

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-

crito. Nunca se emplea el arado ni se utilizan las sembradoras. Después de la rozadura ó desmonte y de la quema de las plantas derribadas, se hace la siembra á macana.

Aunque es un artículo de bajo precio (cuatro centavos kilo, valor medio), la abundancia con que se produce y el seguro consumo dentro y fuera del Estado, hace importante su cultivo y debería constituir un ramo de explotación no despreciable, emprendiéndose en la siembra de extensas milpas (plantíos).

El maíz se emplea para la confección de tortillas y las bebidas chocolate, *pozole*, *pinole* y *atole*; se utiliza también como forraje y para cebar cerdos y aves de corral.

Se siembra apenas la cantidad necesaria para el consumo interior, sin embargo de que el vecino Estado de Yucatán compraría todo el que se cosechase en Tabasco, puesto que por su proximidad á nuestro mercado podría venderse allí á un precio más bajo del que tiene el que se lleva de algunos otros Estados más distantes, sobre todo del que se importa de la República norte-americana con el recargo de los cambios de moneda y fletes desde mayores distancias.

La producción anual de maíz en el Estado se estima en 20.000,000 de kilogramos con un valor medio de \$800,000.

Está calculado que cada plantío de maíz deja un 40 por ciento de utilidad sobre el capital invertido, y como en el año se pueden sembrar y cosechar tres milpas, la ganancia anual será de más de un ciento por ciento.

Frijol.—El frijol es el grano que ocupa el segundo lugar por la extensión de su cultivo, pues después del maíz es el alimento de mayor consumo, teniéndose en todas las clases sociales como una de las comidas más agradables.

Se producen diversas especies de frijol, pero el negro es el que más se cultiva. La producción anual llega á cuatro millones de kilogramos con un valor medio de \$360,000, consumiéndose casi todo en el Estado. Una pequeña cantidad se extrae para Yucatán.

Por lo mismo que la producción es casi igual al consumo, se nota el fenómeno de la gran desigualdad que en sus precios guarda este grano en distintas épocas del año. Durante la cosecha por lo común el valor de un kilo es de cinco centavos, y algunos meses después sube á quince centavos.

El cultivo del frijol es sumamente sencillo y á la vez barato, por ser uno de los pocos que se hacen siguiendo los principios de rotación de las plantas, pues se siembra en las cañadas ó terrenos donde se acaba de cosechar el maíz, en tanto que para sembrar este cereal fué necesario hacer la tumba de los acahuales. Se calcula que el agricultor obtiene una utilidad líquida del 50 al 60 por ciento en los plantíos de frijol.

Arroz.—Pocas regiones cuentan, como Tabasco, con terrenos tan apropiados para el cultivo del arroz, que, como es sabido, se desarrolla de una manera prodigiosa en las regiones bastante húmedas. Extensos lugares de nuestro suelo permanecen cubiertos por las aguas de los ríos desbordados durante algunos meses, y son los más á propósito para establecer los plantíos de arroz cuando aquéllas se retiran. Es asombroso el producto que se obtiene de un arrozal; la naturaleza devuelve al labrador, por lo bajo, un trescientos por uno de la semilla depositada, y si á este enorme rendimiento se agrega la facilidad del cultivo, se comprenderá toda la importancia que puede alcanzar la explotación de esta gramínea.

Una de las dificultades que se pulsan para emprender la siembra del arroz en grande escala, es lo costoso del beneficio del grano después de cosechado, es decir, la operación de descascararlo, porque se ha verificado generalmente por el antiguo sistema de morteros á brazo, costando en consecuencia la mondada del arroz muchas veces algo más de lo que importa su cultivo y cosecha. Dificultad es esta muy fácil de vencer introduciendo el uso de las modernas máquinas de descascarar, con las cuales se ejecuta el trabajo á un costo que á lo sumo llegará á la quinta parte de lo que hoy cuesta con el tradicional sistema de morteros.

El cultivador recoge su cosecha á razón de tres centavos el kilo, con cáscara; si lo beneficiara en máquinas obtendría cada kilo á un costo que no pasaría de cinco centavos; y como por lo bajo el precio de este grano es de once centavos el kilo en el lugar de producción, es evidente que la utilidad es pingüe en extremo, toda vez que deja, cuando se vende más barato, un ciento por ciento en un período de cuatro meses que se emplea entre la siembra y la cosecha.

La producción anual de arroz en Tabasco se calcula que asciende á un millón y medio de kilogramos con un valor medio en el comercio de \$200,000.

El arroz se produce en cantidad suficiente para el consumo, y comienza á extraerse bastante para varias plazas de la República.

Se ha establecido últimamente una poderosa máquina descascaradora, y al pulsarse la grandísima ventaja que ofrece el uso de estos auxiliares en la industria agrícola, es indudable que aumentará considerablemente el cultivo de este grano, que es de gran porvenir en el Estado.

CAPITULO XIX.

Frutas.

En el capítulo "*Flora*" no enumeramos la gran diversidad de sabrosas frutas que se producen en este suelo, porque siguiendo el orden dado á este trabajo, sólo debíamos ocuparnos de las plantas que crecen espontáneamente, reservándonos tratar en esta sección de las que son objeto de algún cultivo, en grande ó pequeña escala.

Las frutas de la tierra caliente tienen mucha demanda en las

regiones templadas donde no se producen, pero por su naturaleza pocas son las que pueden exportarse, porque no duran mucho tiempo después de cortadas del árbol.

Frutas condimentales.—Las principales frutas que se emplean en la condimentación, son: yuca, sagú, ñame, macal, camote (raíces y tubérculos), papa voladora, calabaza, chayote, berengena, chile, pimienta, tomate, pepino, aguacate y chinin, todas las cuales pueden ser objeto de comercio á regulares distancias, porque no entran pronto en descomposición. La yuca, además de ser alimenticia, es muy apreciada para fabricar almidón, industria que produce más de un ciento por ciento de utilidad.

La pimienta crece espontáneamente, y hay bosques formados por esta mirtácea, que produce el grano conocido en el comercio con el nombre de pimienta de Tabasco. Muy poco se recoge de este fruto silvestre, y no pasan de 3,000 kilos las extracciones del Estado al año.

Los plántos de papa, que se han hecho por vía de ensayo, han dado un resultado magnífico; no obstante, no se extiende su cultivo y se traen de otros Estados todas las que se consumen en el nuestro.

Frutas de postres é inmediato consumo.—Entre las frutas que no necesitan preparación y son exquisitas para postres, pero que no pueden exportarse porque no tardan en pudrirse, merecen mencionarse las siguientes: anona, guanábana, papaya, mango, pitahaya, ciruelas, nance, poma-rosa, chico-zapote y caimito. Algunas de estas frutas producirían magníficas conservas, en cuya forma la exportación sería muy fácil.

Frutas de postres y exportación.—Las frutas que por su naturaleza podrían exportarse, son las siguientes: naranja, lima, limón, mamey de Santo Domingo, toronja, cidra, piña, sandía, melón, tamarindo guapaque, granada, jujo, coco y plátano: de de estas dos últimas frutas nos ocuparemos en capítulo separado.

La naranja, que es artículo de activo comercio en Sonora y

otros Estados de la República que la exportan por ferrocarril, proporcionaría aquí inmensas utilidades si se hicieran grandes plantíos, pues se produce perfectamente y sería más barato su transporte marítimo.

El naranjo agrio, que con tanta facilidad crece en este suelo, brinda en sus olorosas flores la materia para una productiva industria, el agua de azahar, que sólo en muy pequeña cantidad se elabora.

Los limones, ya sea exportándolos al natural ó en la forma de ácido, podrían ser otro pingüe ramo si se explotara. La isla de Sicilia obtiene cerca de dos millones de pesos del cultivo de este fruto.

La piña es una de las frutas más apreciadas en el extranjero, y su cultivo rinde una utilidad del 400 por ciento.

Del tamarindo se obtiene una sabrosísima pasta, que en el extranjero se vende á muy buen precio: este fruto se pierde aquí en su mayor parte porque pocas personas lo benefician.

Si el zapote ó mamey colorado, seco ó pasado, se diera á conocer bien en el extranjero, llegaría á constituir un artículo de gran comercio, por ser una pasta de exquisito gusto.

Muchas de las frutas enumeradas en los tres grupos en que las dividimos, deberían formar un productivo ramo de exportación, ya en su estado natural, ó ya en conservas; mas hasta hoy no se cultivan en la escala que merecen, y aun son escasas para el consumo de nuestro propio mercado, guardando relativamente un precio alto dada la asombrosa facilidad con que se producen y de la cual debería resultar el aumento en la oferta.

La causa principal de que no se haya fomentado el cultivo de árboles frutales es la falta de vías de comunicación rápidas y baratas.

Muchos de nuestros problemas económicos nos parecen irresolubles, porque nos consideramos encerrados en un círculo vicioso y no nos proponemos buscar la manera de salir de él, recurriendo á los medios más fáciles ó menos difíciles. Es ver-

dad que no parece sensato emprender en gran escala el cultivo de frutas si no contamos con una manera segura y económica de transportarlas á los lugares de consumo; pero es cierto también que nadie pensará en establecer vías de comunicación para aquellos lugares en que los campos permanecen improductivos y desiertos. Este estado de cosas no puede resolverse sino de dos maneras: ó los medios de transporte vienen á despertar el tráfico, creando la producción, ó se forma primero ésta para estimular el establecimiento de las vías de comunicación. En el presente caso, el segundo medio nos parece más fácil. Las empresas agrícolas para la siembra de frutas no exigen un capital ni de la centésima parte del que requeriría la formación de compañías ferrocarrileras y de navegación. Además, las cosechas perdidas durante dos ó tres años por falta de medios de transporte, no significarían, ni con mucho, una pérdida igual á la que reportaría la industria trajinera en el tiempo necesario para que, después de establecida en lugares donde no había producción, llegara á obtener un tráfico remunerador.

Por otra parte, para fomentar el cultivo de frutas bastan nuestros propios elementos, nuestra propia iniciativa; para el fomento de las vías de comunicación hemos menester la ayuda de capitales que no hay en el Estado.

Muy conveniente sería la formación de grandes compañías anónimas para la explotación de frutas tropicales, ó por lo menos, si esto no se consigue pronto, porque el espíritu de asociación apenas alienta entre nosotros, siquiera, como más hacedero, bastaría que muchos agricultores se pusieran de acuerdo para emprender al mismo tiempo en este productivo negocio, aun cuando fuera verificándolo cada uno independientemente de los demás. No tardaría mucho tiempo sin que los fértiles campos de Tabasco tomaran participación importante en el activo comercio de frutas, que sería uno de los más poderosos elementos de su prosperidad.

Si de las Antillas, ó todavía de más lejos, de las Repúblicas

de Centro y Sur-América, y aun desde las costas del Mediterráneo, se hace con buen éxito el tráfico de frutas á los Estados Unidos, ¡cuánto más ventajoso no deberá ser ese comercio para Tabasco, que tiene á tan corta distancia aquel mercado de seguro y grandísimo consumo!

Puede asegurarse más: durante algunos años, mientras la producción no fuera exagerada, las frutas se expenderían con una utilidad no despreciable en nuestro propio país. Yucatán y algunos otros Estados pagarían á buen precio las frutas remitidas de este suelo, que las produce de excelente calidad.

CAPITULO XX.

El Plátano.

El plátano, el fruto benéfico de la América, al que con justicia ha dedicado entusiasta descripción el poeta venezolano Andrés Bello, en su magnífica oda "La Agricultura de la zona tórrida," es acaso la planta cuyo cultivo rendiría actualmente más grandes ganancias, casi fabulosas utilidades, en esta tierra tan propicia para su desarrollo.

La familia de las Musáceas está representada por varias especies en el Estado, siendo las principales: plátano largo ó bellaco (*Musa paradisiaca*); plátano dominico (*Musa regia*); plátano manilo ó Costa-Rica (*Musa textiles*); plátano guineo (*Musa sapientium*); plátano manzano (*Musa cambure*); plátano morado (*Musa violácea*); plátano enano (*Musa sp?*). El abacá, famoso como planta textil, y otras muchas especies de musáceas, se aclimatarían perfectamente en este suelo, pero hasta ahora no se ha pensado en enriquecer con ellas nuestra flora.

El plátano vegeta perfectamente en todos los terrenos del Estado, y con particularidad en las márgenes de los ríos.

Al año de sembrado produce fruto, y cada planta da un racimo que, según sea su variedad, contiene de ciento á doscientos frutos ó plátanos. Los racimos pesan de 15 á 50 kilogramos, y cada plátano varía entre 50 y 250 gramos de peso. Hay una especie de plátano cuyas frutas alcanzan una longitud de 30 á 35 centímetros. Algunos (guineos) sólo tienen 6 centímetros de largo.

El cultivo de la planta no puede ser más sencillo: se siembran los hijos ó vástagos, y no vuelve el agricultor á ocuparse de su nuevo plantío sino hasta los diez y seis meses en que con seguridad debe encontrarse un racimo en cada mata. De los hijos plantados, á lo sumo quedará sin lograrse un 3 por ciento. La cosecha es segura; por ninguna causa deja de haberla.

Después de producir fruto muere la planta, pero por cada una que perece han crecido ya á su alrededor muchos hijos; una prole de diversos tamaños se alza formando la *cepa*, en el lugar que se sembró un solo vástago, de manera que, después del primer año en que se cortaron dos racimos, la fructificación se multiplicará y se recogerán cuatro, seis y más racimos de cada cepa.

El Barón de Humboldt calculó que un terreno de 100 metros cuadrados sembrado de plátanos produce 2,000 kilos de substancia alimenticia, y que este mismo terreno sembrado de papas sólo produciría 143 kilogramos del tubérculo, y cultivando trigo en él no se cosecharán más de 15 kilos del grano. La producción del plátano es catorce veces más fuerte que la de la papa, y ciento treinta y tres más que la del trigo.

Un plantío de un millar de hijos, á los dos años contiene tres mil matas en estado de producción, y á los cuatro años la cifra se elevará á cinco mil. El aumento sigue en progresión asombrosa, al grado que, habiéndose hecho la primera siembra á distancia de 3 metros entre cada planta, á los cinco años quedarán completamente unidas las cepas.

La cosecha dura todo el año, por lo mismo que la germinación de los hijos es continua y el plátano no fructifica por épocas del año, sino por edades de la planta.

El fruto tiene una demanda creciente en los Estados Unidos del Norte, á donde se puede exportar en su estado natural, porque no cortado en sazón tarda varios días en madurar.

Para el Canadá, Inglaterra y algunos otros países consumidores, convendría hacer la exportación de plátano pasado, esto es, seco al sol ó en estufas. En esta forma se hacen grandes exportaciones de las Antillas y de Centro-América, especialmente de la República de Costa Rica.

El racimo de plátano en el lugar de producción, en la orilla de los ríos, tiene un precio medio de 15 cs.; 10 cs. es el valor mínimo.

Daremos una idea aproximada de las utilidades que rendiría un millar de matas en cinco años.

Costo del plantío.

Valor de una hectara de terreno en la margen de un río...	\$ 40
1,000 hijos de plátano puestos en el lugar del cultivo.....	20
Desmante y siembra.....	40
Total.....	\$ 100

Producto de la cosecha.

Se calcula la venta al ínfimo precio de 10 cs. por racimo.

1 ^{er} año, 1,000 racimos á 10 cs.....	\$ 100
2 ^o " 3,000 " " "	300
3 ^{er} " 4,000 " " "	400
4 ^o " 5,000 " " "	500
5 ^o " 6,000 " " "	600
19,000 " " "	\$ 1,900
A deducir por gastos de beneficio y entrega del fruto á las embarcaciones en la margen del río, á razón de 2 centavos por racimo.....	380
Producto.....	\$ 1,520
Deduciendo el costo del plantío.....	100
Se obtiene, después del reembolso del capital, una utilidad neta de.....	\$ 1,420

Como se verá, desde el primer año queda amortizado el capital invertido, inclusive el valor del terreno. En los cinco años se obtiene una ganancia que equivale á catorce veces el capital empleado en la negociación. El progresivo aumento en el producto consiste en que cada año habrá en cada cepa más plantas que fructifiquen. Pasado el quinto año será necesario entresacar los hijos para que la aglomeración de matas no lleve á perjudicar el cultivo. Los nuevos plantíos que se hagan inmediatos al primero, no valdrán más de \$80, porque los hijos que se siembren serán los que precisa quitar del plantío viejo. Y si el terreno se ha utilizado antes en la siembra del maíz, no llegará su valor á más de \$60.

En la exportación de plátano seco, tomándose en consideración el número de kilos que produciría el plantío y el precio á que se expende este artículo, puede asegurarse que el exportador obtendría, además de la utilidad expresada por el cultivo, un 10 por ciento líquido sobre ésta por su industria de preparación del fruto.

Si para exportar el plátano en su estado natural precisa contar con mejores vías interiores de comunicación y que haya barcos especiales para el comercio de frutas que emprendan viajes directos á los puertos de consumo, para exportar plátano seco ó pasado bastan los actuales medios de transporte, y no debemos atribuir la falta de especulaciones en tan brillante negocio sino á las causas tantas veces repetidas: falta de capitales y de espíritu de empresa.

CAPITULO XXI.

Tabaco.

El tabaco es una planta autóctona de México. Algunos han supuesto que á ella debió su nombre *Tabasco*, porque en esta región crece espontáneamente y de excelente calidad. En cual-

quiera parte del Estado se desarrolla muy bien, pero el tabaco más exquisito se produce en las extensas vegas de Huimanguillo, y ya gozan en el mundo de justa fama los *puros de Huimanguillo*.

Sea de buenas ó malas condiciones, el tabaco tiene un consumo universal, y su demanda para satisfacer todos los gustos y todas las fortunas va en aumento cada día. En la misma proporción los cultivos se extienden en muchos países, llevando el comercio á todos los mercados del mundo la humeante mercancía.

Pero sin duda será más productiva la explotación mientras de mejor clase se obtenga el artículo, puesto que son casi iguales los gastos de una plantación para recoger tabaco de inferior calidad, que los que se hacen para obtener el más exquisito, en tanto que el precio entre ambas clases es sumamente desigual, valiendo el tabaco superior hasta diez tantos más de lo que vale el de ínfima clase.

Analizados los terrenos de Huimanguillo, se han encontrado en ellos los mismos elementos generadores de esta planta que contienen las afamadas vegas de Vuelta Abajo de Cuba, pues el suelo es arenoso (sílice), bien cargado de materias orgánicas en descomposición (humus), conteniendo óxido de hierro y de alúmina.

A la bondad de nuestros terrenos debemos la excelencia del tabaco que se cosecha; pero esta planta no es como algunas que no requieren otra tarea que la de regar la simiente y recoger el fruto en estado ya de entregarse al comercio, sin más trabajo por parte del productor. El tabaco exige una labor agrícola é industrial: después de cultivarlo con esmero en el campo, demanda una serie de operaciones para su beneficio, antes de llevarlo al mercado.

El cultivo comienza con el almácigo, y después del trasplante, limpia y capadura, termina con el corte. Luego sigue el beneficio de la hoja con las operaciones de galera, pilón, escogido ó clasificación, engavillado, enmanojado y enterciado.

Muy poco esmero han puesto hasta hoy en el cultivo los sembradores de tabaco, quienes principian por no elegir semilla de buena calidad, sino que la toman de los retoños de las matas para no reportar la pérdida de un centenar de plantas, separando las de mayor desarrollo para sólo el objeto de recoger buena simiente. Por lo común no se hace con empeño la capadura, y no es raro que el tabaco se corte cuando no es el momento preciso de la madurez. La misma falta de cuidado se observa en casi todas las demás operaciones de su beneficio, unas veces por falta de conocimiento y otras por la resolución que los agricultores toman de realizar sus trabajos á medias, contando con que la naturaleza cubre en muchos casos el abandono del hombre en esta privilegiada tierra, ó conformándose de antemano en recoger una cosecha mediocre, con tal de no dispensar á la labor sino una atención incompleta.

Es cierto que, merced á la excelencia de los terrenos para el desarrollo del tabaco, su calidad, á pesar de todo, resulta superior; pero debe pensarse que con los cuidados respectivos se obtendría mucho mejor, y principalmente no debe olvidarse que sin una clasificación sujeta á las reglas fijas establecidas en el comercio para separar las hojas de distintas condiciones, que forman las diversas clases de una misma cosecha, el valor se deprecia, clasificándose por su mezcla casi como de la última clase contenida en la masa heterogénea de hojas. Estas, para ser estimadas en el mercado, deben estar separadas conforme á su tamaño, figura, elasticidad, aroma, tersura, color y limpieza. Y como muy pocos productores han podido exportar su artículo bajo tales condiciones, resulta que el famosísimo tabaco de Huimanguillo, reputado por muchos peritos igual, si no mejor que el de Cuba, no ha logrado alcanzar una aceptación general en el extranjero. Es natural: la mezcla de tabaco bueno y malo, por lo menos en sus condiciones exteriores, no puede dar más que un tabaco mediano. Y aun en su composición química, por más que las hojas chicas ó gran-

des, de un color ó de otro, parezca que contienen las mismas substancias, no hay duda que sus caracteres organolépticos están relacionados íntimamente con el resultado del análisis.

Van convenciéndose los cultivadores en el Estado de que la explotación del tabaco es un gran negocio, siempre que se atienda debidamente los plantíos, y se verifique el beneficio conforme á las reglas establecidas en esta industria. A las remesas hechas por expertos explotadores en el ramo, ha correspondido un éxito magnífico, y principalmente la exportación de puros ó tabaco elaborado ha contribuido á formar el renombre que disfruta en varios mercados de Europa y Estados Unidos del Norte el tabaco de Huimanguillo.

Sin embargo de que Tabasco posee los terrenos más apropiados para el cultivo del tabaco y que su clima es también propicio, no se hacen grandes plantaciones, por las causas que expresamos en otro capítulo constituyen la rémora del adelanto de la agricultura. La producción es relativamente escasa y no se exportan sino pequeñas cantidades, enviándose el sobrante, después de cubrir el consumo, á varias plazas de la República que compran este artículo con bastante estimación. Aunque la producción del Estado llegara á centuplicarse, hallaría mercado seguro en nuestro mismo país, suponiendo que no fuera más provechosa su exportación al extranjero.

Inmensas serían las fortunas que en pocos años se improvisarían aquí, estableciendo grandes plantíos bajo una inteligente dirección. Para el fomento de esta industria, hay vastas extensiones de terreno que pueden adquirirse á un precio bastante módico; solamente necesitamos la aplicación de capitales á esas fértiles y hoy desiertas vegas, que están esperando el aliento generador del trabajo para convertirse en regiones tan ricas como las auríferas; capitales que comiencen por aportar el segundo elemento de la producción, los brazos, tan indispensables para que las empresas agrícolas salgan del carácter casi individual y tomen rápido ensanche y valor, produciendo en poco tiempo las fortunas que en el campo llegan á formar-

se hoy únicamente por el esfuerzo consecutivo de dos ó tres generaciones de una familia.

Para dar una idea de la importancia económica de la explotación del tabaco, presentamos los siguientes cálculos de producción que, como todos los anteriores sobre el cultivo de otras plantas, están basados en la experiencia adquirida por cosecheros tabasqueños.

El costo del cultivo y beneficio de un plantío de tabaco que abrace una hectara de terreno, es de \$400.

En esta hectara de terreno cabe por lo bajo la siembra de 15,000 matas que producen 15 tercios, con un promedio de 50 kilos, ó un total de 750 kilos.

En esa cantidad habrá diversas clases de tabaco, que pueden cotizarse de 20 cs. á \$1.25 cs. el kilo, ó al precio medio de 80 cs. kilo. El valor total de la cosecha importará en ese caso \$600, quedando una utilidad al productor de \$200, ó sea un 50 por ciento sobre el capital, por una operación redondeada en menos de un año que media entre la siembra y la cosecha. Sabemos que el precio de este artículo está sujeto á notables variaciones, y por eso hemos calculado el tipo más bajo á que ha llegado á venderse alguna vez en el período de muchos años.

La guerra de Cuba, paralizando las fuentes de la producción, ha traído gran demanda de tabaco mexicano; mas no solamente los trastornos políticos en la isla han obligado al comercio á buscar otras regiones en que se produzca aquel artículo; hace algunos años el cultivo viene decayendo en esa isla, porque las tierras, sujetas largo tiempo á una constante y excesiva labor, han llegado á empobrecerse, perdiendo los elementos que determinan el buen desarrollo de la planta, y por consiguiente la producción ha bajado en cantidad y en calidad.

Nuestro país, por sus condiciones naturales semejantes á las de Cuba, está llamado á reemplazar á esa isla en la producción de la aromática hoja, cuyo uso se ha generalizado tanto, siendo su explotación origen de colosales riquezas.

Es muy antiguo el cultivo del tabaco en el país, pero hasta hace muy poco vino á llenar las necesidades del consumo interior, constituyendo después un ramo de exportación. En el año de 1878 el tabaco exportado de México importó \$86,000, y en el año de 1898 el valor ha pasado de \$4,500,000, de cuya suma la quinta parte fué tabaco labrado y el resto en rama. Todavía después de que México llegó á ser exportador de tabaco, se ha importado de Cuba este artículo para satisfacer el gusto de los fumadores que pueden consumir el de superior calidad, aunque mucho más caro; pero á medida que en el país se ha ido cosechando de mejor clase, reconociéndose que los famosos puros y cigarros de la Habana no superan á los nacionales, es ya muy poco el tabaco elaborado que se introduce al país.

Si se utilizara en la explotación del tabaco la gran extensión de apropiados terrenos incultos que existen en las municipalidades de Huimanguillo y Tacotalpa, que lo producen de clase suprema, y en los de Nacajuca, Jalpa y Comalcalco, en donde si no muy superior, se cultiva con mucha facilidad, Tabasco podría proveer al mundo de muchos millones de kilos de la valiosa planta nicotiana.

CAPITULO XXII.

Hule.

En los bosques del Estado crece espontáneamente el hule, caucho ó caoutchouc, cuya preciosa savia va teniendo cada día mayores aplicaciones en la industria, obteniendo por consiguiente crecida demanda y considerable aumento de precio, al grado que éste se ha triplicado en pocos años.

Inglaterra solamente ha consumido en el año de 1898 la

cantidad de 20,000 toneladas de hule; casi igual es el consumo en otros países europeos.

Explotados en diversas regiones de América los árboles silvestres, ha comenzado á sentirse la necesidad de establecer cultivos formales de esta planta, tanto porque no basta la producción de aquéllos para el consumo, como porque muchos árboles han sido aniquilados por una absurda explotación.

En las selvas vírgenes de Tabasco existen todavía por explotar muchos árboles de hule, pero por la circunstancia de hallarse esparcidos en una área muy extensa á grandes distancias entre sí, se dificulta su beneficio, y esto ha hecho pensar á los agricultores en la conveniencia de establecer plantíos situándolos en los lugares más inmediatos á las vías de comunicación.

En algunas haciendas se ha sembrado como sombra del cacao, y de este modo su cultivo presenta una doble utilidad y se hace más económico.

El hule crece en los terrenos abundantes en humus, arenarcillosos y húmedos. A los siete ú ocho años de edad puede comenzarse á explotar el árbol, cuando ha sido sembrado en terreno propicio.

Cada árbol, al llegar á su completo desarrollo, produce por término medio 4 kilogramos de jugo ó leche, que se extrae por medio de incisiones hechas en la corteza; esa cantidad se reduce por la concentración á una masa de dos kilogramos. Pueden efectuarse dos extracciones en el año; sin embargo, la experiencia aconseja hacer sólo una recolección anual, con lo que se garantiza la duración de la planta, que llega á vivir más de cincuenta años, alcanzando su tronco un desarrollo hasta de más de un metro de diámetro.

Dado el alto precio que ha obtenido el hule en el mercado, y que, lejos de disminuir, ha venido gradualmente en aumento, por la mayor demanda, es muy juicioso el cálculo de que se sostendrá por mucho tiempo el buen precio de ese artículo, y por lo mismo aseguramos que se resarcirá con creces la em-

presa que invierta un capital en tal negocio, á condición únicamente de esperar ocho años para recoger el fruto de su industria.

Un plantío de 1,000 árboles dará el siguiente resultado:

Costo del plantío.

Valor de 5 hectaras de terreno.....	\$ 100
Desmote.....	100
Almácigos.....	25
Trasplante.....	20
Resiembra.....	15
Binas ó limpias y cuidados en ocho años.....	240
Extracción y beneficio de la savia.....	100
Total hasta obtener la primera cosecha.....	\$ 600

Producto.

La producción el primer año será de 600 gramos por árbol, que á \$2 kilogramo, precio mínimo actualmente, importan.....	\$ 1,200
Utilidad el primer año, después de amortizado el capital.....	\$ 600

La producción en los años subsecuentes en que los árboles habrán llegado á su mayor vigor, alcanzará un promedio de 2 kilogramos por árbol, total 2,000 kilogramos, que vendidos á \$2 importan \$4,000. Calculando que la extracción y beneficio de cada kilogramo cuesta 20 cs., se deducen \$400 y resulta una utilidad neta de \$3,600 por año.

Pocos negocios habrá que después de amortizado el capital comiencen á dejar una ganancia al año de seis veces el mismo capital. Suponiendo que el precio del hule bajara á la mitad, aunque lo más probable es que, á pesar de la mayor producción, se mantenga firme su cotización, porque el consumo crece considerablemente, todavía se obtendrá una utilidad de tres veces el capital invertido y amortizado el primer año.

No obstante el gran porvenir que tiene asegurado esta planta por sus considerables aplicaciones en la industria, no han emprendido nuestros agricultores un cultivo formal, princi-

palmente porque no cuentan con capital sobrado para invertirlo en negocios de larga expectativa, y necesitan consagrarse á los de inmediato resultado.

Si la siembra del hule no se emprende como un cultivo especial, sino que se hace para dar al cacaotero la sombra indispensable que requiere, formada comunmente por árboles de cocohite ó chontal, aquella planta se levantará sin costo alguno, puesto que los gastos deberán calcularse en los de la formación de la hacienda de cacao, y entonces ya debe el agricultor esperar pacientemente la cosecha. Algunos hacendados han comenzado á sembrar hule en los plantíos de cacao ya establecidos, sustituyendo con su sombra la de las antiguas madres; y si en este caso no pueden considerarse economizados todos los gastos hechos en la siembra del hule, evidentemente serán menores, porque después de levantadas las plantas, los gastos de sostenimiento ó limpia del terreno corresponderán á los que de precisión necesitan hacerse para la conservación de los cacaotales. De esta manera, una plantación de mil árboles de hule hasta su completo desarrollo, únicamente costará \$100.

En el año fiscal de 1897 á 98 se exportaron de la República 87,420 kilogramos de hule, lo que apenas equivale á $\frac{1}{27}$ de la importación hecha sólo por Inglaterra. El máximo de la exportación de hule de Tabasco en estos últimos años ha sido de 5,000 kilogramos, notándose que va en aumento la explotación de tan importante artículo, que en no lejano día ha de producir en esta tierra mayores riquezas que las que arrojan á la circulación muchas de las afamadas minas de oro de nuestro país.