

BOLETIN COMERCIAL

Año I

San José, miércoles 24 de Diciembre de 1902

Número 48

AVISO A LOS EXPORTADORES DE CAFE

Con el objeto de asegurar los mejores resultados y la mayor prontitud en el beneficio del café en pergamino que nuestros favorecedores se sirvan consignarnos, hemos instalado y tenemos lista ya una planta completa de despergaminar café, en la que contamos con la mejor y mas moderna maquinaria en su género, que funcionará bajo la dirección de expertos y nuestra inmediata vigilancia. Dicha instalación es la más acabada y reciente en Londres y esto unido á nuestra larga experiencia en el mercado de café nos da la convicción de que en ningún otro establecimiento se darán mejores resultados en el tratamiento del grano.

Chalmers Guthrie & C^o Ld.—LONDRES

Agente para Costa Rica: *Walter Chalk*.—San José.

¡ NO MAS ENGAÑO !

El inventor de la *Loción Estrada* se encuentra en esta capital, en la acreditada *Barbería*, del señor don Marcelino Coto, en donde la vende personalmente para evitar el fraude de su invento con perjuicio del público.

Las personas que duden la eficacia de la *Loción Estrada* para dichas enfermedades, por haber sido víctima de falsificaciones semejantes sólo en color y olor, pasen á la *Barbería*, háganse dar tres fricciones á la semana por un mes, suficiente para curarles la caspa ó hacerles renacer el pelo que se les haya caído. Y para *garantía*, el inventor pierde el tiempo y la *Loción Estrada* que gaste en un mes, sino diese el resultado deseado.

San José de Costa Rica

Julio J. Estrada

¡ NO MAS CALVICIE !

AVISO Hemos conferido hoy poder generalísimo, para representarnos en la República de Costa Rica, al señor don I. D. Sasso.

B. LURIA & C^o—Neuerwall 31-33—Hamburgo

Hamburgo, 30 de Octubre de 1902.

Hamburg American Line

Suplico á los señores clientes de esta línea, que pongan en las guías del Ferrocarril: "*Por Línea Hamburguesa*."—Atlas *Line service*" ó "*Por Línea Hamburguesa*."—Vapor directo."

Louis Wichmann,—Agente

Hamburg American Line

Servicio Directo á Europa

Los vapores de dicha línea saldrán de Limón el 5 y 20 de cada mes, y siguen su viaje á Europa, ofreciendo así buena oportunidad á los embarcadores de café. Café para Bremen será entregado sin trasbordo.

Louis Wichmann,—Agente.

HOTEL INTERNACIONAL

En virtud de la última ley de licores, se ha visto obligado á introducir algunas reformas en su local, habiendo quedado hoy montado con todo el confort apetecible, para mejor comodidad y servicio de sus bondadosos favorecedores. Su buen comedor, su hermosa cantina, sus espaciosas habitaciones con luz eléctrica y vista á la calle, sus precios relativamente equitativos y demás ventajas que ofrece este Hotel, lo colocan como el único en su clase.

Además, está siempre bajo la dirección del conocidísimo don José Sacripanti, cuya afabilidad y buen trato satisface ampliamente la persona a más exigente, obligándola á seguir visitando dicho Hotel.

Breve DIANA

Tenemos siempre existencia para vender hasta por partidas.

A nuestros clientes del lado del Pacífico la entregaremos puesta en Puntarenas.

A. HERRERO & C^o

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.

Fábrica de Espejos

En Cuesta de Moras y en el Taller de

MATAMOROS Y ARLUÑA

se hacen y componen espejos.

SE GARANTIZA EL TRABAJO

LA COMERCIAL
TIPOGRAFIA LITOGRAFIA

STAEHLE & C^o

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

Especialidad en trabajos de arte

los cuales hace el hábil litógrafo don Alberto Salazar Calvo.

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

C. González Rucavado

PASANTE DE ABOGADO

Despacha en la oficina del Licenciado don Elías Castro Ureña.

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

A los propietarios vecinos de Tucurrique

A la una de la tarde del 26 de este mes, se rematará con base de \$ 2,000-00, la finca de caña de azúcar, sita en Tucurrique, que era de don Federico Medcalf, antes de don David Price. Contiene 22 hectáreas de terreno de primera, una maquinaria completa para elaborar dulce, y una centrífuga. Se admiten propuestas con anterioridad al remate, en efectivo ó por cambio de una casa en esta ciudad, en la oficina de

Gerardo Echeverría

San José.—7^a Avenida, n^o 163.

LA FAMA

Continúa siendo la tienda del buen gusto y de las grandes novedades
Sedería chinesca sin igual
Artículos de gran fantasía

Ha sido abierto un almacén en el cual se vende al por mayor á precios que no admiten ninguna competencia

HERRERO HERMANOS

PAÑOLONES DE
TODA CALIDAD

VESTIDOS PARA HOMBRRES
DESDE \$ 10-00 EL FLUX

BOLETIN COMERCIAL

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

A causa de una interrupción ocurrida en la línea de telégrafos nacionales, entre el Bebedero y Liberia, la Oficina Central no ha recibido hoy las noticias cablegráficas

El Editor

San José, 23 de Diciembre de 1902.

NOTAS VARIAS

EL CONGRESO CAFETERO

(Concluye)

INFORME

que presenta la Comisión de Producción, á la honorable Comisión Internacional Americana protectora del café.

La comisión de producción ha visto con verdadera pena, que de los informes que le han sido sometidos, son muy pocos los que dan datos precisos sobre agricultura.—Por esta razón no le ha sido posible extraer de ellos, como se proponía los métodos más perfectos en relación con los últimos trabajos practicados, para someterlos al conocimiento de los respectivos gobiernos. En tal virtud, el presente informe que tenemos la honra de presentar á la consideración de esta comisión, está basado tan sólo, sobre datos que nos suministran nuestros apreciables colegas por Puerto Rico, Guatemala, Costa Rica y México, y sobre los conocimientos que personalmente tenemos sobre la materia

PRODUCCION

Las cualidades del café, y su éxito como bebida, son la causa de su buena acogida que le ha dado el público. Esta circunstancia, reunida á los altos precios obtenidos en los años de 1887 á 1896, dieron por resultado el extenso desarrollo que ha adquirido su cultivo durante este siglo en los principales países de América; al extremo que para el año de 1901 á 1902 la producción alcanzó la enorme cifra de veinte millones de sacos.

CULTIVO

Por regla general puede calcularse que en la mayoría de los terrenos americanos, el café se produce bien entre los 25° de latitud N. y los 25° de latitud S. en altitudes de 200 á 2,000 metros, y en una temperatura de 10° á 25° (centígrado) sobre cero; siempre que en dichos terrenos las lluvias caigan con regularidad y en abundancia. Por lo tanto, la extensión que puede alcanzar este cultivo es inmensa.

Creemos inútil venir á hacer relación de cómo se siem-

bra y se cultiva el café, cosa de sobra conocida por todo agricultor; por lo tanto nos concretaremos á indicar los adelantos que en el cultivo creemos mejores, y los resultados prácticos adquiridos por la experiencia.

TERRENOS

Los terrenos mejores son los arcillosos con arena, ó pedregosos, por el hecho de que las piedras impiden que las lluvias arrastren la capa vegetal; impiden que se estancuen las aguas y permiten que pase á través de su masa el aire necesario para la respiración de las raíces. También los de (diorite) y los volcánicos. La temperatura de 10° á 20° y las alturas de 500 á 1,200 metros, son consideradas como las más favorables.

SIEMBRA

La siembra se efectúa en hoyos de $\frac{1}{4}$ á $\frac{1}{2}$ vara de costado y de fondo; y á distancia de 2 á 4 metros, adoptando la forma triangular ó la cuadrada. Caben en una hectárea, (14,383 vs. cds.) de mil doscientas á dos mil plantas.

SOMBRA

En los países en donde las lluvias no son frecuentes ni abundantes, se hace necesaria la sombra de árboles sembrados á distancia de 8 á 10 metros en cuadro, y muy bien aislados para favorecer la ventilación. El bucare para los terrenos bajos y el guano para los altos, tienen preferencia. El primero de estos árboles tiene la ventaja de encontrarse totalmente desprovisto de sus hojas en las épocas de la floración del café y de la maduración de su grano, favoreciendo así una y otra cosa. Sabido es que la demasiada sombra impide que las flores broten con bastante abundancia; esto aunque técnicamente está demostrado, la práctica lo confirma diariamente, así el agricultor después de verificada la cosecha procede inmediatamente al levante de la finca, y al propio tiempo al esclarecimiento de la sombra. El bucare es un árbol que para la época en que se efectúan esas faenas se encuentra completamente desprovisto de hojas y aunque es un tanto frágil tiene la ventaja de ser muy flexible, y protege las cosechas en momentos de tempestad.

PRODUCCION

Como ya hemos dicho el honor de informar á nuestros colegas la producción varía según la latitud, altura, clima, temperatura, lluvias, etc. Puede sin embargo calcularse que en lo general esta es de $\frac{1}{4}$ hasta 1 libra por mata, lo que da por resultado que el producto total de una hectárea de terreno es de 250 á 1,600 libras. Sabemos que en el Brasil y en los países en que el café puede cultivarse sin sombra, esta producción aumenta considerablemente, llegando hasta 4 libras por planta.

DURACION

Puede calcularse que la duración de una planta de café en terreno y clima á propósito, con su correspondiente, sombra, es de 20 á 30 años; más al querer excitar la producción por medio de las siembras en pleno sol, su duración es mucho menor y no pasa en ese caso de 25 años.

RECOLECCION

La recolección puede hacerse en una sola vez, ó en varias, á grano. Recomendamos muy encarecidamente este último proceder, advirtiendo que deben recolectarse los granos rojos, pues de esta manera se logra no solamente que la calidad sea superior, sino que aumente la producción porque se da tiempo al completo desarrollo del grano, y se evita la mayor parte de la pasilla.

PROGRESO

Debemos extendernos al tratar de las mejoras que se vienen practicando en el cultivo del café, y es satisfactorio el ver los constantes esfuerzos que de seis años á esta parte vienen haciendo los institutos, los particulares y los jardines botánicos en la propaganda que han emprendido por medio de las diversas publicaciones que hemos tenido oportunidad de leer. No tenemos desgraciadamente tiempo para ocuparnos muy extensamente en la materia, porque lo que nos limitaremos á hacer sobre ella, las indicaciones que creamos más importantes.

Al tratar de la siembra, lo primero que debe hacerse es analizar el terreno; poner en zanjías ó en hoyos el producto de la deshierba, cubriéndola de tierra á fin de conservar abonado aquel y procurar el uso de abonos vegetales ó animales.

SEMILLAS

Con el objeto de aumentar la cantidad, mejorar la calidad y combatir las enfermedades hace años que viene ensayándose con suceso la creación de nuevas clases de café: de estas, las más conocidas son: el stenophile, el abyssinia, el maragogip y el java.

INJERTO

Por una larga serie de años se venía practicando sin obtener resultado alguno el injertar el café, hasta que hace apenas tres años el director de un jardín botánico descubrió que sometiéndolo el injerto á una estada de cuarenta días en un invernadero que diariamente se pone en contacto con un poco de vapor, el injerto puede lograrse. Se aprovecha como base la robusta planta de Liberia y se le injerta el arábica y java; pero el mejor procedimiento es el de injertar la planta cuando sólo tienen las dos primeras hojas sobre los cotiledones.

BENEFICIO

Tanto en el procedimiento seco, como en el húmedo, se han hecho considerables adelantos, gracias á la multitud de excelentes máquinas que actualmente se emplean en el beneficio del café, lo que hace que pueda presentarse al mercado un grano limpio y hermoso; pero los más no estable, á nuestro juicio son los procedimientos que emplean los holandeses; no tanto porque mejoran el aspecto del fruto sino por la fuerza, aroma y sabor que le dan al grano. Estos son, el sistema de Drama y otros, de los cuales sería fácil obtener informes por las publicaciones que se han hecho, pues sería muy largo entrar aquí, en todos sus pormenores.

PRODUCCION

El costo de la producción varía en los diferentes países, en relación á la moneda de cada uno de ellos y á la diversidad y diferencia de precios en los fletes y transportes. Hemos estado procurando obtener estos datos con toda precisión para que nuestro informe resultara más completo; pero como quiera que no nos ha sido posible lograrlo, debemos limitarnos á lo que aquí dejamos anotado. Nos permitimos no obstante suplicar á nuestros honorables colegas que se dignen solicitar de sus respectivos ministerios de agricultura un informe especial que contenga cifras exactas del costo de la producción en sus respectivos países, indicándoles remitirlo al Bureau de las Repúblicas Americanas en Washington, á fin de que se agregue al folleto en donde aparezcan publicadas las resoluciones de esta conferencia.

Este es el punto que con preferencia debiera ocupar la atención del Congreso, y creemos que este debe indicar de manera precisa á cada una de las naciones productoras las que puedan seguir el cultivo del café con alguna ventaja, y las que desgraciadamente deban poco á poco abandonar el producto, impartiendoles el deber de fomentar otro cultivo que les brinde más garantía para el porvenir de sus pueblos.

Para terminar desea la comisión manifestar á esta honorable conferencia, que no teniendo la mayor parte de los agricultores conocimiento de los puertos ó países donde mejor aceptación tiene su fruto, y careciendo de las relaciones necesarias que les indiquen las casas que con especialidad se dedican á la venta de clases determinadas de café, opina que sería de gran apoyo para ellos y que contribuiría desde luego á hacerles obtener mejores precios, el que se les suministrara dichos informes; al efecto, propone:

Que se recomiende á los Gobiernos tomar las medidas necesarias con el fin de que estos datos les sean suministrados con toda regularidad á los agricultores en todos los países productores.

Signed;

F. DE LA MADRIZ,
VenezuelaL. F. CARBO,
EcuadorANTONIO MARIANI,
Puerto RicoJ. A. DE A. VASCONCELLOS,
República Dominicana

MANUAL DEL APICULTOR

Tomado del Manual del Apicultor Peruano.—Lima.—Imprenta del Monitor Popular.—Calle del Callao (Gremios) n° 162.—1898

PARTE TEORICA

Nociones generales

(Continúa)

Extractor de miel.—El empleo de bastidores movilizables en las colmenas, entre sus grandes ventajas tiene la inapreciable de poder efectuar la extracción de la miel que contienen sus panales por medio de un sistema muy simple que permite conservarlos intactos y limpios, sin destruir el embrión que contiene y dejándolos listos para volverlos á las colmenas, si la cosecha, siendo abundante lo requiere así. Este sistema es el de centrifuga, tan conocido por los azucareros. Difiere tan sólo en el enrejado de tela de alambre que circunda el eje, que debe tener cuatro ó seis caras, dispuestas de tal modo que por el interior de cada una de ellas pueda sujetarse un bastidor. Puede construirse de manera que funcionen por medio de una manivela. Inútil parece recomendar, al que algo conozca de estas máquinas, que se debe principiar por un movimiento lento.

Balanza.—Es este un instrumento de gran utilidad en el apiario. El apicultor debe saber en periodos no muy lejanos—si es posible directamente en la buena estación, el estado de sus colonias, para en vista de ello ajustar sus procedimientos. La visita nos proporcionará el conocimiento del estado de la colo-

nia, esto es, número de panales ocupados por las abejas, postura de la reina, embrión disponible, cantidad de éste, de obreras ó de zanganos, y miel almacenada. La balanza es un poderoso auxiliar para la investigación de esto último. Las colmenas llevarán todas en lugar visible en una de sus caras un número de orden y el peso neto en kilogramos, deducción hecha de los bastidores. Por consiguiente, todo peso mayor al neto corresponde á los bastidores con su contenido. Fácil es hacer la distribución del peso correspondiente á la miel y al embrión, despues de deducido el de los panales ó bastidores y abejas, como lo explicaremos despues.

La mejor balanza es la de cuadrante, que se encuentra de venta en todas las quincallerías y que marca hasta 100 kilogramos de peso. Puede usarse cómodamente colgada de un bastón atravesado sobre dos asas de madera.

Caja depósito de bastidores.—Los bastidores de repuesto deben preservarse del moho, ocasionado por la humedad y de algunos insectos que gustan de ellos para depositar sus huevos, en cajas de igual forma de las colmenas, cuya tapa tenga una cubierta de tela de alambre en el centro para proporcionarles alguna ventilación.

Alimentador.—Sucede muchas veces que una alteración cualquiera de la temperatura interrumpe la regularidad de los trabajos de las colonias. En el invierno de nuestra costa, por ejemplo, las lluvias por pequeñas que ellas sean, estorban la salida de éstas al campo; las que lo hicieren engañadas por algunos rayos de sol pueden ser sorprendidas lejos de la colmena y expuestas á perderse. Con el objeto de evitar todo esto y mantener colonias fuertes, capaces de buenas cosechas en el verano, se ha adoptado la alimentación artificial á la que las abejas se prestan muy gustosas. Con su auxilio se consigue, por otro lado, la facilidad de hacerles tomar el jarabe especial que se les da, para curarlas de ciertas enfermedades, como lo explicaremos despues.

CAPÍTULO IX

Miel y cera

BREVES OBSERVACIONES SOBRE LA MIEL Y LA CERA. CONSECUENCIAS QUE DE ELLAS SE DESPRENDEN

Los dos grandes objetivos de la industria apícola han sido la miel y la cera. Corresponde al primero, como vamos á demostrarlo, el mejor y más preferente lugar.

En efecto, la miel, entre sus múltiples aplicaciones tiene sobre la cera, la ventaja de su valor como sustancia utilizable para los usos de la vida. Así, la farmacia, el destilador licorista, el fabricante de confituras, el pastelero y aun la alimentación doméstica, sacan gran provecho de ella. En cuanto á la cera, sus aplicaciones, aunque de alguna imprtancia, no son tan variadas.

Por algún tiempo los apicultores estuvieron en la creencia de que la miel y la cera eran dos sustancias que las abejas encontraban en las flores del campo y que no hacían más que trasportar á sus colmenas, hasta que la química, avanzando en el campo de sus investigaciones, vino á demostrarles su error.

El análisis ha demostrado que la miel y la cera, aunque distintas en esencia, tienen un mismo origen; que ambas sustancias no son otra cosa que productos de transformaciones químicas operadas en el estómago de las abejas, en combinación con el néctar y el polen que acarrean del campo.

Las abejas almacenan en sus colmenas el néctar de las flores ya transformado en miel y para secretar la cera, absorben esta miel que en combinación con el polen, del cual hacen gran consumo, se convierte en cera. Las experiencias han ido más lejos; hoy se sabe con certeza que las abejas gastan cerca de cuatro kilogramos de miel para elaborar uno de cera.

Convencidos los apicultores de esta verdad, han concretado sus esfuerzos á la sola producción de miel, artículo que en proporción de 4 á 1 resulta más valioso que la cera y que además tiene mayor demanda en los mercados.

Pero para conseguir este objeto, era indispensable que las colmenas fueran susceptibles en cualquier momento de armar y desarmar, de aumentar ó disminuir su espacio; esto es, que sus panales fueran movilizables y que se pudiera tener tal número de ellos en cualquiera circunstancia, que las abejas en el momento de la cosecha encontrasen siempre listos nuevos panales y pudieran así dedicar el tiempo que emplean en hacer sus construcciones de cera en el acarreo de miel.

La colmena vulgar antigua cuyos panales son

fijos, era la menos adecuada para esta operación. Por muchos que sean los cuidados con que se opere en ellas para la extracción de la miel, hay que romper los panales, averiarlos muchas veces cargados de embrión, y la miel que producen no es de primera calidad sino mediante procedimientos lentos y costosos.

La colmena reducible de bastidores movilizables reúne todas las mejores condiciones. Cada una de ellas cuenta con veinte bastidores, número suficiente para la mayor cosecha y tiene, además, la ventaja de la conservación de éstos por tiempo indefinido, porque prestándose cómodamente para extraerles la miel en el extractor centrífugo quedan sus panales intactos y limpios.

En conclusión:

El principal objetivo de la industria apícola debe ser la producción de miel de primera calidad, y para conseguirlo ninguna se presta mejor que la colmena reducible de bastidores movilizables.

CAPÍTULO X

Enfermedades y enemigos de las abejas

Las abejas, como los demás animales, aunque en menor escala que éstos por su gran actividad y labor, se hallan expuestas á diferentes enfermedades y á la persecución de ciertos insectos en el curso de su existencia.

Sin embargo, muchas de estas enfermedades y peligros dependen en gran parte de la ignorancia ó incuria del apicultor.

Las epidemias principales son: la disenteria, la pudrición del embrión y el moho.

Disenteria.—Si la colmena no tiene suficiente ventilación y la humedad penetra en ella, las abejas se ven bien pronto atacadas por este mal; los excrementos son fétidos, de color negruzco y manchan los panales y el piso de la colmena. El contagio es general y la colmena se pierde irremisiblemente si con tiempo no se toman las precauciones debidas. Siendo el aire la causa del desastre, hay que proceder, sin pérdida de tiempo á mayor aireación y á desinfectarla con el fumigador, provisto de una mecha azufrada, á la vez que á la limpieza de la colmena, panales, etc.

Pudrición del embrión.—Esta es una afección que ataca primero al embrión y en seguida á la colonia y, también, á las otras vecinas. Ordinariamente sólo invade las colonias débiles que durante el invierno han sufrido mucho.—La colmena infestada se denuncia por el mal olor que despiden. El embrión descompuesto forma con la cera una masa glutinosa color parduzco.

Esta infección se combate del mismo modo que la disenteria.

Moho.—Es una alteración de la cera producida por la humedad y que desarrolla en los panales un micro-organismo fungoso.

Igual procedimiento que en las anteriores para su extinción.

La galléria.—Es un insecto de la familia de las mariposas nocturnas, muy peligroso en las colmenas por su rápida propagación. Se distinguen dos especies: la *galléria cerevella* y la *alvearia*. Tienen ambas ro ó 15 milímetros de largo por 2 ó 3 de ancho, de color blanco sucio con puntitos oscuros; la cabeza y el capacet algo obscuros y el cuerpo cilíndrico anular, con dieciséis patitas.

La extracción de este parásito es algo difícil, si no se acude con tiempo; pero es indispensable retirar los panales invadidos para destruir las larvas del insecto atacante y fumigarlos despues.

Existen otros muchos insectos peligrosos á las abejas, pero es muy raro que se presenten en las colmenas de bastidores, si el apicultor presta atención conveniente al trabajo diario que se recomienda en ellas.

PARTE PRACTICA

Operaciones prácticas en el apiario

INDICACIONES PRELIMINARES

CAPÍTULO I

Modo de poblar las colmenas de bastidores.

PREPARACIÓN DE BASTIDORES.—ALOJAMIENTO DE LAS COLONIAS.—ENJAMBRES DE RAMA.—TRANSVASAMIENTO.

Estas colmenas pueden poblarse ó bien, con enjambres cogidos á la rama, ó con colonias procedentes de colmenas vulgares.

Los primeros son preferibles, cuando son enjambres primarios, porque poseen un buen número de abejas jóvenes, que fácilmente se acomodan en su nuevo alojamiento.

Los buenos enjambres primarios no deben pesar menos de dos kilogramos ó sean veinte mil abejas.

En cuanto á las colonias de colmenas vulgares, la operación es más delicada por cuanto ella importa un verdadero transvasamiento.

En uno ú otro caso conviene de antemano tener preparadas las colmenas receptoras y los bastidores que van á servir á éstas, empleando el siguiente procedimiento:

Preparación de bastidores.—Hemos visto, al tratar del objetivo principal de la industria que nos ocupa, cuanto importa que las abejas tengan siempre disponible panal en bastidores para que el tiempo que necesitaren en la construcción de éstos lo empleen de preferencia en la cosecha de miel exclusivamente.

Los apicultores ingleses, más prácticos que los de otros países, han recurrido con éxito á la fabricación artificial de panales llamados *foundations*, tan perfectos como los hechos por las abejas y que puestos en colmena son muy aceptados por ellas.

Para el caso de no contar con dichas *foundations*, la preparación de panales en bastidores se efectuará así:

Elegida la colmena vulgar á la que se le van á extraer algunos panales, se la coloca en lugar retirado del que ocupará despues. Al día siguiente y á la hora en que las abejas estén en mayor número en sus tragines al campo, (el medio día por ejemplo), se destapa la colmena y previa fumigación en los panales ocupados por las abejas, se las obliga á encontrarse en uno de los rincones de la colmena, dejando así descubiertos los que van á servir. Se escogerá de preferencia las tortas más ricas de embrión de obreras.

(Continuará)

TIPOS DE CAMBIO

PLAZA DE SAN JOSÉ—DICIEMBRE 23

Banco de Costa Rica		E. Challe & C ^o	
Londres	30 drs. 100%	Londres	3 drs. 110 111 1/2
"	vista 112	"	Cable 113
"	cable 114	Paris	3 drs. 109 4/10
New York	116	Paris	Cable 115
"	cable 118	New York	3 drs. 116
San Francisco	116	San Francisco	116
"	cable 118	Hamburgo	107
Paris	99 drs. 108	Italia	109
"	vista 111	España	60 4/65
"	cable 113		
España	97		
Italia	112		
Alemania	108		
Bélgica	111		
Banco Anglo Costarricense		Thomas Scott	
Londres	3 días 111 1/2	Londres	Vista 107 1/2
Paris	110	New York	113 1/2
San Francisco	107	Paris	110
Alemania	111	Hamburgo	108
España	112	Ginebra	110
Italia	111	Kingston	115
New York	Vista 116		
San Francisco	3 días 116		
New Orleans	Vista 116		
United Fruit C ^o		I. D. Sasso	
New York	Vista 117 1/2	New York	Vista 115 1/2
Londres	110	Londres	109
		Paris	108
		Hamburgo	106
		España	63

BANCO DE COSTA RICA

El Banco de Costa Rica cerrará sus oficinas durante los días 29, 30 y 31 del corriente. Las obligaciones á su cargo que venzan en esos días se considerarán vencidas el 27 de este mes y las á su favor el 2 de enero próximo. San José, 22 de diciembre de 1902.

MAURO FERNÁNDEZ.—Director.

BANCO ANGLO COSTARRICENSE

El Banco Anglo Costarricense cerrará sus oficinas durante los días 29 y 30 del corriente. Las obligaciones á su favor que venzan en esos días se considerarán vencidas el 31 del mismo, y las á su cargo el 27 del corriente.

San José, 19 de diciembre de 1902.

Por el Banco Anglo Costarricense, MANUEL A. QUIRÓS.—Admor.

TIPOGRAFÍA NACIONAL

AL SIGLO NUEVO

ALMACEN DE TEJIDOS

Novedades de todas clases para las próximas fiestas; acaban de recibir ropa hecha y sedería de la China.

ALMACEN DE ABARROTRES

Gran surtido de vinos, licores, conservas, dulces, jaleas, confites y turrone para la Noche Buena.

A. HERRERO & C^o—San José C. R.

HARINA PARA LOS NIÑOS DE R. KUF'EKE

La harina para los niños de Kufeké recomendada de parte de las autoridades científicas como el

mejor sustituto de la leche de la madre

en las reuniones de los físicos y médicos alemanes en Berlín 1886, Wiesbaden 1887, Colonia 1888, Heilderberg 1889, Bremen 1890 y Francoforte 1896. No se emplea solamente como alimento de los niños de pecho y de más edad de endeble constitución para curarlos de la colerina ó catarro intestinal, sino que siendo

un alimento neutral

obra de un modo benéfico sobre el estómago y el organismo en general, ayudando al mismo tiempo á las personas en convalescencia. Todo catarro intestinal, colerina y diarreas aun de los étnicos, se curan prontamente por medio de esta medicina-alimento.

De venta únicamente en la **BOTICA ALEMANA**

PARA EL VERANEO

Se ofrece en venta un caballo de pasitrote, de seis años de edad, propio para señora. También se vende una montura. Referencias en la administración de este boletín.

Precio: 150-00 colones al contado

ANTOLIN S. CHINCHILLA

Dibujante Litógrafo

Ex-alumno de honor de la escuela de Bellas Artes de Hamburgo. Primer premio de diploma y medalla de oro en la Exposición centroamericana de Guatemala.

Dibujos, grabados, proyectos. Especialidad en trabajos de litografía. Pintura y decoración. Tiene su estudio en la ciudad de Amón. Órdenes por correo, apartado 489.

BREVA AMERICANA "KEYSTONE"

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

T. Assmann & C^o
JOSE VARGAS M.

ABOGADO Y NOTARIO

Despacha en su oficina situada en la Av. Central, Este, n^o 493

Se alquila en los bajos del Hotel Internacional, frente á la ferreteria de Macaya, un hermoso salón muy propio para comisionistas ú otro negocio de importancia.

Entenderse en el mismo Hotel con su administrador don José Sacripanti.

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

HOSPICIO DE HUÉRFANOS

La volante que se publicó 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, 19 de Noviembre de 1902.

POUDRE, SAVON &
CRÈME SIMON

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

Exigase el verdadero nombre Réhussés los productos similares
J. SIMON
13, r. Grande Bataillere, Paris



PURIFICATEUR LARCADE

Inventado por el

Doctor Larcade

Es el **DEPURATIVO VEGETAL** más poderoso conocido hasta hoy.

PURIFICA LA SANGRE maravillosamente.

CURA RADICALMENTE

Sífilis, Ulceras, Crostas, Cánceres, etc., etc.

A los 2 días de uso, resultados sorprendentes

A los 4 días los malos humores principian á ser secados

AGENTES GENERALES.—A. ROUDEL & C^o—BURDEOS

El Factor más Importante.

La Naturaleza ha dotado al aceite de hígado de bacalao como el factor más importante de la reconstitución del organismo humano. El arte de Scott & Bowne ha perfeccionado la obra de la Naturaleza enriqueciendo las admirables propiedades del aceite, haciéndolo

Emulsión de Scott

de Aceite de Hígado de Bacalao con Hipofosfitos de Cal y de Sosa.

agradable, digerible y asimilable y completando su benéfica acción con el agregado de los hipofosfitos.

Siempre que el organismo esté debilitado, así como en su padecimiento resultante, la neurastenia y en el crecimiento y desarrollo lento y dificultoso de los niños, como en la convalescencia de casi todas las enfermedades, acidase á la verdadera y legítima Emulsión de Scott, con toda confianza.

De venta en todas partes.

SCOTT & BOWNE, Quilicho, New York.

10 A

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 convalescentes 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 de 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.

DOSES:—Una copa 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.

700 colones con hipoteca, tengo encargo de colocar.

JUAN R. ACUÑA

Juan Knöhr Hijos

Tienen un surtido completo de mercaderías.

Ventas exclusivas al por mayor y en condiciones liberales.

El 1º de Noviembre trasladé mi despacho frente á la casa de don Federico Tinoco.

RICARDO KRIEBEL

DENTISTA ALEMÁN

Dr. Gerardo Scheverría y Aguilar

ABOGADO Y NOTARIO

Attorney at Law & Notary Public
(English Spoken)

San José de Costa Rica.—Nº 163, 7ª Av. O.

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

LA BASTIDA

ALMACEN DE ABARROTES, VINOS Y LICORES

Pongo en conocimiento de mi clientela y del público en general, que he trasladado mi establecimiento á la calle central, Norte, esquina 6ª Avenida Oeste, (frente á la ferretería de los señores Macaya y Cª y al almacén de ropa hecha de los señores Robert Hermanos), con un completo surtido de mercaderías, en las mejores condiciones, á plazos y al contado, y á los precios más ventajosos de esta plaza.

ALBERTO LLINAS.—San José Costa Rica.

El Aguila de Oro

Es hoy por hoy la cantina favorita de nuestra juventud y ¿cómo no había de ser, si allí tienen un servicio esmerado y un magnífico billar? Sus mercaderías son siempre frescas, buenas y baratas; en su cantina se venden unos sabrosos cocktails á 10 céntimos, preparados por el gran ATILIANO. Su propietario es don Napoleón Soto.

A B C

El mejor Champagne:

VICTOR CLICQUOT

Carta blanca A B C.

Importa: G. de Benedictis

¡¡ ATENCION !!

La Agencia de la Fábrica de Sellos de Caucho *La Costarricense* que estaba á cargo de doña María y de Linares, ha sido trasladada en esta fecha á la *Líbreria de don Antonio Lehmann*, quien recibirá las órdenes para la fabricación de toda clase de sellos.

Mi fábrica tiene 21 años de establecida y fué premiada en la Exposición Nacional de Costa Rica con medalla de plata de primera clase en 1886.

Teófilo Sibaja G.,—Propietario.

Alajuela, 20 de Noviembre de 1902.

PAGES HERMANOS
SUCESOSES

Existencia constante de abarros frescos y baratísimos. Licores de primera. Harina de "EL GALLITO" y otras marcas. Mantequilla exquisita. Depósito de cigarrillos "MURIAS" á precio de quema.

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

Alquilo una casa en esta ciudad, grande, cómoda y con instalación eléctrica.

También vendo un precioso lote en La Sabana.

GERARDO SAENZ GUTIÉRREZ

CERVEZA SUPERIOR
Imperial Lager Beer

Esta renombrada cerveza, conocida desde hace mucho tiempo por los clientes del Hotel Imperial como la mejor de las que se conocen en el país, se vende en

LA GRAN VIA

al módico precio de **¢ 42.00 el barril de 10 docenas.** Es la que mayor utilidad deja á los expendedores, y la que tiene mejor aceptación, por ser de clase inmejorable.

San José, Noviembre de 1902.

POR ¢ 30.00

Se alquila una casa decente y cómoda, situada en la calle 18 Sur, nº 306. Informarán en la casa nº 247 de la calle 17 Norte.

ALMACÉN HERNANDEZ

SAN JOSE

Acaba de recibir géneros y abarros, papel de imprenta y cemento romano que, por ahora, vende más barato que nadie.

OCTAVIO QUESADA

ABOGADO Y NOTARIO

Despacha en el nº 116, Avenida 7ª, Este, casa de las señoras Montalegre, contigua al Registro de la Propiedad y Archivos Nacionales.

¡¡ NO LEA ESTO !!

Academia de Inglés, frente á la Imprenta Nacional, H. J. Edwards

una competente profesora. Cada día se dan clases especiales en el día para señoras por cada día de tres lecciones por semana. Lección de

de **3-50 al mes** de Inglés por el mejor profesor de esta ciudad, á razón de

De esta fecha en adelante se darán lecciones de Inglés por el mejor profesor de esta ciudad, á razón de

DO YOU SPEAK ENGLISH?

De venta en San Mateo, 40 cajuelas de semilla de zacate de guinea.

Entendense en San José con Alejandro J. Aguilar, y en Esparta con

Alejandro Aguilar Castillo

El buen tono hoy, es decir: tengo mis muebles construidos en la gran fábrica de don Jorge Morales Bejarano, Cuesta de Moras, nº 531.

VENDO de conformidad con las circunstancias, las siguientes fincas:

1ª—*Guatill*.—Lote de montaña, de 134 manzanas, situado á pocos metros de la estación *Peralta* y sobre la línea férrea á Limón á uno y otro lado.

2ª—*Animas*.—400 manzanas con cultivo de potrero, café, hule y establecimiento de una buena calera.

3ª—*Florencia*.—850 manzanas; cultivos de potrero, café, caña, piñas y una bastante completa maquinaria de aserrar, con abundantes maderas por explotación.

4ª—12 lotes de una caballería cada uno, en Rentación, sobre la carretera de Fuentes.

5ª—Una casa en Cartago, bien situada y cómoda para familia numerosa.

6ª—Una casa en San José, de oficinas y bodega. De las tres primeras fincas puedo vender lotes no menores de 20 manzanas.

Los interesados deberán informarse en San José con Manuel A. Serrano C., y en Cartago con el suscrito.

JOSÉ Mª BONILLA A.

Si quieres 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, nº 531.

Jardinería Bellavista

Frente al Hipódromo

En ella se encuentra de venta toda clase de semillas, flores y verduras; lo mismo que árboles frutales y de adorno.

P. RUCAVADO

SILVESTRE SOLIS LEON

AGRIMENSOR

7ª Avenida, Este.—650 varas del Parque Central

MALA REAL INGLESA

La Mala Real Inglesa ha bajado sus fletes á *treinta-cinco chelines* (£ 1-15-0) por café en oro, y *cuarenta-cinco chelines* (£ 2-5-0) por pergamino, la tonelada, á los puertos acostumbrados desde Limón.

Esta Compañía, además de los vapores correos quincenales, enviará dos vapores de carga al mes durante la cosecha, que irán directamente á Londres: estos vapores directos tienen la ventaja de que el café no sufre con los trasbordos.

Se aconseja á los embarcadores poner en sus guías "POR MALA REAL."

LYON & COX,—Agentes

En *La Mascota* y el *Almacén Hernández* hay siempre depósito de la

Breva marca

“KEYSTONE”

que venden hoy á ₡ 23-00 caja

En cantidad de 25 latas se hará precio convencional.

PAGÉS & CAÑAS

Alejandro Alvarado h. — Fabio Baudrít

ABOGADOS Y NOTARIOS PÚBLICOS

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

Teléfono 227



BOTICA ORIENTAL
la botica de fama



Correo 350

W. STEINVORTH & HNO.

Tienen un surtido completo de mercaderías

Ventas exclusivas al por mayor y en condiciones liberales

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 abarrotos, mantequillas y quesos. *Queso parmechiano*, *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!!

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

TRASLACION

Los Doctores T. M. Calnek y Luis P. Jiménez, han trasladado hoy su despacho al local que ocupó la sombrerería de *Bengochea é Hijo*, setentaicinco varas al Sur de la Iglesia del Carmen, en la calle central, al lado de la ferretería de los señores J. P. Rodríguez & Hn^o.

San José, 1^o de Diciembre de 1902.

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 españolas para viajeros*—Servicio constante á cualquier hora del día y de la noche.

El Restaurante Central alcanza día por día nuevos triunfos

MADERAS DE DOTA

Siendo Agente del “Aserradero Belmira” ofrezco á los señores constructores las maderas mejor labradas de las que llegan á esta capital procedentes de las afamadas montañas de Dota. Las muestras pueden verse en la Avenida Central, Este, n^o 260, (casa de doña Juana v. de Salazar). Acepto contratos para entregas en los próximos meses de verano, á precios especiales.

Marco Tulio Pérez

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

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 concurrendos 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.

AVISO

Participamos al comercio que en esta fecha hemos nombrado ÚNICO AGENTE en Costa Rica de nuestro

ACEITE marca “SALAT”

á don SERAPIO TOMAS, con quien podrán entenderse los comerciantes que deseen hacer pedidos.

J. Salat é Hijos

Barcelona, 3 de Octubre de 1902.

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.

El Rey de los Brandy:

Gautier Freres

CASA ESTABLECIDA EN 1755

En botellas

En cajas

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

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 entenderse en la Pulpería del Limón con

PÍO ACUÑA

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.

EL TORITO

FÁBRICA DE CERVEZA DE JUAN MALEK

Único depósito de la Kola “Malek”

La cerveza TORITO, es la mejor y la más pura y saludable, porque en su fabricación se emplean los mejores y más sanos ingredientes. No hay adulteración. El que prueba la cerveza TORITO y KOLA MALEK sigue tomándola.

SE VENDEN

Las valiosas y extensas propiedades de bananal sitas en Matina y Zent; las propiedades de café y ganado en Las Lomas y las casas en Matina que pertenecieron al que fué M. J. Carroll.

Detalles en un aviso más adelante.

THOMAS SCOTT

San José, Costa Rica, 11 de Noviembre de 1902.