



PERIODICO OFICIAL

DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE HIDALGO.

TOMO XLVIII.

PACHUCA, 8 DE ABRIL DE 1915.

NUM. 26.

CONDICIONES:

Este periódico se publicará los días 1.º, 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 o a precios convencionales, conforme a los artículos 110 y 111 de la ley orgánica de Hacienda.—Los avisos, edictos, 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 o Recaudación de Rentas.

IMPORTANTE

Por acuerdo del Ciudadano Gobernador y Comandante Militar del Estado, hago del conocimiento del público el telegrama siguiente:

De Celaya, Campamento General Obregón, el 7 de Abril de 1915.—Recibido en Pachuca, Abril 8 de 1915.—Sr. Gral. A. J. Machuca, Gobernador del Estado.

Tengo el gusto de comunicar a Ud. que en estos momentos, 7.30 p. m., regreso a este Campamento, así como las fuerzas de caballería que batieron en su retirada al enemigo; a reserva de rendirle el parte oficial, me permito darle en este mensaje algunos detalles del combate. A las 10 a. m. de ayer, una columna de las tres armas al mando de Doroteo Arango (alias Francisco Villa) atacó nuestra vanguardia que estaba mandada por el Gral. Fortunato Maicotte. A las 12 del día salí personalmente en un tren con 1,500 hombres a proteger al Gral. Maicotte, quedando en el campamento los Grales. Hill y Castro, comandantes de las divisiones de infantería y caballería, respectivamente, alistando todas las demás unidades de este cuerpo de Ejército de operaciones. Había avanzado mi tren catorce kilómetros, cuando encontré las caballerías del Gral. Maicotte, de marcha para este Campamento, a reconcentrarse después de batirse dos horas con una columna seis veces mayor.

Ordené retirada inmediata de mi tren y al incorporarme de nuevo a ésta, encontré al Gral. Hill preparándose a resistir el combate con los Grales. Manzo y Laveaga y Coroneles Klos y Morales, Jefes respectivamente de la artillería y del 20º batallón; inmediatamente que acabaron de incorporarse las fuerzas del Gral. Maicotte, el enemigo se nos echó encima en una línea de 6 kilómetros aproximadamente. El combate se generalizó desde luego y el Gral. Castro empezó a movilizar sus fuerzas de caballería para proteger los flancos de nuestras posiciones, los asaltos del enemigo se sucedían constantemente y en cada vez demostraban mayores bríos y mayor desesperación para arrebatarnos sus posiciones a nuestros soldados que burlaban con heroicidad las decantadas cargas de caballería con que Arango vencía a los que hoy son sus aliados. Así se prolongó el combate por espacio de 27 horas y al cumplirse la 1 de la tarde de hoy, ordené se tomara la ofensiva y desde luego el Gral. Castro empezó a destacar sus columnas por los flancos, a medida que nuestra in-

fantería rechazaba al enemigo por el frente. Comenzando a batirse en retirada, dejando el campo sembrado de cadáveres, retirada que a poco se convirtió en fuga precipitada. Villa fué el primero en huir, según la confesión de algunos de sus "Dorados" que fueron cogidos prisioneros; fueron perseguidos los villistas 20 kilómetros, recogiendoles armas, caballos y prisioneros. Las pérdidas del enemigo, entre muertos, heridos, prisioneros y dispersos, pasan de 3,000. Las bajas nuestras son al rededor de 500, entre las cuales lamentamos la pérdida de los valientes coroneles Murillo y Estrada, que murieron en la línea de fuego y que eran respectivamente Jefes de los batallones 17º y 8º de Sonora, y heridos Coronel Paz y Faz, Coronel Martínez y otros Jefes y Oficiales de que haré mención en parte detallado. Los Jefes que tomaron parte en este hecho de armas son: Grales. Castro y Hill, Jefes de las divisiones de caballería e infantería, respectivamente; Grales. Laveaga y Manzo, Jefes, respectivamente, de las brigadas 1ª y 2ª de infantería de Sonora; Grales. Alejo González, Fortunato Maicotte, Jesús Novoa y Alfredo Elizondo, de la División de caballería del Gral. Castro; Gral. Martín Triana y Gral. Luis M. Hernández, quien aunque no tiene mando de fuerzas, estuvo siempre en mi compañía juntamente con mi Estado Mayor; los citados Jefes con sus subordinados se portaron con la suficiente energía para verles las espaldas a los traidores.

Felicítolo por este triunfo.—El General en Jefe, *Alvaro Obregón*.—El Sr. Gral. de Gobierno, *Teniente Coronel José L. Aguilar*.

CIRCULAR

República Mexicana.—Estado de Hidalgo.—Estadística y Fomento.—Circular Número 7.

Pachuca, 7 de abril de 1915.

Al C. Presidente Municipal de.....

A fin de cumplir con lo dispuesto por el Primer Jefe del Ejército Constitucionalista, en circular núm. 65, girada por la Dirección de Agricultura, con fecha 16 de marzo próximo pasado, dispone el Sr. Gobernador Provisional y Comandante Militar del Estado, encarezca a Ud., como lo hago, la urgencia de que dicte las medidas que estime conveniente, a efecto de dar toda clase de seguridades a los agricultores de ese Municipio, para que puedan cultivar sus

tierras; dándoles a la vez completas garantías, tanto para la conservación de sus animales de trabajo cuanto para sus labores en cultivo, y que por ningún concepto permita Ud. que se tomen los productos de tales tierras sin la debida retribución.

Lo que comunico a Ud. para su cumplimiento; sirviéndose a la vez acusar recibo de la presente y hacerlo del conocimiento de los demás Presidentes Municipales de ese Distrito para los efectos que se expresan.

Constitución y Reformas.—José L. Aguilar.

PODER EJECUTIVO

EL GRAL. ALFREDO J. MACHUCA GOBERNADOR Y COMANDANTE MILITAR DEL ESTADO, A LOS HABITANTES DEL MISMO, HACE SABER:

Que en uso de las facultades de que se halla investido por el Primer Jefe de la Revolución, ha tenido a bien decretar:

Art. 1°—Se reforman las partidas 391 a 396 del Decreto núm. 2 expedido el 18 de diciembre de 1914, en la forma siguiente:

RAMO II. PODER EJECUTIVO.

SECCION NOVENA.

Planta de la Escuela Normal
"BENITO JUAREZ."

	Cuota diaria fija.	Asignación anual.
391 Una Directora.....	\$ 7.00	\$ 1,925 00
392 Un Secretario.....	4.00	1,100 00
393 Dos Prefectas, una superior con \$ 3.00 y otra con \$ 2.50 diarios y un Prefecto escribiente con \$ 2.00 diarios.....	7.50	\$ 2,062 50
394 Dos mozos, uno para la Escuela anexa, a \$ 0.83 diarios.....	1.66	\$ 456 50
395 Diecinueve profesores, como sigue:		
Un Profesor de 1° y 2° Cursos de Español.....	2.49	
Un Profesor de 3er. Curso de Español.....	1.65	
Un Profesor de Aritmética y Algebra.....	2.49	
Un Profesor de Geometría plana y en el espacio.....	1.65	
Un Profesor de 1° y 2° Cursos de Antropología Pedagógica...	2.49	
Un Profesor de 1er. Curso de Pedagogía y de 1er. Curso de Metodología.....	2.49	
Un Profesor de Geografía y Nociones de Cosmografía.....	2.49	
Un Profesor de 1o. y 2o. Cursos de Instrucción Cívica.....	1.65	
Un Profesor de Física.....	1.65	
Un Profesor de Higiene escolar.	1.65	
Un Profesor de 1o. y 2o. Cursos de Francés.....	1.65	
Un Profesor de 1er. Curso de Inglés.....	1.65	
Un Profesor de Historia Patria y General.....	1.65	
Un Profesor de Dibujo lineal, natural y de ornato.....	1.65	
Un Profesor de Canto coral y de 1o. y 2o. Cursos de solfeo...	1.65	

	Cuota diaria fija.	Asignación anual.
Un Profesor de Trabajos manuales.....	1.65	
Un Profesor de Caligrafía.....	1.65	
Un Profesor de Gimnasia.....	1.65	
Una Profesora de Labores manuales.....	\$ 1.65	\$ 9,776 25
396 PERSONAL DE LA ESCUELA ANEXA:		
Un Director.....	\$ 5.00	
Dos Profesores para grupo superior a \$ 2.50 diarios cada uno	5.00	
Cuatro Profesores para grupos elementales a \$ 2.30 diarios cada uno.....	\$ 9.20	\$ 5,280 00
Gastos de escritorio para la Normal \$ 6.00 mensuales y para la Anexa \$ 3.00.....		81 00
Total.....		\$ 20,681 25

Por tanto, mando se imprima, publique y circule para su cumplimiento.

Dado en el Palacio de Gobierno en Pachuca, a los siete días del mes de abril de mil novecientos quince. *Alfredo J. Machuca.*—El Srío. Gral. de Gobierno, *Teniente Coronel José L. Aguilar.*

SECCION AGRICOLA

VITICULTURA

AFINIDAD RECÍPROCA DE LOS INJERTOS ENTRE LAS ESPECIES

(CONTINUA)

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

PLANTACION DE LA VIÑA

Teniendo en cuenta que en este país no llueve en invierno y muy poco en Primavera, la mejor época de plantación es en Otoño, en cuanto principian a caducar las hojas, porque en Noviembre tiene todavía suficiente jugo la tierra, y a la Primavera habrían formado ya las nuevas raicillas.

Los hoyos (*cepas*) de plantación, deben hacerse como queda indicado al tratar de la plantación de vides del país, únicamente que hay necesidad de formar un montículo de tierra menuda, de modo que cubra el injerto unas diez centímetros encima del nivel del suelo. Siempre que llueva y forme corteza, hay necesidad de aflojar la tierra acumulada a los injertos para que broten éstos con facilidad, revisando al mismo tiempo si echan raíces por los injertos para quitarlas, así como los tallos bordes que pudieran salir.

La distancia a la cual debe plantarse la viña sobre pie franco americano, depende de lo mismo de las clases más o menos vigorosas como de la más o menos fertilidad de la tierra, pues así como en los valles u honduras si se planta espeso resultará la viña dema i do frondosa y poco productiva, en los costados y cumbres si se plantase claro; se reseca demasiado la tierra por la falta de vegetación, que no puede haberla exuberante, porque las lluvias torrenciales se llevan a las honduras la mayor parte de los principios fertilizantes.

LA PODA

También la manera de podar depende mucho del más o menos vigor, según las variedades de vides, calidad del terreno, etc., pues unas clases de vegetación pobre deben podarse más cortas que las clases vigorosas, así como en las alturas debe ser diferente la poda que en los llanos y hon-

duras, de todos modos en las viñas reconstituidas por la vid americana, conviene podar algo más largo, y sobre todo por el sistema Guyot, como se ha dicho anteriormente, debido a que se desarrollan más que las antiguas.

En cuanto al cultivo es el mismo que queda indicado al tratar de las vides del país.

CLIMA Y CLASE DE TIERRA CONVENIENTE

La vid, aunque originaria de climas templados, vive bien en la región del Olivo, resiste lo mismo 17 grados bajo cero en invierno, que 42 sobre cero en verano, con tal que durante el curso de su vegetación, hasta la madurez del fruto, pueda adquirir de 2 800 a 3,200 grados calóricos hasta la época de la vendimia, para que el fruto adquiera la riqueza sacarina necesaria, que es lo que da más o menos grados alcohólicos, efectos de la fermentación natural.

Puede también vivir y fructificar en climas algo más fríos, pero la uva no adquiere el necesario estado de madurez y por consiguiente sus vinos resultan con una muy pequeña graduación alcohólica, que solamente sirven para el consumo directo y nunca para vinos de exportación, careciendo por este hecho de valor comercial en los climas algo fríos.

No es delicada la vid en lo que respecta al terreno, pues lo mismo se presta para terrenos secos que de regadío o ligeramente húmedos, según las variedades; lo que si hay que tener muy en cuenta es el saber adaptar tal o cual clase de vid a tal o cual clase de tierra y esto creo lo he tratado convenientemente al hablar de su cultivo, solamente hay que evitar que el terreno donde se planten no sea salitroso ni húmedo en extremo.

PLAGAS DE LA VID Y MEDIOS PREVENTIVOS PARA EXTERMINARLAS

El reino vegetal lo mismo que el reino animal está expuesto debido a su constitución celular, parecida hasta cierto punto, a perturbaciones en su equilibrio fisiológico, a enfermedades que a veces si no se remedian ocasionan la muerte, o cuando menos arrastran una vida enfermiza; y como existe cierta analogía entre el reino vegetal y el animal patológicamente, se pueden dividir las causas que lo motivan en factores físicos, químicos y parasitarios.

1° *Causas físicas:* Estas son las que dependen del clima, del calor, del frío, de la sequedad, de la humedad, del exceso de sol o de la falta de este importante factor.

2° *Causas químicas:* Estas dependen sobre todo de la composición química de la tierra y de la cual las plantas toman los elementos necesarios para su vida, pero si alguno de estos elementos los tiene en exceso o carece de alguno de ellos, languidece y acaba por enfermar.

Las causas físicas y químicas favorecen la adquisición de enfermedades parasitarias; los vegetales aniquilados por estas causas no pueden oponer gran resistencia a la invasión de los parásitos, y entonces estos encuentran un medio propicio a su evolución y desarrollo, pues encontrándose el vegetal en condiciones desfavorables para el crecimiento, favorecen el desarrollo y multiplicación de los insectos.

3° *Causas parasitarias:* La evolución de todos los parásitos animales o vegetales, debe ser bien conocida para poderla atacar con éxito. Todo parásito tiene su evolución bien caracterizada más o menos larga, pero siempre la misma para la misma especie.

A) *Parásitos animales:* El insecto generalmente es ovíparo, y en su metamorfosis adquiere la forma de larva, ninfa y crisálida. En estado de larva es cuando más dañoso es el insecto y es el periodo más largo de su vida, pero es también la mejor ocasión para exterminarlo.

B) *Parásitos vegetales:* Estos proceden de hongos y varios vegetales *fanerógamas* microscópicos las más de las veces. La evolución de los hongos obedece a diferentes causas, siempre muy complejas; lo esencial es conocer la manera de reproducirse, los sitios donde se producen las esporas y las plantas donde estas esporas suelen germinar.

C) *Parásitos microbiológicos:* Cuando se trata de microbios, hace falta conocer los factores que favorecen su desarrollo; si consiste en los cambios bruscos de temperatura, si en la humedad o en la composición de las sustancias

celulares del mismo vegetal, atrofiadas por los componentes de la tierra en que viven.

Si analizase minuciosamente las causas antedichas, me alejaría demasiado del objeto de este escrito, por tanto, me limitaré a lo que exclusivamente respecta a la vid, anotando los enemigos más funestos y los remedios que he puesto en práctica en diferentes ocasiones, habiendo conseguido exterminarlas en la mayoría de los casos.

Altisa Hultica Ampelophaga. Este insecto daña las hojas y se destruye empleando cal en polvo, por las mañanas, durante el rocío para que se adhiera a las hojas.

Antracosis Gloeosporium ampelophagum Se combate esta enfermedad con el azufre en polvo, con un 50 p \S de cal y 10 p \S de sulfato de hierro, también pulverizado. Pero hace falta practicar el tratamiento al principio de la invasión a fin de evitar la germinación de las esporas.

Armillaria Armillaria mallea. Esta enfermedad se presenta en las raíces y se conoce por la clorosis que presentan las vides sin otra causa justificada. Se combate con éxito esparciendo 200 kil. por hectárea de sulfato de carbono.

Blac Root. Para combatir con buen resultado esta enfermedad, se usan las sales de cobre o sea caldo bordelés.

Centonia. Cetonia stictica. Se combate haciendo cinco o seis agujeros equidistantes al rededor de la vid, de 30 centímetros de profundidad, y se inyecta bencina a razón de cinco centímetros cúbicos por inyección, en cada agujero.

Cochilis Cochilis ambiguella. El mejor medio para destruir estos insectos es el escaldado, que consiste en regar las sepas o Vides con agua hirviendo en invierno cuando están sin vegetación.

Escribano Eumolpus Vitis. Aparte del remedio eficaz que consiste en recoger los insectos sacudiendo los sarmientos, el sulfuro de carbono a la dosis de 200 kl. por hectárea da los mejores resultados.

Erinosis Eriophyes Malimus. Para extinguir este insecto, los azufrados de abajo arriba producen efecto satisfactorio.

Eudemis Eudemis botrana. Para extinguir esta oruga se emplea: éter ordinario 1 kil. Esencia de Absinto 0,150 grs. Amoniuro de cobre, 0,850 gms.; colofano puro un kil. 500 gms; Carbonato de sosa 1 kil. 500 gms; Agua común 95 kilgs.

Mildew Peronospora Viticola. Se extingue por completo con una solución de caldo bordelés, añadiendo permanganato de potasa al 10 p \S .

Oidium Uncicula Vitis. Esta enfermedad se combate con resultados satisfactorios, azufrando desde que los brotes tienen de 8 a 10 centímetros y cuantas veces se presente la enfermedad.

Piral Tortrix Vitana. También se evita escaldando las Vides como hemos dicho para el tratamiento de la Cochilis.

Rot Blanc Coniothyrium Diplodiela. Se combate totalmente con una solución de 4 p \S de sulfato de cobre y 4 p \S de cal.

Filoxera Phylloxera vastatrix Desinfección subterránea. Entre los numerosos insecticidas propuestos para la destrucción de la filoxera el de mejor resultado es el de sulfuro de carbono y sus derivados, son los más indicados inyectando como se ha dicho para el tratamiento de la *Cetonia stictica*; para la desinfección aérea el carbonato de potasa en la cantidad de 15 kilogramos en 50 libras de agua, pero estos remedios son muy costosos no remunerando el valor de la cosecha a los gastos que ocasionan estos insecticidas, por eso es preferible arrancarlos y plantar Vides injertadas sobre el paton franco-americano.

VENDIMIA Y VINIFICACION

La vinificación consiste en todas aquellas operaciones que son necesarias para transformar en vino los frutos de la Vid.

Estas operaciones pueden ser mecánicas y moleculares; entre las primeras están la vendimia, pisado, prensado etc., y las segundas se reducen a la fermentación pudiéndose dividir en tres grupos; que son: vendimia, preparación del mosto y fermentación.

El vendimiar en si, es una operación sencillísima, pues, to lo el mundo aprende pronto a cortar las uvas y llevarlas

al lagar donde han de ser pisadas; lo más difícil es hacerlo con oportunidad; esto es, vendimiar en el momento que más favorable sea para el vino que el viticultor se proponga obtener. Para ello no pueden señalarse reglas precisas, pues solamente la experiencia puede enseñar el momento más oportuno para ejecutar esta operación, puesto que será distinta la época de la vendimia según los terrenos, clima y sus variantes locales, además de que las variedades de uva con que haya de elaborarse el vino, influyen también en gran manera.

Para saber con seguridad el momento en que las uvas tienen los caracteres y componentes que son necesarios para la obtención del vino propuesto, es necesario no fiarse de las experiencias y servirse para ello de aparatos especiales cuyo manejo es sencillísimo y que son los llamados *pesamostos*, los cuales nos indicarán siempre sino el grado de madurez, la cantidad de azúcar que el mosto tenga en disolución, y como este es el que ha de producir el alcohol, este es el que interesa conocer.

El grado de madurez no lo indica el *pesamostos*, pero sí el repetir con él los ensayos. El *pesamostos* es un tubo de cristal cerrado por ambos extremos, en uno de los cuales lleva interiormente un peso que le sirve de lastre, cuyo extremo ha sido ensanchado afectando la forma de una vejiga de pescado; este aparato lleva interiormente una escala graduada cuyo cero está en el extremo opuesto del que lleva el lastre, y que si el *pesamostos* está bien calculado debe coincidir con la línea de flotación del aparato cuando se le sumerja en agua destilada a la temperatura de 15°.

Para operar con el *pesamostos* y tantee el grado de las uvas de un campo al objeto de determinar cuando deberá procederse a la vendimia, se escogen en varios puntos del campo algunas uvas de manera que no solo haya de todas sino también de todas clases haciendo diferentes pruebas.

Una vez que se tengan las uvas escogidas se aplastan y se recoge el mosto, el cual después de pasar por un tamiz, se pone dentro de una *probeta* que sea bastante alta para que el *pasamostos* pueda introducirse por completo en ella [que generalmente es el mismo estuche del *pasamostos* que al objeto los constituyen de hoja de lata]

Una vez llena la *probeta* se introduce el *pasamostos* con cuidado para que no se moje demasiado, pues de lo contrario ese grado que buscamos no sería el verdadero; una vez el *pasamostos* en completo estado de inmovilidad, se lee sobre la línea de flotación el número de la escala del aparato, y este será el grado glucométrico del mosto ensayado. Obtenido el grado que buscábamos, se anota, y dos días después se vuelve a hacer la misma operación, y si las uvas aumentan de grado será señal de que todavía no se pueden vendimiar, pero si el grado obtenido es el mismo puede desde luego vendimiarse porque el esperar más tiempos sería perjudicial.

También se emplea otro aparato llamado *mustímetro Salleron* que determina la densidad, así como el *aerómetro* indica el azúcar.

En climas cálidos conviene vendimiar un poco antes de la completa madurez para que la uva conserve un poquito de acidez indispensable para la buena conservación del *bouque*; en cambio en climas frescos hay que aguardar para la vendimia el máximo de la maduración.

Sin embargo, en todas las comarcas vitícolas hay viticultores muy experimentados, que no necesitan el uso de estos aparatos para conocer el momento de la vendimia.

COMPOSICION QUIMICA DE LA UVA

- 1° Raspa; contiene todos los elementos del grano excepto el ácido málico.
- 2° Piel; rica en tanino con principios aromáticos y materia colorante.
- 3° Pulpa; contiene azúcar (glucosa y celulosa) en cantidad del 25 a 30 p. g., ácidos, materias azoadas, sales orgánicas y minerales [cremor tártaro.]
- 4° Pepitas o semillas, Tanino, ácidos, materias resinosas y aceites alterables.

VIVIFICACION PROPIAMENTE DICHA

Para mezclar en la debida proporción los componentes arriba indicados, hay necesidad de pisar la uva en unos depósitos que se llaman *lagares*, que tienen en el fondo un orificio por donde sale el mosto que, canalizado o entubado va a parar a las cubas o tinas. Se han inventado máquinas para triturar la uva que consisten en dos cilindros que ruedan invertidos, con engranaje de forma redondeada, movidos a mano por medio de un volante, manejados por un hombre, pero no dan buen resultado porque trituran algunas semillas y el aceite propio de ellas que se desprende, perjudica la calidad del vino. Por esta razón es mejor el pisar con los pies que no deshacen las pepitas; y un hombre puede triturar de 40 a 50 hectólitros de uva al día.

Cuando por ciertas circunstancias hay que vendimiar (especialmente en las honduras) con poca razón, o si los mostos se encuentran demasiado ásperos, conviene extraer las raspas, si se observa que el mosto está muy azucarado y falta de tanino, conviene que la primera fermentación se efectúe con la raspa.

Los fermentos según Pasteur producen unos microorganismos llamados *Sacharomyces elipsoideus*, y *Ressei apiculatus* que se nutren de substancias minerales azoadas e hidrocarbonadas, mas fosfatoamoniacaes; componentes necesarios para generalizar la fermentación.

Aereación. El aire es un estimulante de la fermentación, pero favorece la formación de los gérmenes aereóbios si se da en cantidad, cuyos gérmenes son nocivos; lo mejor es abrir las ventanas de la bodega una hora a medio día, cuidando de que no entre el sol.

(Continuará.)

MINERIA

AGENCIA DE MINERIA EN PACHUCA

Extracto del Expediente Número 1180.—Los señores Atilano Hernández, Agustín Rangel y Joaquín Chávez, vecinos de esta ciudad y señalando para oír notificaciones la casa número 25 de la cuarta calle de Bravo, solicitan con el nombre de "SAN JOSE DE GUADALUPE," un fundo minero sito en la ranchería del Cebadal, del Municipio del Arenal, Distrito de Actopan, Estado de Hidalgo, con superficie de ocho pertenencias, para explotar minerales de oro y plata y que se medirá como sigue: se tomará como punto de partida un tiro viejo que existe en el terreno, y con el rumbo que corresponde a la veta, se medirán hacia el Poniente 120 metros, para llegar al verdadero punto de partida; de éste, en ángulo recto hacia el Sur, se medirán 100 metros; de aquí, también en ángulo recto, hacia el Oriente, 400 metros; luego, también en ángulo recto, hacia el Norte, 200 metros; de aquí, normalmente al Poniente, 400 metros, y por último, 100 metros al verdadero punto de partida. El fundo que se solicita, según el denunciante, tiene por linderos: al Poniente, "Santo Tomás;" al Norte y al Sur, fundos del Señor Guillermo Pengelly, y al Oriente, el Río de San Gerónimo.

Ha aceptado el cargo de perito para medir y señalar estas pertenencias, conforme a la ley y sin perjuicio de tercero, el Señor Ingeniero Theodomiro Lugo, vecino de esta ciudad y con habitación en la Avenida Moctezuma número 10.

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

Pachuca, abril primero de mil novecientos quince.—A. M. Isumia. 3-1

Administración de Rentas.—Pachuca.—Derechos enterados, abril 5 de 1915.—Recibido, abril 5 de 1915.—Dawey.

IMPRENTA DEL GOBIERNO DEL ESTADO

A CARGO DE SIMÓN J. DAWEY.