



Don Maximiano construyó en "Tecuane" la fábrica de "Santa Rita" entre los años de 1868 y 1873, el terreno lo había recibido junto con su hermano Joaquín por herencia de su padre Don Gerardo Hernández Loreto habiendo comprado luego la parte de su hermano Joaquín Hernández Orozco.

Para el año de 1894 cuando murió Doña Brígida Ontiveros Rosales, esposa de Don Maximiano, la fábrica para elaborar vino mezcal, en el punto llamado Barranca de "Tecuane", denominada "Taberna de Santa Rita" se describe como sostenida por galápagos de cal y canto y compuesta de cuatro departamentos, el primero de destilación formado por una galería cuyo centro se sostiene por tres arcos de cal y canto, hacia su lado oriente el canal surtidor de agua que viene de sur a norte y a dentro en nivel más bajo el banco o mesa de destilación, en que están montados sobre sus correspondientes lomos cuatro alambiques comunes con sus accesorios para bagazo u ordinario y otro también dotado de lo necesario para afinador, todos con sus tinas para recibir y sus serpentinas de enfriamiento; el segundo para moler o majar la

materia prima, formado por otra galería sostenida por paredes de adobe en el están dos tahonas compuestas de sus tasas majaderas y sus piedras de presión y frotamiento con sus horizontales para tirar, ambas tahonas dotadas con las hachas y ganchos indispensables; el tercero de fermentación formado de una gran galería cuyo techo cubre cuarenta pozos a manera de tinacos labrados en terrenos tepetatosos, en que se aprecia el depósito de los bagazos y la fermentación para llevarse a los alambiques; y el cuarto de tatemala o cocimiento del mezcal esta a la intemperie y en el existe un horno sistema antiguo dotado de sus accesorios indispensables. Sus techos todos de teja, correspondiéndole cuatro yuntas de bueyes para las tahonas, dos pipones chicos para ordinario, dos muy grandes en Amatitan en que esta el depósito de su producto, veinte barriles cargueros y veinte cargas de castañas para su acarreo o conducción del vino. Tiene también un ojo de agua propio llamado "La Agua Prieta" y dos terrenos hacia el sur uno y otro hacia el norte de la construcción.

A partir de 1894 Don Maximiano Hernández lleva a cabo una total modernización de la Taberna de "Santa Rita", siendo la primera en su genero que refleja la revolución industrial, y no como una mera adecuación del emplazamiento primitivo que es lo que hicieron todas las demás fabricas de Tequila. Para ello Don Maximiano construyó una gran nave industrial de mas de tres mil metros cuadrados, tajándose, como uno de sus costados, la piedra viva y construyéndose el acueducto conductor del agua en el otro costado; la fabrica se proyecto en tres niveles para ser movida totalmente por gravedad, sostenida por columnas francesas de fierro fundido de cuatro secciones remachadas y de ocho metros de altura que sostienen los techos de bóveda catalana, con dos grandes hornos de mampostería que se cargan por sus techos, caldera, tahona, cuarenta y nueve pozos de fermento, mesa para colocar ocho alambiques, pozos para enfriamiento con serpentines, y un trenecillo interno, de la firma de Federico Krupp, para transportar tanto los mezcales como el fermento.

En esa misma Taberna de "Santa Rita", el yerno de Don Maximiano, **Don Alfonso Jiménez Rosales**, casado con Doña Maria Dolores Hernández Ontiveros y luego su hijo **Don Claudio Jiménez Hernández** y sus nietos **Don Javier Alfonso Jiménez Vizcarra** y **Don Miguel Claudio Jiménez Vizcarra** han seguido fabricando Tequila conservando la tradición ancestral.



## Ofrenda a las Benditas Ánimas del Purgatorio

### Región de los Altos de Jalisco

Una de las costumbres más arraigadas en las rancherías y pequeñas poblaciones de Jalisco es la de levantar altares para celebrar a los santos de su devoción: san Miguel Arcángel, San Antonio de Padua, San Francisco de Asís, San Martín Caballero, La Virgen de Guadalupe, La Santa Cruz, el Anima sola y las benditas ánimas del purgatorio entre otras.

Estos altares, se realizan en el interior de las casas, normalmente solo la familia tiene acceso a ellos a diferencia de los "Incendios de Dolores" que se exhiben en un cuarto con ventana a la calle.

Para muchos de los pobladores de la región de los Altos de Jalisco, las ánimas son la representación de sus muertos. El primero de noviembre, para amanecer dos, levantan un pequeño altar en una mesa cubierta con mantel de labores de deshilados o con bordados famosos en la Región, sobre la mesa colocan arcos de carrizo o madera adornados con papel de china abombado que generalmente es de color buganvilia y morado, al centro de los arcos preside una imagen del Anima Sola y la rodean con imágenes de los santos de la devoción de la familia. No se acostumbra poner fotografías ni objetos personales de los familiares difuntos, ni comida.

En ocasiones se agranda la mesa del altar con dos o tres escalones, sobre los cuales se colocan algunos de los elementos tradicionales que conforman el altar, panes de muerto en forma de muñeco, velas, veladoras, calaveritas de azúcar, ollas de barro con flores de cempoalxochitl, cordón de obispo, mirasoles y "calditos".

En una mesa aparte, se prepara la Mesa de Animas, en donde se colocan los alimentos que la familia consumirá en la noche del primero de noviembre, estos alimentos son producto de la siembra de maíz y otros frutos de la región : tamales, atole blanco, champurrado, calabaza en tacha, tamales de ceniza, gorditas de horno, camote enmielado, café, tequila, y el "taninole" dulce preparado de calabaza enmielada y leche, todo esto como dicen es "pa' aguantar la velada".