

reputa de los mejores en el mundo. Si á esto se añade la buena situación geográfica de México con relación especialmente á los Estados Unidos, se comprenderá fácilmente que en este artículo, la capacidad productora de México está llamada á competir con la del Brasil, que hoy ocupa el primer lugar en la exportación del café.

Venezuela, en el mismo año de 1883, llegó á exportar 43.440,000 kilos de café, representando \$ 10.460,000; pero en la actualidad, á causa de lo caro y escaso de los jornales, los cafetales van siendo abandonados, pues la baja en el precio del café no hace posible sostener ya los crecidos gastos de su recolección y beneficio.

Las Repúblicas centro-americanas, Haití y Puerto Rico, como países exportadores de café, tienen inferior importancia que los dos ántes mencionados, siendo en la actualidad superiores á México: parece, por lo mismo, innecesario detallar el estado de su producción y valorizar su exportación. Puede, no obstante, decirse que la calidad del café que producen, lo elevado de los jornales, los gravámenes fiscales y la locación en que se hallan, circunstancias son que los pondrán en condiciones difíciles de competir con México, el día que la industria cafetera alcance aquí amplio desarrollo.

Las medidas que se dicten para impulsar la producción del café, pueden consistir en primas concedidas en relación con la cantidad y calidad de dicha producción. Para la exportación conviene librar de derechos aduanales al café, permitiendo á la vez la introducción libre de envases cuya reexportación se garantice.

La concesión de terrenos baldíos en condiciones de económica adquisición y á largos plazos, podría ser estímulo mayor para los que se comprometan á plantar grandes cantidades de cafetos, trayendo á la vez capital y brazos para el trabajo.

CUARTO GRUPO.

FRUTAS, VINOS Y VAINILLA.

La producción de frutas en la República, es susceptible de adquirir un desarrollo benéfico á la riqueza nacional, pues en el mercado exterior más próximo, los Estados Unidos, la demanda cada día es mayor y más activa, teniendo su exportación, que en 1883 fué apenas de

\$ 99,000, perspectiva de ser un negocio extenso y muy lucrativo para México. El tráfico de frutas frescas y secas en los Estados Unidos, puede imaginarse consignando sólo los datos referentes al comercio de este artículo en California. El valor de las frutas secas que se prepararon en aquel Estado de la Unión Americana el año de 1882, alcanzó casi la cifra de \$ 2.000,000, consistiendo principalmente en chabacanos, duraznos, ciruelas, peras, higos y uvas. Sólo esta última fruta, que tuvo una producción de 40,000 cajas en 1876, ascendió en 1882 á 150,000 cajas. En México se producen todas las especies de frutas ántes mencionadas y muchas otras de nuestras zonas tropicales, como el plátano, chicozapote, naranja, lima, limón, piña, melón, sandía y mango en sus diversas variedades con que abundantemente nos brinda la naturaleza en los Estados de Coahuila, Colima, Chiapas, Durango, Guerrero, Hidalgo, México, Michoacán, Morelos, Nuevo León, San Luis Potosí, Tamaulipas y Veracruz.

La terminación del Ferrocarril Central ha contribuido á hacer ya muy conocidas y apreciadas varias de nuestras frutas conservadas en dulce; y Querétaro, Morelia, Toluca, Celaya, Puebla y la Capital han podido exportar á los Estados Unidos, aunque en pequeña escala, este elemento de industria, tan susceptible de acrecentar nuestro comercio favoreciendo á la vez el consumo del azúcar.

Poco costará el fomento directo de esta grande riqueza del país, pues las inmensas cantidades de frutas que se producen, de un gusto exquisito y de una calidad inmejorable, no necesitan grandes gastos en su cultivo y recolección. La facilidad y baratura en las vías de comunicación y el libre tránsito y exportación de ellas, son la suficiente protección que se les puede dispensar. Indirectamente convendría estimular este ramo de producción con algunas concesiones fiscales que especialmente tendieran á establecer un sistema perfeccionado de envases para el fácil, económico y conveniente transporte de las frutas, y á evitar las dilaciones y trabas á que están sujetas actualmente en su trayecto, por los procesos y expedientes en muchos casos de mera fórmula.

En Centro-América se ha creado la exportación de plátanos y piñas, cuya plaza principal de consumo es Nueva Orleans, constituyéndose con esto un elemento de riqueza. Pues, bien, la costa del Golfo presenta condiciones á propósito para la prosperidad de este mismo comer-

cio, y los puertos de Veracruz, Tuxpam y Tampico, ofrecen fácil salida á esos productos que llegarán á Nueva Orleans en las mejores condiciones por lo corto de la travesía. El Ferrocarril Mexicano, si se penetrara de sus intereses, aumentaría su tráfico en el descenso de su línea sin mayor gasto de explotación, tan sólo con permitir el transporte de frutas á flete reducido y en tiempo breve.

La conservación de frutas en latas, es otra industria capaz de producir por sí sola notables rendimientos en nuestro movimiento mercantil, y la mejor ayuda que se le puede prestar para favorecer su consumo en el Exterior, es la exención de los derechos de tránsito y exportación, y de los que actualmente gravan la hoja de lata tan necesaria para los envases, siempre que se garantice su reexportación.

El sistema de envases es muy conveniente perfeccionarlo y asimilarlo al de los países que producen efectos idénticos acreditados ya en su consumo, por lo ménos mientras se acredita la producción nacional. En esta virtud, conveniente será favorecer también con la libre introducción de sacos, barriles, costales, cajas y en general de todos los objetos y materiales que sirvan para conservar y transportar los frutos nacionales, siempre que esto no perjudique á otras industrias que se establezcan en el país y que eficazmente satisfagan las necesidades de la exportación.

Los ensayos hechos para la exportación de frutas frescas, han fracasado por el defectuoso empaque que se ha empleado. En Julio de 1884, se introdujo por la primera vez á los Estados Unidos por el Ferrocarril Central, un considerable cargamento de frutas, consistente en plátanos, naranjas, piñas y mangos, siendo su exportador el Sr. José Arce, inteligente comisionista de California, establecido en México hace pocos años. Lo excesivo de los fletes, la poca pericia en el empaque y las dilaciones fiscales, fueron otros tantos motivos que hicieron fracasar el ensayo. Con estos elementos, contrarios al espíritu de empresa, es imposible dar á este negocio el desarrollo de que es susceptible y que puede dar cuantiosos beneficios sin los inconvenientes señalados.

En resumen, el comercio en frutas frescas, conservadas y en dulce, presenta una perspectiva favorable en el mercado de los Estados Unidos, cuya población cada día consume mayores cantidades, y de las que en condiciones muy ventajosas podemos ser sus principales proveedores.

res por las vías de Paso del Norte, Laredo, Nogales y Piedras Negras, así como por nuestros puertos del Golfo y del Pacífico al Norte de nuestro territorio.

No sólo las zonas tropicales de la República se hallan en aptitud de prestar valioso contingente al desarrollo de la riqueza agrícola. Las regiones de climas templados permiten la aclimatación de plantas tan productivas como la vid, que prospera y se desarrolla vigorosamente en Chihuahua, Zacatecas, Aguascalientes, Coahuila, Querétaro, Guanajuato, Hidalgo, San Luis Potosí, Jalisco, Michoacán y Puebla.

Las importaciones de vides hechas últimamente por la Secretaría de Fomento y procedentes de España, Francia y la Alta California, distribuidas ampliamente en casi todo el país, han producido resultados muy satisfactorios en la aclimatación de dichas plantas. No solamente la planta no degenera, sino que su desarrollo es en verdad sorprendente, y lugares hay como Tehuacán, en donde el plantío hecho en Abril de 1883, produjo algunos racimos de uvas en Setiembre de 1884. En Ixmiquilpan, el desarrollo de la vid es completo en dos años, produciéndose racimos de dos libras de peso.

Es incuestionable que los ensayos más serios y más concluyentes para juzgar de la importancia de la viticultura en México, son los promovidos por la Secretaría de Fomento al distribuir los sarmientos importados á que se ha hecho referencia, entre varios agricultores del país, á quienes se han guiado en las diversas fases del cultivo, por las instrucciones y dirección de inspectores especiales nombrados al efecto por la misma Secretaría.

Se halla perfectamente comprobado que poseemos terrenos apropiados en extensión muy considerable, que bien por su altura sobre el nivel del mar ó bien por su latitud, se encuentran en buenas condiciones para la aclimatación de la vid.

Los informes oficiales rendidos á la Secretaría de Fomento por los inspectores de cultivos, confirman el éxito alcanzado en Chihuahua, Zacatecas, Aguascalientes, Hidalgo y Puebla en el cultivo de la vid. Pero más particularmente han llamado la atención del entendido inspector Hermenegildo Barínaga, los terrenos de Paso del Norte en Chihuahua y los de Aguascalientes.

Paso del Norte es un lugar de mucho porvenir para la industria vinícola, por las condiciones de su suelo, lo propicio de los vientos reinantes para el desarrollo de la vid, lo bueno de sus viñedos y la proximidad de los mercados americanos. En la actualidad existen como ciento cincuenta plantíos con 200,000 cepas próximamente. Los productos son bastantes ricos para poder elaborar vinos semejantes al Moscatel, Pedro Jiménez y Malvasía; pero su mala fabricacion da por resultado que sólo se obtenga un vino dulce y apagado, debiendo ser trasparente, claro y de un sabor seco y espirituoso, con lo que alcanzaria el merecido valor de que es susceptible. La última cosecha de uva en Paso del Norte fué 100,000 arrobas, de las que 3,000 se vendieron en fruta y el resto se convirtió en vino blanco y tinto, consumiéndose en su único mercado que es Chihuahua.

Lo mismo que Paso del Norte, Aguascalientes cifra en el desarrollo de la industria vinícola uno de sus principales elementos de prosperidad.

Existen ya en varias haciendas viñedos notables por su lozanía é importancia numérica de plantas. Los Sres. Carmen y Atanasio Medrano cuentan con 65,000; el Sr. Francisco S. Rangel con 48,000; el Sr. Pablo Medina con 22,000; el Sr. Pánfilo Medrano con 18,000; el Sr. David Valadez con 8,000, y varios propietarios hay de menores cantidades que elevan la cifra redonda de plantas en aquel distrito á 260,000, atendidas con todo esmero.

La produccion de uvas en Aguascalientes hace ya necesario su aprovechamiento en la fabricacion del vino, pero es preciso con toda oportunidad propagar las instrucciones que hagan adquirir á los cultivadores los conocimientos bastantes para que desde un principio obtengan una elaboracion notable por su calidad y buen gusto.

Por ahora, no debemos forjarnos la ilusion de que podamos en mucho tiempo ser exportadores de vinos, no obstante que el clima y suelo de una extensa parte de la República son propicios á un desarrollo incalculable de produccion de uva en cantidad y calidad. Pero la riqueza que resulte con el fomento de la viticultura no dejará por eso de ser considerable, si se atiende á que nos proporcionará reducir nuestras importaciones del extranjero.

Además, el cultivo en cierta escala requiere el concurso de muchos brazos de ambos sexos, y de aquí resulta convertida esta industria en una palanca de potencia colonial.

Da tambien márgen á otras nuevas industrias, como son la fabricacion de pipas, botellas, corchos, casquillos, etc, que darán su contingente al enriquecimiento del país.

La proteccion que pudiera impartirse á este ramo, consiste en primer lugar en la inmigracion de colonos comprobadamente inteligentes en el cultivo, á quienes convendria instalar en las haciendas de los particulares que ya tienen viñedos, celebrando contratos especiales en cada caso con los propietarios, que garantizarán, con la intervencion del Gobierno, los intereses de ellos y de los colonos.

El establecimiento de estaciones vitícolas en los principales lugares de produccion de la vid, serán muy útiles para enseñar la poda y cultivo, y la fabricacion de las diversas clases de vinos susceptibles de producirse, cooperando con esto al desarrollo de la industria.

Tal vez como medida proteccionista fuera conveniente recargar los impuestos á los vinos extranjeros, que en México no son de consumo sino entre las clases acomodadas.

Tambien como franquicia podria acordarse la libre importacion de maquinarias y aparatos necesarios para esta industria, y tambien, por ahora, igual libre importacion de pipas, casquillos y corchos.

Para terminar y para que se comprenda el vasto campo de produccion de la vid, á continuacion se inserta la noticia de la distribucion de plantas hecha por la Secretaría de Fomento, advirtiendo que la aclimatacion se ha obtenido próximamente en las dos terceras partes de la cantidad distribuida.

DISTRIBUCION DE LOS SARMIENTOS DE VID QUE SE IMPORTARON Á LA REPÚBLICA PROCEDENTES DE ESPAÑA, FRANCIA Y ALTA CALIFORNIA.

<i>Estado de Aguascalientes.</i>	
Aguascalientes.....	131,500
<i>Estado de Coahuila.</i>	
Parras.....	1,450
<i>Estado de Colima.</i>	
Colima.....	300
A la vuelta.....	133,250

De la vuelta..... 133,250

Estado de Chiapas.

San Cristóbal las Casas 550

Estado de Chihuahua.

Chihuahua..... 49,820

Distrito Federal.

México 124,468
 Tacubaya 41,649
 Tlalpam..... 88,920
 Villa de Guadalupe Hidalgo..... 900
 Xochimilco..... 22,500 278,437

Estado de Durango.

Durango..... 32,324

Estado de Guanajuato.

Celaya..... 2,400
 Dolores Hidalgo 2,400
 Guanajuato..... 34,900
 Leon..... 3,750
 San Miguel Allende..... 48,350 91,800

Estado de Hidalgo.

Actopan 2,800
 Apam 3,900
 Nopala 34,200
 Pachuca 77,600
 Tula..... 38,150
 Tulancingo..... 9,500
 Zacualtipan 906
 Zimapan..... 1,000 168,056

Estado de Jalisco.

Guadalajara..... 45,450
 Lagos..... 29,950 75,400

Al frente..... 829,637

Del frente..... 829,637

Estado de México.

Ameca..... 100
 Ayotla..... 20
 Cuautitlan 200
 Chalco..... 1,100
 Jilotepec..... 11,000
 Otumba 6,250
 Texcoco..... 45,700
 Tlalnepantla 1,400
 Toluca..... 26,887
 Zacualpam..... 500 93,157

Estado de Michoacan.

Maravatio..... 12,540
 Morelia..... 51,650 64,190

Estado de Morelos.

Cuernavaca..... 32,250
 Jonacatepec..... 600
 Morelos 10,000
 Yautepec 600 43,450

Estado de Oaxaca.

Oaxaca 1,050

Estado de Puebla.

Ayotla 1,150
 Chalchicomula..... 750
 Huauchinango..... 200
 Ixtlahuaca..... 900
 Mazatepec 3,850
 Puebla..... 76,340
 Tehuacan 73,100
 Tepeji 300
 Teteles 480
 Zacatlan 500 157,570

A la vuelta..... 1.189,054

De la vuelta.....		1.189,054	
<i>Estado de Querétaro.</i>			
Cadereyta.....	1,150		
Querétaro.....	27,100		
San Juan del Rio.....	25,450	53,700	
<i>Estado de San Luis Potosí.</i>			
San Luis Potosí.....		28,600	
<i>Estado de Tamaulipas.</i>			
Tampico.....		3,300	
<i>Territorio de Tepic.</i>			
Tepic.....		650	
<i>Estado de Tlaxcala.</i>			
Tlaxcala.....		2,100	
<i>Estado de Veracruz.</i>			
Córdoba.....	2,000		
Huatusco.....	2,750		
Veracruz.....	550	5,300	
<i>Estado de Zacatecas.</i>			
Zacatecas.....		101,250	
Total.....		1.383,954	

Los Estados productores de la vainilla son Veracruz y Oaxaca. El primero es verdaderamente el privilegiado para esta producción, en sus bosques dilatados que surcan la costa entre sus límites Norte y Sur. Pero puede asegurarse que el cultivo de la vainilla, propiamente hablando, sólo se hace en los Cantones de Papantla y Misantla.

En Oaxaca se cosecha alguna vainilla, pero en su mayor cantidad

es la silvestre que se encuentra en las montañas. Se cree que la primera vainilla importada á España provenia de Oaxaca. La historia refiere que uno de los frutos que más llamaron la atención de los españoles, al consumarse la conquista de México, fué la vainilla, cuyo suave aroma y agradable sabor la hacian muy apreciada para la preparación de ciertas bebidas y manjares entre los naturales del país. Esta costumbre fué importada á Europa, y desde entónces México, como único exportador sin competencia alguna, surtió de dicho producto á los mercados extranjeros.

No obstante la creciente demanda, la estimación y el buen precio de que casi constantemente ha disfrutado la vainilla, su cultivo no se ha desarrollado ni perfeccionado como era de esperarse.

La ignorancia ó impaciencia de los cultivadores ha menoscabado el valor y calidad de la vainilla que se produce en el país, con detrimento de este ramo de riqueza. El corte generalmente se hace uno ó dos meses ántes de sazonar, por cuya causa pierde algo de su aroma y de su peso, y mucho de su color, y se decolora en lugar de ser negra y untuosa.

Es muy posible que esta circunstancia haya influido, entre otras, para que con todo empeño y dedicación se procurara el aclimatar la vainilla en las islas de Java, Mauricias y Borbon. El objeto se ha conseguido, y hoy puede decirse que en dichas islas se cosecha tanta vainilla como en México; en un período de ocho años se han cosechado 800 millares de vainillas, y el cultivo sigue aumentando.

Francia es el gran mercado de la vainilla, donde se consume la mayor parte en chocolate, helados y perfumes. Los otros mercados son Alemania, Inglaterra y los Estados Unidos.

Por el año de 1860, el número de vainillas que por término medio se recogieron en cada cosecha en México, fué de dos millones y medio. Desde entónces hasta hoy ha aumentado la producción de un modo progresivo y tan notable, que sólo en los Cantones de Papantla y Misantla se cosechan actualmente de ocho á nueve millones de vainillas.

Los precios de 1860 á 1883 oscilaron entre 23 y 130 pesos el millar, que equivale á cuatro y medio kilos.

En Francia los límites del precio han sido de 29 á 300 francos el kilo, habiéndose aumentado el consumo de una manera extraordinaria.

Los plántulos que más se aproximan en calidad á los de México son los de Java, y por eso la vainilla procedente de esta isla alcanza iguales y aun mejores precios que la nuestra; pero si bien es cierto que en la delicadeza de su perfume no es comparable á la de Veracruz, como la dejan llegar á su madurez, las condiciones de explotación y venta son más favorables respecto á nuestra producción.

El porvenir de esta industria agrícola es de grande importancia, pues la demanda supera á la producción que en breve tiempo se consume.

La producción en el Estado de Veracruz puede aumentarse cuanto se quiera, pues posee inmensos terrenos ricos en materias orgánicas, que son los más apropiados para el mayor desarrollo en el cultivo. La dificultad consiste en la escasez de trabajadores, pues los indígenas casi todos son propietarios de pequeños terrenos que cultivan personalmente, y no hay quien tenga necesidad de trabajar á jornal.

El aumento de la población en la costa será muy lento por las contrariedades del clima, si no se buscan colonos á propósito para soporarlo, única manera de que la producción tenga todo el desarrollo de que es susceptible.

Para terminar, se consignan los datos respecto al consumo en el extranjero de la vainilla procedente de México, en relación con otras procedencias.

FRANCIA.

Importación total: 78,041 kilos. Valor: \$702,369.

Categoría en importancia.

1º Isla de la Reunion, con kilos.....	38,342
2º Posesiones inglesas de África, con idem.....	16,665
3º México, con idem.....	9,195

ESTADOS UNIDOS.

Importación total: 36,120 kilos. Valor: \$409,314.
De México se recibieron 31,628 kilos.

No se especifica lo recibido de otros países.

El valor de la vainilla producida por México y consumida en Francia ascendió á \$82,755, y la consumida en los Estados Unidos á \$341,676.

QUINTO GRUPO.

MADERAS Y ZACATON.

Constituye también un elemento de prosperidad nacional la explotación metódica y conveniente de los bosques dilatados, que aún existen en ambas costas de la República y muchos Estados del centro del país, no obstante la inmoderada tala que desde años atrás viene haciéndose, con perjuicio de este ramo de riqueza.

En la actualidad, uno de los obstáculos mayores al más completo desarrollo del comercio de maderas preciosas, es la escasez de árboles de buenos tamaños en terrenos de fácil acceso, pues los que existen se hallan en lugares retirados para poderlos trabajar con ventaja. La falta de cumplimiento de los artículos 15 y 16 del Reglamento para el corte de maderas, expedido en 19 de Setiembre de 1881 por la Secretaría de Fomento, ha dado por resultado que los cortadores, unos por ambición y otros por escasez de árboles grandes, han derribado hasta los tiernos que no dan trozas más que de 10 á 12 pulgadas. Esto motiva que tanto los mercados americanos como los europeos, se encuentren con enormes existencias de maderas chicas, que es imposible realizar ni aun con pérdida grande en el costo.

Otra causa de rémora para la exportación de maderas es el derecho relativamente crecido que pagan, y que no les permite competir con las procedentes de otros países en donde esa exportación es libre.

En varios puertos, como el de Tlacotalpan, las maderas que se exportan proceden de terrenos de propiedad particular, y son de las haciendas inmediatas á San Juan Evangelista, Acayucan, Playa Vicente, La Estanzuela, y también de las Municipalidades de Tatahuicapa, Soyaltepec, Valle Nacional, etc. Los propietarios cobran generalmente á los monteros dos pesos por cada árbol que cortan de cedro ó caoba.

Convendría suprimir á estas maderas el impuesto de exportación, y con dicha economía se impulsaría el comercio de maderas.

En los bosques de los lugares mencionados, al lado del cedro y caoba crece otra madera para construcciones, conocida con el nombre de "palo ó madera blanca," y á la cual llaman "Primavera" en Nueva