

**BREVE INFORME  
COMERCIAL E INDUSTRIAL**

**QUE**

**EL CONSUL GENERAL DE LA  
REPUBLICA DOMINICANA**

**EN LA HABANA**

**SR. PABLO CABRAL Y BAEZ**

**PRESENTA**

**AL HON. SR. SECRETARIO DE ESTADO DE  
RELACIONES EXTERIORES**

---

**JUNIO 30 DE 1930**



## RESUMEN DEL CONTENIDO

---

Oficio al Hon. Sr. Secretario de Estado de Relaciones Exteriores.	5
Departamento Comercial, sus propósitos y finalidad . . . . .	7
CAFE, su pasado, presente y sus probabilidades futuras . . . . .	9
MAIZ, como producto de primera línea en las importaciones de Cuba	13
CAOBA Y CEDRO, su escasez y sus derechos aduanales . . . . .	15
FRUTAS, VEGETALES Y FRUTOS MENORES, la exportación de Cuba y las probabilidades de la República Dominicana para desarrollar su producción y exportación . . . . .	17
LA RIQUEZA PECUARIA DE CUBA, su estado actual, su consumo y funcionamiento de los Registros de la Propiedad Pecuaria . .	21
HABICHUELAS, su importancia y volumen en el comercio de Cuba	25
ASPECTO INDUSTRIAL DE LA HABANA . . . . .	27
LA NAVEGACION ENTRE CUBA Y LA REP. DOMINICANA . .	30
SOMBREROS DE JIPIJAPA Y DEMAS FIBRAS DE PALMAS . . . .	32
LANA VEGETAL . . . . .	32
MILLO Y SUS DERIVADOS . . . . .	32
LA INDUSTRIA DE JARCIA EN CUBA . . . . .	33
BALANCE DEL COMERCIO EXTERIOR DE CUBA . . . . .	34

**CONSULADO GENERAL**  
**DE LA**  
**REPUBLICA DOMINICANA**  
**O'REILLY NUM. 8**  
**Edificio ABREU - Dpto. 404 y 405**  
**HABANA**

Honorable Señor Secretario:

Cumpliendo con lo dispuesto en el Artº 35 de la Ley Orgánica del Cuerpo Consular vigente, y de acuerdo con el Reglamento de la Sección de Comercio Exterior de la República, tengo el honor de presentar a Ud. el siguiente informe Comercial que en el primer trimestre de mis funciones, he podido confeccionar animado por el cumplimiento del deber y por el más ferviente anhelo de cooperar con ese importante Departamento de la administración pública al mayor auge de las relaciones e intercambio comerciales de la Nación.

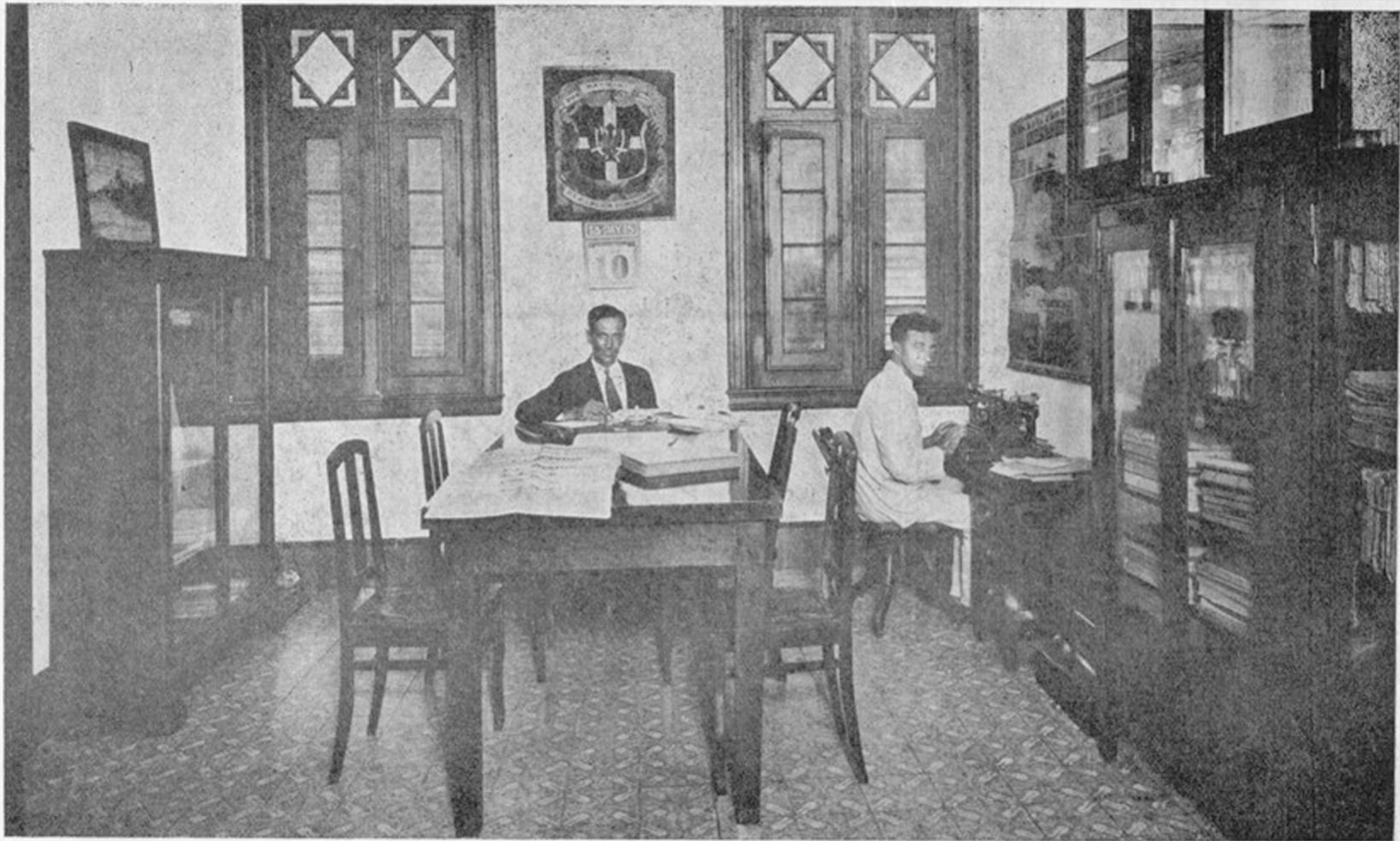
Mis esfuerzos y entusiasmos no han desmayado un solo instante desde el momento en que tomé posesión de mi cargo y no he de vacilar ante la labor que implique observar, estudiar y obtener cuantos datos e informaciones juzgue de utilidad para el comercio y la navegación de la República.

El interés que me he tomado en redactar este informe anticipándome al tiempo que señala la Ley Orgánica, ha sido inspirado por las necesidades del momento y va encaminado, primero: a exponer las condiciones actuales del comercio en Cuba; limitándome, sin embargo, a lo concerniente al comercio dominicano y segundo: a señalar las dificultades existentes así como las posibilidades que tienen nuestros productos en el mercado cubano.

Al presentar a Ud. este BREVE INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL con el más vivo entusiasmo, quiero aprovechar la ocasión para reiterarle mi adhesión y mi más sincera cooperación al noble empeño que anima a esa Secretaría que, en sus manos, es motivo de la más lisonjera esperanza para el porvenir de la República.

Con mi más alta consideración y estima, saludo a Ud. muy atentamente,

**PABLO CABRAL Y BAEZ.**  
Cónsul General.



DEPARTAMENTO COMERCIAL DEL CONSULADO GENERAL

# CONSULADO GENERAL de la REPUBLICA DOMINICANA EN LA HABANA, CUBA

## DEPARTAMENTO COMERCIAL.

**A** fin de facilitar al Comercio de Exportación de la República, datos fidedignos de las condiciones de los mercados cubanos y de cooperar con los exportadores dominicanos al mayor auge del comercio exterior, este Consulado se propone llevar a cabo lo siguiente:

1º—Exhibir en las oficinas del consulado un muestrario, lo más completo posible, de los productos de la industria y del suelo dominicanos; especialmente de aquellos productos que por su naturaleza y calidad especial, tengan demanda en los mercados de Cuba.

2º—Facilitar a todos los que se interesen datos fehacientes en cuanto al origen, calidad, cantidad y precios de esos productos así como de la forma, cómo y dónde pueden adquirirse.

3º—Emitir cuantos informes interese el Comercio Exportador e Importador dominicano en lo que respecta a los productos del suelo y de la industria cubanos.

4º—Enviar a la prensa dominicana estadísticas y cotizaciones de los productos que por su naturaleza y calidad tienen demanda en el mercado cubano a fin de promover la venta de dichos productos siempre que su entrada en Cuba esté favorecida por las tarifas y leyes vigentes.

Estos productos son principalmente Café, Maiz, Habichuelas, Lana vegetal, Cueros curtidos, Cedro, Caoba y otros.

## RESIDENCIA DEL CONSULADO

Para poder iniciar eficientemente este plan, era necesario que la situación residencial del Consulado estuviera en armonía con las labores de su finalidad, en lugar accesible; y fué nuestra primer gestión proceder a su traslado de Malecón No. 20 al número 8 de la calle de O'Reilly, en el edificio Abreu; que ocupa precisamente la esquina de las calles de O'Reilly y Mercaderes, inmediato al centro de mayor actividad comercial de la Habana, cerca de los muelles, Aduana, Correos y Telégrafos, etc., donde estamos instalados sin lujo, pero dignamente, prestos a facilitar cuantos informes soliciten los señores comerciantes o los viajeros.





**Ledo. RAFAEL ESTRELLA UREÑA,**  
**Presidente de la República.**

# CAFE

## Su pasado, presente y sus probabilidades futuras

**E**N el año natural de 1928 se importaron en Cuba 5,313,517 kgs. de café en grano con un valor de \$2,741,989.00, correspondiendo a la República Dominicana el segundo lugar entre los exportadores con 1,034,833 Kgs. con un valor de \$558,152.00, como se verá a continuación:

Puerto Rico . . . . .	1,150,926 Kgs.	\$594,625.00
REP. DOMINICANA . . .	1,034,833 "	558,152.00
Haití . . . . .	703,829 "	305,922.00
Brasil . . . . .	527,046 "	218,526.00
Colombia . . . . .	426,829 "	213,700.00
México . . . . .	244,428 "	202,505.00
Guatemala . . . . .	317,089 "	165,594.00
	<hr/>	<hr/>
	4,404,980	\$2,258,924.00

La diferencia corresponde a Costa Rica, Ecuador, Honduras, Nicaragua, Panamá, San Salvador, Venezuela y Estados Unidos del Norte.

Estos cálculos demuestran dos cosas. En primer lugar: la marcada inclinación del consumidor cubano por artículos de buena calidad y en segundo lugar; que las facilidades de transporte son siempre un factor primordial en el intercambio comercial de los pueblos; si no fuera así, ¿cómo Puerto Rico y Santo Domingo podrían ocupar el lugar de honor en este cuadro?

Única y exclusivamente debido a la gran depresión económica porque atraviesan casi todos los países, se decide este mercado por los precios bajos, antes que por la calidad de los productos y sólo logran vender aquí los que pueden hacer sus ofertas a precios casi irrisorios.

Por otra parte, el Gobierno cubano ha venido adoptando una serie de medidas proteccionistas que entorpecen considerablemente la importación de aquellos productos similares a los que se producen aquí, aunque en cantidades insuficientes para el consumo de la nación.

Como sucede, el Café, el Tasajo, la Leche condensada, el almidón y otros, se han visto gravados con el aumento de los derechos de importación. El café paga actualmente \$23.40 los 100 kilogramos; el tasajo, \$24.00 los 100 kilogramos y el almidón, \$7.50 los 100 kilogramos.

Como puede juzgarse por estas partidas, Cuba está dispuesta a defender sus industrias, ésto es tanto más necesario cuanto la tendencia ultraproteccionista que predomina hoy en el mundo, eleva por todas par-

tes barreras infranqueables, o poco menos, a sus producciones. El ideal hermoso del "libre cambio", por el cual cada pueblo pudiera cultivar o fabricar lo que supusiere para cada trabajador el minimum de esfuerzo con el máximum de rendimiento útil, para hacer el trueque o cambio internacional, buscando para la humanidad el grado más alto de bienestar posible, con el menor trabajo; parece alejarse hoy más que nunca y sería error supremo encariñarse con un ideal que no depende de la propia voluntad realizar.

Ante este hecho, que resalta al hacer un examen de las actuales tarifas y aranceles que por todas partes se interponen al libre como necesario ejercicio del comercio; no podemos sino, aconsejar, o mejor dicho, sugerir a nuestro Gobierno, iguales o idénticas medidas; pues, no queda otro remedio, amén de que el instinto de conservación nacional así lo exige.

No obstante, existen circunstancias ventajosas que aún podemos aprovechar (recuérdese que proyectamos ésto desde el plano en que estamos colocados, es decir, desde Cuba) y precisamente vamos a referirnos a ellas.

Tenemos dos productos que bajo el punto de vista comercial, son importantísimos, con los cuales podríamos realizar operaciones, que si no resultan brillantemente especulativas, al menos resultarían económicamente satisfactorias; y son el CAFE y el MAIZ.

Aunque el café se encuentra sujeto a unos derechos tan onerosos, lejos de beneficiar directamente al pueblo consumidor, enriquece a los que lo producen en Cuba. La razón es muy sencilla, siendo tan limitada la producción cubana, necesariamente ésta viene a equipararse en precio con el café importado, que es el que predomina en el mercado.

De aquí que el precio del café sea tan elevado. Este precio fluctúa entre 35 y 60 centavos la libra, tostado; que es la forma en que se vende al público y este precio rige todo el año. Podría suponerse que mientras dura la producción nacional, el precio sería como de 15 centavos menos, ya que esta cifra representa el importe de los gastos y derechos de importación.

Pero no es así, el pueblo en Cuba nunca sabe cuando toma café criollo y como está acostumbrado al café extranjero, el comerciante le anuncia un "YAUCO" o un "MOCA" que aquél compra de buena fé; pues le sería difícil conocer su autenticidad. Esta anomalía favorece, según nuestro criterio, las perspectivas del productor dominicano y debe aprovecharla para hacer de Cuba un gran mercado consumidor de café dominicano, para cuyo objeto nos permitimos sugerir lo siguiente:

- 1º.—La unificación de los exportadores dominicanos, creando una JUNTA NACIONAL CAFETERA, mediante cuya dirección se desenvolverá todo lo concerniente a la exportación y la industria del café.



2º.—Tratar de obtener la mayor uniformidad de tres tipos definidos de café y que cada uno corresponda con exactitud a las clasificaciones que se denominen y envasarlos como se hace actualmente, en sacos apropiados, pero que cada tipo tenga un distintivo o color especial en las marcas del envase y que estos colores o distintivo sean adoptados en todo el país. Esto reviste gran importancia, pues de esta manera el comprador se acostumbraría a distinguir a simple vista y por el aspecto del envase, el café de origen dominicano.

3º.—Promover en el extranjero y especialmente en Cuba, una campaña de propaganda cuyos gastos serán naturalmente, por cuenta de la JUNTA NACIONAL CAFETERA, la cual obtendrá sus fondos mediante la contribución directa de los exportadores. Esta contribución puede asignarse de acuerdo con la cuantía de lo que cada uno exporta.

4º.—Cada exportador quedará en libertad de llevar a cabo todas sus transacciones directamente, ciñéndose a las peculiaridades de cada caso; pero deberá oír las indicaciones de la Junta en cuanto a lo que se refieren los párrafos anteriores.

Una campaña de propaganda análoga ha sido llevada a cabo por los cafeteros del Brasil en los Estados Unidos y en Francia y el resultado ha sido de lo más satisfactorio.

Ningún producto anónimo obtiene jamás preponderancia comercial mientras carece de personalidad nominal. Así como aquí se anuncia "Yauco" para el café de Puerto Rico, dando este nombre local a toda la producción del país, muy bien podría adoptarse el de "MOCA" o "BARAHONA" para el café dominicano, a fin de imprimir en la mente del consumidor y también en la del comprador este nombre atractivo que sería sinónimo de bondad e indicaría por sí sólo, el origen auténtico del producto.

Pero mientras no se haga algo en este sentido, sólo tendremos la oportunidad de vender en los mercados extranjeros cuando entra en receso alguno de los demás mercados competidores o cuando nuestros precios son ruinosamente más bajos; ésto sucede por carecer nuestro café de "personalidad nominal" y como entra y se vende anónimamente, no tiene demanda propia, porque se acude a él para llenar la ausencia de otro cualquiera que parece tener preferencia.

No cabe dudar en la efectividad de esta idea, que sometemos al estudio cuidadoso de los exportadores dominicanos, toda vez que las variadas y convincentes circunstancias analizadas la favorecen y con un poco de buena voluntad y discernimiento podría llevarse a la práctica.



**Gral. RAFAEL LEONIDAS TRUJILLO**  
**Candidato Electo para la Presidencia de la República**  
**para el periodo de 1930-34**

# MAIZ

Como producto de primera línea en las importaciones de Cuba

**H**ASTA ahora ha venido siendo el maíz un problema al cual la Secretaría de Agricultura, Comercio y Trabajo, de la República de Cuba, ha dedicado gran interés, recomendando y divulgando su cultivo.

No cabe dudar la capacidad y facilidad relativa de Cuba en producir todo el grano que demanda su consumo nacional, pero el caso es que hace muchos años se ve obligada a acudir a los mercados argentinos y norteamericanos en demanda de considerables cantidades para llenar las necesidades del consumo.

He aquí unas estadísticas que hablan por sí solas en favor de la enorme oportunidad que tiene la República Dominicana de entrar a competir y hasta a dominar, si quisiera, la situación del mercado cubano en lo que respecta al maíz.

Durante el año natural de 1928, se importaron en Cuba **TREINTA Y UN MILLONES DE KILOGRAMOS DE MAIZ** con un valor de \$1.347.974.00, cuyas cifras se descomponen de la manera siguiente:

Estados Unidos de América . . . . .	19.528.452 Kgs.	\$918.324.00
Argentina . . . . .	11.949.142 "	420.193.00
REPUBLICA DOMINICANA . . . . .	204.602 "	9.067.00
Holanda . . . . .	15.250 "	250.00
Reino Unido . . . . .	3.586 "	140.00

---

TOTALES . . . . . 31.701.032 Ggs. \$1,347.974.00

Con el maíz viene sucediendo igual que con el café en lo que respecta a la producción cubana. Sin embargo, los derechos de importación de este grano, son insignificantes en comparación a los del café. El maíz sólo paga 80 centavos los 100 Kilogramos, peso bruto.

Sabemos, por haberlo oído de los propios labios de algunos importadores, que el maíz dominicano encierra cualidades ventajosas. Estas cualidades se refieren a la uniformidad y color del grano, pero lo que más ha llamado la atención es que, de una partida importada hace dos años, la casa importadora conserva todavía una muestra que ni se ha picado ni se ha enmohecido, y este caso, aunque algo insólito, habla muy en alto de ese producto dominicano.

Esto se explica por dos razones poderosas: a saber: madurez y fumigación.

Los cosecheros dominicanos deben tener siempre muy presente estos dos factores, si es que quieren ganar crédito en cuanto a la calidad del grano; pues, preparándolo como es debido para la exportación, además de evitarse pérdidas por reclamaciones, tendría fácil aceptación en el mercado, porque el comprador no vacilaría en almacenar grandes can-



tidades sabiendo que el grano está en condiciones de resistir el tiempo y a los insectos.

El maíz cosechado a su debido tiempo, soleado en la forma que se hace con el cacao y fumigándolo antes de envasarlo para el embarque, siempre conservaría esas cualidades recomendables, por lo tanto sería preferido.

El maíz dominicano difiere mucho del que se importa de Norteamérica y de la Argentina, en lo que respecta al tamaño, forma y color de su grano, y se parece bastante a la variedad conocida en esta plaza como "Maíz de Oriente", que es el que proviene de la provincia oriental de Cuba.

Quiere decir que por su aspecto general, el maíz dominicano tiene un tipo original definido que le da esa "personalidad" de que hemos hablado al referirnos al café. Por tanto, debe procurarse mantener ese tipo y esas cualidades y tratar de producir la mayor cantidad posible.

Las épocas más propicias para vender el maíz en la plaza de la Habana, son las comprendidas entre las de siembra y cosecha de aquí, que no coinciden con las nuestras. Es decir, que haciéndose dos cosechas anuales en Cuba, es fácil suponer que en el entretiem po se puedan vender, y efectivamente se venden en esta plaza, grandes cantidades de maíz extranjero.

En Cuba las cosechas son dos, a saber: La "de frío" y la "de agua". La primera que se verifica en el invierno, se siembra en Octubre y se cosecha en Febrero y Marzo y la segunda que se siembra en el período de la lluvias, que es de Mayo a Junio y se cosecha en Agosto y Septiembre. Quiere decir que la mejor época para invadir el mercado cubano es de Junio a Septiembre, pues, en este período, si no se ha consumido en su totalidad la cosecha cubana, al menos escasea y por lo tanto el precio aumenta.

El maíz es en Cuba artículo de primera necesidad, por la diversidad de sus usos y por la cantidad del consumo. En primer lugar, se emplea en forma de harina en las comidas y en la confección de tamales, producto que gusta mucho en el país. También se emplea en la fabricación de la maizena, en la composición de piensos y en la mezcla de alimentos para aves, cuya industria va creciendo a pasos agigantados.

# CAOBA y CEDRO

## Su escasez y sus derechos aduanales

**A**PESAR de la gran escasez de caoba y cedro que se nota en el mercado maderero de la Habana, debido no sólo al gran consumo, sino, a los desmontes de las principales regiones forestales de la Isla; desmontes que se llevaron a cabo durante las vacas gordas, en que la "fiebre del azúcar" por poco lo desbasta todo, los derechos de importación continúan siendo prohibitivos.

La manufactura de muebles en Cuba reviste caracteres importantes, por su calidad y por su cantidad; siendo el cedro y la caoba las principales maderas empleadas. Como quiera que la repoblación de esos bosques no es asunto de cuatro ni de ocho años y que los bosques que aún están en pie se encuentran situados en lugares tan aislados de comunicaciones que faciliten la extracción de madera, creemos que tarde o temprano el Gobierno cubano tendrá que reducir los derechos de importación en lo que respecta a la caoba y al cedro; pues, es asunto de vital importancia para Cuba mantener la industria mueblera antes que sucumba ante la escasez de madera con que trabajar.

Los derechos de importación que gravan la caoba y el cedro son de \$1.00 los 100 kilogramos brutos, siempre que entre en troncos o secciones de troncos. El flete de Santo Domingo a la Habana es de \$25.50 el millar de piés cuadrados. Quiere decir que, mil piés cuadrados de madera de caoba o de cedro importados de Santo Domingo a la Habana, tendrían un costo como de \$40.00 c. i. f, derechos incluidos.

El precio a que pagan los almacenistas de madera de la plaza la caoba o el cedro es de \$110.00 millar de piés, c. i. f. Habana.

## S U E L A

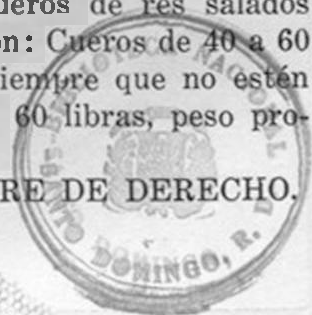
**C**OMO es sabido, existen tres tipos de suela curtida planchada: fina, entrefina y gruesa. El precio de este producto en plaza es de 22 a 28 cts. libra, según el espesor y la calidad. Los derechos de importación son de 14 cts. el kilogramo bruto.

La suela que generalmente se emplea aquí en la manufactura del calzado difiere en color a la suela dominicana, pues, la suela corriente aquí, es de un color claro; que prefieren por prestarse a los diferentes teñidos del calzado.

## CUEROS CRUDOS, SALADOS Y SECOS

En caso de que conviniera exportar a Cuba cueros de rés salados secos, los precios que rigen actualmente en la plaza son: Cueros de 40 a 60 libras de peso promedio, \$8.50 qq. c. i. f. Habana, siempre que no estén cortados o rayados, etc. y \$9.00 para los de más de 60 libras, peso promedio.

Los cueros y pieles crudos, salados, entran **LIBRE DE DERECHO**.





**Sr. ELIAS BRACHE, hijo,**  
**Secretario de Estado de Relaciones Exteriores.**

# FRUTAS y VEGETALES FRESCOS

## La exportación de Cuba y las probabilidades de la República Dominicana, para desarrollar su producción y exportación

**E**STE trabajo sería incompleto si no consignáramos algunas líneas a tan importante negocio como el de la exportación de frutas, hortalizas frescas y los llamados frutos menores.

Bastaría fijar la mente en el mapa para comprender la brillante posición geográfica de la República Dominicana respecto de los Estados Unidos y el Canadá y convenir en que las probabilidades de éxito en esta rama de las exportaciones serían contundentes.

La población combinada de esas dos naciones es como de ciento cincuenta millones de habitantes y como su territorio se extiende dentro de la zona templada, forzosamente tienen que acudir a los mercados tropicales para abastecerse de frutas, vegetales, etc., durante los meses invernales en que no pueden obtenerlo de su propio suelo.

Este negocio es tan evidente, son tan grandes sus proporciones que en los Estados Unidos se han visto en la necesidad de equipar una flota numerosa provista de bodegas frigoríficas para transportar esos productos conservados en estado fresco.

Con gusto citaríamos algunas cifras de las exportaciones de Colombia, Panamá, Costa Rica, Honduras y Jamaica, pero siendo tan limitado el espacio de que disponemos en este folleto, sólo nos referiremos a las exportaciones de Cuba como punto de comparación. Estas exportaciones en el año 1929 fueron como sigue:

Aguacates . . . . .	\$167,498.00
Berenjenas . . . . .	8,371.00
Habas de Lima (frescas) . . . . .	111,653.00
Habichuelas (frijoles) . . . . .	40,497.00
Habichuelas tiernas . . . . .	75.00
Molondrones . . . . .	31,009.00
Papas . . . . .	107,422.00
Pepinos . . . . .	31,373.00
Pimientos . . . . .	155,326.00
PIÑAS . . . . .	1,185,379.00
Plátanos . . . . .	16,357.00
TOMATES . . . . .	841,169.00
Toronjas . . . . .	186,887.00
Yautías . . . . .	3,462.00
Yucas . . . . .	3,358.00
Otras Legumbres . . . . .	1,881.00
<b>TOTAL: . . . . .</b>	<b>\$3,052,869.00</b>



Si consideráramos detenidamente este cuadro veríamos las grandes posibilidades de nuestros agricultores para iniciar una fuente segura de ingresos, ya que la similaridad del clima y de los productos, desvanecen cualquier duda que pueda abrigarse respecto a la factibilidad de producción, teniendo la vavorable ventaja de que el mercado está abierto para esta clase de productos.

Entre éstos, la PIÑA ocupa lugar predominante y ¿acaso no podemos nosotros producirla como en Cuba?—No hay que dudarlo. Cuba no produce más que una parte de la enorme cantidad que se consume en el Norte, en donde se importa también desde Puerto Rico, Haway, Costa Rica, Jamaica y Honduras. ¿Por qué nosotros, que después de Cuba somos los vecinos más inmediatos a Norteamérica, no podemos producir y venderle piña?

El tomate. He aquí un producto que por la demanda que tiene durante el invierno, la facilidad de su cultivo, el bajo costo de la semilla y la prodigalidad de su rendimiento haría la felicidad de nuestros agricultores.

El tomate, cómo la piña, ofrece ventajas de explotación como ningún otro producto. En primer lugar, de la piña se exporta fresca la que sale de los campos en buenas condiciones; la que se madura o se deteriora en la manipulación, industrialmente se aprovecha toda. Y en segundo lugar, puede empacarse en latas en forma de conserva, al natural o en almíbar; o se le puede extraer el jugo para la fabricación de bebidas refrescantes, sirops, vino u otra bebida espirituosa, pues contiene gran cantidad de alcohol.

El tomate habrá de estar “hecho” y completamente verde para exportarlo, pues, como es un producto delicado al madurarse, no resistiría la manipulación de empaque y embarque. Pero todo el que se madura en la mata o en la casa de empaque, se convierte en puré y se envasa en latas y no sólo se vende en el mercado local sino que también se exporta.

De los párrafos anteriores se desprende que esos productos no sólo implican una nueva fuente de ingresos para la nación, sino que dan lugar a la creación de nuevas industrias, cuya materia prima se produce en nuestro suelo, por cuya circunstancia vendrían a ser las verdaderas industrias nacionales independientes en las cuales encontrarían ocupación multitud de individuos que hoy no saben en qué ocuparse.

Ahora bien, volviendo a tratar el asunto exportación de vegetales frescos, indicaremos que la organización interior necesaria para atender eficientemente a la producción y embarque de dichos productos, es muy sencilla. No es precisamente al agricultor a quien corresponde la labor y manejo del negocio, porque sería obvio pensar que nuestro “vale”, sin preparación comercial y desconocedor de las peculiaridades del mercado extranjero pudiera atender a sus diferentes cultivos y también a lo que en este caso es más importante, a la exportación, sino que son necesarios



varios factores para alcanzar la finalidad apetecida. A grandes rasgos, este es el plan general:

- A.—Agricultor.
- B.—Empacador.
- C.—Exportador.

(A).—El agricultor se limitaría a cultivar y producir aquellos frutos que se intente exportar, teniendo en cuenta las variedades y diversas clases de legumbres, etc., etc.

(B).—El Empacador, que sería el punto medio entre el exportador y el agricultor, se instalará en un lugar estratégico cerca de los plantíos proveyéndose de todo lo necesario para llenar su cometido; una amplia nave que denominaremos "envasadero", en donde recibirá las cosechas de Juan y de Pedro, de Fulano y Zutano, hará las clasificaciones y empaque de la fruta y la enviará al puerto de embarque.

(C).—El exportador, que en este caso no será otro mejor indicado que aquél ya de tiempo establecido como tal y ducho en materia de exportaciones, quien además de conocer todos los requisitos de Aduana, documentos de embarque, etc. tiene establecida sus conexiones en el extranjero y está al corriente en todo lo que se refiere a precios y condiciones del mercado.

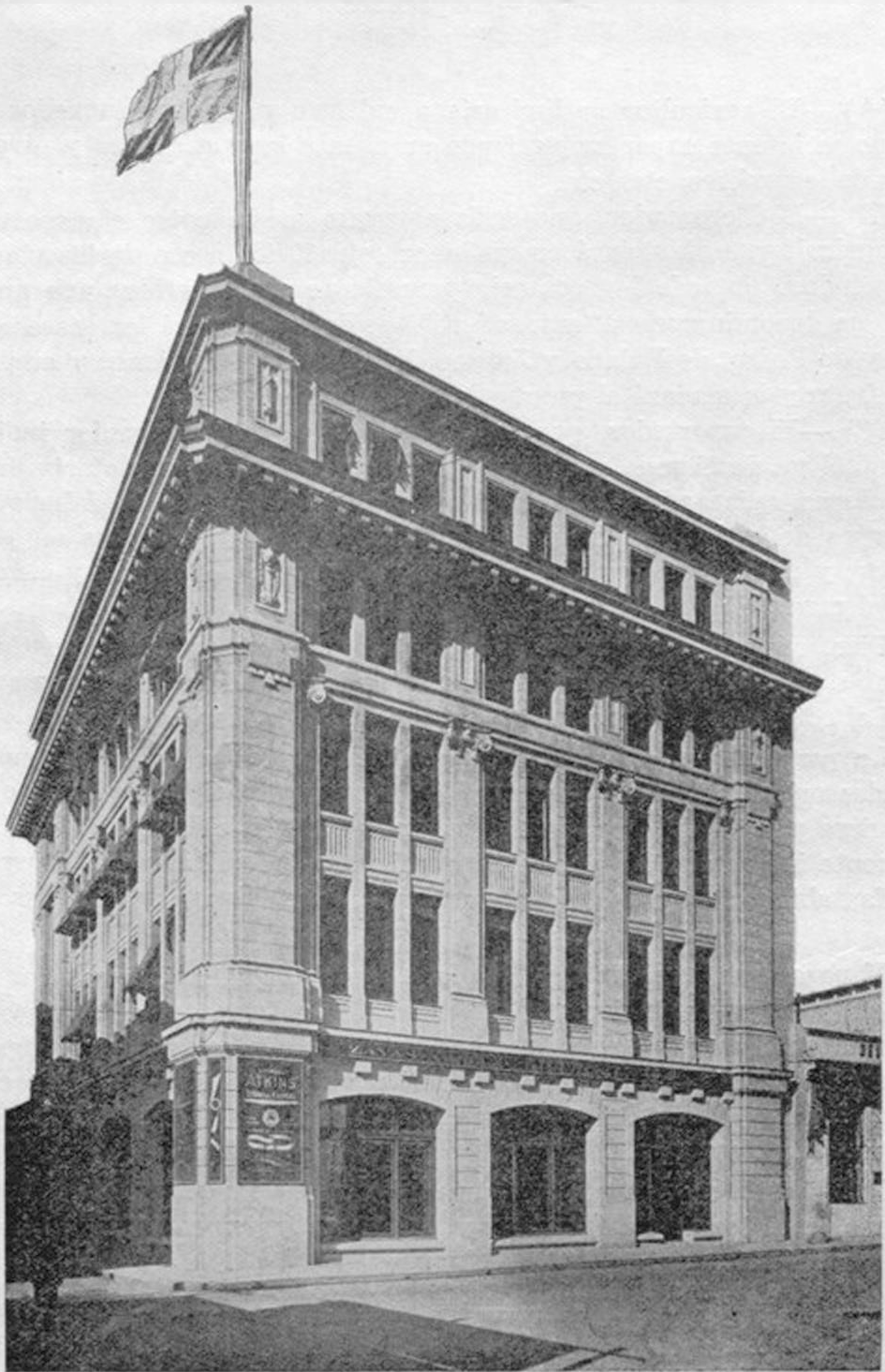
Bien, como fácil se comprende, aquí entran en juego tres entidades distintas, que atendiendo cada una a la parte que le compete, forman entre sí el conjunto necesario para llevar a cabo el negocio.

La parte técnica en cuanto a los diferentes tipos de frutos, sus variedades más conocidas y populares en el mercado extranjero, sería fácil instruirse por medio de nuestra Secretaría de Agricultura que está ampliamente informada de todo lo concerniente a la calidad de los terrenos, su adaptabilidad para tal o cual producto; los cultivos, las semillas, etc., etc.

Y para terminar, sin que ésto sea sentar cátedra de expertos, diremos que el éxito definitivo sólo dependerá de la forma en que se acometa la empresa; el lugar o zona de los cultivos; si ésta es la más conveniente por sus cualidades agrícolas; sin la distancia y las facilidades de comunicación con el punto de embarque son propicias y si la fruta se escoje y se empaqa bien.

Por último, cabe sugerir un arreglo especial con alguna compañía de vapores provistos de refrigeración y que sepan tratar como es debido esta clase de fletes.

Si este negocio se practicara en la forma colectiva indicada, no cabría dudarse del éxito, pues, aunque existen algunas exigencias por parte del Departamento de Inspección Vegetal, en los Estados Unidos, éstas se eliminarían cumpliendo sus preceptos y quizás nuestro Gobierno encontraría una fórmula para proteger y apoyar esta clase de exportación, pues, en ella radica una parte de la salud económica del país por implicar trabajo, paz y prosperidad!...



VISTA EXTERIOR DEL CONSULADO

# LA RIQUEZA PECUARIA DE CUBA

## Su estado actual, su consumo y el funcionamiento de los Registros de la Propiedad Pecuaria.

**G**RATO es consignar en estas breves notas comerciales algunos datos relativos a tan importante industria como la pecuaria, ya que ella representa un factor importantísimo en las subsistencia de los pueblos.

Recordaremos que varios años después de haberse terminado la guerra de independencia, Cuba tenía la necesidad de recurrir a la República Dominicana y a Venezuela en demanda del ganado que necesitaba para satisfacer el consumo de sus habitantes.

Esto, como se comprenderá fácilmente, implicaba un problema de vital trascendencia y significaba además que este pueblo estaba dependiendo del extranjero para satisfacer el consumo del artículo más importante de su subsistencia: la carne.

La escasez de la carne dió origen al agio y al elevado precio que se pagaba entonces y así transcurrieron una serie de años, mientras la ganadería, que antes de la guerra había sido próspera, volvía a recuperar su antiguo esplendor.

Cuba está admirablemente dotada de cualidades naturales y propicias a un desarrollo pecuario ilimitado, de proporciones superlativas. Las espléndidas llanuras de Camagüey y Oriente hablan por sí solas en tal respecto. Sus pastos naturales, de eterna primavera; sus aguadas abundantes y la suavidad del clima en esas regiones, hacen de Cuba un país idealmente ganadero.

Por otra parte el constante mejoramiento de su "stock" mediante la importación de ejemplares escogidos, el celo y cooperación que le presta la Secretaría de Agricultura, podrán en breves años dotar al país de una ganadería superior. La industria lechera también prospera en iguales proporciones y la producción de queso, mantequilla y crema es ya considerable.

De todo éste se infiere que en menos de veinte años la ganadería en Cuba haya alcanzado las proporciones que hoy tiene aunque se ha puesto en duda la capacidad del país en el sentido de poder abastecer sus propias necesidades. Vamos a insertar a continuación algunas estadísticas que podrán dar una idea de la verdadera situación dejando al lector en libertad de juzgar por sí propio si esa duda está o no, bien fundada.

### EXISTENCIA DE GANADO EN CUBA EL 31 DE DICIEMBRE DE 1929

Vacuno . . . . .	4,271,881	Cabezas
Caballar . . . . .	634,187	"
Mular . . . . .	86,889	"
Asnal . . . . .	2,994	"



Estas cifras se descomponen de la manera siguiente:

VACUNO

Provincias	VACUNO	
	Machos	Hembras
Pinar del Río . . . . .	159,933	174,311
Habana . . . . .	144,093	159,148
Matanzas . . . . .	134,788	131,620
Santa Clara . . . . .	434,686	480,888
Camagüey . . . . .	670,732	633,676
Oriente . . . . .	421,659	726,347
Totales:	1,965,891	2,305,990
Total General		4,271,881

CABALLAR

Provincias	CABALLAR	
	Machos	Hembras
Pinar del Río . . . . .	24,847	17,145
Habana . . . . .	29,364	24,342
Matanzas . . . . .	31,924	21,644
Santa Clara . . . . .	97,429	76,442
Camagüey . . . . .	60,606	47,836
Oriente . . . . .	122,903	79,705
Totales	367,073	267,114
Total General		634,187

MULAR

Provincias	MULAR	
	Machos	Hembras
Pinar del Río . . . . .	2,062	2,261
Habana . . . . .	1,651	3,262
Matanzas . . . . .	1,624	1,858
Santa Clara . . . . .	21,248	6,831
Camagüey . . . . .	4,670	4,704
Oriente . . . . .	19,499	17,219
Totales	50,754	36,135
Total General		86,889



A S N A L

Provincias	Machos	Hembras
Pinar del Río . . . . .	115	87
Habana . . . . .	65	44
Matanzas . . . . .	66	82
Santa Clara . . . . .	383	415
Camagüey . . . . .	273	231
Oriente . . . . .	595	638
Totales	1,497	1,497
Total General	2,994	

Ahora bien, se notará la ausencia del ganado cabrío, lanar y porcino, pero no es que no exista en el país, sino que simplemente se posee y se cría sin la necesidad del registro de la propiedad, lo cual no sucede respecto a las otras clases y por tanto se desconoce el número de su existencia.

En cada término municipal, en Cuba, hay establecida una oficina para el Registro de la Propiedad Pecuaria. Esta oficina lleva un registro minucioso del ganado existente en el territorio de su término, anotando la clase, el sexo, color y señas particulares de cada animal.

El Registrador de la Propiedad Pecuaria expide las certificaciones de registro, las autorizaciones de transporte de ganado e interviene en los trasposos de propiedad cuando haya venta o cesión. Además de estas atribuciones, el Registrador tiene la de fungir como juez en el caso que haya necesidad de indentificar un animal extraviado o robado. Tiene también el deber de registrar las "altas" y las "bajas" acaecidas en su territorio y rendir un informe estadístico mensual al departamento correspondiente, merced a lo cual se sabe la existencia del ganado en toda la República.

A continuación insertamos los datos relativos al consumo de carne correspondiente al año natural de 1929.

**CONSUMO**  
DEL 1° DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 1929

GANADO	No. de Cabezas sacrificadas para consumo	Peso de la carne en kilos	Precio promedio por kilo	Valor total de la Carne
Vacuno . . . . .	20,570	478,336	0'34	\$24,886,834.31
Cerda . . . . .	175,986	9,248,798	0'43	4,242,287.77
Lanar y cabrío	447,454	94,944,481	0'41	209,995.27
<b>IMPORTE TOTAL DEL CONSUMO</b>				<b>\$29,439,114.35</b>

Esta última cifra representa el importe total del consumo en el año 1929 y comprende las cuatro clase de carne especificadas, siendo el consumo de la nación \$4,34 per capita.





DESPACHO DEL CONSUL GENERAL

# HABICHUELAS

## Su importancia y volumen en el comercio de Cuba.

**L**AS habichuelas representan otro renglón del que nuestros exportadores pueden sacar grandes beneficios. Ningún país está mejor dotado para el cultivo del frijol que nuestra República: pues, sabido es que se obtienen fácilmente dos cosechas anuales.

Existen variedades incontables de frijoles, pero entre todas existen tres inconfundibles que son además las más populares, a saber: los negros, los colorados y las blancas. Las variedades "Manieleras" y "Pompadour" que tanto nos gusta a los dominicanos, apenas son conocidas fuera del país y no debemos creer en la posibilidad de vender grandes cantidades, lo cual no sucede respecto de las otras tres variedades a que nos hemos referido; pues, en Cuba tienen especial predilección por las negras, siguiéndole en popularidad las coloradas y las blancas.

A continuación insertamos las estadísticas de la importación de frijoles correspondientes al año natural de 1928, cuyo detalle es como sigue:

### FRIJOLES COLORADOS (variedad "Red Kidneys")

Estados Unidos del Norte . . . . .	7,538,011 Kgs.	\$845,848.00
Japón . . . . .	1,743,072 "	160,148.00
Chile . . . . .	1,255,226 "	151,755.00
Bélgica . . . . .	478,102 "	65,142.00
México . . . . .	405,865 "	31,773.00
Francia . . . . .	121,030 "	14,652.00
Alemania . . . . .	77,254 "	9,575.00
Rumanía . . . . .	76,810 "	10,201.00
China . . . . .	46,138 "	4,363.00
Italia . . . . .	32,120 "	3,954.00
Austria . . . . .	14,808 "	1,926.00
Reino Unido . . . . .	8,983 "	1,138.00
India Inglesa . . . . .	6,885 "	1,008.00
Argentina . . . . .	5,000 "	689.00
España . . . . .	3,450 "	693.00
Antillas Inglesas . . . . .	4,617 "	544.00
REPUBLICA DOMINICANA . . . . .	2,200 "	342.00
Perú . . . . .	3,535 "	270.00

Totales: 11,823,106 Kgs. - \$1,304,021.00

<u>Frijoles Negros</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Valor</u>
México . . . . .	2,001,560 Kgs.	\$207,449.00
REPUBLICA DOMINICANA . . . . .	134,544 "	10,877.00
Dinamarca . . . . .	28,830 "	1,566.00
Uruguay . . . . .	14,500 "	1,468.00
Islas Canarias . . . . .	8,478 "	966.00
China . . . . .	6,000 "	990.00
Estados Unidos del Norte . . . . .	4,636 "	736.00
Totales:		
	2,198,548 Kgs.	\$224,052.00

### OTRAS CLASES DE FRIJOLES

No detallamos el cuadro correspondiente a estas clases de frijoles por no figurar en él el hombre de la República Dominicana, la cual no exportó ni un solo grano de esas variedades; pero que no por eso ha de interesarnos menos que las anteriores, toda vez que la cuantía e importe de estas importaciones son más elevadas que la de los frijoles ya especificados.

En el año natural de 1928 se importaron 15.742.863 kilogramos de frijoles entre cuyas clases no figuran las variedades computadas más arriba, siendo el valor de este grupo, \$1.611.074.00.

Como queda demostrado, la importación de frijoles en Cuba reviste proporciones importantes; pues, si sumáramos el valor de los negros y los colorados con el de las otras variedades no especificadas, tendríamos una suma total de \$3.139.147.00.

Veamos por otra parte lo importado en garbanzos y chícharos, dos granos que no están comprendidos a la tercera partida. Garbanzos: 11.125.351 kilogramos con un valor de \$122.188.00.

Estúdiese el primer cuadro y véase cuán grande es la oportunidad que tenemos de vender en Cuba gran parte de nuestra cosecha de frijoles. Porque no se comprende cómo Japón y Chile, que se encuentran a una enorme distancia de los puertos cubanos hayan podido vender en ambas tres millones de kilogramos de habichuelas coloradas y que nosotros que nos encontramos en la habitación de al lado—por decirlo así—sólo hayamos podido vender dos mil doscientos kilogramos. O es que no producimos bastante para exportar, o es que no hemos querido hacerlo.

Creemos que todo esto es asunto de organización interior.

Estimúlese al agricultor para que siembre lo necesario para el consumo local, pero que siembre en gran escala para la exportación, pues, por ahora no podemos pensar en una industrialización inmediata, sino en intensificar nuestra agricultura, que es de donde debemos esperar todo.





## Aspecto Industrial de la Habana

---

**D**EBIDO en gran parte a la depresión económica del mercado azucarero, Cuba ha perdido mucho de aquella gran fuerza adquisitiva que la hiciera figurar por algún tiempo en el cuadro de honor de las naciones importadoras de América. Cuadro de honor en el que a veces ocupó el primer puesto excediendo proporcionalmente a la Argentina, al Brasil y a Chile, países mucho más importantes en extensión y en población.

El comercio exterior de Cuba en el año 1920 llegó a alcanzar la fabulosa cifra de MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y UN MILLONES DE PESOS, oro americano; y aunque ello se debió principalmente a los elevados precios causados por la guerra mundial y a la prosperidad y enorme desarrollo alcanzado a su vez por los Estados Unidos del Norte; país con el cual ha mantenido, desde su independencia, estrechos nexos de amistad y comercio, ha podido mantener después un intercambio anual, cuyo importe fluctúa al rededor de QUINIENTOS MILLONES DE PESOS.

No obstante, en vista de las dificultades con que se ha visto confrontada últimamente para colocar sus productos en los mercados extranjeros; dificultades que virtualmente han arruinado la industria azucarera, su comercio exterior ha declinado en cien millones de pesos en 1928 y como el doble en 1929.

Ante este alarmante hecho, el Gobierno cubano se ha visto precisado a adoptar medidas que, si por ahora no remedian el mal, al menos crean nuevas orientaciones de defensa económica. Las industrias empiezan a florecer creando un nuevo aliento en el pueblo que ya vé vislumbrar la aurora de un porvenir más estable y más risueño.

De aquí que la Habana, principalmente, se vea agitarse bajo el impulso de una fiebre fabril insospechada, por todas partes se nota la saludable actividad de los talleres y se sienten trepidar las máquinas al conjuro de nuevos ideales.

Sus trescientos ingenios que asombraron al mundo con la enorme cantidad de azúcar que salía de sus entrañas, ya no monopolizan el símbolo de su prosperidad y su pujanza industrial; más bien significan el espectro de una amarga decepción y el país cree ver en ellos la causa de todos sus males mirándolos desdeñosamente, mientras con el entusiasmo que le es inherente, se apresta a luchar por su existencia en los nuevos sectores industriales.

Ya Cuba fabrica su propia indumentaria, la metalurgia va tomando incremento, sus muebles ya no se importan; el cemento, las pinturas y en fin, un sin número de otras manufacturas que nos sería prolijo enumerar, constituyen la fuerza industrial del país.

Para obtener una idea de la variedad e importancia de estas industrias, bastaría pasar una mirada por la lista que más abajo insertamos, aunque sólo se refieren a las fábricas establecidas en la ciudad de la Habana.

Artículos que manufacturan	No. de fábricas existentes.
Abanicos .....	12
Abonos químicos .....	10
Aguas minerales y carbonatadas .....	22
Añil .....	2
Asfalto .....	1
Astilleros ... ..	4
Azúcar (refinerías) .....	3
Banderas .....	2
Bastidores de metal ... ..	4
Baules y maletas ... ..	18
Betunes y tintes para el calzado ... ..	3
Bobinas .....	3
Botelias .....	4
Brochas y pinceles .....	2
Cajones y envases de madera ... ..	28
Calzados para hombres, mujeres y niños ... ..	61
Camas de hierro y de metal... ..	11
Camisetas, medias y calcetines .....	8
Carros y carretas .....	17
Carrocerías para autos y ómnibus ... ..	9
Cartón ... ..	2
Cemento Portland blanco y gris .....	3
Cemento, bloques de .....	27
Cepillos .....	7
Cercas de alambres para todos usos ... ..	1
Cerveza .....	4
Cerrajerías .....	10
Cocinas y estufas .....	9
Colchones y colchonetas .....	18
Conservas y embutidos .....	17
Corsets y fajas ... ..	11
Cortinas y toldos .....	18
Chocolate .....	12
Correas de Trasmisión .....	7
Dulces y confituras .....	61
Envases de cartón .....	14
Envases metálicos .....	6
Escobas y cepillos .....	9
Fideos y pastas alimenticias .....	10

Fósforos .....	5
Fundiciones .....	72
Galleticas .....	10
Gaseosas y refrescos .....	23
Gofio de maíz y de trigo .....	6
Gorras .....	7
Helados y mantecados .....	19
Jabón y velas .....	18
Jarcias .....	4
Laboratorios químicos .....	68
Ladrillos y tejas .....	16
Lámparas y accesorios .....	12
Legías .....	3
Licores .....	16
Molinos de harinas .....	9
Mosaicos .....	36
Muebles .....	44
Neveras .....	4
Papel y cartón .....	2
Pegamentos .....	3
Pinturas y colores .....	2
Sacos de yute .....	11
Ropa y confecciones .....	98
Sombreros para hombres .....	28
Tabacos y cigarrillos .....	204
Vidrieras .....	29

NOTA: Estas fábricas que anotamos, son únicamente las que trabajan en gran escala.

# La Navegación entre Cuba y la República Dominicana

**A** CONTINUACION insertamos el estado de la navegación entre los puertos de Cuba y los de la República Dominicana durante el año de 1928, cuyo detalles es como sigue:

PUERTOS	Nacio- nalidad	Núm. de Buques	ENTRADOS		SALIDOS		
			Toneladas Brutas	Toneladas Netas	Núm. de Buques	Toneladas Brutas	Toneladas Netas
SANTO DOMINGO	Americana	10	22,403	15,904	4	16	10
	Nacional	2	140	71	3	700	565
	Sueca	1	1,548	900			
	Inglesa	2	5,515	2,277			
	Danesa	5	10,722	6,045	1	2,094	1,195
	Cubana	5	—	—	18	23,448	12,537
	Holandesa	1	2,142	1,350	1	2,173	1,236
	Noruega	2	2,495	1,393	3	3,333	1,876
			28	44,965	27,940	30	31,764
S. PEDRO DE MACORIS	Americana	1	2,605	1,602			
	Nacional				1	304	304
	Sueca	1	2,007	1,142			
	Alemana	2	2,872	1,625	1	1,578	870
	Inglesa	1	1,935	1,188			
	Danesa	1	2,456	1,460	2	4,172	2,535
	Cubana	4	2,965	1,995	1	1,160	665
	Noruega	4	11,885	6,981	1	1,607	934
		17	26,723	15,993	6	8,821	5,308
PUERTO PLATA	Americana	1	2,637	1,619			
	Cubana	4	—	—	4	6,461	3,392
	Holandesa	5	10,666	6,061			
	Noruega	1	1,718	1,002			
		11	15,021	8,682	4	6,461	3,392
MONTE CRISTI	Americana				2	5,820	3,658
	Nacional	1	6	6			
	Inglesa	1	1,965	987			
	Noruega	3	6,684	3,856			
		5	8,655	4,849	2	5,820	3,658

LA ROMANA	Inglesa	1	1,935	1,188			
	Cubana				2	3,749	2,507
		1	1,935	1,188	2	3,749	2,507
BARAHONA	Holandesa	2	4,014	2,284			
	Noruega	1	1,625	948			
		3	5,639	3,232			
SANCHEZ	Holandesa	1,	2,173	1,236			
		1,	2,173	1,236			
TOTALES		66	105,111	63,120	44	56,615	32,284

#### RESUMEN:

Americanos . . . . .	18	Buques
DOMINICANOS . . . . .	7	"
Ingleses . . . . .	5	"
Suecos . . . . .	2	"
Ingleses . . . . .	5	"
Alemanes . . . . .	3	"
Naneses . . . . .	9	"
Holandeses . . . . .	10	"
Cubanos . . . . .	38	"
Noruegos . . . . .	18	"
Total . . . . .	110	Buques

Estos siete buques dominicanos que aparecen en los cuadros anteriores no son otra cosa que siete barquitos de vela. Como se vé, la diferencia en contra es de 103; de lo cual se infiere que apesar de nuestro decantado aislamiento, tenemos tráfico marítimo suficiente para mantener una marina mercante que si no ha de conducir todos nuestros fletes, al menos podría controlar un buen porcentaje; pues siendo nuestra nación un país naturalmente marítimo es asunto de vital importancia la creación de una flota que pueda transportar nuestros productos y nuestras importaciones así como gran parte del número de pasajeros que entran y salen de nuestros puertos. Porque no sólo quedaría en el país lo recaudado por esos conceptos, sino que sería un sector de actividad en que encontrarían ocupación gran número de ciudadanos que hoy carecen de ocupación adecuada y en resumen, todo ello redundaría en un beneficio efectivo para nuestra República.

# SOMBREROS DE JIPIJAPA Y DEMAS FIBRAS DE PALMAS

En este grupo están comprendidos los llamados sombreros de Panamá, Yarey y de Cana. Durante el año natural de 1928 se importaron en Cuba 30,775 docenas de sombreros de estas clases con un valor de \$208.063.00.

Llamamos la atención sobre este artículo por creer en la posibilidad de fomentar con él una industria importante; ya que el sombrero de paja se usa no solamente en todos los países tropicales, sino que durante el verano es de rigor, para hombres y mujeres, en los países de la zona templada.

Estos sombreros en formas, cascos, etc. preparados para el uso de mujeres, siguiendo la moda en los estilos de cada temporada, tendría una demanda considerable; sobre todo en los Estados Unidos del Norte.

---

## LANA VEGETAL

La conocida lana vegetal que se emplea en la fabricación de colchones, colchonetas y almohadas, es un artículo de gran demanda en la plaza de la Habana, donde existen varias fábricas importantes que siempre están en disposición de comprar.

---

## MILLO Y ESPIGA DE MILLO

Es ésa una gramínea que debe ser considerada seriamente por nuestros agricultores. Es de un cultivo mucho más fácil que el de maíz u otra planta cualquiera. No solamente se aprovecha su precioso grano como alimento para aves y en la composición de piensos, sino que su espiga es muy solicitada por los fabricantes de escobas y cepillos. Quiere decir que de ella se aprovecha todo, el grano, la espiga, las hojas y el tallo. Este último cuando está bien seco sirve para la fabricación de cestas y las hojas son excelentes como forraje.

# LA INDUSTRIA DE JARCIA EN CUBA

---

**N**O queremos cerrar este breve informe comercial sin dedicar algunas líneas a una industria que se ha desarrollado en Cuba alcanzando un éxito rotundo.

Fundada esta industria en la Habana allá por los años de 1888, vino a establecerse definitivamente en las afueras de la pintoresca ciudad de Matanzas en el año 1911 cuando ya las siembras de henequén iniciadas en 1903 empezaban a producir.

Más tarde, en 1918, se constituyó bajo las leyes del país la Compañía Cubana de Jarcia de Matanzas, cuyo capital social es como de \$6.000.000.00, alcanzando desde entonces un desarrollo tal, que no sólo le permite abastecer la demanda del mercado nacional, sino que exporta anualmente más de 5.000.000 de libras de jarcia.

La Compañía de Jarcia de Matanzas ha llegado a ser una importantísima industria de Cuba y propablemente es la mayor de su clase en toda la América Latina. En cuanto a la calidad y variedad de sus productos, diremos sencillamente que son insuperables; pues, además de contar con una instalación de maquinarias de las más modernas, cuenta con sus propias plantaciones de donde obtiene todo el sisal que consume.

Para dar una idea de la importancia agrícola e industrial de esta empresa, diremos que sus plantaciones ocupan una extensión de terrenos como de 25,000 acres o sean 750 caballerías cubanas, más o menos, en cuyas faenas emplean alrededor de 2000 braceros.

# Balance del Comercio Exterior de Cuba

---

**E**L balance comercial de Cuba en el año natural de 1929 arroja un saldo favorable de CINCUENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS, es decir, las importaciones ascendieron a la cantidad de \$216,215,113 mientras las exportaciones sumaron \$272,438,762 lo cual evidencia un saldo favorable entre lo que se importa y lo que se exporta.

Como hemos dicho en otra parte de este informe, Cuba se defiende y está dispuesta a tomar cuantas medidas crea oportunas y al efecto está llevando a la práctica un amplio programa de reformas económicas entre las que se encuentran importantes modificaciones arancelarias para proteger sus productos y umentar su producción agrícola, así como darle mayor impulso a las industrias nacionales.

Este saldo de que hablamos arriba ha sido hasta hace poco como de cien millones de pesos, pero debido en gran parte la depresión económica, que se cree universal, las importaciones y exportaciones de Cuba han descendido gradualmente.

No obstante, las relaciones comerciales con la República Dominicana favorecen a esta notablemente, pues mientras Cuba le ha vendido \$80,796, aquélla ha exportado a los puertos cubanos mercancías por valor de \$694,789; por tanto, el saldo a nuestro favor es de \$613,993.

Aunque desconocemos actualmente el resultado estadístico de nuestro comercio exterior, hacemos votos fervorosos por que un balance similar nos sea favorable en lo que respecta al comercio con la demás naciones.

— FIN —



**SEGUNDO INFORME  
COMERCIAL E INDUSTRIAL**

**QUE**

**EL CONSUL GENERAL**

**DE LA**

**REPUBLICA DOMINICANA**

**EN LA HABANA**

**SR. PABLO CABRAL Y BAEZ**

**PRESENTA**

**AL HON. SR. SECRETARIO DE ESTADO DE  
RELACIONES EXTERIORES**

---

**31 DE DICIEMBRE DE 1930**

2





**GRAL. RAFAEL LEONIDAS TRUJILLO Y MOLINA**  
Presidente de la República.

## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL del Cónsul General en la Habana al Secretario de Estado de Relaciones Exteriores

**C**UMPLIENDO con los preceptos estatuidos por la Ley Orgánica del Cuerpo Consular, vengo por medio del presente informe, a dar cuenta de mi actuación en el Consulado General de la República, en la Habana; y al mismo tiempo apuntar mis observaciones en aquellos asuntos que estimo de interés para el Comercio, la Agricultura y las Industrias de la República.

Al cumplir esta misión, me congratulo declarándoos que el éxito de la labor a mi encomendada se debe a las facilidades y al alto espíritu de cordialidad reinantes en las esferas oficiales y privadas en que se desenvuelven las actividades de este pueblo culto y espiritualmente grande, siempre dispuesto a servir y complacer toda gestión oficial que se recibe en su seno.

He consagrado mi atención principalmente a aquellas cuestiones de vital importancia para la prosperidad del país que me honro en representar, animado de un alto estímulo de cooperación en la árdua labor de reconstrucción nacional iniciada bajo los auspicios del Honorable Señor Presidente de la República, General Rafael Leonidas Trujillo y Molina.

De ahí que todos los que a mí se han dirigido solicitando la ayuda de este Consulado para obtener datos, leyes, informes o alguna orientación en los problemas que interesan a la colectividad dominicana, bien con carácter oficial o ya simplemente en el orden privado, siempre han encontrado las mismas solícitas atenciones que el cargo y mi deber me imponen; contribuyendo así al desarrollo de los relaciones internacionales; poniendo en ello el mayor cuidado a fin de que fuesen encauzadas dentro de una norma de respeto y cordialidad favorables a los propósitos del Gobierno; las que están ligadas al desarrollo de nuestras riquezas y a las facilidades de intercambio de las mismas.

Durante el período que abarca este informe, obedeciendo a medidas de orden económico, el Poder Ejecutivo creyó necesario suprimir el crédito del Consulado; empero, al favorecerme con el nombramiento de Secretario de Primera Clase de la Legación en esta ciudad, hube de hacerme cargo del mismo y continuar atendiendo a su funcionamiento ya que en dicha Legación mi labor era innecesaria, toda vez que en ella prácticamente no había nada

## AL SECRETARIO DE ESTADO DE RELACIONES EXTERIORES

que hacer. El deber inspirado por un espíritu altamente patriótico me impulsó a prestarle toda mi atención a los asuntos consulares como si tal medida no se hubiera llevado a la práctica y en ello creo haber obrado con sensatez, porque en las actuales circunstancias el servicio consular en este medio reviste mayor importancia material, siendo como es el Consulado un centro de inequívocas orientaciones comerciales.

De ahí que el comercio de esta plaza y cuantos se han interesado en los asuntos que atañen a nuestro país siempre han encontrado estas puertas abiertas de par en par y mi ánimo dispuesto a servirles y ayudarles en sus gestiones para obtener datos oficiales o de otra índole, relacionados con el desenvolvimiento de la vida nacional.

Cuando el ciclón del día 3 de septiembre del año actual abatió a la ciudad de Santo Domingo, causando numerosas víctimas y cuantiosos daños a la propiedad, hube de gestionar entre las personas que integran el Cuerpo Consular Extranjero acreditado en esta Capital, la colecta de algunos fondos que en cantidad de doscientos pesos oro, tuve el honor de enviar a usted para ser aplicados a los auxilios de dichas víctimas. Durante aquella dolorosa jornada este Consulado se convirtió en un centro de información y consuelo para los que acudían ansiosos en demanda de noticias acerca de algún familiar o amigo; y tengo la íntima satisfacción de haber realizado todo cuanto estuvo a mi alcance para atenuar, de un modo u otro, los efectos morales de tan luctuoso acontecimiento.

El servicio de este Consulado ha venido desenvolviéndose normalmente, prestándole la más escrupulosa atención al despacho de vapores, documentos consulares y a la correspondencia que tanto de esta localidad como de nuestro país diariamente se recibe; y prestándole la más eficiente asistencia a la Empresa Naviera de Cuba y al comercio de esta plaza en todo lo que se refiere a las exportaciones.

Antes de concluir estas líneas, deseo reiterar a ese Departamento, la conveniencia de establecer en esta oficina una exhibición permanente de productos dominicanos, sugerencia recomendada en mi informe anterior y en el Oficio No. 654 de fecha 19 de noviembre último; pues esa exhibición podría tener la doble finalidad de interesar al comercio importador y servir como genuíno exponente de las riquezas del suelo dominicano, sirviendo de guía objetiva a cuantos puedan interesarse en la inversión de capital en nuestras explotaciones agrícolas e industriales.

Como complemento de este informe, preceden una serie de artículos cuidadosamente redactados, que tratan de manera indistinta de varios asuntos que, a mi juicio, pueden interesar al superior gobierno y al país en general; pues en ellos podrán encontrarse datos acuciosamente compilados relativos a las diversas materias de que tratan.

Deseo aprovechar esta ocasión para consignar mi agradecimiento a los

## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

funcionarios de los distintos departamentos de la Administración Pública que de un modo directo o indirectamente han prestado su valiosa cooperación a este Consulado en el despacho de los asuntos en que se les ha solicitado su concurso, sin la cual mis esfuerzos hubieran resultado estériles o incompletos. Igualmente agradezco la actitud de la prensa dominicana que siempre se ha mostrado generosa al reproducir en sus páginas algunos de los informes rendidos por este Consulado.

Acepto, Honorable Señor Secretario, con el presente informe, el testimonio de mi más distinguida consideración y la seguridad de mi más decidida cooperación en todo cuanto esté a mi alcance para contribuir a la prosperidad y engrandecimiento de la República.

Atentamente,

(f.) PABLO CABRAL Y BAEZ,  
Cónsul General.

Habana, 31 de Diciembre de 1930.



Ldo. RAFAEL ESTRELLA UREÑA  
Secretario de Estado de  
Relaciones Exteriores



SR. RAFAEL C. TOLENTINO  
Secretario de Estado, de Agricultura  
y Comercio

SR. ADRIANO MEJIA  
Jefe del Departamento  
de Comercio



## EXORDIO

# PROPICIEMOS EL ENGRANDECIMIENTO AGRICOLA DE LA NACION

**S**IENDO como es la República Dominicana un país eminentemente agrícola y hallándose favorecido por las mejores condiciones naturales, para convertir en riqueza los productos de su suelo, es fundada la esperanza de que vuelvan para ella los días de prosperidad y que a la intensa crisis económica actual suceda un amplio bienestar, más grande quizás que el de los tiempos pasados.

Pero es indudable que si una y otra aspiración puedan llegar a verse realizadas, estos cambios deberán corresponder a las causas que habrán de originarlos y estas causas no son otras que la fé y el trabajo propios, impulsados hasta un nivel muy alto por la determinación de transformar un estado de pobreza en un estado de riqueza.

De ahí que este Consulado se halle constituido en avanzada de observación constante y tienda, por todos los medios a su alcance, a despertar y hacer fructificar esa idea; alentando a nuestros agricultores en la más patriótica de las empresas, puesto que así Cuba, apesar de su enorme crisis azucarera, subsiste y se mantiene vigorosa merced a la innegable pujanza de su agricultura; sobre todo cuando ésta viene orientándose hacia una diversificación de cosechas que, en un futuro no muy lejano por cierto, habrá de devolverle la más envidiable estabilidad económica.

De estas observaciones podemos deducir lo ventajoso que sería para el agricultor dominicano acometer el cultivo de aquellas vegetales cuyos frutos ofrecen precios remunerativos y son de seguro consumo en los mercados del país y en algunos del extranjero; pero no dejaremos de repetir que el futuro próspero de la República Dominicana depende solamente de su producción agraria, llevada, si esto es posible, hasta la sobreproducción de cuanto pueda ser vendido a buenos precios y fácilmente, dentro y fuera del país.

Nuestro suelo privilegiado, nuestro clima incomparable por sus bondades, las comunicaciones de que hoy podemos disponer; el dinero escondido y, en gran parte improductivo, que hay en el país, serian factores principales de la gran reconstrucción que necesitamos. Si estos factores no queremos o no sabemos aprovecharlos, con presupuestos nacionales altos o bajos, con empréstitos o sin ellos, seguiremos en la misma vida precaria de hoy, bajando cada día más por el plano inclinado de una decadencia individual y colectiva.

## PROPICIEMOS EL ENGRANDECIMIENTO AGRICOLA DE LA NACION

Ahora que tenemos a la cabeza de nuestro gobierno nacional un hombre de las energías y la capacidad administrativa del General Rafael L. Trujillo Molina, iniciador y principal propulsor de esta nueva era de iniciativas encaminadas a la reconstrucción nacional, no debemos cruzarnos de brazos a esperar que todo provenga de su dinamismo y sus propósitos incontrovertibles; sino que todos y cada uno de los que pueden asumir una parte, por pequeña que ésta sea, de las empresas llamadas a conquistar y sostener la estabilidad del bienestar de la República y sus instituciones, estamos ineludiblemente obligados a cooperar con él para obtener la realización del supremo ideal de la hora presente: la independencia económica de la República; que solo se consigue con el desarrollo de sus riquezas, sobre todo la agraria. Bueno es que lo entendamos dedicando a la tierra aquellos entusiasmos que por ella sintió siempre el patriotismo dominicano a fin de que, con la vuelta a la tierra, como dijera el filósofo Rousseau, propiciemos el engrandecimiento agrícola de la Nación.



# LA PESCA, SU IMPORTANCIA COMERCIAL en Cuba

## y su posible adaptación en la República Dominicana

**L**A estadística relacionada con la pesca en el año natural de 1929, que contiene el presente trabajo, de acuerdo con los antecedentes que constan en el Negociado de Pesca de la Secretaría de Agricultura, Comercio y Trabajo de la República de Cuba, ha sido ampliada con datos que ofrecen singular interés. Se refieren en primer término, a las embarcaciones dedicadas a la pesca, clases, tonelajes, nacionalidad de los armadores y de la tripulación y a las artes de pescar.

Ofrecemos también en el presente trabajo las cifras de la importación de pescados desde el año 1924 al 1928, ambos inclusivos, con vista de los trabajos publicados por la Secretaría de Hacienda de Cuba.

El valor de la pesca con deducción del pescado fresco de procedencia extranjera en el año 1929, asciende a la cantidad de \$3,545,000.00. Si a estos datos adicionamos la importación de pescado en conserva, fresco, salado y seco, en los años 1927, 1928 y 1929, que ascienden respectivamente a \$3,247,527.00; \$1,909,677.00 y \$5,412,414.00, tendremos que el importe total del pescado de todas procedencias, que se ha importado en Cuba, en los años aludidos, es de \$5,762,065.00 en 1927; de \$5,081,628.00, en 1928 y de \$5,412,414.00 en 1929.

Consiguientemente, el valor en 1928, descendió en \$680,437.00 y en 1929 en \$349,651.00, ambos años en relación con el de 1927. De manera que en 1928 el descenso representa un doce por ciento y en 1929 un seis por ciento, puesto que en este último año, en relación con el de 1928, el valor aumentó en \$330,786.00.

El valor del pescado fresco, en relación con el total registrado por todas las clases en 1927, representa una proporción del cuarenta y cuatro por ciento que se aumentó al sesenta y dos por ciento en 1928 y posteriormente, o sea 1929, se eleva al sesenta y cinco y medio por ciento.

Naturalmente, esta cifra ascendente está en relación con la cifra descendente que corresponde al pescado en conserva, seco y salado, pues la producción de estas últimas clases son las siguientes: en 1927, un cincuenta y seis por ciento; en 1928, un treinta y ocho por ciento y en 1929, un treinta y cuatro y medio por ciento.

Tenemos, pues, en resumen, una ascendencia constante, destacada, en

## LA PESCA, SU IMPORTANCIA COMERCIAL EN CUBA

las cifras expresivas del valor del pescado fresco y una línea de descenso en lo que se refiere al valor del pescado en conserva, seco o salado. La dirección preferente del consumo, sin inclinación bien notoria en los últimos tres años, es a favor del pescado fresco. Basta observar que en 1927, se consumía mayor cantidad de pescado en conserva, seco o salado, que fresco. Esa anomalía que no se compagina con la riqueza pesquera de Cuba, no ha podido subsistir, y primero en 1928, en que se acusa el cambio, hasta 1929, la preferencia del consumidor queda decidida, parece que definitivamente, en contra de los pescados de importación, que hasta entonces habían vencido en la competencia con los más exquisitos ejemplares que nos brindan las aguas antillanas.

Como fácilmente se desprende de las cifras que preceden, la pesca en Cuba constituye un venero de riqueza inagotable, a cuya explotación se dedican 1428 embarcaciones con 3269 tripulantes, de los cuales 2390 son cubanos, 55 naturalizados y 824 extranjeros, sin incluir los individuos que trabajan en tierra en la distribución y venta de este producto extraído de las profundidades del mar.

Hemos hablado hasta ahora del valor del pescado. En relación con el peso, la cantidad que corresponde en 1929, es de 42.908.984 libras; en 1928 fué de 41.510.981 libras y en 1927 se pescaron 53.152.995 libras.

Esa cifra total de cada año, en el consumo se desdobra en la forma siguiente: en 1927, 10.935.069 libras de pescado de procedencia nacional y 42.217.926 libras de pescado extranjero, de las cuales 3.225.276 libras fueron de pescado fresco y 38.992.650 libras de pescado en conserva, seco o salado. En 1928, 18.419.122 libras de pescado fresco de procedencia nacional y 23.091.859 libras de pescado extranjero, de las cuales 2.144.021 libras fueron de pescado fresco y 20.947.838 libras de pescado en conserva, seco o salado. En 1929, 20.737.919 libras de pescado de procedencia nacional y 22.171.075 libras de pescado extranjero, de las cuales 1.767.009 libras fueron de pescado fresco y 20.403.356 libras de pescado en conserva, seco o salado.

De manera que, teniendo en cuenta el peso, pueden establecerse las proporciones siguientes:

Pescado de procedencia nacional, en 1927: 21%. En 1928: 44% y en 1929: 48%.

En 1928 se consumieron 7.484.053 libras más de pescado de procedencia nacional que en 1927 y en 1929 el consumo aumentó a 2.318.797 libras en relación con 1928 y 9.802.850 libras más que en 1927.

El pescado fresco de procedencia extranjera fué consumido en las proporciones siguientes: 6% en 1927, 5% en 1928 y 4% en 1929.

En 1928 se consumieron 1.081.255 libras de pescado menos que en 1927, en 1929 se consumieron 376.312 libras menos que en 1928 y 1.457.567 libras menos que en 1927.

## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

Pasemos por alto el consumo de pescado en conserva, seco o salado, de procedencia extranjera y pasemos a considerar el pescado fresco de procedencia nacional. El mayor consumo corresponde al mero (*cherna*), ascendente a 8.404.523 libras en 1929; 7.265.090 libras en 1928 y 6.845.286 libras en 1927. En cambio el mero de procedencia extranjera, ha sufrido un descenso en la importación, que en 1927 fué de 2.001.274 libras; en 1928, 1.046.585 libras y en 1929 disminuyó a 628.496 libras.

El segundo lugar en el consumo lo ocupa el *serrucho* (nuestro *carite*) con 2.698.682 libras en 1929; 2.573.452 libras en 1928 y 1.000.895 libras en 1927. A la inversa del dato registrado en cuanto al mero, ha aumentado la importación del *carite*, que en 1927 fué de 237.920 libras; en 1928, de 476.035 libras y en 1929, de 830.155 libras.

El tercer lugar corresponde a la *biajaiba*. En 1928 correspondía al *pargo*, pues en dicho año se obtuvieron 1.943.441 libras contra 1.847.182 obtenidas en 1929. Excepto el *pargo*, todas las demás especies de pescado de procedencia nacional aumentaron en el año último.

En cuanto al valor total, corresponde al mero el de \$982.213.71 en 1929; \$953.983.39 en 1928 y \$1.054.605.41 en 1927.

Le sigue el *pargo* con un valor de \$415.447.50 en 1929; \$435.781.60 en 1928 y \$428.811.27 en 1927.

Después el *carite* le sigue, con un valor total de \$407,034.48 en 1929; \$392.481.91 en 1928 y \$190.727.13 en 1927. La *biajaiba* tuvo un valor total de \$334.806.02 en 1929; \$259.392.95 en 1928 y \$247.898.99 en 1927.

En lo que se refiere a la importación de pescado, la cifra mayor corresponde al grupo de bacalao, pez palo, pescado salado, lisa y robalo.

La cantidad importada en 1928, fué inferior a la registrada en los años comprendidos entre 1918 y 1925, ambos inclusivos. El único aumento que se registra en la importación de 1928 corresponde a las ostras.

Veamos ahora los diferentes cuadros relativos a diferentes aspectos de la pesca en Cuba.

Las cifras que a continuación insertamos, se refieren al número de armadores, a las embarcaciones, con expresión de clase y tonelaje a la nacionalidad de los primeros y de los tripulantes; todos dedicados a la industria pesquera de Cuba.

ARMADORES	NUMERO
Cubanos . . . . .	882
Naturalizados . . . . .	93
Extranjeros . . . . .	12
TOTAL . . . . .	987



## LA PESCA, SU IMPORTANCIA COMERCIAL EN CUBA

### TRIPULANTES

	PATRONES	MARINEROS	TOTALES
Cubanos . . . . .	1.260	1.130	2.390
Naturalizados . . . . .	55	—	55
Extranjeros . . . . .	131	693	824
<b>TOTALES..</b>	<b>1.446</b>	<b>1.823</b>	<b>3.269</b>

### EMBARCACIONES

CLASE	NUMERO	TONELADAS
Viveros . . . . .	336	3473'00
Chalanas sin motor . . . . .	157	283'94
Canoas . . . . .	11	1'40
Botes sin motor . . . . .	557	690'50
Botes con motor . . . . .	11	21'76
Chalanas con motor . . . . .	1	1'50
Balandros . . . . .	8	72'60
Lanchas con motor . . . . .	98	378'14
Lanchas sin motor . . . . .	30	112'74
Chalupas . . . . .	9	6'00
Bucetas . . . . .	1	0'97
Cayucos . . . . .	39	26'24
Cartujas . . . . .	5	27'10
Yolas . . . . .	163	94'32
Guairos . . . . .	1	5.74
Faluchos . . . . .	1	0.83
<b>TOTALES..</b>	<b>1.428</b>	<b>5196'78</b>

De esas 1428 embarcaciones dedicadas a la pesca en Cuba, 266 emplean un arte de pescar, mientras las restantes 1162 emplean varias artes. La pesca es realizada utilizando diferentes utensilios, entre los cuales figuran el gancho y palanca, el chapingorro, el trasmayo, la nasa, el anzuelo, el cordel y nasa, el chinchorro, la atarraya y cordel y la manteleta; pero los usados más generalmente son el cordel, el anzuelo, el chinchorro y la nasa.

La importación de pescado en Cuba, en los años de 1924 al 1928, ambos inclusivos, incluyendo el pescado fresco, el bacalao salado o seco, los arenques en salmuera, ahumados, salados y escabechados; las macarelas en salmuera, ahumadas, saladas y escabechadas; el salmón ahumado, salado y escabechado; el salmón en lata; las sardinas en conserva, secas y prensadas; otros pescados

## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

en conserva, secos y salados; las ostras y mariscos secos y en conserva, su cantidad en kilos y su valor en dólares, fué como sigue:

AÑO	KILOS	VALOR
1924.. . . . .	19.480.555	\$ 3.901.056
1925.. . . . .	19.930.517	4.468.813
1926.. . . . .	19.867.145	3.586.092
1927.. . . . .	19.351.114	3.371.999
1928.. . . . .	18.009.880	3.569.363
TOTALES.. . . . .	97.639.211	\$18.897.323

Por todos los datos que anteceden, podría juzgarse la importancia comercial que ha alcanzado en Cuba la pesca organizada. Dificilmente podrá encontrarse en otro sector de las actividades comerciales de un país, una industria de mayores beneficios económicos que los que se derivan de la pesca.

La República Dominicana, que ocupa una brillante posición marítima, estando bañadas sus costas por las aguas del Atlántico, al norte y por el mar Caribe al sur, podría encontrar un venero de riqueza, de explotación inagotable e ilimitada, si esta explotación se llevara a cabo organizadamente; esto es, constituyendo empresas encaminadas a ese fin. El resultado económico en relación con el capital invertido, es decir, las utilidades que se derivarían de la pesca, serían de proporciones difíciles de encontrar en cualquier otro negocio.

No sería una aventura comercial el equipar un número cualquiera de embarcaciones adecuadas y enviarlas, con personal experto, a extraer de las aguas de nuestros mares, un producto que, como el pescado, ofrece tantos medios de aprovechamiento.

El éxito, a nuestro juicio, estriba principalmente, en la distribución y venta del pescado en nuestros mercados de consumo. Bastaría mantener a flote un número determinado de embarcaciones, chicas o grandes, y establecer un depósito en puerto, en el que se transfiera el pescado vivo y tenerlo allí siempre a mano para su disposición.

Una empresa que establezca este negocio bajo tales condiciones, disponiendo de medios de transporte para abastecer de pescado los mercados del interior de la República, tendría asegurado un brillante porvenir; puesto que disponiendo durante todo el año de la cantidad de pescado fresco que es capaz de consumir nuestra población, calculando un consumo anual de \$4.00 per cápita, que es bien poco, obtendría una entrada bruta de más de DOS MILLONES DE DOLARES.

No tenemos a mano estadísticas dominicanas que nos permitan ofrecer datos comparativos, pero pensando lógicamente, abrigamos la esperanza, muy arraigada por cierto, que esta sería una de las empresas más remunerativas en nuestro país.



LA PESCA, SU IMPORTANCIA COMERCIAL EN CUBA

CONSULADO GENERAL DE LA REPUBLICA DOMINICANA  
EN LA HABANA

(Segundo Informe Comercial e Industrial)

PESCA EN CUBA E IMPORTACION DE PESCADO FRESCO EN 1929

Clasificación	Importado del Extranjero	Peso Total en Libras	Importe del Pescado Consumido	Prome- dio de Precio
Pargo . . . . .	271.428	1.847.182	\$ 415.447.50	0.225
Rabirrubia . . . . .	2.930	1.409.622	274.193.78	0.195
Cabrilla . . . . .	—	231.626	33.730.08	0.145
Mojarra . . . . .	—	480.405	48.925.78	0.102
Salmonete . . . . .	—	120.334	27.231.82	0.226
Serrucho (Carite) . . . . .	830.155	2.698.682	407.034.48	0.151
Aguja del paladar . . . . .	3.500	65.725	9.584.10	0.146
Picuilla . . . . .	—	5.932	428.30	0.072
Guaguanche . . . . .	—	169.913	25.923.68	0.153
Biajaiba . . . . .	—	2.240.007	334.806.02	0.149
Cherna (Mero) . . . . .	628.496	8.404.523	982.213.71	0.171
Anguila . . . . .	—	93	48.50	0.500
Varias clases . . . . .	—	1.891.112	232.780.55	0.123
Sardina . . . . .	—	553.130	41.242.57	0.075
Pescado inferior . . . . .	—	1.321.366	169.696.10	0.128
Chicharro . . . . .	—	2.488	248.80	0.100
Lisa . . . . .	—	68.463	7.264.25	0.106
Quelonio (Tortuga) . . . . .	—	34.986	2.428.10	0.070
Langostino . . . . .	—	14.825	7.342.45	0.495
Camarones . . . . .	31.200	788.084	121.205.98	0.150
Pulpo . . . . .	—	14.363	2.791.68	0.194
Almeja . . . . .	—	141.952	18.357.05	0.129
Calamar . . . . .	—	810	380.00	0.469
<b>TOTALES . . . . .</b>	<b>1.767.709</b>	<b>22.505.628</b>	<b>\$3.163.303.26</b>	<b>0.141</b>
Langosta (Cajas de 3 Doc.) . . . . .		17.318	\$ 60.506.14	3.493
Jaiba, (Docenas) . . . . .		23.361	2.728.60	0.117
Cangrejo Moro (Unidad) . . . . .		428.576	95.234.25	0.222
Esponjas, (Docenas) . . . . .		773.574	884.135.09	1.142
Ostiones, (Centenar) . . . . .		133.326	72.667.28	0.545
Valor de este grupo . . . . .			\$1.115.271.36	
Importe del valor de todas las especies . . . . .			\$ 4.278.574.62	



SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

CONSULADO GENERAL DE LA REPUBLICA DOMINICANA  
EN LA HABANA

(Segundo Informe Comercial e Industrial)

IMPORTACION DE PESCADOS Y MOLUSCOS EN EL AÑO 1929

PAISES DE ORIGEN	PESO EN KILOS	VALOR EN DOLLARS
Estados Unidos de América . . . . .	2.638.118	\$ 408.729.00
Canadá . . . . .	2.384.271	493.599.00
Estados Unidos Mexicanos . . . . .	38.437	3.806.00
Alemania . . . . .	12.210	2.884.00
Dinamarca . . . . .	10	4.00
España . . . . .	508.118	171.653.00
Francia . . . . .	4.693	3.682.00
Noruega . . . . .	2.912.275	569.657.00
Reino Unido . . . . .	1.391.094	240.141.00
China . . . . .	10.136	2.069.00
Islas Canarias . . . . .	69.965	4.819.00
Venezuela . . . . .	1.026	830.00
Holanda . . . . .	4.662	794.00
Italia . . . . .	769	515.00
Japón . . . . .	1.027	165.00
Portugal . . . . .	51.212	14.803.00
Chile . . . . .	1.485	226.00
Rusia . . . . .	1.082	2.899.00
Turquía . . . . .	55	28.00
<b>TOTALES:</b> . . . . .	<b>10.030.648</b>	<b>\$ 1.921.276.00</b>



# EXPORTACION DE FRUTAS CUBANAS

## Interesantes datos sobre su desarrollo y prosperidad

**I**NSPIRADOS en un interesante trabajo que acaba de publicar la Secretaría de Agricultura, Comercio y Trabajo, el primero que se confecciona en Cuba de esta índole, titulado "Estadística Agro-Pecuaria Año 1928-29", hemos creído interesante hacer un análisis de la producción agrícola de Cuba y de la exportación de sus principales cosechas, habiéndonos propuesto estudiar, en este informe, la producción y exportación de frutas.

Según la referida estadística agro-pecuaria, la extensión de los cultivos durante la campaña de 1928-29, fué de 120.686 caballerías, equivalentes a 1.619.630 hectáreas, lo que representa aproximadamente el 14% de la superficie territorial del país.

El 67-81% de la extensión cultivada estaba sembrada de caña de azúcar; 20-52% de plátanos, tubérculos y maíz; 3-10% de tabaco y 1-30% de café y la proporción restante, o sea 7-27% estaba dedicada a diferentes cultivos de menor importancia.

Reproducimos en el siguiente cuadro la distribución de los cultivos del año 1928-29 tomando las cifras del trabajo estadístico a que nos hemos referido anteriormente:

CULTIVOS	CABALLERIAS SEMBRADAS	%
Plátanos, de todas especies . . . . .	11.477	9.50
Ñame, yuca, yautía, papas, etc. . . . .	6.841	5.67
Maíz . . . . .	6.455	5.35
Tabaco . . . . .	3.734	3.10
Café . . . . .	1.568	1.30
Frijoles y Chicharos . . . . .	867	0.72
Millo . . . . .	535	0.45
Hortalizas y legumbres . . . . .	456	0.38
Cacao . . . . .	258	0.21
Arroz . . . . .	251	0.20
Otros cultivos . . . . .	6.404	5.31
Caña de azúcar . . . . .	81.840	67.81





## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

Descartando el cultivo de la piña y del plátano (el guineo incluido) que se practica intensamente en las regiones de Artemisa, Güira de Melena, Baracoa, Morón y Cabaiguán, los agricultores no consideran el cultivo de frutales como negocio principal, sino como una fuente de ingresos secundarios dentro de las actividades a que se dedican.

No obstante, sin contar las matas de piña que ascendían a 16.689.296, se estimaba una existencia de 11.684.873 de árboles frutales en producción durante la cosecha de 1928-29, sembrados en gran parte en las provincias de Santa Clara y de Oriente, cuya existencia en aquella fecha ascendía al 43-42% del total.

Después de estas dos provincias se clasificaba la de Camagüey con una existencia de frutales equivalente al 18-65%; Matanzas con 14-37%; Habana con 14-11% y los cultivados en la provincia de Pinar del Río solo representaban el 9-45%.

Los plátanos sembrados en aquella fecha representaban el 58-39% de la existencia de árboles frutales; los naranjos el 14-40%; los mangos el 9-72%, los cocos el 5-63%; los aguacates el 4-43% y los demás frutales en conjunto, el 7-43%. Detallamos a continuación la existencia de cada especie durante la cosecha a que nos referimos:

ESPECIES	MATAS EN PRODUCCION
Plátanos . . . . .	6.822.751
Naranjos . . . . .	1.682.438
Mangos . . . . .	1.135.773
Cocos . . . . .	658.162
Aguacates . . . . .	518.130
Otros frutales . . . . .	867.619
<b>TOTAL: . . . . .</b>	<b>11.684.873</b>

El renglón más importante en el comercio de exportación, después del azúcar y del tabaco, es indudablemente el de las frutas, a pesar de que el valor que se declara en los embarques de este artículo y por consiguiente el que sirve para la formación de las estadísticas, dista mucho de representar exactamente el producto líquido que obtienen los exportadores. En efecto, la mayor parte de los embarques no han sido aun vendidos en firme en el momento de su salida de puertos cubanos, porque el exportador, queriendo alcanzar las mejores cotizaciones del mercado receptor declara precios bajos y ficticios y el consignatario les da salida en el momento oportuno, es decir, cuando existe mayor demanda y hay escasez del artículo.

Comparando los datos que tenemos a la vista del valor declarado en la aduana y de las cotizaciones en los mercados extranjeros, podemos asegurar,



## EXPORTACION DE FRUTAS CUBANAS

sin temor a equivocaciones, que el valor de las exportaciones de frutas es más del duplo de las cifras que se consignan en las estadísticas oficiales.

Todas las frutas no se cosechan en una misma época. La recolecta de plátanos, por ejemplo, se efectúa entre Abril y Junio; (esto se refiere a la de guineos y en manera alguna a la de plátanos, propiamente dicho, que se cosechan casi todos los días del año) la de mangos de Mayo a Julio; las piñas de Mayo a Agosto; las de aguacates de Julio a Octubre; las naranjas y toronjas de Septiembre a Febrero, y los cocos se cosechan todo el año.

Esta circunstancia permite alimentar el comercio de exportación de frutas durante todo el año, aunque los mayores embarques se realizan durante los primeros seis meses, época de la exportación de la piña.

Según las estadísticas oficiales, el comercio de exportación de frutas que tuvo un valor de \$1.733.256.00 durante el año económico de 1902-03, primero de la era republicana, pasó a \$2.831.312.00 durante el ejercicio siguiente, fluctuando desde entonces hasta 1916 y 1917, entre \$2,174.000.00 y \$2.823.00.00 anuales, excepción hecha de los años 1910 y 1911 que solo alcanzaron \$1.835.952.00.

En 1917-18, es decir durante el último período de la guerra europea, los embarques de frutas descendieron a \$1.936.122.00 presentando una merma de cerca de 24% sobre las del año anterior inmediato y se mantuvieron hasta 1919-20 entre \$1.757.000.00 y \$1.946.000.00.

Los embarques de 1920-21 se elevaron bruscamente a \$3.280.000.00 acusando un exceso de 68.5% sobre los de 1919-20, conservando desde aquel ejercicio, un alto nivel y llegando a cifrar \$5.283.657.00 en 1924-25, que es la cifra más alta alcanzada por este comercio de 1902 a la fecha.

Agrupando ahora por períodos quinquenales el valor de los embarques de frutas para seguir mejor la evolución de este comercio se obtienen los siguientes promedios anuales:

1902-03 a 1904-05.. . . . .	\$ 2.442.523.00
1905-06 a 1909-10.. . . . .	2.237.084.00
1910-11 a 1914-15.. . . . .	2.421.526.00
1915-16 a 1919-20.. . . . .	2.176.190.00
1921-22 a 1924-25.. . . . .	4.307.658.00
1926-27 a 1929-30.. . . . .	3.354.159.00

Como se ve, el promedio de exportación se mantuvo estacionario entre \$2.200.000.00 y \$2.400.000.00 durante los cuatro primeros períodos o sea en el transcurso de 18 años, para elevarse luego a \$4.307.658.00 en el quinquenio de 1920-21 a 1924-25, lo que significa un aumento de 75-1/3% sobre los resultados del período comprendido entre 1902-03 y 1904-05, el más importante de los cuatro períodos anteriores.



## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

El comercio de frutas no conservó por mucho tiempo ese alto nivel, comenzando a declinar visiblemente en 1925-26 en que se redujo a \$3.512.126.00, continuando la merma durante los años sucesivos hasta 1927-28 en que las exportaciones se valoraron en \$2.498.293.00 solamente.

Hace dos años que se advierte una nueva reacción, habiendo alcanzado la cifra de \$3.204.774.00 el valor de los embarques de 1928-29 y de \$4.084.104.00 los de 1929-30. Es de esperarse que esta última cifra que acusa un exceso de 27% sobre la del ejercicio anterior se supere o por lo menos se mantenga, dado la intensa campaña de vulgarización científica emprendida por la Secretaría de Agricultura en pro del mejoramiento de la producción. Dicha campaña ha de reflejarse muy pronto en el comercio de exportación, porque es indudable que la standarización de los productos, su selección por clase y una buena presentación, son factores principales para la conquista de los mercados del exterior.

Durante los últimos cinco años los resultados generales de la exportación de frutas han sido los siguientes:

AÑOS	TONELADAS METRICAS	VALOR
1925-26.. . . . .	152.433	\$ 3.512.126.00
1926-27.. . . . .	131.563	3.471.497.00
1927-28.. . . . .	109.049	2.498.293.00
1928-29.. . . . .	136.848	3.204.774.00
1929-30.. . . . .	161.764	4.084.104.00

Analizando ahora los promedios obtenidos durante estos últimos cinco años por cada clase de fruta exportada, el valor de los embarques de plátanos representa el 40.4% del total; el de las piñas 40.1%; el de las naranjas y toronjas 8.2%; el de los aguacates 1.4%, correspondiendo un porcentaje de 9.9% al valor de los demás embarques de fruta de dicho período.

En el siguiente cuadro detallamos los promedios anuales que arrojan los distintos embarques realizados de 1925-26 a 1929-30:

CLASE	TON. MET.	VALOR
Plátanos.. . . . .	70.244	\$ 1.354.204
Piñas.. . . . .	48.343	1.347.044
Naranjas y toronjas . . . .	7.912	276.328
Aguacates.. . . . .	1.310	45.702
Cocos.. . . . .	137	6.275
Limones.. . . . .	5	424
Otras frutas.. . . . .	10.380	324.181
TOTALES:.. . . . .	138.331	\$ 3.354.158



## EXPORTACION DE FRUTAS CUBANAS

El mercado principal para estas frutas es el de los Estados Unidos que absorbe el 99% de las exportaciones cubanas de estos productos, el resto se dirige principalmente a la Gran Bretaña y Antillas Inglesas, habiéndose efectuados algunos embarques espareidos para Chile, Alemania, Francia, Holanda, Honduras y España.

De algunos años a la fecha se ha establecido en Cuba la industria de preparar las frutas en conservas, la que al parecer está dando buenos resultados si se considera el montante de las exportaciones de estos productos durante los últimos dos años, el que anotamos a continuación:

CLASE	1928-29		1929-30	
	KILOS	VALOR	KILOS	VALOR
Piñas en conserva . . . . .	584.454	\$ 97.220	1.962.248	\$452.049
Otras frutas conservadas	358.244	46.286	188.996	31.112
<b>TOTALES: . . . . .</b>	<b>942.698</b>	<b>\$143.506</b>	<b>2.151.244</b>	<b>\$483.161</b>

Debemos tener en cuenta y muy presente que todos los países de la América Latina están dedicando preferente atención al comercio de las frutas porque comprenden que la demanda ha aumentado considerablemente desde la guerra, por haberse justipreciado el valor de las vitaminas que dichas frutas aportan en la alimentación. El Gobierno de la Argentina ha enviado expertos a California y Sur de Africa para estudiar los métodos en uso para cultivo y a Europa para estudiar los mercados. Chile desde Noviembre de 1928 ha destinado una suma de \$1.200.000.00 (oro americano) para impulsar el negocio de frutas y el Brasil que ha organizado cooperativas para ese fin, ha logrado producir 12.000.00 de cajas de frutas en la cosecha de 1929, las que se destinaron en gran parte a la exportación.



# EL TOMATE Y SU APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL

De una visita a la progresista Villa de Güines

**L**A exportación de vegetales frescos, tales como el tomate y las otras especies que se obtienen de las hortalizas, está tomando en Cuba tal importancia e incremento que merece el estudio y la consideración del observador que cree en las ventajas de una explotación racional agrícola como base de la prosperidad de todo pueblo cuyas fuentes económicas, principalmente, dependen de los productos de su suelo.

La experiencia ha venido a demostrarnos el resultado ruinoso alcanzado por la industria azucarera y sería error supremo encariñarse con la idea de encontrar una fórmula que le permita desenvolverse en condiciones más propicias cuando la solución —a nuestro juicio— solo estriba en reducir la producción nacional de azúcar para contribuir a la reducción mundial y dedicar gran parte de las tierras hoy ocupadas por extensos cañaverales, al cultivo de otras plantas cuyos productos ofrecen mayores ganancias y menos sacrificios económicos.

Hay que renunciar radicalmente a la continuación de los latifundios y tratar, por todos los medios posibles, de sustituirlos por la diversificación de cosechas; tratando, naturalmente, de producir aquellos artículos que necesitamos para nuestro consumo nacional y producir también los que tendrían fácil salida a los mercados extranjeros.

Entre estos artículos, dada nuestra situación geográfica respecto de los Estados Unidos del Norte y Canadá, ningunos podrían ofrecer mayores ventajas que las frutas cítricas y los vegetales frescos, los cuales tienen asegurada su demanda en aquellos mercados y gozan de una competencia muy limitada y eventual.

En nuestros fervientes deseos de cooperar en el mejoramiento de nuestros medios de defensa económica nos hemos impuesto la norma de observar y estudiar detenidamente aquellas prácticas que pueden implantarse fácilmente en nuestro país, y en ninguna parte como en esta isla hermosa de privilegiados recursos naturales, podríamos encontrar mejores enseñanzas y métodos dignos de copiarse.

Siendo testigos oculares del auge alcanzado por Cuba en la exportación de vegetales frescos hacia los Estados Unidos del Norte, huímos de girar una visita de inspección al principal centro de esa clase de producción, como sin duda lo es la progresista villa de Güines, habiendo podido apreciar

## EL TOMATE Y SU APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL

por nuestros propios ojos los magníficos resultados alcanzados por la explotación de sus tierras y por la organización de sus industrias que, merced a la inteligencia y patriotismo de sus pobladores, son genuinamente nacionales.

En Güines figura en primer término la explotación agrícola del tomate, siendo su capacidad exportadora como de unas QUINIENTAS MIL CAJAS anuales, las que representan un valor aproximado de UN MILLON TRES-CIENTOS MIL PESOS, (oro americano) cuya suma queda equitativamente distribuída entre unas mil familias dedicadas exclusivamente a la producción y exportación del tomate. A esto habremos de agregar otras especies de vegetales como las habas de lima, los ajíes, las berenjenas, las coles y los molondrones; sin contar que de la resultante selección del tomate han surgido varias fábricas de conservas que emplean gran número de obreros de ambos sexos, constituyendo a la postre un centro de actividad fabril en que ganan el sustento innumerables familias que de otro modo estarían expuestas a la más lamentable indigencia.

Es digno de tomarse en cuenta que en esta explotación agrícola-industrial, sin más impulso que la iniciativa y el esfuerzo individual y sin la asistencia de Bancos Agrícolas que faciliten mejores medios en su desenvolvimiento, existe la carencia absoluta de los latifundios; y cada *conuquero* o pequeño agricultor, tiene asegurado su bienestar económico en el pequeño predio que cultiva. Pero en ello hay que considerar, no obstante, la existencia de una organización, casi instintiva, que a manera de cooperativa, les permite la exportación y aprovechamiento de sus cosechas.

El cultivo del tomate en Güines se realiza bajo condiciones casi rudimentarias, es decir, no se necesitan terrenos de una calidad especial ni mayor atención y cuidados que los requeridos por otra clase de cultivos cualquiera. Naturalmente, mientras mayor sea la fertilidad del terreno y mejores los cuidados que se le presten a esta planta generosa, mayores y mejores serán los resultados de su cosecha. En Cuba se están empleando dos métodos que han llamado nuestra atención, cuyos detalles no pasaremos por alto por estimarlos de vital importancia en la explotación agrícola del tomate o de cualquier otra planta que se cultive. Estos métodos se refieren a los sistemas de irrigación, uno es denominado *de aniego* y el otro *de sequero*. El primero se refiere a todo lo que se cultive utilizando las aguas de un río o de un pozo fértil para anegar los terrenos y el segundo se refiere al sistema de regar las plantas como lo hacen los hortelanos; esto es, con *regaderas*; pero éstas, en el sistema *de sequero*, han sido transformadas en mangueras por donde sale abundantemente el agua ofreciendo cantidad suficiente y gran comodidad en la operación de regar.

El método *de aniego* es algo que requiere gran experiencia en cuanto se refiere a la cantidad de agua que deba suministrársele a la planta, sobre todo si se trata del tomate, pues ésta es una planta que no soporta mucha agua, y el aniego tiene esa tendencia. No obstante, para asegurar una irri-

gación perfecta y metodizada en cuanto a la cantidad de agua, los agrónomos han ideado un tanque de cemento armado en el que se deposita el agua antes de dejarla pasar hacia los surcos cultivados. Su construcción es sencilla y económica y sirve, como hemos dicho, para medir la cantidad de agua que ha de utilizarse en el regadío por aniego.

El sistema *de sequero* permite que el agricultor riegue la planta suministrándole la cantidad de agua que ella admita y por este medio puede asegurarse una irrigación perfecta, cuyos resultados se aprecian en la uniformidad del desarrollo de la planta y en la calidad de los frutos obtenidos en su cosecha.

Cuando ya los frutos están en sazón debe procederse a su recolección, desprendiendo de las plantas únicamente aquellos frutos que, aun estando en sazón, estén bien verdes, teniendo cuidado de dejar en la planta aquellos que aun no estén desarrollados para recolectarlos en la segunda o en la tercera recolecta.

Una vez recolectado el tomate, éste se lleva a la casa de selección donde personal idóneo procede a su clasificación, apartándolo por tamaños y separando el que ha de exportarse.

El tomate desprendido de la mata se va colocando en cajas como de dos pies cúbicos de capacidad y es enviado a la casa "envasadero" donde después de clasificado cuidadosamente es empacado con esmero y enviado al mercado. El *desecho* resultante de esta clasificación indispensable es aprovechado en la fabricación de pasta o de salsa de tomate, o se envase en latas al natural. No se pierde nada. En esta industria se aprovecha todo el tomate que no sirve para la exportación, en ella se aprovecha el que se ha madurado prematuramente como el que se ha deteriorado en el transporte y manipulación.

Las maquinarias necesarias para preparar las conservas y envasar el tomate, consisten en una *desmenuzadora*, una *coladora*, un *pasteurizador* y en una máquina de tapar las latas en que se envasan los diferentes productos del tomate.

Para mayor economía las latas pueden fabricarse en la misma planta, empleando las máquinas necesarias; las cuales se pueden adquirir de distintos tipos y capacidades.

La producción de tomate para la exportación y de salsa o pasta para fines culinarios, representa para Güines un ingreso anual como de TRES MILLONES DE PESOS, oro americano.

Dedicamos la siguiente página para insertar el artículo que se leerá a continuación porque su espíritu es algo que palpita en nuestras propias necesidades y porque su texto, con toda la lógica que su autor lo ha vertido sirve de una fuente de información que estimamos provechosa.

# LA PIÑA

(POR JOSE CAMALLONGA)

**H**EMOS estado dejados de la mano de Dios en cuanto a Agricultura se refiere.

La piña, como algunas otras plantas, debiera estar constituyendo en Cuba una de sus principales riquezas por múltiples razones.

Esa fruta, sin apoyo de nadie, contrariada en el desarrollo de su riqueza por indiferencia oficial, y hasta estorbada por el propio medio económico que también padecemos: esa planta—digo—no obstante confrontar todos esos obstáculos, se va desarrollando en extensión productora, porque tiene enorme potencia propia, por su calidad y sus ventajas para la exportación, superiores a las similares de otros países.

Nuestra piña es la mejor piña del mundo, porque su origen antillano y tropical propician esas condiciones para Cuba.

En Cuba se cultivan dos variedades que son: la *piña morada* y la *piña blanca de la tierra*. La piña morada es más resistente que la blanca.

La piña morada es cilíndrica, y la blanca es cónica; siendo esta última preferida en todas las mesas.

En cambio en la Florida, que no es país de origen, existen más de 20 variedades, lo cual nos hace pensar que esa fruta es más estudiada que entre nosotros, buscándose algo así como la perfección en todas sus condiciones.

Nuestra piña crece muy bien en las tierras coloradas, pudiendo durar su plantación hasta cinco años y en determinados casos más de cinco.

En nuestra provincia hay buenas tierras para la piña. en Hoyo Colorado y Wajay; y en Pinar del Río, Artemisa resulta un magnífico centro piñero.

En los terrenos negros también la piña prospera; pero no como en los colorados. El exceso de humedad *enchumba* la fruta.

La piña, se siembra en hileras sencillas, formando camellones, y a distancia de 15 a 22 pulgadas. Caben en una caballería de tierra alrededor de 160,000 piñas. También la piña puede sembrarse en las llamadas hileras dobles, en donde se aprovecha más el terreno y se defiende más la planta.

Con la fibra de la piña se pueden realizar múltiples confecciones.

La fruta es rica en jugo dulce que contiene algún ácido acético, tártrico y cítrico. Su dulzor se lo ofrecen el azúcar cristalizable que contiene, y la glucosa.

De la corteza de la piña todos sabemos que se hace un delicioso refresco llamado *garapiña*.

En los tejidos más delicados se emplea la fibra textil de su hoja.

La piña se puede conservar al natural, en aguardiente, en almíbar y hecha mermelada.

Con la piña se fabrica un excelente vino, y se hace también una sidra que es deliciosa, y con sus hojas como ya he dicho, se obtiene una de las fibras más selectas.



## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

Para este último fin nosotros poseemos la llamada *piña de ratón*, (\*) que debiera estudiarse y mejorarse con los fines de aprovechamiento de su fibra.

Como se ve, esta planta preciosa tiene infinidad de modos de aprovechamiento, con éxito económico en todos los casos.

Contra nuestra piña compiten en los Estados Unidos, la Florida y Hawaii, que no pueden ofrecer fruta tan selecta como la nuestra, y Puerto Rico. Además, el arancel es otro opositor; pero no obstante, tanto las frutas como los dulces los exportamos a ese país.

Nosotros exportamos más o menos sobre un millón doscientos mil pesos, casi en su totalidad a los Estados Unidos, y del mismo modo que España hace exportaciones fabulosas de cincuenta y sesenta millones de pesos y aún más, de naranjas, Cuba debe pretender colocar su piña entre las primeras y principales exportaciones.

De las 160 a 180,000 que ofrece una caballería de tierra, se pueden lograr alrededor de 5,000 o 6 000 huacales y hasta ahora nuestra exportación no debe ser mayor de 1.500,000 huacales.

Esto nos representa tan sólo unas 300 caballerías de tierra sembradas de piña.

La piña se conserva bastantes días al natural; y en refrigeradores puede ser exportada a todas partes del mundo.

La falta de cooperación entre nuestros agricultores es uno de los primeros motivos para que el piñero tenga que someterse a las imposiciones de precios que en algunas ocasiones apenas si compensan el esfuerzo que para la cosecha realiza.

La acción gubernamental debe dirigirse, como ya parece que se hace en algunos vapores, a que se establezcan ampliamente refrigeradores para exportar a Europa, dando facilidades y vigilancia sanitaria; tratando de abrir mercados y haciendo cuanto se pueda para que esta fruta preciosa logre alcanzar el auge en la riqueza nacional que por su condición y calidad tiene derecho a ostentar.

La Secretaría de Agricultura debiera procurar los medios para perfeccionar la industria del vino de piña que es excelente. Una caballería de tierra podría rendir hasta 150 mil litros con una graduación aceptable de 7.6 grados alcohólicos.

Del mismo modo se deberían ofrecer todas las facilidades para el desarrollo de la dulcería, procurando abrir mercados en Europa.

Reconozco que nuestra Secretaría de Agricultura carece de recursos para realizar esa propaganda; pero quizás puesta de acuerdo con la Secretaría de Estado, y en relaciones con los fabricantes, se pudiese por medio del envío de muestras a determinados Cónsules abrirle al fin mercados nuevos a estos productos.

Hay que buscar por todas partes, con urgencia, recursos que compensen la inevitable caída de nuestra principal riqueza azucarera. Ya esta industria no volverá entre nosotros a ser lo que fué en nuestros años dichosos.

(\*) Maya.

# CULTIVO Y APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE LA YUCA

A las Cámaras de Comercio, Industria y  
Agricultura de la República Dominicana

**L**A Honorable Cámara de Comercio, Industria y Agricultura, de San Pedro de Macorís, en atento escrito de fecha 21 de Octubre de 1930, hubo de dirigirse a este Consulado solicitando un ejemplar del informe que, sobre el cultivo y usos industriales de la yuca en el Brasil, hiciera para el Presidente Menocal el Dr. Mario Calvino, ilustre ex-Director de la Estación Experimental Agronómica de Santiago de las Vegas, Cuba. Las gestiones oficiales practicadas para obtener dicho informe resultaron infructuosas, no pudiendo, por ello, satisfacer los deseos de la Honorable Cámara de Comercio, Industria y Agricultura de San Pedro de Macorís.

Empero, un compatriota nuestro, el estimable amigo Sr. Juan M. Amechazurra, con quien hubimos de hablar sobre el particular, gentilmente nos ofrece un extenso trabajo sobre la materia que nos ocupa, la cual tuvo oportunidad de estudiar de cerca en ocasión de hallarse viajando por los Estados del Brasil en donde se cultiva y se utiliza industrialmente la mandioca, o sea la *euforbiácea* que nosotros conocemos con el nombre popular de yuca.

Y ahora, por considerar que no solo a la Honorable Cámara de Comercio, Industria y Agricultura de San Pedro de Macorís, sino a las demás Cámaras de Comercio de la República, podría interesarles el conocimiento de los datos apuntados por el señor Amechazurra, los ofrecemos íntegramente en este informe, por estimarlos de un valor informativo inapreciable. He aquí el trabajo en cuestión:

“He procurado reunir en estos breves apuntes, todos los datos que puedan servir de guía a los interesados en el cultivo de la yuca, cuyo aprovechamiento industrial es de especial importancia para los países que, como el nuestro, no poseen suficientes cereales.

Inútil he creído insistir en detalles sobre preparación de terrenos y otros que son del dominio de la agricultura general y cuyos métodos son variables con los diversos países. Los análisis de yuca que figuran en el presente trabajo, bastan para apreciar las cualidades del suelo que requiere esta planta poco exigente. Asimismo los detalles de climatología permitirán escoger en cada región la época más adecuada para la plantación.

Respecto a variedades de cultivo, estimo que las más recomendables como plantas industriales, son la *saracura* entre las especies *bravas* o *amargas*, y la *aipim* entre las *mansas* o *dulces*. Los análisis incluídos, demuestran que estas plantas tienen más de 41% y más de 35%, respectivamente, de hidratos de

## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

carbono, lo que las hace espléndidas productoras de harina y también de polvillo o almidón, siendo superior a 36% y a 28% la proporción de esta fécula. Otras variedades también serán útiles por su precocidad para compensar las fallas que se produzcan en una plantación de las especies fundamentales.

He analizado los costos de producción agrícola, tomando como base el número de jornales o servicios para cada faena, método que hará fácil modalidades sociales y económicas y sus métodos de labranza.

En igual forma he procedido para el estudio de la fabricación de los derivados de la yuca, indicando la fuerza motriz necesaria para cada máquina y el personal que puede atenderlas. Todo esto ha sido calculado con holgura y creo que, en un régimen bien implantado, pueden hacerse serias economías.

Para una mayor ilustración, incluyo un ante-proyecto de fábrica que permite darse cuenta del valor de los edificios, maquinarias, suministro de agua y otros detalles, no siendo posible un proyecto definitivo sin bases ciertas. También he incluido un tipo económico de estufa que debe existir en toda hacienda de las zonas subtropicales y tropicales y que puede aplicarse a la industria de la yuca.

Para fijar las ideas he tomado como unidad el dólar americano, a razón de 7\$000 (siete mil réis) por unidad y como conclusión, me he permitido manifestar la influencia de la industrialización de la yuca en la economía general de la República Dominicana.

### BOTANICA

La planta explotada por la industria brasilera pertenece a la familia de las *euforbiáceas*, género *manihot*. Se presenta en forma arbustiva, de 1 a 2 metros de altura, a veces hasta 3 metros, siendo su estructura de uno o varios troncos leñosos, tiernos, quebradizos, con mucha médula y cuyas ramas se guarecen con hojas alternas, con peciolo largos y con un número de lóbulos que varía de 3 a 7, lo que recuerda el follaje de la higuera.

El arbusto se desprende de una estructura radical de forma tuberosa, con ramificaciones en número variable y de dimensiones características según la edad y el tipo de la planta. Suele haber raíces de considerable tamaño. Estas raíces muy ricas en almidón, son generalmente venenosas, pues contienen cantidades apreciables de ácido cianhídrico. La clasificación industrial de la planta descansa sobre la mayor o menor proporción de este ácido, llamándose *dulces* o *mansas* las variedades que pueden utilizarse sin preparación alguna por ser infinitesimales o nulas sus dosis de veneno y *bravas*, aquellas cuya riqueza en ácido impone el lavado y la tostadura, aplicando aquel a las raíces y ésta al producto obtenido para eliminar la sustancia tóxica.

Hay especies *bravas* que animales de aparato digestivo poderoso, como los cerdos, pueden aprovecharlas en el estado natural, siempre que estén cubiertas de la tierra del cultivo, cuyos ingredientes le sirven de antídoto.

Las variedades son muy numerosas y voy a indicar algunas de las más cultivadas en el Brasil.

## YUCAS BRAVAS

En el Estado de Río de Janeiro, las más comunes son:

*De 14 palmos*, o yuca *assu*.—Es muy rica en almidón, hasta 26.5% y dá también buena harina. Su raíz es enorme, llegando a veces a más de tres metros con peso unitario de 16 kilos.

*Cambaia*.—Rica también en almidón, 25.2%. Su cáscara es gruesa y la raíz muy lechosa.

*Mandypalha*.—O simplemente brava, dá buena harina y hasta 27% de almidón.

*Saracura*.—Es tal vez la mejor variedad industrial, llegando su riqueza en almidón hasta 27%.

*Pury*.—Las raíces son largas, entre 50 y 100 centímetros, aunque de diámetro pequeño, unos 5 centímetros. Produce muy buena harina y su rendimiento en fécula es de 22%, más o menos.

*Paraty*.—Es una variedad de rendimiento menor que las anteriores, distinguiéndose por su precocidad, pues madura en ocho meses.

*María Molle*.—Es una excelente variedad, poco espaciada de las raíces grandes, hasta con 9 centímetros de diámetro, principiando su madurez hacia los ocho meses.

Estos tipos del Estado de Río de Janeiro, son también los comunes en la zona limítrofe de San Paulo y Minas Geraes y en las regiones del Sur.

En los Estados del Norte, Pará, Manaos, San Luis y Pernambuco, además de las especies anteriores, las más comunes son las llamadas *Barroso*, *Caboclina*, *Periquito*, y *Manipeba*. Esta última es propia del Estado de Ceará y se recomienda por su resistencia a la sequía y por su grande duración en el suelo. Sus rendimientos son también considerables.

## YUCAS DULCES

Esta planta, *Manihot aipi*, es cultivada en todo Brasil, siendo la variedad más importante la *aipim* o *macaxera*, que dá más de 20% de almidón en raíces que, comunmente, llegan a pesar un kilogramo cada una, siendo múltiples en cada pié.

La llamada *Manteca*, es una variedad de raíces más pequeñas, de sabor más delicado y de muy rápida preparación para comerla.

Una yuca dulce, que se conoce con el nombre pintoresco de *Mata Hambre*, es muy recomendable porque además de ser poco exigente en materia de terreno, da cerca de 22% de fécula y una dosis de materias azoadas superior a la de otras variedades.

Más rica aún que ésta en proteínas, siempre dentro de los límites de esta planta, es la llamada *Suiza*, que se cultiva en Nueva Friburgo.

Estos parecen ser los tipos más comunes de yuca dulce, habiendo un número considerable de otras variedades.

Me he limitado, tanto para la brava, planta esencialmente de industria,

## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

como para la dulce, más hortícola, a indicar las más comunes, pues nos llevaría fuera de estos apuntes indicar el centenar de especies que posee el Brasil. Es sensible que no se haya verificado una selección de tipos de modo que se hubiera llegado a la adopción para cada zona, de una variedad *Standard*, la más apropiada para cada uso. Muchos esfuerzos se han perdido, notablemente el del Barón de Capanema que trajo de Ceará a los Estados del Sur 22 variedades cuyos vestigios se han perdido.

Las relativas utilidades que producen las plantas de tipo corriente, en que se mezclan variedades muy diferenciadas, han sido causa de que no se dedique especial cuidado a esta selección, por aquello de *que enemigo de lo bueno es lo mejor*. No confío en este aforismo que es reflejo de cierta pereza y estimo que debe irse a lo mejor, seleccionando esta planta, lo que es fácil realizar por los métodos corrientes de selección.

En cada país, el examen de las plantas que hayan proporcionado mayores cantidades de productos aprovechables o que manifiesten cualquier otro mérito, que se desee propagar, pueden ser utilizadas para la reproducción, que haciéndose por medio de *estacas*, transmitirá las condiciones integrales que se desean mantener.

### COMPOSICION QUIMICA

Con respecto a los elementos nutritivos, puedo anotar los siguientes análisis:

VARIEDAD	MATERIA SECA	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	PROTEINA
Blanca	40.20%	27.60%	0.15%	1.42%
Roja	32.30%	22.50%	0.14%	0.92%
Aipim	31.40%	21.60%	0.13%	0.70%
Plata	31.00%	21.50%	0.12%	0.92%
Promedio	33.70%	23.30%	0.13%	0.99%

A título de comparación, anoto la composición de la batata común, cuyo término medio da:

Materia seca . . . . .	21.10%
Hidratos de carbono . . . . .	16.80%
Grasas . . . . .	0.12%
Proteína . . . . .	1.15%

A peso igual de yucas y batatas, aquellas dan cerca de 50% más de materias alimenticias, consistiendo el excedente de hidratos de carbono que el organismo puede aprovechar siempre que la composición integral de la ración lleve la dosis necesaria de materias azoadas.

Es interesante tener a la vista el siguiente cuadro de las composiciones de hidratos de algunas variedades:

CULTIVO Y APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE LA YUCA

VARIEDAD	ALMIDON	LYCOSE	GRASAS	DEXTRINA	TOTAL
Saracura . . . .	36.690%	1.330	0.150	3.600	41.770
Ailpim . . . . .	28.180%	2.010	0.830	2.680	35.770
Mandypalha. . .	26.970%	2.100	0.222	2.520	31.810
Assu. . . . .	26.500%	2.500	0.110	2.817	31.927
Cambaia. . . . .	25.240%	2.380	0.330	1.749	29.699
Mata-Hambre . .	21.850%	1.490	0.060	3.610	27.010
Pury. . . . .	21.381%	1.689	0.000	2.883	25.935
Manteca. . . . .	14.514%	1.718	0.000	3.359	19.591
Dulce. . . . .	15.570%	4.070	0.240	1.907	19.587
Suiza. . . . .	10.571%	2.244	0.162	4.218	17.195
Maria Molle. . .	10.000%	1.965	0.245	2.760	14.865

Este cuadro manifiesta la importancia de las siete primeras variedades como plantas industriales; en cuanto a las llamadas *dulce o blanca, manteca y suiza*, son aptas para uso culinario.

He anotado la especie María Molle, brava, apesar de su relativa pobreza, a causa de su precocidad y del peso considerable de sus raíces, condiciones que permiten corregir una plantación tardía y compensar por la cantidad de materia bruta una buena porción de su insuficiencia en principios utilizables.

El cultivo esmerado tiende a disminuir las partes simplemente leñosas de las raíces, aumentando la dosis de almidón. Así la yuca rústica solo rinde 5.195% y basta el cultivo de un año para doblar esta proporción, llegando a 10.951%. Las cifras de la planta en desarrollo natural forman el 46.406% de las raíces y con el cultivo disminuyen hasta 18.672%.

El desarrollo del almidón, y paralelamente el de los demás hidratos de carbono es rápido durante los seis primeros meses de vida de la planta, disminuye en seguida, para acentuarse vigorosamente al llegar a los doce meses de edad.

La yuca *ailpim*, por ejemplo, ofrece la siguiente dosis de almidón:

A los 4 meses. . . . .	3.031%
" " 6 " . . . . .	16.321%
" " 8 " . . . . .	20.272%
" " 10 " . . . . .	21.029%
" " 12 " . . . . .	28.180%

Desde la edad de un año, esta planta puede ya aprovecharse industrialmente; si bien es cierto que a los 10 meses ya su proporción de fécula constituye un valor considerable, es digno de tomar en cuenta el aumento de más de 7% en los dos meses que siguen, lo que aconseja no anticipar su aprovechamiento.



## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

La llamada *mata-hambre*, alcanza a 18.400% de almidón a los 10 meses y en pleno desarrollo, a los 16 meses, sólo ha llegado a 21.850%, lo que representa un incremento medio mensual de poco más de medio por ciento. Esta especie podría, por consiguiente, explotarse con menos edad que la anterior. Merece especial atención, desde el punto de vista en que nos colocamos, la composición química en cuanto a elementos nutritivos de la planta misma, lo que determina en gran parte las condiciones del suelo para su cultivo.

La proporción media de 1.00% de proteína revela una proporción de nitrógeno de cerca de 1.5 por mil, de modo que una cosecha de 30 toneladas de raíces arrancarías del suelo, por hectárea, 45 kilos de nitrógeno.

El ácido fosfórico, según un análisis de yuca de la colonia francesa "La Reunión", sería de 1.12 por mil, lo que importa, para la cosecha indicada, 33.600 kilos de nitrógeno arrancado del suelo, por hectárea. Las proporciones de potasa y cal, siempre muy pequeñas, son demasiado variables para que pueda apuntarse confiadamente una cifra de promedio. Estos datos relativos al ácido fosfórico y al ázoe, son suficientes para prever las condiciones de alimentación de esta planta.

### SUELO Y CLIMA

Una cosecha, como indicamos, de 30.000 kilos de yuca por hectárea, extraerá del terreno 45 kilos de ázoe y 33.6 de ácido fosfórico. Mediante esta nutrición, la planta proporcionará:

Materia seca.. . . . .	10.110 kilos
Proteína . . . . .	297 „
Hidratos de carbono.. . . . .	6.990 „
Grasas . . . . .	39 „

En el mismo campo, una cosecha de 3.000 kilogramos de trigo pediría también 45 kilos de nitrógeno y 22 de ácido fosfórico para suministrar únicamente las sustancias que caracterizan las cifras que apuntamos en seguida:

Materia seca.. . . . .	2.640 kilos
Proteína . . . . .	360 „
Hidratos de carbono.. . . . .	2.160 „
Grasas . . . . .	42 „

Estas cifras comparativas se refieren a la raíz de la yuca y al grano del cereal; si consideramos la planta completa de este último, debemos, agregar 80 kilos de ázoe para la parte herbácea y las raíces que permanecen en el suelo y para formar esos mismos órganos 54 kilos de ácido fosfórico. Ahora bien, para la yuca estas necesidades son mucho menores. Desde luego, las raíces forman la parte útil de la planta y no quedan en el suelo y, en cuanto a la estructura arbustiva, ramas y hojas, es de menor importancia que las

## CULTIVO Y APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE LA YUCA

plantas similares del cereal, y por consiguiente, sus exigencias son inferiores en lo que se refiere a sustancias nitrógenas y fosfatadas.

Podemos, pues, afirmar que la yuca se contenta con suelos más pobres que los que requieren los cereales.

En un terreno, de la composición que vamos a indicar, las raíces de yuca han dado hasta 38 kilos por planta, siendo muy comunes los de 20 kilos a los 18 meses de edad. Las tierras tenían:

Azoe:	1.96 por mil (1.90 característica de suelo normal)
Acido fosfórico:	1.52 por mil (1.50 corresponde al suelo normal)
Potasa: Indicios	(1.8 por mil sería necesario para suelo normal)
Cal:	1.60 por mil. (Lo normal sería 50 por mil en relación con el ázoe).

Estas cifras demuestran que la yuca prospera bien en terrenos pobres en álcalis, potasa y cal, sin que sus exigencias superen lo normal en cuanto a nitrógeno y ácido fosfórico.

Una cosecha de 60 toneladas por hectárea ha sido obtenida en campos de la siguiente composición:

Potasa . . . . .	0.170 por mil
Cal . . . . .	39.000 " "
Acido fosfórico . . . . .	3.360 " "
Azoe . . . . .	3.360 " "

Apesar de su mayor proporción de álcalis, el carácter ácido de este suelo se manifiesta por su elevada proporción de ácido fosfórico.

En resumen, puede establecerse que la yuca es una planta de tierras pobres, con tendencia ácida y que prospera en los sílico-arcillosos.

Con respecto a la constitución física, su calidad de planta tuberosa manifiesta la conveniencia mediana y sin humedades excesivas, a fin de permitir el desarrollo fácil de raíces que alcanzan grandes dimensiones y no exponerlas a la putrefacción de un exceso de agua.

Por lo que hace al clima, nada da mejor una idea de adaptabilidad o los climas tropicales y subtropicales que la comparación de los datos climatológicos de los Estados brasileros que forman los extremos de los límites de la producción de esta raíz: *Ceará y Río Grande do Sul*:

INDICACIONES	CEARA	RIO GRANDE
Lluvias . . . . .	1170 mil	1418 mil
Temperatura media . . . . .	25°1 mil	18.3° mil
Media de máximas . . . . .	30°0 mil	24.3° mil
Media de mínimas . . . . .	22°0 mil	13.0° mil
Máxima absoluta . . . . .	37° mil	42.0° mil
Mínima absoluta . . . . .	13° mil	0.0° mil





## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

Las temperaturas bajas son soportadas bien por la planta y las heladas, hasta 2 o 3 grados bajo cero, como se producen en la época de madurez de la raíz, disminuyen algo la proporción de almidón; cosa que nunca sucede en la República Dominicana, pero que no son de naturaleza a comprometer la cosecha, salvo casos excepcionales por la duración y la intensidad de la honda fría.

En el Estado de San Paulo, que corresponde a un promedio del clima brasileiro, se registran diferentes medidas pluviales y diferentes grados de temperatura que, unas y otros, no nos interesa consignar por la diferencia relativa en cuanto al clima de las Antillas, en que las temperaturas y la precipitación no sufren cambios tan radicales como en San Paulo, en donde la planta está expuesta a las oscilaciones del tiempo.

Para ser más comprensible, diremos que en la mencionada región la yuca tiene épocas en que verdaderamente vegeta y su desarrollo queda interrumpido temporalmente, fenómeno natural que no se registra en las regiones tropicales.

### PLANTACION Y CULTIVO

La yuca da flores monóicas, en racimos, amarillas o rosadas, habiendo flores de ambos sexos en el mismo pié. El fruto es una cápsula esférica, que encierra tres lóbulos con las semillas que son como aceitosas y de color ceniciento. Estas semillas pueden ser aptas para la reproducción de la planta, más, su uso constituiría una pérdida de tiempo y conviene hacer la reproducción por medio de estacas

En un establecimiento bien montado, o mejor a cargo de los servicios agrícolas del Estado, deberían hacerse plantaciones de semilla y practicar las hibridaciones convenientes a fin de obtener por cruzamiento, variedades que reunieran las mejores calidades. La práctica industrial es la plantación por estacas.

En cuanto a la época propicia para efectuar la siembra de yuca, es un asunto que aunque de gran importancia, pasaré por alto, ya que la siembra de esta *euforbiácea* no es un secreto para los dominicanos, por cuanto ella es bien conocida y generalmente sembrada en todas las regiones del país. No obstante convendría decir algo respecto a los cuidados culturales que ella demanda, sobre todo, si el propósito es el de aprovecharla industrialmente.

### CUIDADOS CULTURALES

Es un adagio entre los agricultores del Brasil, decir respecto a las limpias del yucal: "La primera cuando me vieres, la segunda cuando pudieres y la tercera si quisieres".

Estoy conforme con la primera proposición: la plantita debe ser ayuda-

da como toda criatura en los comienzos de su vida y es indispensable desembarazarla de toda vegetación adventicia que le reste elementos nutritivos a las células fundamentales que decidirán de la existencia futura y de sus rendimientos.

En terreno bien preparado, esta primera limpia puede darse hasta 45 días o más después de la plantación, o sea un mes después que las primeras hojitas han aparecido a la superficie. Si el terreno fuera adecuado, esta labor puede hacerse con "Planet", lo que consumirá de dos a tres jornales, en campo que no se preste para el tracaaje con instrumentos aratorios, la limpia se hará a mano, invirtiéndose unos diez jornales por hectárea.

Según como corriere la estación, podrá hacerse una segunda limpia tres meses después. Indicamos como medida muy conveniente, siempre que pueda usarse el "Planet", dar una segunda limpia preventiva, en cuanto sea posible. Esto dispensará mayores trabajos inmediatos, pues la planta tomará un buen desarrollo y, cubriendo el suelo con sobra, impedirá el desarrollo de malezas. Además, una aplicación tardía de "Planet" no será recomendable cuando las raíces muy a menudo rasantes sobre el suelo, tomarán cierto desarrollo. Con estas dos limpias aplicadas oportunamente, la planta llegará a los comienzos del otoño, época en que las malezas no se desarrollan con gran actividad. Las hojas de la planta empiezan a madurar y a caer y poco a poco el arbusto se despoja de ellas, para iniciar una nueva vegetación a los anuncios de la primavera. Conviene advertir que este fenómeno natural no se registra en la República Dominicana donde virtualmente no existen otras estaciones que las de las lluvias y la sequía, y esta última no afecta demasiado a la yuca que, como hemos dicho, es planta que resiste muy bien la sequía.

### CULTIVOS INTERCALADOS

Es posible plantar en el yucal un poco de maíz colocando entre cada dos hileras de yuca, una carrera de maíz a distancia de 80 centímetros. Esto equivale a sembrar ocho kilogramos de maíz por hectárea. Este maíz debe ser de una variedad temprana, a fin de que su permanencia en el suelo no moleste el desarrollo de la yuca .

En terrenos bien preparados, y con una rotación de cultivos racional, esta siembra intercalada de maíz, con semillas seleccionadas podrá dar hasta 150 por 1, o sea 122 kilogramos por hectárea, cuyo valor siempre ayudaría a pagar los gastos de las limpias y demás beneficios.

### COSTO AGRICOLA DE LA MATERIA PRIMA

Dentro del cuadro de ideas generales que hemos esbozado, vamos a estudiar la explotación de un predio de 100 hectáreas, en conformidad a las reglas indicadas:



## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

### CALCULO No. 1

A.—Arar y rastrear 33 1/3 de hectáreas para yuca . . . . .	\$ 270.00
Arar y rastrear 33 1/3 de hectáreas para el cultivo en rotación que en este caso será el maíz . . . . .	270.00
B.—Plantar 33 1/3 de hectáreas de yuca . . . . .	200.00
C.—Plantar 200 kilogramos de maíz asociado a la yuca y 500 en 33 1/3 de hectáreas . . . . .	70.00
D.—Tres limpias a mano en los yucales . . . . .	1000.00
E.—Dos limpias a mano en el maizal . . . . .	600.00
F.—Cosecha de la yuca, a razón de medio jornal por tonelada y de 25 toneladas por hectárea . . . . .	400.00
G.—Cosecha del maíz, a razón de medio jornal por 100 kilogramos y una cosecha de 100 por 1, o sea 70.000 kilogramos . . . . .	350.00
H.—Servicio general de transportes . . . . .	200.00
I.—Gastos Generales de explotación estimados en 20% de la suma de los items anteriores, más o menos . . . . .	640.00
<b>TOTAL DE JORNALES:</b> . . . . .	<b>\$ 4000.00</b>

Esta cifra, si contamos un promedio anual de 250 días útiles, fija el número de operarios en 16. De acuerdo con las faenas estudiadas, bastaría que la mitad fueran hombres y el resto mujeres y muchachos.

Para fijar las ideas del costo, supondremos el jornal medio en \$0.75 (oro americano) lo que importa un desembolso de \$3000.00. El maíz, al precio ínfimo de \$3.00 los 100 kilogramos, pagaría \$2100.00, digamos \$2000.00 en cifras redondas, lo que deja a cargo del productor del yucal, *transportado a la fábrica*, la suma de \$100.00 únicamente.

La cosecha de raíces que hemos supuesto, 25 toneladas por hectárea, es un coeficiente siempre posible, no siendo extraordinario, con cultivo y atención esmerados, obtener 40 y 60 toneladas. Esto representa en cifras redondas, 800 toneladas, cuyo costo unitario sería de \$1.25 por tonelada de 1000 kilogramos.

• Esta cifra puede aun bajar en terrenos susceptibles de cultivos mecánicos y si se posee una pequeña industria pecuaria, como la cría de cerdos, capaz de consumir los residuos de la industria de yuca, combinados con el maíz, lo que hace doblar, por lo menos, el valor de éste último.

### INDUSTRIA DE LA YUCA

Dos son los objetivos principales: obtener harina destinada al consumo alimenticio o fécula que, según sus cualidades puede servir en la condimentación culinaria o simplemente para usos industriales, especialmente en la



fabricación de pan de trigo con 10 a 40 por ciento de fécula de yuca o en la industria de tejidos. Vamos a describir en seguida el proceso industrial.

A. *Lavado de las raíces.* Se hace un en aparato, que consiste en un cilindro rotativo que gira en el agua, rozando por frotamiento y lavando la cárcara y la tierra de las raíces. Para fijar las ideas digamos que uno de estos *lavadores-descacadores* con 240 centímetros de largo, consumiendo una fuerza de 2 caballos es susceptible de preparar de 600 a 800 kilogramos de raíces por hora.

Estas máquinas, dada la forma irregular del producto, dejan algunas raíces con parte de corteza, siendo necesario hacer una selección. Esta faena se reliza con mujeres que cargan el lavador y dan la última mano de preparación que requieren las raíces defectuosas. Estimo que cuatro mujeres pueden atender este servicio hasta para 12 toneladas por día, por lo que hace a la selección únicamente. Para 6 o 7 toneladas en una industria bien organizada deben bastar para todo el servicio de esta máquina, siempre que el acopio de materia prima se haga en forma fácil para el carguío del lavador.

B. *Cevadeira.* La operación siguiente, que consiste en reducir a pulpa la raíz, se verifica en un aparato conocido con estq nombre en el Brasil.

Con un lavador de la capacidad indicada, debe funcionar una *cavadeira* de 1.5 caballos de fuerza, más o menos, confiada la atención de la misma a un par de muchachos, uno destinado a cargarla y el otro a transportar la pulpa al punto de aprovechamiento.

C. *Feculadora.* Después de preparada la pulpa, la industria se bifurca por decirlo así, según sea el objetivo: harina o almidón. Para el almidón es preciso disponer de *vibradores*, en el cual se coloca la pulpa constantemente bañada por chorritos de agua que arrastran la fécula. Uno de estos aparatos, con 2 caballos de fuerza, correspondería en caso de rendimiento de 20%, a 250 kilogramos de raíces.

En 10 horas de trabajo se obtendrían así, 500 kilogramos con un gasto de 2500 kilogramos de raíces. Un muchacho es capaz de atender a dos *feculadoras* y dirigir la masa líquida a los tanques de decantación.

D. *Centrífugas.* En los tanques decantadores, el almidón se deposita en el fondo y después de evacuar el agua superficial, es indispensable extraer el resto de humedad en una centrífuga o turbina análoga a las usadas en la industria azucarera.

Aproximadamente los 50 kilogramos de almidón producidos por una *feculadora* en una hora, deben representar un volúmen de 70 a 80 litros que podrán secarse en una turbina o centrífuga de 1.5 de caballos de fuerza. La combinación de una feculadora y su turbina, representa así una potencia de 3.5 caballos.

E. *Estufas.* Después de turbinado, el almidón aun conserva cierta dosis de humedad que es preciso eliminar en estufas.

La más sencilla de éstas, cuando el clima lo permite, es simplemente ex-

## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

posición al sol. Privado el industrial de este auxilio natural, deberá recurrir a las estufas de vapor o de aire caliente.

El catálogo de Arens da un tipo recomendable de estufa a vapor, que será siempre económico si se dispone de una caldera.

En las explotaciones agrícolas es conveniente disponer de una estufa para secar diversos productos y nos parece muy conveniente una de aire caliente. Un fogón de 40 centímetros de ancho por 40 de largo en las parrillas y 45 centímetros de altura, puede prolongarse por un tubo de 15 centímetros de diámetro y un largo de 250 centímetros, por ejemplo. Las paredes externas del fogón se prolongan a lo largo de este tubo, colocado con una inclinación de 15 centímetros por metro, formando una cámara donde se calentará el aire admitido del exterior. Por la parte superior, una plancha de hierro perforada, cierra esta cámara, dando paso al aire caliente hacia una serie hasta de 8 filas, siendo 6 por fila, que se colocan en una superestructura de madera.

Una parte del aire caliente de la cámara inferior es conducida a la envoltura de la chimenea y de allí arrancan derivaciones que permiten distribuir el aire caliente en las diversas series de bandejas llenas de almidón.

Una estufa construída de conformidad con tales especificaciones, puede contener, en 48 bandejas, unos 300 kilogramos de *polvillo*, nombre común del almidón en el Brasil. Según sea el grado de humedad con que venga de las turbinas, podrán realizarse 3 o más operaciones por día, bastando una de estas estufas para 1000 kilogramos, o sea el trabajo de 2 grupos de *seculador-turbina*.

La marcha de las bandejas debe ser metódica, colocándose al comienzo en la hilera inferior y subiendo poco a poco, para verificar su descarga en la parte superior de la estufa. Dos mujeres bastarán para atender este servicio.

F. *Prensas*. Si la pulpa es destinada a la fabricación de harina, una vez obtenida de la *cevadeira*, debe ser privada de su agua, por medio de turbinas o de prensas. Más eficaz, y menos dispendioso parece el trabajo de estas últimas. El tipo más adecuado es el de prensas "Mabille", como las de la industria vinícola, adoptado por los ingenieros de la Casa Arens y que se describe en su catálogo.

2 prensas de 200 litros deben bastar para la pulpa obtenida de unas 5 toneladas de yuca.

En este taller deben trabajar 2 hombres en combinación con los muchachos transportadores de pulpa desde la *cevadeira*.

G. *Batidora de masa*. La pulpa apretada en la prensa debe desagregarse en una maquina especial, llamada *esfarinhadora*, que consume unos  $\frac{3}{4}$  de caballo de fuerza y es capaz de atender a una producción muy superior a las dos prensas. Su servicio es atendido por los prensistas.

H. *Torrador o Tostador*. La pulpa prensada aun conserva una humedad que es preciso eliminar, reuniéndose esta operación a la de una ligera tostadura que se verifica en los aparatos especiales que describe el catálogo ya citado.

## CULTIVO Y APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE LA YUCA

Un torrador cilíndrico de 2 caballos puede producir unos 600 a 700 kilos de harina por hora. Con rendimiento de 25% en harina y solo 62.5 kilos por torrador y por hora, uno de estos daría en 10 horas 625 kilos, consumiendo 2500 kilos de raíces.

Esta operación es delicada y debe ser confiada a un hombre competente quien, con 2 muchachos, dirigirá esta operación y las que se verifican en seguida.

1.—Arneros y Molino.—Para uniformar el tipo de harina, conviene pasarla por un arnero, moliendo los carozos y grumos que se forman en el torrador.

Una máquina arneadora de 1 caballo y 1 molino que suponemos de 5 caballos, en momentos intercalados de servicio, hacen estas operaciones finales de la fabricación de harina.

J. *Fécula y Harina.* Al fabricar la harina, las aguas de la prensa llevan cierta cantidad de almidón. Para aprovecharlas, estas aguas son conducidas a los tanques de las feculadoras y sometidas después al mismo procedimiento de turbinaje y estufa.

K. *Servicios de agua.* Dado el carácter tóxico, a veces violentísimo, del agua extraída de la yuca, es recomendable un servicio esmerado de prevención para los obreros y de evacuación.

Todos estos datos aparentan una industria muy complicada y para aclarar la situación, que en realidad es de extrema sencillez, vamos a suponer la organización de una fábrica susceptible de trabajar unos 7500 kilogramos de yuca por día, que podría funcionar junto con la explotación agrícola que antes mencionamos.

### ORGANIZACION DE UNA FABRICA

A. *Maquinarias.* Suponemos que los dos tercios del acopio diario de raíces se destinen a fécula y el tercio restante a harina.

1 Lavador . . . . .	2	caballos
1 Cevadeira . . . . .	1.5	„
2 Feculadoras . . . . .	4	„
2 Turbinas . . . . .	3	„
1 Batidora . . . . .	0.75	„

SUMA : . . . . . 13.25 caballos

Estos son los aparatos en marcha permanente; los de marcha ocasional son :

1 Arnero . . . . .	1	caballo
1 Molino . . . . .	5	„

## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

Un motor de 20 caballos efectivos bastaría para el servicio instantáneo de estos diferentes grupos, siempre que se tenga una buena dirección de la faena.

Además será preciso contar con una prensa, tanques para el almidón y una estufa.

### CALCULO No. 2

#### B. Personal.

1. Recepción de raíces y formación de acopio en forma fácil para el carguío del lavador, 1 hombre y 1 muchacho. . . . .	1,75 jornales
2. Lavador descascarador, 4 mujeres . . . . .	3.     "     "
3. Cevadeira y transporte hacia la prensa y las feculadoras, 2 muchachos. . . . .	1.50     "     "
4. Feculadora y turbinas, 2 muchachos . . . . .	1.50     "     "
5. Estufa, 2 mujeres . . . . .	1.50     "     "
6. Prensa, 1 hombre. . . . .	1.     "     "
7. Torrador, 1 hombre. . . . .	1.     "     "
8. Servicios anexos, 1 hombre y 1 muchacho. . . . .	1.75     "     "
SUMA . . . . .	13     jornales

Si agregamos un capataz con un jornal doble, se formaría un total de 15 jornales. La composición del personal sería así:

Hombre. . . . .	5
Mujeres. . . . .	6
Muchachos. . . . .	6

### CALCULO No. 3

#### C. Consumo de fuerza motriz.

Grupo lavador-cevadeira, 12 horas. . . . .	48 caballos de fuerza
Grupo feculador-turbinas, 12 horas. . . . .	84     "     "     "
Grupo torrador-batidora, 12 horas. . . . .	33     "     "     "
Arnero, 3 horas por día. . . . .	3     "     "     "
Molino, 1 hora . . . . .	5     "     "     "
SUMA . . . . .	173 caballos horas
más 15%, más o menos, para fricción, y pérdidas varias	27     "     "     "
Consumo total de energía: . . . . .	200 caballos hora



## CULTIVO Y APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE LA YUCA

### CALCULO No. 4

#### D. Gasto diario de producción.

##### *Materia prima.*

7500 kilos de raíces a \$1.25 tonelada . . . . .	\$ 9.37
15 jornales, a \$0.80. . . . .	„ 12.00
200 caballos hora, a 15 centavos. . . . .	„ 3.00
Lubricantes y varios. . . . .	„ 1.00
Gastos generales, 1/5 del total anterior, para incluir reparaciones corrientes e imprevistos, más o menos, redondeando la cifra. . .	„ 4.63
	—————
TOTAL: . . . . .	\$ 30.00

### RENDIMIENTO DE LA FABRICA

#### A. Fécula.

5.000 kilos de raíces con rendimiento mínimo de 20%, darán 1.000 kilogramos de fécula. El precio actual en Río de Janeiro es de 8 centavos (oro americano) el kilogramo, lo que dará un valor de \$80.00.

#### B. Harina.

Con 2.500 kilos destinados a esta fabricación se obtendrían por lo menos 625 kilos de harina. La cotización del producto en el mercado de Río de Janeiro es de 6 centavos el kilo, lo que da un total de \$37.50.

#### C. Fécula extraída en la sección de harina.

Las aguas de la prensa pueden rendir un 4% de almidón, o sea 25 kilogramos, que importan \$2.00.

#### D. Valor de la producción diaria.



SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

CALCULO No. 5

Según este análisis:

Fécula.. . . . .	\$ 80.00
Harina.. . . . .	„ 37.50
Almidón.. . . . .	„ 2.00
	<hr/>
SUMA:.. . . . .	\$ 119.50
Deducción por fletes y comisiones, 6%.. . . . .	„ 7.17
	<hr/>
SUMA.. . . . .	„ 112.33
Menos valor de la materia prima y costo de fabricación.. . . . .	„ 30.00
	<hr/>
SALDO FINAL.. . . . .	\$ 82.33

CALCULO No. 6

E. Valor por tonelada de yuca.

Con la explotación de 7.500 kilos por día, este saldo de \$82.33 (oro americano) da como resultado un valor de \$10.97 por cada 1.000 kilogramos y un rendimiento de \$224.25 por hectárea de terreno que rinda 25 toneladas de yuca.

Evidentemente este factor acusa una productibilidad bruta, por decirlo así: el valor neto exige descontar los intereses y la amortización del capital invertido en tierras, maquinarias, en edificios y en envases, en depreciación de los edificios y maquinarias, a lo que aún se agrega la remuneración personal del industrial o empresario. De todos modos la cifra anunciada es un cocoficiente satisfactorio.

Traducida en azúcar, por ejemplo, la suma de \$224.25 que representa el producto de una hectárea, equivale a 10.000 libras de azúcar al precio de \$2.24 las cien libras. Esta producción por hectárea, 4.530 kilogramos, con rendimiento de 9% aproximadamente, exige una extracción de 50 toneladas de caña por hectárea y la construcción de fábricas de crecida importancia, que requieren grandes capitales y competencias especiales para obtener beneficios ciertos.

Con reducidas extensiones de terreno, con capitales módicos, en sueldos más bien pobres, las raíces de yuca dan resultados equivalentes a la caña de azúcar.

Es de notar que los rendimientos indicados son un término medio muy bajo, como se desprende de la comparación de ellos con los análisis de yuca que revisamos oportunamente. En último análisis despréndese de este examen

que todo plantador de yuca puede tener fábrica para aprovechar un producto cuya cosecha es cómoda, pues puede extenderse hasta 8 meses en cada año.

Si solo admitimos 6 meses, con un trabajo de 150 días, el tipo de fábrica indicado podrá elaborar hasta 1200 toneladas por año, y organizando una marcha continua, llegará fácilmente a 2000 toneladas, o sea la producción de 80 hectáreas a razón de 25.000 kilos por medida superficial.

En materia personal, la fábrica misma no es muy exigente, como lo acabamos de ver, el número de operarios de que se disponga puede equilibrarse para un trabajo constante, gracias a lo dilatado del período de aprovechamiento de la planta.

Así si las plantaciones se hacen de Julio a Septiembre, como acontece en el Estado de San Paulo y la fuerza de los trabajos culturales es de Octubre a Enero, bastará comenzar la elaboración en este último mes y terminar en Julio, para atender casi con el mismo personal a la producción agrícola y a la industrial.

### USOS DE LA YUCA Y DE SUS PRODUCTOS

En el estado natural, las especies dulce son de uso frecuente en la mesa del dominicano o de cualquier otro nativo de la América tropical, donde en muchos casos sustituye con éxito a la papa.

Para el empleo casero, prepárase en algunos Estados del Brasil, donde la yuca y los frijoles constituyen el alimento principal del brasilero, la *harina gorda*, mediante un procedimiento que tiene las etapas siguientes:

- 1.—Se dejan las raíces durante 5 o 7 días expuestas al sol y en una corriente de agua.
- 2.—Las raíces adquieren una consistencia blanda y se desarrolla una ligera fermentación durante el período anterior, a cuyo término se pelan, lavan y usan, formando después una masa en un pilón.
- 3.—La masa es secada al sol o al horno y queda lista para ser consumida, pudiéndose guardar por largo tiempo.

Como condimento se prepara el *arubé*, que no es sino la misma masa anterior mezclada con sal, ajo y pimienta.

Los productos industriales son: harina, fécula, almidón y tapioca. Este último se obtiene de la fécula, haciéndola secar lentamente y a un calor suave, manteniendo la masa en constante agitación.

La harina es de consumo general en el Brasil, donde constituye el pan del pobre, y se usa mezclada con todos los alimentos.

Así, por ejemplo, en la mesa del brasilero hay siempre arroz, frijoles y harina, a veces frita en manteca; salada acompaña a la carne y recibe el nombre de *farofa*.

Suele usarse como sustituto de una parte de la harina de trigo en la fabricación del pan, aunque lo más común para esto sea emplear la fécula. En este caso la levadura es puesta en la harina de trigo. No es fácil fijar en qué proporciones se usa la yuca en panificación, pues los industriales difícil-

## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

mente confiesan las sustituciones que hacen, pero si nos atenemos a experimentos llevados a cabo en Cuba, recientemente, las proporciones pueden hacerse de 10 al 40 por ciento si se trata de harina y mayor cuando se emplea la fécula.

El polvillo o almidón es preparado a veces con una ligera fermentación y es lo que llaman *polvillo ácido*, por contraposición al corriente que es *dulce*. Hay cierta antítesis en estas designaciones, pues el polvillo ácido es más empleado en panificación, pastelería y usos culinarios, siendo el dulce principalmente industrial.

Las fábricas de tejido hacen un consumo considerable de este almidón.

### COMERCIO DE LA YUCA Y SUS DERIVADOS

La harina se vende en sacos de 45 a 50 kilogramos que contienen 80 a 88 litros, siendo la densidad aproximativa del producto de 550 gramos por litro.

El polvillo o almidón, es cotizado por kilogramo, su venta se realiza en sacos de capacidad análoga a los anteriores.

Es muy difícil dar un dato sobre la producción total del Brasil. Puedo deducirlo de una cifra que se da como consumo del Estado de San Paulo: 27.000 toneladas para unos 4 millones de habitantes. Esto equivale a 6.75 kilogramos *per cápita* y por año. Estimo que este coeficiente debe ser aumentado, fundándome en dos razones principales, a saber:

- 1°—La insuficiencia de estadística oficial, a la cual se escapan las pequeñas producciones cuyo volumen es de importancia.
- 2°—El Estado de San Paulo con vida más fácil y más europeizado, debe tener un consumo medio inferior al de la totalidad del Brasil.

Creo, pues, que un consumo medio de 8 kilogramos por habitante puede corresponder a las necesidades anuales del Brasil.

Aún puede estimarse el empleo del polvillo y el consumo animal, que no está difundido como debiera, en lechorías y criaderos de cerdos, en un 25% más sobre la cifra anterior.

La alimentación humana, en una población de más de 30 millones de habitantes, exigirá así 25.000 toneladas de harina de yuca, próximamente. Con el rendimiento medio de 25%, esto equivale a UN MILLON de toneladas de raíces. Si agregamos el coeficiente indicado, 25% de incremento para polvillo y usos de ganadería, se forma el total de 1.250.000 toneladas.

Con una productividad media de 20.000 kilogramos por hectárea, la zona cultivada en el inmenso Brasil, sería de 250 mil hectáreas.

### LA HARINA DE YUCA Y SU INFLUENCIA EN LA ECONOMIA NACIONAL

El empleo de una proporción de harina de yuca en la fabricación de pan y en la pastelería, es cosa resuelta en el Brasil y ahora en Cuba se han obtenido óptimos resultados que se aprecian en la obtención de un pan de

## CULTIVO Y APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE LA YUCA

excelente sabor y calidad y en el aumento de un producto que fácilmente se obtiene del suelo cubano.

Hace algún tiempo distintos colaboradores de la Secretaría de Agricultura, de Cuba, venían pregonando la posibilidad del uso de yuca en la elaboración del pan de trigo y, después de repetidos experimentos, tanto los panaderos como el propio Gobierno, se han convencido de lo que con tanto patriotismo venían proclamando los profesores del Departamento de Agricultura; y el esfuerzo al fin ha venido a coronarse al promulgar el Gobierno una Ley por la cual se hace compulsorio el empleo de la harina de yuca en la fabricación del pan.

Como nuestro propósito al incluir en este Segundo Informe Comercial e Industrial, que elevamos a la consideración de la superioridad y a la de los comerciantes e industriales dominicanos, no ha sido otro que demostrar las posibilidades y conveniencias de la adopción de esa industria en la República Dominicana. Vamos a demostrar cómo puede asegurársele mercado cierto y remunerativo, dentro de nuestro propio medio, a la vez que tanto el Estado como el pueblo podrían beneficiarse con el aprovechamiento industrial de la yuca, industria que por su índole y sus bases fundamentales, constituirá una industria genuinamente nacional que vendría a patentizar de modo admirable, nuestras patrióticas tendencias a lograr la independencia económica de la Nación.

Tomemos como base para calcular la posibilidad comercial del uso de la harina de yuca en una proporción de 33% en la harina de trigo para la elaboración de pan, el precio de \$6.00 los 100 kilogramos, que hemos indicado en la página 42, y tomemos como coeficiente la cantidad de harina de trigo importada en la República Dominicana, así como la suma de los derechos de Aduana percibidos por el Estado por concepto de dicha importación.

En el año 1928 se importaron 12.034.696 kilogramos de harina de trigo que pagaron derechos por valor de \$54.156.13.

Supongamos que el consumo anual de harina de trigo sea de unos 12.000.000 de kilogramos que pagarían derechos de importación por valor de \$54.000.00. Así tenemos que, si se adoptara el empleo de la harina de yuca en la fabricación del pan y en la pastelería, en una proporción media del 33.3%, consecuentemente, la importación de la de trigo mermaría a 8.040.000 kilogramos y los derechos de aduana se reducirían a \$36.180.00, lo cual implicaría un déficit en las recaudaciones por valor de \$17.820.00.

Para subsanar esta pérdida aparente, bastaría que el Gobierno elevara los derechos de importación de harina de trigo a \$6.50 los 100 kilogramos en vez de \$4.50 que se aplican actualmente; y entonces tendríamos que: 8.040.000 kilogramos de harina de trigo a \$6.50 los 100 kilogramos producirían una recaudación de \$52.260.00, registrándose aun un déficit de \$2.896.00.

Pero como en este caso el consumo de harina de yuca en la proporción de 33.3% sobre la de trigo, representa la cantidad de 3.960.000 kilogramos,

## SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

el Gobierno podría imponer un impuesto interior de \$0.80 sobre el consumo de cada 100 kilogramos de harina de yuca y este impuesto produciría al Estado una renta de \$3.168.00 que cubriría sobradamente el déficit de \$2.896.00.

Entonces tendríamos que si los 100 kilogramos de harina de trigo valen actualmente en el mercado local, por ejemplo, \$10.50, con el aumento de los derechos de importación este precio aumentaría a \$12.50. Entonces tendríamos que para elaborar 100 kilos de harina en la fabricación del pan, habremos de recurrir al uso de un 66.6% de harina de trigo y 33.3% de harina de yuca, y como esta última tendría un valor de \$6.80 los 100 kilogramos, llegaríamos al resultado siguiente:

66.6 kilos harina de trigo a \$12.50.. . . . .	\$ 8.32
33.3 kilos harina de yuca a \$6.80.. . . . .	„ 2.26
valor de 100 kilos de harina para pan.. . . . .	\$ 10.58

Como se ve, el valor de \$10.50 de la harina de trigo que hemos presumido para este cálculo, solo ha sido excedido en 8 centavos al combinar los porcentajes de las dos harinas para obtener 100 kilogramos de harina apta para la elaboración del pan. Pero debe tenerse en cuenta que el valor de \$6.80 por 100 kilogramos de harina de yuca está basado en la cotización de este producto en el mercado brasilero, más el aumento de \$0.80 que le hemos aplicado para cubrir el déficit que causaría la merma en la importación de harina de trigo; pero es casi seguro que en la República Dominicana puede obtenerse harina de yuca a un precio mucho más bajo que ese de \$6.00, en cuyo caso y consecuentemente, el precio del pan sería más barato.

Este estudio conlleva como único propósito esbozar las posibilidades comerciales que ofrece al país el aprovechamiento industrial de una planta tan nuestra como productiva y finalmente hemos querido significar cómo podría utilizarse uno de sus productos, como la harina, que se obtiene tan fácilmente de sus preciosas raíces; indicando al mismo tiempo, cómo el Gobierno podría apoyar y proteger esa industria, sin menoscabo alguno para los intereses del pueblo y del Estado, dando protección y vida a innumerables familias y propendiendo al auge de la agricultura y al desarrollo de la riqueza nacional.

# CONSULADO GENERAL DE LA REPUBLICA DOMINICANA EN LA HABANA

RESUMEN ESTADISTICO DE LA LABOR CONSULAR EN EL AÑO 1930

## Balance del Comercio entre la República Dominicana y la Plaza de la Habana

AÑO 1930.

### (A) MERCANCIAS EXPORTADAS POR EL PUERTO DE LA HABANA A LA REPUBLICA DOMINICANA DURANTE EL AÑO DE 1930

Cerveza . . . . .	\$ 24.563.28
Mantequilla . . . . .	13.630.81
Confituras, galleticas y chocolate. . . . .	5.373.72
Jarcias. . . . .	7.968.94
Jabón común para lavar. . . . .	19.856.00
Productos farmacéuticos. . . . .	2.748.57
Productos para el tocador. . . . .	1.030.88
Sombreros para hombres . . . . .	2.327.17
Zapatos para señoras. . . . .	2.748.51
Muebles y efectos domésticos usados. . . . .	4.608.90
Libros e impresos de todas clases. . . . .	3.240.50
Bolsas de mano para señoras. . . . .	934.70
Tejidos y artículos de sedería . . . . .	3.237.88
Maquinaria y partes para las mismas. . . . .	4.729.63
Camiones. . . . .	1.500.00
Gasolina. . . . .	2.286.00
Materiales de construcción. . . . .	4.272.60
Substancias químicas. . . . .	3.301.60
Películas cinematográficas. . . . .	725.00
Efectos de socorro para damnificados. . . . .	2.513.34
Plantas vivas. . . . .	101.00
Otros artículos no especificados . . . . .	1.243.08
<b>TOTAL: . . . . .</b>	<b>\$ 112.942.06</b>

SEGUNDO INFORME COMERCIAL E INDUSTRIAL

(B) MERCANCIAS IMPORTADAS POR EL PUERTO DE LA HABANA  
DE LA REPUBLICA DOMINICANA DURANTE EL AÑO DE 1930

	KILOS	VALOR
Café . . . . .	983.767	\$ 216.428.74
Frijoles y habichuelas . . . . .	40.226	3.218.08
(*) Cacao en grano . . . . .	60.720	9.108.00
Maíz en grano . . . . .	2.830	56.60
(**) Botellas vacías . . . . .		1.211.84
<b>TOTAL . . . . .</b>		<b>\$ 230.023.46</b>
Menos (*) lo exportado a México, vía Habana . . . . .		\$ 9.108.00
Diferencia a favor de la República Dominicana entre lo exportado y lo importado por el Puerto de la Habana durante el año de 1930 . . . . .		\$ 107.973.40

NOTA:—El origen y valor de las mercancías a que se refieren las cifras anteriores, en el cuadro de las exportaciones a la República Dominicana, se clasifican como sigue:

Cuba . . . . .	\$ 96.183.38
Estados Unidos de América . . . . .	9.524.73
Suecia . . . . .	3.222.12
Argentina . . . . .	1.275.52
Alemania . . . . .	959.65
Francia . . . . .	784.96
España . . . . .	573.00
Reino Unido . . . . .	418.70
<b>TOTAL . . . . .</b>	<b>\$ 112.942.06</b>

PABLO CABRAL Y BÁEZ,  
Cónsul General.

(\*) En tránsito para México.  
(\*\*) Envases reexportados a Cuba.









