

café que se da en este Estado al terreno y no al modo de cultivarlo.

Entre todo el fruto del café se dan algunas ciruelas que no contienen mas que una pura semilla, de figura ovalada y cilíndrica; á este le dan el nombre de caracolillo, y es de una clase superior al otro; lo separan con algun trabajo, echando con palas el café en un tablon ó tarima muy ancha que tenga declive de una y media vara para que el grano que es cilíndrico, rueda por la pendiente. Este café se vende con mas estimacion, al precio de 40 á 50 pesos el quintal.

El café necesita constantes riegos, pues la sequedad mata los árboles, así como la mucha agua estancada.

Segun las muchas opiniones de personas conocedoras de este producto, el café de Colima es tan bueno como el de Moka. Una persona ó una compañía que empleara un capital en este Estado de 40 á 50,000 pesos en una hacienda de café, creo sacaria una renta muy decente.

Colima, Febrero 11 de 1870.—*Luis Rendon.*

DATOS RELATIVOS AL CULTIVO DEL CAFÉ EN EL ESTADO DE COLIMA.

La muy merecida fama que goza el café de Colima se debe atribuir á la excelente calidad de sus tierras de aluvion en su mayor extension, condicion inapreciable para el cultivo del café; y si á esto se agrega la exuberante vegetacion tropical, los abundantes rocíos, los riegos discretionales y la temperatura templada, que durante ocho meses del año reina en esta latitud, se apreciarán fácilmente las naturales ventajas que disfruta este suelo privilegiado por la naturaleza para el cultivo de ese precioso y lucrativo arbusto.

Para el mejor cultivo del café es necesario observar las siguientes reglas: resguardar el plantío de los fuertes vientos del Norte; darle una sombra que no lo sofoque; practicar una limpieza extremada, muy particularmente estando todavía chicas las matas; usar de una poda moderada, cosechar oportunamente cuando esté maduro el fruto, y finalmente, procurar una desecacion perfecta ántes de almacenar el grano, condiciones todas sin las cuales es del todo imposible apreciar el verdadero rendimiento de un cafetal; condiciones que si fuesen debidamente observadas por los agricultores, muy pronto palparian sus incomparables ventajas.

Pasando á enumerar ciertas particularidades locales relacionadas con la práctica, es de mencionarse en primer lugar la existencia en este Estado de numerosos bosques con abundantes riegos proporcionados constantemente por el rio de la Armería, bosques vírgenes que mediante un desmonte concienzudo de los árboles chicos y de todos los estorbos producidos por el sinnúmero de parásitos peculiares de la vegetacion tropical, proporcionaria desde luego la inmensa ventaja de la sombra natural de esos frondosos árboles, bajo cuya sombra correria libremente el aire, disfrutando entónces todo el plantío de la influencia atmosférica, tan indispensable á toda clase de vegetacion; beneficio que nunca se logra con la sofocada sombra que produce el plátano, del cual se valen generalmente para ese fin.

Es conveniente para precaver del error en que por una absurda economía de terreno incurren generalmente los agricultores, aconsejar que al establecer un cafetal se observe desde un principio una distancia de cuatro ó cinco varas entre cada mata, pues debido á la extraordinaria vegeta-

cion de estas tierras, la experiencia ha dado á conocer que sembradas mas juntas, con el tiempo se resiente notablemente el plantío.

A los dos años de trasplantado el cafetero, empieza á fructificar; el tercer año costea ya su cosecha, y desde el cuarto en adelante permanece por muchos años en pleno producto, segun la inteligencia y esmero de su cultivo.

Aunque el producto de los cafetales es mas abundante aquí que en otras partes, sin embargo, por rutina se estima en una libra por mata generalmente, término medio; pero si se tiene en cuenta la desidia de los agricultores que, fiados en la admirable riqueza de las tierras, solo recuerdan sus plantíos para despojarlos de sus frutos, se puede asegurar sin temor de equivocarse, que prodigándoles el esmero que realmente merecen, duplicaria y hasta triplicaria el actual rendimiento.

La totalidad de las cosechas en el Estado se puede calcular aproximadamente en poco mas de trescientos quintales, repartidos de la manera siguiente: doscientos de Platanarillo, treinta de la Cañada, y setenta y tantos entre las huertas de Colima y las rancherías del Estado. Gran parte de esta cosecha se consume en el mismo Estado; otra sale para el interior en comision, y el sobrante lo compran las casas de comercio extranjeras á un precio que varia de siete á diez pesos arroba, para remitirlo á Europa, mas bien como un exquisito regalo que como artículo de comer-

cio, pues su excesivo precio no lo permite. Grandes explotaciones podrán por medio de abundantes cosechas nivelar el precio de este artículo con el de los demas mercados europeos, acreditarlo cual lo merece, y lograr, á la vez que una demanda sostenida, un precio correspondiente á su incontestable calidad.

Parece oportuno mencionar de paso un hecho que indudablemente acabará con la naciente reputacion del referido artículo, si los agricultores, saliendo de su letargo, no aumentan sus plantíos y no cuidan por medio de minuciosos empaques con sus respectivas etiquetas, de nulificar hasta donde sea posible la superchería de los especuladores cuya insaciable codicia ha introducido recientemente la costumbre de mezclar, con detrimento del de Colima, los cafés inferiores que les vienen consignados.

Reasumiendo lo expuesto, existen sobrados datos para creer que el cultivo del café en el Estado de Colima, por las ventajas naturales con que lo ha dotado la naturaleza, la afinidad de sus tierras por ese arbusto, la proximidad del puerto y la fácil remocion de las causas que actualmente lo hacen malsano, está llamado á ser, como artículo de exportacion cuyo consumo se generaliza cada dia mas, una verdadera fuente de riqueza para este pequeño Estado, como lo ha sido para otras comarcas del continente americano.

Colima, Abril 3 de 1870.