

H. H. Asamblea

PERIODICO OFICIAL

DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE HIDALGO

TOMO XLVII.

PACHUCA, 1º DE SEPTIEMBRE DE 1914.

NUM. 65.

CONDICIONES:

Este periódico se publicará los días 1, 4, 8, 12, 16, 20, 24 y 28 de cada mes.
Las suscripciones se reciben en la Administración de Rentas de cada Distrito y el precio será de un peso por cada veinte números.
Los números sueltos valen diez centavos y se expenden en las Administraciones de Rentas.

DIRECCION:

LA SECRETARIA GENERAL.

Registrado como artículo de segunda clase el 7 de octubre de 1904.

CONDICIONES:

Los remitidos y avisos se dirigirán a la dirección de este periódico y según su clase se insertarán gratis ó á precios convencionales, conforme á los artículos 110 y 111 de la ley orgánica de Hacienda.—Los avisos, edictos, etc. etc. que se remitan de cualquier punto del Estado, no se publicarán si no vienen acompañados del certificado de entero, hecho en la respectiva Administración ó Recaudación de Rentas.

INFORMACION

De los Municipios.

Al Municipio de Tulancingo se le concedieron los siguientes suplementos de crédito: de \$ 1,500.00, \$ 100.00, \$ 1000.00, \$ 150.00 y \$ 100.00 respectivamente con cargo a las partidas de Obras Públicas, Conservación de cárceles, Forraje, Compostura de carretones e Impresiones Municipales.

—También se aprobó un suplemento de crédito de \$ 100.00 a la partida de Gastos imprevistos del Municipio de Tulancingo.

—El Sr. Domingo G. Ramírez, previo el nombramiento respectivo, se ha encargado de la Presidencia Municipal de esta ciudad.

—Los Sres. Abelardo Rivera y Abel Ramírez son Presidentes Municipales, propietario y suplente, de Zacualtipán.

Nombramientos.

El Sr. Francisco Carbajal Córdoba ha sido designado Jefe de la Sección de Municipios de la Secretaría General del Gobierno; el Sr. Lic. José Inés Novelo, Representante del Estado en la ciudad de México; el Sr. Ing. José C. Borbolla, Jefe de la Sección de Catastro de la propia Secretaría General; el Sr. Claudio Rodríguez, Administrador de Rentas de Huejutla.

El Sr. Fernando Mendoza ha sido nombrado escribiente de la Comandancia de esta Capital; Secretario de la Comandancia Militar de Atoconilco; el Sr. Francisco de la Peña, Administrador de propiedades confiscadas y Contador de la misma Administración el C. Luis Raigadas; los CC. Antonio López y Anselmo C. Juárez, Secretario y Escribiente de la Comandancia Militar de Zacualtipán.

Armas a la Policía.

Han sido entregados al Sr. Inspector General de Policía de esta Capital, cien carabinas Mauser con su correspondiente dotación de parque, para que sea armada la policía.

Jefatura de Fuerzas.

La Comandancia Militar a cuyo frente se encuentra el Sr. General Víctor Monter, fungirá en lo sucesivo como Jefatura de las Fuerzas de la "Brigada Nicolás Flores."

Importante decreto.

En la Sección respectiva del presente número de este periódico, encontrarán los lectores el importante decreto expedido por el Sr. Gobernador sobre la Organización Provisional del Gobierno interior del Estado.

En él están definidas las atribuciones de los Jefes de Fuerzas, que hasta ahora tenían el carácter de Comandantes Militares, del Inspector General de Policía de la Capital del Estado, de los Presidentes Municipales, que

serán nombrados directamente por el Gobierno, de los Administradores y Recaudadores de Rentas y de los Tesoreros Municipales, quienes reconcentrarán en la Sección de Tesorería de la Secretaría General del Gobierno todos los productos líquidos que recauden.

Como se verá también, en el mismo decreto que comenzará a regir hoy, mientras se restablece el orden constitucional en el Estado quedan en suspenso todas las disposiciones que se opongan a las consignadas en él.

CIRCULARES.

República Mexicana.—Estado de Hidalgo.—Poder Ejecutivo.—Circular Núm. 131.

Con motivo de haber renunciado el C. Lic. Carlos García, el puesto de Secretario General de este Gobierno, he tenido a bien nombrar en su substitución al C. Enrique Bordes Mangel, que venía desempeñando el de Oficial Mayor de este mismo Gobierno, y en lugar del propio Señor Bordes Mangel al Sr. Lic. Filiberto Rubio, quienes con fecha de hoy, han entrado al desempeño de las labores que les he encomendado.

Al suplicar a Ud. se sirva tomar debida nota de las firmas de los expresados funcionarios, las cuales van al margen de la presente circular, le protesto las seguridades de mi muy atenta consideración.

Constitución y Reformas. Pachuca, 28 de agosto de 1914.—El Gobernador Provisional del Estado y General en Jefe de las Fuerzas Constitucionalistas en el mismo, —NICOLÁS FLORES.

República Mexicana.—Estado de Hidalgo.—Secretaría General.—Gobernación y Milicia.—Circular Núm. 130.

Por virtud de la renuncia que el día de ayer presentó el Sr. Lic. Carlos García, del cargo de Secretario General de este Gobierno, la cual le fué admitida, con esta fecha y previo el nombramiento respectivo, me he encargado del Despacho de esta Secretaría, cubriendo la vacante que dejó del puesto de Oficial Mayor de la misma, el Sr. Lic. Filiberto Rubio.

Al comunicarlo a Ud. para su conocimiento, le doy a conocer tanto la firma del expresado Sr. Lic. Rubio como la del subscripto Secretario.

Constitución y Reformas. Pachuca, 28 de agosto de 1914.—ENRIQUE BORDES MANGEL.—Al Presidente Municipal.....

PODER EJECUTIVO

NICOLÁS FLORES, GOBERNADOR PROVISIONAL DEL ESTADO DE HIDALGO Y GENERAL EN JEFE DE LAS FUERZAS CONSTITUCIONALISTAS DEL MISMO, A LOS QUE EL PRESENTE VIEREN, SABED:

En ejercicio de las facultades extraordinarias de que me encuentro investido y en acatamiento de los Decretos relativos expedidos por el Jefe Supremo

de la Revolución, he tenido a bien decretar lo siguiente:

Artículo 1º—Para garantizar los daños que la Nación ha recibido de las personas que de cualquier manera han sido enemigas de la Revolución, quedan confiscados los bienes de ellas existentes en el Estado, por todo el tiempo que estén sin cubrir las responsabilidades a que hayan dado lugar.

Artículo 2º—La confiscación tendrá por objeto único, aprovechar los productos de los bienes confiscados o estos mismos, en la forma y de la manera que expresa la parte final del artículo anterior.

Artículo 3º Para ser efectiva la confiscación de bienes, se establecerá en la Secretaría General de Gobierno, una Sección especial que organizará las labores respectivas y conocerá de las reclamaciones que se presenten, dando cuenta desde luego con ellas al Gobierno para que éste, en vista de las constancias que hayan de estimarse como pruebas en favor de los confiscados, resuelva lo que en justicia proceda. El Gobierno nombrará interventores y depositarios en su caso, con funciones de administradores de los bienes que se confisquen.

Artículo 4º—Tanto los interventores como los depositarios, al incautarse de los bienes secuestrados, formarán un inventario minucioso de éstos y lo remitirán al Gobierno, sacando una copia para el Presidente Municipal de la jurisdicción de los bienes que se confisquen.

Artículo 5º—Los interventores estarán obligados a rendir mensalmente, una cuenta minuciosa de su administración, al Gobierno del Estado, haciendo entrega de los productos que se obtuvieren, a la Sección de Tesorería de la Secretaría General, la que abrirá una cuenta de "Productos de confiscación" y cubrirá los gastos que demande la instalación y funcionamiento de la Sección a que se refiere el artículo tercero.

Artículo 6º—El personal de la Sección de confiscaciones, así como el de las Administraciones del Ramo que sean necesarias, será nombrado por el Gobierno del Estado.

Artículo 7º—Las cuentas rendidas por los interventores y depositarios, así como las de las administraciones de los bienes confiscados, serán glosadas por la Contaduría General del Estado.

Artículo 8º—Se deroga el Decreto de 13 de Julio del presente año, expido en la Ciudad de Zimapán.

Transitorio.—Los Jefes Militares de los Distritos, al recibir el presente Decreto, comunicarán al Gobierno del Estado, las confiscaciones que hayan llevado a cabo hasta la fecha, remitiéndole originales los expedientes relativos a ellas y quedándose con una copia para su archivo.

Por lo tanto, mando se imprima, publique, circule y se le dé el debido e inmediato cumplimiento.

Dado en el Palacio del Ejecutivo Provisional del

Estado en Pachuca, a los veintiocho días del mes de agosto de mil novecientos catorce.—*Nicolás Flores.*—*Enrique Bordes Mangel*, Secretario General.

NICOLAS FLORES, GOBERNADOR PROVISIONAL DEL ESTADO DE HIDALGO Y GENERAL EN JEFE DE LAS OPERACIONES MILITARES DEL MISMO, A LOS QUE EL PRESENTE VIEREN, SABED:

En ejercicio de las facultades extraordinarias de que me encuentro investido y en acatamiento de los Decretos relativos expedidos por el Jefe Supremo de la Revolución, he tenido a bien expedir el siguiente Decreto sobre la organización provisional del Gobierno interior del Estado.

Artículo 1º—El Gobernador Provisional del Estado, tendrá además, el carácter de Comandante Militar en el mismo, organizará el Gobierno interior, dictará las leyes y disposiciones que exija el bien público, establecerá todo lo concerniente al sistema de su hacienda y ejecutará lo demás que no le esté prohibido por los Decretos expedidos por el Supremo Jefe de la Revolución.

Artículo 2º—Los Comandantes Militares, creados por razón del movimiento revolucionario, dejarán de tener tal carácter y serán reconocidos en lo sucesivo como Jefes de Fuerzas. Tendrán como jurisdicción la del Municipio Político para el que fueron nombrados y ejercerán, con las limitaciones de que trata el artículo siguiente, las facultades inherentes a los ramos de Guerra, Policía y Administración Pública, en cuanto no se rocen con las señaladas a los Jueces de Instrucción Militar y con las del orden civil.

Artículo 3º—Los Jefes de Fuerzas con excepción de los de la Capital del Estado, conocerán de las faltas correccionales y aplicarán las penas correspondientes; y cuando se trate de delitos que debieran conocer los Jueces del Ramo Penal, avocarán el asunto a conocimiento y resolución del Juzgado en turno de Instrucción Militar, de la Capital del Estado.

Artículo 4º—El Inspector General de Policía de la Capital del Estado tendrá las atribuciones que para los Jefes de Fuerzas señala el artículo anterior.

Artículo 5º—Los Presidentes Municipales serán nombrados por el Gobierno del Estado, con calidad de provisionales entre tanto se convoca a elecciones, y tendrán las facultades que les están concedidas por las leyes existentes, en todo lo que no se oponga a lo expresado en el artículo 2º del presente Decreto.

Artículo 6º—La Recaudación y Administración de fondos del Estado estará a cargo del Director General de Rentas, y de los Administradores y Recaudadores del Ramo, que nombre el Gobierno, y sus atribuciones serán las que expresa la ley orgánica hacendaria y sus relativas, y la recaudación de las rentas Municipales quedará a cargo de los Tesoreros del Fondo que nombrará el Gobierno, a propuesta de los Presidentes Municipales.

Artículo 7º—Tanto los productos líquidos por rentas del Estado como los de las Tesorerías Municipales, se reconcentrarán en la Sección de Tesorería de la Secretaría General de Gobierno, la cual abrirá cuenta por separado respecto de uno y otro ramo.

Artículo 8º—Entre tanto se restablece el orden constitucional en el Estado, quedan en suspenso todas las disposiciones que se opongan a las consignadas en el presente Decreto que comenzará a surtir sus efectos el 1º de septiembre próximo.

Por lo tanto, mando se imprima, publique, circule y se le dé el debido e inmediato cumplimiento.

Dado en el Palacio del Ejecutivo Provisional del Estado en Pachuca, a 29 de agosto de 1914.—NICOLÁS FLORES.—ENRIQUE BORDES MANGEL, Secretario General.

SECCION AGRICOLA

Fabricación de algunos Quesos

Como puede aprovecharse el sobrante de leche de las lecherías.

(Tomado del «Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana».)

Con frecuencia sucede que en las lecherías o en los establos queda algún sobrante de leche, algunas veces de consideración, que de no utilizarse luego se perdería. En estos casos, los lecheros se ven obligados a ofrecer a precios muy bajos el sobrante de leche que les queda, sin que siempre les sea posible venderlo.

Se recurre generalmente a la conservación forzada de la leche para poderla vender al día siguiente, pero no siempre se obtienen resultados satisfactorios y es preferible utilizar esta leche en la fabricación violenta de algunos quesos, que aunque no sea una industria lucrativa, siempre es más conveniente que dejar perder la leche sin obtener ningún producto.

Para tales casos se preferirá hacer quesos que se vendan con facilidad y que el procedimiento de fabricación sea fácil, rápido y que requiera pocos utensilios.

En nuestro país y especialmente en la ciudad de México hay un gran consumo de los quesos llamados «frescos» y es de recomendarse la fabricación de éstos u otros semejantes en los casos violentos a que antes me he referido.

Indicaré, pues, la manera de fabricar algunos de estos quesos.

QUESOS «FRESCOS»

Para la fabricación de estos quesos se cuajará la leche calentándola, antes de añadirle el cuajo, a una temperatura de unos 30 grados centígrados. Una vez caliente la leche a dicha temperatura se le mezcla íntimamente la cantidad de cuajo necesaria y se deja en seguida reposar hasta que la leche cuaje bien. Entonces se divide la cuajada por medio de cuchillas apropiadas o en su defecto con una paleta delgada de madera, con un cuchillo grande, etc., de manera que se formen pequeños trozos que se van comprimiendo en el fondo del recipiente en que se hizo la cuajada, separando el suero. Una vez que se ha escurrido bastante la cuajada, se muele por medio de un molinito de mano, como los que se usan para moler pequeñas cantidades de maíz u otras semillas, se sala luego convenientemente con sal finamente pulverizada y procurando que ésta quede uniformemente repartida en toda la masa. Por último, se da la forma a los quesos por medio de molde de hojalata, dejándolos dentro de éstos hasta que tomen una consistencia suficiente para que no se deformen. Entonces se separan del molde y cuando ya no escurra suero, se entregan al comercio.

Todas las operaciones deben hacerse con la mayor limpieza para que resulte un producto de buena aceptación e higiénico.

QUESOS DE CREMA.

Estos quesos se preparan de la manera siguiente: Una vez obtenida la cuajada de la manera que se indicó para los quesos «frescos», se separan los trozos de cuajada con una espumadera de hierro estañado y se colocan para escurrir dentro de una tela muy limpia y que tenga mallas un poco separadas, como la «manta para cielos» u otra tela semejante.

Cuando la cuajada se ha escurrido suficientemente, se muele y se le añade, después de salarla, la cantidad de crema fresca que sea necesaria para hacer una pasta untuosa. Para que esta pasta sea homogénea debe hacerse pasar a través de una tamiz de cerdas de malla fina [cedazo] y recogiendo la pasta que pase a través del tamiz en un recipiente de porcelana o de hierro esmaltado. Con la pasta así preparada se llenan unos moldes en forma de corazón u otra forma, con pequeñas perforaciones para dar salida al suero y cubiertos en su interior con un trozo húmedo de muselina. Después de algunas horas los quesos están lis-

tos para su venta. Para llenar los moldes se usará una cucharita y se evitará tocar la pasta con las manos todo lo que sea posible y que las distintas operaciones se hagan con suma limpieza.

QUESOS MAGROS.

Para estos quesos se utiliza la leche descremada y pueden hacerse de dos maneras: como quesos magros frescos o siguiendo un procedimiento semejante al de la fabricación de quesos de Camembert, pero sin que sea preciso el afinado.

En el primer caso se procederá de la misma manera que para la fabricación de quesos «frescos»; en el segundo caso se procede como sigue: se pone la leche a cuajar, en cubas de porcelana, hojalata, madera, fierro esmaltado u otro material apropiado en que la limpieza se pueda hacer de una manera perfecta. La temperatura a que se ha de poner la leche es de 26 a 27 grados centígrados. La cantidad de cuajo que se debe de emplear varía según el tiempo en que se quiera que se verifique la coagulación y también según la naturaleza del cuajo empleado. En el comercio se encuentran cuajos que unas veces están bajo la forma de polvos y otras de pastillas, dando en cada caso las dosis que se deben emplear para cuajar determinada cantidad de leche, y el tiempo que ésta tarda para coagularse. Ya se emplee cuajo en polvo o en pastillas es conveniente diluirlo en una corta cantidad de agua tibia y mezclarlo a la leche agitando ésta con una paleta o un cucharón para que el cuajo quede uniformemente repartido, procurando en todos casos que la coagulación sea lenta, no debiendo pasar de cinco horas ni ser menos de dos.

Se conoce que la leche está cuajada cuando, cortando la superficie con el dedo, se forma una grieta que se cierra espontáneamente.

Cuando la cuajada está de punto, se llenan con ella los moldes, haciendo uso de las espumaderas, procurando que no queden huecos y haciendo este llenado lentamente para que la cuajada forme un todo compacto en el interior del molde.

Los moldes o formas, son cilindros sin fondos, hechos de fierro estañado que tienen numerosas perforaciones para dar salida al suero que escurre; la altura de estos cilindros es de 12 centímetros lo mismo que su diámetro.

La parte inferior del molde se tapa con un disco de madera de un diámetro mayor que el de la forma, estriado en su superficie para que queden pequeños intersticios por donde escurre el suero. Estos moldes con su tapa, se colocan sobre mesas que tienen una ligera inclinación para que el suero escurra fácilmente, recogándose por medio de un canal que le dá salida fuera del local en donde se fabrican los quesos.

Es conveniente mantener la pieza en donde se hacen los quesos a una temperatura comprendida entre 15 a 17° centígrados.

A las 8 o 12 horas de haber puesto la cuajada en los quesos procurando hacerlo rápidamente y con cuidado, para que no se rompan. Esta operación se ejecuta poniendo sobre el molde un disco de madera igual al que le sirve de asiento y con las dos manos voltear el molde, y manteniendo unidos los dos discos de madera a las aberturas de dicho molde, y colocando todo de manera que la parte que antes estaba en la base, quede hacia arriba.

Al día siguiente los quesos han adquirido cierta consistencia y pueden quitarse los moldes para que sirvan para la fabricación de otros nuevos quesos. Una vez quitados los moldes se procede a salar los quesos para lo cual se hace uso de sal finamente pulverizada que se espolvorea en toda la superficie del queso.

Después de salados los quesos quedan ya listos para venderse.

Aunque este método de utilizar la leche descremada es un poco más complicado que el anterior, es sin embargo más conveniente, porque para cada queso entra una menor cantidad de leche y por lo tanto, se obtiene un mayor rendimiento. Además, los quesos obtenidos de este modo tienen mucho mejor sabor que los quesos magros fabricados con la cuajada molida y moldeada.

ALFONSO MAGALLON.

El Cultivo de la Caña de azúcar para la fabricación de Miel.

(Tomado del «Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana».)

El cultivo de la caña para la fabricación de miel se efectúa prácticamente de la misma manera que se emplea cuando la caña está destinada para la fabricación de azúcar. Las cañas mismas se plantan en la primavera, habiéndose guardado bajo una cubierta mojada durante el invierno para evitar que se helasen, y las cañas nuevas crecen en los brotes de los nudos de las cañas viejas.

EL AREO Y LOS TERRENOS

El crecimiento de la caña de azúcar para hacer miel es factible sobre una gran área de los Estados Meridionales. En cualquier parte en que se puede criar la caña para elaborar azúcar (por ejemplo, en Florida, Luisiana y Texas) se puede criarla también para la fabricación de miel. Además, hay una zona considerable de tierra al norte de esta región que produce excelente caña para la miel. Se puede decir que la cuarta sudeste de Texas, dos terceras meridionales del Estado de Luisiana, la tercera de Alabama, la cuarta de Misissipi, la tercera de Georgia, y toda Florida, puedan considerarse como teniendo condiciones climáticas favorables a la producción de la caña de azúcar que se puede emplear provechosamente para la fabricación de miel. Hay también otras áreas, aún al norte de las mencionadas, en donde usualmente se pudieron conseguir resultados excelentes. "Es bien conocido que la caña de azúcar cuando se la cria en terrenos pobres y arenosos, produce el jugo más puro y uno que hace miel más clara que cuando se la cria en terrenos oscuros o muy fértiles." Los terrenos claros y arenosos de las regiones citadas son peculiarmente favorables, por esto, a la producción de una caña con un jugo muy puro. Estos terrenos sin embargo, son muy faltos en alimentos para las plantas, y si no se fertilizan no producen una cosecha de bastante magnitud para hacer provechoso el cultivo de la caña. Por lo tanto un empleo liberal de abono es necesario en todos estos sitios. Con el empleo idóneo de materias fertilizantes no es difícil obtener de 35 a 60 toneladas de caña por hectárea. En algunos casos cosechas más grandes se consiguen.

Una tonelada de caña buena, con un contenido usual de azúcar, dará desde 68 a 90 litros de miel, según el carácter de los procedimientos que se emplean en la extracción y la evaporación del jugo. Naturalmente cuando se emplean en la extracción y evaporación no se espera que será tan grande el rendimiento.

Los gastos totales de producir un litro de miel (incluyendo el precio de la caña, la fabricación y embalaje,) si se emplea maquinaria moderna, varía entre 12.5 y 16.0 ctvs. m-n. Este producto se vende en el mercado a cerca de 22.0 ctvs. m-n. por litro en bordalesas y hasta 30.0 cts. en latas más chicas.

EL VALOR ALIMENTICIO DE LA MIEL DE LA CAÑA

Aunque es verdad que las mieles de esta clase se emplean mayormente por su carácter condimental, no hay que olvidar que tienen un gran valor alimenticio. Es una opinión muy común al presente entre los químicos fisiológicos, que la gente toma demasiado alimento nitrogenado, especialmente demasiada carne. Los experimentos que se han efectuado en la Oficina de Química indican que cuando se le deja a su voluntad, y comiendo su ración usual, un joven pesando 68 kilos consumirá de 15 a 17 gramos de nitrógeno por día. Muchos peritos conocidos creen que esta cantidad se pudiera reducir a 12 gramos diariamente, o aún menos, no sólo sin molestia sino con mucho provecho. Es evidente por esto que un empleo más general de miel de mesa como alimento tendría la tendencia a aumentar la proporción de materia no nitrogenada en la comida, y si se substituyese por los alimentos de carne la miel, la cantidad de nitrógeno que se consume va disminuyendo. Como es bien conocido, las mieles de mesa tienen solamente un vestigio pequeño

del nitrógeno, mientras que los azúcares que contienen son muy útiles como alimento, surtiendo el calor y la energía. En otras palabras, un hombre ocupado en labores pesadas manuales, pudiera comer una gran cantidad de miel con una economía considerable en cuanto al costo de la Comida y al mismo tiempo se consigue un surtido de esas materias que se convierten en calor y energía durante el procedimiento digestivo, suministrándose así en abundancia los elementos que más se necesitan.

Existe una opinión general—y esta se basa en observaciones fidedignas—que el empleo de demasía de azúcar en un alimento tiende a causar gordura. Esto vale sin embargo, sólo cuando se consigue el debido ejercicio acompañando el uso de tal alimento. Una persona de costumbres sedentarias adquiere una tendencia a la obesidad por comer grandes cantidades de azúcar sin hacer ejercicio vigoroso. Por el otro lado, el que vive mucho al aire libre, se da el debido ejercicio, y se permite bastante el trabajo manual, pudiera comer grandes cantidades de azúcar sin adquirir tales tendencias. Es sumamente deseable que se oponga en cuanto sea posible la tendencia a hacerse gordo, pero parece que este fin se puede lograr por otros medios más cómodos, que por privarse de un alimento tan estimable y sabroso.

EL VALOR DE LA INDUSTRIA DE MIEL DE MESA EN LA AGRICULTURA

Uno de los puntos prominentes en relación con el desarrollo de la industria de las mieles de mesa es su valor para la agricultura. Esta industria es una cuya conducción conviene más al hacendado chico que al más grande. Es especialmente una industria que utiliza provechosamente los esfuerzos de los que cultivan solamente unas hectáreas. Por consiguiente, los campos de caña de azúcar que se crían para la fabricación de miel, generalmente son chicos, y son correspondientemente numerosos. Es verdad que, por propósitos económicos más vale que las fábricas en las cuales se hace la miel sean tan grandes como convenientes y sin embargo no hay que olvidar de que la calidad mejor de esta sustancia se hace por los métodos primitivos que hemos descrito. Esto se debe mayormente a que las primeras presiones de la caña siempre rinden los más puros jugos y por lo tanto dan mieles de color y sabor más finos. Pero por el debido manejo los trapiches que rinden presiones fuertes y extraen de dos terceras a tres cuartas partes del jugo se pueden utilizar en la producción de un producto enteramente satisfactorio al paladar y a la vista.

Por lo tanto, parece que una industria de esta clase vendría particularmente a la agricultura general sobre una área grande, suministrando un medio no sólo de surtir a la familia un producto saludable y sabroso para la mesa, sino una sobra que, cuando se reconozcan plenamente sus cualidades, encontrará un mercado fácil y provechoso en todas partes del país. Las ganancias que resultarían al hacendado chico del desenvolvimiento de esta industria no son de menuda importancia "El bienestar de la clase agrícola en general no depende de una sola industria" sino del conjunto de todas las industrias agrícolas, muchas de las cuales, examinadas separadamente, se considerarían de una importancia muy despreciable.

LAS DIFICULTADES QUE ACOMPAÑAN LA PRODUCCION DE LA MIEL DE MESA

La dificultad principal que hasta el presente ha acompañado la venta de las mieles de mesa producidas en el Sur, se ha encontrado en que, cuando hace calor luego de fabricarlas, suelen fermentar o agriarse.

Es aparente que esta fermentación sólo pueda tener lugar por la introducción de levaduras de alguna clase en las latas, y es evidente que cuando se evita tal introducción ya no hay peligro de la fermentación.

Un método muy común para evitar la introducción de la levadura en las mieles, es por el empleo de algún antiséptico en conexión con la fabricación y almacenaje del producto.

El que se ha usado muy comunmente es el ácido sulfuroso, producido por quemar el azufre en un horno al propósito.

Este gas ha sido empleado extensamente en la fabricación de mieles de mesa, principalmente por su efecto clarificante, y sólo incidentalmente por sus calidades antisépticas.

Precauciones muy sencillas rendirán inútil el empleo del humo de azufre como un agente preservativo.

Si se pone la miel inmediatamente en las latas o en las bordalesas cuando está caliente, es decir, cuando viene de las pailas o tacho, y si éstas han sido anteriormente bien esterilizadas por conducir en ellos vapor sobrecalentado por un período bastante para dejar que el calor penetre en los poros de la madera y mate los gérmenes, y entonces, después de llenarlas y antes de que pueda tener lugar la infección, se tapan los agujeros de entrada con tapas antisépticas, fijadas de manera que no puedan entrar ningunos gérmenes se habrá evitado todo peligro de la fermentación.

No es difícil preservar la miel, aun en bordalesas, de este modo.

En el Departamento de Agricultura están almacenadas dos bordalesas de miel de tres años, embaladas de la manera descrita, en las cuales no es evidente la menor señal de la fermentación.

Se ha llamado la atención del empleo del ácido sulfuroso como un agente blanqueante y también a la predisposición lamentable e incierta acerca del calor del producto.

No hay duda de que las predisposiciones del consumidor deben ser consideradas tanto como sea posible, pero sus predisposiciones no deben ser gratificadas mediante el empleo de cualquier substancia dañina.

Si al consumidor no le gusta miel de color obscuro, se puede negar a comprarla. No se debe inducirle a comprarla por tratarla con un agente blanqueante el que no solo no mejora su calidad, ni destruye positivamente su labor. Las mieles de mesa que contienen mucho azufre, tienen un sabor muy notable e indispensable, aunque es el color claro y agradable.

Es evidente, por lo tanto, que el uso de cualquier blanqueante de esta clase, en la fabricación de miel de mesa es sumamente reprobable. En la fabricación de azúcar es usual agregar al jugo cuando se la prepara para la concentración, una cantidad de cal bastante para neutralizar su ácido libre.

Esto es aconsejable en el caso de la fabricación del azúcar, porque durante el proceso de la evaporación, aun en el vacío, los jugos muy ácidos sufren más o menos la conversión del azúcar cristizable en glucosa o azúcar no cristizable, disminuyendo así el rendimiento.

En las mieles, sin embargo, como se ha mencionado ya, una tal inversión es muy deseable, porque evita la segunda dificultad principal en la fabricación, a saber, su tendencia a cristalización. En los ensayos efectuados por el Departamento de Agricultura, consiguientemente, ninguna base neutralizante ha sido empleada. La agregación de la cal facilita la clasificación de los jugos y el alejamiento de las materias indeseables, las que se cuajan y se asientan bajo los dos efectos de la cal y del calor.

Esto, naturalmente es un fin muy deseable, pero la experiencia ha enseñado, que es mejor rechazar la asistencia de tales procedimientos que corren el riesgo de producir una miel que se solidificará en una masa más o menos dura de azúcar. Se ha averiguado que por sacar continuamente la espuma del jugo durante el procedimiento de la evaporación, la mayor parte que se ha asentado por el calor y por la densificación del jugo, se puede sacar mecánicamente. Para obtener un producto claro, la miel delgada y aun la cocida, pueden ser filtradas mientras están todavía calientes, por arena o por alguna otra substancia, sacando así los pedacitos de materia sólida, que estén en suspensión.

LA SUPERIORIDAD DE MIELES FABRICADAS DIRECTAMENTE DEL JUGO

La miel que se fabrica directamente de la caña de azúcar debe forzosamente recomendarse al consumidor en comparación con las melazas que son un producto incidental de la fabricación de azúcar. En la producción de azúcar es una

necesidad económica fabricar un producto blanco, y esto necesita el uso de agentes blanqueantes de alguna clase.

Entre éstos es tal vez el más común el azufre. También, en lavar el azúcar blanco en la centrífuga, soluciones de las sales de estaño o de añil, se emplean a menudo para dar brillo adicional al azúcar.

Estos agentes blanqueantes deben de necesidad, quedar en la melaza, haciéndola a este grado no aprovechable por el consumidor. Por estas razones es evidente, que la fabricación de miel de mesa directamente de la planta productora se debe fomentar.

De un exámen general de los datos que han sido juntados en estos experimentos, parece que es enteramente posible hacer frente al pedido por miel de mesa en los Estados Unidos directamente de las plantas, evitando así el peligro de la adulteración o la contaminación con substancias dañinas a la salud. El consumo general de mieles de esta clase, estorbaría, es verdad, la industria que está ocupada actualmente en fabricar sintéticamente de materias de origen dudoso, una miel para el empleo de la mesa, pero anualmente conteniendo cantidades variantes de melaza—producto incidental a la fabricación de azúcar—y contaminada a un grado más o menos grande con las substancias dañinas a la salud.

El bienestar general del consumidor y del hacendado, se formaría por lo tanto, por el uso general de mieles puras de la clase que se ha descrito.

Del "Yearbook" del Dpto. de Agra. de los Estados Unidos. 1905.

Dominio del Gusano de la Naranja

(TRYPETA LUDENS)

(Tomado del «Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana.»)

La peste conocida en este país como la *Trypeta Ludens*, gusano de la naranja o mosca de la fruta, es muy seria y el dominarla en nuestras arboleadas de frutas del género citrus, exigir esfuerzos continuados por parte de todos los cultivadores. Estos trabajos sin embargo, no necesitan prolongarse por todo el año, sino solamente en ciertos períodos. Es objeto de esta circular, y lo será de las subsecuentes, ofrecer direcciones explícitas para este trabajo de dominio con respecto a la época apropiada para ciertas fases del trabajo. Afortunadamente la fruta es afectada aquí de un modo mucho menos extenso que en otras partes de la República. La peste se extiende sobre una larga porción de México, pero es en unas comarcas mucho mas abundante que en otras. Los ataques de esta peste no se limitan a los frutos del género citrus. Muchas otras frutas son infestadas por la misma clase de mosca, y este hecho hace más difícil dominar el mal en nuestros plantíos de naranjas.

Informes más detallados acerca de las frutas que dan hospedaje al insecto serán publicados en otra circular. Es importante, no obstante, saber que se han encontrado infestadas por la mosca las siguientes clases de frutas del género citrus: toronjas, navel, Temprana de Boone, Tardía de Hart, Tangerina, Cidra, Limas dulces y naranjas agrias.

A fin de dominar la peste del insecto, o hacerla desaparecer, es necesario primero conocer su historia, vida y costumbres. Algunos detalles acerca de esto pueden hallarse en los dos artículos a que antes se hace referencia, dándose aquí solamente una somera exposición sobre el particular. La mosca, sin duda familiar a todos los cultivadores, es un poco más grande que la mosca casera, de color anaranjado, con vetas del mismo color sobre las alas, teniendo la hembra una prolongación larga y esbelta del abdomen. Los huevos se ponen dentro de la corteza de la fruta en una pequeña picadura hecha por el aparato de poner huevos de la mosca hembra. Se ha dicho con anterioridad que solamente la fruta madura es herida, pero parece que en esta región frutas muy verdes son también punzadas.

Los huevos se desarrollan en unos diez y pequeñísimos gusanos que se abren camino comiendo al rededor suyo en la corteza pulpa, causando primero un punto de color más brillante en la superficie exterior de la fruta, y mostrando después señales de decadencia. El tallo se desprende y la fruta cae después de haberse comenzado a podrirse. Por tres o más semanas los gusanos (maggots) trabajan en el interior de la fruta y se abre camino al terreno ya sea debajo o cerca de la naranja caída transformándose en crisálida o capullo. La crisálida permanece quieta en el terreno como una media pulgada bajo la superficie, por cerca de un mes y entonces la mosca adulta emerge de entre ellas y se abre campo para salir fuera a comenzar de nuevo la puesta de huevos para la nueva generación. Cada generación ocupa unos tres meses desde la puesta del huevo hasta la salida de la mosca adulta.

No puede equivocarse la aparición gusano (maggots), aun que se encuentren diversas clases en las frutas enfermas. Este gusano (maggot) es blanco, sin piernas, como de un centímetro de largo, cuando ha alcanzado su completo crecimiento, y más grueso por un extremo que por el otro. El extremo más grueso es aplastado y tiene dos pequeños puntos negros; parte del aparato respiratorio. El otro extremo, en el que tiene la cabeza, es puntiagudo y negro en la punta. No pueden fácilmente confundirse con otros gusanos que aparecen en las frutas enfermas de género cítrus.

DOMINIO.—El método de dominio ya puesto en práctica por muchos, recogiendo y destruyendo con frecuencia la fruta dañada, es eficaz hasta cierto punto, y debe continuarse, pero es necesario añadir otros medios también. El período más vulnerable en la vida de este insecto es durante su edad adulta. Después de que la mosca alada emerge de la tierra, debe alimentarse durante varios días antes de que sus huevos estén desarrollados y listos para ser depositados en la fruta. Durante este tiempo vive en los árboles y chupa los depósitos dulzcos y gomosos sobre la fruta y hojas. Regando los árboles con algún líquido dulce y envenenado en la época en que las moscas están precisamente emergiendo de la tierra, es posible envenenarlas antes de que piquen la fruta para poner sus huevos. Aplicando este método juntamente con el de destruir la fruta caída, el tanto por ciento de frutas infestadas en un plantío debiera ser muy pequeño.

CONDICIONES PRESENTES.—La presente generación de la peste está ahora en la faz de gusano (maggot,) y muchos de estos están ahora juntamente introduciéndose en la tierra para convertirse en crisálidas. Las moscas se ventaron a principios de Julio y depositaron sus huevos en las naranjas que están aun completamente verdes. En algunos casos la rajadura de la fruta y el extremo podrido en la clase llamada *navels* hizo colorear algunas naranjas haciéndolas atractivas para la mosca. En otros casos no obstante, parece que la fruta fué picada completamente verde. Ahora no parecen estar presentes las moscas y esto pudiera indicar que las generaciones están más agudamente definidas en esta región que en el Estado de Morelos y otras partes de la República. En algunos casos estas moscas de Julio tuvieron su origen en las naranjas tardías que permanecieron sobre los árboles hasta los meses de Abril y Mayo, y los de gusanos (maggots) en estas naranjas se produjeron las generaciones de moscas de Julio. Se verá por consecuencia, que un sólo plantío de frutos del género cítrus, provee fruta para las cuatro generaciones en el mismo año, pues no hay periodo de descanso entre una generación y otra.

En virtud de estos hechos, el 4 de Septiembre se dirigió una carta circular a los miembros que tienen plantíos en producción urgiéndoles a recoger toda la fruta caída y enterrada dos pies bajo tierra. Las siguientes direcciones para el dominio del insecto se dan aquí las que serán aplicables a la región de las costas del Golfo hasta que se envíe de esta oficina información más amplia.

DIRECCIONES PARA EL PRESENTE TRABAJO DE DOMINIO.—Desde ahora en adelante, recójase toda la fruta caída en el plantío entero a lo menos una vez a la

semana y con más frecuencia si es posible. Entiérrese esta fruta en una fosa profunda y cúbrase a lo menos con dos pies de basura. Esto reducirá el número de moscas que deben salir a fines del presente mes y durante el mes de Octubre. Un plan bueno consiste en cavar una larga fosa de cuatro o cinco pies de profundidad y llenarla de la fruta dañada, pero debe arrojarse un poco de cal sobre cada hilada de fruta que se coloque en la fosa.

Los gusanos (maggots) deben volverse crisálidas y permanecer cerca de un mes antes de que las moscas puedan salir. Por consiguiente, es prudente dejar la fosa abierta para recibir lo menos tres semanas de desperdicios (menos de tres semanas de tiempo.) Debe haber a lo menos dos pies de basuras bien apretada sobre la fruta. El quemar la fruta es más satisfactorio en ciertos respectos, pero el procedimiento es generalmente más difícil y más costoso. Sin embargo, si alguno prefiere adoptar este método de destruir la fruta caída y la quema por completo, no limitándose a calentarla para lo cual debe arrojarse dentro de la pila que va a quemarse las naranjas recojidas en unas tres semanas antes de encenderla; los resultados serán completamente satisfactorios. Estos gusanos (maggots) son muy resistentes al calor y requieren quemarles largo tiempo para matarlos. El medio mejor para lograr esto es con la hornilla incineradora.

REGADOS.—Por el tiempo en que aparezcan las moscas de esta generación, que será a fines de Septiembre o principios de Octubre, riéguese sobre los árboles un líquido dulce envenenado, que se conoce con el nombre de cebo envenenado. El objeto de este cebo se explica en un párrafo anterior. La fórmula para preparar el cebo de riego es como sigue:

Jarabe dulce [espeso].....6 libras
Arseniato de plomo en pasta....1 libra
Agua.....20 galones

El jarabe puede hacerse con piloncillo o dulce, o puede comprarse. El arseniato de plomo es difícil de conseguir en este país, a menos que se encargue expresamente una cantidad a los Estados Unidos. Es el propósito de esta Asociación pedir ésta y otras substancias para riego y proporcionarlas al costo a los miembros. Este año, sin embargo, no ha sido posible llevar a cabo esto; pero uno de nuestros miembros el Sr. W. W. Hopps, a encargado bondadosamente un surtido que proporcionará a los que lo deseen.

Si por alguna causa, no fuere posible hacerse de la referida substancia, puede substituirse como sigue:

Arseniato blanco.....1 libra
Sal de soda [soda de lavar].....4 libras
Agua.....1 galón

Hiérvanse los ingredientes anotados arriba, en una vasija de hierro durante veinte minutos o hasta que se disuelvan. El líquido que se obtiene de este modo es arseniato de cal y debe diluirse antes de usarse. Es menos satisfactorio que el arseniato de plomo porque las fuertes lluvias le lavan de los árboles con más facilidad. Esta solución de arseniato de cal se usará como sigue

(Continuará.)

El "Dry-Farming" en España

INTERESANTE CONFERENCIA DADA EN LA ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DE ESPAÑA EL DIA 13 DE ENERO DE 1914 POR EL SOCIO DE LA MISMA D. RAMIRO ALONSO CASTRILLO Y BAYÓN (CONCLUYE)

(Tomado del «Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana».)

En el resto de la finca, en que la profundidad del suelo pasa de los 2,50 metros, hubiera sido una locura exponerme a estar a merced de las nubes y a recolectar medias cosechas de habas y de trigo, por ejemplo, cuando en un año, no solamente seco, sino de lluvias tan irregulares como el

anterior, he logrado obtener en las 30 hectáreas en que ensayé el "Dry-Farming," 48 fanegas de trigo por hectárea en la vega y 37 en los altos.

El problema de los problemas era para mí el de aplicar o no los abonos químicos, porque aunque yo me inclino más a las modernas teorías norteamericanas que, como antes dije, consideran al suelo como un conjunto de materias fertilizantes, en las que lo único que debe hacer el agricultor es solubilizarlas con los buenos cultivos, confieso ingenuamente que en este punto no tengo aquella convicción absoluta necesaria para tomar una resolución definitiva, y en la duda, he optado por suprimir el nitrógeno y la potasa, dando únicamente al barbecho 250 kilos de superfosfato del 18-20 de ácido fosfórico, porque en las repetidas experiencias que he efectuado saqué la convicción de que en las parcelas así abonadas es más precoz la madurez; y ganar, no semanas, si no días, en un clima tan caluroso como el mío, es tener muchísimas más probabilidades de que la granazón se efectúe en mejores condiciones, y bien sabéis todos que el resultado más o menos satisfactorio de una cosecha depende de como ha granado.

Por lo que se refiere al enriquecimiento de las tierras en materia orgánica, estoy tan convencido que, de las 150 hectáreas que hago anualmente de barbecho, 40 reciben majada directa de las ovejas y 20 las siembro de alverja, enterrándolas en verde, cuando llega la época de su floración, con lo cual, aunque en estas 20 hectáreas no se conserve tanta humedad como si hubiese estado de barbecho desnudo, no es tanta la que se pierde, puesto que, como todos sabeis más de la mitad del peso de las plantas verdes está constituido por la cantidad de agua que contienen, y claro es que, al enterrarlas, al suelo va a parar esa humedad, proporcionándole además, una gran cantidad de nitrógeno que las bacterias elaboraron en las nudosidades de sus raíces.

En cuanto a la forma de practicar los cultivos necesarios para la conservación de la humedad en las tierras, como lo principal es acudir siempre a tiempo y que resulten económicos, cultivando la mayor cantidad posible de tierra cada día con el menor número de yuntas, yo utilizo las gradas zig-zag de tres cuerpos y las Acme para romper la capilaridad; y como prueba de lo que cunde el trabajo, os diré que, con ocho de esos aperos, cuatro de cada clase, cultivo a 10 centímetros de profundidad, 20 hectáreas en ocho horas de trabajo.

Para la vuelta primera que se da al rastrojo empleo las gradas de discos de cortes ondulados, porque como procuro hacer la siega todo lo más alta que se puede, para enterrar la mayor cantidad de pajas y devolver así al suelo la potasa, el nitrógeno y los ácidos fosfórico y carbónico que contiene, sin esos aperos se hace muy difícil esta operación, porque todos los demás se atasean y no sirven para ir tronizando las pajas, con objeto de que luego el arado pueda voltearlas con relativa facilidad.

Estos son los aperos que además de las vertederas, considero como indispensables para hacer con seguridad de éxito un buen cultivo de "Dry-Farming," y no estorban (yo las tengo) unos trisurcos y unas gradas canadienses de muelles vibratorios para los trozos de tierra, que por su textura física, se endurecen cuando reciben de golpe un agnacero.

A primera vista tal confusión de aparatos asusta; mas si meditáis un momento, os convenceréis de que en la realidad, lo que menos importa en su coste de adquisición, pues es tanta la cantidad de tiempo que se gana con su empleo, que mientras en mi finca sólo labraba cada par de mulas 15 hectáreas anuales cuando, antes de practicar el "Dry-Farming," terciábamos la tierra con vertedera, desde que aplico ese sistema de cultivo labran 20, y ese aumento me ha supuesto la disminución de dos pares y medio; y ya comprenderéis que, con el importe de su valor en venta y la economía que implica el no sostenerlas, más el ahorro del suelo de sus gañanes, dan más que suficiente para adquirir y entretener los aperos a que antes me referí.

En cuanto a las siembras, las hago en líneas y a máquina, y respecto a cantidad de simiente, procuro sembrar alrededor de 100 kilos de trigo por hectárea: más como el tamaño de las semillas varía cada año, y yo busco el obtener 275 plantas por metro cuadrado, anualmente contamos y pesamos 10 gramos de dicho cereal, para calcular así, con las mayores garantías de éxito, la cantidad que ha de sembrarse.

Por lo que se refiere al aumento de producción obtenida de mis observaciones personales, sólo os puedo decir que en las experiencias efectuadas en mi finca el año anterior, el promedio del trigo recolectado sobre el "Dry-Farming" ascendió a "43 fanegas por hectárea," mientras que sobre habas no llegó a 18, y sobre barbecho terciado con vertedera rindió 23.

Las diferencias a favor de aquel sistema son, como veis, de verdadera importancia, realmente extraordinarias, debiendo advertiros que toda la tierra recibió los mismos abonos.

Los datos que me ha proporcionado el Sr. Monné que tiene una explotación agrícola en la provincia de Burgos merecedora de los mayores elogios por la cantidad y calidad de maquinaria que posee, por la ordenada y acertadísima dirección que la imprime su hijo, que ha seguido todos los estudios del "Dry-Farming" por correspondencia con la Escuela de Cambell, en los Estados Unidos, y por el tamaño de la finca que explota—son también admirables, pues con lluvias que oscilan alrededor de 300 milímetros al año ha obtenido, en 1911, 50 fanegas por hectárea; en 1912, a pesar de que se le encamaron los trigos y de que fueron atacados por el tizón, obtuvo 38, y en 1913, 45. Y conste que estos resultados no se han producido en tres parcelas de 10 hectáreas como las que me sirvieron de ensayo en mi finca, sino que en la suya se siembran anualmente 500 con ese sistema de cultivo, de modo que la medida de producción obtenida es verdaderamente superior a todo encomio.

Y nada más: voy a concluir, no sin rogaros encarecidamente que meditéis sobre todas las cifras que he mencionado, y ojalá os convenza de que es preciso el trabajo constante para conseguir con el aumento de producción, no sólo el propio bienestar con la mayor cuantía del beneficio que se obtenga, sino también el del obrero agrícola, que en la mayor parte de las regiones de nuestro país, harto de la vida verdaderamente precaria que, más que llevar, arrastra, va poco a poco emigrando, en busca, no ya de comodidades, sino de los elementos más necesarios para su vida.

Ya sé, soy el primero en reconocerlo, que con los ingresos que ahora obtenemos no se puede pagar mejor la mano de obra: pero éste quizá fuese un argumento si todos pudiéramos en práctica, cuando menos en parte, los excelentes recursos que pone a nuestra disposición el trabajo constante de los hombres de ciencia que se dedican al estudio de la especialidad agronómica, cuyos progresos van siendo ya tan admirados por su cuantía como por su bondad, y si después de ensayados, en vez del éxito, hubiésemos obtenido el fracaso. Pero no es esto lo que generalmente sucede. La mayor parte de nuestros labradores camina con una lentitud, con una pereza, con una decidia en lo que se refiere a la aplicación de las mejoras científicas, que realmente descorazona a los más entusiastas propagandistas de los progresos de la agricultura, puesto que la generalidad de los labradores, o se encastilla en la negación rotunda, sin admitir siquiera que se discuta para tratar de convencerles, o toman a mofa los excelentes consejos que se les da, porque aferrados a la rutina, no comprenden, en su obstinada ceguera, que así como la industria ha dado pasos gigantescos en todas las órdenes de la vida, la agricultura, industria madre, camina en rápido y magestuoso avance, apoyada en la Ciencia.

Es necesario, pues, que por todos los medios tratemos de inculcar a los agricultores rurales la perentoria necesidad de que transformen sus actuales sistemas de cultivo. Y por si un día, quizá no lejano, surge el problema social-agrario,

en busca de legítimas mejoras respecto al exíguo jornal con que hoy se retribuye al obrero del campo, es preciso que no nos encuentre desprevenidos, y que desechando el estoicismo del buen pasar, que parece nuestro lema, trabajemos sin descanso hasta coseguir el de la constante mejora, que debe substituir a aquel en todos nuestros actos. Y aunque mejorando la condición del trabajador aun antes de que él lo solicite, no habremos conseguido en absoluto, vernos libres de futuros temores (bien sé que nunca falta un exaltado,) ¿quién duda de que, aunque la higiene no haya suprimido las enfermedades, ha logrado contenerlas en focos aislados, que ya no tienen los gravísimos caracteres de las avasalladoras epidemias que antes asolaban al mundo?

RAMIRO ALFONSO CASTRILLO.

("Boletín de la Asociación de Agricultores de España")

Pachuca, Hgo., 26 de agosto de 1914.

Sr.

Muy Sr.-nuestro:

Tenemos el honor de participar a Ud. que mediante escritura autorizada en esta Ciudad, el día de ayer, ante el Sr. Notario Lic. Don Emilio Asiain, hicimos constar: que desde el día 11 del corriente mes y por mutuo consentimiento, ha quedado disuelta y liquidada para todos los efectos de la ley, la sociedad mercantil en nombre colectivo que bajo la razón social de "Azcasíbar y Valderrama," constituimos con el objeto de explotar la Negociación denominada Tlapalería "Las Palomas" sita en la primera calle de "Matamoros" de este Mineral, con arreglo a escritura que pasó ante la fé del referido Notario a 3 de diciembre de 1912.

La aludida Negociación se aplicó en su totalidad al suscrito Pedro Azcasíbar, y los créditos Activos y Pasivos quedan a favor y cargo respectivamente de éste, en los términos que se estipularon en la mencionada escritura de disolución.

Agradeciendo a Ud., la confianza que se sirvió dispensar a la extinguida sociedad, nos repetimos de Uds., afmos. muy attos. SS. SS. —AZCASÍBAR Y VALDERRAMA.

3-1

Administración de Rentas.—Pachuca.—Derechos enterados, agosto 28 de 1914.—Recibido, agosto 29 de 1914.—DAWEY.

MINERIA

AGENCIA DE LA SECRETARIA DE FOMENTO
EN EL RAMO DE MINERIA EN ZIMAPAN

AVISO

Extracto del Expediente Número 1107.—El Señor Sostenes Valdés, con domicilio en la casa Número 10 de la Avenida del Centenario de la Independencia de esta Ciudad, solicita tres pertenencias con el nombre de "La Cebra" sobre el cerro de "El Toxthi," terrenos del Rancho de La Reforma de este Municipio y Distrito de Zimapán, Estado de Hidalgo, para explotar minerales de plata y plomo.

La medición se practicará tomando como punto de partida el centro de la veta que corre más o menos de Oriente a Poniente, en los límites del costado Poniente del fundo "El Chivo" y midiéndose CINCUENTA metros al Norte; de allí se medirán TRESCIENTOS metros al Poniente; de allí se medirán CIEN metros al Sur; de allí se medirán TRESCIENTOS metros al Oriente, y para cerrar la cuadrada hasta llegar al punto de partida, se medirán CINCUENTA metros, formando un paralelogramo rectángulo.

Medirá estas pertenencias en calidad de perito, el Señor Ernesto Rubio, vecino de esta Ciudad, dentro de sesenta días y sin perjuicio de tercero.

Se abre plazo improrrogable de ciento veinte días para la substanciación del expediente relativo.

Zimapán, agosto 17 de 1914.—Manuel García. 3-1

Administración de Rentas.—Zimapán.—Derechos enterados, agosto 24 de 1914.—Recibido, agosto 31 de 1914.—Dawey.

AGENCIA DE MINERIA EN PACHUCA

Extracto del expediente número 1111.—El Señor Licenciado Emilio Barranco Pardo, vecino de esta ciudad y con despacho en la casa número 8 de la calle de Xicotencatl, como apoderado jurídico del Señor Gabriel Mancera, solicita con el nombre de "FRASNE" veinticinco pertenencias mineras, en la Municipalidad del Mineral del Chico, Distrito de Pachuca, Estado de Hidalgo, en el punto llamado Cerro Partido, para explotar minerales de oro y plata, y las cuales pertenencias se localizarán como sigue: partiendo de la mojonera N. E. de la cuadra llamada "Cuauhtemoc" y con dirección hacia el Oriente se medirán 700 metros, siguiendo el lindero Sur de las cuadras denominadas "La Purísima" y "Gonzalitos" respectivamente; de allí y normalmente a la dirección anterior, se medirán hacia el Sur 400 metros, fijando así la esquina S. E. de la nueva cuadra objeto de este denuncia; de este último punto se medirán 700 metros, con rumbo al Poniente, hasta encontrar la mojonera S. E. de la mencionada cuadra "Cuauhtemoc;" y, por último, desde este punto y siguiendo el lado Oriente de la misma cuadra "Cuauhtemoc" se medirán 400 metros hasta llegar al punto de partida.

Medirá estas pertenencias en calidad de perito, dentro de sesenta días y sin perjuicio de tercero, el Señor Ingeniero Francisco Barrera, vecino de la ciudad de México y con habitación en la tercera calle de Cuauhtemotzín número 92.

Se abre plazo improrrogable de ciento veinte días, contados desde esta fecha, para substanciar este expediente en la Agencia.

Pachuca, agosto tres de mil novecientos catorce.—A. M. Izunza. 3-3

Administración de Rentas.—Pachuca.—Derechos enterados, agosto 18 de 1914.—Recibido agosto 20 de 1914.—Dawey.

AGENCIA DE MINERIA EN PACHUCA

Extracto del expediente número 1112.—El Señor Carmen Cano, vecino de esta Ciudad y con habitación en la séptima calle de la Reforma número 62, solicita con el nombre de "LA PURÍSIMA" diez pertenencias mineras para explotar minerales que contienen sulfuros de plata y oro de una veta que con dirección de Oriente a Poniente corre en el punto conocido con el nombre de Loma de la Mendoza y las Cebadas, perteneciente a la Hacienda del Zoquitil, Municipio y Distrito de Atotonilco el Grande, Estado de Hidalgo, y cuyas medidas partirán de una cata que existe sobre una de las vetas, hacia el Poniente, formando un paralelogramo de mil metros de largo por cien de ancho.

Ejecutará las medidas conducentes, dentro de sesenta días y sin perjuicio de tercero, el Señor Ingeniero Juan E. Magaña, vecino de esta ciudad y con habitación en la primera calle de Moctezuma número 20.

Se abre plazo improrrogable de ciento veinte días, contados desde esta fecha, para substanciar este expediente en la Agencia.

Pachuca, agosto veintisiete de mil novecientos catorce.—A. M. Izunza. 3-2

Administración de Rentas.—Pachuca.—Derechos enterados, agosto 28 de 1914.—Recibido, agosto 28 de 1914.—Dawey.

IMPRESA
DEL GOBIERNO CONSTITUCIONALISTA
A CARGO DE SINÓN J. DAWEY.