

BOLETIN COMERCIAL

Año 1

San José, jueves 6 de Noviembre de 1902

Número 7

EDITOR,

Guillermo Vargas

ADMINISTRACION,

Imprenta Nacional.—Calle 19, Norte

Condiciones de suscripción

A LA GACETA con el anexo del BOLETIN COMERCIAL, tres colones por trimestre.

AL BOLETIN JUDICIAL, tres colones por trimestre.

Las tres publicaciones juntas, cinco colones por trimestre.

Cualquier solicitud debe venir acompañada de su importe en dinero efectivo.

Avisos, a precios convencionales, pago adelantado.

SECCION CABLEGRAFICA

DÍA 3

Gran Bretaña

LONDRES

Un vapor español hundido por otro británico

Esta mañana fondeó en Gravesend el vapor británico *San Régulo*. Su capitán informa que en la ruta de Alejandría chocó, en la noche del viernes, con el vapor español *Enero*, capitán Delgado, quedando hundida esta nave y todos sus tripulantes, con excepción de tres.

Turquía

CONSTANTINOPOLA

El sepulcro de Abraham en tierra turca

A pesar de la promesa hecha al Ministro de los Estados Unidos en nombre del Sultán, por Izzet Bajá, Secretario de su Majestad, de autorizar al señor Banks, ciudadano norteamericano, para que practicase investigaciones arqueológicas en Fel-Abraham, Mesopotamia, La Puerta dice ahora que no puede cumplir con lo ofrecido, porque el paraje en que desea el explorador hacer sus investigaciones, es tierra sagrada, pues se supone que allí se encuentra la tumba de Abraham. La Puerta promete indemnizar a Mr. Banks.

Las cuestiones de Aden

Las negociaciones establecidas entre la Gran Bretaña y Turquía sobre la invasión del territorio de Aden por tropa turca, han dado

el resultado apetecido, esto es, el arreglo equitativo del asunto. La Puerta modificó su nota dirigida á la Gran Bretaña y dió á la vez orden de evacuar el territorio en disputa.

España

MADRID

Opiniones de Monsieur Deroulé sobre Alfonso XIII

En una conferencia celebrada en esta ciudad entre Mr. Deroulé y un reporter de *El Herald*, aquel manifestó que á pesar de sus ideas republicanas, tiene gran admiración por el joven Rey de España, el cual, según su dictamen íntimo, será conocido en la historia con el sobrenombre de "El Reformador". Cree que á causa de las divisiones profundas que existen en el partido republicano, la República no es factible en España. Mr. Deroulé asistió á varias sesiones del Senado y la Cámara de Diputados, y manifiesta honda admiración por la calma dignificante que reina en los debates y que constituye un fuerte contraste con la zambra que caracteriza especialmente á las Cámaras de Francia. En último término asegura que respeta á España y á los españoles, pero que lamenta que el Gobierno permita á la policía secreta y á los espías franceses seguir sus pasos á todas horas y en todos los lugares.

Estados Unidos

NEW YORK

Un artículo del New York Herald contra las exageraciones é inconveniencias de la prensa amarilla.—Alfonso XIII calumniado por los periódicos de información

El *New York Herald* publica con el epígrafe de "Ahora es tiempo de hablar en voz alta á los corresponsales amarillos", el artículo siguiente:

"Desagradable impresión debe de haber causado universalmente entre los lectores de periódicos, la campaña de calumnias dirigida con tanto encarnizamiento contra el joven Rey de España, por los llamados corresponsales extranjeros de la prensa amarilla de Europa y de los Estados Unidos. Desde la coronación de S. M. en el mes de mayo próximo pasado, cada uno de sus actos se ha comentado de una manera torcida y por demás malévola. En las relaciones con el Gobierno Constitucional de su reino, ha sido atacado; se arroja lodo sobre su vida privada y aún se le ha querido herir echando mano del bien conocido amor que el Rey profesa á su madre, cuya noble rectitud y abnegación durante el largo, crítico y difícil período de la Regencia, debiera servir de obstáculo á tan bajos y despreciables ataques. Así pues, todo hombre de sentimientos sanos leerá con satisfacción las palabras de admiración cordial hacia el Rey, pronunciadas por Monsieur Paul Deroulé en una conferencia tenida con el reporter de *El Herald* de Madrid.

Estas frases tienen gran valor porque han sido dichas por un republicano de intachable honradez política, por un expatriado que puede estudiar imparcialmente el carácter del Monarca, como no lo han hecho nunca los corresponsales de la prensa amarilla. Mr. Deroulé expresa grande admiración por el Rey Alfonso XIII y opina que en la historia se le agregará probablemente el sobrenombre de *El Reformador*. En este punto, nosotros opinamos que en su carácter de innovador, S. M. tendrá una buena tarea en la reforma de la prensa contemporánea. Es muy posible que uno de sus primeros actos sea el de librar á la sociedad de cierta clase de corresponsales, cuyo prestigio se debe al constante anhelo de noticias sensacionales que se agita en el público y á la fuerte competencia que existe en el mundo periodístico. Tan culpables como los corresponsales, y más talvez, son los propietarios de periódicos, porque la verdad es que si corrigiesen las correspondencias severamente, cada vez que se extralimitasen de la decencia y de la certidumbre, sería imposible llevar á cabo una campaña de calumnias sin justificación, como la que desde hace seis meses se tiene emprendida contra el Rey de España."

República Argentina

BUENOS AIRES

El discurso sensacional del Presidente Roca

En la colonia española causó numerosos comentarios la comparación que hizo en público el Presidente Roca, entre los conquistadores españoles y los peregrinos puritanos. Ayer se verificaron reuniones de las diferentes sociedades españolas para tratar del asunto. En el curso de la sesión del Club Español, se recibió un mensaje del Presidente Roca, quien se encuentra en Santa Fé, en el cual manifiesta que las interpretaciones dadas á su discurso son absurdas. "Jamás—dice—había pensado en insultar á España; yo tengo en mis venas sangre española y no puedo olvidar nunca las virtudes que heredamos de la Madre Patria."

El Presidente de la Sociedad contestó al señor Roca, rindiéndole las gracias por su explicación. El asunto se discute mucho en la prensa.

Queda prohibida la reproducción de los anteriores cablegramas.

NOTAS VARIAS

La poda del café

Por el Dr. Germano Vert, Inspector de Agricultura de San Pablo (Brasil)

Es esta una de las cuestiones de la agricultura tropical, sobre la cual hay mucha dificultad para ponerse de acuerdo, y que un estudio atento de la plan-

Aviso á los beneficiadores

Compramos café en pergamino de buena clase, y también de terceras y clases inferiores.

Robles & C^o

Frente al Banco Anglo Costarricense.

Para muebles, inmensa y variada surtido, y todos relativamente baratos, el gran almacén de don Jorge Morales Bejarano, Avenida Central, Cuesta de Moras, n.º 531.

Alejandro Alvarado h.

Fabio Baudrit

ABOGADOS Y NOTARIOS PÚBLICOS

Tienen su estudio en los bajos de la casa que ocupa la red telefónica, contigua al Gran Hotel.

Si quiere comprar muebles con la seguridad de que sean buenos y baratos, en la única parte es la fábrica de don Jorge Morales Bejarano, Cuesta de Moras, n.º 531.

En Puntarenas

Tengo café caracolillo que vendo á veinte colones quintal.

Las órdenes pueden dirigirse á don Andrés Sandoval de aquella plaza ó al infrascrito.

MANUEL J. GRILLO

Manufactura que compete en calidad y precios con los extranjeros, la fábrica de muebles de don Jorge Morales Bejarano, Avenida Central, Cuesta de Moras, n.º 531.

Taller de Hojalatería y Fontanería de Agustín Jiménez C.

7^a Avenida, Este Frente al Sagrario

Prontitud y esmero en los trabajos que se me encomienden

Dr. Gerardo Echeverría y Aguilar

ABOGADO Y NOTARIO

(Attorney at Law & Notary Public)

(English Spoken)

San José de Costa Rica.—N.º 163, 7^a Av. O.

El buen tono hoy, es decir: tengo mis muebles construidos en la gran fábrica de don Jorge Morales Bejarano, Cuesta de Moras, n.º 531.

LA COMERCIAL

TIPOGRAFIA LITOGRAFIA
STAEHLE & C^o

Cuenta con excelentes operarios para atender las órdenes que se le encomienden.

Especialidad en trabajos de arte

tos cuales hacen los hábiles litógrafos don Antolín S. Chinchilla y don Alberto Salazar Calvo.

Avenida Central, Este, en la casa que ocupa el Centro de la Liga de Obreros.

VENDO la finca denominada LA SUIZA; consta de 45 manzanas de café en perfecto estado, 60 de potrero y el resto de montaña, y 65 cabezas de ganado vacuno y caballar.

Una buena casa de habitación y casas pequeñas para peones, aguas magníficas y máquina de aserrar.

Parte en construcción de un buen patio de beneficio; altura sobre el nivel del mar: 2,050 pies en la parte más baja.

Para precio y condiciones entienda en la Pulpería del Libro con

PÍO ACUÑA

VINO RECONSTITUYENTE

Según la fórmula del Doctor Pettenkoffer, Profesor de la Universidad de Munich, Baviera

Este eficaz alimento para la sangre descubierto por un excelente profesor alemán, ha sido usado en el mundo como el mejor y más agradable reconstituyente. Los enfermos y convalescientes que toman el VINO RECONSTITUYENTE recobran sus fuerzas y el color rosado vuelve á su apagado rostro. Ha sido usado con éxito y renombre en todos los climas para curar la anemia, falta de apetito, dolores de estómago, náuseas, debilidad por falta de sangre, palpitaciones nerviosas del corazón, insomnio y dolores internos de origen desconocido.

Pueden tomarlo jóvenes y niños así como las personas de edad avanzada sin jamás sentir las molestias que causan otras preparaciones irritantes y desagradables al paladar.

DOSIS.—Una copita tres veces al día antes ó después de las comidas. Para niños menores de diez años, de media á una cucharadita.

Agente general en Costa Rica, BOTICA ALEMANA—VICTOR FABIAN, Prop.

LOS HERMANOS ROMERO

TIENDA DE NOVEDADES

Mercaderías siempre nuevas y á la última moda europea.

ALMACEN DE CALZADO

Especialidad de la casa. Sorprendente calzado por la calidad, baratura y formas escogidas.

Manuel Romero

POUDRE, SAVON & CRÈME SIMON

Productos, maravillosos para suavizar, blanquear y aterciopelar el cutis.

Ezígase el verdadero nombre Refúese es productos similares J. SIMON 12, r. Grange batellere, Paris



La Breva marca "KEYSTONE"

es la que deja mayor utilidad al revendedor.

De venta en LA MASCOTA

PAGÉS & CAÑAS

HOSPICIO DE HUERFANOS

La volanta que se rifó en días pasados á beneficio de esta Institución no ha sido reclamada todavía.

El número ganoso fué el

3,342

Si dentro del término de tres meses no se presenta el tenedor del premio, se procederá á una nueva rifa.

San José, novbre. 1.º 1902.

LAS AGUILAS AMERICANAS

Tienen fama de ser lo mejor de lo mejor. Pero esto no impide que

EL AGUILA DE ORO

sea un establecimiento de primera clase en la capital, por sus mercaderías nuevas y baratas, su cantina especialista en cocktails de todo precio, su billar hermoso y sus inmejorables provisiones.

Carnicería Canossa de Ercole Canossa

Este laborioso y activo industrial extranjero, ha montado su establecimiento en el mercado á la verdadera altura europea.

FABRICA de salchichas, salchichones y mortadelas con una elaboración especial.

Completo surtido de abarrotes, mantequillas y quesos. Queso parmesiano, Queso amarillo, Queso caballo. Gran surtido de JAMONES, TOCINO y especialidades de potes, importados de las fábricas de Europa. El gusto más exigente quedará allí satisfecho.

El señor Canossa tiene en el mercado ¡¡La gran despensa!! ¡¡La despensa de los Reyes!!

700 colones con hipoteca, tengo encargo de colocar.

JUAN R. ACUÑA

ALMACEN HERNANDEZ

SAN JOSE

Este almacén comprado últimamente por Pagés & Cañas ha sufrido una completa regeneración. Acaba de recibir géneros y abarrotes de toda clase, que, por ahora, vende más barato que nadie.

San José, Octubre de 1902.

Juan Knöhr Hijos

Tienen un surtido completo de mercaderías.

Ventas exclusivas al por mayor y en condiciones liberales.

AL SIGLO NUEVO

ALMACEN DE TEJIDOS

En esta acreditada casa se están recibiendo para las próximas fiestas las más altas novedades en sedas, lanas, gasas y todo lo concerniente á adornos.

ALMACEN DE ABARROTES

Ponemos en conocimiento de nuestra numerosa clientela que desde el 1º de Noviembre hemos abierto al público nuestro nuevo Almacén de abarrotes, los cuales ofrecemos á los precios más ventajosos de esta plaza.

A. HERRERO & C^o—San José C. R.

MANZANAS FRESCAS

UVAS FRESCAS

FOTOGRAFIA

Para obtener retratos buenos es necesario recurrir á un fotógrafo de gusto artístico, y que sepa los últimos adelantos del arte. El mejor estudio fotográfico es el que acabamos de instalar en la Avenida Central, Este, **ALTOS DE CHINCHILLA** y que tenemos el gusto de ofrecerlo al público costarricense, haciendo trabajos de mucha reputación y de precios módicos.

Correo, Apartado 482.—San José.

Céspedes y Mora

Restaurante Central de G. Cavallini

Ha sido consagrado este establecimiento por el aplauso de nuestra más alta sociedad en varias y famosas ocasiones. Su servicio de cocina no admite parangón; *menus* exquisitos y diariamente combinados en todos los estilos del arte; cada comida es un banquete. Los camareros llenan sus funciones con gran habilidad y cultura. La cantina adquiere cada día más renombre entre el público distinguido. Vinos blancos, rojos, licores, champagne. Existencia de agua mineral de *Rosbach*, la primera del mundo, la única usada en la mesa de los reyes de Europa. Se atienden con esmero y baratura toda clase de encargos para fiestas de gran tono, bailes, bodas y ceremonias de familia, en toda la República.

Pensiones espléndidas para viajeros—Servicio constante á cualquiera hora del día y de la noche
El Restaurante Central alcanza día por día nuevos triunfos

Aserradero "BELMIRA"

Siendo Agente de este aserradero que produce las maderas mejor labradas de las que de las afamadas montañas de Dota llegan á esta capital, ofrezco al público, á precios de situación, tabloncillos, tabillitas, reglas, etc. Las muestras pueden verse en casa de las señoras Calvo, Avenida Central, Este. A las personas que quieran hacer contratos para entregas en los próximos meses de verano se les harán descuentos de consideración. Para detalles dirigirse á

Marco Tulio Pérez

W. STEINVORTH & HNO.

Tienen un surtido completo de mercaderías

Ventas exclusivas al por mayor y en condiciones liberales

BREVA BREVA DIANA

Como único importador de esta acreditada marca

La ofrezco á precios especiales por partidas de 25 latas. Cada lata contiene 10 kilos con 294 tabletas. También tengo existencia en Limón y Puntarenas.

Walter J. Ford

Fábrica de Espejos

En Cuesta de Moras y en el Taller de

MATAMOROS Y ACUÑA

se hacen y componen espejos.

SE GARANTIZA EL TRABAJO

ALQUILO una casa grande, esquinera,

decentemente arreglada, á

100 varas al Oeste del Parque Central

Victor Orozco

PAGES HERMANOS SUCESOSES

Existencia constante de abarrotes frescos y baratísimos. Licores de primera. Harina de "EL GALLITO" y otras marcas. Manteca exquisita. Depósito de cigarros "MURIAS" á precio de quema.

Esta antigua y acreditada casa comercial gira letras de cambio sobre España á tipos muy aceptables.

Calzado de Emilio Artavia

Avenida Central, casi frente al Banco de Costa Rica

El calzado más elegante y sólido se encuentra en este establecimiento; además se ofrece prontitud y esmero.

Donde por variadas circunstancias, tienes y debes comprar tus muebles es en el almacén de la fábrica de don Jorge Morales Bejarano, Avenida Central, Cuesta de Moras, casa n^o 531

BREVA AMERICANA "KEYSTONE"

Marca registrada según *La Gaceta* n^o 78 del 30 de Setiembre de 1902, venden

T. Assmann & C^o

José Vargas M.

Abogado y Notario

Despacha en su oficina situada en la Avenida Central Este, casa n^o 349

OCTAVIO QUESADA

ABOGADO Y NOTARIO

Despacha en el n^o 116, Avenida 7^a, Este, Casa de las señoritas Montealegre, contigua al Registro de la Propiedad y Archivos Nacionales.

Gran Vinatería y Cantina

de Serapio Tomas

Sabido es por todo el público que no hay establecimiento en su clase que le iguale en *Vinos y Licores extranjeros*.

Cuenta con hermosos y frescos salones concurren por la mejor sociedad para servir los famosos REFRESCOS y HELADOS de toda clase de FRUTAS; en TOSTELES y DULCES, no hay quien lo supere.

Esta antigua casa acreditada por su buen servicio, acaba de recibir el famoso y renombrado

Aceite marca "SALAT"

del cual es único agente en esta República Serapio Tomas.

Precios sumamente baratos.—Condiciones liberales en compras al POR MAYOR.—Servicio especial para BAILES, CASAMIENTOS y BAUTIZOS.

Muebles listos para la venta, nuevos y baratos. Almacén de don Jorge Morales Bejarano. Cuesta de Moras, n^o 531.

El Rey de los Brandy

GAUTIER FRERES

CASA ESTABLECIDA EN 1755

En botellas

En barriles

1, 2, 3, 4 y 5 Estrellas 1, 2 y 3 Coronas

A B C

El mejor Champagne

VICTOR CLICQUOT

Carta blanca A B C.

Importa: G. de Benedictis

ta, acompañado de un buen sentido, bastarán para resolver.

¿Qué le pedimos al café? Una cosecha regular, constante; abundante sin exceso, fácil de recoger, que madure al mismo tiempo, que dé el máximo de rendimientos compatible con el máximo de duración del plantío, y que exija el mínimo de servicio.

En la apariencia es eso mucho querer; pero la realización de tantas exigencias no es una utopía.

Contribuye a la realización de ese ideal un factor que por hoy dejaremos a un lado, no porque no sea importante, lejos de eso, sino porque es de él de lo que queremos hablar: es el suelo con su riqueza y su trabajo. Supondremos, pues, que el suelo de la plantación está tan mullido, tan rico, tan limpio como se puede desear, para no ocuparnos más que de las transformaciones que se han de hacer sufrir a la planta según el caso.

Es inútil decir desde luego, que no se ha de sembrar el café en su lugar definitivo. Es tan grande la influencia del trasplante, y recompensa de tal manera el pequeño retardo que ocasiona a la producción, que no comprendo como se discute seriamente su necesidad. En las tierras poco profundas y medianamente profundas, la cabeza del arbutuo muere cuando el pivote llega al subsuelo impermeable o estéril, y en seguida muere toda la planta. En las tierras muy profundas, como en las zonas cafetaleras de San Pablo, que tienen algunas veces 100 metros o más de profundidad, y donde parece que el pivote puede desarrollarse libremente sin peligro, al cabo de algún tiempo encañe la cabeza del café; no se si sea por una asimilabilidad menor de las capas profundas o una dificultad mayor de absorción, o mejor por las dos causas juntas, y esto independientemente del desarrollo de las partes inferiores del arbutuo. Todo indica, pues, que es necesario obligar al pivote a ramificarse, para que se hunda menos y absorba más; y esto no lo podremos hacer, sino sembrando en almaciga para trasplantar más tarde.

En este momento comienza la poda. El primer problema que se presenta, es la forma que se ha de dar al árbol: su poda de armazón.

No se necesita estudiar ni reflexionar mucho, para ver que la forma que se ha de adoptar es la de cubilete, que si más tarde se pone tupido y llega hasta la forma de bola, forma que después de la primera, es la que mejor aprovecha el aire y la luz, a las cuales presenta el máximo de superficie. Del mismo modo se encuentra resuelta la cuestión de la recolección, fácil por la poca altura de las plantas. Nadie, al menos que yo sepa, ha hecho notar la coexistencia de los retoños de flor con los frutos por recoger, y del mal que una recolección brutal puede causar a las cosechas futuras. Ya en 1892 había yo señalado el mal en el *Journal de Comercio* de Río Janeiro, pero *habent sua fata libelli!* Era la *vox praegantis in deserto*. La forma baja y rechoncha que dan el cubilete y la bola, hacen fácil una recolección menos brutal, y en consecuencia, respetar en botón la producción del año siguiente. No necesito hacer notar que, la recolección grano a grano, excelente para las clases de gran fama es una utopía ridícula en los plantíos de café de gran producción, como lo son por excelencia los del Brasil.

Está, pues, resuelta la cuestión. Pero no puedo dejarlo pasar sin hacer algunas observaciones.

Hay un principio en agronomía, principio desgraciadamente desconocido de la mayor parte de los teóricos que hacen tratados *ad usum Delphini*, cuya absoluta veracidad se impone a todos los verdaderos prácticos en los cultivos tropicales, y creo firmemente que en los cultivos en general, y es que: la separación de las plantas está en razón directa de las cualidades físicas del suelo.

En suelo húmedo plantación amplia, en suelo seco plantación tupida.

Tal es el axioma que una larga práctica cultural de veinticinco años en el Brasil, me ha enseñado a mirar como infalible.

En un cultivo amplio, de 18 a 20 *palmas* (4, m. oo a 4 m.) el cubilete del café se hace bola.

En un cultivo cerrado de 16 a 18 *palmas* [2^{da}, 50 a 4 m. oo.] el cubilete se hace rucilla cilíndrica.

Pero en todo caso, la primera arquitectura en embudo, montada sobre tres o cuatro ramos principales reservados a om 50 del suelo, prepara para más tarde una forma esencialmente racional, sin el barullo de ramas inútil y nocivo que se forma a lo largo del tallo del café abandonado así mismo, y presenta a la luz y al aire el máximo de vegetación fértil y prolífera.

Eso es respecto de la poda arquitectónica. Pasemos a la poda de conservación.

Tan luego como comencé *in situ*, mis estudios sobre el café, cosa que no fué ayer, me llamó la atención la similitud de exigencias que *mutatis mutandis*, tiene con la viña. Pero la única que nos debe ocupar hoy, es la de una poda periódica de fructificación.

Un examen aún superficial del café, nos demuestra bien pronto que es un arbutuo de sombra. No necesitamos conocer su historia, ni siquiera mal, para hacer ese fácil descubrimiento. Su porte tan distinto en la sombra y en el aire libre; su vitalidad en el bosque donde desafía al tiempo y la esterilización; el notable híbrido de frutos amarillos que ha producido en el Brasil, por selección espontánea de los cafetos silvestres, sin ninguna intervención del hombre; todo conduce a esa solución, cuando todavía no conocemos su origen.

Ahora bien, los arbutuos de sombra abandonados al aire libre, con facilidad se hacen sarmentosos; quiero decir que sus ramas se alargan desmesuradamente, sin engrosar en proporción con el alargamiento. Esto le sucede con exceso al café.

Consecuentes con esa tendencia, se producen dos fenómenos principales, a cual más nocivos, y que la poda periódica tiene por objeto contrabalancear.

Largos pámpanos de 2 m. oo por 2 ó 3 milímetros de grueso, se enmarañan en el centro del arbutuo, para formar un inextricable laberinto donde nada crece. Su amontonamiento en la parte inferior del tronco, forma *enagua* espesa (*a saia*) que sofoca el pié, impide la aereación, hace más difícil el cultivo y la recolección, y detiene la savia que no sube a la cabeza, que muere por inanición. El aspecto del plantío es entonces el de una serie de chaparrones bajos, ramudos y poco productivos, coronados por escobas sin hojas ni frutos, cuyo aspecto desolador no tiene nada de ornamental.

Esos pámpanos fueron ramas, y cada rama recibió y recibe bastante savia para fructificar durante los primeros años, pero no para continuar esa fructificación durante los muchos de la vida del café. Si se quiere tener una cosecha constante, lo suficiente para dejar cuando menos un resultado palpable después de la recolección, es necesario vigilar esos pámpanos que son los porta-frutos.

¿Qué es, pues, lo que sucede?

Al principio, todas las ramas fértiles producen en cada nudo doble, esa abundante florescencia característica de las rubiacáceas, que pronto reemplaza la *roseta* de bayas, y hacen del café en flor ó en fruto, uno de los árboles más ornamentales.

Al cabo de pocos años, cuando las brindillas pasan de unos sesenta centímetros de longitud, las rosetas no aparecen en el pié, que se queda más y más desnudo al alargarse, mientras que en la punta comienzan a aparecer en cantidad siempre creciente, esos granos redondos, solitarios por el aborto de uno de sus huesos, y que los cultivadores brasileños llaman impropriamente *moka* (1); la enagua está formada y crecerá sin cesar.

El resultado es que el café se recarga de una masa enorme de madera inútil, que cierra el acceso al aire, impide la circulación de la savia, y hambrea la parte superior de la planta; que la cosecha disminuye en una fuerte proporción por el aborto de una parte de las bayas, disminuyendo que no compensa el alto precio a que se vende el *Moka* resultante, que nunca llega al doble del precio ordinario; que los trabajos se hacen más penosos, la recolección más difícil y más brutal, y la planta más estorbosa para dar el mismo producto; que, en fin, la savia gastada en pura pérdida para producir una larga madera inútil, estaría mejor empleada nutriendo muchos frutos perfectos, en ramas nuevas.

¿Qué se deduce de allí? Que es necesario renovar periódicamente las ramas a medida que envejecen, y que el mejor momento para esta operación, es aquel en que las rosetas dejan de aparecer en el pié de la rama, que al mismo tiempo comienza a alargarse. Esta época varía con muchos elementos: clima, suelo, vigor del arbutuo, variedad. Creo no alejarme de la verdad, fijando en tres años su duración. Cada tres años, cuatro a lo más, se deben renovar las ramas de los cafetos, haciendo una poda como la que se hace anualmente a la viña.

He allí definitivamente anunciada, la doble solución del problema. El café al cual se suprime una parte del pivote, se podará en forma de cubilete sobre tres ó cuatro ramas a 50 ó 60 centímetros del suelo, según la mayor ó menor frescura de éste, y se le someterá a una poda anual por cuartas partes, independientemente de la poda de limpieza, con la cual

se procurará mantener la circulación del aire y conservar el equilibrio entre las diversas partes.

Tal es en mi concepto la poda racional, cuya facilidad en la aplicación es perfectamente compatible con la enorme extensión de los grandes plantíos de grandes rendimientos; lo cual no es pequeño mérito, sobre todo en el Brasil.

Hay otros que no me parece conveniente juzgar aquí; lo que acabo de presentar, me parece lo que mejor responde a las exigencias económicas y fisiológicas del cultivo.

TIPOS DE CAMBIO

PLAZA DE SAN JOSÉ

Noviembre 5

<i>Banco de Costa Rica</i>		<i>E. Challe & Co</i>	
Londres Vista	117 7/8	París Vista	117 1/2
New York —	117 1/2	Londres —	117 1/2
San Francisco —	117 1/2	New York —	117 1/2
Alamania —	117 1/2	Alamania —	117 1/2
España —	97 1/2	Italia —	108 1/2
Italia —	117 1/2	Belgica —	117 1/2
Belgica —	117 1/2	España —	63 1/2
<i>Banco Anglo Costarricense</i>		<i>I. D. Sasso</i>	
Londres 3 días	117 1/2	Londres Vista	110 1/2
París —	117 1/2	New York —	114 1/2
Alamania —	117 1/2	París —	109 1/2
España —	108 1/2	Hamburgo —	107 1/2
New York Vista	117 1/2	Escocia —	107 1/2
San Francisco 3 días	116 1/2	Ginebra —	107 1/2
New Orleans Vista	116 1/2	<i>United Fruit Co</i>	
<i>Thomas Scott</i>		New York Vista	114 1/2
Londres Vista	110 1/2	Londres —	110 1/2
New York —	114 1/2		
París —	110 1/2		
Hamburgo —	108 1/2		
Ginebra —	110 1/2		
Kingston —	115 1/2		

Ferrocarril de Costa Rica

Servicio de trenes entre Alajuela y Cartago.

Alajuela a San José

ESTACIONES	Diario		Lunes y miércoles		Domingos solamente	
	a. m.	p. m.	a. m.	p. m.	a. m.	p. m.
Alajuela	7 00	9 30	1 30	3 00	4 35	5 30
Echeverría	7 15	9 45	1 45	3 15	4 50	5 45
San José	7 30	9 55	1 55	3 25	5 05	5 55
Heredia	7 35	10 05	2 05	3 35	5 10	6 00
Santo Domingo	7 45	10 15	2 15	3 45	5 20	6 10
San José	8 00	10 30	2 30	4 00	5 35	6 25

San José a Alajuela

ESTACIONES	Lunes y miércoles		Domingos solamente		Sábados solamente	
	a. m.	p. m.	a. m.	p. m.	a. m.	p. m.
San José	8 10	9 10	11 05	3 12	5 05	6 05
Santo Domingo	8 25	9 25	11 20	3 25	5 20	6 20
Heredia	8 35	9 35	11 30	3 35	5 30	6 30
San José	8 45	9 45	11 40	3 45	5 40	6 40
Echeverría	8 53	9 53	11 48	3 53	5 48	6 48
Alajuela	9 10	10 10	12 05	4 10	6 05	7 05

Cartago a San José

ESTACIONES	Diario		Día excepto domingos		Domingos solamente	
	a. m.	p. m.	a. m.	p. m.	a. m.	p. m.
Cartago	7 00	9 50	12 00	9 00	5 00	6 00
El Alto	7 12	10 02	12 12	9 12	5 12	6 12
Sánchez	7 25	10 15	12 25	9 25	5 25	6 25
Sánchez	7 31	10 21	12 31	9 31	5 31	6 31
Carrión	7 37	10 27	12 37	9 37	5 37	6 37
San José	7 55	10 45	12 55	9 55	5 55	6 55

San José a Cartago

ESTACIONES	Diario excepto domingos		Domingos solamente		Sábados solamente	
	a. m.	p. m.	a. m.	p. m.	a. m.	p. m.
San José	8 05	10 00	10 35	2 30	5 00	6 00
Carrión	8 18	10 13	10 48	2 43	5 13	6 13
Sánchez	8 25	10 20	10 55	2 50	5 20	6 20
Tres Ríos	8 37	10 32	11 05	3 05	5 35	6 35
El Alto	8 52	10 47	11 20	3 20	5 50	6 50
Cartago	9 12	11 07	11 30	3 40	6 00	7 00

San José a Limón: sale 8 35 a. m. llega 3 30 p. m.
Limón a San José: sale 8 55 a. m. llega 4 45 p. m.

TIPOGRAFIA NACIONAL

(1) En Costa Rica se llama a ese café *caracollo*.