

Fig. 1. -- Escudilla de fruta (de madera)



Fig. 2. -- Escudilla de fruta (de metal)

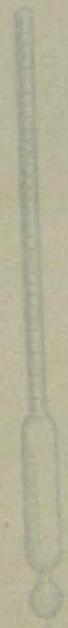


Fig. 3. -- Escudilla de fruta (de metal)

INDICACIONES

SOBRE

EXPORTACION DE FRUTOS

POR

L. MARTINEZ

Los escasos datos que acopiamos el año pasado sobre la exportación de nuestros productos tropicales, tuvieron una amplia confirmación en mi pequeño viaje de estudio que acabo de verificar al Estado de Texas.

Efectivamente, tanto en Galveston, como en Houston, Austin, San Antonio Texas, Beaumont Taylor, Palestina y Puerto Arturo, pude observar cuán grande es el consumo que hacen de los tomates, chimbombó y cebollas, así como de otros productos que parecía increíble tuvieran aceptación.

Por tal motivo, nuestra lista de productos puede ampliarse extensamente, pues además del jitomate, chimbombó, cebollas y roatán, podemos mandar chiles dulces y picantes, ejotes (frijol de vara), elotes, pepinos, calabacitas tiernas, rábano, lechugas, zanahorias, papas, melones, sandías, aguacates, chayotes, macales, yuca, camotes, mangos de Manila, piñas, chicozapotes, guanabanas, cocos, plátanos de todas clases.

Epoca en que deben enviarse

Las personas dedicadas a esta clase de comercio, me demostraron que todos estos productos tienen aceptación en todo el año; pero que en los meses de invierno alcanzan mejores precios, porque entonces

BRITTA ALFONSO
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
C. A. M. I.

no tienen la competencia de los frutos del país. Por tal motivo, las remisiones deberán hacerse en los meses de Octubre, Noviembre, Diciembre, Enero, Febrero y Marzo, épocas en que llegan a pagarse estos productos a precios fabulosos.

Precios que alcanzan estos productos en el extranjero

Según los informes obtenidos en el comercio de las poblaciones mencionadas anteriormente, nuestros productos alcanzan en invierno los precios siguientes:

Jitomates (variedad New Globe), el huacal de cuatro canastas, \$ 4.00 plata.

Cebollas, el bushel¹ de \$ 4.00 a \$ 5.00 plata.

Ejotes (frijol tierno), el bushel, \$ 6.00 plata.

Pepinos, el bushel, de \$ 5.00 a \$ 6.00 plata.

Chiles dulces, el bushel, \$ 6.00 plata.

Chimbombó, el bushel, \$ 8.00 plata.

Elotes, \$ 1.00 (docena).

Rábanos, 50 centavos (docena).

Zanahorias, 50 centavos (docena).

Lechugas, de \$ 1.00 a \$ 1.50 la docena.

Melones, \$ 2.00 la docena.

Limonos, de \$ 5.00 a \$ 7.00 millar.

Piñas Cayena, de \$ 6.00 a \$ 8.00 la docena.

Cocos secos, de 5 a 10 centavos uno.

Berenjenas, \$ 2.00 la docena.

Calabazas, \$ 3.00 el bushel.

Chayotes, \$ 3.00 el bushel.

Macal, \$ 3.00 el bushel.

Es indudable que estos precios están sujetos a fluctuaciones, co-

1 Por tratarse en este trabajo de envases extranjeros, cuyas dimensiones han sido ya aceptadas por el comercio, conservamos para los mismos, las medidas también extranjeras, y damos a continuación sus equivalencias en medidas del sistema métrico decimal.

1 Bushel equivale a.....	35 litros.
1 Libra " ".....	453 gramos.
1 Onza " ".....	28.3 "

mo lo es también que la lista anterior aumentará a medida que se vayan dando a conocer nuestros productos y que mejoren nuestras vías de comunicación.

Dónde pueden comprarse las semillas de las plantas citadas

El éxito de todas nuestras siembras depende, generalmente, de la calidad de las semillas empleadas en ellas.

Cuando en la germinación haya más de un diez por ciento de pérdida, debe desecharse esa semilla porque indica que se trata de productos viejos que producen plantas raquíticas, débiles y de poca producción.

Por tal motivo, deben conseguirse dichas semillas en casas de reconocida honorabilidad, pues de otra manera se corre el peligro de sufrir un fracaso.

Entre las casas buenas que comercian en el ramo de semillas, en Estados Unidos del Norte, se pueden mencionar La Vaughan's Seed Store, 84 y 86 Randolph Street, Chicago; H. G. Hastings Co., Atlanta, Georgia; The Barteldes Seed Co., Colorado Seed House, Denver, Colorado; The Texas Seed & Floral Co., Dallas, Texas; The Stumph Walter Co., 50 Barclay Street, New York.

Los precios aproximados que alcanzan las semillas, son los siguientes:

Tomates, de \$ 7.00 a \$ 10.00 libra, según la clase, (libra 16,000 semillas aproximadamente).

Cebollas, de \$ 5.00 a \$ 7.00 libra, según la clase.

Chimbombó «White velvet», \$ 1.50 libra.

Chiles dulces, \$ 1.00 onza.

Frijol para ejotes, \$ 12.00 a \$ 15.00 el bushel.

Pepinos, \$ 2.50 a \$ 3.00 libra.

Melones, \$ 4.00 a \$ 5.00 la libra, según la clase.

Maíz dulce, para elotes, de \$ 12.00 a \$ 16.00 el bushel.

Berenjena, \$ 9.00 a \$ 10.00 libra.

Calabazas (squash), \$ 2.00 libra.

Cómo deben empacarse estos productos

La práctica ha demostrado que todos los productos vegetales deben cosecharse cuando alcancen cierto grado de desarrollo, especial para cada uno, en el cual se conservan fácilmente por más tiempo.

En este estado, se procurará cogerlos cuando estén perfectamente secos, y se arreglarán para la exportación en cajas del tamaño más reducido posible, para evitar que los frutos inferiores soporten pesos grandes que casi siempre ocasionan su pérdida. Las más veces conviene envolverlos separadamente en una hoja de papel de china, con lo que se evita el contacto directo (siempre de fatales consecuencias) de uno y otro, y, sobre todo, que los cambios atmosféricos ejerzan sobre ellos su acción, las más veces desastrosa para su buena conservación.

Las reglas principales para el empaque de estos frutos, son las siguientes:

Jitomates

Las variedades más aceptadas son las redondas, lisas, de gran tamaño y muy ricas en pulpa. Figuran entre ellas la «New Globe», «Stone», «Perfection» y «Earliana.»

Las almácigas deben hacerse en los meses de Agosto, Septiembre y Octubre para cosecharlas escalonadas en Diciembre, Enero, Febrero y Marzo, que es cuando alcanzan los mayores precios.

Se cosecharán verdes cuando hayan alcanzado su mayor tamaño, pero tres o cuatro días antes de que empiecen a madurar.

La recolección de los frutos debe practicarse con el mayor cuidado, a fin de que no se golpeen, usándose en esta operación canastas especiales del tipo de la figura 9.

Según la costumbre americana, deberá quitarse el pedúnculo o rabito de los tomates, procurando no lastimar el fruto en lo más mínimo.

Todos los tomates buenos pueden enviarse a Estados Unidos; pero conviene clasificarlos en 1ª, 2ª y 3ª clase, pues los más grandes y de mejor vista alcanzan los mejores precios. Al empacarlos debe cuidarse de poner en una caja todos los tomates del mismo tamaño

y calidad, procurando que los frutos estén enteramente secos y sanos, pues uno malo descomponen la caja, y una caja averiada hace nacer la desconfianza del comprador y ocasiona el demérito de toda la partida, dato esencial en estos momentos en que estamos acreditando nuestros productos.

En estas condiciones se tomará cada jitomate separadamente, y después de examinarlo con detenimiento y convencerse de que está en buenas condiciones, se envolverá en una hoja de papel de china y se arreglará cuidadosamente en las canastas de que se compone el huacal.

Los huacales de empaque más usados en los Estados Unidos (fig. 1ª), se componen de una caja o huacal exterior, hecha de tablitas delgadas de madera, en cuyo interior pueden alojarse perfectamente bien cuatro canastitas hechas también de láminas delgadas.

Se hacen las canastas calculando que tengan capacidad para quince jitomates cuando más, siendo de mayor ventaja para el cosechero el que entren menos frutos en cada una.

Los jitomates se arreglarán de la manera siguiente: la primera serie del fondo, compuesta de seis frutos, se arreglará con el ombligo o inserción del pedúnculo para abajo, procurando que queden bien apretados. La segunda serie constará de seis a nueve frutos, que se arreglarán en sentido inverso, es decir, con el ombligo hacia arriba, y como los anteriores deben quedar bien comprimidos, a fin de que no tengan el menor movimiento durante el transporte.

Arregladas de esta manera las cuatro canastas, se procederá a asegurarlas con la tapa, procurando clavar únicamente las cabezas de ella, mas nunca al centro como acostumbran hacerlo algunos. En la mayor parte de las veces se dejan las canastas un poco más llenas que lo necesario, de manera que las tapas formen una especie de barriga, para que siempre queden llenas, aun cuando se compriman o mermen en el camino.

En Florida usan en gran escala los huacales de seis canastas (fig. 2), y alegan en su favor el que pagan por ellas el mismo derecho de introducción que por las de cuatro. Aun cuando les asiste la razón, aconsejamos, sin embargo, el primer empaque, porque es

más conocido de todos, y está más al alcance de todos los compradores.

Conviene a cada agricultor crear su marca especial y acreditarla lo más posible, lo cual redundará en su propio beneficio, y tener presente que nunca hay exceso en los cuidados de recolección y empaque, y que éstos quedan ampliamente compensados con el mayor precio que alcanzan en el mercado los frutos de primera calidad.

Cebollas

Todas las variedades de cebolla pueden cultivarse para el mercado norteamericano, pero tienen preferencia, en el invierno, las dulces grandes.

Entre las principales variedades podemos mencionar, las blancas y amarillas bermudas, que proceden de semillas de Tenerife, y la blanca cristal, nombrada por los americanos *New crystal white wax*, también de semillas de Tenerife.

Para cosechar en manojos como nuestro cebollín verde, se acostumbra sembrar las variedades siguientes: blanca de Trípoli, blanca globo y la «Southport blood red globe.»

La fácil conservación de la cebolla depende principalmente del grado de madurez que haya alcanzado; por consecuencia, no deberá empacarse sino cuando estén perfectamente secos los tallos de los bulbos, y éstos bien aireados y bien limpios de la tierra que tienen adherida.

La mayor parte de la cebolla que se exporta a los Estados Unidos, la envasan en huacales de un bushel de capacidad, con un peso de 22 kilogramos aproximadamente; los modelos empleados son los de las figuras 3 y 4. Las cebollas limpias se arreglan de manera que llenen el mayor espacio posible del huacal, y que al colocar la tapa queden perfectamente bien comprimidas, con lo que se evita que se vayan golpeando durante el transporte, lo que es de fatales consecuencias para su buena conservación.

La mejor época para remitirlas a Estados Unidos, son los meses de Diciembre, Enero, Febrero, Marzo y los primeros quince días de Abril, fecha en que llega la primera cosecha del año.

Frijol tierno (ejotes)

Esta legumbre tiene una aceptación grandísima en el mercado de Norte América, sobre todo en invierno que es cuando carecen de ella. Su fácil cultivo y conservación nos hace recomendarla, seguros de alcanzar grandes resultados pecuniarios.

Las variedades preferidas para su cultivo son las que no tienen hebra al partirlas, como la «Wax Bush,» «Davis Kidney White wax,» «Golden wax bean,» «Kidney wax bean,» «Stringles green pod bean.»

Hacen también un uso extenso de un frijol grande que llaman «Lima» «Ford hook bush lima,» el que consumen también tierno.

Esta clase de legumbres se cosechan después de que ha desaparecido el rocío de la mañana, y bien secos y frescos se empaquetan a granel en canastas especiales (fig. 5), de la capacidad de un bushel.

También acostúmbrase usar canastas más pequeñas (fig. 6), para las clases más finas, con lo cual se logra ponerlas más al alcance de los pequeños compradores; y aun cuando esta práctica tiene sus ventajas, sin embargo, presenta el inconveniente de que se extravían y rompen con mayor facilidad durante su transporte.

Los ejotes pueden exportarse ventajosamente desde Octubre hasta Abril, que es cuando aparecen en el mercado los primeros frutos de la temporada.

Pepinos

La circunstancia de considerar al pepino como digestivo, y nutritivo a la vez, hace que en Norte América sea una legumbre que abunde en todas las mesas, donde lo toman en forma de ensalada.

Las principales variedades que se cultivan son la «Improved,» «Long green,» «New Klondikes,» «Extra long white spine» y la «Japonesa clinbing.»

Los pepinos se cosechan cuando han adquirido su tamaño medio y están aún tiernos. Se empaquetan, generalmente, a granel, en canastas o huacales especiales (figs. 5 y 7); pero si se temen los grandes fríos, conviene mejor envolverlos separadamente en una hoja de pa-

pel de china, con lo que se evita que la piel se endurezca y se consigue que tengan mejor vista.

La época más conveniente para enviarlos son los meses de Octubre a Marzo, que es cuando alcanzan los mejores precios.

Chiles dulces

Pocas legumbres hay de tan fácil cultivo y buen rendimiento como ésta, y el poco peso que tiene para su transporte hará que sea una de las preferidas en el pequeño cultivo.

Las variedades más aceptadas son las arredondeadas grandes, pues son las que se conservan por más tiempo, entre ellas podemos mencionar la «Rubi King,» «Chinese Giant» y «Napolitan large early.»

Los chiles deberán cosecharse más bien tiernos que próximos a sazonar, porque en este estado suelen madurarse durante el transporte, en cuyo caso pierden por completo su mérito.

En la práctica acostúmbrase empacar los chiles en huacales de cuatro canastos, iguales a los usados para el tomate (fig. 1), o a granel en los canastos grandes de un bushel, usados para el chimbombó o los ejotes (fig. 5). Aun cuando se acostumbra ponerlos en los envases sin envoltura alguna, convendría envolverlos separadamente en hojas de papel de china, como los tomates, con lo cual se conseguiría que llegaran en mejores condiciones, y, por consecuencia, alcanzarían mejores precios.

Chimbombó

Esta legumbre, originaria de los climas cálidos, crece en nuestro país con mucha lozanía. En Estados Unidos se usa de una manera muy extensa por considerarlo nutritivo y grandemente digestivo.

Las principales variedades cultivadas son la «White velvet» (blanco de terciopelo) y la «Dwarf,» teniendo siempre la primera la preferencia. Deben sembrarse en terreno virgen, o arado, en los meses de Septiembre, Octubre, Noviembre y Diciembre, para tener una cosecha escalonada en los meses de Noviembre, Diciembre, Enero, Febrero y Marzo. La cosecha de los frutos debe hacerse cuan-

do aún están tiernos y alcanzan un largo de 10 centímetros cuando más, usando en esta operación ya sea tijeras de podar o navajas muy filosas.

La práctica ha demostrado que la cosecha debe hacerse cada tres o cuatro días, porque los frutos se endurecen rápidamente, conviniendo mejor que dejarlos en la planta, tirarlos, al no poderse aprovechar, con cuya práctica se logra aumentar o forzar la producción.

Para la exportación pueden usarse dos clases de envases, las cajas de un tercio de bushel (fig. 8), en las cuales se arreglan los frutos del mismo largo atravesados, de manera que al clavar las tiras que forman la tapa puedan observarse fácilmente del exterior, o bien a granel, en canastas de un bushel (fig. 5), en las cuales entran frutos de todos tamaños.

Los mejores precios para la venta del chimbombó se obtienen en los meses de Noviembre, Diciembre, Enero, Febrero y Marzo, que es cuando carecen por completo de ellos en el mercado.

Elotes

Podemos enviar este producto en grandísima escala en invierno, puesto que tenemos la costumbre de sembrar nuestras milpas que llamamos de «Tornamil.»

El régimen vegetario de los norteamericanos, hace que los elotes figuren extensamente en su alimentación y alcancen por este motivo precios halagadores.

Las variedades preferidas en el mercado americano son la «Sweet Flake,» «Adams Early,» y «Country Gentlemen,» aunque, en mi concepto, aceptarían los elotes de nuestro maíz común, por ser también bastante dulce.

La siembra deberá hacerse en los meses de Septiembre, Octubre y Noviembre, para cosecharlos en Diciembre, Enero y Febrero o sea en el invierno riguroso.

Acostúmbrase cosecharlo tierno y dejarle 3 o 4 capas de *joloche* (hojas) que le sirven de envoltura. El empaque debe hacerse en barriles agujereados para que tengan la mejor ventilación posible, o bien en huacales como los que se usan para la cebolla (figs. 3 y

4); este requisito no debe desecharse, porque de otra manera llegan los elotes descompuestos por la fermentación que se verifica en su interior.

Rábanos y zanahorias

Son de una aceptación amplia y su fácil cultivo y conservación los colocan en una posición ventajósima para nuestros agricultores.

Las variedades más aceptadas son las de tamaño pequeño, que no son picantes, entre las cuales podemos mencionar para los primeros los «Round Scarlet China,» «Early French Breakfast,» «China Rose Winter,» etc.

Para las segundas, las «Early Scarlet Horn,» «Long Orange,» «Oxheart,» etc.

Como las legumbres anteriores, deben sembrarse escalonadas, en los meses de Septiembre, Octubre y Noviembre, para cosecharlas en pleno invierno y se cosecharán cuando estén en buen estado de desarrollo, de manera que estén tiernas para comerlas.

Se envasan a granel, en canastas de un bushel (fig. 5).

Lechugas

Esta legumbre es de una aceptación grandísima en el mercado norteamericano y alcanza en invierno precios enormes.

Las clases preferidas son la «Early Hansen,» la «California Cream butter» y la «Big Boston» que producen lechugas tiernas y arropolladas.

Se empacan, generalmente, en barriles comunes, arreglando las lechugas alternadas con capas de hielo picado.

Este ramo tomará, en mi concepto, gran incremento cuando los buques fruteros estén dotados de cámaras frigoríficas.

Melones

Esta fruta, helada, es grandemente consumida en Estados Unidos, donde prefieren las variedades pequeñas que tienen la carne suave, susceptible de tomarse con cuchara.

Entre las clases más cultivadas podemos mencionar los «Cantaloupes,» variedad «Bürrel Gem,» «Rocky Ford» «Milwaukee market» y «Emerald Gem.»

La siembra debe hacerse en terrenos altos y en los meses de Septiembre, Octubre y Noviembre, para cosecharlos en los meses de Diciembre, Enero, Febrero y Marzo, que es la época en que faltan por completo en el mercado.

Deben cosecharse los melones bien sazones a punto de madurar, procurando no golpearlos en lo más mínimo porque este descuido casi siempre ocasiona su pérdida.

En la práctica acostúmbrese empacarlos en huacales, teniendo sólo el cuidado de arreglarlos convenientemente, de manera de evitarles cualquier movimiento que los perjudicaría en el transporte. Para las clases selectas y en pequeñas remesas úsanse canastas pequeñas (fig. 10), en tanto que para la clase común prefieren los huacales (figs. 11 y 12), que permiten una buena ventilación.

Dada la época en que deben hacerse las ventas, convendría envolver separadamente cada melón en una hoja de papel, con lo cual se conseguiría su mejor conservación, y, por consecuencia, que alcanzaran mejores precios en el mercado.

Berenjenas y calabacitas

Estas legumbres, por sus condiciones alimenticias, tienen cada día un uso más extenso, al grado de que las consideran ya como un alimento verdadero; y su fácil cultivo y conservación, harán que figuren en poco tiempo entre los principales productos de exportación. Las principales variedades cultivadas son: para las primeras, la «Black Beauty,» la «New York Improved» y la «Florida High Bush,» berenjena arbórea, que producen frutos tiernos y de bella apariencia; y para las segundas, o sean las calabacitas, recomiéndanse la «Squash,» en la que figuran la «Early white bush,» o «Patty Pan» y la «Marmoth white bush,» ambas de crecimiento rápido.

Ambas legumbres deben sembrarse, como las anteriores, en los meses de Septiembre, Octubre y Noviembre, para cosecharlas en Enero, Febrero Marzo y Abril, meses en que no existen en el

mercado, y, por consecuencia, en los que alcanzan muy buenos precios.

Su cosecha debe hacerse: la de la primera, cuando ha adquirido todo su desarrollo, y la de la segunda, tierna aún.

La remisión de ellas acostumbran hacerla en huacales de madera de las figuras 11 y 12, que son los usados para los melones, y, como ellos, se empacan a granel.

Las clases selectas convendría envolverlas separadamente en hojas de papel, con lo que se alcanzarían indudablemente mayores precios.

Limones

Por mucho tiempo se tuvo la creencia de que sólo el limón siciliano era de aceptación en el mercado americano, pero hoy que es conocido nuestro limón común, le hemos visto alcanzar precios enormes y un mercado amplísimo. De todas las variedades indígenas que tenemos en el Estado, parece que la lisa redonda es la que reúne mejores condiciones para la exportación, no sólo porque su corteza es más fina, lo que facilita su conservación, sino por su mayor riqueza en jugo, y, por consecuencia, en ácido cítrico.

Actualmente alcanza mejor precio una limonada fabricada con limón mexicano, que con el siciliano, lo que hace abrigar la esperanza de que su consumo será cada día mayor.

La recolección de los limones debe hacerse cuando están en su mayor desarrollo, pero aún verdes. Después de cosechados aconsejase hacer pequeños montones con ellos y cubrirlos por un día con mantas, a fin de que suden y pierdan parte de la humedad de la corteza; después de lo cual tienen la piel más suave y se conservan mejor.

Hasta hoy acostúmbrase enviar los limones empacados a granel, en canastas o pequeños huacales de un tercio de bushel hechos con tablas de cajones de petróleo; pero tal procedimiento tiene por resultado el que los limones lleguen a su destino casi todos arrugados y con muy mala apariencia. Debemos empacarlos por procedimientos semejantes a los usados con los sicilianos, con lo cual obtendremos, sin ningún género de dudas, mejores precios.

Los limones sicilianos son envueltos separadamente en una hoja de papel y empacados en cajas de madera de la figura 13, las mismas que también podemos usar con nuestra fruta.

Piñas

Esta fruta deliciosa es de una aceptación grandísima en Estados Unidos y por ella se pagan precios elevados. Según pude observar en mi viaje a Texas (en Junio) no había en el mercado ningún ejemplar de ellas, y me informaron que la de Cuba llega en época muy tardía. Los mismos comerciantes me aseguraron que la fruta de las Antillas apenas basta para llenar el mercado de Oriente, por lo que puede considerarse que nuestra piña está libre de toda competencia.

Como por vía de ensayo llevé en mi viaje 15 ejemplares de tamaño medio, de la variedad «Cayena,» cosechados en la Estación Agrícola Experimental, y después de 8 días de empacadas, pude contemplarlas en Galveston en perfecto estado de conservación, y tres días más tarde, en idénticas condiciones en San Antonio, Texas. No obstante que el empaque no fué de lo más apropiado, tenían muy bonita apariencia, siendo la admiración de todos los que las contemplaron y habiendo algunos que ofrecieron pagarlas a 75 centavos oro una, ó sean \$ 1.50 de nuestra moneda.

Las facilidades que tiene esta planta para su cultivo, la circunstancia de no requerir terreno especial para su crecimiento y la de poderse cultivar asociada a otras de mayor importancia, como limoneros, mangos, guanabanas, etc., etc., nos hace augurar para ella un brillante porvenir, máxime cuando entran tantas plantas en una hectárea.

Hay muchas opiniones sobre la clase de piñas más aceptada en los mercados extranjeros, y aun cuando todos dicen verdad, en lo que se refiere a la región de que tratan, de ninguna manera pueden aplicarse dichas observaciones a todos los países productores. Así, unos dicen que la mejor clase de piña es la roja española, que se exporta grandemente de Cuba, otros que la cabezona de Puerto Rico por ser la que más se exporta de esa isla. Los que han saboreado las piñas

de la variedad Esmeralda las consideran como las *non plus ultra* en este sentido, y, por último, las de la variedad «Cayena,» que sin disputa también son de excelente calidad, según opinión de los peritos en la materia.

De todo lo cual se deduce que todas las variedades producen piñas excelentes para la exportación, siempre que, por un cultivo apropiado, se produzcan de buena calidad.

Respecto á nuestra piña criolla, que no es sino la variedad española fuertemente degenerada, podemos decir que con buen cultivo produce buenos ejemplares para la exportación, tan dulces como los de la variedad de donde proviene, con la ventaja de ser más olorosa que todas ellas y de fácil conservación.

Según ha demostrado la práctica, las piñas tienen mayor aceptación cuando su tamaño medio es de dos a tres kilos de peso. Muy grandes son poco solicitadas, porque su precio está muy fuera del alcance de la mayoría de los consumidores, y si son muy pequeñas, su precio es poco remunerador.

Para la exportación deberán cortarse las piñas, de cualquiera variedad que sean, en buen estado de sazón, pero aún verdes, procurando dejarles una fracción del pedúnculo o palo a que está adherida y el penacho de brácteas que tiene en la parte superior.

Se procurará conservarlas a la sombra por espacio de 24 horas antes de empacarlas, a fin de que se les evapore la humedad excesiva, evitando en su manipulación todo golpe, que, por insignificante que parezca, siempre perjudica a la buena conservación del fruto.

Se envolverá cada piña separadamente, en un pliego de papel común de envoltura, después se arreglarán cuidadosamente en huacales (fig. 14), cuyo contenido sea de 10 o 12 piñas cuando más, procurando acuñarlas o separarlas entre sí con paja o papel finamente picado, a efecto de evitar cualquier movimiento durante el transporte.

También ha tenido éxito el empaque entre hojas de maíz desmenuzadas, *joloche*, con lo cual se han podido conservar hasta por 12 días.

El empaque con hojas secas de plátano debe producir, sin disputa, excelentes resultados, por lo que convendría ensayarlo también.

Cocos

Desde que se han determinado las excelentes condiciones alimenticias de esta fruta, su empleo en el arte culinario ha sido cada día más extenso, al grado de que la actual producción no basta para llenar las necesidades del consumo.

Además, como la envoltura y el hueso que rodea a la almendra tienen ya aplicación, resulta que este fruto es cada día más apreciado y solicitado.

En los países dedicados al cultivo de esta planta acostúbrase esperar que los cocos secos se desprendan del árbol, limitándose entonces la cosecha a recogerlos del suelo. Después se procede a desprenderles la corteza o cáscara por medio de machetes comunes, hasta dejarles el hueso enteramente limpio, que es como se exportan al extranjero. Ultimamente empiezan a aceptarse tal como caen del árbol, lo que facilitará grandemente su explotación.

De una u otra manera, acostúbrase envasarlos en sacos de henequén, en los que llegan en excelentes condiciones de conservación, aun a países remotos.

Chayotes

Este excelente fruto tropical, es casi desconocido en el extranjero. Sin embargo, los individuos que accidentalmente han tenido oportunidad de saborearlo, lo conceptúan de excelente calidad y de fácil aceptación.

Su fácil cultivo, la gran productividad de las plantas y la circunstancia de que sus frutos se conservan por largo tiempo, nos anima a recomendar su explotación que será altamente remuneradora.

El empaque de los frutos se hará en huacales como los de la figura 3, no siendo necesario usar envoltura alguna con ellos, porque su cáscara especial los protege perfectamente bien. Con respecto al envío de ellos podemos decir que puede hacerse en cualquier tiempo, porque no tiene similares que le hagan competencia.

Macal

Este fruto es conocido en Estados Unidos con el nombre de «Taro,» y lo importan en pequeña cantidad de las islas Hawaii, donde lo cultivan de pocos años a esta parte.

La finura y propiedades alimenticias de su carne, hacen creer que será, en poco tiempo, un rival de la papa, pues, como ésta, tiene la ventaja de su fácil conservación.

El cultivo del macal es de los más sencillos, y creemos que figurará con ventaja entre los frutos de exportación por su grandísima cualidad de que no tiene enemigos que lo perjudiquen.

Mangos

Entre las frutas selectas de la región tropical podemos colocar al mango. Para nuestro paladar, cualquiera variedad de las nuestras es de aceptación, habiendo algunas personas que conceptúan al criollo como el mejor que se conoce.

No sucede lo mismo para los extranjeros, los cuales prefieren aquellas variedades azucaradas que no tienen hebra, y que carecen del gusto y olor resinoso de nuestro mango común y de algunos de Manila. Entre las variedades extranjeras más aceptadas tenemos la «Mulgoba,» la «Goa-alphonse,» la «Cecil,» la «Gordon,» y entre las conocidas en el Estado, tenemos el mango de Anís, algunos mangos de Manila, las que denominan «mangas,» que es una variedad corta y casi redonda, y el mango rosa.

Cualquiera que sea la variedad elegida, deberá sembrarse separada de las demás para que no se hibriden, a menos que la reproducción se verifique por medio del injerto.

Los frutos deberán cortarse sazones, es decir, cuando hayan alcanzado todo su desarrollo, procurando tomarlos uno a uno para que no se golpeen en lo más mínimo, y, después de bien secos y oreados, se envolverán separadamente en una hoja de papel de china.

Pueden empacarse en huacales como los de la figura 1 o en cajas como las de la figura 13, procurando enviar frutos de un tamaño uniforme.

Otros frutos de exportación

Todos nuestros frutos de mesa, en general, tendrán una aceptación amplia en el extranjero, y se deduce por el dato de que todo el que los gusta por primera vez, queda encantado de ellos.

Su lista será extensísima tan luego como mejoren nuestras vías de comunicación y que cuenten los barcos fruteros con cámaras frigoríficas. Entonces, podremos exportar la guanabana, excelente fruta de mesa y medicinal; los chicozapotes y zapotes colorados, los caimitos, los nances, las anonas, las chirimoyas los aguacates, chiuines, etc., etc.

Sólo debemos tener en cuenta este dato importante: que para hacer negocio, necesitamos producir la fruta de clase suprema y en gran cantidad, porque de otro modo seguiremos siendo el país de las muestras.

Principales fabricantes de cajas de envases

Según pude informarme en Galveston, los principales fabricantes de envases son los siguientes:

«The Pirsburgs Crate,» Pittsburg, Texas.

«The Woldert Gros Co.,» Tyler, Texas.

«The Mineola Box Co.,» Mineola, Texas.

«The Bayon Box Co.,» Houston, Texas.

«The Silver's Boxfactory,» Dallas, Texas.

N. Nigro Co., Dallas, Texas.

A. A. Jackson Co., Dallas, Texas.

Walter Hunt, Dallas, Texas.

Harry Harlem, Dallas, Texas.

Todas estas fábricas cuotizan sus precios por mercancías puestas en Galveston.

Además, se cuenta en la misma ciudad de Galveston con un agente de estas casas, el Sr. P. V. Romano, 2017 Strand, quien despacha estos mismos envases a los precios de fábrica.

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
1914

Precios de los principales envases

De todos los envases que necesitamos para la exportación de nuestros productos, solamente tres modelos serán los que tengamos que importar, pues los demás fácilmente podrán fabricarse aquí en el Estado. Son los siguientes:

HUACALES NUM. 1 con su dotación respectiva de 4 canastas, puestas en Galveston, a 17 centavos plata uno, \$ 15.50 centavos ciento, \$ 1,400 por 10,000 que es el cargamento de un carro por entero.

CANASTAS PARA LA RECOLECCION, NUM. 9, pueden conseguirse a \$ 3.50 centavos plata la docena.

CANASTAS DE EMPAQUE NUM. 5, pueden conseguirse al mismo precio que las anteriores, o sea a \$ 3.50 plata la docena o \$ 900.00 por carro entero de 3,600 canastas. A estos precios deben agregarse el flete del vapor hasta Frontera, más el derecho de introducción en la Aduana, gastos que no ascienden a 10 centavos por cada ejemplar.

Como estos envases solamente servirán para el transporte de productos al mercado extranjero, muy bien podría gestionarse ante la Secretaría de Hacienda la exención de derechos, con lo que se ayudaría grandemente a nuestra naciente agricultura.

Comisionistas dedicados al ramo de frutas

Los principales comisionistas de Galveston, dedicados a los ramos de fruta y legumbres, que pueden encargarse de la venta de nuestros frutos tropicales, son los siguientes:

- « Galveston Produce Co. » 2106 Strand, Galveston, Texas.
- Sr. C. Nicolini, Strand, Consulado Italiano.
- Sres. Alicata y Bernardoni, Atlantic Fruit S. S. Co.
- Sr. P. V. Romano, 2017 Strand, Galveston, Texas.

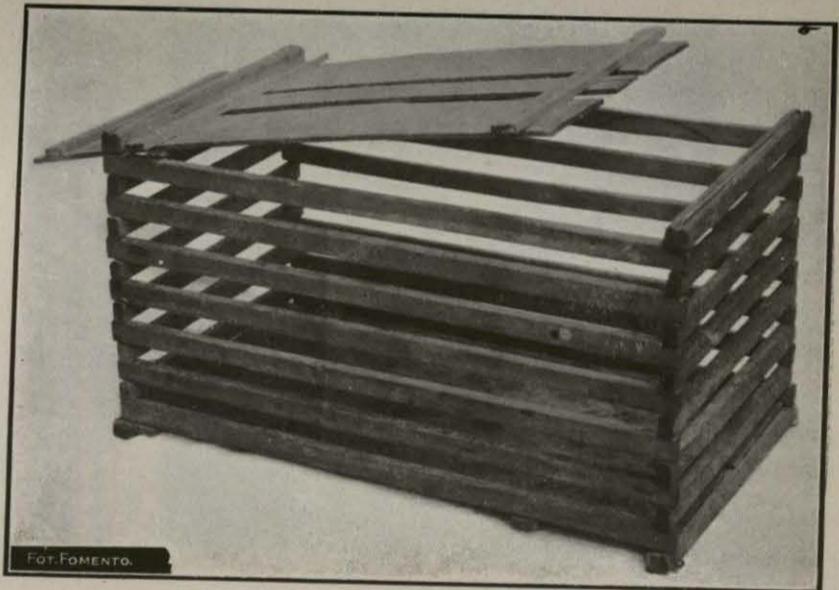
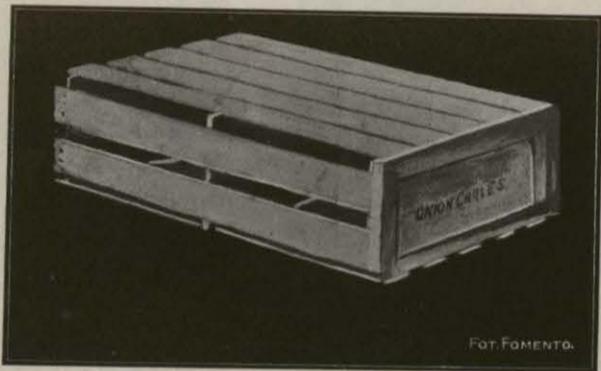
Ahora bien, para hacer algunas economías en favor de los productores, y defenderse mejor de las maquinaciones de los comer-

ciantes, convendría, además de crear una marca especial que se procurará acreditar y mejorar cada día más, constituir una sociedad de pequeños productores, con lo cual se disminuirían considerablemente los gastos de administración, así como el precio de adquisición de los envases.

En los mercados se logran precios más altos con productos uniformes y tratándose de grandes consignaciones, que haciendo los envíos por separado y de clases diversas.

Con los envases sucede lo mismo, pues los precios al por menor son siempre más elevados que al por mayor, es decir, tomando un carro por entero, que contiene 10,000 huacales para el tomate, o 3,600 canastas, de capacidad de un bushel para el chimbombó.

BIBLIOTECA ALFONSO MARTEL



Figs. 3 y 4.—Huacales usados para el empaque de la cebolla

LIBRERIA ALFONSO
MEXICO, D.F.
C.A.M.T.

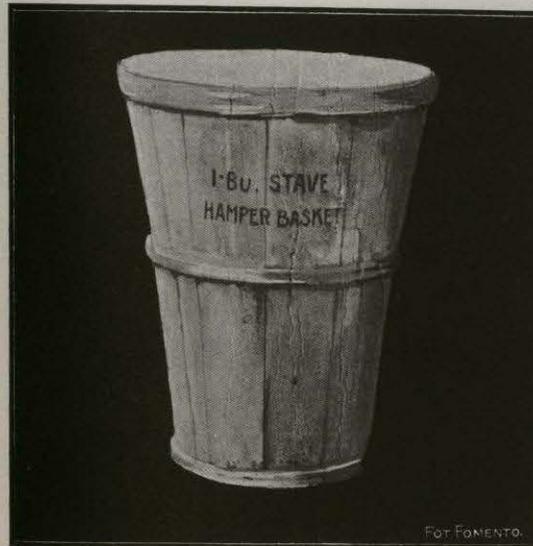
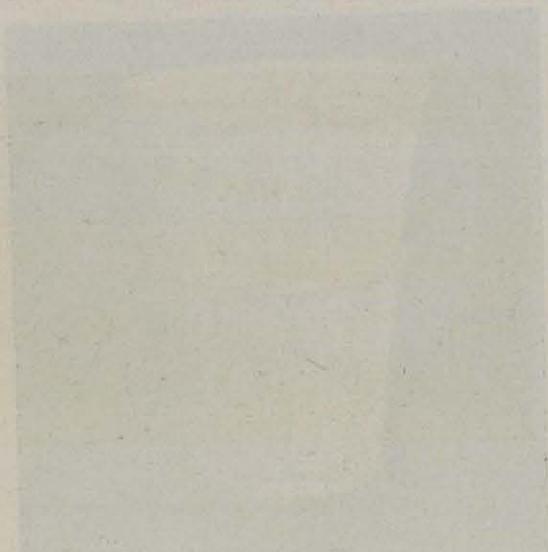


Fig. 5.—Canastas de un bushel de capacidad, empleadas para el empaque de chimbombó, ejotes, chiles dulces, pepinos, berenjenas y limones



Fig. 6.—Canasta usada para el empaque de ejotes y chimbombó



Faint, illegible text caption for Figure 7.



Faint, illegible text caption for Figure 8.

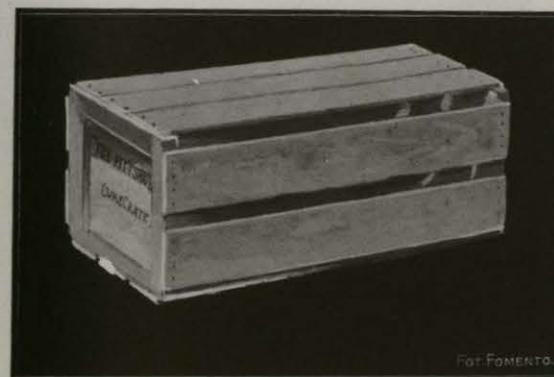


Fig. 7.—Huacal usado para el empaque de pepinos y calabacitas

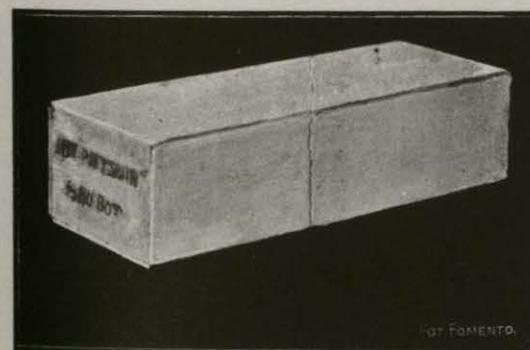


Fig. 8.—Cajas de $\frac{1}{2}$ de bushel usadas para el empaque de chimbombó

BRITISH ALFONSO
C.A.N.E.



Fig. 9.—Canastas empleadas para la recolección de jitomates, chiles dulces, ejotes y pepinos

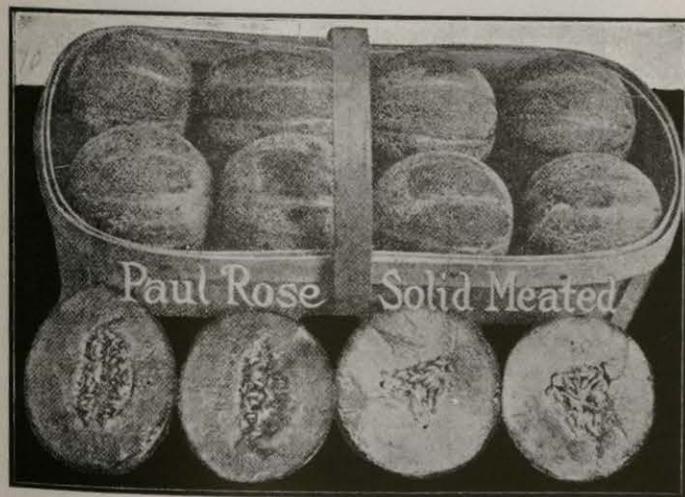


Fig. 10.—Canasta empleada para el empaque de melones

INSTITUTO AGRICOLA
ESTADUNIDENSE
WASHINGTON, D. C.
1917



Fig. 11.—Huacal empleado para el empaque de melones



Fig. 12.—Huacales Standard usados para el empaque de los melones

WELTA ALFONSO
L.A.M.P.

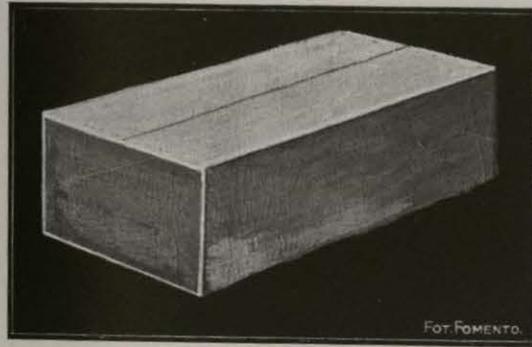
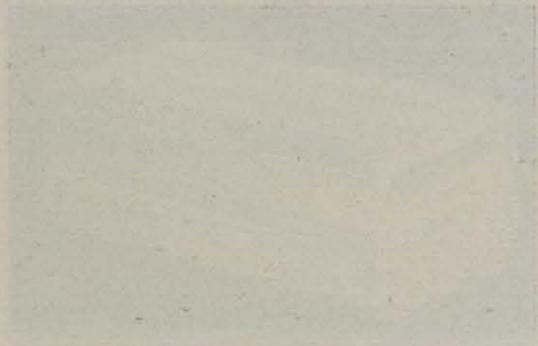


Fig. 13.—Huacal empleado para el empaque de mangos y limones



Fig. 14.—Huacal empleado para el empaque de calabacitas tiernas, y piñas

ALFONSO ALFONSO
1917