay 15 centímetros cúbicos de agua vaporizada ó en suspensión. El tiempo de la cosecha cae en la primavera, época en que nunca faltan los nortes. Antes de madurar el capullo, se pudre y se cae por la mucha humedad, y si llega á su perfecto desarrollo y sobreviene un norte de ocho ó mas dias, que envuelve la tierra en nubes espesas, se destruye la esperanza del labrador. Aun en años secos es tan copioso el rocío, que se mancha el algodón y pierde su mérito.

Nos fundamos sobre experimentos repetidos durante una serie de años. De cinco especies que sujetamos á nuestra observa-