

cerro de las Garrochas es de mayor interes, y ojalá ó el gobierno ó una persona pudiente la trabajara para la fábrica de pólvora y apartado, y que habiendo en sus cercanías sosa tan pura y aguas tan puras, se condujera á la capital perfectamente refinado, con lo que el material fuera en toda su fuerza y se ahorrara mucho flete. Y como cerca de la mina hay excelente barro para retortas, mucho espacio en la hacienda de Santa María, jurisdiccion de Tecolotlan, muchísima leña, tal vez seria lo mejor sacar allí mismo la agua fuerte y llevarla en botellones á la capital.

COMERCIO.—De pura extraccion, y la poca introduccion que hay, viciada en todas sus partes, porque á mas de que lo que introducen es de cuarta mano, no hay regla alguna que modere las ganancias ni en las compras ni en las ventas, siendo los comerciantes los estanqueros del poco numerario que circula; excepto uno ú otro comerciante cristiano, los demas todo lo paralizan; industria, agricultura y minería, no siendo el ciudadano útil que pone en las manos lo lejano que necesitan á los demas, sino el crudo y duro espion del bien del necesitado.

CULTIVO DEL TÉ EN LOS ESTADOS-UNIDOS.

Por los experimentos hechos aunque en pequeña escala en la Carolina del Sur, Tennessee y California, se ha conocido que el clima de muchas partes de los Estados- Unidos se adapta bien al cultivo de la planta del té de China. (*Thea viridis*) En China se produce en la parte comprendida entre los grados 20 y 40 de latitud Norte. La planta no necesita una temperatura cálida, es de difícil cultivo, y le convienen algunas heladas en invierno. El terreno mas propio es el ligero y que no sea cenagoso. En China crece frecuentemente sin cultivo en algunas colinas y tambien en los planos secos y no muy ricos en tierra vegetal.

Se hacen generalmente dos cosechas de hojas al año, una en la primavera y otra en el otoño, siendo mejor la primavera. Las plantas se siembran en los caballones

ó lomas de los surcos, á distancia de cuatro piés unas de otras, y solo se les permite crecer á la altura de tres piés. Una plantacion dura diez ó doce años en buen estado, llegando á los dos ó tres á su completo desarrollo, cuando ya puede producir una buena cosecha. Despues de establecida así una plantacion, se requiere poco trabajo para mantenerla en una condicion floreciente.

El té fué introducido á la isla de Clava por los holandeses, y hasta hoy se cultiva con buen resultado. Tambien se produce en el Brasil.

Enormes cantidades se consumen en las diferentes partes del mundo. El mayor consumo se hace en la Gran Bretaña, ascendiendo á sesenta millones de libras anualmente. El año de 1661 se introdujo á Inglaterra, y se vendia al precio de \$ 30 á

\$ 50 la libra. En 1862 se importaron ciento nueve millones de libras. Lo usan mucho los holandeses y los rusos. Las importa-

ciones en los Estados- Unidos, en los últimos diez años hasta Junio de 1868, fueron las siguientes:

En 1859	Lib. 29,268,757	\$ 7,388,741	En 1864	Lib. 37,229,176	\$ 10,549,880
" 1860	" 31,696,657	" 8,915,327	" 1865	" 18,595,314	" 4,702,856
" 1861	" 26,419,956	" 7,056,199	" 1866	" 42,978,576	" 11,116,623
" 1862	" 24,795,983	" 6,560,307	" 1867	" 39,892,656	" 12,415,037
" 1863	" 29,761,037	" 8,013,773	" 1768	" 37,843,612	" 11,111,560

La diferencia entre el té verde y el negro, depende principalmente de la manera de beneficiarlo y de la edad de las hojas. Para hacer el té verde se dejan secar las hojas, sin exponerlas á la humedad, despues de cosechadas. Para el té negro se dejan al raso por la noche para que reciban el sereno. Tambien se usa colorar el té verde con algunas sustancias para darle un verde mas fino.

El Dr. Junius Smith, de Grenville, en la Carolina del Norte, ha logrado cultivar el té en las partes montañosas de aquel Estado, expuestas á las heladas del invierno y á la nieve de ocho ó nueve pulgadas de espesor, sin que las plantas sufriesen daño alguno. No hay, pues, inconveniente para el cultivo del té en los Estados- Unidos, procurando adaptarlo al suelo y temperatura de propias localidades.

Segun la memoria de 1868, sobre comercio y navegacion, el precio medio de la libra de té es de 50 centavos, al que se aumentan 25 de derechos, gasto de transporte y ganancia del importador: entónces el productor, en los Estados- Unidos no consiguiendo mas que un precio de 60 á 75 centavos, y con el alto valor del jornal parece apenas posible al presente, competir con China, donde el trabajo manual es de \$ 3 á 5 el mas.

Los chinos están ahora inmigrando en gran número á nuestro país en la costa del Pacífico, cuya oportunidad debe apro-

vecharse para proseguir este negocio y establecerlo si remunera el trabajo. El cultivo del té deben comenzar los chinos, quienes están familiarizados y poseen los conocimientos especiales respecto de la planta y manipulaciones del té, y ellos vencerán fácilmente todos los obstáculos que nuestro pueblo necesitaria de años para entender y remediar.

Cada industria útil que pueda ser introducida y añadida á la industria nacional, recibirá toda la proteccion que el gobierno pueda darle; y si los progresos en el cultivo del té, ahora comenzado en California con el trabajo de chinos y japoneses probare bien, no tendrá límites esta industria en la costa del Pacífico.

Un escritor californio, tratando de la introduccion de las plantas de té en aquel Estado, dice que la mejor locacion para el crecimiento del arbusto, es el terreno alto y suficientemente frio para que haya algunas heladas en el invierno. Las laderas ó faldas de nuestras montañas son exactamente propias. El número de plantas que se han cultivado, dan una evidencia satisfactoria de que medrarán y que darán tan buenos resultados aquí como en las caídas de los montes helados Himalayas en el Norte de la India, donde las plantaciones han impedido las importaciones de China.

Herr Schnell, administrador de una hacienda experimental en «El Dorado», donde los colonos japoneses se ocupan del cultivo

del té y de otras plantas de su país, informa que todas las nuevas plantas de té cultivadas en sus terrenos, son nacidas de semillas plantadas en líneas ó surcos como el frijol.

El tiempo mas propio para hacer una plantacion en el Estado, es el de los meses de Noviembre ó Diciembre. Los brotes comienzan á aparecer á los treinta dias, y para el siguiente Mayo habrán llegado las plantas á altura de catorce pulgadas. Entonces se cortan las hojas tiernas y comienza la manipalacion; primera, poniéndolas á calentar en una cacerola ó paila de cobre; luego pasándolas á un canasto que se agita violentamente al aire libre hasta que se evapore la humedad producida por el calor en la paila; en seguida se ponen de nuevo á calentar y se enrollan en las palmas de las manos, cuidando de no romperlas; otra vez se pasan al canasto para agitarlas hasta que queden secas; y últimamente se empaquetan en vasijas ó cajas para mandarlas al mercado.

Cuando los arbustos han llegado á una grande altura, se recortan para que queden á la de tres piés, repitiéndose anualmente esta operacion, y así pueden continuar rindiendo buenas cosechas hasta los treinta años.

Es conveniente que las plantas disfruten el sol de la mañana, y para lograr esta exposicion, se hará el plantío al lado Sur de una colina; de lo contrario se volverian las hojas amarillas y el té seria de una calidad inferior. Mr. Schnell posee un terreno de 120 acres, listo para hacer el plantío, y 400 acres mas que se propone preparar para el mismo fin. Cree que en California se puede producir el té tan bien como en China y el Japon, y que la única cuestion que se presenta respecto de este cultivo en el Estado, es si se puede conseguir el trabajo

á un precio que haga lucrativo este negocio.

Un corresponsal en Mississippi, escribe que él recibió del departamento de agricultura un número de plantas del té de China, en la primavera de 1859, y que han crecido á la altura de cuatro á seis piés, y de tres á cuatro de diámetro el follaje. Dichas plantas comenzaron á florecer en Setiembre, y continuaron así hasta que llegaron las fuertes heladas de Diciembre. Secó las hojas á la sombra, al sol y al calor artificial, pero no consiguió darles el gusto debido y la fragancia del té importado, pero en sus efectos el mismo.

Un escritor de la Carolina del Norte, asegura que en aquel Estado, se ha cultivado el té por cerca de treinta años, y que lo único que se necesita para el buen éxito, es el conocimiento que poseen los chinos en el cultivo de la planta y beneficio de las hojas. Añade que las plantas son fuertes y prolíficas, y que despues de ser plantadas se propagarán espontáneamente. Florecen á la luz del sol y á la sombra, en suelos de manga, arcilla y aun en los pedregosos, sin cultivo. Se levantan anualmente cinco cosechas de hojas, siendo la primera para el té verde, y las otras para el negro.

CULTIVO Y PREPARACION DEL TÉ.

Se ha recibido una comunicacion de H. A. Slipp, plantador de té en Cachar, India, comprendiendo una breve noticia de la manera como los indios cultivan y preparan el té. Se refiere á los tés verde y negro del comercio, obtenido de la misma planta, difiriendo las clases solo por la edad de las hojas y su manipalacion, y clasificando entre los primeros Tevankay, Hyson, Oolong, Congo y Bohea. Aconseja la importancia

de observar ciertas particularidades en el cultivo y manufactura del té, sin las cuales jamas podrá obtenerse buen resultado, como son la eleccion adecuada del terreno para el plantío, las facilidades del transporte, la clase de trabajo, la experiencia teórica y práctica del cultivo y la adquisicion del suficiente capital. Demuestra que hay una grande extension de tierra en este país, propia para la produccion del té, entre los paralelos de 29° y 35° de latitud Norte, que comprende á los Estados de las Carolinas del Norte y del Sur, Georgia, Alabama, Mississippi y porciones de California, todos dentro de la línea llamada *Summer-rain*, y con rios para la irrigacion en caso que faltaren las lluvias.

SITUACION, TERRENO Y TEMPERATURA.

Mr. Shipp recomienda como la mejor situacion para un plantío de té un lugar inmediato á una vía de transporte, plano ó ligeramente ondulado, algo elevado para dar salida á las aguas. Las localidades demasiado escarpadas deberán evitarse, por estar sujetas al escape de su tierra vegetal con las corrientes de las aguas, dificultando el cultivo. Es de suma ventaja la proximidad del agua para regar tanto los criaderos ó almácigas como las plantas jóvenes durante los primeros años de su crecimiento.

El terreno que se debe preferir es el ligero, desmenuzable, de arcilla ferruginosa libre de piedras ó capas de roca dura, que impedirian á las raices profundizar lo suficiente para que las plantas adquieran su completo vigor y desarrollo.

El clima donde las plantas del té medran mejor, es aquel en que las lluvias son periódicas, y que el calor no sea tan intenso que entorpezca el completo desarrollo de la planta, ó una temperatura del máximo de

100° al mínimo de 30° Fahrenheit, aunque crecerá en muchas latitudes mas frias, no pereciendo por una ligera helada. En China vegeta bien aun á la altura de 9,000 piés sobre el nivel del mar.

PLANTACION.

La preparacion del terreno para el plantío será conforme la semilla que se use y la manera en que haya de sembrarse. Esta se puede hacer ó de asiento ó en almácigas ó criaderos para trasplantar. Si se adopta lo primero, se limpiará y preparará el terreno, dejando solo los árboles que puedan utilizarse, por su madera para construccion ú otros objetos, pero sin que sean tan numerosos los que queden que puedan hacer excesiva sombra. En todas circunstancias conviene reservar, ó plantar cuando faltan absolutamente, los árboles necesarios al Oeste de la plantacion, para proteger con su sombra las plantas jóvenes de los fuertes rayos del sol.

La semilla indígena será siempre sembrada en almácigas, por ser estas plantas tiernas y susceptibles de padecer con los cambios de temperatura, no debiendo removerse hasta el segundo año.

El sistema de trasplantar de las almácigas ha sido muy aprobado para toda variedad de semillas, pues se evita el gasto de cultivo en un año que permanece en el criadero. Este debe cuidarse muy atentamente para obtener plantas vigorosas que no padezcan al ser trasplantadas.

OPERACIONES DEL PLANTIO.

Despues de bien arado y beneficiado el terreno para hacer un plantío, seguirán las operaciones de alinearlos y señalar los callejones, dejando de 12 á 15 piés para los an-

dadores principales y de 6 á 9 para los cruceros ó vías secundarias: despues se señalarán las líneas donde se han de colocar las plantas, cruzándolas en ángulos rectos, para conseguir la economía y la buena apariencia del plantío. El cruzamiento de estas líneas se ejecutará á cada seis piés de distancia, donde se fijará una estaca para marcar el lugar que ha de ocupar cada planta.

Se plantarán árboles frutales y ornamentales en los callejones ó caminos principales, de tal modo que su sombra no impida el crecimiento de las plantas, que es lo que mas debe encarecerse.

CONSTRUCCIONES DEL ESTABLECIMIENTO.

La residencia del administrador y los edificios principales de la finca, como almacenes, fábrica de té, cuartos para secar, empacar, &c., ocuparán una situacion elevada y central, para obtener la fácil vigilancia del terreno y la equidistancia á todos los puntos de él. Pesos, depósitos de abonos y otras construcciones menores se ejecutarán con la mayor economía. Para una plantacion de 100 acres se necesitan, la habitacion del administrador, la fábrica del té de 200 piés de largo por 60 de ancho, local para secar y empacar 60 por 30, bodega 100 por 50; caballerizas, habitaciones de operarios y demas construcciones exteriores. Todo puede ser de madera, excepto la bodega y fábrica de té que serán de piedra ó ladrillo.

PREPARACION DEL TERRENO Y SIEMBRA DE LA SEMILLA.

Inmediatamente despues de arado el terreno se le pasará el rastrillo cuantas veces sea necesario hasta que la tierra quede bien pulverizada, para hacer el trasplante con

mas facilidad y seguridad. Despues de ejecutadas las mencionadas labores se irán haciendo hoyos de un pié de hondo y 9 pulgadas de ancho, en los lugares señalados con las estacas, para la recepcion de cada planta.

Luego que la semilla sea recibida en el establecimiento, se preparará colocándola entre capas de tierra húmeda, de seis á diez pulgadas de espesor, cuidadosamente preparada, depositando un tendido de semillas tan juntas como pueden estar, sin que carguen ni toquen unas con otras, y esparciéndole encima una capa de tierra de una pulgada de grueso; luego otro tendido que se cubre con otra capa de tierra, y así alternativamente, hasta concluir la pila ó monton. Se cubrirá esta con paja ó esteras, para defenderlo de la accion de los rayos del sol, lo que afectaria las semillas, y se continúa regando encima para mantener a humedad en dicha cubierta y en las capas de tierra.

ALMACIGAS Ó CRIADEROS.

El tiempo para formar las almácigas en la India, es el mes de Noviembre, en una tierra bien labrada y plana, arreglándolas en figuras cuadrilongas de 6 piés de ancho por el largo que sea cómodo y conveniente para facilitar su riego, limpia y demas cuidados necesarios. El sitio del criadero debe estar lo mas cerca que sea posible al agua que se ha de ocupar en su regadío.

El modo de hacer la almáciga es el siguiente: Se marcan las divisiones cuadrilongas en que se han de sembrar las semillas, dejando espacios entre ellas que sirvan de pasajes. Se remueve y desmenuza la tierra á una profundidad de 18 pulgadas. Se hacen bordes á los lados para prevenir el escape de la tierra y de las semillas. Se allana la tierra de los camellones entre los

bordes, dejándose mas alta que los andadores unas diez ó doce pulgadas. Luego que los camellones están así preparados se siembran las semillas, una á una, á la profundidad de una pulgada, y de tres á cuatro pulgadas aparte, en líneas rectas; se cubren con una capa de paja, y se riegan diariamente hasta que aparecen las plantas sobre la tierra: despues se continúa el riego, pero solo cuando está seca la tierra. Las almácigas se mantendrán libres de toda yerba. Si la temperatura se pone fria ó hiela, entónces se aumenta el espesor de la capa de paja que cubre las plantas y se minora el riego. Estos detalles serán aplicados haciendo uso el plantador de su experiencia y discrecion.

Si algunos insectos, como los gorgojos, gusanos, hormigas ú otros atacaren las plantas, inmediatamente se procurará su destruccion, lo que puede conseguirse permitiendo la entrada en la almáciga á unas pocas aves de corral, las que comerán los insectos sin injuriar las plantas, como está probado por la experiencia.

Las cabras, ovejas, ardillas, ratas, conejos y otros animales perjudican las plantas del té, por lo que es necesario tener mucho cuidado evitando su invasion en el plantío.

TRASPLANTE.

Este se ejecutará en un dia nublado y húmedo, pero ántes de que esté en su fuerza la estacion lluviosa; y ántes de ella cuando se tiene facilidad de regadío.

Al remover las plantas del criadero para trasplantarlas, debe cuidarse de no maltratarlas, dependiendo de esta precaucion la vida y salud de ellas. El mejor modo para no lastimarlas es abrir una zanja al rededor de cada una, á una hondura mayor que la longitud de su raiz principal, y entónces

removiendo la tierra de los lados, con una herramienta á propósito, se sacan las plantas con sus raices intactas, y se van colocando en canastos, colocando las raices al centro, y cubriéndolas con una capa de tierra para evitar su exposicion al aire libre.

MODO DE TRASPLANTAR.

Estando en el lugar donde se va á ejecutar la trasplantacion, se procederá á profundizar los hoyos ya descritos, por medio de un plantador ó almocaefec, hasta llegar á una profundidad suficiente para admitir todo el largo de la raiz, para que las pequeñas laterales no salgan á la superficie. Al trasplantar se toma la planta con una mano, teniéndola suspendida en una posicion recta, miéntras con la otra mano se va echando la tierra en la circunferencia de la raiz, comprimiéndola ligeramente hasta quedar bien sentada. El objeto de cavar por primera vez el hoyo á la profundidad de un pié y con suficiente anchura, es para prevenir la salida de las raices laterales á la superficie de la tierra, pues cuando las plantas llegan á su completo desarrollo y se necesita hacer uso del arado, azadon ú otro instrumento para hacer la limpia, serian dichas raices cortadas ó maltratadas. Tambien se aconseja la aplicacion de algun abono al hacer el trasplante.

PODA.

Sobre esta operacion se han suscitado muchas discusiones, y aun permanece dividida la opinion. De la acertada aplicacion de la poda pende el desarrollo y duracion del plantío y el rendimiento de las cosechas.

En el primer año es suficiente descabe-

zar las plantas, lo cual se ejecuta cortando con las uñas de los dedos índice y pulgar la parte superior y mas tierna del tallo, cuya operacion detendrá su crecimiento vertical, desarrollándolo lateralmente.

En el segundo año debe cortarse la planta á 21 pulgadas de la tierra, y las pequeñas ramas á las 8 pulgadas se doblan y quiebran sin cortarlas, lo cual evitará que retoñen. Mucho influirá en beneficio de la planta el cuidado y eficacia al ejecutar esta operacion, pues cuando se descuida ó ejecuta mal se aumentará el peligro de que sufran las plantas al año siguiente; mientras la circulacion libre del aire en este tiempo crítico beneficiará gradualmente la planta, removidas las pequeñas ramas á las 8 pulgadas de la tierra, como queda dicho, lo que tambien evitará el peligro de los ataques de los insectos cuando las ramas caen y ensucian la tierra al pié de las plantas.

En el tercer año se ejecutará la poda, recortando con un cuchillo podador, el que se preferirá á las tijeras, las que á ménos de ser usadas por personas inteligentes, solamente quiebran ó hacen cortes dentellados que dan á la planta una tendencia al crecimiento vertical. Todas las ramas esparcidas se cortarán dándose á la planta una forma cónica.

En el cuarto año todas las ramas serán diestramente recortadas al derredor de las plantas, y estas cortadas á 24 pulgadas en figura plana, y las ramas secundarias laterales se aclararán en el centro, si las plantas no estuvieren suficientemente ventiladas, como que un follaje muy denso es grandemente perjudicial, se cuidará de separar todos los retoños.

En el quinto año se seguirá el mismo procedimiento, con la excepcion de que la poda debe hacerse mas cóncava hácia el

centro, permitiendo 3 pulgadas al borde de la planta.

En el sexto año y los siguientes, debe guiarse el plantador por su propia experiencia y discrecion, atendiendo la plantacion como ella misma lo vaya demandando; debiendo tenerse presente que cortando la madera antigua ó que vaya decayendo se promueve el crecimiento y desarrollo de nuevos brotes, los que se requieren muy esencialmente para la produccion de hojas que deben manufacturarse.

MANUFACTURA DEL TÉ.

El tiempo de la recoleccion de las hojas comienza al fin de Abril y continúa hasta fin de Octubre, durante cuyo período ocurre una afluencia de hojas (flushes), á intervalos de 12 á 15 dias, segun la temperatura; y así se pueden obtener doce cortes de hojas en una estacion.

La recoleccion ó corte de las hojas no se hará regularmente antes de que las plantas lleguen á la edad de tres años, y aun entónces muy ligeramente, pues haciéndolo con exceso se debilitaria y enfermaria la planta. El rendimiento de un campo bien cultivado de té, es de una libra de hojas secas por árbol, ó cuatro libras de hojas verdes. Segun este cálculo, un acre de tierra plantado á 6 piés distantes unas plantas de otras, contendrá 1,210 plantas, y consecuentemente rendirá igual número de libras de té estando la plantacion en su perfecto desarrollo para fructificar.

RECOLECCION DE LAS HOJAS.

El método mas ventajoso de cortar las hojas es el de dividir los operarios en tres cuadrillas, en número suficiente segun el trabajo que se va á ejecutar, cada cuadrilla

con un mayordomo ó capataz. Las cuadrillas de *Pekoe* se compondrían de mujeres y niños, como mejor adoptados á esta clase de trabajo. Ellos cortan los brotes ú hojas que aun no se han desarrollado, de que el té de *Pekoe* es hecho. A esta cuadrilla seguiria otra de *Souchong*, quienes cortan las dos ó tres hojas próximas al tallo, y despues sigue el corte del *Congo*.

El objeto de dividir así los cosecheros es para guardar las hojas con debida separacion para la manufactura de las diversas clases de té. Se obtiene tambien por esta cuidadosa clasificacion la ventaja de evitar que las hojas mas ásperas y duras rompan las mas finas, durante el proceso del enrollado, tambien obvia la necesidad de cernir para hacer las convenientes separaciones, como se ejecutaria si todas las hojas se manufacturasen juntamente.

Es necesario hacer el corte de las hojas con pericia y cuidado para que produzcan nuevas hojas.

Luego que estas se reciben en la fábrica son prensadas; despues extendidas en capas delgadas sobre armazones, que se han preparado de antemano, donde se dejan enfriar, y cuando se hayan puesto unas 20 ó 30 libras en cada division de los armazones, se sacarán al sol ó se expondrán al calor artificial para marchitarlas, agitándolas con las manos y separando al mismo tiempo todas las hojas ásperas que no puedan enrollarse.

Despues de estar las hojas suficientemente marchitas (lo que puede conocerse tomando un puñado de ellas y haciendo una ligera presion) se llevan á la fábrica donde acaban de enfriarse y se enrollan sobre mesas, en pequeñas porciones, formando bolas, hasta concluir la operacion con todas ellas.

Todavía con esas hojas enrolladas se re-

pite la misma operacion hasta perfeccionaria, cuidando de separar las hojas que no han podido enrollarse para juntarlas con el té mas ordinario, y enrollarlas separadamente. Las hojas en este estado están listas para pasar á la paila y calentarias, sin que el calor pase de 180° Fahrenheit, para cuya operacion bastarán diez minutos, durante los cuales deberán haberse estando agitando constantemente para que el calentamiento sea uniforme y no se queme alguna parte. Se procede de nuevo al enrollado, y otra vez se sujetan al calor á 212° Fahrenheit; y finalmente, se perfecciona el enrollado y se amontonan por dos ó tres horas, y comienza la desecacion extendiendo el té en capas ligeras sobre artesas ó cedazos donde lentamente acaban de secarse sobre fuego de carbones, en seis ó siete horas, segun el tiempo. Cuando están concluidas todas las operaciones descritas, el té es conducido al departamento de empaacar, pasándolo por cedazos de diversos calibres, para clasificarlo y empaacar, segun sus diversas calidades, con las debidas precauciones para preservar su aroma.

El té de *Pekoe* flor, se manufactura de distinta manera que los otros, y es como sigue: Luego que los retoños llegan á la fábrica se dejan enfriar, despues se exponen al sol, nuevamente se dejan enfriar, agitándolos, se vuelven al sol por 20 minutos; y finalmente, se secan sobre fuego de carbon, cubriéndolos entretanto para conservar su aroma. Este té se empaaca estando caliente, lo cual aumenta su buen gusto.

TÉ VERDE.

Muy poco té verde se manufactura fuera de China, pues en los otros países donde se produce el té, no es permitida su elaboracion.

El método chino para preparar el té verde, es en bosquejo como sigue: Luego que se cosechan las hojas tiernas se llevan á la fábrica; allí se extienden cuidadosamente para enfriarlas y secarlas, lo que ocupa un tiempo considerable, se pasan á pailas planas á un calor de 150° Fahrenheit, hasta que se ponen perfectamente suaves y flexibles, moviéndolas sin interrupcion para evitar que se peguen unas á otras ó que se quemem. Entónces se procede á enrollarlas para que formen pequeñas bolas, haciendo presion con las manos para exprimir su jugo, y exponiéndolas despues al sol ó al aire calentado. Esta operacion dura 16 horas y es el proceso por el cual se extrae la materia colorante (tanino) y el

aroma que produce. Se calienta el té en las pailas planas hasta que quede completamente seco, y entónces se colora. Las materias colorantes que generalmente se usan son el yeso, curcuma, azul de Prusia ó añil.

No hay duda en que esta manera de manufacturar el té es el primitivo, y por lo mismo capaz de recibir muchas mejoras, principalmente en la operacion del enrollado, para la que ya se ha hecho aplicacion de maquinaria con buen suceso.

No hay ningun país como América para vencer la dificultad de sustituir la mano de obra con maquinaria, y por esto la falta de los salarios á bajo precio no será un obstáculo insuperable á la manufactura del té en los Estados-Unidos.

APÉNDICE.

EXAMEN DE LAS SEMILLAS DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA.

El departamento distribuyó en el año de 1859, 317,347 paquetes de semillas y plantas, incluyendo gran variedad de cereales, 125 variedades de semillas de otros vegetales, 45 variedades en familias de las semillas importadas de flores, y muchas variedades de henos y semillas del campo, algodón, tabaco, arroz, &c.; y con el objeto de obtener el cambio de otras variedades de semillas y plantas, se han mandado á sociedades é individuos en el extranjero— al jardin botánico de Melbourne, en Australia, 103 variedades de semillas y plantas de América; el mismo número respectivamente al ministro imperial de agricultura en Austria, y al real jardin botánico

de Lóndres, y al de Madrid; 32 paquetes de semillas á la sociedad de agricultura del Cabo de Buena Esperanza; 640 paquetes al honorable J. J. Roberts, Monrovia, Africa; 50 libras semilla de algodón americano Uplands al gobierno de China; 133 paquetes semillas de diversos vegetales al gobierno del Japon; y 22 paquetes semillas de vegetales y cereales al gobierno de la República Argentina.

La demanda por semillas ha sido grande, de todas las secciones del país, pero muy pequeña la cantidad de que habia que disponer, en comparacion, á consecuencia del limitado número que ha sido destinado al objeto, por lo que la distribucion se ha

limitado principalmente á los miembros del congreso, á corresponsales en el ramo de estadística, á empleados en las observaciones meteorológicas y á las sociedades de Agricultura del país, por cuyos medios se han diseminado prudentemente.

La importancia para los agricultores de obtener buenas semillas, es cada dia mas conocida. Algunas variedades de los cereales que han obtenido premios han ido continuamente degenerando y disminuyen-

do el producto. Quizá la principal causa de este deterioro es la poca atencion que se ha puesto al elegir las semillas y apropiarlas á los terrenos. No es, pues, suficiente el tener buenas semillas, las mejores se deteriorán sembradas en terrenos mal preparados, y no hay razon para que los agricultores que una vez obtuvieron un producto de 30 bushels de trigo por un acre, consigan despues solamente el de 12 ó 15.

Colima, Julio 12 de 1871.

TRADUCIDO DEL INGLÉS POR R. R. V.

ESTADISTICA FISCAL ANTIGUA.

Estado ó demostracion de la deuda que se ha calculado tiene sobre sí el real erario de N. E., en que se distinguen las cantidades que se consideran de execucion y preferencia en el pago: las que no tienen esta calidad, y las que sustancialmente no deben llamarse como deuda; todo lo cual se ha deducido de un estado formado con fecha 10 de Octubre de 1816, que está presentado á la superioridad.

CANTIDADES QUE SE CONSIDERAN DE EXECUCION Y PREFERENCIA EN EL PAGO.

Se colectaron en virtud de real órden de 22 de Octubre de 1794, por los tribunales del consulado, minería, con obligacion de réditos, y la hipoteca de la renta del tabaco.....	6.881,452	2	8
Tomados del fondo de misiones, y temporalidades.....	773,369	7	5
Idem de obras pías, censos y depósitos irregulares, para la real caja de consolidacion, en virtud de real cédula de 26 de Diciembre de 1814.....	10.496,397	3	3
Idem por el empréstito patriótico llamado de 20 millones, conforme á real órden de 20 de Enero de 1810.....	1.584,569	3	8
Suplemento que se hizo al real erario el año de 1812, con hipoteca de la plata de las iglesias: 20 p ^{os} de casas, y producto de derechos de la Nao Magallanes.....	2.024,943	4	3
Idem de plata bajilla presentada en la real casa de moneda, conforme al bando de 30 de Enero de 1812.....	58,431	1	3
Idem forzoso con hipoteca de los arbitrios temporales y extraordinarios de guerra.....	481,040	0	0
Idem en el año de 1813, sobre la mitad de los rendimientos de la real aduana de esta capital.....	1.074,600	0	0
A la vuelta.....	23.324,803	6	4