

Mas al delinear algunos detalles sobre esta planta y los procedimientos de explotación, únicamente lo haré con generalidad, porque ni el tiempo ni el espacio me permiten referirme á cada uno de los Estados predichos.

El ágave "potatorum" difiere botanicamente muy poco del Maguey manso, y es muy semejante el cultivo que se dá á ambos, lo mismo que su modo de propagación. Me parece por tanto inútil describir como se hace el plantío por renuevas ó retoños y los cuidados que se impenden en su crecimiento.

En Oaxaca abundan las variedades que se llaman "tovalá" "tepestate" y "tovaziche", en San Luis y Querétaro el "mezcalmetl" en Michoacán el "metlitic" y en Jalisco, Zacatecas y Nuevo Leon el "ixtlimetl."

También han recibido distintos nombres los alcoholes que se extraen de estos ágaves. En Tequila, del Estado de Jalisco, se dá el nombre de aquel lugar al aguardiente de sus magueyes, que es uno de los alcoholes más puros y de bastante espíritu de vino, pues el "tequila" de baja ley marca 25° de Cartier, y el de mucha ley 40 grados.

En el Estado de Zacatecas, que cuenta con muchos distritos mezcaleros, el más notable es el de Pinos que produce un alcohol supremo, y que es de dos clases: la de primera se llama "chorrera" y "pechuga" la de segunda.

Iguales denominaciones llevan los mezcales de San Luis Potosí, Guanajuato y Querétaro.

Para que los magueyes de la especie que nos ocupa produzcan alcohol, es preciso cultivarlos trasplantándolos y vigilar en su completo desarrollo la época en que el "meyolote" está próximo á brotar el quiotl

Antes de que este nazca, se castran todos los magueyes que van á germinar y que se destinan á la producción del **mezcal**.

Si sin esta operación nacería el quiotl ó tallo floral, florecería la planta y se perderían todos los jugos amilaceo-sacarinos de las pencas y cepa que por la "tatemación" de éstas deben trasformarse en glucosa, jugos que fermentados y destilados dan el aguardiente llamado **mezcal**.

Los magueyes castrados se dejan por un tiempo mas ó menos largo, hasta por un año, cuidando únicamente que prosperen y no se deterioren. En este tiempo la cepa y la base de las pencas se sa-