

PERIODICO OFICIAL

DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE HIDALGO

TOMO XLVII

PACHUCA, 16 DE AGOSTO DE 1914.

NUM. 61.

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 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 enteros, hecho en la respectiva Administración ó Recaudación de Rentas.

INFORMACION

Nombramientos.

Ha sido nombrado 4º Magistrado del Tribunal Superior de Justicia, el Sr. Lic. Leonides Barranco Pardo; Juez de 1ª instancia del Distrito de Huejutla, el Sr. Lic. Agustín Miranda; escribientes de la Dirección de Rentas de la Secretaría General, los CC. Luis Aguilar y Hermán Cruz; Secretario del Juzgado de lo Civil de este Distrito, el Sr. Lic. César Becerra; del Juzgado 1º de lo Penal el C. Marcial Escudero; del 2º del mismo ramo el C. Conrado Lora; Médicos legistas adscriptos a los juzgados de 1ª instancia de este Distrito, los Sres. Andrés Silva y Guillermo Espíndola; Administrador de Rentas del Distrito de Atonilco, el C. Amelio Pérez; 1er. estacionario en la Oficina Central de los Telégrafos del Estado, Sr. Rafael Martínez; 3er. estacionario, la Srita. María Encarnación Coronel; telegrafista de segunda en la misma oficina, el C. Ramón Ugalde; Cajero, la Srita. Rosa Mirus y ayudante de la misma, Srita. Carmen Reyes; 3er. Reconstructor, el C. Roberto Martínez y Celador de Telégrafos en Metztlán, el C. Felipe Pérez.

Bajas.

Han sido bajas en la Escuela Correccional de esta ciudad, los jóvenes Salvador Medina, Sebastián Chávez, Dionisio Jiménez y Felipe Martínez, que por conducta torcida se encontraban reclusos en aquel establecimiento donde se les daba alimentos, vestuario e instrucción.

Movimiento de Preceptores.

La Srita. Eva Gómez ha entrado a prestar sus servicios como ayudante de la escuela núm. 2 de niñas en esta ciudad y la Srita. Refugio García con igual carácter, en la número 5 de niños; la Srita. Guadalupe Robles como auxiliar de la número 16 de niñas. La Srita. Adulfa Mejía, ha sido nombrada auxiliar de la número 10 de niñas; la Srita. Rafaela Bonilla Directora de la escuela oficial de niñas de Zempoala; el Sr. Alfonso Hernández renunció el empleo de Director de la escuela de niños de Zacualtipán; la Srita. María Ponce ha sido nombrada Ayudante de la escuela de niñas de la ciudad de Ixmiquilpan y de la de niños del mismo lugar, la señorita Gudelia Cortés.

Lema.

El lema que se empleará en la correspondencia oficial será, según disposición superior, "Constitución y Reformas." Así se ha hecho saber a todas las oficinas Públicas.

Nuevo Director.

Ha sido designado Director del Instituto Científico y Literario, el Sr. Ingeniero Andrés Manning, quien, previa la protesta de ley, ayer tomó posesión de su nuevo cargo.

La clase de telegrafía.

Ha vuelto a quedar establecida en el Instituto Científico y Literario la clase de telegrafía teórico-práctico que hace algunos meses se daba en la Dirección de los telégrafos del Estado.

PODER EJECUTIVO

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

Que 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—Atentas las condiciones del Erario del Estado y las necesidades de la reorganización de los servicios públicos en el mismo, se establece un impuesto extraordinario de guerra de \$ 200,000.00 por una sola vez, a las Negociaciones Mineras, Haciendas de Beneficio de Metales, Propietarios, Comerciantes, Industriales y Agricultores del Municipio de Pachuca.

Artículo 2º—Las cantidades que a cada uno de los Gremios o personas mencionados se señalen según derrama que se haga al efecto, se entregarán desde luego de publicado el presente Decreto en la Sección de Tesorería de la Secretaría General del Gobierno del Estado, la cual expedirá el recibo correspondiente.

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

Dado en el Palacio del Ejecutivo Provisional en Pachuca, a 14 de agosto de 1914. — NICOLÁS FLORES. — CARLOS GARCÍA, Secretario General.

SECCION AGRICOLA EL AGUACATE.

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

En artículos intitulados "Donde la carne crece en los árboles," los periódicos de Inglaterra y Estados Unidos, llaman la atención a la "Persea gratissima" (aguacate,) diciendo que esta fruta está compuesta de todas las sustancias alimenticias que se encuentran en la carne. Según este autor, la fruta contiene más de veinte por ciento de grasa y otros ingredientes de gran valor, así que un solo aguacate (de los de gran tamaño,) es muy suficiente para una comida de un hombre.

Los naturales de México, continúa, viven casi exclusivamente de los aguacates. Peritos en la materia han declarado esta fruta muy superior al banano, y la más valiosa conocida hasta ahora. Esperan que, si se estableciesen plantaciones en gran escala pronto no necesitaríamos la carne.

La razón de que la fruta es tan poco conocida hasta ahora, es que en ninguna parte hacen cultivos extensos y los pocos árboles que se encuentran alrededor de las casas, no son cuidados y apenas dan suficiente cosecha para el uso doméstico de sus indolentes dueños.

Otros escritores dan a esta fruta una distribución más extensa, constatando, que, aunque originaria de las Indias Occidentales, está cultivada en muchos países tropicales y muy estimada.

Dice a propósito del aguacate "El Hacendado Mexicano:" "El aguacate es un artículo de lujo en los Estados Unidos. Su introducción en el mercado es muy reciente.

Los países abastecedores de esta fruta son: Colombia, Santo Domingo, Puerto Rico, Cuba y Hawaii. El aguacate más temprano llega de Colombia, y el más tardío, de Santo Domingo. De Puerto Rico y Cuba llega de Junio a Diciembre; de Hawaii llega de Septiembre a Diciembre; de Marzo a Junio de Centro América y México. En Florida la cosecha es de Junio a Diciembre.

El aguacate que mejor resiste el transporte es el de Cuba y Guatemala, por el espesor y dureza de su cáscara.

Según la opinión de los horticultores norteamericanos, México es el país que ofrece mayor diversidad de forma y color, así como excelencia en el sabor; pero ninguna de esas variedades parece tener resistencia para los transportes.

Del Sur de México han llegado a Nueva York, en buen estado, aguacates muy parecidos a los de Puerto Rico.

De Hawaii han sido hechos experimentos muy satisfactorios enviando aguacates a Nueva York en refrigeradores a una temperatura de dos grados C (35.50 F.)

El envase que hasta ahora ha dado mejor resultado, consiste en envolver cada fruta en papel poroso de periódicos colocándola en huacales que sólo contengan un tendido de aguacates, a fin de que estén libres de toda presión y contacto entre sí. Para evitar los sacudimientos y magulladuras del transporte, se usará una segunda envoltura de virutas largas y finas, que no dejarán mover la fruta.

El empaque debe hacerse en medio de una atmósfera seca, nunca húmeda. La recolección debe hacerse cuando la fruta haya llegado casi a su completo desarrollo, pero que esté dura y resistente. *Debe cosecharse con la mano, con el mayor cuidado uno por uno*, cortándolas con una tijera a media pulgada de su inserción en el tallo. Debe evitarse toda contusión, golpe o herida, que lastime la fruta. No se deben usar las hojas del árbol para el envase, porque pudieran llevar algún parásito que diera lugar a su desempaque al llegar a los Estados Unidos, a enfermedades que dañarían la fruta. En Nueva York y Washington, se vende cada fruta entre 25 y 60 centavos oro. En Filadelfia, y esto dará una idea de la estimación que va ganando el aguacate en el público de buen gusto, un sólo hotel, "Bellevue-Stratfort" consumía una docena diaria y ahora consume todos los días 200 piezas.

En San Francisco, el precio al por mayor es de dos a cinco dólares la docena, mientras que la pieza se vende a 25 y 75 oro. Los de un tamaño excepcional, alcanzan precios fantásticos.

A los interesantes datos que acabo de referirme, tomados de un informe del Cónsul de México en San Francisco, debe añadirse que en México hay un aguacate que está siendo exportado para los Angeles California, con resultados muy satisfactorios, pues llega a aquella ciudad en perfecto estado para la venta. Este aguacate procede de Atlixco, del Estado de Puebla. Su cáscara es gruesa y resistente, y su sabor muy agradable. Es de hermoso tamaño.

Los demás aguacates de cáscara fina, pero de gusto exquisito, que se cosechan en Querétaro, Oaxaca, Michoacán, Jalisco, etc., resistirían bien el transporte a los Estados Unidos, cuando los ferrocarriles pongan al servicio público carros refrigeradores como se usa en los Estados Unidos para conducir legumbres y frutas frescas entre Florida y el Sur de California y los Estados Unidos del Norte; debiendo agregar que en México se producen aguacates los doce meses del año, sin un sólo día de interrupción, pues cuando no los hay en un Estado de la República los hay en otro.

El aguacate es una fruta que se produce admirablemente en Costa Rica y podría dar lugar a un comercio de exportación, si se encuentra un medio seguro y económico de conservarla. Este medio existe; la fruta del aguacate como cualquiera otra fruta de difícil conservación puede durar en perfecto estado en tierra turbosa o turba, hasta un mes y más, con tal que sea recogido del árbol a mano y no tenga ninguna herida ni golpe. Consiguiendo este empaque, podría servir al intercambio de frutas tanto a la ida como a la vuelta y resultar así poco oneroso. En todo caso llegando en

buen estado a los mercados del Norte, tendría el aguacate una venta inmediata y muy remuneradora. Se han visto casos en que un par de aguacates ha sido pagado a más alto precio que un racimo de bananos.

El aguacate en sí es un árbol prolífico. Sin embargo, hay variedades estériles. Convendría siempre ingeritar todos los árboles nuevos no solamente para obtener fruta de mejor clase, sino también árboles más productivos. También con un buen sistema de poda y escogiendo diferentes variedades, sería posible en una plantación prolongar notablemente el período de las cosechas.

Los norteamericanos llaman al aguacate *Alligator Pear*, también *Midshipman's butter* y *butter pear* y son muy aficionados a esta fruta; desgraciadamente no llega sino por casualidad y en pequeñas cantidades a sus mercados por falta de un empaque adecuado que lo conserve en buen estado con suficiente, casi con completa seguridad, como el que más arriba indicamos.

El aguacate es sencillamente un árbol de la zona tropical americana; en Asia no parece tener gran éxito. En California y en las Islas Hawaii, ambos grandes proveedores de fruta de los mercados americanos, se empieza a cultivar en grande escala. Sería de desear que los productores costarricenses se empeñasen en añadir este producto a la lista demasiado pequeña de sus exportaciones.

El análisis de la fruta del aguacate indica que contiene en término medio:

75 p₁₀₀ de agua

2 " " proteína

14 " " grasa

6 a 7½ de hidratos de carbono.

En las Islas Hawaii, tienen para asegurar la conservación de esta fruta otro procedimiento que el que hemos indicado, pero es probable que no debe mantener intacto el delicado gusto que lo caracteriza. Hacen hervir agua y después de enfriada introducen en ella la fruta, elevando después la temperatura a 66 grados centígrados y manteniéndola así cuatro horas.

("Boletín de Fomento" de Costa Rica.)

La gallina industrial de México

(Tomado del "Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana".)

CAPITULO I.

ORIGENES HISTORICOS DE LAS GALLINAS DE MEXICO.

DIVERSIDAD MORFOLOGICA DERIVADA DE ESOS ORIGENES

1.— *Orígenes históricos de las gallinas de México.*—La historia antigua de las tierras descubiertas por Cristóbal Colón nos enseña que, en el territorio mexicano actual, lo mismo que en toda la América o Nuevo Mundo, no existían gallinas antes de la llegada de los españoles. Los descubrimientos paleontológicos lleva los a cabo hasta la fecha, en el suelo americano, están de acuerdo con esta afirmación, y, aunque algunos notables historiadores aseguran que después de la victoria decisiva obtenida por Hernán Cortés sobre los indios de Tabasco, éstos les hicieron varios presentes, entre los que se contaban muchas gallinas, es seguro que, antes del descubrimiento prodigioso del gran Genovés, no existían esas aves en el suelo que la injusticia de los hombres ha bautizado con el apelativo de un aventurero audaz y afortunado.

Nuestras gallinas son, pues, de origen español, y para saberlas apreciar hay que llegar a las propias fuentes de la historia del héroe pueblo que consumió la conquista de las naciones indígenas establecidas en las tierras llamadas hoy americanas, ya porque solo así tendremos los datos étnicos de nuestras hermosas gallinaceas, ya porque en aquellas fuentes se encuentra la natural explicación de la diversidad de formas y de caracteres específicos de las aves que forman el asunto de nuestra tesis.

Es ley histórica, que puede confirmar el hombre estudioso y pensador, que entre el pueblo conquistador y sus diversas colonias se establece siempre un movimiento osmótico.

co que lleva de uno a otro, usos, costumbres, dogmas, plantas, animales etc., etc., y, en cumplimiento de esa ley, España nos trajo su religión, su idioma, sus leyes, sus sueños de gloria, sus plantas alimenticias y económicas, y sus más valiosos animales domésticos, llevándose nuestros cólices, nuestras leyendas, nuestros ídolos, nuestros metales preciosos, nuestras plantas y nuestros animales indígenas, hasta que se estableció el equilibrio social entre la colonia y la metrópoli, como se establece siempre el equilibrio físico entre los líquidos que son agentes de los fenómenos osmóticos. Pero ¿lo que España nos trajo era autóctono de la península ibérica, o siquiera del llamado centro hispánico por los antiguos geógrafos? ¿Era nuestro lo que se llevó?

Conquistado el suelo hispánico sucesivamente por los Celtas, los Fenicios, los Griegos, los Cartagineses, los Romanos, los Vándalos, los Suevos, los Alamos, los Visigodos y los Arabes, los primitivos iberos ¿se libraron acaso de las consecuencias de la ley histórica antes citada? ¿pudieron librarse sus descendientes de esas mismas consecuencias cuando de conquistados pasaron a ser conquistadores con Fernando e Isabel primero, y después con Carlos V, que en 1516 logró la reunión de toda España en un solo Estado con las posesiones de Sicilia, de Cerdeña, del reino de Nápoles, del Franco-Condado de los Países Bajos y un poco más tarde con la adquisición del Milanesado, con el descubrimiento del Nuevo Mundo y con la anexión de Portugal en 1580? Claro es que la ley histórica se cumplió entonces, como se cumple siempre y que la España del siglo XVI, la potencia preponderante de Europa, llevaba en su seno todos los seísmos étaicos que cerca de veinte siglos de corrientes osmóticas his óricas pudieron dejar en sus elementos orgánicos.

¿Qué plantas y qué animales trajo pues, España al Nuevo Mundo, después de haberlos reunido en su propio suelo?

La respuesta es obvia: trajo las mejores plantas y los mejores animales que se encontraron dentro de su esfera de influencia ya que ninguna nación poderosa recoge lo peor de lo que tienen los pueblos a quienes dicta sus leyes.

2.— *Diversidad morfológica de nuestras gallinas.*— Si no me he equivocado al sentar las premisas del párrafo anterior, es incontestable que la diversidad de los caracteres específicos de nuestras gallinas y hasta su variabilidad desordenada resulta absolutamente natural, ya por las influencias del medio, que verifican la inflexible selección zoológica, ya por las conjunciones en absoluta promiscuidad, que ponen en presencia las más contrarias influencias hereditarias sustaponiendo caracteres que deberían fundirse, y destruyendo los más fijos tipos étnicos primitivos.

Los que parecen desconocer u olvidar los antecedentes apuntados hasta aquí, cometen la incalificable injusticia de atribuir a nuestra indudable ignorancia y apatía la diversidad de nuestras gallinas, su escasa productividad y la falta de especialización de sus funciones económicas, sin dejar de batir palmas y de ponderar hasta la hipérbola las conquistas alcanzadas por las naciones más adelantadas del mundo en la explotación industrial de las aves de que venimos ocupándonos. Obrando así olvidan o desconocen la edad de aquellas naciones y los efectos del tiempo y de las vicisitudes históricas y geográficas en la formación del carácter de los diversos pueblos de la tierra; olvidan también que las conquistas, que tanto los seducen, son verdaderamente de ayer, y que sus prolegómenos se deben a clases sociales de muy remoto origen que no se pueden improvisar en los pueblos nuevos porque son un producto de evoluciones iniciadas de muy antiguo y es absolutamente cierto que la naturaleza no da saltos, como dicen los naturalistas.

En Inglaterra, en Francia, en Holanda, en Bélgica, en Alemania, en Dinamarca y en los Estados Unidos, la mejora de los diversos tipos de gallinas se ha iniciado por las clases sociales adineradas, con propósitos recreativos y en busca de bellezas plásticas más o menos aceptables y dignas de admiración. Para los aficionados de esos países en nada ha influido la cuestión industrial, y, por lo tanto, sus fracasos no han podido llevar los desalientos a las clases productoras, que se han aprovechado de las experiencias fe-

lices de los sportmen para industrializar la explotación de las aves domésticas, siguiendo el impulso recibido estimuladas por las perspectivas de ganancias reales y por premios de todas clases. Si a eso se agregan las lecciones objetivas de numerosos concursos, exposiciones y ferias, y las influencias de las cátedras ambulantes dotadas con esplendidez y que llevan la ilustración más minuciosa, sobre asuntos avícolas, a los más apartados rincones de esos pueblos adelantados, se comprende sin admiración que los franceses puedan presentar con orgullo sus gallinas Crèvecoeur, Houdan, Mans y la Fleche de carne exquisita aunque poco abundante; los ingleses sus gallinas Dorking de cinco dedos, magníficas para la mesa y excelentes madres, sus Pencilled, Spangled y Black Pheasant fowls agrupadas bajo el título general de Hamburgs o Hamburguesas, elegantes, vivarachas y grandes ponedoras; los holandeses y los alemanes sus preciosas gallinas realmente Hamburguesas y sus excelentes y hermosas gallinas polacas, los italianos sus famosísimas gallinas Leghorn, verdaderas máquinas de fabricar huevos; los españoles sus características gallinas mediterráneas, buenas madres, buenas ponedoras y con carnes sabrosas y nutritivas y, por último, los americanos del norte sus soberbias gallinas Plymouth Rock Wayándottes, Javas, Dominicanas y Jerseys para todos los gustos y con todas las aptitudes, según aseguran sus criadoras. Entre nosotros comienza la afición a hacer pininos, y apenas se pueden contar con los dedos los ensayos esporádicos que preludian la evolución hacia un futuro indudablemente brillante para la avicultura nacional; pero—¡cosa extraña!—no son las clases acomodadas las que se apasionan por esa clase de entretenimiento y los sendo propulsores de nuestra cría industrial de aves de corral quieren improvisar ejemplares de exposición en un día, sin darse el trabajo de estudiar y sin tener elementos de ilustración necesarios para comprender que todos los seres vivos son el fruto del medio en que viven. Sin libros, sin gusto por el estudio profundo de la maravillosa máquina animal y con pretensiones verdaderamente ridículas, se dan aire de gentes ilustradas hablando de las gallinas exóticas y despreciando a las gallinas mexicanas, que, aseguran, deben al indio su degeneración. Y, sin embargo, esos flamantes críticos, esos anglomaniáticos, gallomaniáticos, germano maniáticos y norteamericomaniáticos, ignoran que ni los ingleses, ni los franceses, ni los alemanes, ni los norteamericanos, tienen ni han tenido las bases orgánicas y biológicas que nosotros tenemos para fundar una grande y próspera industria zootécnica, cuyo sujeto sea la gallina doméstica; ignoran la historia de su país, no han leído la historia de los demás pueblos de la tierra y ni siquiera se imaginan que los indios a quienes pretenden insultar son sangre de su sangre y huesos de sus huesos y que a ellos les deben esta patria a quien no saben servir ni amar, más que mostrando su ingratitud.

¿Por qué ellos no reconocen su degeneración y se declaran selectos sólo porque hablan despectivamente de todo lo mexicano?

Los extranjeros ignorantes hacen coro a los mexicanos ingratos y declaran que la variabilidad desordenada en que se encuentran nuestras gallinas es un indicio cierto de su degeneración, sin comprender que gran parte de esa variabilidad solo es aparente y que tenemos muchos tipos de gallinas, precisamente porque los principales pueblos de la tierra contribuyeron con sus diversos tipos étnicos a formar la riqueza pecuaria española y porque nosotros heredamos esa riqueza que lleva en sus individuos todos los atavismos, todas las aptitudes y todas las bellezas zootécnicas que las naciones a quienes admiran han tenido que fabricar artificialmente.

Demos gracias a Dios por conservar aún la herencia que recibimos, gracias a nuestros infalices hermanos que no han podido ilustrarse, y compadezcamos de todo corazón a quienes los calumnian confesando a la vez que no pueden competir industrialmente con el indio!

CAPITULO II.

CARACTERES INDUSTRIALES DE LAS GALLINAS EN MÉXICO

La variabilidad desordenada de nuestras gallinas con ser tan grande, no ha podido borrar los caracteres étnicos de

los diversos elementos que han servido para formularlas, y el observador menos atento puede encontrar en nuestros corrales, gallinas blancas, negras, cenicientas, leonadas, buliques, pinceladas y salpicadas, con todos los caracteres de las razas mediterráneas; puede ver gallinas con los mismos colores y crestas de todas las gallinas del mundo; puede encontrarlas también con copete y garseta como las polacas, y, si prefiere las gallinas moñudas no dejará de observar algunos ejemplares. Tenemos, pues, donde escoger para todos gustos y precisamente por eso nos extraña que se deprima a nuestras gallinas y se busque lejos de aquí lo que tenemos en casa, con el peregrino pretexto de que nuestros animales están degenerados.

Es verdad que en todas nuestras aves domésticas se encuentra el sello de la selección natural y por esa razón ni son grandes productoras de carne ni grandes productoras de huevos, cuando no se les cuida y se les alimenta en forma; pero su morfología general que las agrupa en gallinas de proporciones largas, en gallinas de proporciones cortas y en gallinas de proporciones medias, nos dice claramente que las tenemos con todas las aptitudes y que sólo exigen de nosotros inteligencia y buena voluntad para transformarse en los mejores animales industriales de su especie.

Como prueba de nuestra afirmación he aquí lo que escribe nuestro ilustrado maestro de avicultura, el Sr. Bachiller Don Ignacio L. Meza, con un informe relativo a una experiencia comparativa hecha en nuestra Escuela N. de Agricultura y Veterinaria para juzgar de las cualidades de nuestras gallinas como ponedoras:

"Para justificar lo anterior, daremos en seguida el resultado de nuestras experiencias, durante un año, con un lote de 6 gallinas criollas y otro de 6 gallinas de la raza Leghorn, variedad blanca, que es la raza número uno entre las productoras de huevo, para que se vea el mérito de unas y otras.

Estos dos lotes recibieron los mismos cuidados y la misma alimentación durante el año que duró la experiencia de postura. La ración diaria y por cabeza se componía de: maíz, 30 gramos; cebada cocida, 25 gramos; salvado 20 gramos; alfalfa verde 40 gramos; sangre en polvo 5 gramos y concha de ostión molida 5 gramos.

La postura por meses en ambos lotes fué como sigue:

Criollas	Huevos	Leghorn blancas	Huevos
Enero.....	67.	Enero.....	90.
Febrero.....	105.	Febrero.....	111.
Marzo.....	75.	Marzo.....	105.
Abril.....	89.	Abril.....	88.
Mayo.....	89.	Mayo.....	74.
Junio.....	39.	Junio.....	53.
Julio.....	19.	Julio.....	20.
Agosto.....	28.	Agosto.....	44.
Septiembre.....	67.	Septiembre.....	55.
Octubre.....	90.	Octubre.....	45.
Noviembre.....	54.	Noviembre.....	39.
Diciembre.....	64.	Diciembre.....	31.

Total..... 786.

Total..... 755.

Dando un total al año de: 786 huevos para las gallinas criollas y de 755 para las gallinas Leghorn, habiendo como se vé, una diferencia de 31 huevos en favor de las gallinas criollas.

Debemos advertir que las gallinas criollas durante el experimento, rara vez fué la que se encluecaron lo que viene a demostrar que la gallina criolla bien cuidada y alimentada pierde el hábito de encluecarse, cualidad muy buscada en toda gallina destinada a producir huevos, más si tiene en cuenta que para la incubación contamos con las máquinas incubadoras, que bien maneja las producen tantos o más pollos que sirviéndonos de las cluecas para la incubación.

Para que la comparación fuera completa, al lote de gallinas criollas se le dejó casi a la intemperie, y al de las Le-

ghorn blancas, en las condiciones en que generalmente se crían en las mejores explotaciones avícolas.

El resultado de la experiencia no deja lugar a duda sobre las magníficas cualidades de nuestra gallina, y nos enseña que, si generalmente produce poco, es porque se le pide lo que no puede dar, ya que los huevos y la carne no son más que substancias alimenticias transformadas en productos de mayor valor.

Alimentemos pues, seleccionemos y cuidemos a nuestras gallinas."

Lo dicho por el Sr. Meza resulta más concluyente todavía si se agrega que, el peso medio de los huevos de las gallinas Leghorn fué de 50 gramos cada uno y el peso medio de los huevos de las gallinas criollas fué de 70 gramos por ejemplar.

Holgarían los comentarios sobre demostración tan terminante, si no fuera porque algunas personas ilustradas y de gran honorabilidad, pero sugestionadas por su extrangeromanía, cuando vieron a nuestras gallinas vencedoras de las mejores del mundo exclamaron: ¡no es gracia, si comieron lo mismo que sus rivales!

¿Querían esos sapientísimos críticos que los mexicanos hagamos milagros?

No se han hecho pruebas para definir absolutamente la aptitud de nuestras gallinas a la engorda; pero, por lo que sabemos de las armonías entre el exterior de los animales y sus aptitudes correspondientes, afirmamos a priori que nuestras gallinas rechonchas o de proporciones cortas son magníficas aves para la ceba, que nuestras gallinas de proporciones largas tienen carne muy sabrosa aunque poco infiltrada de grasa y que nuestras gallinas de proporciones medias son las mejor equilibradas con relación a sus aptitudes generales.

Si de las cualidades productoras de carne y huevos pasamos a considerar las facultades batalladoras de los machos de nuestras aves de corral, que, bajo el punto de vista zootécnico, debemos tener muy presentes, no podemos menos que confirmar todavía más nuestra afirmación de que nada tenemos que desear para nuestra gallina como base de nuestra futura industria avícola nacional, tanto porque nuestros gallos son famosísimos en todos los palenques de la República por su bravura, arrogancia y resistencia, como porque los aficionados a las peleas gastan grandes sumas en mantener sus perchas y en ellas se pueden admirar los progresos a que está llamada la avicultura en México, cuando se alimenten, seleccionen y alojen bien sus diversos individuos. Son de fama general los gallos de pelea mantenidos por los aficionados en Sonora, Chihuahua, Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas que año por año invitan a los galleros americanos a jugar tapados o a la balanza y que no tienen motivos más que de satisfacción por las facultades guerreras de sus mochilleros giros o colorados. La misma fama tienen todos los gallos de pelea en todos los pueblos de la República y bien conocido es el renombre de algunas de nuestras ferias precisamente por sus riñas de gallos.

CAPITULO III.

CÓMO MEJORARA LA INDUSTRIA AVICOLA EN MEXICO.

Siendo evidente que con excepción de las familias que viven en los centros de las grandes poblaciones, todas las que forman nuestros hogares son criadoras más o menos hábiles de gallinas y de otras aves domésticas, es claro que lo primero que debe aprovecharse para el fomento de nuestra avicultura es esa aptitud tan general en la población mexicana para la práctica de la cría, procurando que los conocimientos del oficio pasen a ser manifestaciones del arte, primero, y después ilustrada obra científica. Naturalmente será preciso multiplicar las publicaciones especiales bien ilustradas y bien escritas, llevarlas al hogar, a la escuela, a la oficina y a todas partes, con el fin de formar la atmósfera en que ha de respirar el futuro avicultor mexicano; será necesario estimular la concentración de nuestras gallinas, hoy regadas como polvo de oro por toda la República, ofreciendo premios efectivos a los hombres de trabajo que quieran em-

plear sus capitales y sus energías en la explotación nacional de grandes centros avícolas y enseñándoles, en establecimientos oficiales, la manera de seleccionar, alimentar, alojar, incubar y criar a nuestras gallinas; deberá aceptarse un criterio oficial perfectamente definido sobre el proceso científico que debe emplearse para la mejora de los diversos tipos de gallinas mexicanas, procurando que floten en la atmósfera de que antes hemos hablado, los preceptos claros y terminantes que integran esos procesos, para destruir preconceptos hoy considerados como artículos de fe, y, por último, será altamente instructivo establecer exposiciones y ferias avícolas numerosas, en donde se ofrezcan los primeros premios a las gallinas industriales de México y se dejen las menciones honoríficas para las aves exóticas que, si no son de los tipos étnicos de las muestras, sólo deben aceptarse como aves de fantasía o de recreo, y nunca como reproductores destinados a mejorar nuestros animales, ya que sería preciso aceptar para eso, que el cruzamiento es un proceso científico de mejora y olvidar que no hay adelanto posible fuera de la selección zoológica, de la selección zootécnica, de la alimentación racional y de la gimnástica de los órganos que los lleva a la especialización.

Por desgracia se ha hecho todo lo contrario de lo que indicamos y se oye con frecuencia entre los del oficio expresiones como éstas: el mochiller de Pedro ganó por que es *ingerto de águila*: en las exposiciones sólo se premia a los ricos que pueden traer animales de Europa o de los Estados Unidos; para mejorar los animales es preciso cruzarlos con los de las razas extranjeras, etc. etc.

Es, pues, primordial destruir esos prejuicios e *ilustrar e interesar* de todos modos a los industriales, para que se produzca el movimiento evolutivo que tanto necesita México en sus explotaciones animales y para nosotros es axiomático que aquella ilustración y ese interés se alcanzarán con la prensa agrícola y ganadera barata y con los grandes premios pecuniarios ofrecidos a los criadores de nuestros animales domésticos criollos, perfectamente seleccionados por nuestro medio.

Si a los recursos indicados se agrega la creación de Escuelas Avícolas especiales para señoritas, con cursos de 12 a 16 semanas a lo más, perfectamente dotadas de lotes de los diversos tipos de gallinas criollas y gallos de los mismos tipos traídos de los mejores criaderos del mundo, es incuestionable que muy pronto reaccionará nuestra pobre avicultura y empezaremos a ver aparecer en nuestros mercados todo ese cúmulo de productos de las industrias animales, que hoy ni soñamos siquiera. La incubación artificial tiene encantos especiales para la mujer mexicana y exige delicadezas que ella posee en alto grado, y si esas escuelas tienen sus salas de incubación y sus parques de cría de pollitos bien dotados, es seguro el éxito de esos establecimientos que armarán a la mujer de un poderoso elemento de trabajo y a la Patria de una verdadera fuente de riqueza pública y privada.

Se preconiza como un recurso poderoso de vulgarización zootécnica: las clases ambulantes dadas por instructores prácticos; pero nosotros creemos que no darán resultado dichas clases, porque, ni tenemos especialistas de gran experiencia, ni las enseñanzas orales pueden servir para los auditorios mal preparados, ni se ha despertado todavía entre nosotros el interés personal que es el resorte que impulsa todas las energías y despierta todas las aptitudes. El tiempo de esas cátedras ambulantes llegará indudablemente; pero hoy, por hoy, es más cuerdo hacer jugar el resorte del interés personal, ofreciendo grandes premios pecuniarios, regalando reproductores selectos, eximiendo de toda clase de impuestos a los capitales empleados en explotaciones avícolas serias y llevando esa excepción hasta los productos de esas mismas explotaciones.

CAPITULO IV.

DATOS ELOCUENTES SOBRE LA IMPORTANCIA DE LA AVICULTURA EN LAS PRINCIPALES NACIONES DEL MUNDO.

En México carecemos absolutamente de datos, siquiera aproximados, del número de cabezas que forma la población de nuestras aves de corral, y por lo mismo, nada po-

demus decir del valor que representa esta fuente de nuestra riqueza pública. Es difícil también encontrar datos precisos, sobre ese particular en las estadísticas que hemos podido consultar y que se refieren a las diversas naciones de la tierra; pero respecto a las más importantes de esas naciones, hay algunas datos elocuentísimos que vamos a consignar para dar una pálida idea de lo que valen las pequeñas industrias animales en los pueblos que saben sacar provecho de sus trabajadores de toda especie.

GALLINAS.

Holanda tiene en la actualidad más de....	60.000,000
Alemania tiene en la actualidad más de....	80.000,000
Francia tiene en la actualidad más de.....	65.000,000
Estados Unidos tiene en la actualidad más de	500.000,000

La aridez de los anteriores datos nada diría si no agregáramos que Londres sola, absorbe casi la producción mundial de huevos y que Nueva York, consume diariamente más de 4.000,000 de ese mismo producto alimenticio. En 1880, el mercado de París vendió 300.000,000 de huevos y 15.000,000 de aves para el consumo de la Ciudad, lo que representa un valor de 80 000,000 de francos para la capital de Francia, ¿a cuántos ascenderá hoy ese consumo?

Carecemos de datos sobre el consumo de productos avícolas en la capital de Alemania, pero es indudable que deben ser asombrosos supuesta la importancia de su población gallinera y los progresos que la alimentación completa hace cada día en sus diversas clases sociales.

Pero en lo que no cabe la menor duda es, que en los Estados Unidos de América son, por ahora los más grandes productores del mundo; tanto en huevos, como en gallinas destinadas al mercado, no sólo como consecuencia de su numerosísima población avícola ya apuntada, sino porque en ese país es donde mejor organizada se encuentra la explotación industrial de las aves de corral y donde se han construido y mejorado con éxito las más gigantescas incubadoras que existen en el mundo. ¡Basta saber que la Compañía Cyphers instaló en la Hacienda de Mr. Truslow una incubadora destinada a recibir una carga, de 50,000 huevos para una sola incubadora!

Todos los pueblos de la tierra recogen con gran interés los datos estadísticos relativos a los progresos de la avicultura mundial y de sus industrias derivadas, y se preparan prudentemente a defender sus mercados de la invasión de esos productos por la mejora inteligente de sus aves y la explotación intensiva de sus funciones económicas. En esa preparación destacan especialmente Dinamarca, Bélgica, Italia, Austria, Hungría, Servia, Noruega, Suecia, Japón y algunos países hispano-americanos, como la Argentina, Brasil, el Uruguay y Chile que ya exportan algunos huevos y aves refrigeradas.

¿Se quedará México en la inacción desperdiciando sus magníficas bases para una gran industria avícola de gigantescos resultados financieros? Esperemos que nuestro Gobierno sabrá aprovechar nuestra decidida afición a la cría de aves de corral y que muy pronto dará alientos a los hombres de empresa que quieran trabajar en esa vía, empleando todos los medios que están a su alcance para la emulación de los que buscan en qué emplear sus energías y no tienen bastantes capitales para acometer otra clase de industrias más exigentes.

CONCLUSIONES.

En resumen, México puede llegar muy pronto a ser un gran productor de artículos comerciales avícolas, porque tiene excelentes animales industriales seleccionados por el medio; porque tiene artículos alimenticios en abundancia; porque su población femenina es apta para todas las labores que exige la cría y tiene gusto especial por ella; porque el fomento de la literatura agrícola y ganadera no requiere grandes gastos y se impone como preliminar de vulgarización de los principios científicos de toda explotación animal y porque los establecimientos oficiales de propaganda y enseñanza avícolas no le costarán grandes sacrificios a la Nación.

IGNACIO VELAZQUEZ, Jr.

Medios fáciles y prácticos para conocer la composición de las tierras de labor

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

Es de suma importancia para los agricultores conocer las diferentes tierras que forman la capa vegetal, a fin de que al beneficiarlas traten cada una conforme a su naturaleza propia, pues es de advertir que no todas necesitan de las mismas labores, y que de un punto a otro varían de color, aspecto y textura, según la proporción en que tengan la "arcilla," "arena," "caliza" y "humus," principales componentes de la capa arable.

La preponderancia de uno, dos o tres de estos elementos, es la que dá carácter a las tierras y origen a los diferentes nombres, simples o compuestos, con que los agrónomos las han calificado.

Se llaman "arenosas" "silíceas" o "sabulosas," las tierras en que predomina la arena; "arcillosas" o "gredosas" aquellas en que abunda la arcilla o barro; "calizas" o "cretosas," las que en su mayor parte se componen de cal; y "humosas" (humíferas o húmicas) las que contienen mayor cantidad de humus o mantillo.

Si son de los elementos que preponderan en la composición de las tierras por ejemplo, la arena y arcilla, se llaman "areno-arcillosas" o "arcillo-arenosas" según el caso; y si son tres los elementos que les dan carácter, se denominan *areno-calizo arcillosas* o *arcillo-areno-calizas*, según el orden en que predominan esos mismos elementos, pues siempre figura en primer lugar el nombre del que tenga mayor influencia por la cantidad, en seguida el de los dos restantes que abunda más, y en último término, aquel que entra en la mezcla en menor proporción.

Sentadas estas bases, que servirán a los agricultores para la clasificación de sus tierras de labor, trataremos en seguida de algunos medios fáciles y prácticos, que les sirven para conocerlas a primera vista.

Con solo pisar una tierra, que está húmeda y reciente mente labrada, se puede conocer si predomina en ella la arcilla o la arena; si se adhiere al calzado, la tierra es "arcillosa;" si esto no sucede, es "arenosa."

La tierra que después del riego o la lluvia retiene el agua en la superficie contiene mucha "arcilla;" y aquella en la que precioso líquido se filtra brevemente, está compuesta en su mayor parte de "arena," silícea o caliza.

Si la tierra, en perfecto estado de humedad, se adhiere tenazmente a los instrumentos de labranza, es "arcillosa;" y si se desprende de éstos con facilidad desmoronándose por sí sola, es "arenosa."

Si las globas que voltea el arado, son lucientes y no se deshacen, la tierra es "arcillosa;" pero, si a medida que se van secando se desmoronan, la tierra es "caliza o margosa."

Si se vierte ácido clorhídrico o vinagre fuerte en la tierra que se quiere conocer y ésta hace efervescencia o hervor, es señal de que es "caliza o margosa" pero, si con alguno de estos corrosivos no produce burbujas, es indicio de que la tierra carece de carbonato de cal.

El color blanquecino de una tierra manifiesta la presencia de la "cal" o el "yeso;" si el tinte es amarillo o rojizo, es señal de que contiene "hierro" y "arcilla;" y si es negro o moreno subido, indica la presencia del "humus."

Como estas observaciones, aunque útiles, no son suficientes, porque no dan a conocer la proporción en que están mezclados los principales componentes de la tierra que se quiera estudiar, es necesario analizar ésta para precisar o cuando menos aproximarse a la cantidad que cada uno de ellos representa en la mezcla.

Esta consideración nos sugiere la idea de exponer en seguida un método fácil y práctico, para analizar las tierras de labor.

Del terreno, cuya composición se quiera conocer, se toma un kilogramo de tierra de cada uno de sus cuatro extremos, y cuatro más de otros tantos puntos diferentes del centro.

Los ocho kilogramos de tierra que se han recogido, se ponen a secar y se mezclan perfectamente bien entre sí, desmenuzando los terrones y haciendo pasar una tela de alambre toda esa tierra para separarla de las piedras y raíces que contenga. De esta misma se toma una cantidad determinada, por ejemplo, cien gramos, y en una vasija de vidrio o de porcelana, que llamaremos A, se ponen los cien gramos de tierra agregándole agua hasta cubrirla completamente. En seguida se agita con un palo cualquiera y se deja reposar 12 o más horas, después de las cuales se vuelve a agitar, decantando luego el agua en otra vasija, que denominaremos B.

Se echa agua en el recipiente A, lavando su contenido hasta que el agua salga clara, sin olvidar que las aguas turbias deben ponerse todas en el vaso B.

Con este sencillo procedimiento, se han separado de la tierra que está en exámen la arcilla o barro, la cal soluble y el humus o mantillo, quedando en la vasija A la cal insoluble y la arena.

Estas dos últimas sustancias se ponen a secar y cuando lo estén, se pesan, devolviéndolas a la vasija A, para separarlas después. Suponiendo que han pesado 50 gramos, anotamos este número, haciendo lo mismo con los demás que resulten de las pesadas que han de hacerse en el curso de este análisis.

En seguida se les echa poco a poco ácido clorhídrico, líquido al que la cal insoluble no resiste, disolviéndose al solo contacto de éste, produciendo inmediatamente una violenta efervescencia. Después se agrega agua, se agita el contenido y se tira aquella. Lo que ha quedado en el fondo de la vasija es la arena; ésta se pone a secar y después se pesa.

Suponiendo que ha pesado 45 gramos, deducimos que la cal insoluble que se ha ido ya disuelta en el agua, pesaba 5 gramos, llegando a la conclusión de que la tierra que estamos examinando contiene 45 gramos de arena y 5 de cal insoluble.

Determinemos ahora la cantidad del humus, la de la cal soluble y la de la arcilla, que están en la vasija B. El agua que esta contiene se vierte con cuidado, sin mover la sustancia que hay en el fondo, la cual se pone a secar y después se pesa. Supongamos que pesó 50 gramos.

En una sartén o cualquiera otro recipiente de hierro, enteramente limpio, se echa dicha sustancia, se pone al fuego hasta que tome un color rojo y en seguida se retira, pues ya el humus ha desaparecido por incineración. Se vuelve a pesar y suponiendo que pesa 40 gramos, es seguro que los diez gramos que ha disminuido es lo que pesaba el humus o mantillo.

En los 40 gramos de tierra que han quedado, están la cal soluble y la arcilla, a las cuales se les echa ácido clorhídrico, agregándole agua después de que cesa el hervor que produce el ácido con el carbonato de cal.

Cuando esta mezcla ha reposado un poco, se tira el agua sin mover el precipitado que hay en el fondo de la vasija, que no es otra cosa que la arcilla o barro. Este se pone a secar para pesarlo en seguida.

Supongamos que pesa 35 gramos; la diferencia de 5 gramos que hay respecto de la pesada anterior, es sin duda el peso de la cal soluble.

Reunamos ahora las cantidades que han resultado de las diferentes pesadas, hechas anteriormente y veremos que la tierra analizada se compone de las partes siguientes:

Arena.....	45	grs.
Humus.....	10	„
Cal.....	{ insoluble 5 gra. } { soluble 5 gra. }	10 „
Arcilla.....		

Suma.....100 gramos.

Conocida por estas cantidades, la proporción en que están los principales componentes de la tierra que nos ocupa, ya podemos clasificarla denominándola "areno-arcillosa" porque la arena y la arcilla, respectivamente son las predominantes en la mezcla.

No por esto se crea que los resultados del "análisis práctico," sean tan exactos como los que daría un análisis "físico químico," por medio del cual los hombres de ciencia, que dispongan de un buen laboratorio, pueden precisar no solo las cantidades de los principales elementos sino también las de los secundarios que entran en la mezcla de las tierras por milésimas, y además el contenido de elementos fertilizantes, es decir, nitrógeno, anhídrido fosfórico, potasa, magnesia, etc. Pero para el conocimiento de los caracteres físicos de una tierra, el análisis práctico es suficiente, para que los agricultores se formen una idea clara de la composición de sus tierras, cuya naturaleza les importa conocer.

Julio de 1913.—FELICIANO RIOS.

LA FRUTA POR EXCELENCIA Y DE PORVENIR PARA MEXICO

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

El cultivo de los frutales adquiere cada año mayor importancia, sobre todo de clases procedentes del extranjero; pero hasta hoy, muy contados son los agricultores que han notado que entre las especies de nuestro país, hay algunas muy ricas, susceptibles de dar mayores utilidades a los que las cultiven con esmero, que las mejores clases de procedencia extranjera. Sobre éstas debemos fijar toda nuestra atención para dar a conocer en el exterior nuestros productos.

Entre estas frutas, sin ninguna duda, el lugar de honor corresponde al aguacate, por ser el de mayor demanda en los principales mercados de la República, en donde son ventajosamente conocidas sus distintas variedades y sobre todo bien apreciadas; no obstante lo defectuoso del corte y sistema de empaque empleados actualmente, alcanzan todavía buenos precios.

Estoy convencido de que si los cosecheros tomaran mayor cuidado en el cultivo, corte y empaque, los precios que obtendrían serían cuando menos el doble de los que tienen actualmente y se mejorarían notablemente las frutas en todos sentidos, aumentándose también el consumo, porque la fruta presentada en buenas condiciones favorece grandemente a su venta.

Para la exportación a los mercados norteamericanos, el aguacate ha triunfado sobre todos los demás frutos, por ser considerado allá como la fruta rival del oro; esto ha sido tomando como base la producción obtenida el año próximo pasado con un árbol de 15 años de edad, en Hollywood, California, cuya cosecha fué vendida en \$ 325 oro o sean \$ 650 de nuestra moneda.

Aquí hay algunos árboles de gran tamaño que producen hasta \$ 60 anuales, pero pasan de 20 años.

En los Estados Unidos esta fruta es muy buscada y recomendada por sus grandes propiedades nutritivas y varios médicos la preconizan para ciertas enfermedades del estómago y para los convalescientes. Los precios que adquieren son verdaderamente fantásticos en comparación con los obtenidos aquí; por ejemplo: una fruta procedente del Estado de Tabasco alcanzó en Nueva York \$ 1.50, pero comúnmente, frutas procedentes de Cuba se venden de 75 cs. a 1 peso oro pieza.

Los mercados más importantes actuales son San Francisco, que recibe de las Islas Hawaii y de Sinaloa y los precios de mayoreo no bajan de \$ 5 docena. Los Angeles, que recibe parte de Sinaloa y parte de la producción de varios puntos del Condado, pero reducida, y los precios varían de \$ 5 a \$ 6 docena. Al menudeo se venden a 50 y 75 cs. pieza, en general de tamaño mediano; los grandes que llegan son conocidos aquí bajo el nombre de "pagua," pero su sabor es bastante inferior al del aguacate.

Nuestra situación geográfica con los Estados Unidos, nos favorece muchísimo para ser los principales proveedores de aquel colosal mercado, no tan solo debido a las grandes facilidades de transportes de que disponemos, ferroviarias y marítimas, sino porque estamos más inmediatos a sus centros consumidores que cualquiera de los países que actualmente pueden exportarlos, porque como se sabe, la duración del corte de la fruta hasta su madurez es limitada y las variedades que poseemos son muy superiores a las que exportan otros países.

Es, pues, de nuestro deber, procurar por cuantos medios sean necesarios, fomentar su cultivo sobre una gran escala: que ésta se haga de manera adecuada, teniendo en cuenta de que el consumo del Norte para esta rica fruta, puede cifrarse en varios millones de pesos anualmente y seguirá aumentando progresivamente, mientras sea conocida de todos, porque actualmente sólo está reservada para los ricos.

Debido al cultivo sumamente sencillo y su fácil adaptación en casi todos los terrenos de riego o húmedos, (excluyendo los que conservan el agua estancada) no dudo que todos los agricultores que poseen terrenos en esas condiciones y en las zonas templada y cálida, harán buenas plantaciones a fin de reservarse un brillante porvenir.

El árbol fructifica desde el segundo año de su trasplante; siempre que se pongan arbolitos que tengan cuando menos 30 centímetros de altura, los que a los diez años pueden dar más de 1000 frutas cada uno, las que exportadas y vendidas únicamente a 10 centavos pieza, darían cuando menos una utilidad neta de \$ 50 por árbol.

Próximamente publicaré un tratadito sobre el cultivo de esta rica fruta y distintas variedades, el que será remitido gratis a todas las personas que lo desearan.

Querétaro, Julio de 1913.

JUAN BALME, HIJO.

Productos Químicos en la Agricultura

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

(CONCLUYE)

Y la acción de la luz del sol, es la que forma el almidón en las hojas combinando agua y ácido carbónico del aire; del almidón proviene la azúcar que en los frutos encontramos. La reflexión de la luz del sol, pues, producida por la capa de sulfato de cal e hidrato de cobre en la hoja, efectúa una disminución de azúcar en la uva, igual a la de una planta puesta a la sombra. Por la consideración de los resultados de estos estudios, podemos concluir: 1° el sulfato de cobre debe encontrarse en la hoja en una forma no corrosiva y no soluble en agua, pero soluble en ácidos débiles; 2° esta forma o combinación de sulfato de cobre debe cubrir todo lo que sea posible a la hoja, así que en cada punto un esporo nocivo encuentre la substancia que le era imposible la germinación, pero es indispensable que esta capa sea tan delgada cuanto sea posible, y no entremezclarla con otros cuerpos sólidos que contribuyen a la reflexión de la luz.

Ahora bien; sales de cobre que obedecen a la primera condición y que no son combinadas con substancias sólidas, hay gran número y es muchas veces sólo la cuestión económica que al caldo bordelés hace defender su lugar predilecto, con tal éxito, que hoy todavía es la forma más usada, a pesar del inconveniente; siempre debe prepararse de nuevo la mezcla porque no es posible tener en casa una provisión de la mezcla de los ingredientes, pronta a la solución y al uso. Como mencioné, es la cuestión económica la que prohíbe el uso general de preparados de cobre, que por cómo los que sean siempre salen algo más caros.

Tales proporciones son las fórmulas siguientes:

- | | |
|--------------------------------|---------|
| a) Sulfato de cobre crist..... | 500 gs. |
| Carbonato de sosa..... | 500 " |
| Azúcar no refinada..... | 100 " |
| b) Sulfato de cobre..... | 400 " |
| Bórax..... | 600 " |

Estas dos fórmulas, entre todas, que tenía la cuestión de estudiar, son las más recomendables por su eficacia sobresaliente y su inocuidad a las plantas, por eso sólo a estas dos menciono a pesar del número enorme parecidas combinaciones como son el carbonato de cobre amoniacal, el acetato, el fosfato de cobre, la azurma o sulfato de cobre amoniacal, las combinaciones con azúcar jabón, melaza, cola y otras. Bastará esta enumeración y la recomendación de los preparados mencionados, como "tipos."

Resumiendo todo lo explicado, se ve que entre el inmenso número de productos químicos en la ganadería y agricultura se usan para combatir los parásitos vegetales y animales, solo poco son los que merecen su fama y son al mismo tiempo los que ya hace decenios son aprobados. Cada día aparecen en el mercado nuevos preparados, según el réclame y las pretenciosas reclamaciones que los acompañan, todos específicos sobresalientes y ya mañana serán olvidados, reemplazados por nuevos. Por eso si un agricultor o ganadero no quiere gastar inútilmente su dinero en ensayos inseguros, tiene que darse cuenta o pedir la de la respectiva autoridad, por ejemplo, de la División de Ganadería o la de Agricultura con su respectivo laboratorio químico, que si siempre están a la disposición de los Ganaderos y agricultores. Además, recomienda limitarse a los preparados ya conocidos y acreditados, que repetiré como sigue:

Como garrapaticida o sarnífugo dá los resultados mejores, sin ser acompañados por inconvenientes, el extracto de tabaco, siempre que sea de una riqueza suficiente de nicotina, como el de Monopolio de Tabacos del Imperio Austriaco con 13 por 100 de nicotina aproximadamente.

El mismo preparado puede emplearse en la agricultura contra la mayor parte de los parásitos animales y puede reemplazar en gran parte de estas suspensiones jabónicas de cerosena, creolinas y otras preparaciones. Contra unos parásitos animales que comiendo destruyen las plantaciones, será apropiado al arseniato de hierro y, por fin, contra los parásitos vegetales, especialmente contra la peronospora de la vid, se usarán en mayor éxito el caldo bordelés o un caldo preparado según una de las fórmulas arriba indicadas.

Con estos pocos productos químicos acreditados y bien estudiados en sus efectos, el ganadero y el agricultor pueden combatir las plagas parasitarias, defenderse contra sus estragos sin refugiarse con gastos grandes a remedios nuevos recomendamos con gran bombo, pero muchas veces inciertos en su efecto y hasta perjudiciosos, y para ese objeto espero que contribuya algo este trabajito y al porvenir de nuestra ganadería y agricultura.

DR. KERMÁN ERANK, Ingeniero.

"El Hacendado Mexicano."

Sección de Avisos Judiciales

JUZGADO DE 1ª INSTANCIA DEL DISTRITO DE APAM

EDICTO

En los autos del juicio testamentario a bienes del Señor Pedro Vargas, vecino que fué de esta Villa, el Ciudadano Licenciado Manuel L. Ortiz, Juez de primera Instancia de este Distrito, por auto fechado hoy mandó que por medio de edictos que se publicarán por tres veces consecutivas en los periódicos "Oficial" del Estado y "El Bohemio" que se editan en la Ciudad de Pachuca, se cite a las personas mencionadas en el artículo 1522 del Código de Procedimientos Civiles, para la diligencia de inventarios y avalúo que tendrá lugar en el local de este Juzgado, a las diez de la mañana del séptimo día útil después de hecha la última publicación en el primero de dichos periódicos.

Apam, cuatro de agosto de mil novecientos catorce.—
Simón Alvarez, Srío. 3-1

Administración de Rentas.—Apam.—Derechos enterados, agosto 5 de 1914.—Recibido, agosto 13 de 1914.—Dawey.

JUZGADO DE LO CIVIL DEL DISTRITO DE PACHUCA

EDICTO

Se convoca a los acreedores del finado Sabino López, para que concurran con los justificantes de sus créditos a la diligencia de inventario y avalúo de los bienes yacentes, que se practicará en el local de este Juzgado a las diez de la mañana del quinto día útil inmediato posterior a la última publicación de estos edictos en el "Periódico Oficial" del Estado, en el que aparecerá por tres veces consecutivas, así como en "El Bohemio" de esta Capital.

Pachuca, 7 de agosto de 1914.—César Becerra, Srío. 3-2

Administración de Rentas.—Pachuca.—Derechos enterados, agosto 10 de 1914.—Recibido, agosto 10 de 1914.—Dawey.

JUZGADO DE LO CIVIL DEL DISTRITO DE PACHUCA

EDICTO

Se convoca a los acreedores del finado Demetrio Hernández, para que concurran con los justificantes de sus créditos a la diligencia de inventario y avalúo de los bienes yacentes, que se practicará en el local de este Juzgado a las doce de la mañana del quinto día útil inmediato posterior a la última publicación de estos edictos en el "Periódico Oficial" del Estado, en el que aparecerán por tres veces consecutivas, así como "El Bohemio" de esta Capital.

Pachuca, 7 de agosto de 1914.—César Becerra, Srío. 3-2

Administración de Rentas.—Pachuca.—Derechos enterados, agosto 10 de 1914.—Recibido, agosto 10 de 1914.—Dawey.

MINERIA

COMPANIA DE MINAS SANTA ANA Y ANEXAS, S. A.

CONVOCATORIA

Por acuerdo del Consejo de Administración y con arreglo a los Estatutos de esta Compañía, se convoca a los Sres. accionistas de ella a Asamblea general ordinaria que se verificará el día 29 del presente, a las 11 de la mañana, en el Despacho de la Negociación. Plaza de Morelos Num. 1, bajo la siguiente

ORDEN DEL DIA:

I.—Informe del Consejo de Administración y presentación del balance correspondiente al ejercicio social respectivo.

II.—Dictamen del Comisario.

III.—Resolución sobre lo que el Comisario proponga acerca de las cuentas y el balance general.

Se recuerda a los Sres. accionistas que, de conformidad con el artículo 11 de los Estatutos, para poder asistir a la Asamblea, deberán depositar en las oficinas de la Compañía o en alguna Institución de crédito con concesión en la República o en algún Banco del exterior, con cinco días, cuando menos, de anticipación a la fecha de la Asamblea, las acciones de que sean tenedores, a efecto de que se les expida la tarjeta de entrada con el nombre del accionista y el número de votos que le correspondan.

Pachuca, 14 de agosto de 1914.—Tiburcio Guevara, Srío. 3-1

Administración de Rentas.—Pachuca.—Derechos enterados, agosto 14 de 1914.—Recibido, agosto 14 de 1914.—Dawey.

TALLERES TIPOGRAFICOS INSTALADOS
EN EL
PALACIO DE GOBIERNO