
**COMISARÍA ESPECIAL DE URABÁ
INTENDENCIA NACIONAL DEL CHOCO**

**CARTAS Y RIQUEZAS DE ESTA IMPORTANTE
REGION DE COLOMBIA**

DANIEL ORTIZ

1915

Nota: Este libro se transcribió exactamente igual al original, respetando la ortografía y la redacción utilizadas en la época.

Señor General. –Daniel Ortiz. –Presidente

Estimado amigo y colega:

El interés que me ha inspirado su trabajo de agrimensura en la región del Golfo del Darién del Norte me sugirió la idea de suplicarle dejarme ver de cerca datos y Ud. se ha servido galantemente enviármelos todos.

He examinado los libros de campo, están muy claros. Cada agrimesor tiene su modo especial de llevar las notas y pocos las apuntan que puedan traducirlas otros. Las suyas están tan claras que puede entenderlas cualquiera que conozca el ramo.

El mapa está muy claro y completo, de tal modo que si se afora la cantidad de agua que dá cada corriente se puede planear un presupuesto preliminar de irrigación.

Este globo de tierra no tiene nada que envidiar al de la región bananera de Santa Marta; por el contrario si este dispone de aguas en gran cantidad, como lo parece, habrá mas área regable para banana y la mayor parte del talud debido a su declive suave lo será también para otra clase de agricultura. Este terreno está conformado de tal manera que la pendiente es gradual y apenas llega su mayor altura a mil doscientos ochenta metros sobre el nivel del mar, aquel escala las nubes en poca distancia: los grafos son estrechos, no prestándose para dar un solo producto en grande escala. En este, las corrientes navegables por lanchas de vapor y por balsas facilitan la explotación. El inconveniente de las barras se obvia haciendo carreteras o ferrocarriles desde el pié de navegación a la ensenada más próxima o más conveniente para el embarque. Casi toda la vera del mar tiene una formación que se presta para hacer una línea general que recorriendo la parte plana que queda entre las dos cordilleras reciba el tráfico y lo lleve todo, al fondeadero más conveniente, para el transporte marítimo.

Para terminar deseo dos cosas: la primera, que su labor sea conocida en el extranjero y la segunda que encuentre un censor más idóneo, que esté más en armonía con la magnitud de ella.

Su affmo. amigo,

C. VILLA

Barranquilla, Junio de 1915

COMISARIA ESPECIAL DE URABA

Hace parte de la Intendencia Nacional del Chocó

CONSIDERACIONES GENERALES

Queda colocada dentro de los límites siguientes: Al Norte y Noreste, el golfo del Darién del Norte o Urabá; al Este el río Atrato; al Sur y Suroeste la "Ciénaga de Marriaga", "Caño Largo", la "Ciénaga de Arquía" y el río Arquía; al Oeste la cima de la cordillera occidental de los Andes que la separa del Departamento de Panamá, y al Noroeste el contra-fuerte de la misma cordillera que va a morir en el extremo de cabo Tiburón, línea que también la separa de Panamá. Sus coordenadas geográficas: De latitud Norte, desde los siete grados cincuenta y cinco minutos cuarenta segundos ($7^{\circ} - 55' - 40''$), hasta los ocho grados cuarenta y un minutos veinte segundos ($8^{\circ} - 41' - 20''$ L. N.) y su Longitud de Meridiano de Bogotá y al Occidente de éste son: desde los dos grados cuarenta minutos treinta segundos ($2^{\circ} - 40' - 30''$), hasta los tres grados once minutos ($3^{\circ} - 11'$). La mayor altura sobre el nivel del mar llega a mil doscientos ochenta metros (1.280 m.).

Esta comarca está admirablemente provista de corrientes de agua pura, las que vierten sus caudales en la ciénaga de Arquía los ríos Arquía, Unguía e Ipeti; al pantano que queda entre las ciénagas de Arquía y Marriaga y perdiéndose en él, el río Tigre; a "Caño Largo" el río Cuqué, río que tiene un afluente muy importante, que se denomina Oquelo; a la ciénaga de Marriaga el río Tanela. La ciénaga de Arquía se comunica con el río Tanela y la ciénaga de Marriaga por "Caño Largo". El río Tanela tiene como afluentes importantes, los ríos Natí, Tanelita, Tisló, Cuti y Cutiviejo a la derecha, y Tiguirri y "Capitán Pedro" a la izquierda. Todas las corrientes nombradas, vienen a parar a la ciénaga de Marriaga, de donde por la boca de este nombre salen al río Atrato, en su brazo de Tarena. Vierten sus aguas directamente al golfo del Darién, Titumate, Ciego, Triganá; que nacen en la cordillera que corre paralela al mar y que está comprendida entre la "Playa de Tarena" y la punta Natí y en la cordillera occidental de los Andes, los ríos Chugandí, Tolo, Arquiti y Acandí. El río Acandí tiene como notables afluentes los ríos Guati, "Acandí el seco", El Muerto y Astí. En la pequeña cordillera que divide los valles del Chugandí y el Tolo, nace el río Negro que al salir al mar confunde su boca con la del río Chugandí, cada uno de estos ríos recibe unas cuantas quebradas o riachuelos de mayor o menor importancia.

Los ríos Arquía, Tigre, Cuqué, Cuti, Tanela, Chugandí, Tolo y Acandí, son navegables por pequeñas embarcaciones, en espacios más o menos largos. El Tanela desde "El Puerto de los Botes", Caño Largo en toda su extensión y las ciénagas de Arquía y Marriaga, pueden ser surcadas por vapores de grandes proporciones.

El río Atrato es uno de los más importantes de cuantos riegan el territorio colombiano. El brazo de Tarena de este río es el que lleva al mar mayor cantidad de agua, pero a su salida tiene una barra, que hace muy peligroso el movimiento de entrada o salida por él, particularmente en la época de las brisas (vientos del N. E.). Afortunadamente, esta dificultad está salvada hoy, pues naturalmente se ha abierto un nuevo brazo que desprendiéndose del de Tarena, va a salir a la bahía de “La Candelaria”, fenómeno este que tuvo lugar en el año de 1911. Los pecadores le han puesto a este brazo el nombre de “El Rompido” y geográficamente se denominará “El Roto”.

La bahía de “La Candelaria” es un puerto de magnífica clase y cuya profundidad permite, sin trabajo ni riesgo alguno, llegar a pocos metros de tierra a los más grandes vapores trasatlánticos.

El sistema orográfico de esta comarca está formado de parte del ramal occidental de la gran cordillera de “Los Andes” una cordillera que queda comprendida entre la “Playa de Tarena” y “La Playona”; otra que divide los valles de los ríos Chugandi y Tolo y finalmente una que arranca en la bahía de Acandí y corre paralelamente al mar yendo hasta el cabo Tiburón.

Aparte del gran puerto de “La Candelaria” de que se ha hecho mención, tiene “La Comisaría” los siguientes, partiendo de “La Boca de Tarena del río Atrato”: “Puerto Escondido” o “La Paz”, “La Gloria”, “Titumate”, “Bahía Triganá”, “Casa Quemada”, “La Goleta”, “La Playona”, “Acandí” y “Salzurro”. Estos son más o menos buenos y profundos, siendo los mejores: “Bahía de Triganá” y “Casa Quemada”. El de Acandí tiene la ventaja de que vencido el trabajo de la entrada al río de aquel nombre, y ya en él la embarcación tiene fondo bastante y es completamente abrigado.

La gran cantidad de corrientes de agua, su permanencia y casi su igualdad en todos los días del año, la pureza de éstas y muchas otras causas, me hicieron pensar que en esta comarca se debía verificar un fenómeno de condiciones constantes y que debía ser el mismo que hace que desde el Cerro América hasta arriba de Quibdó y del lado oriental de la cordillera “Occidental de los Andes” haya tantas corrientes.

El fenómeno puede explicarse así: La evaporación de las aguas del Pacífico producida por la acción del sol, es movida sobre la cordillera por los vientos alisios, yendo éstos casi saturados de vapor de agua que al traspasar la cordillera, se enfrían y se produce la licuación de ellos y su consiguiente caída en forma de lluvia.

Desde la orilla del mar y del río Atrato, hasta la cima de las cordilleras, hay un inmenso bosque, donde se encuentran maderas finas y de construcción, tales como: Caoba, cedro, diomate, dinde, guayacán, arizá, etc. Hay palmeras de muchas clases, plantas textiles, etc.

Se encuentra árboles de camine que dan grandes cantidades de la preciosa resina llamada copaiba, hay bosques enteros de tagua, se da silvestre la ipecacuana, que los naturales llaman raicilla; se hallan en

grandes cantidades plantas ricas en tanino y muchas textiles, tales como majagua, pita, piñuela, hiraca, balsa, trupa, arracacho, bijao, platanillo, etc., las hay así mismo y en cantidades enormes, propias para la fabricación de pasta para papel, particularmente el gramalote.

Estos bosques están poblados de caza de pelo y de pluma en tal cantidad que basta un cazador para dar carne a una cuadrilla de quince a veinte hombres. De los animales de pelo, los más comunes son danta, venado, puerco manao, tatabro o zaino, guatinaja o boruga, cafuche, gatosolo, monos, micos y ardillas. De los de plumas: paujuiles o pavones, pavas, gallinetas, perdices, guacamayas, loros, patos de muchas clases, chavarrías, etc.

A poco más de 5 kilómetros del mar y de los pantanos formados en la parte baja de los ríos que vierten sus agua en las ciénagas de Arquía y Marriaga, ya desaparecido el mosquito a tal punto, que a diez kilómetros se puede dormir sin toldillo.

Hay manifiestas indicaciones de la existencia de fuentes de petróleo, se han encontrado muestras de carbón. Los españoles trabajaron minas de oro en la parte alta del río Cuqué y de la quebrada "Juana Hinestrosa" afluente de éste. El año pasado tituló una Compañía extranjera una mina de platino y oro en la parte baja del río Tolo y hasta una parte de la bahía de Acandí.

En los terrenos pertenecientes a la Comisaría, se encuentran climas y magnificas condiciones para el cultivo, en grande escala, de todos los frutos que produce la Zona Tórrida y muy principalmente los siguientes: cocoteros, caña de azúcar, plátanos de todas clases, particularmente el banano, cacao, arroz, café, maní, ajonjolí, frutas, etc.

Muchos son los negocios que se pueden establecer en esta comarca, la que por su gran feracidad y ventajosa situación geográfica, reúne condiciones notables.

Por haber medido y levantado la Carta Corográfica de la Comisaria, y por haber vivido en varia ocasiones en distintos puntos de ella, he adquirido un especial conocimiento de toda la comarca y creo estar en buenas condiciones para hablar de ella.

Habidas estas consideraciones, digo que podrían establecerse en ella algunas de las industrias siguientes:

FABRICACIÓN DE PASTA PARA PAPEL

A un precio bajisimo, puede producirse pasta o media –pasta , para papel, en cantidades enormes. Colocada la fábrica en la bahía de "La Candelaria" se pueden comprar los vegetales propios, a bajo precio, los que serían llevados allí, en "jangadas o balsas" formadas por ellos mismos, amarradas con lianas o

bejucos y que fácilmente pueden conducirse allí, del Atrato y sus afluentes, con un personal por demás reducido. De media-pasta y por muchos años consecutivos y posiblemente para siempre, pueden producirse centenares y aún millares de toneladas diariamente. Son tan grandes las ventajas que presenta este negocio, que cualesquiera que fuera el precio de venta, competiría ventajosamente con cualesquiera otra producción.

BANANERAS

Una hectárea de terreno propio para plantar este fruto, vale en la región de Santa Marta, de cien a doscientos pesos oro, estando todavía en bosque virgen. La Comisaría tiene más de treinta mil hectáreas propias para este cultivo. En el golfo del Darién se ven racimos de guineo con trescientos sesentas plátanos.

EXPLOTACION DE BOSQUES

El aserrío de maderas o su labrado a hacha, según resulte mejor para introducirlas a los mercados extranjeros. No está por demás advertir que la marea lava las raíces de los primeros árboles grandes y que los hay en tales cantidades, que toda la región está cubierta de bosques, sin solución de continuidad, no siendo raro encontrar árboles cuyo tronco alcance a dos y medio metros de diámetro.

CAÑA DE AZÚCAR

Esta planta se desarrolla entre nueve y diez meses; se dá de magnífica clase, siendo común encontrar matas de treinta cañas en estado de corte y muchos tallos tiernos. Hay ejemplares como los que se vén en Acandí y Pueblo Viejo, en que las cañas alcanzan a cuatro metros ochenta centímetros de longitud y a poco más de treinta centímetros de circunferencia.

La instalación de ingenios de azúcar, de la clase de los grandes de Cuba, o como el de Sincerín, cerca de Cartagena en Colombia, sería una industria lucrativa y de muy buenos resultados. Como dato ilustrativo, puede citarse el resultado obtenido en Sincerín, donde se gastó, más o menos, un millón de pesos en montarlo y ponerlo en plena producción; se dice estar dando una utilidad líquida, que alcanza al treinta y tres por ciento (33 por ciento) anual.

COCOTERAS

La plantación del cocotero que es la industria de los indios Cunas (pobladores de la costa de San Blas) y a donde vienen constantemente veleros norte-americanos a comerciar cocos, hacen estos indios un negocio bastante bueno y que bien puede ser imitado y notablemente mejorado por empresarios blancos. Cada palmera dá por término medio, cien cocos al año y cada uno de estos se vende en dos o tres centavos; de manera que cada palmera produce de dos a tres pesos oro al año. Haciendo inteligentemente una plantación, se pueden colocar ciento veinticinco palmeras por hectárea. Es relativamente insignificante el costo de una plantación de coco, si se compara con los resultados que produce. En la costa hay ya algunas plantaciones, siendo la mayor la de los señores Abuchar Hermanos y que está establecido en La Playona.

ARROZ

Aunque en pequeña escala y desde hace pocos años, se ha dado en cultivar arroz en unos cuantos lugares de la Comisaría, particularmente en Unguía: pudiéndose decir que los resultados son pasmosos, los que han llegado al cuatrocientos ochenta por uno (480 x 1).

CAFÉ

Es en Colombia de todos conocida la importación de la industria cafetera; la que a excepción de la "Sierra Nevada de Santa Marta" donde hay algunas plantaciones, toda esta industria está establecida en el interior del país, desde donde se imponen costosos fletes, para transportar el grano a bordo del buque de río primero y al de mar en seguida. En esta comarca y a poco más de veinte o treinta kilómetros del puerto de mar, se pueden hacer grandes plantaciones. Allí se desarrollan muy bien: en la cordillera las clases finas y suaves y en la parte baja la clase común.

YUCA

Esta planta se desarrolla muy bien y como en ningún otro lugar del país; dando harina de magnífica clase, principalmente en los terrenos inmediatos al mar.

ACEITES

De la fruta de una palmera que los naturales llaman "coroza" y que se halla en cantidades apreciables, se extraen dos clases de aceite: uno, que dá la almendra y que llaman "manteca de pepita" o de "negrita" y que es muy usado por las gentes del pueblo de los Departamentos de la Costa, para peinarse, y el otro, que se saca de la película que cubre el corozo y que llaman "manteca colorada"; se utiliza este último, como lubricante para máquinas grandes y para la fabricación de jabón.

De una palmera bellísima que se encuentra en grandes cantidades y que los naturales llaman "trupa", se saca un aceite muy fino que denominan "mil pesos".

RESINAS

Por muchos años fué el golfo del Darién, gran productor de caucho negro, y en los valles de los ríos Tolo, Tanela, Cuti, Cuqué, Tigre, etc., se beneficiaron millares de árboles, derribándolos a hacha. Debido a la baja sufrida por este artículo, en los últimos tiempos, se abandonó esta industria: pues a pesar del modo absurdo como se procedía, quedan aún muchos árboles.

Hay en los valles de Chugandí y de Tigüirrí, una resina que llaman "nispero" y que no es otra que la variedad del caucho llamada "balatá" y que se extrae picando el árbol en pie desde la parte baja de su tronco, hasta las primeras ramas. Esta tiene buen precio en Colón y allí afluye todo el *nispero* que se está sacando del Darién.

Hay bosques enteros y en grandes extensiones, donde se encuentran casi únicamente, un árbol de gigantescas proporciones, que llaman "cativo" y que produce una resina muy adherente, usada por los negros y los indios, para calafatear embarcaciones de madera. En las poblaciones de alguna importancia, se ha empezado a usar para cazar moscas.

Me inclino a creer que pueda usarse con ventaja en la fabricación de barnices y que llegue a tener un valor comercial que haga productiva su extracción.

TAGUA

En los valles de los ríos Tolo, Arquítí y Acandí, hay grandes cantidades de estas almendras, habiendo sido su explotación la causa de la fundación de la población de Acandí, capital de la Comisaría Especial de Urabá y los caseríos de "Palohueco" y "La Escalera", en el río Acandí y "Sitegusta" en el Tolo.

GANADERIA

Podría dedicarse con ventaja, buenos capitales, a la cría de ganado vacuno, caballar y de cerda; los ensayos que se han hecho y que continúan haciéndose: en Tarena, Titumate, "La Goleta" y Acandí, son halagadores. El ganado vacuno se levanta en muy buenas condiciones de robustez y con bastantes libras.

PESQUERIA

Las costas del golfo del Darién, están pobladas en su mayor parte, por gentes dedicadas casi exclusivamente a la pesca de la tortuga de carey.

En la ciénaga de Marriaga "Caño Largo" y la bahía de "La Candelaria", hay grandes cantidades de pescado, siendo los más comunes bocachico, jurel, mojarra, sábalo y manatí, siendo este último de la familia de los cetáceos y es el que lleva por nombre "vaca marina".

HABITANTES

La población indígena que queda en la Comisaría no pasa de trescientos cincuenta individuos, los que están diseminados en esa gran extensión; pertenecen a la familia Cuna, de la que su principal núcleo está en la costa de "San Blas" y tiene buen número de representantes en el Darién del Sur o "San Miguel" y en la provincia de Turbo.

Los que pertenecen a la Comisaría viven en los pequeños caseríos denominados: "El Cholo" y Arquía, en el río de este nombre; "El Tigre" y Cuqué en las orillas de los ríos de estos nombres; Cutiviejo en ese río; Tapaná, Cuti, y "Antiguocuti" en la margen derecha del río Cuti; y en los ríos Tanela y Tolo y en su margen derecha los caseríos de su nombre.

Cuenta la historia de la Conquista verdaderos horrores de la ferocidad de los indios Cunas, pero los que constituyen hoy sus descendientes y particularmente los que habitan en el golfo del Darién, no tienen ninguna condición de ferocidad, comercian con los blancos y negros que están establecidos en Uruá, Tutumate y Acandí y desde hace muchos años no se han oído decir de ningún crimen llevado a cabo por estas gentes.

CAMINOS

Hay uno principal que pone en comunicación todas las poblaciones, desde "La Escalera" hasta Arquía, prolongándose este de "La Escalera" en dirección al Norte hasta la costa de "San Blas" y desde "El Cholo" hasta Sautatá en dirección Sur.

De este camino se desprenden otros de relativa importancia, tres que traspasan la cordillera de los Andes y que arrancando de Arquía, "El Tigre" conducen, el primero a Yavisa y Tacarcuna, el segundo a Playa y el tercero a las minas de Cana y Tiura que vierte sus aguas en el golfo de "San Miguel". El último de estos fue recorrido por "El Descubridor del mar del Sur", Vasco Núñez de Balboa, quien partió de "Santa María la Antigua del Darién".

Por las márgenes de casi todos estos ríos, hay trochas de caucheros y raicilladores y tagüeros ya hacia la cordillera, ya a los lugares de embarque y en muchas de sus estaciones la trocha pasa por el lecho de los ríos, cuyas aguas llegan en muchos puntos al pecho.

Ninguno de estos caminos permite el uso de cabalgaduras teniendo por estas circunstancias que hacerse toda distancia a pie.

MENSURA

Nueve meses y unos días con un ayudante, un sirviente, ocho peones, negros en su mayor parte, en el levantamiento de la xxxxxxxx

RIQUEZAS BALDIAS

Por RAFAEL GUTIERI

El Aceite mil pesos. –Abobo-bé de la India Inglesa. –Los consuelos de la Costa Oeste de Africa. –El futuro del Darién colombiano.

Debo a la amabilidad del señor General Daniel Ortiz la lectura de un amplio, metódico y utilísimo estudio sobre la Bahía de La Candelaria, y regiones adyacentes del Darién, con sus innumerables y fáciles riquezas.

Entre otros productos naturales de aquella región, se refiere el estudio del señor general Ortiz a la palmera que produce el aceite llamado el Colombia *mil pesos*, y como, por encargo del señor Comendador José Claudio de Mezquita, Presidente de la Cámara de Comercio de Manaos, tuve oportunidad de hacer el año último un rápido estudio sobre esta palmera y su prodigiosa producción, vengo a colocar también mi grano de arena en el edificio que se quiere levantar: el desenvolvimiento agrícola de aquella región de la Patria colombiana, hoy asilo generoso de mi exilio.

Por las explicaciones e informe del señor general Ortiz he venido a convencerme de que el *mil pesos* es el *abobo-bé* de la India inglesa o *Cayahué* del Brazil.

Y soy de opinión firme y convincente de que si tal fruto llegare a explotarse en la costa colombiana, muchos serían los millones que nos entrarían, sin necesidad del empleo de grandes capitales para dar principio a la producción.

Pueden servirnos de ejemplo los negros de la costa Oeste de Africa.

En aquellas apartadas regiones agrestes y enfermizas, se viene explotando con admirable éxito lo que ellos han bautizado *Consuelo de la costa Oeste* y esto es simplemente el aceite de la palmera que nosotros llamamos *mil pesos*, que en Brazil se llaman *Cayahué*, que ellos llaman *abobo-bé*, técnicamente denominada *Elaeis Guineensis* y que el sabio botánico Welwitsh familiarizó *macroperma*.

Este *mil pesos* es una palmera de 30 a 60 pies de altura; comienza a dar frutos entre el cuarto y el sexto años y cálculase que produce frutos durante 55 años.

La fruta está compuesta de una almendra (*endosperme*) envuelta en una película oscura (*testa*) la cual, a su vez, está encerrada en una cáscara resiente (*endocarpio*) de variadas grosuras y consistencias. En la cima de este *endocarpio* destácanse tres ojos como los del coco de las playas (*poros apicaes*). Uno de esos ojos, el más alto, corresponde al embrión de la almendra. Esta cáscara dura, el *endocarpio*, está envuelta por una pulpa exterior, cáscara oleosa, llamada el pericarpio. De esta pulpa es extraído el *aceite*

comercial de las palmeras, sin que se pierda la almendra, que puede ser exportada, como lo es la *copra* o *pulpa seca* del coco de las playas.

Cuando está verde el fruto tiene un color oscuro, que puede cambiar en otros climas; cuando comienza a madurar –la base del fruto toma un color amarillo vivo, y subiendo va paulatinamente tornándose amarillo suave hasta el tallo que es castaño oscuro.

Similares al *abobo-bé* o *mil pesos* existen en Africa cinco o seis palmeras más; pero sin el aprecio ni el valor de ésta, que por las condiciones oleosas de la pulpa externa, es lo que produce con mayor abundancia el aceite vegetal más apreciado en el mundo entero.

El sistema empleado por los nativos africanos para la extracción del aceite es rudimentario, ingrato, tardío y dispendioso... y sin embargo lo llaman un consuelo!

Comienzan por enterrar el fruto, después de cogido directamente de la palmera, para así hacerlo fermentar parcial o totalmente.

Producida la fermentación a juicio de los manipuladores, los frutos son depositados regularmente en una canoa vieja u otro receptáculo parecido.

Estando ya depositados en la canoa en cantidad suficiente, adicionárles una buena porción de tierra de barro y agua.

Todo ya preparado así, el nativo con una o más de sus mujeres entra en la canoa y comienza a batir con los pies sobre aquella mezcla de tierra, de barro, agua y frutas hasta quedar todo aquello convertido en una masa oscura.

Durante este proceso, otras están preparando y llenando parcialmente ollas de hierro que pueden contener de 5 a 8 galones y hasta más.

Habiendo llegado aquella a absorber toda la parte oleosa externa (*pericarpio*) de los frutos, depositase en las ollas la mezcla de tierra, barro, pericarpios, aceite, semillas y agua, aplícase fuego hasta hacerlas hervir durante una hora, retírase del fuego y déjase reposar por algún tiempo.

De esa masa, de esa mezcla es que resulta el aceite de palmeras adherido a los pericarpios que flotan. Las semillas y las impurezas, van a acentarse al fondo de las ollas junto con la tierra y el barro.

Después de separar el aceite de la fibrocidades de los pericarpios, proceden de la manera más rudimentaria: usan las manos como prensas.

Introdúcenlas en la materia flotante, sacan la mayor cantidad posible de ella, y van apretándola entre las palmas de las manos. Lo que resulta es el aceite que van depositando en latas de kerosene vacías, y arrojando como inútil, el residuo, sin preocuparse de su utilidad como fertilizador.

Con esto viven centenares, millares de obreros de fábricas de jabón y de comerciantes de la costa Oriental del Africa, en medio de una abundancia providencial.

El consumo del aceite de palmeras en estos últimos años ha aumentado considerablemente con los múltiples usos a que se le va destinando.

Al principio sólo el jabonero de él en sus necesidades era su único consumidor; pero ya ha pasado a ser la base de muchos artículos de primera necesidad.

Empléase en grandes cantidades en las fábricas de hoja-de-lata, pues las planchas todas al ser cubiertas con él, presérvanse por mucho tiempo de oxidación, antes de ser bañadas en el estaño fundido.

Entra en la composición de la Margarina y otros substitutos de la manteca de vaca (mantequilla).

Se usa como lubricador, siendo consumida una gran cantidad por las campañas ferrocarrileras para engrasamientos de los ejes. Entra en la fabricación del ether líquido artificial, para aromatizar vinos y en la glicerina usada en la manufactura de explosivos, los que cada día aumentan de precio más y más.

Es de tal manera útil el aceite de palmeras que hasta lo que se escurre de los receptáculos en que es exportado, en las bodegas de los navíos, es recogido con cuidado para la fabricación de pomadas para limpiar metales.

El Gobierno Británico observando el futuro de este artículo y la escasez de él que se venía notando en los mercados europeos, mucho antes de la Guerra Negra, nombró una comisión de Técnicos, para el estudio de la plantación de las palmeras y la explotación económica del fruto, ya mundialmente conocido.

Esta comisión fué compuesta por los titulares, académicos y profesionales siguientes:

Righ Hon. Lord Inchcap, Lt. Colonel Sir Charles John Orveus, Sir Edgar Vincent, Sir Henry Kiper Hahgard, Tom Garuell Esqr, Right Hon, Sir Joseph George Wuard, Hon. Sir David Pieter Viliers Graaf, Hon. Edgard Reunie Boroning, W. Arthur Robinson Esqr.

Del interés de Inglaterra toma por esta industria, se puede deducir la importancia de ella.

Detengámonos por un momento a pensar en la grandeza de ella y fijémonos que en la costa Oeste del Africa sólo se cuentan cinco o seis especies, mientras que en las regiones del Atrato, el Magdalena, el Orinoco y el Amazonas, se cuentan hasta veinte...

Aditionemos a esto el hecho de que con excepción del coco de las playas, las otras jamás han sido aprovechadas en grande escala, perdiéndose y multiplicándose, olvidadas, en medio a nuestros bosques que generosos nos ofrecen siempre todo cuanto encierran en su seno.

De un libro publicado a mediados de 1914 por el Ministerio de Colonias de Inglaterra, he traducido lo siguiente:

La tonelada del aceite de palmeras, comenzó a venderse en los mercados europeos a un precio medio de esterlinas L 13-11-8, en 1908, y llegó en 1913 a L 22-7-6, continuando siempre en un sensible aumento.

La comisión enviada por Inglaterra a su costa oriental del Africa publicó el siguiente cálculo realizable:

Un terreno de 10 millas de radio es capaz de producir 215.424 toneladas de frutas de palmeras por año.

Si esto se convierte en aceite y en almendras de la misma fruta para la exportación, el resultado será el siguiente: 36.083 toneladas de aceite y 24.055 de almendras oleosas.

Como un terreno de 10 millas de radio tiene un área de 314.16 millas cuadradas, es evidente que al aceite de palmeras que se puede producir en un área de 12.000 millas cuadradas será.

$$\begin{array}{r} 12.000 \\ 36.083 \times \text{-----} 1,378.226 \text{ toneladas} \\ 314,16 \end{array}$$

Y la misma área producirá la siguiente cantidad de almendras:

$$\begin{array}{r} 12.000 \\ 24.055 \times \text{-----} 918.842 \text{ toneladas} \\ 314,16 \end{array}$$

Tomando por base los precios de junio de 1913, o sea aceite de palmeras a L 3-10s. y las almendras oleosas a L 22-10s. llegaremos a la siguiente asombrosa estupenda, maravillosa conclusión:

1,378.266 toneladas de aceite de palmeras a L 3-10s. igual a	L 43,315-379
918.842 toneladas de almendras oleosas a L 22-10s. igual a	L 20,672-945

	L 64,089-324

Fenomenal resultado para un pueblo práctico.

Carcajadas de dudas para los pueblos que esperan echados *bocarrriba* el *maná* de los altos cielos...

* * *

Ojalá este pequeño estudio sobre nuestro preciado aceite nacional *mil pesos*, despierte el entusiasmo por la industria, y, a imitación del señor general Ortiz, otros hombres de energía, de juventud y de entusiasmo como él, se lancen a nuestras florestas en pos del *oro de las palmas* que tan poco capital requiere, en los principios para su producción.

Julio 8