

Cultivo e industrialización de la fruta en Costa Rica, con fines al establecimiento de una nueva fuente económica

Es una sencilla columna de **DON GERARDO**

Todavía no conocemos un rico sabor y magnífico olor, mapa específico, que bien podría elaborar la Dirección General de Estadística y Censos, de las zonas productoras de frutales del país, con vista a formar el "Monte frutal" de Costa Rica. Y hasta tanto no lo tengamos a mano, no hay otra forma que suponer mentalmente el que podría ser, de acuerdo con los informes precarios que conocemos, de las regiones que se tienen por productoras dentro de una agricultura deficiente en el ramo.

A la memoria, recordamos la zona de Tacares de Grecia con suelos maravillosos para el cultivo de la Piña, zona que se extiende casi hasta el cantón de Alajuela. Claro que esta fruta exquisita se produce en otras partes del país, pero es en esta zona donde su cultivo es ascendente y se le ha industrializado.

En proporción comercial nos viene a la mente el Tamarindo, cuya arboleda de nacimiento y crecimiento espontáneo nadie cultiva en la región de Bagaces por suponerse específicamente silvestre. Su radio se extiende en una mancha que abarca diferentes regiones en la provincia de Guanacaste, por lo que también se le encuentra en casi todo el distrito de Sardinal del cantón de Carrillo. Tomado en fresco es sabroso y refrescante. También se le usa como laxante por los naturales.

Y siguiendo la lista nos encontramos con otra fruta de

el Marañón. Antiguamente fué su planta árbol silvestre en casi toda la región del Pacífico. Hoy apenas se consigue en ella como cosa esporádica. Unicamente en los cantones de Orotina y San Mateo la he visto cultivada y cuidada con solicitud. Y hay una razón: tiene mercado seguro en las pasadas de los trenes de pasajeros de San José a Puntarenas y viceversa. Además, la Fábrica Nacional de Licores la adquiere en grandes cantidades para la elaboración de sus magníficos vinos de frutas nacionales, con lo que está ayudando mucho a su apego en la fruticultura costarricense.

Tenemos enseguida otra fruta riquísima: la Papaya, llamada en Cuba la Fruta Bomba, de forma oblonga, muy dulce y semejante al melón. Esta caricácea tiene magnífico mercado interno. Se cultiva en toda el área del Pacífico, pero especialmente en la región de Orotina y en el distrito de Parrita en grandes cantidades.

Recordamos por extensión de conocimientos, otra fruta de gran mercado interno: la Sandía. Cuyo arbolito se cree que vino de la India, encontrando en el trópico americano terreno propicio para incrementarse y desarrollar con las mismas características que en su país de origen. Se cultiva en el cantón de Carrillo de la provincia de Guanacaste, pero su mayor éxito lo obtienen los fruticultores ave-

Pasa a la Pág. 42

DON FRANCISCO AVILES AVILES

ESTA FORJANDO EN PUERTO CORTES
UNA PARVADA DE MUSICOS



Desde hace varios años radica en la ciudad de Puerto Cortés el distinguido caballero don Francisco Avilés Avilés, a cargo de la filarmónica de la localidad y la escuelita de música adjunta.

Don Chico, como se le llama en el seno de la amistad, vino a Costa Rica de seis años con sus padres a la ciudad de Liberia. Allí se dedicó al noble trabajo de la tierra, entrando a trabajar en una finca de D. Elías Baldioceda, que bien pronto le tomó cariño y resolvió ayudarlo,

inscribiéndolo en una academia de música que funcionaba en el propio cuartel.

Largos meses y años de estudios le dieron la experiencia necesaria como para ingresar a la banda militar, donde estuvo mucho tiempo.

Deseando volver a su tierra, un día tomó para Nicaragua a ver a su familia y a sus amistades allá, pero ya don Chico se sentía tico y retornó otra vez a Costa Rica.

Agradecido con don Elías Baldioceda y con su señora esposa doña Carmencita Rojas de Baldioceda, su primera visita fue para ellos. Y don Elías, gran señor de gentilezas, inmediatamente le volvió a dar su ayuda, dándole unas tierras en su finca para que don Chico y su familia trabajaran. Y así recuerda emocionado y agradecido el señor Avilés, que merced a este noble gesto de don Elías, es hoy o debe lo que tiene y la prosperidad de que goza.

También recuerda don Chico con suma gratitud a la noble y distinguida doña Adelita, que tantos consejos y servicios le hiciera en esa casa de los Baldioceda.

Pero aparte de estos episodios en la vida de don Chico, hay otro y de mucho valor cívico: don Chico está forjando en Puerto Cortés una parvada de nuevos músicos. En su escuelita de música se han hecho muchos, y puede decirse que la filarmónica de la localidad, está formada por músicos que aprendieron el arte con él.

Damos a la luz estos apuntes con el mejor deseo de felicitar al amigo don Chico, merecedor del mejor aprecio y estimación.

UN AMIGO

KIOSCO 15 DE SETIEMBRE

Recomienda la deliciosa crema CUBANA PRUEBELA Y SE CONVENCERA noche, tarde y mañana es delicioso tomar

CUBANA

Propietario: RICARDO PASOS CHAVEZ
GOLFITO — COSTA RICA

SALON EL JARDIN

RAFAEL ANGEL VARGAS

Esquina del parque - Liberia, Gte.

El SALON DE MODA de la Provincia, se complace en recordar al distinguido público que sábados y domingos hay grandes bailes con la famosa Orquesta "ROSE MARY". También con una moderna Rockola para los días de la semana, con más de doscientas piezas modernas.

Les ofrece cuatro Pooles y toda clase de diversiones.

cinados en la cuenca del Tempisque. También se dá bien en la región sur de Puntarenas, como en Palmar Sur y Norte del cantón de Osa, en la cuenca del río Térraba.

Nos viene a la memoria el Mango. Excepto en el cantón de Orotina, que se ha especializado en la explotación de frutales, y por lo tanto se cultiva y cuida, sus diferentes variedades se las encuentra de magnífico sabor en la provincia de Guanacaste en forma silvestre, lo mismo que en la provincia de Puntarenas. En las regiones del altiplano se encuentra un tipo de fruta poco grato, pero que la gente lo come bien, especialmente en su estado de acidez. Es originario de la India.

Hablemos ahora de la naranja. Su mancha abarca casi todo el país, pero se le cultiva y cuida en la zona de Orotina por el magnífico mercado interno que tiene. Sus diferentes variedades vinieron de la India y especialmente del Asia. Hay tres tipos concretos de sabor: dulce: naranja corriente que los naturales llaman criolla, la Malagueña, la China, y la Mandarina. Después la Agria, jugosa y de buen tamaño, que se la ocupa para aperitivo y para dulce y mermeladas. Y la Toronja, de mayor cuerpo y de buen mercado en la industria de dulces en el puerto de Puntarenas, cuyo cultivo es silvestre en la cinta de costa del Pacífico. Casi extinguida tenemos la Lima, muy apreciada antaño para la cura de tabacos de tipo Iztepeque. Y del tipo de Citrus hablemos de los Limones: los tenemos de sabor dulce y ácido amargo que desarrollan vigorosamente igual en las zonas subtropicales que en las bajas y prosperan también en alturas hasta de 1400 metros. El jugo del limón agrio lo usa mucho el vulgo para las enfermedades del hígado y la presión arterial, pero en ese campo parece que tiene muchas aplicaciones que desconocemos por el momento.

Y para terminar esta pequeña lista, pues ella abarca unas sesenta especies frutales, recordemos la Fresa, cultivada silvestremente en las altas

zonas del país, clasificable entre las que tendrían gran mercado por su sabor exquisito y su presentación.

La planta es de tipo rastrojero. Vegeta silvestremente en las zonas altas del país y las hay de diferente variedad y gusto. En las refresquerías se la mezcla con natilla o con leche agria y su gusto sutil hace más apetitoso el refresco. La Cereza se da espontáneamente en Cartago.

En otro trabajo aparte y exclusivo para esta Revista me ocuparé o nos ocuparemos, como ustedes gusten, de otras tantas frutas y frutales de Costa Rica. Ahora veamos otra cara de la cuestión que nos tiene escribiendo estas líneas: La industrialización de las frutas con fines comerciales y para su incrementación como posible fuentes de ingreso para las regiones propicias para cada tipo o variedad de fruta.

Es obvio que en la dieta aconsejada por quienes han estudiado diferentes regímenes de dietética y nutrición se toma muy en cuenta como alimento de bienestar para el hombre, el uso moderado en sus comidas de toda clase de frutas. En ellas el cuerpo humano toma sales minerales en forma orgánica, oxígeno, hidrógeno, carbono, nitrógeno, azufre, cloro, silicio, sodio, arsénico, calcio, yodo, magnesio, hierro, fósforo, potasio, bromo y vitaminas diversas de gran necesidad para mantener equilibrado nuestro bienestar físico.

Y siendo así las cosas, es lógico que el individuo debiera buscar en esas frutas que lo constituyen las frutas, buena base para su alimentación vegetal.

Sin embargo, ocurre que rara vez las personas se preocupan en comer frutas, dejando de lado una parte importante de su dieta diaria.

Recientemente hemos visto en la prensa diarista del país unos sueltos que nos informan de que un grupo de industriales costarricenses que viajaron a los Estados Unidos, han tenido por conveniente presentar un informe intensivo de sus observaciones en ese país visitado. En

Cristóbal Colón Anecdótico?

Por Kaskarrian

—:—:—

Anda por los recodos de la literatura castellana, sin duda elucubración de algún escritor fantaseoso, una simpática anécdota de Cristóbal Colón, que dice que encontrándose en cierta ocasión en la corte de España, esperando por una audiencia real, Cristóbal Colón fue objeto de las puyas y el interés de unos nobles, hasta conducirlo a la irritación. Y la anécdota agrega que iracundo el genovés extraordinario, por las inquisidoras preguntas acerca de su origen les contestó: "Pónganme el nombre que quieran. David, rey sapientísimo, fue guardador de ovejas, y después Rey de Jerusalén. Yo soy siervo de aquel mismo Señor que a tal condición lo encumbrió".

En realidad la historia no conoce en detalle el origen de

ese informe, que ojalá se haga público, veremos cuáles fueron realmente sus impresiones y lo que se aconseja por ellos realizar en ese campo de la industrialización de la fruta.

Para quien estas líneas escribe, no constituirá una novedad si sus observaciones se contraen al campo puramente informativo. Pero mientras se conocen vale la pena que digamos que en esto estamos completamente en pañales, debido a nuestra miopía y desinterés por aprovechar esta fuente que nos da la fruticultura como vehículo de entrada de colonos al país.

Condiciones especiales de suelos apropiados tenemos. Casi todos los climas, y si ponemos empeño, a la vuelta de cinco años podríamos alcanzar metas de superación en este amplio campo industrial de exportación. Con una agricultura protegida por el estado y bien organizada, nuestro país puede situarse entre los primeros.

Nosotros aconsejaríamos

Colón, su infancia y su adolescencia. Ya vemos como una gran cantidad de escritores e historiadores lo juzgan y lo ponen en punto menos que de discusión.

Fue tejedor de lana como sus padres y sus tíos?, tratante en pequeño en quesos y en vinos como lo fue alguna vez su padre?

Fue este visionario ilustre que entreabriera un mundo desconocido, hombre de andanzas comerciales como lo suponen o afirman unos y algunos?

Colón ha sido la pesadilla de escritores y de historiadores, pero lo ha sido más de algunos de los impetuosos defensores de su genealogía. Así se explica tanta cantidad de literatura que se le aplica con fines no, a enaltecer debidamente su memoria, sino por un prurito de decir algo acerca de tan ilustre personaje.

una política de ayuda y desarrollo de nuestros campos productores de frutales en forma científica por parte del estado. Que se apoye esta rama de la agricultura brindándole créditos fáciles a largo tiempo. Que se establezca en las regiones aptas para el cultivo de frutales, oficinas de planeamiento técnico y desarrollo económico, y sobre este asunto ya tendremos ganado una parte del camino.

Si se nos preguntara que donde instalaríamos esas oficinas, contestaríamos inmediatamente que en Orotina, Liberia^a Turrialba y Cartago.

El costarricense necesita de muchas fruta para mejorar su dieta y el estado de muchos dólares para mejorar sus finanzas, y en la fruticultura y su industrialización hay una fuente segura de donde sacar esos colonos y esos dólares.

(Este artículo es exclusivo para la Revista "COSTA RICA DE AYER Y HOY").

DON GERARDO.

Anúnciese en esta revista y coopere con las empresas de cultura del país.

DATOS OFICIALES DEL REGISTRO GENEALÓGICO DE GANADO DE COSTA RICA

* * *

Con sumo gusto ofrecemos a nuestros amigos lectores, unos apuntes y datos sobre el registro genealógico del ganado fino de Costa Rica, material que tuvimos el gusto de recoger en el propio Ministerio de Agricultura e Industrias, en el Departamento de Zootecnia, por fina gentileza de su personal

PERSONAL ENCARGADO

Ing. Agr. ROBERTO TREJOS ESCALANTE, Jefe del Servicio.
 Ing. Agr. LUIS ANTONIO VILLALOBOS ARIAS, Asistente Asociado.
 Ing. Agr. HECTOR ZUÑIGA ROVIRA, Asistente Técnico.
 Sr. MARIO ESCOTO LEON, Asistente Oficinista.
 Srita. MARIA DE LOS ANGELES GALLARDO TORRES, Secretaria.

COMISION ASESORA DE GANADERIA

Ing. Agr. ROMANO A. ORLICH, Presidente.
 Ing. Agr. ROBERTO TREJOS ESCALANTE, Secretario.
 Ing. Agr. ALVARO MUÑOZ QUESADA.
 Dr. EDWIN PEREZ CHAVERRI.
 Ing. Agr. ALFREDO VOLIO MATA.
 Lic. GILBERTO BARRANTES SIBAJA.
 Sr. ENRIQUE ROBERT LUJAN.

REGISTRO GENEALOGICO DE GANADO DE COSTA RICA BREVE RESEÑA

El Registro Genealógico de Ganado de Costa Rica fue establecido en agosto de 1946, por la Secretaría de Agricultura, siendo Director de Ganadería en aquella época el Sr. Romano A. Orlich C., B. Sc. Agric. Posteriormente en junio de 1947, por razones especiales, pasó a ser Administrador por la Cámara de Agricultura, bajo la dirección del Sr. Rodolfo Fernández G., B. Sc., institución en donde se mantuvo hasta febrero de 1954, en que pasó a formar parte del Departamento de Zootecnia del Ministerio de Agricultura e Industrias, siendo sus directores el Sr. Rodolfo Fernández, ya citado, hasta el mes de agosto de 1954 y el Ing. Agr. Roberto Trejos E., de esa fecha a la actualidad.

El Registro Genealógico ha sufrido algunas reformas, muy cuidadosamente efectuadas, de acuerdo con la realidad ganadera del país. Está regido por un decreto y una reglamentación, dictado el 7 de setiembre de 1955, vigente en la actualidad. Su reglamento permite la inscripción de animales de todas las razas y especies, puros por pedigree o encastados, aunque en la práctica se mantienen cuidadosamente aparte. Su trabajo hasta el momento, se ha limitado a la ins-

cripción de animales. Funciona bajo el asesoramiento de la Comisión Asesora de Ganadería.

El Registro de Ganado Bovino de pura raza ha inscrito, al 31 de diciembre de 1957, el siguiente número de animales:

RAZA AYRSHIRE: Machos 50, Hembras 136	Total 186
RAZA GUERNSEY: Machos 183, Hembras 348	Total 531
RAZA HOLSTEIN: Machos 83, Hembras 139;	Total 276
RAZA JERSEY: Machos 222, Hembras 313;	Total 535
RAZA BRAHMA: Machos 265, Hembras 288;	Total 553
RAZA RED POLL: Machos 5, Hembras 1;	Total 6

Total de animales inscrito de pura raza 2.087

EXTRACTO DEL REGLAMENTO

Artículo 1º — Inciso 2). — Es el Registro Genealógico de Ganado de Costa Rica, una institución cuya función consiste en inscribir la genealogía del ganado bovino de las diferentes razas, pudiendo ampliarse también a otras especies animales, y formar y extender cuadros genealógicos (pedigrís), de los animales inscritos.

Inciso 3) — El Registro Genealógico de Ganado se establece para todos los animales que, conforme a lo estipulado en este Reglamento, puedan ser inscritos, y constará de tres secciones: la primera dedicada exclusivamente a ganado puro; la segunda a ganado purificado, y la tercera a hembras encastadas.

Para los efectos del Registro, un animal es:

- Puro: Cuando reuniendo todas las características propias de la raza, desciende por ambas líneas, paterna y materna, a través de antecesores registrados en asociaciones aceptadas, de animales que forman la raza en su lugar de origen.
- Purificado. — Cuando, reuniendo las características propias de la raza, tiene más de cinco cruces directos en su genealogía con toros puros y/o purificados registrados. Para efectos de registrar un animal purificado, si éste procede de madre de encaste inferior, será necesaria una inspección ocular por un delegado del Departamento de Ganadería del Ministerio de Agricultura e Industrias, quien determinará si tanto el animal como su madre poseen las características de la raza.
- Encastado. — Cuando tiene sangre de una de las razas especializadas, por cruce de un animal de raza no determinada con otro u otros puros y/o purificados, desde una hasta cinco generaciones consecutivas.

Artículo 2º — Inciso 1) — Todo ejemplar será inscrito bajo la responsabilidad del criador. Las crías concebidas antes del traspaso de propiedad de la madre, se registrarán a nombre del dueño de la madre en el momento de que ésta parió, siendo obligación del criador firmar el respectivo certificado de servicio y entregárselo al comprador quien a su vez lo adjuntará al presentar la Solicitud de Registro de la cría.

Inciso 2). — Para los efectos de Registro, se considerarán criador al dueño de la madre del animal a registrar cuando aquella fue preñada, y primer propietario al dueño de la madre del animal a registrar cuando éste nació.

Inciso 3) — En toda solicitud, certificación, información o constancia concerniente al Registro Genealógico de Ganado, el firmante llevará por sí solo la responsabilidad legal y moral de los hechos ahí estipulados.

Inciso 4) — Los asientos de inscripción del Registro Genealógico de Ganado, cuadros genealógicos, atestados y toda papelería oficial elaborada para la buena marcha de dicho Registro, tendrán el carácter de documento público y, por consiguiente, quien altere o modifique datos, números o he-

Venga a PALMAR NORTE!

Conozca el puente más grande de Centroamérica

EL HOTEL LOS ANTOJITOS

le ofrece un especial servicio de comida y hospedaje, cobrándole un precio equitativo.

GUILLERMINA HERNANDEZ DE SILVA
 Palmar Norte - C. R.

Anúnciese y suscríbese a "COSTA RICA DE AYER Y HOY"

Página 43

chos consignados en dichos documentos, incurrirá en el delito de falsificación de documento público. Asimismo, cualquier interesado en animales registrados que lograre, directa o indirectamente, que se altere o suprima cualquier dato, informe, número o fecha que conste en los asientos, documentos o comprobantes, será procesado conforme a las leyes correspondientes y los animales cuyos datos hubieren sido alterados quedarán de hecho excluidos del Registro, sin lugar a que se revalide su inscripción ni a que se inscriba su descendencia.

La Comisión Asesora de Ganadería, podrá negar la inscripción de nuevos ejemplares a los propietarios que hayan violado de mala fe este Reglamento o lo hayan desacatado intencionalmente.

Inciso 5) — Se aceptará la inscripción de animales extranjeros, únicamente si están inscritos en asociaciones aceptadas por la Comisión Asesora de Ganadería.

Artículo 4º — Inciso 3) — Ningún animal será inscrito en los asientos del Registro Genealógico de Ganado con el mismo nombre de otro ya registrado, o cuya Solicitud de Inscripción hubiere sido presentada con anterioridad. Asimismo podrán ser rechazados los nombres muy similares, permitiéndose no obstante la repetición parcial de nombres de animales en casos de consanguinidad directa, paterna o materna, siempre que sea por orden de mayor o menor edad de la cría, y distinguiendo éstos por las abreviaturas numerales 2º, 3º, 4º, etc.

Inciso 4) — Los nombres pertenecientes a ciertas familias de ganado o que correspondan a determinadas fincas o firmas, sólo se permitirán en el caso de derecho legítimo a usarlos, y al efecto en el Registro de Nombres de Fincas se consignarán los traspasos por herencia y los cambios de nombres de las fincas inscritas.

Artículo 5º — Inciso 1) — Para cada ejemplar que se inscriba deberán consignarse en los respectivos asientos de Registro los siguientes detalles:

- a) Nombre del animal, con un máximo de treinta letras sin contar los espacios;
- b) El número de registro que le corresponda, y en caso de que estuviere registrado en otro país, el número respectivo;
- c) El número de tatuaje o arete cuando fuere necesario;
- d) La fecha de nacimiento;
- e) El nombre y número de registro del padre y de la madre;
- f) El nombre y la dirección del Criador y del primer Propietario;
- g) La fecha de inscripción;
- h) Traspasos;
- i) Sello de Registro y visto bueno del Jefe; y
- j) Esquema de pedigree, con nombres y número de Registro de los antecesores del animal hasta bisabuelos.

FORMULA USADA POR EL REGISTRO GENEALOGICO DE GANADO

SOLICITUD DE INSCRIPCION
REGISTRO GENEALOGICO DE GANADO
MINISTERIO DE AGRICULTURA E INDUSTRIAS
(Lea cuidadosamente las instrucciones antes de llenar esta fórmula).

Raza..... Encaste..... Fecha de nacimiento..... Sexo.....
Nombre del animal a registrar.....
Nombre y N° Reg. del padre.....
Nombre y N° Reg. de la madre.....
Criador, nombre y dirección.....
Primer propietario, nombre y dirección.....
Marcas (tatuaje, etc.).....
Color del chile..... Color de la lengua.....
Firma y dirección del solicitante.....

SOCIEDAD COMERCIAL GUILLEN ALVAREZ

Se complace en ofrecer al culto pueblo Guanacasteco, artículos de:

TIENDA — ZAPATERIA — ABARROTOS Y FERRETERIA

Ahora a precios rebajados.

MARCO TULLIO GUILLEN

LIBERIA, GUANACASTE, de la Escuela 300 varas Norte

Lista de los principales criadores de ganado de pura raza inscritos en el registro genealógico

RAZA ARSHIRE

Agrícola Comercial Compañía	San José, C. R.
Echeverría José R.	San José, C. R.
Esquivel B. Fernando	San José, C. R.
Esquivel B. Alvaro	San José, C. R.
Yglesias R. Bernardo	San José, C. R.

RAZA GUERNSEY

Cantillo O. Abelardo	Tres Ríos, C. R.
Castro S. Florentino Sucs.	San José, C. R.
Clachar de Romero Lolita	San José, C. R.
Collado Adrián	San José, C. R.
Challe André	San José, C. R.
El Alto, Estación Experimental Ganadera	Tres Ríos, C. R.
Escalante M. Alvaro	Tres Ríos, C. R.
Fernández Gordiano	Coronado, C. R.
Fernández Rodolfo	Coronado, C. R.
Guardia Fernando	San José, C. R.
Hernández V. Alfredo E.	San José, C. R.
Herrero Ramón	San José, C. R.
Montealegre Eduardo	San José, C. R.
Montealegre Edmundo	San José, C. R.
Montealegre Humberto	San José, C. R.
Oreamuno José J.	Cartago, C. R.
Ortega Eloy	San José, C. R.
Roy María vda. de	San José, C. R.
Sanabria L. Rafael	Llano Grande, Cartago, C. R.
Tournón Sociedad Anónima	San José, C. R.
Umaña José Manuel	San José, C. R.
Uribe P. Luis	San José, C. R.
Tréboles R. L., Los	San José, C. R.
Volio M. Alfredo	Cartago, C. R.

RAZA HOLSTEIN

Arrieta Uriel	Cartago, C. R.
Cabezas Juan R.	Alajuela, C. R.
El Alto, Estación Experimental Ganadera	Tres Ríos, C. R.
Escalante D. Manuel	San José, C. R.
El Viejo, Hacienda	San José, C. R.
Fernández Codiano	Coronado, C. R.
Fernández Rodolfo	Coronado, C. R.
Leroy Beaulieu L. A.	San José, C. R.
Macaya José María	San José, C. R.
Macaya Ramón	San José, C. R.
Madrigal Ramón	San José, C. R.
Montealegre Eduardo	San José, C. R.
Rivera M. Edgar	San José, C. R.
Rodríguez Juan S.	Las Nubes, Coronado, C. R.
Sáenz H. Carlos	San José, C. R.
Uribe P. Luis	San José, C. R.
Verbena La, S. A.	San José, C. R.



Escribe: **Francisco Rodríguez**

PALMARES

CAPITULO N° 2

A la llegada de nuestros antepasados colonizadores, después del año 1880, ya no habían indios. Casi todos habían huído, dejando antes enterrados cuantos objetos no pudieron llevarse.

Personas entendidas ubican en Palmares el "VALLE DEL

COYOTE" que citan nuestros historiadores.

DESCUBRIMIENTO Y COLONIZACION

La pobreza extrema de los habitantes de las principales poblaciones del interior (La Lajuela, Cubujuquí, Mata Redonda, La Ribera, San Antonio, Barba, Curridabat), y quizá un tanto el espíritu de aventura que todavía quedaba como herencia de los antepasados españoles, los hizo internarse por los cuatro puntos cardinales en la búsqueda, unas veces de Zarzaparrilla para exportar a los mercados de Panamá, otras de caza, y en otras, de mejores tierras que correspondieran con creces a sus esfuerzos, o de un rincón tranquilo que les permitiera cultivar a espaldas de las autoridades el tabaco, cultivo prohibido entonces por el estado. (La compra y venta del tabaco era un monopolio del estado, que lo importaba de otros estados de Centro América).

Años antes de 1830, con José María Alfaro Cooper, aún sin haber ocupado la Presidencia de la República, había hecho el denuncia de unas cuantas caballerías de tierra, en las que comprendió a todo el cantón de Palmares.

En el año de 1830, un grupo de vecinos de Heredia y San José, conversaban muy entusiasmados de ciertas tierras fértiles que había en Costa Rica y que prometían cosechas abundantes y una mejor vida a todos los costarricenses. De esa conversación surgió la idea magnífica de realizar algunos viajes de exploración. Ahí mismo trazaron la ruta que habrían de

seguir hacia el Oeste de aquellas poblaciones. En esa memorable ocasión estaban reunidos los señores don Pedro Solís, herediano, don Pedro Rodríguez, josefino, don Simón Ruiz de la Rivera, don José Pío Villalobos, de San José y don Manuel Solís de Heredia, los mismos cinco primeros exploradores que llegaron por primera vez a nuestro valle.

Los ojos maravillados de estos exploradores, quedaron un día atónitos ante la majestuosidad y belleza sin par del magnífico valle, cruzado de todas direcciones por cristalinis y frescos riachuelos, que se extendió ante su vista.

Frente a ellos estaban las tierras de promisión que buscaban y de una vez se entregaron a hacer las primeras obras. (Habrá? Obras?)

De esta manera, allá por los años 1835 - 36, cuando apenas se iniciaba la vida independiente de nuestra patria, se trasladó aquí el primer grupo de familias, entre las que venían la de don Pedro Solís, que tenía muchos hijos. Es de imaginar las terribles dificultades que debía de suponer entonces el traslado de esas familias al través de empinados senderos y de picadas en los bosques espesos y de ríos un tanto caudalosos, para llegar hasta aquí. Vieron por el camino de San Miguel de Naranjo que pasa por Grecia y por Sarchí. Desde este último lugar tuvieron que abrir picada, tanto para hacerse paso como para dejar señalecs para el regreso.

Don Pedro Solís estableció la casa exactamente donde está hoy la de la Sra. doña Aquilina V. de Villalobos. Muy cerca se establecieron las otras viviendas. Alrededor de ellas comenbó la titánica lucha con la naturaleza para

RAZA JERSEY

Castro de Pacheco Iris	San José, C. R.
Ciencias Agrícolas, Int. Interamericano de	Turrialba, C. R.
Cruz Hermanos	Cartago, C. R.
El Alto Estación Experimental Ganadera	Tres Ríos, C. R.
El Viejo, Hacienda	San José, C. R.
Escalante Hernán	San José, C. R.
Esquivel B. Alvaro	San José, C. R.
Fernández S. Rafael A.	Alajuela, C. R.
Gómez R. Carlos	Cartago, C. R.
González Lahmann Hnos.	San José, C. R.
González de Pinto Graciela	San José, C. R.
Guardia Halley	Turrialba, C. R.
Guardia Mariano	San José, C. R.
Gurdián Roberto	San José, C. R.
Jiménez F. Gonzalo	San José, C. R.
Jiménez F. Arturo	San José, C. R.
Macaya L. Enrique	San José, C. R.
Meneses Alfredo	Cartago, C. R.
Montero Ch. Alejo	San Rafael Oreamuno, Cartago C. R.
Núñez Alfredo	Guadalupe, C. R.
Pacheco José A.	San Rafael Oreamuno, Cartago C. R.
Roberto Luján, Cía. Agrícola	San José, C. R.
Sancho Julio Sucs.	Cartago, C. R.
Tapantí Hda. Junta de Protección Social	San José, C. R.
Victory José	San José, C. R.
Volio J. Arturo	San José, C. R.
Volio Claudio A.	San José, C. R.
Zeledón Jorge	Vuelta de Jorco de Aserri, C. R.

RAZA BRAHMA

Cachar G. David	Liberia, Guanacaste, C. R.
Cachar Romero y Guillén	San José, C. R.
El Alto, Estación Experimental Ganadera	Tres Ríos, C. R.
La Claudia S. A. G.	Heredia, C. R.
Guanacaste, Cámara de Ganaderos	Liberia, C. R.
International Ltda. Compañía Ganadera	San José, C. R.
Majer Abraham	Heredia, C. R.
Parapíqui, Soc. Ganadera de	San José, C. R.
Tempisque Hacienda	Guanacaste, C. R.

RAZA RED POLL

San Carlos, C. R. Marina La, Soc. Ltda.

ESTUDIO FOTOGRAFICO

J. CLEMENTE OBANDO G.

COTO 46 — GOLFITO

Desarrollo de películas - Copias y Ampliaciones -
Fotos para pasaportes - Postales - Reproducciones

TRABAJO RAPIDO Y GARANTIZADO

Anúnciese y suscríbese a "COSTA RICA DE AYER Y HOY"

Sacerdotes que han ejercido el Curato en Palmares



Presbo. don Mardoqueo Arias



Presbo. don Ml. Bernardo Gómez

descuajar los bosques y sembrar los campos.

Sin embargo todos los esfuerzos eran correspondidos y con creces, en los magníficos frutos de una tierra virgen que así premiaba las primeras caricias de los hombres.

A la lucha contra la naturaleza debían unirse otros peligros y dificultades: las fieras acechaban por todas partes; había grandes obstáculos para sacar los productos y para introducir las mercaderías de que carecían. Pero nada detuvo el empeño y la fe de aquellos hombres; habían encontrado una tierra de promisión y ya vislumbraban para sus descendientes un futuro mejor. Con lo que les ofreció la naturaleza construyeron sus viviendas: maderas redondas o rajadas en astillas, sirvieron para cubrir las paredes, con hojas de palmera



Presbo. don Esteban Echeverría



Presbo. don Paul Elizondo

real cerraron los techos; los bejucos les servían para amarrar hojas y astillas. De estos mismos materiales se sirvieron para construir los corrales domésticos que traían: caballos, vacas y gallinas.

Los colonos convinieron en que cada semana, uno de todos saldría a comprar el diario hasta Alajuela. En efecto, todas las semanas iba uno de ellos con dos caballos a traer lo necesario. Durante dos días para llegar a Alajuela por entre caminos y picadas ásperas, atravesando ríos caudalosos y expuestos a muchos otros peligros.

Como sucede siempre, una vez abierto el camino y estando ya los elementos trabajando, nuevos grupos de personas llegaron hasta el pueblo de gestación y también estamparon su nombre entre los fundadores que luchando

a brazo partido con el medio, levantaron el pueblo: don Ramón Cubero con Concepción García, don Julián Rodríguez, don Lucas Elizondo, don Gabriel Fernández, don Francisco Javier Fernández, quien pasó a vivir a las orillas del Río Grande de San Ramón y fue de los primeros fundadores de esa ciudad, don Cruz y don Fulgencio Rojas, don Pedro Vargas, don Remegio Rojas, don Vicente Paniagua, don Manuel María Quesada, don José Vargas, don Camilo Rojas, don Manuel Rodríguez, don Antonio Rodríguez, don Ventura Vázquez, don Ramón Rodríguez, don José María Rodríguez, Gil Rodríguez, don Joaquín Rodríguez, don Cayetano Rodríguez, don Florencio Elizondo, don José García, don Juan de Jesús Rodríguez, don Cleto Blanco, don Juan Sizaja, don Gaspar Fernández, todos de las ciudades de San Antonio de Belén de Heredia, de Alajuela y San José.

Una anécdota de estos días cuenta que don Lucas Elizondo llegó a Palmares por el lado de Atenas, radicándose exactamente donde hoy está la casa de sus descendientes, detrás de la escuela. Allí vivió por espacio de más de un año, ignorando que muy cerca, por el lado de Esquipulas, vivían otras gentes. Grande fue la sorpresa de don Pedro Solís cuando un día, siguiendo el rastro de una vaca en la montaña, encontró de buenas a primeras un nuevo vecino. Habían vivido muy cerca, por más de un año, ignorándose mutuamente.

Merecen citarse junto con los nombres de los fundadores, los de sus esposas, tanto por ser las primeras mujeres que llegaron aquí, como por ser las madres de generaciones que conforman más tarde el pueblo y lo llevan por las sendas del progreso material y del buen nombre en el concierto de los demás pueblos del país. Esos nombres son los siguientes: doña Carmen de Solís, doña Juana de Rodríguez, doña Brígida de Eli-

zondo, doña María de Rojas, doña Josefa de Rojas, doña Libertad de Vargas, doña Libertad de Rojas, doña Ramona de Paniagua, doña M. Ramona de Rojas, doña Ma. Mercedes de Vázquez, doña Julia de Rodríguez, doña Nicolasa de Rodríguez, doña Jerónima de Rodríguez, doña Rita de Rodríguez, doña Dolores de García, doña Catalina de Zeledón, doña Clara de Elizondo, doña Yanuaría de Rodríguez, doña Rafaela de Rodríguez, doña Felipa de Rodríguez, doña Ramona de Rodríguez, doña María de Vargas, doña Rafaela de Quesada, doña Jerónima de Blanco.

Un ejemplo de las dificultades por las que atravesaron estos primeros colonizadores de Palmares es el siguiente: Cuando don Pedro Solís (padre) murió trágicamente a consecuencia de haberle caído encima un grueso tronco de árbol, su cuerpo hubo de ser sacado hasta Sarchí en lomos de una bestia, y desde allí en hombros hasta el cementerio de Alajuela. Esa fue la causa de que por mucho tiempo tuvieran nuestros antepasados que hacer uso del cementerio de Atenas.

Otra anécdota que ilustra las dificultades que había para el transporte por aquellos días, es la siguiente: En cierta ocasión, un vecino ofreció cambiar a otro, tres manzanas de la mejor tierra que poseía, por una mula. Este se negó a efectuar el trato porque dijo que le servía mejor la mula que las tres manzanas de tierra.

A la naciente población se le dió un nombre pintoresco: El Valle de los Palmares. Motivo? La abundancia por todos los rincones de las hermosas palmeras reales. De ésta hoy solo nos queda el nombre y algunas importadas que lucen su magnificencia en el parque y en los jardines de la Iglesia.

(Continuará en el

próximo número).

Anúnciese en esta revista y coopere con las empresas de cultura del país.

RECETARIO DE COCINA

PLUS CAFÉ

Para una capital Plus Café: 1 cucharadita de crema de nance, 1 cucharadita de mistela de yerbabuena, 1 cucharadita de crema de cacao, 1 cucharadita de crema de canela.

En la copita Plus Café, se vacía cuidadosamente, primero la crema de nance, luego la mistela de yerbabuena, después la de cacao y por último la mistela de canela, procurando no se revuelvan para el buen efecto de los colores.

Galletitas rellenas

2 tazas de harina, 1 cucharada de mantequilla, 1 taza de azúcar, 2 cucharaditas de royal, 2 huevos, 1/2 cucharadita de vainilla. Jalea de albaricoques.

Se pasan por el cercidor la harina junto con el royal, sobre la mesa de trabajo. En el centro de la harina se colocan los huevos, el azúcar, la mantequilla, uniéndolo todo muy bien. Esta pasta se extiende con el bolillo; luego se forman las galletitas con un corta-pastas redondo, quitándoles a la mitad de ellas un pedacito en el centro de modo que se forme un huequito redondo (preferible si se cortan con un moldecito). Se colocan en cazolejas debidamente en grasadas y se meten al horno caliente hasta que estén doradas. Ya frías, se coloca

sobre una galletita entera una capita de jalea tapándola con otra de las que tienen huequito. Y así hasta concluir.

SUSPIROS

Para 4 claras: 1 libra de azúcar. Jugo de limón.

Se baten bien las claras junto con el azúcar durante media hora. Se les agrega unas gotitas de jugo de limón. (Si no se han cortado lo suficiente, pueden batirse más). Sobre cazolejas forradas en papel estraza, se van formando los suspiros. Se meten en el horno hasta que estén asados.

FRITURAS DE PAN

6 bollitos redondos de pan, muy pequeñitos. 2 huevos. 1 cucharada de harina. Leche. Sal. Pimienta. Queso Parmesano (rallado). Se parten los bollitos en dos y se doran un poco al horno. Se baten los huevos bien, agregándoles luego la harina, sal y pimienta (al gusto), revolviéndolo bien. Se sumergen ligeramente las tostadas de pan en la leche, y luego se envuelven en el batido y se frien en manteca bien caliente. Para servir las se espolvorean de queso.

HUEVOS CON QUESO

6 huevos. 2 onzas mantequilla. 3 onzas queso rallado (parmesano o gruyero). 1 cu-

charadita de perejil picado. Sal y pimienta.

Tostadas de pan untadas mantequilla.

Se baten muy bien los huevos y luego se les agrega el queso. Se ponen en una cacerola, en el fuego, la mantequilla junto con el perejil, sal y pimienta al gusto. Cuando la mantequilla se haya derretido se les mezclan los huevos revolviéndose hasta que comiencen a endurecerse; entonces se retiran del fuego y se arreglan en un plato sobre tostadas de pan debidamente untadas de mantequilla. Se sirven calientes.

ENSALADA DE SARDINAS

1 lata de sardinas. Salsa Mayonesa. 2 remolachas cocidas. Aceite. Vinagre. Sal y pimienta.

Se sacan las sardinas de la caja, colocándolas en un plato sin aceite; se cubren con luego con la siguiente salsa; se parten en ruedas las remolachas cocidas y se arreglan sobre con aceite, vinagre, sal y pimienta al gusto, y se colocan sobre la mayonesa bien arregladitas, cinco minutos antes de servir la ensalada. Es muy buena.

CARNE SOBROSA

1 libra de lomo. 2 huevos. 2 cucharadas de vinagre. 2 cucharadas de leche. Sal. Pimienta. Cebolla Manteca.

Se adoba bien la carne con sal, pimienta, cebolla y vinagre y en una cacerola se pone al fuego, a sudar. Cuando esté suave, se retira del fuego y se deja enfriar. Bátanse bien los huevos, y ya crecidos, se les agrega, la harina, la leche, la sal y pimienta, uniéndolo todo muy bien. Córtese en rebanadas, la carne y envuélvase bien el batido; luego se frien en manteca bien caliente. Se sirven con el arroz.

PASTEL DE MANGO

5 manzanas (no muy maduras). 1/2 libra harina. 1/2 libra mantequilla. 1/2 libra azúcar. 2 yemas huevos. 1 cucharadita de sal. Canela en polvo.

Se cierne la harina junto con la cucharadita de sal; se le agregan las yemas y la mantequilla picándola con un cuchillo; luego se le pone

agua fría y se mezcla muy bien; se estira con el bolillo procurando no quede muy delgada. Se engrasa bien una fuente y se forra con esta pasta. Se pelan los mangos, se parten en pedacitos y se van colocando en la fuente, (ya forrada en pasta). Se revuelve el azúcar con canela en polvo al gusto y se bañan con esto los mangos, tapándolos luego con tiritas de pasta, formando un enrejado. Se mete en el horno hasta que se cocine el mango y esté dorado el pastel.

DELICIA DE PIÑA

Ingredientes: 5 tazas de piña picada en cubitos; con su jugo; 2 tazas de leche; 1 taza de azúcar; 3 cucharadas de maicena; 2 yemas de huevo; 2 claras de huevo.

Preparación:

1º Lave bien una piña con cepillo de raíz. Rélela y luego píquela en cubitos. Mida la piña y su jugo. En una olla ponga 5 tazas de piña picada, con su jugo. Póngala a calentar hasta que hierva.

2º Cuando hierva agregue una taza de azúcar; mezcle y deje hervir hasta que el azúcar se deshaga bien (si la piña es muy dulce no agregue todo el azúcar). Ponga en una fuente media taza de leche y en ella disuelva la maicena; agregue las yemas de huevo y bata bien con un tenedor hasta obtener una mezcla uniforme.

3º Retire del fuego la olla con la piña; bata la mezcla de leche, maicena y yemas y agréguela poco a poco a la piña; mueva constantemente para que todo se mezcle parejo y para que la maicena no forme pelotas.

4º Ponga la mezcla al fuego y deje hervir hasta que se cocine, pero mueva de vez en cuando para que no se quemé.

5º Cuando esté cocinada, retírela del fuego y déjela enfriar. Váciela en una dulcera.

6º Bata las claras hasta que corten; agregue 3 cucharadas de azúcar y bata hasta punto de nieve. Extienda el merengue sobre el postre de la dulcera y síralo.

Tomado de la Revista "LA CARRETA".

EL INDIÓ DE TELPANECA

Letra y Música de EDUARDO GRANADOS VALLECILLO

Aquí está el Indio de Telpaneca con buenas botas y gran sombrero para arrancarle a mi corazón las dulces notas de esta canción.

Qué bonito es mi pueblito San Juan de Telpaneca tiene jazmines y rosas y gardenias y violetas.

Aquí está el Indio de Telpaneca siempre cantando con mi guitarra soy trobador y también poeta para cantarle a mi Telpaneca.

Nicaragua, Nicaragua tiene músicos poetas cuna de Rubén Darío y José de la Cruz Mena.

Yo soy el Indio de Telpaneca, soy el más guapo de este lugar y se bailar muy bien el Huapango como lo bailan los mejicanos.

Nicaragua tierra mía tiene músicos poetas cuna de Mena y Darío gloria y honra de mi tierra.

NOTA: Habiéndose publicado este trabajo con muchos errores, en el número anterior, ofrecemos ahora esta nueva versión, que es la verdadera. Vaya nuestra disculpa al señor Granados.

LA REDACCION.

Anúnciese y suscríbese a "COSTA RICA DE AYER Y HOY"

Sección Humorística

Un chiste de Pedro Ferrandino, de Cañas

Contaba don Pedro el siguiente chiste de un avaro y prestamista de Tilarán, que había venido a la capital a hacer unas compras y de paso cambiar unos cuantos giros comprados a unos maestros de escuela. Parece que el buen señor toma un taxi para ir a visitar a una tía que vivía lejos de la ciudad, y cuando iba por una de las vueltas de la carretera, bordeando un cerro sobre un precipicio profundo, el chofer le dice: ¡Ay señor, estamos perdidos! No me funcionan los frenos y vamos a estrellarnos en el fondo de ese abismo.

—Entonces... pare usted el funcionamiento del contador del taxi — dice el avaro al chofer.

—:—:—

Un chiste de don Eugenio Carro de San Isidro de El General

Contábanse algunos chistes en una de las mesas del popular Restaurant del gallego don Eugenio Carro en San Isidro de El General, y ya se iban a retirar los Agentes viajeros de la tertulia, cuando a él se le ocurrió contar el siguiente: "Se trata de dos locos pacíficos en un manicomio, que se encuentran paseando por el patio en momentos en que una de las personas visitantes rezagadas busca inquieta la salida. Uno de ellos lo ve y tomándole del brazo lo lleva al lado de su compañero para decirle: Mi compañero, este señor que me acompaña, está cada día peor de la cabeza. Atónito el visitante del asilo, pregunta por qué, y entonces le contesta: Figúrese que mi compañero cree que él es Napoleón Bonaparte. Este se sonríe y por seguirle la corriente le dice: ¿Bueno, y qué...? —Pues que como va a ser Napoleón Bonaparte, si Napoleón Bonaparte lo soy yo.

Obvio es decir que todos soltamos la risa.

Un chiste de don Pablo Angulo Roger

Pablito Angulo Roger trajo de los Estados Unidos un arsenal de chistes, a su regreso a Puntarenas. Uno de ellos es el siguiente: Viendo uno de los pasajeros de un avión que el aparato en que viajaba estaba haciendo círculos muy raros, se dirige al piloto y le dice: —"Estoy casi seguro de que la mitad de la gente de ahí abajo cree que nos vamos a estrellar.

El piloto lo vuelve a ver y le responde: —Y la mitad de la gente de aquí arriba también lo cree.

Un chiste de don Fernando Pérez Portuguez

Casi adormecido en su cuarto en el hotel donde se hospedaba en Cartago, don Fernando tuvo la oportunidad de escuchar el siguiente diálogo en el cuarto vecino: "Con esta lluvia y este frío tan intenso no se puede pasear, dice una voz de hombre, a lo que le responde una voz de

mujer: No sé como se te ocurrió pasar las vacaciones aquí. —¿Yo? Pero si fuiste tú quien sugirió que viniéramos. —De acuerdo, querido..., pero tú debiste haberte opuesto!

A su regreso a Golfito don Fernando lo estuvo contando a todo mundo.

—:—:—

En un balneario de moda se encuentran dos amigos y uno pregunta a otro:

—Oye, Pedro, ¿qué clase de tatuaje es el que tienes en la espalda?

—¿Tatuaje? ¡No, hombre!, Si es el número de la placa de mi coche, pues mi mujer está aprendiendo a manejar.

—:—:—

—Ud. perdone que le moleste, pero recuerde que me debe veinte pesos, y estoy tan necesitado, que en esta ocasión un peso vale para mí lo que diez.

—¿De veras? Pues amigo, tome usted estos dos, y quedamos en paz.

—:—:—

La modista. — Convénzase, señora; esta flor en el sombrero la hace más joven diez años.

La cliente. — ¿Usted cree? Entonces póngale dos flores.

—Tome diez pesos, Doctor.

—Perdón. La consulta son treinta pesos.

—¡Ah! Yo creía que eran veinte pesos.

—:—:—

—Señora, ¿debo decir está servida la comida, o la comida está lista?

—Si está como ayer, debe decir, ¡la comida está quemada!

—:—:—

No debo ponerme contenta cuando me dicen que soy bonita?

Maestra — Sí niña; porque nunca debe fomentarse la mentira.

—:—:—

—Querida, si no me es posible venir a cenar te enviaré un recado.

—No te molestes. Ya lo encontré en tu cartera.

—:—:—

La madre. — Haz lo que te he dicho.

El hijo. — Mira, mamá que no estás hablando con papá.

—:—:—

—Dependiente, atiéndame pronto por favor. Necesito una ratonera, pues quiero coger el próximo tren.

—Imposible, señora; no tenemos ratoneras grandes para lo que usted la quiere.

GOLFITO DEPORTIVO



Con este gol, al minuto 40 del segundo tiempo, gana FINCA 9 al FERROCARRIL F. C. en Golfito, jugándose el Campeonato de Campeones, el domingo 12 de junio pasado, cuando se creía que terminaría con un justo empate de 1 a 1. Castigándose un tiro indirecto en zona de peligro de los ferrocarrileros, se formó un entrevero; cayó la bola a pies del defensa derecho Juan Chang, quien apuradamente lanzó al marco, y el portero Guadamuz, siendo estorbado por defensores y atacantes, nada pudo hacer para impedir la anotación. Obsérvese (con el No. 9) al pundonoroso delantero Canessa, jalándose los rizos, con gestos de desesperación, en momentos en que la esférica fuera de foco, descansa muy tranquila en el fondo de la red. De espaldas, el árbitro Chajud.

En las faldas del Irazú . . . !
 Al Sur de Llano Grande, donde los
 verdes pastizales se entremez-
 clan con la producción de granos...

HACIENDA LA MARGARITA



Mc. DONALD FARMS EL TOREADOR

**JOSE JOAQUIN
 y CARLOS LUIS OREAMUNO JIMENEZ**

CARTAGO - COSTA RICA



PRINCIPE MELODIOSO DE LA FLORY
 Primer Premio Exposición Nacional Ganadera 1960.

UNIDOS AL PROGRESO DE LA PATRIA, CON
 SUS HATOS DE RAZA "GUERNSEY", EN EL
 DESENVOLVIMIENTO DE LA INDUSTRIA
 LECHERA DE COSTA RICA.



- 1) Un peón, de los que localizaron un nido en la rama de un árbol, donde habían 160, nos muestra uno de ellos.

Los quirocteros son los trasmisores más directos de la Rabia Bobina.



- 2) Trocho de carretera entre Palmar y Cañablanca Carretera Panamericana.



- 3) Acarreando piedra para el relleno de terreno donde se tira el piso de la carretera (en la montaña).

HACIENDAS

EL JOBO



Y

LOS AHOGADOS

En el Cantón de LIBERIA



Dedicadas por entero al desenvolvimiento de la riqueza de la industria pecuaria de Costa Rica desde hace más de doscientos años.

Ganado vacuno y caballar - Potreros de Pará, Guinea, Jaragua y Grama.
Repastos de irrigación.

Maderas de construcción, Cedro, Pochote y otros.

Atravesadas en una extensión de diez kilómetros por la Carretera Panamericana.

Cruzadas por los ríos "Los Ahogados", "Tempisquito", "Tizate" y "Salitral" a una altura de 700 metros sobre el nivel del mar.

GANADERIA HURTADO LTDA.

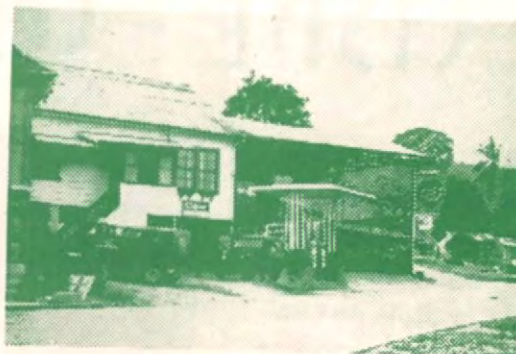
LIBERIA - GUANACASTE

SEÑOR AUTOMOVILISTA ... NO SE PREOCUPE !

Todos sus problemas de carretera serán resueltos sin dilación por nuestra acreditada

ESTACION
DE
SERVICIO

Gulf



ANDERSON Y TROYO LTDA.

FUNDADA EN 1947
TURRIALBA — COSTA RICA
APARTADO N° 104

Aceite — Servicio de engrases y lavado a alta presión con equipo especial y doble equipo de engrases.

OFRECEMOS LOS INMEJORABLES PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD
A LA ENTRADA DE TURRIALBA ———— 12 AÑOS DE EXPERIENCIA A SU SERVICIO
Atendida por su Gerente: FERNANDO ANDERSON R.



Ciudad de San Isidro de el General a 2.000 pies de altura.



La Catedral de San Isidro de el General en construcción. - 1960.



En el Río Grande de Térraba se forman isletas

"CABALLOS DE SILLA"

CISNE - Campeón de Paso Trote

En la última y reciente Exposición Nacional Ganadera de 1960, este hermoso ejemplar equino obtuvo el título de Campeón pasando por sobre otros animales mucho más jóvenes y gran pres-tancia.

—:0:—

CISNE: Nació el 20 de octubre de 1950.

Padres: Janitzio y madre Gladiola.

Criador: José J. Peralta.

Expositor: Carlos Peralta Esquivel.



Felipe J. Alvarado & Cía.

Sucs. S. A.

SAN JOSE - PUNTARENAS - LIMON

Casa de Agencias y Comisiones, fundada en 1859

AGENTES DE ADUANA

Agentes de Vapores

Embarcadores y consignatarios de mercaderías

**Miembros de la Cámara de Comercio
de Costa Rica**

Tiempos que se fueron...

Aquellos en que viajar era un tormento. Entonces un motote mal sujeto con daguillas de hitabo bastaba.

Esos tiempos pintorescos ya ni se recuerdan. — Ahora estamos en la época del confort, de la elegancia, del buen gusto hasta en el mínimo detalle.

Y AHORA...

Fernando Martínez & Co.
TENERIA - TALABARTERIA

PUNTARENAS — COSTA RICA

TIENE LOS ARTICULOS
QUE USTED NECESITA
PARA VIAJAR BIEN



*En sus modernos talleres de
Teneria y Talabarteria*

F^{do.} MARTINEZ & Co.

LE OFRECE UNA GRAN CANTIDAD
DE ARTICULOS COMO:



- * VALIJAS — CARRIELES DE VIAJE.
- * VALIJINES — CARTERAS — MALETINES.
- * PORTAFOLIOS — BULTOS PARA ESCOLARES.
- * CARTERAS PARA SEÑORA — PORTAMONEDAS.
- * MONEDEROS — FAJAS — BILLETERAS.
- * CALZADO — MONTURAS — ALBARDAS.
PANTUFLAS.

Un numeroso grupo de obreros especializados confeccionan toda clase de articulos de cuero en un proceso industrial completo aptos para la vida moderna.

**CALLE RICARDO JIMENEZ, EXPENDIO FRENTE AL BANCO NACIONAL,
Y 150 VARAS AL NORTE DE LA CAPITANIA DE PUERTO.**

¡COMPRE Y USE LO QUE COSTA RICA PRODUCE!

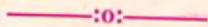
ENCLAVADA ENTRE LOS 1800 Y 2500 METROS
DE ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR . . .

Hacienda PALMIRA

Santa Cruz de Turrialba



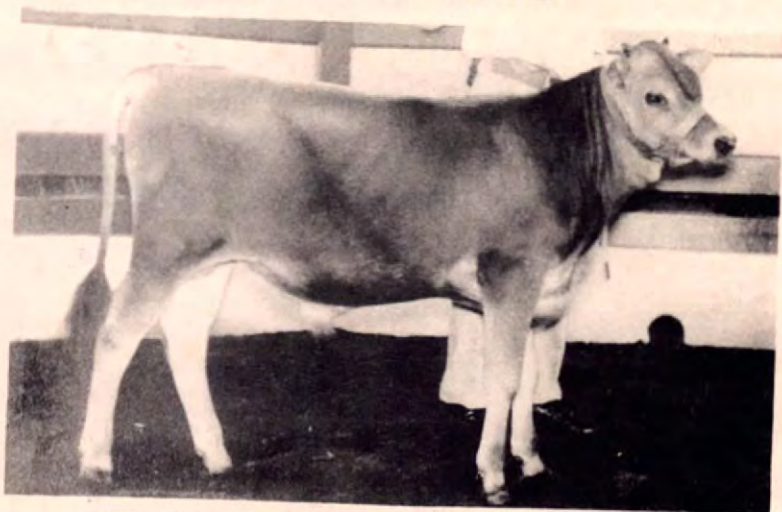
Respondiendo vigorosamente al programa prefijado en la promoción de ganado fino de leche, consagrado como de lo mejor en la última EXPOSICION GANADERA DEL CAMPO AYALA DE CARTAGO, al clasificar con su raza Jersey con elevada puntuación, ganando varios trofeos con sus animales.



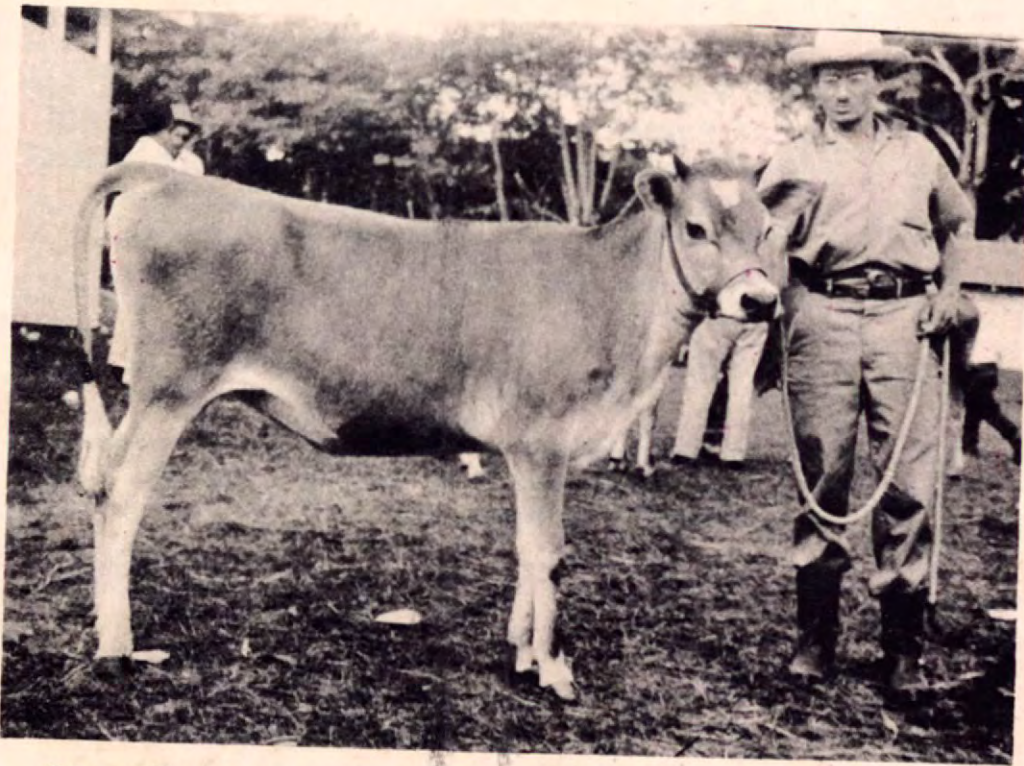
La HACIENDA PALMIRA, ha importado de los Estados Unidos mucho de los sementales con que cuenta actualmente para su programa de desarrollo ganadero.



Semental desarrollado en la HACIENDA PALMIRA GANADOR DEL PRIMER PREMIO EN SU CLASE, nieto de la Campeona Mundial de producción Jersey.



PALMIRA LIBERATOR MERIEL. — Este ternero es puro por pedigree y está reservado en la Hacienda por su ascendencia y condiciones excelentes de tipo y desarrollo.



Esta novilla fue presentada con grupo de progenie de toro, en la última Exposición tomando el hato un buen lugar. Es hija de "PRINCIPE LIBERATOR, toro de servicio actualmente en la hacienda, que está dando magníficos resultados.

LA HACIENDA PALMIRA

Siente una gran satisfacción en atender los pedidos que se le hagan, porque sabe que sirviendo a los ganaderos, colabora en el desarrollo del progreso de la industria ganadera del país.

**IRIS C. DE PACHECO
ROLANDO PACHECO
COOPER**

Perito Agrícola

SANTA CRUZ de
Turrialba

Costa Rica