

## CAPITULO XV.

## El Cacaotero.

Al tratar de los principales productos de nuestra agricultura, merece la preferencia el cacaotero, que es la planta característica de esta región.

Bien pudiera llamarse Tabasco la tierra del cacao, tanto porque este suelo es el más propio para su cultivo, como por ser el Estado que recoge mayor producto de la rica almendra.

Es universalmente conocido el uso que se hace del cacao para la preparación del chocolate, una de las más exquisitas bebidas, que si no ha llegado á generalizarse tanto como el café, quizá por expenderse siempre á un precio mayor que éste, es muy superior á la bebida oriental por sus propiedades alimenticias, y en cuanto á su sabor y aroma, es del agrado de los más refinados gustos.

El cacao es planta indígena que en los tiempos más remotos crecía espontáneamente en nuestro suelo, y que desde hace muchos años ha sido objeto de esmerado cultivo.

Los antiguos mexicanos llamaban al cacaotero *cacaocuahuitl*, y al fruto que produce *cacahuatl*. El grano ó almendra era muy estimado por los aztecas para la preparación del *chocolatl*, y se usaba también como moneda ó agente de cambio en las transacciones mercantiles.

Los españoles introdujeron el uso del chocolate en Europa, y entre los artículos que de las colonias se exportaban figuraba el cacao de Tabasco en cantidades de bastante consideración.

El área del cultivo del cacaotero se extiende entre las latitudes 17° Sur y 17° Norte; pero con algunos esfuerzos puede llegar á los 25° de ambas latitudes. Vegeta hasta cerca de 500 metros de altura, y alcanza su mayor desarrollo en terrenos

que no pasen de cien metros de elevación sobre el nivel del mar. La temperatura media no ha de bajar de 25° C. por día. Los terrenos deben ser de aluvión, ricos en humus, prefiriéndose los que se extienden en las márgenes de los ríos y arroyos, porque la planta requiere humedad, aunque no debe sembrarse en los terrenos pantanosos.

Todas las condiciones expresadas se hallan reunidas en esta región, inclinando naturalmente á los habitantes al cultivo de esta planta, que ocupa en el Estado el primer lugar por su importancia agrícola y por la extensión de su cultivo, exceptuándose el maíz y el frijol, cuyas siembras no forman plantíos permanentes.

Las haciendas de cacao se hallan establecidas en todas las municipalidades, excepto en las que están bañadas por el Usamacinta, sin que por esto falten allí terrenos excelentes para su producción, especialmente en la municipalidad de Tenosique.

Los cacaotales más extensos y productivos se encuentran en las municipalidades de Teapa, Cunduacán, Cárdenas y Comalcalco.

El cacao que se produce en Tabasco es de la especie *Theobroma angustifolia*. La planta alcanza una altura de cuatro á cinco metros, y el fruto, llamado mazorca, es una cápsula coriácea, de la forma del pepino, de 5 á 20 centímetros de longitud, de superficie pulida y rugosa, y contiene en su interior los granos ó almendras utilizables, cuyo número en cada mazorca varía de diez á cincuenta.

Se recogen tres cosechas de cacao por año: la primera de Enero á Marzo, que se llama de *invernada*; la segunda, de Abril á Junio, que es la cosecha *principal*, y la tercera, que recibe el nombre de *alegrón*, se obtiene de Noviembre á Diciembre. Con frecuencia se producen algunos frutos de Julio á Septiembre, y esta cosecha se llama del cacao *loco ó aventurero*.

Se calcula que en las tres cosechas ordinarias del año, cada mil árboles producen por término medio 275 kilos.

El cultivo del cacao es uno de los que más ventajosamente remunerar el capital invertido. Si es verdad que la siembra de un plantío exige ciertos trabajos y cuidados, una vez levantado no demanda grandes gastos de sostenimiento, y el beneficio del fruto es sencillo y económico. El cacaotero vive lozano y fecundo por lo menos 25 años.

El siguiente cálculo, basado en la experiencia de los más prácticos é inteligentes hacendados, demostrará cuán pingües son los productos de este cultivo.

Un plantío de mil árboles, incluyendo el valor del terreno y los intereses del capital invertido, hasta obtener al sexto año la primera cosecha formal (en el quinto año ya se recoge una pequeña cosecha), vendrá á costar á lo sumo \$ 500.

Hemos expresado que un mil árboles producen, cuando menos, 275 kilos del grano, y como el precio ínfimo á que vende el agricultor no baja hace mucho tiempo de 80 cs. el kilo, tomando por base este precio ínfimo, el primer año se obtendrá una utilidad líquida de \$ 220, no habiendo que rebajar nada por el costo del beneficio, incluido en el del plantío hasta el sexto año. En los años siguientes, del producto bruto de \$ 220 deberá deducirse la suma de \$ 80, que á lo más se gastará en el sostenimiento del plantío y recolección de la cosecha; de manera que quedará una utilidad líquida anual de \$ 140, ó sea un 28 % sobre el capital. O de otro modo, puede decirse que á los tres años de producción quedará amortizado el capital invertido, en esta forma:

1 <sup>er</sup> año, producto líquido.....	\$ 220
2 <sup>o</sup> id. id. id. ....	140
3 <sup>er</sup> id. id. id. ....	140

Suma igual al capital invertido..... \$ 500

Sin embargo, no faltan quienes opinen que el cultivo del cacao no es un negocio tan brillante como parece, porque está expuesto á contratiempos que hacen ilusorios los cálculos de

la ganancia. Algunas veces inoportunas y frecuentes lluvias pudren el fruto antes de su completo desarrollo; otras, sopla un cálido viento del Sur, y seca el *chilillo* (el fruto pequeño), y no es raro que algún año, sin causa conocida, las plantas produzcan muy escaso fruto. Pero debe recordarse que en todas las industrias se sufren dificultades, contratiempos y fracasos. Las minas se ahogan ó se agotan; los armadores pierden sus barcos en un naufragio; las fábricas se ven paralizadas por falta de materia prima, por huelgas ó terribles competencias; las casas de comercio se resienten á cada momento por fallidas operaciones; y en la misma agricultura vemos que más ó menos todas las plantas están expuestas á sufrir las influencias de la temperatura ó los embates de otros enemigos: el trigo se pierde por las fuertes heladas; una larga sequía agosta el maíz; la filoxera ataca los viñedos; el lobado mata los ganados, etc., etc.

Cierto es que hay agricultores dedicados á la siembra del cacao, que en muchos años no han logrado formar un capital, pero el motivo no se atribuya al poco rendimiento de la planta; búsquese en las causas que hemos apuntado en uno de los anteriores capítulos. Se pretende que una hacienda adquirida á crédito, y que tiene diez ó veinte mil árboles nada más, produzca lo suficiente para amortizar el capital negativo con que se comenzó el trabajo, viéndose, en consecuencia, la producción privada de uno de sus principales factores con que no se contó sino en sentido inverso, en forma de deuda ó gravamen que reconoce la hacienda, pagando un rédito que conspira contra la misma producción y contra el ahorro.

Pero en el caso más general de que se posea una finca libre de todo gravamen, debe recordarse que si sólo se cuenta con diez mil árboles, el producto líquido no pasará de \$ 1,400 por año, y que si esa suma no se invierte en el fomento de la hacienda, sino se gasta en otros objetos, el capital no puede ir en aumento, puesto que éste se forma del ahorro.

Si los hacendados, venciendo las dificultades que en el capítu-

lo sobre agricultura hemos señalado, lograran levantar plantíos más considerables, aprovechando la gran extensión de terrenos incultos que poseen, á fin de que el valor de las cosechas bastara no sólo para sus necesidades personales, sino que diera un excedente aplicable á la negociación, no es exagerado afirmar que cada tres años verían triplicado el capital anterior.

Muy poco ha progresado la producción del cacao. Hemos tenido á la vista una balanza de la aduana del puerto de Veracruz, correspondiente al año de 1804, y nos ha sorprendido ver que ese año entraron al referido puerto 13,432 fanegas de cacao Tabasco (679,788 kilos) con valor de \$ 661,845, cuando en la actualidad la extracción de ese grano arroja un promedio anual de 800,000 kilos, cifra casi igual á la que se extraía desde principio de este siglo.

El cacao de Tabasco tiene asegurado un gran porvenir comercial, puesto que es de tan buena calidad como el de Soconusco, reputado como el mejor del mundo, aunque en realidad es muy poco conocido, porque en aquel departamento de Chiapas se cultiva en reducida escala y para nada figura ese artículo en el comercio, llegando á ser de fama nominal.

Todo el cacao que se produce en Tabasco se vende con estimación en México y no basta para el consumo de la República, siendo necesaria la importación de los cacaos Guayaquil, Caracas, Ceilán, y otros que vienen á hacer competencia al nuestro por su baratura y nunca por su calidad. Parece increíble que este artículo se traiga desde el extranjero, soportando grandes fletes, derechos, comisiones, y sobre todo el fuerte cambio por la depreciación de la plata, y pueda expendirse á un precio muchísimo menor que el cosechado en este suelo.

El cacao de Tabasco ha llegado á ser una bebida de lujo, al alcance de muy pocas fortunas. Es excelente y su producción escasa: hay doble motivo para que aumente la demanda, y por consiguiente suba el precio.

Si la producción del cacao en el Estado aumentara, sin duda el precio bajaría, pero nunca en razón directa de la mayor producción, pues al llegar el precio á cierto tipo igual al que han alcanzado los cacaos extranjeros, éstos, que vienen á completar el consumo, no podrían hacerle la competencia tomándose en cuenta la superior calidad de nuestra almendra, y por consiguiente desaparecerían de los mercados del país.

De manera que aun cuando la producción del cacao en el Estado se quintuplicara, la oferta no superaría á la demanda, por haberse retirado el contingente que para el consumo se importa hoy, y porque además ya podría procederse á la exportación del cacao nacional, operación que, cuantas veces se ha intentado, ha resultado ruinosa; porque si dentro del mismo país resiente este artículo la competencia del que se produce en la América del Sur y en el Asia, por la gran diferencia de precios, menos éxito se puede hoy alcanzar cuando se remite para su venta á lejanas comarcas. Con un valor más módico el cacao de Tabasco alcanzaría la preferencia en todas partes por su excelente calidad.

Así también el agricultor, puesto que no guardará relación por la expresada causa la baja del precio con el aumento de la producción, sino que aquél se conservará proporcionalmente alto, verá que alcanza más provecho cosechando 25,000 kilos de cacao vendidos á 55 cs. kilo, que recolectando solamente 5,000 kilos que expendiera á 80 cs. el kilo.

En este artículo vendrá perfectamente aplicado el principio de vender barato para vender mucho, y vender mucho para ganar bastante. Tal debe ser la norma de los hacendados tabasqueños, procurando sembrar muchos, muchísimos cacaotales, toda vez que por las condiciones peculiares del cacao de esta tierra, el gran aumento en su producción no llegará nunca á abatir el precio al grado de que deje de ser su cultivo un magnífico negocio.

Una hacienda de cacao en Tabasco no es únicamente inagotable venero de riqueza, sino también agradable y simpática

mansión donde se disfruta de dulce bienestar, por los encantos que en ella ofrece la naturaleza. La *casa grande*, nombre dado por los sirvientes á la habitación del propietario, se halla situada por lo común á la orilla de algún río caudaloso, teniendo por asiento una loma de suave declive. Desde sus extensos y blancos corredores que se destacan sobre el fondo verde del arbolado que la rodea, se domina el *plan del sitio* ó sea una sabana artificial donde pastan esparcidos algunos ganados y forman calles delineadas las casitas de paja de los jornaleros. Y allá en el fondo de esta sabana acotada por filas de naranjos y palmeras, traspasando la pesada *puerta de golpe*, se encuentran los extensos cacaotales. ¡Cuán grato es penetrar bajo su sombra en una de las calurosas siestas del verano! En aquellas larguísimas calles tiradas á cordel y cubiertas por gruesa alfombra de hojarasca seca, que cruje bajo nuestros pies, vemos por un efecto de perspectiva converger en un punto las filas paralelas de cacaoteros y tocarse allí su fronda con el suelo, desapareciendo en la angostura del bosque los peones que ejecutan la *jilea* (escarda ó limpia). Los calcinantes rayos del sol apenas penetran á intervalos por algunas aberturas que á manera de tragaluces se abren en la espesa bóveda de verdura que nos cubre, y por entre los callejones corre un aire ligeramente impregnado de calor que no roba su lozanía á las grandes y relucientes hojas del cacaotero. Las mazorcas recrean la vista con sus variados colores rojos, amarillos, verdes, morados, grises, etc., etc., incitando á saborear su agridulce corazón.

En medio de aquella selva artificial, debida al esfuerzo del laborioso *ranchero*, se disfruta de mil armonías que interrumpen el silencio de los campos; el alegre garruleo de los loros y cotorras que vienen en busca del succulento grano ó de las frutas de diversidad de árboles que se levantan entre el mismo cacaotal; el profundo grito de alarma lanzado por la pea (*Psittorhincis morio*) al aproximarse el caminante, y la escandalosa parlería de la chachalaca que inquieta brinca de rama en rama.

ma, forman indescriptible concierto al cual se mezcla el rumor que el viento produce entre el follaje del cacaotero y de las *madres* de esta planta,<sup>1</sup> y el murmurio de los raudales que en el cercano río se originan al deslizarse con violencia la corriente sobre las guijas y peñascos que, como diques levantados allí intencionalmente, se extienden de la una á la otra ribera.

Nada agregaremos en este capítulo respecto á los métodos de cultivo de esta importante planta y beneficio del fruto, por ser materia extraña al plan que nos hemos propuesto; pero recomendamos, para obtener todos los datos que se deseen, la obra "El Cacao Tabasco," escrita por el Ingeniero tabasqueño Sr. Leandro Martínez Chablé.

No omitiremos, sí, recordar que el cacao es utilizado en la industria no solamente para la fabricación de chocolate, de dulces y de un exquisito licor, así como se aprovecha el corazón para hacer un magnífico vinagre, sino que produce gran cantidad de grasa que tiene diversas aplicaciones. Del cacao se extrae de 48 á 56 por ciento de una manteca amarilla (que puede transformarse en blanca) de olor y sabor agradable, de consistencia igual á la del sebo y que se funde á 30° centígrados.

## CAPITULO XVI.

### Caña de azúcar.

Después del cacao, la caña es la planta industrial que se explota en mayor escala, empleándose en la fabricación de azúcar y aguardiente. Todo el terreno de Tabasco es apropiado

<sup>1</sup> Árboles sembrados para dar sombra necesaria al cacaotero y que por lo común son de *cocohite* (*Robinia* sp?) y *madre chontal* ó colorín (*Erythrina* coraloides).

para su cultivo. Los plantíos situados casi en las orillas del mar tienen la misma lozanía que los sembrados en los primeros escalones de la Sierra con que limita el Estado por el Sur. Sin embargo, la caña de las tierras altas rinde mayor cantidad de materia sacarina, cuya riqueza, según el análisis, alcanza una graduación tan alta como la que se obtiene de los famosos cañales de Cuba.

El cultivo de la caña puede decirse que es nuevo en el Estado. No hace muchos años se traía del exterior el aguardiente y azúcar para el consumo. Ultimamente ha tomado tal incremento la explotación de esta planta, que la producción de aquellos artículos basta no sólo para el consumo local, sino que deja un excedente de consideración y se extrae para algunos Estados de la República.

Se ha procurado con empeño mejorar el cultivo de la caña, aunque hasta hoy las plantaciones no reciben toda la atención que aconseja la ciencia agrícola. Las temporadas propicias para la siembra son: primero en los meses de Junio, Julio y Agosto, y después en Diciembre, Enero y Febrero. A los doce ó diez y ocho meses de hechas las plantaciones ya se hallan en estado de corte y explotación.

Un cañal puede recibir hasta dos cortes al año y dura de treinta á cuarenta años si entre otros cuidados se tiene el de cortar las cañas á raíz. La variedad que se cultiva es la llamada criolla ó asiática, que es la más suave y jugosa de todas las variedades conocidas.

Hay en el Estado 50 ingenios, y casi todos tienen trenes movidos por vapor. La elaboración se verifica por el sistema de trenes jamaiquinos. Hay dos de vapor al aire libre y dos que tienen tacho al vacío.

Los mejores trapiches del Estado no extraen más de un 70 por ciento en peso del jugo de la caña, perdiéndose por consiguiente un 20 por ciento, puesto que está calculado que en 100 kilos de caña 90 son de jugo y 10 de bagazo ó parte leñosa.

Para la elaboración de aguardiente se usan alambiques de cabezote, y hay algunos de destilación continua.

El combustible que se emplea es leña, muy barata y abundante.

La fabricación de azúcar en este último año ascendió á 1.500,000 kilos, y se elaboraron cerca de 3.000,000 de litros de aguardiente, notándose cada año un considerable aumento en la producción. El primero de dichos artículos se extrae para Campeche y Yucatán, y el segundo para ambos Estados y el de Veracruz.

La explotación de la caña en estos últimos cinco años ha triplicado sus productos. Casi todos los ingenios han mejorado su maquinaria; se ha introducido el uso de ferrocarriles portátiles que tanto facilitan el transporte de la caña y de la leña, y además de tan poderosos auxiliares se han atraído á esta industria más brazos por haberse aumentado los salarios á los peones que en ella trabajan.

Es natural este progreso, teniendo el país terrenos tan excelentes para el desarrollo de la caña, cuyo cultivo, además de ser fácil y barato, es seguro, porque ni las fuertes sequías, ni las crecientes, ni las lluvias ú otros fenómenos atmosféricos la destruyen. La misma seguridad de éxito se tiene en cuanto al beneficio ó elaboración en donde no puede haber contratiempo, y por lo que respecta al expendio nada puede temerse, por ser universal el consumo del azúcar y el aguardiente, cuyo precio en la actualidad remunera con creces al agricultor y al industrial.

Sin embargo de que los sistemas de cultivo, y menos los de beneficio, no han llegado á un perfeccionamiento completo, las plantaciones de caña constituyen uno de los más pingües ramos de riqueza en el Estado.

Hemos dicho en el prólogo de esta obra que desecharíamos todas las exageraciones con que algunas veces los que escriben se proponen conseguir un objeto, sin pensar que cuando se descubre el estado real de las cosas se produce una reac-

ción en sentido muy contrario al fin deseado. Esta promesa de veracidad creemos conveniente recordarla al hablar del cultivo de la caña, para patentizar que en conciencia de lo que decimos damos los siguientes datos.

Agricultores é industriales prácticos en el negocio de la rica planta sacarina, han calculado y comprobado que actualmente el capital invertido en la formación de un ingenio, esto es, en las plantaciones de caña, maquinaria para la fabricación de azúcar y aguardiente, edificios y enseres necesarios, queda amortizado con el producto obtenido en cuatro años. Y esto puede expresarse como regla general, pues si el establecimiento de un ingenio exige más ó menos capital, según el ensanche que se dé á la negociación, es indudable que el producto estará en relación con la mayor suma de elementos acumulados. Creemos, sin embargo, que mientras mayor sea el capital invertido, el tanto por ciento será más alto, porque podrá disponerse de máquinas más completas y perfeccionadas.

Los hacendados que han podido dotar sus fincas de algunos kilómetros de ferrocarril portátil para el transporte de la caña y la leña, é introducido los aparatos más modernos para la fabricación, han visto aumentar considerablemente el producto, y en una cantidad de relación muy superior al capital empleado en esos auxiliares del trabajo.

Si no todos nuestros agricultores han alcanzado el éxito que antes expresamos, depende de que no han trabajado, la mayor parte de ellos, con capital propio ni suficiente. Han tenido que pagar intereses, que disponer de los productos para sus gastos particulares, y todo esto, saliendo de una industria incompletamente atendida por falta de elementos, y algunas veces de la aptitud necesaria.

Ojalá que los fuertes capitales que en otros países apenas reditúan un interés del 3 al 5 por ciento, vinieran á invertirse á esta privilegiada tierra en la explotación de la caña de azúcar, y se fundaran principalmente algunos ingenios centrales. Bien pronto Tabasco competiría con las regiones más afama-

das por su importante industria sacarina, en tanto que hoy, á pesar de las magníficas condiciones de su suelo, no ocupa un lugar prominente ni entre los Estados de la Confederación mexicana. Hay seis Estados que fabrican más aguardiente que Tabasco, y ocho que elaboran más azúcar.

Las municipalidades más productivas, empezando por el orden de su importancia, son: Cunduacán, Jalapa, Teapa, Macuspana, Tacotalpa, Centro y Cárdenas. En el apéndice de esta obra damos el Directorio de las principales fábricas.

## CAPITULO XVII.

### Café.

Antes de que se desarrollara el inusitado entusiasmo por el cultivo del café, que cundió en estos últimos años no solamente en México sino en muchos países, ya existían en Tabasco algunas importantes plantaciones del precioso arbusto, cuyo fruto produce la bebida que cuenta con mayor número de consumidores en el mundo.

El alto precio que alcanzó este grano debía estimular también el ensanche de su cultivo en el Estado, y hubo agricultores que abandonaron el fomento de sus cacaotales para dedicarse á la siembra del grano de oro, como llegaron á llamarlo los propagandistas de su explotación.

Natural era inclinarse en Tabasco á un ramo agrícola para cuya prosperidad cuenta este suelo con un conjunto de condiciones naturales las más adecuadas que pudieran desearse: clima húmedo y no frío, terrenos ligeramente accidentados cubiertos de una gruesa capa de humus, con fondo arcilloso; riego natural por las abundantes lluvias, y vías de comunicación fáciles y baratas.

Bien pronto se levantaron en el Estado extensos cafetales, que comenzaron á producir fruto de los 3 á los 5 años de sembrados, según el acierto que hubo para establecer los plantíos. Los rendimientos por árbol también han sido variables, de 300 gramos á 2 kilos, dependiendo de la menor ó mayor inteligencia aplicada al cultivo.

Sin embargo de que no se han escogido granos de la mejor clase para servir de semilla; que los almácigos no han recibido el cuidado necesario; que la elección de los terrenos para establecer los planteles se ha hecho á la casualidad, sin el previo análisis científico de su composición; que en fin, no se han seguido por lo común las reglas que para este cultivo han establecido la observación y la práctica, y se adaptan á las condiciones físicas de cada lugar; sin embargo de todo esto, nadie que se haya dedicado á la siembra del café ha dejado de ver levantados sus plantíos, lozanos y fructíferos. Tal es la apropiación de nuestro suelo y clima para la vegetación de esta planta.

Otras causas son las que han producido la decepción y el desaliento en la naciente industria. Cuando comenzaron á cosecharse las grandes plantaciones surgió desde luego la convicción de que no se habían tenido en cuenta algunas de las condiciones económicas que juntamente con las naturales determinan el éxito de toda empresa. La falta de brazos se hizo sentir extraordinariamente. La recolección de las cosechas exigía un número de peones superior al invertido en levantar los cafetales que se habían sembrado gradualmente en varios años; mientras que el beneficio debía realizarse en el perentorio término de la madurez del fruto. Este se pudo cortar en los cafetales próximos á centros poblados, porque no faltaron vecinos, hombres, mujeres y niños, que trabajaran á jornal durante la época de la cosecha, aunque en algunas haciendas fué necesario dar como salario la mitad del producto recogido. Mas en aquellas fincas donde no se contó con el personal necesario, los propietarios contemplaron con tristeza que sus ár-

boles cuajados del rojo fruto iban poco á poco dejando caer al suelo el codiciado grano, que se perdía entre la maleza en vez de llenar los almacenes, privándoles de la dulce satisfacción que hubieran experimentado al ver coronados sus afanes.

A esta dificultad que bastaba para retraer á los agricultores de continuar engrandeciendo los planteles, vino á unirse un fenómeno económico que muchos previeron, y, no obstante, poseídos de entusiasmo, pocos creyeron que se realizaría, por lo menos en tan corto plazo.

El aliciente de pingües ganancias había estimulado en muchos países el cultivo del café, y la oferta llegó á ser tan superior á la demanda en los mercados del mundo, que la baja considerable en el precio de este artículo sobrevino como consecuencia inevitable.

Se hizo desde entonces más sensible la falta de brazos, porque el precio de la mercancía resistía menos el aumento de salario para conseguir aquéllos. La industria cafetera decayó forzosamente, y lejos de pensarse en fomentarla, varios plantíos se han dejado perder y en muchos sólo se recoge una parte insignificante de la cosecha, quedando abandonada en el campo casi toda la producción del estimado grano. No es en Tabasco donde únicamente ha sucedido esto; iguales casos se registran en la historia del café en Guatemala, Venezuela, Colombia y otros muchos países, porque lo caro y escaso de los jornales no compensaba la recolección del grano á causa del poco valor, relacionado con el costo de su beneficio.

Ahora bien, por esta decepción sufrida, ¿deberá prescindirse por completo del cultivo del café en el Estado? Creemos lo contrario, porque las dos principales causas económicas que han ocasionado el fracaso, falta de brazos y baja de precio, no son de tal naturaleza que cierren de una manera definitiva aquella fuente de riqueza cuando en su favor conspiran aquí todas las condiciones naturales necesarias para el mejor éxito.

La experiencia indica únicamente que los plantíos de café deben establecerse cerca de las poblaciones, para contar con

el competente número de recolectores de la cosecha. Existen magníficos terrenos al rededor de los centros poblados, y escogidos de preferencia para el cultivo del café, no solamente se garantiza el éxito de las empresas, sino que se proporcionará trabajo á los habitantes de aquellos lugares. En nuestro Estado, donde no hay industrias manufactureras, se resiente algunas veces en los pueblos la falta de trabajo para las clases menesterosas; especialmente las mujeres no encuentran una labor compatible con su sexo y de justa remuneración que les permita ayudar al sostenimiento de la familia: aun los mismos niños podrán emplearse en el corte del café, como se acostumbra en muchas partes, aprovechando los días y horas que sus labores escolares les permiten, adquiriendo así el hábito del trabajo y afición por la agricultura, en cuyo ramo está principalmente cifrado el porvenir de Tabasco.

El bajo precio que ha tomado el café, descendiendo casi á la mitad del que llegó á alcanzar, si no corresponde á las ganancias fabulosas que brindaba al principio, remunera todavía con bastante utilidad á los cultivadores, teniéndose en cuenta que en Tabasco cuesta muy poco el establecimiento de los planteles y mucho menos sostenerlos, por las propicias condiciones naturales del suelo.

Hay una circunstancia que asegura el porvenir del café en nuestro Estado, como en toda la República. México es el país productor más inmediato á los Estados Unidos de Norte-América, cuyo mercado absorbe la mayor parte de las cosechas de las Antillas, Guatemala, Costa Rica, Brasil y algunos otros países sur-americanos.

Mientras del Brasil, que ha sido el principal refaccionador del mercado de los Estados Unidos del Norte, tarda un cargamento en llegar á ese país 22 días, nosotros lo situamos en un término de 3 á 7 días, según se escoja la vía férrea ó marítima y una plaza más ó menos lejana, resultando en consecuencia un flete más económico para nuestro comercio.

Por otra parte, el café de México es muy superior, por su

clase, al del Brasil y al de los demás países productores de América.

Por eso, mientras en varias de las naciones de Centro y Sur-América no ha aumentado casi nada en estos últimos años la exportación de café, y en otros ha disminuido notablemente el producto, las remesas de México han crecido de una manera notabilísima. En el año de 1862 la exportación fué de 3,300 kilos; en 1872 de 864,000 kilos; en 1882 llegó á 7.830,000 kilos, y en el año de 1898 á 20.355,754 kilos, con valor de \$10.650,000.

Sin embargo, ¡qué mezquina parece nuestra exportación si se la compara con la del Brasil, que ha llegado á exportar 300.000,000 de kilos; con la de Venezuela que ha exportado 50.000,000, y aun con la de Haití que ha enviado hasta 30.000,000 de kilos al extranjero!

Tabasco ha seguido en su producción el mismo progresivo aumento que todo el país, aunque no puede decirse que esta industria haya alcanzado un progreso notable, si se compara el valor de su exportación que es de unos 300,000 kilos por año, con la de otros Estados de la República, y más raquítica parecerá si la comparamos con la de Costa Rica, pequeña república cuya población sólo excede en una tercera parte al número de habitantes de Tabasco, y ha llegado, no obstante, á exportar 20.000,000 de kilos de café en un año, cantidad igual á la que hoy exporta México.

De lo expuesto se deduce que tenemos un mercado inmediato, amplio y firme, que con seguridad consumirá de preferencia nuestro café, por su calidad superior unida á su baratura, en la cual no podrán hacerle competencia otras comarcas lejanas. En consecuencia, no debe abandonarse la industria cafetera, que si no ofrece las cuantiosas utilidades con que en un principio se ilusionaron todos, es y continuará siendo indudablemente una de las más lucrativas y seguras especulaciones agrícolas.

Sin exageraciones optimistas y tomando en cuenta las con-

diciones económicas y naturales á que está subordinada en el Estado la industria cafetera, así como los resultados obtenidos por agricultores prácticos, presentamos los siguientes datos para demostrar que por muy bajo que esté el precio del café, deja su cultivo una utilidad bastante regular en Tabasco.

Costo de una mata de café.....	20 centavos.
Producto anual en peso de una mata.....	500 gramos.
Costo anual del cultivo y beneficio.....	6 centavos.
Producto de la venta á 24 centavos kilo.....	12 centavos.
Utilidad líquida anual del capital invertido en una mata.....	30 por ciento.

Debe fijarse la atención en que hemos calculado una producción de sólo 500 gramos á cada cafeto, cuando el término medio es de 750 gramos. También se asigna un subido costo al beneficio de cada planta suponiendo el pago de altos jornales, y en cambio se calcula el precio por kilo á un tipo sumamente bajo, al cual no es probable llegue á descender.

La industria cafetera, por lo tanto, garantiza en el Estado la inversión de fuertes capitales.

## CAPITULO XVIII.

### Maíz, frijol y arroz.

El maíz, el frijol y el arroz, son llamados artículos de primera necesidad, porque en efecto constituyen el alimento de mayor consumo en el Estado, siendo el principal sustento de las clases pobres.

*Maíz.*—Casi sin cuidados se produce el maíz, recogándose tres cosechas por año, y si los labradores se esforzaran en cultivarlo, el número de éstas podría duplicarse. La siembra se hace por el rutinario sistema extensivo que antes hemos des-