

“tinua, la molienda del mezcal y extracción de su jugo se ejecutan
 “con gran facilidad, limpieza y economía de tiempo, mediante mo-
 “linos de construcción particular y prensas de gran poder, que
 “permiten obtener todo el líquido azucarado de la pulpa sometida
 “á la presión (En dichos aparatos se esprimen las piñas suficiente-
 “mente tatemadas.”)

“En estas fábricas el primer jugo que suministra la pulpa
 “marca 20 ° al areómetro de Beaumé, mas para someterlo á la fer-
 “mentación vinosa [alcohólica] se le añade suficiente agua para
 “rebajarlo á 8 ó 10 ° del mismo instrumento. Así diluido [el
 “jugo] se le transporta á las cubas de fermentación, conveniente-
 “mente colocadas en galerías ó piezas más ó menos espaciosas, en
 “cuyo interior, durante el invierno, se mantiene por medios artifi-
 “ciales una temperatura constante de 20 á 25 grados centígrados
 “durante nueve ó diez días, tiempo al fin del cual la fermentación
 generalmente termina.”

“Cuando el citado instrumento marca $\frac{1}{2}$ pS ó cero grados en
 “el jugo fermentado, juzgan los fabricantes del tequila que éste es
 “el momento oportuno para proceder á la destilación.”

En Tequila y en algunas haciendas de Oaxaca se destila en
 alambiques de cobre, sistema Derosne, pero en otros Estados se
 ejecuta la destilación en aparatos defectuosísimos, en los que se
 pierden grandes cantidades del alcohol mezcal, por el mal ajuste
 de sus conecciones.

De la destilación de estos caldos así preparados y beneficiados
 resulta un aguardiente de sabor, olor y gusto empireumático, muy
 semejante al de la “ginebra” preparada en Holanda.

“El vino mezcal” es una bebida espirituosa muy apreciada no
 solo en toda la República Mexicana, sino en varios países de Eu-
 ropa, especialmente en Inglaterra, donde tiene un gran valor y se
 llama ‘Mexican Gin.’ En algunos Estados de la Unión Americana
 se conoce con el nombre de ‘Mexican Brandy, y se vende á precio de
 oro.

No puedo detenerme ya en describir los procedimientos que en
 otros Estados se emplean para elaborar el mezcal, y solo diré que
 cuando ésta industria tome mayor vuelo engendrará muchas y muy
 sólidas fortunas.

De la Memoria Presentada por el General Pedro Rincón Ga-
 llardo, en el Congreso de Agricultura de Forth Worth Tex.