REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA

Sección de una vista panorámica de la finca de la Compañía Bananera de Costa Rica, en Pavón, rica y fértil región del Cantón de Turrialba.

No. 18 Abril 1936 Tomo III

Las Compañías Alemanas

HAMBURG AMERIKA LINIE y NORDDEUTSCHER LLOYD

ofrecen a los señores exportadores la vasta experiencia adquirida en el manejo de la carga, y les iuvitan a servirse de sus **BUQUES MODERNOS, RAPIDOS Y SEGUROS** para el transporte de sus productos

de Puntarenas y Limón directamente a Europa y de Puntarenas a Estados Unidos y Panamá *(Costa Pacífica)*

HAPAG-LLOYD

Agencia Costa Rica **SAN JOSE** **Teléfono 2086**

Banco Internacional de Costa Rica

Banco del Estado Unico Emisor

Fundado en 1914

Al servicio de la

Agricultura
Industria
y Comercio
de la Nación

SIROCCO

Hacendados de Café!!

El éxito de toda industria está basado en su Desarrollo Progresivo, gracias a los conocimientos que facilita la Ciencia, paralelamente con los de las necesidades de los Mercados Consumidores.

Sólo se engrandecerá la Industria cuando NO se detenga el Progreso

El depender de Laureles ganados en Antaño equivale a un Agotamiento de Energía y de Conocimientos.

Nadie contradirá esto, como tampoco que la

Maquinaria SIROCCO para beneficiar café

es la UNICA que posee todos aquellos Adelantos Posibles hasta la fecha en paralelo con el Desarrollo de la Ciencia: y a medida que ésta brinde nuevos Conocimientos, la

Maquinaria SIROCCO para beneficiar café

SERA LA PRIMERA EN EJERCERLOS Y PONERLOS A LA PRACTICA.

Para convencimiento de la SUPERIORIDAD de la

Maquinaria SIROCCO para beneficiar café

bastará con ojear las NUEVE Publicaciones "Sirocco" concernientes al Café, y después, hacerse cargo de su Contenido — un Estudio Concienzudo sobre las diferentes Operaciones en el Beneficio del Precioso Grano, basado en Conocimientos Profundos en la Materia.

SIROCCO

SIROCCO

Soliciten las publicaciones SIROCCO que recibirá GRATIS con sólo mencionar esta Revista y abónense también GRATIS a las demás que de vez en cuando publica

Davidson & Cía, Ltd. Sirocco Engineering Works
BELFAST - IRLANDA

(Casa fundada hace más de medio siglo)

Agente Local: EUSTACE W. KNOWLTON

Apartado R. - San José, Costa Rica

SIROCCO

VOLVAMOS A LA NATURALEZA

EL AGOTAMIENTO DEL SUELO, ya sea causado por abandono o por el uso extremado de fertilizantes químicos o minerales, puede fácilmente CORREGIRSE si se quiere sacar todo el provecho de las cosechas y mantener la tierra sana y fértil:

VOLVIENDO A LA NATURALEZA, es decir, usando el inimitable Regenerador Orgánico del Suelo:

ES ABONO A BASE DE DESPERDICIOS DE PESCADO DE LA "Humber"

Fishing & Fish Manure Co. Ltd., de Hull, Inglaterra

PARA PORMENORES:

ATMETLLA HERMANOS

Agentes Exclusivos para Costa Rica

LOUIS DELIUS & Co.

BREMEN - ALEMANIA

IMPORTADORES DE CAFE

OFRECEN:

Sacos para Café, Manteados y Maquinaria para Beneficios

AGENTE

LOHRENGEL & Co. Suc. **H. O. DYES**

SAN JOSE - COSTA RICA

Revista del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica

Tomo III
Número 18

San José, C. R., Abril de 1936

Ap. Postal 1452
Teléfono 2419

SUMARIO:

1). Saludo al nuevo Presidente de Costa Rica, Lic. don León Cortés Castro. — 2). La crísis económica de Costa Rica, su origen, proceso y factores que la han agravado. Por el Lic. *Alfredo González Flores.* — 3). Campaña de Defensa Vegetal. Por el Lic. *Francisco Sancho J.* — 4). ¿Quién trajo el café a Costa Rica? Por el Lic. *Cleto González Víquez.* — 5). Control del agua en el verano por medio del cultivo del suelo. Por el Ing. *Mario Rodríguez R.* — 6). El problema de los negocios. Por *Edwin R. A. Seligmann.* — 7). Sin abundancia de medio circulante no puede haber prosperidad. Por *F. Ferreira Ramos.* — 8). Monografía sobre el café. Por Francisco María Núñez. 9). ¿Qué debe hacerse para asegurar el rango del café de Costa Rica? Por doña *Adela Salazar de Soto.* — 10). La fiesta de los cafetos. La fiesta de la floración de los cafetos.—11). Mis experiencias sobre el beneficio del café. Por *Florentino Castro S.*— 12). SECCION ESTADISTICA. a) Resumen del Censo Cafetalero, correspondiente a la Provincia de Cartago. — b) Entradas por concepto de exportación de café de Costa Rica, correspondientes a la cosecha 35-36. — c) Mercado de Londres. Cotizaciones de las diferentes clases de café, por quintales ingleses, en shelines y peniques, del 11 al 24 de febrero de 1936. — d). Mercado de Londres. Cotizaciones de las diferentes clases de café, por quintales ingleses, en shelines y penique- el 25 de febrero al 9 de marzo de 1936. — e) Mercado de Londres. Movimiento de café, del 1º de enero al 31 de febrero de 1936. Sacos de exportación. — f) Exportación de café de Costa Rica de la cosecha 35-36 en kilogramos. — g) Movimiento de importación y re-exportación de café en Inglaterra. Sacos de 60 kilos. — h) Mercado de Londres. Principales marcas de café de Costa Rica vendidas del 11 al 24 de febrero de 1936. — i) Mercado de Londres. Precios máximos alcanzados por el café de Costa Rica, de la clase bueno a fino primer tamaño. — k) Mercado de Londres. Precios máximos alcanzados por los mejores cafés del mundo durante el año 1935. — l) Consumo mensual de café de Costa Rica en Alemania. Sacos de 60 kilos. Gráfico. — m) Mercado de Londres. Precios máximos alcanzados por los mejores cafés del mundo en c. w. t. durante 1935. — n) Importación de café en Alemania, en sacos de 60 kilos. — o) Consumo de café en Alemania, durante 1935. Sacos de 60 kilos. — p) Movimiento mundial de café, en sacos de 60 kilos. — q) Existencia visible de café en el mundo. Sacos de 60 kilos. r) Curso del cambio. Marzo de 1936.

Lema del Instituto: Cada una de las manzanas sembradas de café en Costa Rica, *debe llegar a producir, cuando menos, una fanega más de lo que produce en la actualidad*, y todos los productores y beneficiadores *deben esmerarse en que el grano sea de la más fina calidad posible*. Sólo así podremos conservar nuestros mercados y vender nuestro producto a buen precio.

LIC. DON LEON CORTES CASTRO

Nuevo Presidente de la República que asumirá el mando el 8 de Mayo próximo entrante

El nuevo Presidente de la República de Costa Rica, Lic. don León Cortés C.

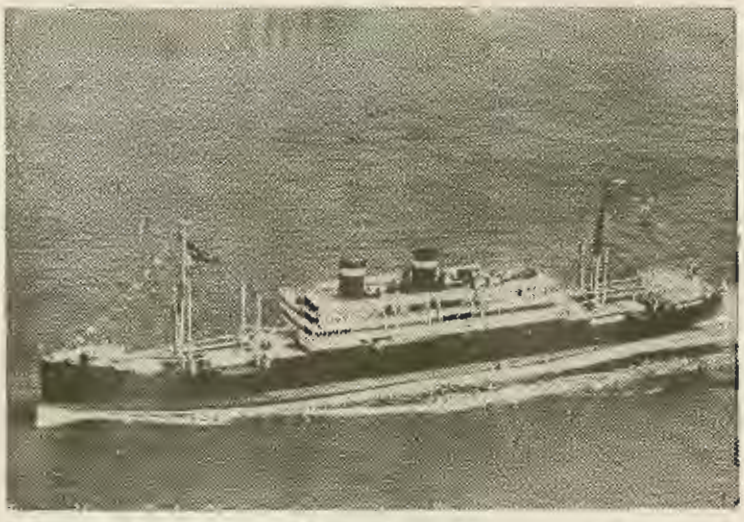
LA REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA se honra dedicando un respetuoso saludo al señor Presidente Electo, Licenciado don León Cortés Castro, quien en estos días se hará cargo de la Primera Magistratura de la República.

Nuestro homenaje tiene un significado especial: por sobre la consagración sin precedentes que le otorgara el electorado costarricense—y que constituirá, seguramente, el más sólido respaldo a su obra de reconstrucción general—el señor Licenciado Cortés tiene para nosotros un título especial que lo vincula a nuestras labores: el de haber sido el primer Presidente del INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE.

Obvio es decir, porque son universalmente reconocidas sus condiciones personales de disciplina y de trabajo, que su actuación en este organismo dejó las más perdurables enseñanzas, así como que por su espíritu compresivo y por su conocimiento íntimo de nuestros empeños y perspectivas, este Instituto tendrá en el próximo señor Presidente de la República su más insigne orientador y su colaborador más eficaz.

LA REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA reitera su afectuoso saludo al señor Lic. Cortés Castro y le augura el éxito más cumplido en el desempeño de las funciones del honroso cargo para que fue elegido.

LA LINEA PREFERIDA POR SER CONOCIDA



Ofrece a los exportadores de café un servicio inmejorable cada dos semanas de Puntarenas a California en OCHO DIAS SOLAMENTE por medio de las famosas motonaves

Santa Rosa
Santa Elena
Santa Paula.

PIDA INFORMES COMPLETOS A

AGENCIAS UNIDAS S. A.

AGENTES GENERALES

San José: Teléfono 3721 — Puntarenas: Teléfono 41

La crisis económica de Costa Rica

su origen, proceso y factores que la han agravado. Medidas recomendables para procurar el reajuste económico

Del importantísimo trabajo que con el título constante arriba, acaba de publicar el señor ex-Presidente de la República, Licenciado don Alfredo González Flores, publicamos a continuación los tres importantes capítulos que se refieren a la Reforma Bancaria, a la Liberación del Presupuesto y al Arreglo de nuestras deudas:

La reforma bancaria

No es posible concebir la vida de los negocios sin una adecuada y completa organización del crédito. Siendo Costa Rica una comunidad agrícola, antes que un país industrializado, hay que tomar en cuenta esa característica al hacer esa organización. La legislación bancaria es caótica y poco satisfactoria. La monetaria no puede ser peor. Sin la existencia del Banco Internacional de Costa Rica, la producción y comercio nacionales no habrían podido extenderse y alcanzar la situación que hoy tienen, pues los demás Bancos necesitan, por su naturaleza, operar con depósitos y dedicarse a préstamos a corto plazo para mantener la liquidez de sus carteras. Sin embargo, la organización tanto de dicho Banco como de los Bancos particulares, resulta insuficiente y anacrónica para atender a las legítimas demandas del comercio, la industria y la agricultura, pues no existe coordinación entre esas instituciones ni un control superior que garantice los depósitos de los particulares y evite en lo posible las inflaciones y contracciones violentas de crédito que hemos señalado en el curso de estos apuntes.

Influye enormemente en la vida económica y financiera del país, nues-

tra exportación de café y el comercio de importación correlativo de la misma. Ese producto representa, en los últimos diez años, para no hablar de los anteriores, del 56% al 75% de nuestras exportaciones, lo cual significa que nuestra vida económica está supeditada casi por entero al comercio de ese grano.

El café está sujeto al alza o baja de su precio en los mercados extranjeros, al aumento o disminución de su cosechas, y su valor ejerce una influencia variable en el mercado de divisas, tanto por las razones dichas, como por la irregularidad de su oferta, abundante en determinadas épocas del año y limitada en otras. Esas características de la industria cafetalera hacen que la oferta de letras proveniente de ella sea variable y poco flexible a las demandas del comercio de importación. Dichas características, además, han favorecido la especulación en divisas extranjeras con grave perjuicio del productor del grano y del consumidor de artículos importados.

Como prueba de lo anterior está la información siguiente, considerada, al parecer, sin trascendencia, por la forma en que se da, publicada en "Diario de Costa Rica", correspondiente al 21 de marzo de 1936:

"Las instituciones bancarias han logrado, al cubrir su sobregiro con la Junta de Control de Exportaciones, una apreciable utilidad que asciende a varios miles de colones".

"Como nuestros lectores saben, los Bancos en los momentos de angustia cambiaria, lograron la autorización que les permitiese recurrir a sus créditos en el exterior y así suplir a muchos clientes de divisas extranjeras para cubrir las obligaciones de carácter urgente. Estas operaciones se realizaron tomando en consideración un tipo de cambio de 675% y 680%, lo cual ha permitido ahora, al obtener los dólares a tipos inferiores, que exista una apreciable diferencia lo cual se convierte en utilidad para aquellas instituciones".

"Cabe advertir que nada anormal ni irregular se ha operado sino una simple evolución que también podría haberse llegado a convertir en una fuerte pérdida si por cualquier circunstancia el cambio hubiera alcanzado proporciones imposibles de sujetar".

"En esta ocasión hasta bien merecida está la ganancia, cuando justamente los Bancos han sido los que, después de muchos esfuerzos y empeños, lograron imponer las tendencias a un tipo más razonable y acorde con las condiciones del país".

Esa ganancia, segura y no problemática como se supone, obtenida por los Bancos, por esta vez sobre la base de $ 403.762.81 de crédito girado (1), en perjuicio del productor y consumidor, no permitida por la Ley de Control de Cambios como un monopolio en favor de los Bancos privados, no está justificada. Las características de la industria cafetalera a que nos hemos referido y que deben tomarse en cuenta en toda organización bancaria que se intente, permiten, mientras ésta no exista, esas ganancias seguras y quizá las

(1) "Diario de Costa Rica", 22 de marzo de 1936.

mejores que obtienen los Bancos privados. Debe ser el Banco del Estado, encargado de velar por la sanidad de la moneda, el que distribuya equitativamente las divisas extranjeras, haciendo uso de su crédito, no con fines de lucro seguro, sino de bien público, función que, por su condición natural de productores de dividendos, no podrán llenar satisfactoriamente instituciones privadas.

La falta de organización bancaria ha favorecido, pues, esa especulación, y permitió, primero, la inflación monetaria y de instrumentos de pago creados estos últimos por los Bancos, y luego la restricción de crédito bancario y de la circulación de billetes de la Caja de Conversión, fenómenos examinados al estudiar la prosperidad. Un sistema monetario y una situación bancaria que han permitido tales anomalías demuestran que necesitan reformas radicales. El Banco Internacional de Costa Rica debe ser el eje al rededor del cual gire la nueva evolución bancaria. Para realizarla es indispensable reorganizarlo y ponerlo en condiciones de que sea el regulador no sólo de las emisiones de billetes, sino del crédito bancario, y el estabilizador y mantenedor, al tipo que demande nuestra estructura económica, del valor de la moneda en el mercado interno, para eliminar el factor monetario en el nivel de los precios. Las instituciones de crédito tendrán que aceptar con agrado una reforma que permita una mejor coordinación entre ellas y las ponga a cubierto de tener que liquidar violentamente a sus deudores y suspender operaciones cuando se presente, por cualquier causa, el retiro exagerado de depósitos. Los hombres de negocios también deben ver con simpatía una reforma que les garantice recursos en todo tiempo, especialmente en los de crisis, para mantener sus empresas, y la comunidad, por último, cuando se convenza de que la reforma bancaria le dará una moneda sana y evitará en tanto dependan de factores monetarios los peligros de ficticios auges precursores de miseria, se sentirá satisfecha de tener una moneda que no altere su poder de compra y se que calamidades de la índole dicha puedan ser conjuradas en gran parte por esa reforma.

Mientras el oro no sea la moneda reguladora del cambio internacional, inútil es pensar en la estabilización de nuestra moneda en relación con ese metal; y mientras nos encontremos sometidos al régimen del papel moneda, éste debe tener flexibilidad para amoldarse a las oscilaciones de la oferta y la demanda de divisas, ya que sólo de ese modo puede reajustarse el balance de pagos. Sin embargo, una vez estabilizado el valor de nuestra moneda y mantenido ese valor en el mercado interno por el Banco Internacional de Costa Rica, las variaciones del tipo de cambio no serán más que las que provoquen las propias variaciones de las divisas extranjeras, pues en el régimen de inconvertibilidad en que se encuentran los principales países con los cuales realizamos nuestro comercio, son los cambios, como hemos dicho antes, los que tienen que amoldarse a nuestras condiciones económicas internas y no éstas a aquéllos, como equivocadamente ha pasado hasta hace poco entre nosotros.

Para que el Banco Internacional de Costa Rica pueda llenar las funciones anteriores hay que separar sus diversas operaciones comerciales, hipotecarias y de emisión, y crear secciones independientes para cada una de ellas, debiendo la sección emisora, que sería la encargada de regular las emisiones de papel moneda y el crédito —y por lo mismo la que custodie las reservas de los bancos particulares— estar administrada por una Junta Directiva completamente independiente de las otras dos secciones, armada de poderes suficientes para cumplir con la delicada misión de mantener el poder adquisitivo de nuestra moneda en nuestro mercado interno y la estabilidad del cambio internacional hasta donde sea posible, habida cuenta de la situación monetaria de inconvertibilidad nuestra y de los países con quienes tratamos. La Directiva dicha debe velar no sólo por la sanidad de nuestra moneda, sino por su elasticidad, de modo que responda al mayor o menor volumen de nuestras actividades económicas, a las variaciones de cantidad y precio de nuestra producción exportable, y al total de divisas que se ofrezcan en el mercado libre. Habrá que protegerla contra todo interés privado o político que pueda desnaturalizar sus funciones, que no son otras que la defensa de los intereses económicos de la colectividad, para lo cual deberá obrar libremente en el manejo de todas las operaciones bancarias, en las regulaciones del crédito y de la moneda, sin más limitaciones que las que la ley establezca.

Hemos señalado la influencia que ejercen los empréstitos externos en el valor de la moneda y en la expansión del crédito bancario; sería conveniente, por lo mismo, que esas operaciones no se realizaran sin la consulta previa de la Directiva referida.

El gobierno del Crédito es una función eminentemente económica y social que debe ejercerse de acuerdo con las necesidades de la producción, de la industria y del comercio, y seguir a su vez, el ritmo de la evolución de las fuerzas económicas del país. El gobierno de la moneda es, en cambio, una función técnica que para ser eficaz tiene que ejercerse dentro del automatismo impuesto por las reacciones del mercado. Como factores de inflación, el crédito y la moneda deben ser regulados y en esa regulación al Estado corresponde una función natural, que no puede ser ejercida por la acción privada. Esta sería la función fundamental del Banco de Estado en la nueva organización que se piensa darle.

Nivelación del presupuesto

Hemos visto ya las consecuencias inflacionistas del desequilibrio del Presupuesto, entre ellas las emisiones de papel moneda y de títulos de crédito. Ninguna reconstrucción es posible si las cuentas oficiales no saldan. Las crisis sientan sus reales donde hay desorden en las finazas del Gobierno y presupuestos desequilibrados. Esta es una experiencia recogida en todos los países; y todo economista cuando quiere diagnosticar las causas de una depresión eco-

nómica, lo primero que trata de examinar es la historia del balance de los presupuestos en los últimos años. Al procurar el equilibrio de los nuestros, debemos pensar en una reforma del sistema tributario que alivie la carga que hoy soportan los menos pudientes con los altos impuestos sobre el consumo y, siguiendo el ejemplo de las democracias modernas, establecer la progresividad de los impuestos, como el que existe sobre el de sucesiones, a fin de que la reforma se inspire en un espíritu de justicia. La tributación directa llena ese anhelo: debemos a todo trance pensar en establecerla y mejorarla.

Las bases para la confianza en los negocios y para una sana economía nacional son la seguridad de la integridad de las finanzas del Gobierno, de la estructura bancaria y de la moneda. El equilibrio del Presupuesto, por su influencia en el crédito y en la moneda, es, pues, el elemento decisivo en el mantenimiento de esa confianza.

Arreglo de nuestras deudas

Nuestra Deuda Pública plantea el problema de la conservación de nuestro crédito, interno y externo, y el de la posibilidad de recurso para afrontar el pago de sus servicios.

Ya en otro lugar expresamos la anomalía que existe en que el Estado pague diferentes tipos de interés sobre sus deudas internas y que esos tipos sean superiores a los que el mismo Estado permita pagar a los particulares. El arreglo de todas esas deudas, a un tipo uniforme, en que se garantice a todos los acreedores el pago de sus créditos, en forma fácil para el Estado y de acuerdo con sus posibilidades efectivas, es primordial en el plan de reconstrucción financiera que lleve a cabo el Gobierno.

En cuanto a las deudas externas, todas contraídas a base de su pago en oro, el problema es más complicado. Debemos tomar en cuenta en primer lugar la imposibilidad en que nos encontramos para cumplirlas por haber desaparecido el oro de la circulación. No pueden pretender nuestros acreedores que les paguemos en oro, cuando por nuestros propios productos exportables, que es lo único con que contamos para satisfacer esos compromisos, sólo obtenemos monedas inconvertibles. Por otro lado, el oro se ha valorizado enormemente en tanto que nuestra producción adquiere precios en los mercados extranjeros y en moneda desvalorizada, inferiores a los que obtenía en oro cuando adquirimos nuestros compromisos. Nos encontramos, pues, imposibilitados para reasumir los servicios de nuestras deudas externas a menos que se haga un reajuste en el principal de ellas y en los tipos de interés, tomando en cuenta nuestra capacidad actual para pagar, reducida, no por culpa nuestra, sino por las condiciones adversas creadas por la nueva política monetria de las principales naciones del mundo y las restricciones impuestas a la libre circulación de los productos.

Hicimos un mal arreglo de moratoria en 1932, contrayendo un nuevo empréstito en dólares oro a un tipo nominal del 5%, pero efectivo del 11%, y no pudimos cumplirlo. La proposición de Costa Rica para un nuevo arreglo temporal con los tenedores de bonos de la deuda norteamericana contenida en nota de 10 de julio último (1) no puede estar más alejada de la realidad de las cosas. En ella no sólo no tomamos en cuenta nuestra imposibilidad de pago, sino la imposibilidad material de cumplir con esa proposición, aceptada sin demora, el mismo diez de julio, por el señor White, representante de los tenedores de bonos. Nos conformamos con una rebaja del 50% sobre los intereses y las amortizaciones; esto es secundario; lo principal es ¿en qué clase de moneda vamos a pagar? Y la moneda que fijamos en esa proposición es una que hoy no existe, es la "moneda de oro de los Estados Unidos de América del mismo e igual talón monetario en peso y ley al existente el 1º de noviembre de 1926". (Términos del Contrato Empréstito de 1926).

Dicen así los Agentes del Gobierno de Costa Rica en la nota referida:

"A la luz de lo expuesto estamos ahora autorizados para ofrecer a los tenedores del Empréstito Externo Oro con fondo de amortización garantizado de 7% de 1926, y del Empréstito del Ferrocarril al Pacífico de 7½%, de 1927, 50% (cincuenta por ciento) del interés y cincuenta por ciento (50%) del servicio de amortización pagaderos según los términos de los respectivos contratos de los bonos, sobre esos empréstitos por un período de tres años, a contar desde la fecha en que termina el período de suspensión del servicio de cada uno de los empréstitos según los términos del plan de 1932, quedando sin menoscabo alguno todos los términos, obligaciones y condiciones de los respectivos contratos de bonos".

El señor White acepta la proposición y para terminar su nota contestación recuerda claramente la obligación de pagar en dólares oro de 1926 cuando manifiesta "que al final de ese nuevo período (el que comprende el nuevo arreglo) el Gobierno de Costa Rica se compromete a reasumir el servicio total de intereses y amortización sobre sus empréstitos externos oro (dollar) de acuerdo con las condiciones estipuladas en cada uno de los contratos de los bonos".

Hemos propuesto, pues, un imposible al ofrecer pagar en dólares de 1926. Si no tenemos recursos bastantes para pagar en dólares de 1934, menos aún en los antiguos de un 40% más de valor. Además, debemos tomar muy en cuenta que gran parte, si no todos, de los bonos del Empréstito Norteamericano de 1926 como de los de la Deuda Inglesa de 1910, han pasado a poder de otros dueños con un descuento que ha llegado a veces hasta el 83 y el 80%, respectivamente, y han sido pagados en dólares y libras papel. Los primitivos dueños de esos bonos perdieron grandes cantidades en su venta y nos es, por consiguiente, imposible indemnizarlos. En esas circunstancias es de injusticia

(1) "La Gaceta", 13 de marzo de 1936.

notoria para la República la tremenda pérdida que para ella significaría la ganancia fabulosa de la especulación en esos valores si se cumpliera el arreglo propuesto por nuestro Gobierno en la nota citada del 10 de julio.

Para el arreglo de nuestras deudas externas, puestas fuera de nuestro cumplimiento por causas ajenas a nosotros mismos en cuanto a la cuestión monetaria se refiere, no sólo debemos tomar en cuenta nuestra capacidad de pago ,sino su reajuste en la misma proporción en que se ha valorizado el oro y se han desvalorizado nuestros productos exportables. Debemos cumplir nuestros compromisos externos en la moneda que quiere para su país el Presidente Roosevelt, en su Mensaje de 3 de julio de 1933 a la Conferencia de Londres, cuando dice:

"Permitidme ser franco a decir que los Estados Unidos buscan la clase de dólar que en la próxima generación conserve el mismo poder de compra y y la misma capacidad liberatoria de deuda que el valor del dólar que esperamos alcanzar en el futuro cercano. Este propósito significa más bien para el bien de otras naciones que un cambio fijo, por un mes o dos, con la libra o con el franco".

Nosotros no podemos reanudar los servicios de intereses y amortizaciones de nuestras deudas extranjeras mientras no se realicen dos cosas: poner orden en nuestra casa, dotando al país de una moneda con poder adquisitivo inalterable en el mercado interno, que nos permita, sin mayor esfuerzo, adquirir las divisas extranjeras; y que haya una moneda internacional que nos ponga en condiciones de reasumir nuestras obligaciones con conocimiento para nosotros y nuestros acreedores del verdadero monto de los créditos. Los arreglos que se hagan, para salir de un apuro momentáneo, como el que se acaba de firmar en Nueva York, son ilusorios, y si no lo fueran, serían injustos. El bienestar económico de la nación en el futuro, su seguridad y su tranquilidad, son en todo caso de más importancia que el noble propósito, no por noble menos irreal, de reintegrar el total casi duplicado de nuestras deudas a acreedores de una época pasada, o lo que es peor, pagar esas deudas, más que cuadriplicadas, a especuladores de última hora.

El patrón de oro no podemos restablecerlo en el mundo que está fuera de él. En eso nos justifican las condiciones mundiales monetarias y el ejemplo de los países más fuertes y más conocedores de estas materias que nosotros.

En Inglaterra priva la determinación de no pagar la deuda de guerra a base del arreglo de Baldwin (1). Se piensa en que no puede existir pronto un sistema monetario internacional estable, ni en que pueda dentro de poco tiempo volver esa nación al talón de oro. Por lo menos eso se deduce de lo que piensan sus financistas más connotados. Así, el Presidente del Banco de Barclay, William F. Tuke, en su último informe anual a los accionistas expone:

"Las condiciones económicas, financieras y políticas del mundo son tales

(1) New York Times, 9 de febrero de 1936.

que no justifican la esperanza de la vuelta a un sistema internacional monetario estable".

El Director del Banco Lloyd de Londres, Robers H. Brand, dice en la revista mensual de dicho Banco, correspondiente a diciembre próximo pasado:

"Si la libra esterlina se liga al oro, nuestros propios sistemas de crédito y de precios se ligarán a los de los Estados Unidos. Estos son sus grandes recursos y su desmedida confianza en si mismos pueden soportar fructuaciones que serían desastrosas para nosotros".

Y el Ministro de Hacienda, Neville Chamberlain, expresa que deben existir cuatro condiciones antes que pueda ser considerada la vuelta al patrón de oro: 1) Elevación de precios en el mundo; 2) Reducción de las barreras aduaneras; 3) Revisión de las deudas de guerra; y 4) Menos desigualdad en la distribución del oro.

El peor tiempo para hacer arreglos con nuestros acreedores externos es, pues, precisamente el actual, si se consideran las incertidumbres monetarias y comerciales del mundo que no dependen de nosotros y que justifican una espera.

Oigamos lo que dice el Profesor Copland acerca del plan de Reconstrucción presentado por el Premier de Australia y adoptado en 1931:

"No puede satisfacerse la justicia si se obliga el pago de una moneda que está tan valorizada que destruye o por lo menos reduce, en gran parte, la capacidad de pago. Australia ha procedido prudentemente al revisar los contratos desde el punto de vista del principio de su verdadero significado que ha sido alterado por los rápidos cambios económicos impuestos sobre ella por la depresión. Intervención de un contrato en estas circunstancias, constituye un elemento integral de una política constructiva".

La reforma fiscal, monetaria y bancaria que debe respaldar todo compromiso racional y práctico con nuestros acreedores externos, exige grandes sacrificios del Gobierno y de los gobernados para su realización. Tenemos necesidad de apelar a una gran fuerza moral para mirar cara a cara la realidad de nuestra situación. Debemos educar al país, Gobierno y gobernados, para que adopte hábitos de economía, huyendo de la extravagancia en los gastos y del camino del empréstito que venimos trajinando y que nos ha conducido al deplorable estado económico y financiero en que nos encontramos; si no hacemos ese firme propósito de enmienda seguiremos haciendo arreglos malos como el de 1932, que no cumplimos, y fuera de nuestras posibilidades económicas, actuales, como el de 1935 que, por lo mismo, tampoco cumpliremos".

El café no es un simple estimulante, es un alimento de importancia; pero para ello debe ser tomado puro y de la calidad más fina.

Campaña de Defensa Sanitaria Vegetal

Por el Lic. FRANCISCO SANCHO J.

La Directiva del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica presentará en breve a la consideración del Congreso Constitucional, un proyecto de ley para financiar la importación de fertilizantes químicos y elementos indispensables para la desinfección de las plantaciones de café en el país.

Para muchas personas y aun para no pocos agricultores no familiarizados en esta clase de trabajos, la desinfección de una plantación de café es algo menos que imposible por no decir descabellado. Algo parecido debe de haber pensado más de un agricultor de la mitad del siglo pasado cuando se le habló de fertilizar su cafetal regando unas pocas onzas de sales minerales alrededor de cada mata de café.

Pues bien, es un hecho cierto el de que se puede desinfectar una plantación de café y que con este procedimiento la cosecha se aumenta a la vez que se evita la pérdida del 25% de la misma. En los Estados Unidos la desinfección de plantaciones de árboles frutales y de otras plantas es cosa muy corriente, empleando para ello sustancias fungicidas aplicadas a la planta en la forma de un rociado. Este es el método más práctico recomendado hoy día para salvar las cosechas, y la bomba rociadora se ha vuelto tan necesaria en aquel país como el mismo arado. Si queremos tener abundantes cosechas de café y buena calidad de grano, el peón con la pala en nuestro cafetal debe ir seguido por el peón con la bomba rociadora.

Casi todas las enfermedades de nuestras plantas de café tienen como origen la infección de hongos microscópicos y por lo tanto deben ser combatidas con sustancias fungicidas. El fungicida es un *preventivo* que tiene que ser aplicado con mucha anterioridad, antes de que la enfermedad haya avanzado tanto para que se manifieste de una manera patente.

Con la aplicación de un fungicida a la planta nos ponemos en condiciones de destruir a tiempo *las esporas* que han encontrado alojamiento en ella

y así evitar su desarrollo y multiplicación, lo que vendría con el tiempo a producir la enfermedad.

Los viejos remedios recomendados al agricultor de antaño para combatir las enfermedades de las plantas ni siquiera se mencionan hoy día. Uno de ellos, el empleado para destruir la oruga desfoliadora de árboles, consistía en abrir un hueco en el tronco del árbol, de seis pulgadas de hondo y llenarlo con azufre. Para combatir la mosca del trigo, nada podía igualar, dice un autor, a los olores acres, fumigaciones de azufre y al humo de cualquier clase; los olores picantes, continúa el mismo autor, son perjudiciales a la mosca de los granos como lo son para los mosquitos; y el más desagradable de todos los olores conocidos, el que produce el zorro, ha sido ensayado y es altamente recomendable como un preventivo. En ese tiempo, el ligamiento de los árboles era una práctica corriente como remedio para toda clase de enfermedades.

Fue a fines del año 1878 en que el profesor Burrill, de la Universidad de Illinois —uno de los verdaderos creadores de la patología y terapéutica vegetales— comenzó la publicación de sus investigaciones sobre la causa y la curación de las enfermedades de las plantas, demostrando de manera evidente la relación que existe entre varios microorganismos y los males llamados "maya de la hoja", "el herrumbre" y otros más.

La importancia de combatir estas enfermedades en el campo fue reconocida cada día más y en muchas localidades la guerra contra las pestes asumió proporciones de verdadera empresa. Fue entonces cuando se descubrió la eficacia del verde de París como fungicida e insecticida y se generalizó su empleo. Sin embargo, los métodos y sistemas de aplicar esta sustancia eran muy trabajosos, lentos y dispendiosos para no decir nada satisfactorios: eran métodos a la mano con utensilios manuales. Para combatir los insectos chupadores se principió a usar una emulsión de jabón con canfín, bastante eficaz, y que se emplea aún en la actualidad.

En ese tiempo apareció en Francia un insecto llamado la filoxera, peste que amenazó destruir todos dos viñedos en ese país; pero dichosamente una circunstancia casual reveló el remedio. Parece que con el objeto de salvar del pillaje de los rateros algunos racimos de uvas que crecían a lo largo de un camino, fueron rociados por su dueño con una solución de sulfato de cobre y cal, es decir, con el tan conocido hoy día Caldo Bordelés. De este modo se salvaron no solamente los racimos de las manos de los ladrones sino que la misma vid, atacada de la enfermedad, fue curada y se salvó también la gran industria vitícola de Francia la cual, a la vuelta de dos años, se había restablecido en su antigua prosperidad.

Este famoso fungicida se hizo muy popular y es aplicado hoy a toda clase de plantas atacadas por los hongos y en todas ha dado magníficos re-

sultados. Por medio de la adición de arsénico este fungicida se convierte al mismo tiempo en un insecticida.

El abonamiento de nuestros cafetales debe ir seguido de la desinfección para poder así obtener el mayor resultado de los fertilizantes. Conocemos cafetales en la Meseta Central que no obstante haber sido abonados, ni su aspecto ni la producción responden a lo esperado, lo que se debe a que están literalmente infestados de hongos. El lema debería ser: primero abonar, después desinfestar.

Para que la desinfección tenga buenos resultados proponemos el siguiente método o sistema para controlar las enfermedades fungosas en nuestros cafetales:

1).—**Regular las condiciones externas de la planta** de tal manera que se vuelva más apta para resistir la enfermedad. Esto implica el establecer buenos métodos de cultivo, aplicación de fertilizantes, destrucción de malas yerbas que alberguen los parásitos, regulación de la sombra. Además, se requiere un conocimiento y estudio perfectos de los medios y la época de propagación de las esporas del hongo y desde luego cada enfermedad tendrá que ser estudiada por separado, es decir, a fin de conocer su etiología.

2).—**El uso y aplicación apropiados de fungicidas.** — Los fungicias deben ser sustancias químicas seleccionadas, teniendo en mira el que actúen como poderosos germicidas sobre los hongos sin perjudicar en nada a la planta. Todos ellos son aplicados en el sistema del rociado; y como éste no llega más allá de la superficie de la planta, los rociados son del todo *inútiles* después de que el micelismo del hongo ha penetrado en los tejidos de la planta. De modo que para ser eficaces, los rociados deben ser aplicados *en el tiempo oportuno* y cada enfermedad debe ser estudiada para saber el tiempo o la época de la producción de las esporas y poder hacer el rociado con oportunidad y por ello mismo *con buen éxito*. En este caso sería muy conveniente la formación de un calendario para el rociado, el cual indicaría la clase de insecto o enfermedad, el remedio, la época de la primera, segunda y tercera aplicación y por último, las observaciones que se creyeran pertinentes.

Nuestros agricultores deben tener muy presentes estas dos circunstancias en relación con el rociado de fungicidas:

1).—El rociado es un *preventivo* que evita la enfermedad, pero que no la cura cuando ésta se ha desarrollado;

2).—El rociado es un *seguro sobre la planta* para las cosechas futuras; pero hay que tomar en cuenta que los mejores resultados no se obtienen en el primer año, especialmente si se trata de enfermedades fungosas.

Ahora, con respecto a los fungicidas diremos dos palabras: son muchos los usados y ofrecidos en el comercio y todos deberían ser analizados y controlados antes de comprarse.

Por vía de ilustración copiamos a continuación algunos artículos del Reglamento de Defensa de los Vegetales, decretado en el Brasil el 12 de abril del año 1934.

Capítulo VI: *Control de los productos insecticidas y fungicidas destinados a la Agricultura*: Artículo 52: Los fabricantes, importadores y representantes de productos insecticidas y fungicidas, destinados a la agricultura, no podrán venderlos ni exponerlos a la venta sin antes ser registrados y acordada la licencia para los productos respectivos por el Servicio de Defensa Sanitaria de los Vegetales, según los términos de los artículos siguientes:

Artículo 53: Para poder obtener el registro y la licencia referente al artículo anterior, los fabricantes, importadores o representantes autorizados, deberán presentar al Servicio de Defensa Vegetal una petición debidamente timbrada acompañando:

a) Muestras de los productos y preparados;

b) El certificado del análisis químico hecho por el Instituto de Química agrícola o por cualquier otro centro oficial indicado por el Servicio;

c) Las instrucciones para su uso;

d) La dirección referente al lugar donde está ubicada la fábrica o establecimiento.

e) La marca comercial si existe y todos aquellos datos que pudieran ser de importancia.

Artículo 55: El Servicio de Defensa Vegetal procederá a efectuar los ensayos que crea necesarios para probar la practicabilidad y la eficacia de los productos y preparaciones requiriendo, caso que lo juzgue útil, la colaboración científica del Instituto de Biología Vegetal o de otras instituciones.

Artículo 56: Los productos insecticidas y fungicidas no podrán ser vendidos ni expuestos a la venta si no son empacados en recipientes que lleven en la etiqueta:

a) El nombre, la marca comercial del producto o de la preparación;

b) Indicación de los principios activos que contiene y su porcentaje;

c) El peso bruto y neto, expresado en el sistema decimal ;

d) Las dosis y las indicaciones para ser usado;

e) El nombre de la casa y el lugar de residencia de los fabricantes y de los importadores;

f) La declaración del registro efectuado conforme al artículo 59 de este reglamento;

g) La designación establecida por el Departamento Nacional de la Salud Pública para las sustancias venenosas.

Artículo 57: Al momento de presentar la demanda prescrita en el artículo 53, el Servicio de Defensa Vegetal percibirá un impuesto fijo de 100$000.

Hacienda El Cimarrón, Abril de 1936.

¿Quién trajo el café a Costa Rica?

Por el Lic. CLETO GONZALEZ V.

El eminente geógrafo E. Reclus, en su monumental *Geografía* (*tomo XXII*, Pág. 562.) dice:

—"*La importancia de Costa Rica* en el comercio del Mundo le viene casi exclusivamente de su café, introducido al país en 1817".

Dunlop, en su libro *Travel's in Central América* (Pág. 48) escrito en 1846, después de haber estado aquí y visitado las haciendas de don Juan José Lara, de don Mariano Montealegre y de don Juanito Mora, dice: "El cultivo del café empezó hace unos doce años, *en que unas pocas plantas fueron traídas de Nueva Granada*".

Biolley en su precioso librito *Costa Rica el son avenir* (Pág. 62.) al mismo tiempo que alude a las polémicas habidas acerca de este punto asegura que "los primeros granos traídos de la Habana fueron sembrados en Cartago a fines del siglo anterior".

Don Felipe Molina en su *Bosquejo*, (Pág. 91) dice: —"1819— Comenzó el padre Velarde a cultivar el café sembrando algunos granos que le proporcionó el gobernador Acosta, de una pequeña porción que éste había hecho llevar de la Habana para su consumo. De esta semilla proceden todos los cafetales de Costa Rica". Esta opinión ha sido reproducida por el *Diccionario Enciclopédico Hispano Americano. V. Costa Rica* (*Por el Lic. don Cleto González Víquez*).

Gómez Carrillo, en su *Estudio Histórico de la América Central*, Página 86, dice: "En los últimos años del régimen colonial fue emprendido en aquella sección del país el cultivo del café, con semilla pedida por el gobernador español señor Acosta".

Mi excelente y simpático amigo Calvo, en sus *Apuntaciones sobre Costa Rica*, página 45, dice: "El café, vino de la Habana a este país importado en 1790, en unión del mango y la canela, por Francisco Javier Navarro, siendo gobernador de esta provincia don José Vázquez y Téllez".

Los primeros granos fueron sembrados en Cartago, donde existen todavía corpulentos árboles de los cuales ha procedido toda la semilla de Costa Rica y aun de Centro América.

"Al padre Velarde se debe especialmente la propaganda del café en este país, hecha bajo el gobierno de don Tomás Acosta, que tanto empeño tomó por la agricultura".

Desde luego debemos desechar los pareceres de Reclús y Dunlop, porque cualquiera que sea la verdad en este asunto, está bien averiguado que antes de 1817 había café en el país y que las primeras plantas no procedieron de Colombia.

En cuanto a la opinión de Calvo, me parece que es fruto tan sólo de una opinión de familia, recogida por él. Don Manuel Carazo, en efecto ,es quien afirma haber oído a su bisabuela doña Paulina Fajardo v. de Navarro ,que éste *trajo* el café y el mango, así como la canela y las naranjas de China. Pero aparte de que en ningún documento

existe huella que autorice semejante aseveración y de que en Cartago hay tradición en contrario se encuentran en los archivos suficientes datos para poder asegurar que no es al señor Navarro a quien se le debe el café.

Veamos un poco la historia de este sujeto, que llevó una vida de muchas peripecias. Navarro era un peninsular y a estas regiones vino del Perú, en donde obtuvo el título de coronel de milicias de la provincia de Conchucos.

Parece que de este reino salió por el año de 1773 y que peregrinó antes de llegar a México, de donde, pasando por Guatemala se dirigió a Nicaragua. En 1792 aparece en Cartago de comerciante, siendo gobernador Vázquez y Téllez, de quien fue amigo íntimo y en cuya casa vivió. El año siguiente lo demandó don Manuel Marchena, primero porque en Rivas profirió palabras injuriosas contra el honor de los padres y hermanos y contra la suegra del actor y segundo porque Navarro le perjudicaba en su tráfico así como a los demás mercaderes de la provincia, pues prevaliéndose de su intimidad con el gobernador, y no obstante ser un comerciante transeunte, vendía efectos a los soldados de Matina y tomaba todos sus sueldos, y llegaba hasta el extremo de darles bonos para compras futuras a él mismo cuando los sueldos que cogía eran mayores que las deudas ya contraídas.

El alcalde don Rafael Alvarado, ante quien opuso Navarro el fuero militar, dudando del grado de coronel con que se engalanaba éste, le previno presentar su despacho. El gobernador intervino entonces, y no distante o tal vez a causa de ser cuñado de Marchena informó a favor de Navarro y puso en la cárcel a Alvarado y lo despojó de la vara.

El Alcalde quejóse a la Audiencia de Guatemala, y ésta previno a Vázquez que restituyera a su destino al señor Alvarado e hiciese saber "a don Francisco Navarro, que se titula coronel de Lima, presentar la patente con que se halla y la licencia con que ha venido a éste reino; y no teniendo uno u otro, le hará regresar a su destino y que salga de aquella provincia dentro de quince días y en caso de no tener patente se le prohiba el uso del uniforme". Con vista de esta resolución, el Gobernador informó que Navarro le había presentado su patente de coronel, que no era del Soberano sino del Virrey don Manuel Guirrio, y Navarro se marchó a Guatemala a principios de 1794, logrando ahí del inútil capitán General Tomás y Valle, casi centenario, que le permitiese llevar el uniforme. Este permiso le fue retirado en 1807, por el señor González Saravia.

En seguida, peleó don Francisco Javier con el gobernador Vázquez, su gran amigo. Oigamos lo que en 1803, cuenta Acosta a su superior. "A más de esto es aquí notorio que en tiempo de mi antecesor el teniente coronel don José Vázquez y Téllez promovió contra su persona y honor, y en consorcio de otros, una conspiración que sabida por el gobernador, puso presos y procesó a los cómplices, pero no a Navarro porque aceleradamente profugó a Nicaragua *de donde ha sido vecino hasta de un año a esta parte que está aquí.*

De resulta de aquel proceso, que se halla en esa Real Audiencia, lo penó ésta, *en no volver a esta provincia mientras lo mandase el citado Vázquez*".

En 1801, siendo alcalde ordinario de la villa de Nicaragua (Rivas) hizo dar cien azotes a Jorge Durán, soldado del Regimiento Fijo.

Por ese delito fue obligado a pagar 500 pesos de multa y a no obtener durante seis años ningún cargo de justicia. No obstante esto en 1802, siendo ya vecino de Cartago, hizo postura al oficio de fiel Ejecutor del Cabildo; pero la Intendencia de León se opuso por ese motivo a que Navarro obtuviese el empleo, y no se le concedió.

En Rivas se hallaba todavía el señor Navarro, cuando quebró, y se vió forzado a cambiar de residencia. En 1802 casó en Cartago con doña Paulina Fajardo, sobrina, nieta e hija adoptiva de personas de tanta influencia y relativa riqueza, como eran el coronel don Juan Francisco Bonilla y su mujer doña Ana Rita Gómez de Lara, quienes le entregaron na dote, para aquellos tiempos

muy importante: cuatro mil ochocientos pesos en bienes raíces, muebles y alhajas.

Estos detalles, que dan idea cabal de las idas y venidas de Navarro, agregadas al dato, de que don Tomás de Acosta tomó posesión del gobierno de Costa Rica en abril de 1797, claramente demuestran: 1º que Navarro no pudo traer el café en 1796, año en que todavía se hallaba Vázquez en Cartago y en que consiguientemente era prohibido a Navarro venir a Costa Rica; y 2º que no es posible que lo introdujera en los años anteriores o en los siguientes hasta 1802 porque en ese tiempo Navarro fue vecino de Rivas y porque en Nicaragua donde residió y en Guatemala estuvo accidentalmente, no se conocía siquiera ese grano.. La opinión del señor Calvo es infundada, por lo tanto.

El señor Molina, que tanto se dedicó al estudio de nuestra historia, yerra al asegurar que en 1819 comenzó el padre Velarde a sembrar café ¡y esto por la sencillísima razón de que ese sacerdote agricultor murió en San José el 24 de febrero de 1816. En el testamento que otorgó al padre Félix, doce días antes de su muerte, dice:

"Declaro por mis bienes un solar que tengo enfrente de don Manuel Fernández sembrado de café, con dos lienzos y medio de tapia..."

Ese solar se valoró en la testamentaría en doscientos veinticinco pesos, y consta del mismo expediente, que el café cosechado en ese año fue estimado en cincuenta y cinco pesos. Ahora bien, suponiendo que el precio de ese grano fuera al menudeo de diez pesos (lo cual parece más bien exagerado), si recordamos que en 1846, según Dunlop, era de cinco pesos el quintal, resultaría una cosecha de cinco y media fanegas para un cuarto de manzana, o lo que es lo mismo, que el cafetal se hallaba en plena producción y que debía hacer unos siete años que las primeras semillas se habían sembrado. De este razonamiento saco como conclusión que el padre Velarde empezó su cultivo lo más tarde en 1809.

Por mi parte me afilio al grupo que piensa que es al gobernador Acosta a quien debemos la introducción del café. Me fundo para ello en las siguientes razones: 1º Que el señor Acosta era un funcionario muy minucioso, informaba de todo a la Capitanía General; escribía multitud de notas sobre siembros y cultivos; cada mes tenía que dar cuenta de sus progresos, y no habla nunca hasta 1808 de que se hubiese traído el café no obstante que en 1804 y 1805 estuvo en correspondencia con el Capitán General sobre lo conveniente de extender a los que cultivasen en Costa Rica añil y café las gracias concedidas por el Real Decreto de 24 de noviembre de 1794 a los cultivadores en otras partes, de algodón y esos otros artículos. En cambio el añil se dice en esas comunicaciones que "se empieza a cultivar y aunque en la cuna se da abundante y de buena calidad".

2º—Que la tradición en Cartago es muy fuerte en este sentido. Don Jesús Jiménez por ejemplo, asegura haber oído decir a su padre D. Ramón Jiménez, persona muy bien situada para saberlo ,que fue Acosta el introductor. Esta tradición se conforma con el hecho de repetirla don Felipe Molina que escribió en 1850, cuando todavía vivían algunas personas que presenciaron de seguro las primeras siembras, que ocupándose en redactar una historia de Costa Rica buscó el dato donde creyó que podía encontrarlo.

3º—Que en 1808, el 7 de noviembre, escribió el señor Acosta al Comandante de Matina la siguiente carta: "Con el de Ud; de 30 último, he recibido las seis libras de café y daga del rapitán Mosco Bingiman, a quien dará Ud. las gracias por el café y dirá que es compondrá la daga como solicita". Para qué había pedido Acosta café a Mosco, si ya lo había en Cartago? y debía indudablemente haberlo en 1808 si había sido sembrado en 1796 o en 1800.

4º—Que la tradición asigna también al Padre Velarde el papel de primer cultivador de café y que concuerda la fecha en que aparece traído ese fruto por Acosta, con la en que el padre debió hacer el semillero. En efecto, vendido el café en noviembre de 1808, es probable que se pusiese en la tierra en abril o mayo de 1809.

Pero se me dirá, no consta en un documento que Vázquez y Téllez hizo traer unas cuantas arrobas en 1796? A qué fin seguir devanán-

dose lo sesos para investigar una cosa ya averiguada y resuelta?

Perdóneseme que diga que uno es traer café y otro es introducir el café en una comarca. Que el café fue conocido en Cartago en 1796 no lo dudo; pero a mi juicio el que envió Gana para el Gobernador, era para su consumo y vino, así lo sospecho, sin pergamino o sea la cubierta que pretege el grano simiente. De modo que habrían éstas perdido su virtud germinativa y bien podían caer en la tierra sin que brotara la planta.

En cambio resulta de los documentos bien marcado el proceso de introducción por Acosta. Primero, obtuvo ciertas ventajas para los cultivadores y en seguida les procuró las semillas. Esta deducción cobra fuerzas al recordar que Acosta era habanero, de seguro amigo de esa bebida y que además fue un gobernador muy progresista y entusiasta por la agricultura.

Otra deducción a que me obliga la lógica es la de que el café de Costa Rica procede de Jamaica y no de la Habana; en efecto, lo más natural, lo más obvio es creer que si un Mosco condujo a Matina las semillas fundadoras, las buscó en Jamaica, donde los Moscos comerciaban libremente y no en Cuba a donde tenía su viaje más inconveniente y peligrosos y en donde hubieran sido tratados como enemigos, por sus repetidas incursiones en la costa centroamericana del Atlántico.

En resumen, mi opinión (mientras no se descubran documentos que puedan desquiciarla) es la de que el café fue introducido de Jamaica en 1908 por el gobernador Acosta.

Antes de concluir deseo recordar que en la ciudad de San José, en junio de 1824, dos meses después de morir en Cartago, ciego y lleno de achaques el venerable Acosta, dictó el ayuntamiento el siguiente acuerdo:

"Respecto que hasta ahora no han surtido todo el efecto que si desea las persuaciones y medidas tomadas para fomentar el cultivo del café en esta ciudad, siendo entre otras la de haberse procurado gratis almácigo a los pobres a costa de una suscripción voluntaria hecha por algunos vecinos y promovida por el Alcalde 1º don Rafael Gallegos, se haga entender al público por medio de bando en la forma ordinaria que los que no tuvieren terrenos para el plantío se les franquerá en los cercos baldíos de tierra común, pagando lo cerca, denunciándose al efecto por quien lo solicite". Firman este acuerdo Ramón Saborío, Pedro Fernández, Manuel Alvarado y Juan Mora, Secretario.

PROTEJA SUS SEMILLAS
PORQUE ELLAS SON SU GANANCIA

El cuidado en la selección de la semilla resulta inútil si las enfermedades fungosas y los insectos la destruyen antes de ser sembrada

GERMISAN

Ataca las enfermedades fungosas, destruye los insectos, protege las semillas contra el enmohecimiento y aumenta considerablemente el poder germinativo de ellas MULTIPLICANDO SUS COSECHAS.

Vale solamente unos cuantos céntimos por hectárea

Elaborado por: FAHLBERG, LIST AKTIENGELLSCHAFT - MAGDEBURG, ALEMANIA

Agentes: ATMETLLA HERMANOS - San José, Costa Rica
TELEFONO 3794 — Contiguo al Teatro Variedades

Control del agua en el verano por medio del cultivo del suelo

Por MARIO RODRIGUEZ R.,
Ingeniero de la Sección Técnica

Al publicar el presente trabajo he tenido en mira indicar algunas modificaciones que se imponen en las prácticas de cultivo, con el objeto de retener la humedad del suelo durante los meses del verano. Las plantaciones nuestras sufren de las terribles consecuencias de la sequía, por la práctica de sistemas deficientes de cultivo.

Es conveniente explicar con anterioridad el por qué se da tanta importancia al agua en su relación con el cafeto, y también la razón de por qué al modificar los sistemas de cultivo se obtiene una mayor uniformidad en la distribución de la humedad, tanto en el invierno como en el verano.

El agua tiene como principal objeto, en nuestro caso, actuar como solvente y portador de las sustancias nutritivas del suelo para su fácil asimilación por el cafeto. Además, mantiene la erección o turgidez del follaje evitando cuando se encuentra en suficiente cantidad en el suelo, que se marchiten y se desprendan las hojas.

El cafeto es un arbusto de actividad continua a través de las diferentes estaciones del año, y no suspende su actividad si no es por razón de cambios muy violentos en el medio ambiente, despojándose de su follaje cuando se presenta un desequilibrio cualquiera en sus funciones fisiológicas.

Al suceder el fenómno de la defoliación durante el verano, las sustancias alimenticias que se generan con anterioridad y las que se encuentran actualmente en las hojas, se acumulan en ciertos tejidos destinados a la reserva en el tallo y raíces, hasta que el estímulo de las primeras lluvias estimule el desarrollo de las yemas de las hojas y flores que se formaron durante los meses de la estación lluviosa anterior, para sostener la cosecha durante el nuevo período de actividad; pero siendo esta una planta que nor-

malmente no pierde sus hojas, no tiene la aptitud de acumular sustancias suficientes para abastecer las necesidades que la planta solicita cuando comienzan las lluvias, y sostener, a la vez que las flores, la formación de las nuevas hojas. Si la defoliación ha sido muy marcada por haberse presentado en el verano una condición de sequía muy prolongada, las yemas florales que se formaron en el año anterior brotan, pero gran parte de ella no puede cuajar, ya que se necesita que la factoría donde se generan las sustancias para alimentar los frutos en formación, o sea el follaje, esté trabajando activamente. No siendo así, la afluencia de sustancias a las flores se elimina, y un elevado porcentaje de ellas se seca y desprende, disminuyendo la cosecha, pues aunque siempre en estos casos hay una segunda florecencia, es siempre inferior a la primera, y la planta sufre un gran retraso en su actividad. Siendo la defoliación un fenómeno forzado por el desequilibrio entre la cantidad de agua en el suelo y el mayor requerimiento de la planta por ésta, debido a la temperatura alta, mayor velocidad del viento y exposición, factores que en el verano promueven una transpiración más intensa de lo que puede soportar el cafeto, es natural que éste se vea obligado a controlar ese desequilibrio despojándose de cierto número de hojas.

De lo anterior se deduce que las recomendaciones más pertinentes para evitar la defoliación son en esencia:

1º—No efectuar descumbras fuertes al final de invierno, para mantener las plantas lo más abrigadas que sea posible durante el verano, y

2º—Practicar un cultivo que controle al máximum la pérdida de agua por evaporación directa del suelo.

Me referiré en este trabajo únicamente a lo que se recomienda para efectuar un cultivo adecuado en tiempo de sequía, tratando de explicar, lo más sencillamente posible, los principios técnicos que rigen el sistema.

La cantidad de agua que se evapora de un terreno depende en primer lugar de la exposición que este tenga a la acción de los agentes atmosféricos, y en segundo lugar a la consistencia física de éste, en lo que a la condición de soltura se refiere. Así, vemos que las capas de suelo húmedo expuestas al sol y al viento durante el verano, se secan rápidamente, evaporando y perdiéndose gran cantidad de humedad. La evaporación toma lugar casi únicamente en la superficie, excepción hecha cuando aparecen rajaduras profundas que lleguen hasta el subsuelo y permitan la evaporación directa del agua de ésta parte más profunda. A medida que el agua de la superficie del terreno se pierde, se induce a un movimiento, estableciéndose una corriente de agua de las capas inferiores a las superiores, fenómeno éste que se llama ascención capilar. La necesidad de controlar este movimiento se aparente, desde luego que la humedad que llega a la superficie se pierde por evaporación.

Como es imposible eliminar por completo la pérdida sufrida por evaporación hay que buscar los métodos mejores para controlar esta ascensión capilar

hasta la superficie del terreno. Esto se puede conseguir aplicando cualquier material que reúna ciertas condiciones de soltura, como sería el caso de rega: estiércol, paja, serrín, hojas, etc.; tales medidas, en nuestro medio y para el cultivo extensivo del café no son aplicables, porque nos encontraríamos con que además de otros inconvenientes, los gastos tan exhorbitantes y la falta de material harían tal operación imposible. En este caso, debemos recurrir a un medio práctico y económico de obtener los mismos resultados, y por esto debemos aplicar un cultivo apropiado. Para el objeto, una capa de suelo suelta y completamente seca, llena estos requisitos, y constituye lo que se llama en inglés "mulch". Esta operación se realiza en otros países y cultivos, con azadas, rastras de dientes, cultivadoras y varios otros implementos mecánicos, pero nosotros podríamos hacer lo mismo con la pala.

Resumiendo: la aplicación práctica de estos principios en nuestro medio, estaría comprendida en el siguiente plan trabajo: En las fincas donde las condiciones topográficas lo permitan y la profundidad del suelo sea regular, eliminar el lomillo, primero parcial y luego totalmente. La eliminación o disminución del lomillo puede hacerse a principios del invierno, tratando de hacer el suelo lo más plano posible. En los lugares donde la inclinación obliga a la existencia de lomillos o terrazas con el fin de controlar el lavado superficial, debe evitarse la aporca demasiado alta que se verifica a la entrada del invierno en ciertos lugares para no tropezar con dificultades en el verano.

Es bueno hacer aquí una advertencia: en todas las clases de cultivo ha dado magníficos resultados el uso de tanques, que a la vez de recoger los lavados de tierra y residuos vegetales que se producen en invierno, mejoran notablemente el suelo; así como también los sistemas usados para incorporar cantidades limitadas de materia orgánica, en la forma de gavetas pequeñas hechas cerca de la raíz de las matas, que luego de llenas se tapan. Estas prácticas pueden y deben hacerse siempre, cualquiera que sea el sistema de trabajar, y aun en terrenos planos, pues no alteran en nada, sino que más bien facilitan su adopción.

Cuando se tropieza con suelos arcillosos, se puede recomendar la pasada de un arado por las entrecalles, haciéndolo de ida y vuelta por el mismo surco. En nuestro medio general, donde la caída de lluvia es más que suficiente, sería recomendable la arada a principios del invierno, pues en los lugares de alguna inclinación y de tierra impermeable, la mayoría del agua escurre, resultando además de su pérdida, una erosión considerable. El secreto para el control del agua por el lavado, es tener en el suelo una estructura floja que facilite su entrada, y luego promover una condición física que lo capacite para retener mayor cantidad del agua durante el invierno. Se recomienda entonces la arada, ya sea a principios del invierno o a la salida de éste. Esta operación no debe hacerse todos los años; si la materia orgánica escasea como en los suelos arenosos, no es muy recomendable arar, pero en los

suelos arcillosos siempre resulta beneficioso porque se granula y suelta el suelo.

En cualquiera de las formas que se cultive el suelo, durante el invierno deben hacerse únicamente palcas o desyerbas ligeras, evitando esa clase de cultivo muy continuo y profundo, pues esos cambios radicales en la condición del suelo y del cafeto son grandemente perjudiciales.

El cuidado mayor debe tenerse para la forma de cultivo en la cual va a permanecer el cafetal durante el verano. Por esto, las indicaciones más precisas en este tiempo, son:

Formar una capa de tierra suelta de 5 a 10 cm. (2 a 4 pulgadas) de espesor, volcando con la pala la superficie del terreno en el mismo lugar, donde el cultivo sea plano. Cuando luego de haber realizado este trabajo se suceden lluvias que compacten el suelo, se hace necesario removerlo superficialmente de nuevo. De este modo se elimina la posibilidad de una evaporación muy violenta, prevenida por encontrarse en el suelo una capa de tierra suelta y seca que evita la ascención del agua hasta la superficie. La remoción de la capa superificial debe hacerse tan pronto como sea posible, por lo que se recomienda apenas suspendidas definitivamente las lluvias, proceder al lavado. De este modo se evita que la pérdida de agua sea muy grande y la operación es más eficiente, porque en este tiempo el suelo removido se seca rápidamente. Así mismo, la profundidad de la capa removida debe ser menor donde el suelo sea muy superficial, pudiendo llegar hasta los 10 cm. en los suelos profundos.

En los cafetales que realizan el cultivo alomillado, debido ya sea a la inclinación del terreno que obliga a ello, o porque se quiera mantener esta forma de cultivo, se puede realizar para la entrada del verano una aporca ligera que cubra las yerbas y limpie el suelo de modo que se facilite la rejunta de los granos caídos. Esto en vez de una raspa corriente, pues coincide con el tiempo en que ésta se hace. Luego de esta operación, y como la entrecalle se encuentra compactada, es indispensable volcar esta porción del terreno en el mismo lugar, obteniéndose de este modo los mismos resultados con que el anterior sistema indicado, pero en forma alomillado.

En último caso, el cultivo más sencillo a efectuar sería en la forma de una palca regada, de modo que la superficie de las plantaciones quede totalmente suelta a una profundidad de unos cinco centímetros, previniéndose la evaporación sin dañar en grado máximo las raíces.

Sucede que el sistema radical del cafeto se concentra mucho en la capa superficial del suelo, donde estos son muy orgánicos, y debajo de las coberturas de las hojas caídas de los árboles de sombrío. En nuestros buenos cafetales sombreados y donde la acumulación de hojas es grande en la superficie, el daño causado por las raspas veraneras es siempre considerable; pero lo es mayor todavía en las zonas secas y de suelos superficiales donde dichas

prácticas hacen una enorme eliminación de raíces. Cuando las plantaciones son nuevas y su sistema radical tiende a ser principalmente profundo, este daño es un poco menos notorio que cuando las plantaciones son ya viejas y su sistema radical es superficial y extenso. Por eso se trata de influir en el cambio que se impone de las operaciones de raspa y aporca por un sistema más uniforme de laboreo.

En las formas de cultivo anteriormente explicadas, pueden permanecer los cafetales durante la estación seca, obteniéndose así las mayores ventajas. En las experiencias realizadas en el Centro Nacional de Agricultura con el sistema de cultivo plano, se obtuvo una economía en la pérdida de agua durate el verano, del 50 por ciento.

Para el sistema de cultivo plano, durante el invierno se siguen realizando paleas volcadas en el mismo lugar, y para las otras formas de cultivo basta con raspas o deshierbas ligeras del lomillo a la entrecalle ,evitando el cultivo muy constante y menos aún, profundo; esto únicamente con el objeto de desyerbar y aflojar la superficie.

Si con estos sistemas de trabajo se logra que algunos finqueros transformen un poco sus métodos, con seguridad en el futuro veremos muy aumentados los rendimientos de nuestras plantaciones, pues son muchos los agricultores que han apreciado en sus cafetales los magníficos resultados de implantar prácticas similares a las indicadas.

Atención, señores Exportadores!

El Ferrocarril Eléctrico al Pacífico

ha rebajado sus fletes para el CAFE DE EXPORTACION, en la forma siguiente:

CAFE ORO O PERGAMINO

De San José, Pavas, San Antonio,

Ojo de Agua o Ciruelas a Puntarenas:

₡ 6.00 (seis colones) la Tonelada de 1.000 Kilos

De Alajuela o Turrúcares a Puntarenas:

₡ 5.00 (cinco colones) la Tonelada de 1.000 Kilos

De Atenas a Puntarenas:

₡ 4.00 (cuatro colones) la Tonelada de 1.000 Kilos

Esta tarifa regirá con el café que se haya exportado del 1º. de enero del presente año en adelante

Administración General del Ferrocarril Eléctrico al Pacífico

El problema de los negocios

Por EDWIN R. A. SELIGMANN

Cuando estudiamos las formas características de los negocios, no hemos penetrado todavía en el fondo real de la vida económica de nuestra época. El secreto real de los negocios se halla en su espíritu. Cuál es el espíritu oculto, el aspecto positivamente espiritual de la vida material que llamamos negocios?

Es muy fácil afirmar, como lo afirma una mayoría, que los negocios modernos difieren de los de la Edad Media o de anteriores épocas en su móvil característico por la ganancia, por la caza de la utilidad. Puesto que cada hombre se halla obligado a construir su propio modo de vivir persiguiendo los más amplios resultados con el menor esfuerzo posible, el sobrante, lo que llamamos ganancia será la diferencia entre su esfuerzo y el resultado. Al menos yo no estimo que sea correcto atribuir al móvil de ganancia, el secreto real de la vida económica moderna. He tenido la suerte de conocer algunos de los más grandes capitanes industriales, y sería tonto abscribirle, como único móvil de sus esfuerzos, principalmente después que han poseído su primer o sus dos primeros millones, el simple propósito de la ganancia Ellos tienen y han tenido, todo el dinero que pudieran gastar o necesitar. Debe, pues, haber algo superior a la mera ganancia que explique mejor su ininterrumpida actividad. Se dice que cuando un hombre ha llegado a ser rico, la sed de poder sustituye a la del dinero. Esto es verdad en algunos hombres. Cuando el hombre ha alcanzado éxitos tras éxitos, piensa con amor en los amplios círculos sobre los cuales ejerce su influencia. Pero si analizamos más cuidadosamente las actividades de los grandes capitanes industriales de los Estados Unidos de hoy, hallamos que ni el amor al dinero ni el amor al poder explican los motivos ocultos de la economía moderna. Yo los explicaría diciendo que tanto el grande hombre de negocios como el pequeño, éste último naturalmente en forma mucho menor, lo que realmente anhelan, en lo que están interesados, es en alcanzar, en lograr el éxito del próximo propósito que tienen en mente. Después de todo, los grandes hombres de negocios no se diferencian de los grandes artistas o de los grandes científicos, o de los grandes escritores. Todo lo que necesitan es imaginación: el poder de expresar las

grandes cosas que conciben y la voluntad y la capacidad para lograr su inmediata realización. Cada individuo desea expresarse en alguna forma, ya sea artísticamente, literariamente, industrialmente o en otra forma económica Lo que explica a nuestros grandes capitanes industriales, lo que explica a nuestros grandes hombres de negocios en la edad capitalística moderna, es simplemente ese poder de imaginar una cosa, unido a la determinación de realizar, de ejecutar, de acometer, de expresar su impulso íntimo donde quiera que actúe. Así se comprende que el hombre de negocios de hoy no difiera mucho de cualquiera otra clase social por sus anhelos y por sus hechos.

Esto me trae a mi punto final. Toda grande operación económica invariablemente ofrecerá dos perspectivas. La perspectiva individual, porque, a menos que el hombre no disfrute de una completa libertad de propósitos, de un poderío personal sin restricciones, nunca llegará a ser un hombre grande de negocios ni un grande hombre en ningún otro campo o empresa. Por otra parte, sin embargo, los grandes hombres de negocios, semejantes a los grandes constructores de imperios, semejantes a los conquistadores de quienes los cubanos y los mexicanos conocen tantas historias, llegan a tener tanta aptitud para la rudeza, para la crueldad, para el mal, que suelen identificar las conveniencias de la sociedad en que viven con las suyas propias.

Los grandes constructores de imperios son necesarios. Nunca disfrutaríamos de una gran civilización sin genios, sin grandes estadistas, sin grandes generales y sin grandes hombres de negocios. Pero, más y más cada vez, la edad moderna exige que tomemos en cuenta a la masa popular sobre la cual aquella influencia se pretende ejercer. Es por eso más necesario hoy que en otras épocas, un régimen social, una limitación de poderes, dentro de ciertos límites, sobre las actividades de los directores cuando esas actividades tiendan a perjudicar los mejores intereses de la comunidad.

Llegamos desde luego, al punto más dificultoso y casi insoluble. Las luchas entre el diluído individualismo de los países jóvenes y los deseos mayoritarios del socialismo rigiendo la sociedad. No soy de los que examinan con horror el socialismo o el comunismo. Teóricamente, al menos, entrañan un gran ideal que intentan establecer. Este sublime ideal sólo concibe el hombre actuando para los demás, subordinando su propio bienestar al de la sociedad. Ese ideal se halla positivamente en el fondo de todas las doctrinas socialistas y comunistas. Su dificultad consiste en que es contrario a la naturaleza, del hombre medio. Su proyección tiende a ser más peligrosa que afortunada, porque restringe indebidamente, confina y condena la actividad individual. Como he afirmado antes, bajo el socialismo no podría haber vastos negocios, y no puede haber civilización verdadera sin grandes hombres de negocios. El socialismo y el comunismo, oponiéndose ambos a que el individuo manifiesta su capacidad, sus grandes poderes, impide, con ese marchamo las posibilidades de realizaciones latentes en toda sociedad.

Pero eso no significa que debemos refrenar nuestros esfuerzos para asegurar la vida de los negocios y en nuestra legislación un feliz término medio, un término equidistante entre la brutalidad de los conquistadores y la del comunismo soviético. Yo abogo por la formación de una opinión pública y por una organización económica que en tanto permita al grande hombre manifestar libremente sus visibles aptitudes, facilite la oportunidad de defenderse al débil, al ignorante, al desgraciado, tan de

continuo condenados a sufrir los dolores de nuestra vida industrial moderna. Los negocios, en la sociedad contemporánea, a fin de lograr sus más altas posibilidades, avanzando por la senda que con tanto éxito ha venido recorriendo durante los últimas centurias, no deben llegar a ser los amos del capitalismo en una comunidad de laissez - faire, ni los esclavos del capitalismo en una sociedad comunista. Antes bien, los servidores y emisarios del capital sostenidos por la fuerza de la opinión pública y por un sincero reconocimiento social. ¡Feliz el país, cuyos legisladores tomen el camino medio entre los dos contradictorios peligros, el de un individualismo ilimitado e irrestringido, y el de un enervante y mortal comunismo! Feliz el país en el que la educación y el desarrollo de una sana opinión pública, dé a cada clase social una oportunidad limitada a su posibilidad de éxito, sin restringir las iniciativas que constituyen el positivo secreto de la vida de los negocios, ni arriesgando las mejores oportunidades de la futura prosperidad de la sociedad como tal!

Los precios de su café pueden subir o bajar: eso puede escapar a su mano. Lo que nadie puede discutirle y lo que, además le compensará los bajos precios, es el cuido esmerado de su cafetal: limpie, pode, abone, deslane, sombree, etc.

Felipe J. Alvarado & Cía., S. A.

PRODUCTORES DE CAFE

MARCAS:

L. H. y VERBENA

Agencias, Comisiones y Representaciones

CON OFICINAS EN

SAN JOSE, LIMON Y PUNTARENAS

COSTA RICA, C. A.

Sin abundancia de medio circulante no puede haber prosperidad

Por F. FERREIRA RAMOS

Nuestro problema actual consiste en elevar el precio del café hasta un límite que sin permitirle ganancias a nuestros competidores, y sin que por ello se reduzca el cosumo, permita al productor brasilero obtener recursos para mejorar sus cultivos y manteuga y proporcione al gobierno las divisas necesarias para cubrir sus compromisos externos y hacer la defensa de la tasa cambial.

Hasta hace poco más de un año se cotizaba en Nueva York el café a un precio cercano de 11 centavos y medio la libra: poco tiempo después, sin que se produjera el aumento de producción de los otros países, sin que hubiera crecido la del Brasil, sin que el consumo alterase su ritmo normal, el precio del café bajó por falta de protección, a cerca de 8 centavos. Eso significó para el Brasil un perjuicio de cerca de 3 centavos y medio por libra, o lo que es lo mismo, casi cinco dólares y medio por saco. En una exportación de 15 millones de sacos, tuvimos un perjuicio de cerca de 82 millones de dólares.

Si el productor hubiera contado con recursos y con la certeza de que existía un precio mínimo, por debajo del cual la defensa oficial no dejaría caer el producto, tal como hicieron Francia con el trigo, Estados Unidos con el algodón y otros géneros, y últimamente la Argentina con el trigo, elevando de un día para otro de 5,8 a 10 pesos, es ciertamente seguro que aquel no vendería por un precio mnor su producto, apoyado por la certidumbre de que con los impuestos de exportación que paga, habría suficiente para mantener el equilibrio estadístico del producto, y consecuentemente de su valor.

Si cuando el café se vendía a 30 centavos oro, el consumo no se modificó y los competidores mantuvieron su producción casi estacionaria, como lo prueban las estadísticas de los últimos 8 años, no será con el precio de 8 a 10 centavos, que la situación se modifique favorablemente. Mas ...¿cómo obtener otra vez el precio de 11 centavos y medio en los puertos nacionales?

Por el redescuento, como han be-

cho los otros países. Si el Banco del Brasil adelantase dineros sobre café a interés bajo. (6%) y plazo largo (6 meses con renovación), o sobre conocimientos de café, tomando para base de esos préstamos el 80% del precio de 11 y medio centavos convertidos en moneda nacional, ningún productor vendería su café por menos de eset monto. El mercado estara libre obedeciendo a la ley de la oferta y la demanda, los despachos al exterior también serían libres, con la sola condición de que no excedieran de un décimo por mes de cada cosecha.

De esta manera no habría retención de stocks ni la necesidad de que el Departamento Nacional intervenga en el mercado para defender el precio. Su papel consistiría en retirar los sobrantes del grano pagándolos con el producto de los impuestos de exportación. Supongamos que para tal fin la Cartera de Redescuento lánzase al mercado papeles por un millón de contos. Al fin de la cosecha se habría rescatado ese millón y el gobierno habría ganado más de 400 mil contos, diferencia entre ..... 1.400.000 contos recibidos en pago del millón de la emisión dada en Redescuento.

El país entraría en gran prosperidad, el cambio tendería a bajar, la finanza del país mejoraría mucho.

La idea de que una emisión desvaloriza la moneda local y encarece la vida, es motivada por la errónea confusión que se hace de papel moneda sin respaldo emitido para gastos supérfluos y especulaciones, con el papel fiduciario, esto se, con el papel garantizado por efectos comerciales como son los relativos al algodón, a la carne, al hule, al café, etc.

Con papel fiduciario de esta índole Francia elevó su circulación de 6 y medio billones de francos a 56 billones, teniendo ahora 82 billones en circulación. Asimismo Inglaterra elevó su circulación, de 36 millones de libras esterlinas a 452, de los cuales 240 están respaldados con títulos del gobierno. Los Estados Unidos, de un billón y medio, ya tienen siete billones de dólares en circulación, la cual será en breve aumentada con 2 billones. Colombia para defenderse de los efectos de la baja del precio del café elevó su circulación de 20 a 70 millones de pesos colombianos.

Entre nosotros, en el tiempo de Wenceslao Braz emitiéronse 800 mil contos y la moneda local aumentó de 12 a 18. Es que, con la abundancai de dinero a interés razonable y a plazo conveniente, la producción aumentó y con ella la exportación, que produjo divisas suficientes para bajar el cambio.

Lo que encarece la vida es la escasez de víveres. Pero para lograr el aumento de los géneros alimenticios, es necesario dinero abundante, intereses bajos y plazo largo como lo aconsejaron el ex-ministro de Hacienda de Inglaterra, Snowden, y el de Alemania, Luther.

Sin dinero no es posible roturar la tierra, ni plantar ni recoger el fruto del trabajo. En el corriente año vamos a tener escasez de cereales por tal motivo. Esto es, por la falta de medio circulante para que el agricultor produzca.

Bien decía hace poco Deladier, el líder francés del Partido Radical Socialista, que la disminución del medio circulante perturbaba el país, aumentando el número de los sin trabajo.

(Del Boletín mensual del Centro de Café, de Río de Janeiro).

Monografía sobre el café

El café ha contribuido, más eficazmente que todas las predicaciones de los moralistas, a desterrar el abuso de los alcoholes entre la gente rica, afirmó Cuvier

El Prof. Charles E. Munroe, catedrático de química de la Universidad de Columbia, Washington, expresó: "el aroma de las muestras molidas y de las infusiones del CAFE DE COSTA RICA fue riquísima; los cafés de Costa Rica son de excelente calidad"

Por FRANCISCO MARIA NUÑEZ

Cuéntase que un pastor árabe al entretenerse apacentando sus cabras, observó que cuando comían bayas del cafeto se sobreexcitaban y triscaban jubilosas, como si hubiera una influencia animadora en el fruto; de allí le vino la idea de hacer un ensayo personal y pudo comprobar las propiedades del café; esta versión parece indicar que la patria del café es la Arabia, donde se le considera como el aroma más delicado de su suelo exuberante.

Nada se sabe de cómo se averiguó que por medio de la torrefacción se desarrollan en el grano las propiedades aromáticas, ni cómo después la experiencia del oscuro pastor, que de seguro lo comió, como las cabras, en fruta, llegó a refinar la preparación para sacar más partido a su exquisito aroma y extraer mejor su jugo, que es néctar de dioses, ya que estimula y excita la imaginación.

De su origen se duda a la razón; hay quien declara que procede de la Alta Etiopía, donde un árabe fue el primero en darlo a conocer, en tiempos inmemoriales; se cuenta que Chaledi, en su celo religioso, ahuyentaba el sueño tomando café, que despertaba y avivaba sus facultades mentales.

Quizá, como quiere Raynol, las caravanas mahometanas lo llevaron hasta la Meca. Lo cierto es que en el siglo XV se conocía el café y sus propiedades en el Oriente.

Se refiere que un suspicaz Visir, movido por un fin político, visitó los cafés y tabernas, para sorprender al amparo de la licencia de esos sitios, los pensamientos de sus súbditos: los que se deleitaban con la aromática infusión, hombres serios todos, daban rienda suelta a las acervas críticas sobre los actos de gobierno y su acierto; eso, tanto como la vivacidad de la conversación, lo movió a prohibir el uso del café y cerrar sus expendios. En cambio, en las tabernas sólo encontró individuos embrutecidos por los espíritus alcohólicos que no sabían ni murmurar ni hacer política y eso le satisfi-

zo: nada podía colmar mejor sus deseos de hombre de Gobierno... a su modo, se entiende!

El rival del café de Java y Moka

Mister Payen demostró científicamente las propiedades nutritivas del café y las de su composición química.

El café de Costa Rica, dice don Joaquín Bernardo Calvo en su informe de 1900, al pasar a segundas manos, se vende como legítimo de Java o de Moka, por el parecido que tiene: grano grueso y oblongo, de color amarillento y a veces verdoso.

De un examen de la Sección de Química del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, se sabe que nuestro café contiene de 1,16 a 1,27 por ciento de cafeína y la buena calidad no depende precisamente de la mayor o menor cantidad de esa sustancia, sino del aroma especial del producto. A este respecto, agrega profesor Charles E. Munroe, catedrático de Química de la Universidad de Columbia, en Washington: EL AROMA DE LAS MUESTRAS MOLIDAS Y DE LAS INFUSIONES DEL CAFE DE COSTA RICA FUE RIQUISIMA; el del número 1, decididamente aceitoso, mientras que, el del número 3 fue marcadamente acaramelado. El sabor de las infusiones participó de las mismas condiciones características de su olor. La infusión del número 4 fue tan parecida a la del café de Java, que sería difícil distinguirla de la de éste".

La muestra número 3 se diferenció del café de Java en que era más dulce; el número 2 tuvo el sabor del Java; el número 1 de nuez y termina el informe manifestando que en su opinión, LOS CAFES DE COSTA RICA SON DE EXCELENTE CALIDAD.

Esta opinión ha sido constatada por las siguientes autorizadas versiones análogas:

En la Memoria de Hacienda del Brasil publicó el señor Gabriel Pinto Da Motta un trabajo que extractó el "Jornal do Comercio" de Río Janeiro, correspondiente al 3 de octubre de 1899, intitulado: "Propaganda a favor del café de Inglaterra", que dice, entre otras cosas: "Las diferentes clases de café de Moka son muy apreciadas aquí y obtienen buenos precios cuando están bien acabadas, y son de un color verde azulado.

Tan bien acreditado como está el café de Costa Rica, probablemente sucede en Europa, lo mismo que en los Estados Unidos, donde al pasar a segundas manos se le da generalmente la denominación de Java o de Moka, con los cuales es evidente su semejanza, y por este motivo, sin embargo de que es un artículo de comercio bien conocido y apreciado, no figura en absoluto, por su propio nombre, como un artículo de consumo solicitado".

En otra obra ,de las más importantes que se han publicado sobre el café: "Coffee from Plantation to cup" por Francis B. Tursber (15ª Ed. NEW YORK 1889) se lee:

"Es digno de observar que en partes opuestas del Globo, Costa Rica y la India del Sur, ocupan la misma latitud y que sus respectivos productos se acercan el uno al otro en calidad.

"... QUE EL CARACOLILLO DE COSTA RICA ES UN CAFE MUY FINO QUE CON FRECUENCIA SE VENDE POR CAFE DE MOKA" .

Composición del café

Se atribuye a Mister Payen la constatación, por medios científicos, de las propiedades nutritivas del café y de su composición química.

Contiene según su análisis: celulosa, agua higroscópica, glucosa, dextrina, legumina, caseína, cloroginato ozoado, cafeína libre, aceite esencial concreto, esencia aromática y sustancias minerales. También: cloro, ácido fosfórico y sulfúrico, unidos a la cal y al óxido de hierro, además de cierta cantidad de azúcar.

La cafeína, principio cristalizable, fue descubierto por Pelletier y Robiquet en 1821; afirman otros que fue en 1820 que la descubrió Runge.

Si se examina en los granos de café, es blanca, cristaliza en agujas sedosas, volátil a 300 grados, fusible a 180 grados, en alcohol

y en agua. No precipita por las sales de plomo; después de la úrea es el principio de origen orgánico más rico en azoe.

Asegura Littré que 50 centígrados de cafeina no producen efecto alguno excitante sobre el hombre, al paso que tres gotas de esencia de té matan un perro.

El ácido cafetánico o clorogénico, que se encuentra en el café asociado a las bases de la cal, potasa, magnesia, etc. es incoloro y cristaliza en masas mamelonadas; es muy soluble en el agua y poco en el alcohol; sometido al fuego, da olor a café tostado; asociado al amoniaco produce una mezcla de hermoso color verde, lo cual le da el nombre.

La torrefacción hace perder al café gran parte de su humedad y de su peso; la parte leñosa de la semilla se carboniza ,se vuelve friable y adquiere, gracias a este procedimiento, propiedades que no tenia crudo. Desarróllase en él, sobre todo, la cafeona, principio puramente empireumático y el más característico del café tostado; a él se debe su aroma.

Esta sustancia procede de la descomposición por el calor del ácido clorogénico; durante la torrefacción la cafeina se evapora en parte a causa de su volatilidad. El azúcar se descompone en caramelo, perdiendo una parte de hidrógeno y de su oxígeno.

En la infusión hecha con el café molido y agua hirviendo, se encuentran los ácidos ya mencionados, la cafeina, grasa y algunas sales; la cafeona se evapora fácilmente, de aquí que el café pierda su aroma cuando se somete al fuego su infusión o cuando han transcurrido muchas horas después de preparado. En este estado puede también sufrir las modificaciones consiguientes a la sustancia azucarada, que aunque en pequeña cantidad, siempre contiene.

Las guerras del café

Cuvier dijo que el café habia contribuido más eficazmente que todas las predicaciones de los moralistas a desterrar el abuso de los alcoholes entre la gente rica, pero los políticos lo condenaron a su vez por despertar el espíritu público, fomentar el desvelo y dar margen a la murmuración .

En el reinado de Soliman, hijo de Celim, por los años 1556, lo llevaron a Constantinopla, convirtiéndose muy pronto en gérmen de disensiones, según refiere el historiador César Cantú.

Los ulemas, guardadores de la ley, pretendieron que esta bebida embriagadora estaba prohibida por el Corán, como las demás espirituosas, y el Mufti Ebn Soud, aprobó sus argumentos y expidió su fetwa, declarando proscrita toda bebida que proviniese de legumbres tostadas.

Los admiradores del café apelaron de semejante fallo y hubo opinión de peritos que declaraba que no habia en los Códigos ni en la tradición nada a ese respecto, con lo cual perdió su fuerza esa disposición y no obtuvo la sanción imperial.

Se abrieron al punto más de cincuenta tiendas al estilo de las que existian en Persia "refugio de holgazanes y distracción de los hombres laboriosos" pero como servian de asilo a la crápula y disolución y eran foco de la murmuración y de la intriga — agrega un comentarista—, Amurate mandó cerrarlas y en 1578 hasta prohibió el uso del café, decreto que la opinión pública se encargó de anular.

Durante la guerra de Candía, el fanático predicador Wani, se empeñó en probar que el café era contrario al aislamiento y el famoso Koprili lo hizo prohibir. En 1523 Abdallah Ibrahim levantó la voz contra esa bebida y los ciudadanos se dividieron en dos grupos oyendo los dos grupos y concluyendo por obsequiarles a todos tazas de café.

Venecia, la reina del Adriático, continua relación con el Oriente, fue la primera que introdujo el uso de café en paises cristianos.

No fue sino mediados del siglo XVII que se vendió en Londres y París.

Durante el reinado de Carlos II, el 27 de diciembre de 1675 se expidió una ley prohibiendo los despachos de café, por ser "centros de sediciones y sitios donde se forjaban maledicencias y mentiras políticas".

También las damas protestaron contra el café, que mantenía a sus maridos fuera de casa y hasta alegaron en su favor la alteración de las funciones sexuales.

Sólo en París no causó gran revolución

el uso del café. Lo puso en moda Solimán Agá, embajador turco, que regalaba café a sus visitantes en 1669.

El armenio Pascall abrió la primera tienda en San Germán y después en la calle de la Moneda, pero sólo llegaban los caballeros de Malta y otras personas habituadas a tomarlo en país extranjero. Pascall fracasó y se fue a Londres y los que le sucedieron pudieron enriquecerse.

Esteban de Alepo fue quien primero se decidió a transformar su tienda en hermosa sala, con mesas de mármol y espejos, donde una taza de café se vendía a razón de dos sueldos y medio.

Finalmente, cuando Napoleón quiso hacer la guerra a la Gran Bretaña prohibiendo en toda Europa la importación de sus mercancías, el café, como los demás artículos de las colonias, se encareció y se convirtió en bebida de lujo. Entonces se echó de menos al procedimiento del Yemen, donde se cuece la corteza, con unos granos y toman esa infusión por café al decir que algunos, por ser el grano muy ardiente, y según otros, para no reducir la exportación con el consumo interno.

El Café de Costa Rica

Se dice que trajeron el café de Cuba o Martinica; aunque otros aseguran que fue de Panamá; nada se sabe de fijo.

Sobre la importación del café a América también se ha erigido la fábula. Allí está el caso del gentil hombre normando De Clieux, que lo transportó a Martinica y habiendo escaseado el agua, llegó hasta el sacrificio de compartir con el arbusto que traía su ración de agua; esto en 1723, después del fracaso del médico Isambert, en 1716.

También se discute quién llevó el Café a Cuba: en 1748, según el señor La Torre y en 1768 según Saco, fue introducido por don José Antonio Gelabert.

A Costa Rica, expresa el licenciado don Cleto González Víquez en una carta de 28 de julio de 1897, lo trajo el Gobernador español Vázquez y Téllez en 1796, y agrega: "uno es traer café y otro es introducir el café a una comarca. Que el café fue conocido en Cartago en 1796 no lo dudo ;pero a mi juicio, el que envió Gana para el Gobernador, era para su consumo y vino, así lo sospecho, ya sacado, es decir sin pergamino, o sea la cubierta coriácea que protege el grano o simiente.

De modo que habían éstas perdido su virtud germinativa y bien podían caer en la tierra sin que brotara la planta.

En cambio resulta de los documentos bien marcado el proceso de introducción por Acosta. Primero, obtuvo ciertas ventajas para los cultivadores, y en seguida les procuró las semillas. Esta deducción cubra fuerzas recordando que Acosta era habanero, de seguro amigo de esa bebida, y que además fue un gobernador muy progresista y entusiasta por la agricultura.

Otra decisión a que me obliga la lógica es la de que el café de Costa Rica procede de Jamaica y no de la Habana. En efecto, lo más natural, lo más obvio es creer que si un Mosco condujo a Matina las semillas fundadoras, las buscó en Jamaica donde los Moscos comerciaban libremente, no en Cuba, a donde tenía su viaje más inconvenientes y peligros y en donde hubieran sido tratados como enemigos por sus repetidas incursiones en la costa centroamericana del Atlántico. En resumen, mi opinión, mientras no se descubran documentos que puedan desquiciarla, es que el café fue introducido de Jamaica en 1808 por el Gobernador Acosta".

Reproduzcamos las palabras que E. Segura consagró a la memoria del Padre Félix Velarde, el 10 de octubre de 1854, en el "ECO DEL IRAZU":

"Al considerar tan venturoso y próspero estado, nos es imposible no detenernos un momento para recordar con placer al virtuoso bienhechor de Costa Rica, al venerable Padre Velarde: al pronunciar su nombre, qué corazón costarricense no palpita agitado por la gratitud.

De su mano brotó el fructífero grano que hizo nacer y crecer en nuestros prados millones de árboles que nos tributan todos los años el fruto que constituye nuestra principal riqueza.

Permítasenos recordar para los pocos que

lo ignoren, el origen de nuestros bellos cafetales.

Treinta y cinco años han pasado desde que el caballero Acosta, penúltimo Gobernador español, de esta provincia, recibía para su uso personal pequeñas cantidades de café de la Habana: él proporcionó a nuestro Prelado algunas pequeñas porciones; el laborioso sacerdote cultivó el precioso grano, y más tarde iba de puerta en puerta, regalando a los pobres el fruto de sus limitadas cosechas, instruyéndolos y estimulándolos para que lo sembraran y fomentaran su cultivo en el país.

Si tan respetable Ministro pudiera aparecer de nuevo entre nosotros; si contemplara hoy nuestros campos; si viera cuántos y cuántos infelices han llegado a adquirir una fortuna con aquellos granos que él obsequió con mano piadosa y bendecida; si pudiera apreciar nuestra situación presente, tanto más ventajosa si se compara con el tan próximo miserable pasado; si pudiera ver destruido para siempre el proletarismo de nuestro suelo y asegurado el bienestar, la paz y la dicha de toda la familia costarricense; si pudiese admirar los buques que llegan a nuestro puerto para cargar el rico fruto que él nos legó, ofreciéndonos en cambio su dinero, y mil y mil productos de la civilización y la industria europeas con cuánta razón podría decir con orgullo: "Hé aquí mi obra"; y con cuánta justicia deben los costarricenses exclamar: "Bendito sea en el cielo el alma del que tanto bien nos propurcionó en la tierra!

Lo que sí sabemos bien es que don Juan Rafael Mora llevó el café a El Salvador en 1859, durante su ostracismo, Páginas de Historia, de Manuel Argüello Mora, Página 33) y que más tarde don Onofre Durán, vino a estudiar su cultivo en las fincas de su hermano don Pepe Durán. Y ahora El Salvador exporta más que nosotros.

También llevaron de aquí el café a Nicaragua, según relata Higinio Aguilar. Don Manuel Matus mandó a su sirviente José León Cajina con una carta para don Antonio Pinto, en la cual le pedía instrucciones sobre el cultivo, arbolitos en almácigo y granos en cereza. Y en la hacienda "El Corralillo" se pudieron ver los arbolitos cercados con una barrera, como si se tratara de un fruto venenoso.

El café y la literatura

El café ha sido gran inspirador de poetas y prosistas.

Hay quienes piensan que ya lo bebía el bíblico Rey David y que es el mismo licor designado por Homero bajo el nombre de NEPENTHES que refiere se lo enviaban a Elena del Egipto.

Parini escribió:

"Más si la hipocondría te oprime,
o demasiado tus graciosos miembros
Crezgo en espesar, honren tus labios
La nectárea bebida donde arde
Y humea el grano que de Alepo vino
Y de moka, moka poblada
De naves mil y de soberbia henchida"

De un poeta árabe cuyo nombre no recordamos tomamos estas frases:

"Oh café!, tú disipas todos los cuidados, a tí dirige sus votos el hombre dedicado al estudio. Sólo conoce la verdad el sabio que saborea la copa en que yerve tu espuma. Es un vino a que ningún pesar resiste, siempre que el copero hace circular el vaso perfumado que lo contiene. Bébelo con toda seguridad y no préstes oído a los incensatos que sin razón lo reprueban".

El poeta cubano Plácido tomó como estribillo para un canto erótico "la flor del café". En España inspiró a José Jackson Veyan .

En nuestra tierra arrancó al poeta colombiano Ismael Enrique Arciniegas, en su canto El Sendero, la siguiente bella estrofa:

"Dulce recuerdo fue en Costa Rica
bajo la sombra de un cafetal,
bajo aquel cielo que centuplica,
en las regiones de Costa Rica
toda la gloria primaveral.

Inspiró el café de Costa Rica a los poetas nacionales Lisímaco Chavarría, José María Zeledón, (Billo), Luis R. Flores, Carlos Gagini y varios prosistas que cantaron las bellezas de una ciudad cafetalera, o sorprendieron el encanto de la escena típica en un cafetal.

También la anécdota ha encontrado su motivo. Se recuerda que un médico preguntaba a Voltaire, inveterado tomador de café, cómo era posible que fuera tan adicto al uso de ese veneno. El amargo pensador contestó:

—Tenéis razón; es un veneno tan lento que hace ochenta años que lo tomo y aún no ha terminado conmigo"...

Napoleón, gran tomador de café, cuando el bloqueo continental prohibió su introducción y mandó quemar todas las existencias de mercaderías inglesas, pero se reservó buena cantidad de este grano y un día lo sorprendió un Mariscal tomando una taza de esa infusión:

—Conque S. M. no cumple la ley?, le dijo con sorna.

—Y él respondió:

—Estoy cumpliendo el decreto, quemando el café...

Y ambos sorbieron sendas tazas.

Influencia del café en la vida industrial costarricense

Quizá para algunos sea una novedad nuestro aserto de que en el país se han inventado y construído máquinas para aligerar el beneficio del café.

El pilón de madera que sustituyó la trilla de piedra primero, de madera después, los llamados "patios de tierra" y todo ese mecanismo primitivo, fue sustituyéndose, a veces por la inventiva de nuestros coterráneos. Este sería un capítulo que merecería un estudio más detallado, pero la premura del tiempo nos obliga a esbozar ligeramente estas líneas, como cariñoso recuerdo en ocasión del Centenario del cultivo del café, a nuestros laboriosos antecesores.

AVENTADORES. — Después del año 1856 los construía en Heredia Concepción Cartín. El se imaginó la máquina y construyó la primera con verdadero éxito; después las hizo a docena por año, durante una década por lo menos. Hace tiempo que el aventador cayó en desuso, pero no debe olvidarse que fue un factor importante en aquella época.

Don Concepción Cartín también fundió campanas y patentó, en 1866, una máquina para ELABORAR MAIZ y por decreto Nº 25 se le concedió el privilegio exclusivo por diez años para su construcción y expendio. Alguna vez habrá que hacer justicia a este ameritado ciudadano, a quien la historia aún no ha tomado en cuenta.

CLASIFICADORES. — Don Cruz Blanco Corrales, que instaló el primer beneficio de café en Sarchí Sur de Grecia, inventó un CLASIFICADOR y un CHANCADOR. Ensayados con buen resultado esos aparatos, don Cruz fue a los Estados Unidos a llevar sus planos a una fábrica de maquinarias para elaboración de café. Se puso en estudio el negocio a fin de fabricar en gran escala ambas máquinas y un día amaneció asfixiado su inventor. Después vinieron las máquinas con otra marca de fábrica.... El comentario habló de un crimen y de un robo.

Este es un tipo digno de estudio: tuvo la ocurrencia de construir un carro automático y se valió de la cuerda de un reloj antiguo, de pared, para hacer el ensayo que casi le cuesta la vida, pues se reventó a medio camino y el vehículo se estrelló. También construyó un reloj de agua, y durante muchos años fue Jefe del Cuño, entonces llamado "Casa Moneda". Estuvo proscrito y anduvo por los pueblos centroamericanos, donde se apreció su pericia de mecánico. Su viaje a los Estados Unidos lo hizo ayudado por don Francisco Brenes, que le dió el dinero para que fuera a negociar sus máquinas, junto con otra inventada por Bernardo Blanco para aserrar madera.

MARCUS MASON. — Fue un norteamericano que vivió muchos años entre nosotros y al regresar a los Estados Unidos, con la práctica adquirida aquí, inventó varias máquinas para el beneficio de café y perfeccionó otras llegando a darle nombre a una Casa exportadora de estas máquinas, que nuestros abuelos conocieron mucho: Marcus Mason & Cía. El señor Mason vino después varias veces y no obstante el prestigio de su Casa, pasó ignorado, haciendo su acostumbrada vida sencilla.

PULIDORES. — También se construyeron varios pulidores en los talleres conocidos con el nombre de "La Fundición" y de su

éxito dan algunas referencias los beneficiadores antiguos. Esta máquina también entró en desuso.

PURIFICACION DE MIELES. — Calza bien este agregado en este capítulo. Se hacía sentir la necesidad de purificar las aguas de los ríos infestadas por las mieles del café y en 1901-2, la Facultad de Medicina abrió un concurso para premiar con ₡ 500.00 el mejor trabajo que se presentara sobre el siguiente tema: MEDIOS PRACTICOS PARA EVITAR QUE LAS MIELES DEL CAFE INFESTEN AGUAS DE LOS RIOS". El Municipio ofreció otro premio de ₡ 2000.00 y el Gobierno un tercero de ₡ 5.000.00. Se presentaron cuatro trabajos y el Jurado adjudicó el premio al ingeniero don Enrique Jiménez Núñez; su procedimiento se ensayó con éxito en el patio de beneficio de Tournón.

El café y el Ayuntamiento capitalino

La Municipalidad de esta capital, a moción del historiógrafo nacional don Ricardo Fernández Guardia, en 1904, dictó, en su sesión del 28 de diciembre, el acuerdo que literalmente dice:

"VII. — La Municipalidad, considerando: que la ciudad de San José carece de un distintivo para colocar en sus edificios, en los papeles de su correspondencia y objetos de su propiedad, acuerda: adoptar el siguiente: un escudo con una estrella de plata en campo azul, en memoria de las primeras armas de Costa Rica; al rededor del escudo una orla roja para que éste tenga los colores nacionales. DEBAJO DEL ESCUDO DOS RAMAS DE CAFE EN FRUTA ENTRELAZADAS, POR HABER SIDO SAN JOSE LA CUNA DE ESTE CULTIVO; y coronando el escudo, un listón de oro con el lema: "Ad Meliora", en letras azules indicando el espíritu progresista de la ciudad".

Esto nos trae el recuerdo de que el mismo Ayuntamiento de San José en acta del 29 de junio de 1821, cuyo centenario celebramos en esta ocasión, dispuso obsequiar granos de café para estimular los cultivos, con lo cual le dió impulso y vida a esa industria nacional.

Párrafo final

Aquí terminamos esta monografía, recordando que en muchos pueblos de la república queda testimonio de la riqueza que dió el café a sus moradores: díganlo el artístico templo de San Rafael de Heredia, los dos muy hermosos de Santo Domingo de la misma provincia, los inmensos capitales invertidos en beneficios de último estilo y si se quiere el elegante Teatro Nacional que es nuestro orgullo.

Nadie definió con acierto el origen del nombre de nuestra tierra, cada vez más pobre, hasta que el poeta cantó:

"Y la fama de su café... es lo que explica
Que a esta costa la llamen Costa Rica".

El hombre prevenido tiene
SUERO BUTANTAN
contra mordeduras de serpiente
EXISTENCIA SIEMPRE FRESCA
DE VENTA EN EL
Laboratorio Bacteriológico del Licdo. Carlos Víquez
Avenida Central - Frente Cías. Eléctricas

INSECTICIDA Y FUNGICIDA

Un Buen Preparado

Para el Rocío de Arboles y Plantas

Debe ser:

1.—Eficaz, seguro y económico.
2.—Fácil de mezclar y de aplicar.
3.—Una mezcla uniforme, que no se sedimente ni de otra manera separarse sus ingredientes, ni en el uso ni estando guardado.
4.—Tener propiedades tanto insecticidas como fungicidas, para combatir al mismo tiempo los insectos nocivos y los hongos, liquenes y musgos.
5.—De un color que permita distinguir las partes en que se ha aplicado.
6.—Inofensivo para las personas, animales y plantas, para la máquina de rociar y para sus mangueras.
7.—No debe manchar ni quemar la piel ni la ropa de quien lo maneje.

Tomando en cuenta que se han empleado durante 33 años los mejores recursos del laboratorio, secundados por la experiencia práctica de agricultores de muchos países, dedicados a toda clase de cultivos y bajo una variedad infinita de condiciones para desarrollar y perfeccionar el producto MORTEGG, no es de sorprenderse que este excelente específico tenga todas las ventajas arriba anotadas y otras más.

Algunas opiniones oficiales sobre el MORTEGG

EE. UU. Estación Experimental de Agricultura de Blacksburg, Virginia, Boletín No. 295, Diciembre de 1933 . . . . «Dió un control excelente del áfido verde».

EE. UU. Estación Experimental de Agricultura del Estado de Nueva York, Geneva, N. Y. Boletín No. 636, Octubre de 1933 . . . . «contra la escama denominada "concha de ostra" se obtuvo un control excelente».

EE. UU. «Journal of Economic Entomology» (Revista de Entomología Económica) de Abril 1933. El Mortegg empleado contra el áfido rosado dió eficiencia del 92, 92, 85, 91 y 90%. Contra la escama de «concha de ostra» dió una eficiencia del 99.2%.

BELGICA. Los experimentos del Profesor Dufour y M. van Cauwenberg, de la Escuela de Agricultura de Vilvorde, del Gobierno, aseguran que el Mortegg llena todos los requisitos.

SUECIA. Los ensayos hechos por Axel Linablom de Estocolmo demuestran que el Mortegg ocupa el primer lugar.

NORUEGA. Edv. Bjornstads Maskinfabrik, Oslo, dice «Los productos de la Murphy Chemical Co. son de un valor extraordinario».

INGLATERRA. El Consejo Municipal de Londres pidió 220 estañones, durante cinco años seguidos.

Pueden citarse miles de testimonios como éstos, de todas partes del mundo, pero bastarán los pocos arriba citados para satisfacer a cualquier persona, acerca de los méritos del MORTEGG.

AGENTES EN COSTA RICA:

MORTEGG en estañones y Máquinas de Rociar

Frank N. Cox & Co.

MORTEGG en latas de 1 galón y de ½ galón

Uribe & Pagés

Qué debe hacerse para asegurar el rango del café de Costa Rica?

Sugestiones de doña Adela Salazar de Soto

Para que nuestro grano de oro mantenga en el futuro el rango que ha logrado hasta el presente y le supere, impidiendo que sus competidores logren eclipsarle la supremacía, lo que debe hacerse es lograr producir en verdad el mejor café del mundo, beneficiarlo lo más técnicamente posible, cuidar de su exportación, crearle una sección de estadística y emprender una campaña de propaganda dentro y fuera del país, lo más amplia y sistemática dable. ¿Cómo conseguiremos esto?

PRODUCCION

1) Dando protección al pequeño productor para que pueda atender del mejor modo sus cafetales actuales, creando anexo al Instituto de Defensa del Café un departamento técnico de experimentación y de consultas gratuitas, a fin de que el cultivador haga analizar su tierra y encuentre donde aclarar sus dudas y resolver sus problemas.

2) Impulsando la divulgación científica por medio de boletines populares o creando la Revista del Café, que lleve a los interesados detalles generales sobre el cultivo, sistemas de poda., aplicación de abonos, sombras, recolección, sus enfermedades y cómo combatirlas, beneficio, etc., de profusión gratuita entre todos los cafetaleros. Estas publicaciones deben tratar los temas oportunamente.

3) Mantener en ese departamento un criadero de almácigos tomada su semilla de las mejores zonas cafetaleras, bien seleccionada, que luego sembrará y cuidará científicamente, poniéndose después a la venta al precio de costo para las resiembras de los pequeños productores, destruyendo así poco a poco el llamado "método empírico" en la selección de semillas y pies.

4) Liberar de derechos de importación a los abonos necesarios a los cafetales, pues si se regula por medio de ellos una producción estable y superior, su calidad será insuperable y económicamente más ventajosa. Lo aconsejable sería que el Instituto de Defensa del Café importara tales abonos, estableciendo un monopolio similar al de la gasolina, con mayores ventajas para el consumidor.

5) Emprender, en caso necesario

por medio de un grupo de estudiantes de la Escuela Nacional de Agricultura y de sus expertos, una campaña rápida y eficaz para atacar en cualquier región del país el primer indicio o brote de cualquier enfermedad en el café y sus árboles de sombra. Si el propietario de los cafetales atacados es rico, debe exigírsele que la combata por cuenta propia: si es pobre, debe ayudársele. (Actualmente hay una que mina el madero negro en unos cafetales de Heredia que quedan al lado de la carretera con perjuicio real para los cafetos, a los que mata ¿Qué hacen sus propietarios, el Instituto de Defensa del Café y el Gobierno de Costa Rica para combatirla? Salir a buscar a locas y ciegas el remedio, sin dirección que imprima rumbo, dejando que cada uno haga o no haga lo que a bien tenga, con el peligro que se extienda por toda la región cafetalera).

6) Crear una sección en el Banco del Estado donde el productor en pequeño pueda recibir dineros en las más favorables condiciones de pago y a bajo interés con el fin de que pueda atender bien sus cafetales e intensificar el cultivo.

7) Exigir a los beneficiadores el cumplimiento de la ley que regula las relaciones con el productor, de modo que éste obtenga el más alto rendimiento de sus cosechas, como justo pago a sus esfuerzos y cuente por lo mismo con el dinero suficiente y entusiasmos consiguientes para atender cada vez mejor sus cafetales e intensificar sus cultivos.

8) Exigir a los beneficiadores la fijación del precio del café recibido un mes después de haber cerrado el patio, y en caso de atraso en la liquidación de cuentas correspondientes pagarán el 6% anual sobre esos valores a sus clientes. Ellos, cuando adelantan dineros para atender cafetales, exigen del pequeño productor el pago del 8% anual sobre las sumas dadas: justo es que éste pida también un pequeño interés cuando se les atrasa su pago: y en vista también de que si éste, como es lo más corriente, adeude dineros, el pago de los intereses a sus acreedores no se suspende durante el tiempo de la entrega y pago de su café que ya hoy se ha hecho de un período que sobrepasa los límites de la tolerancia comercial.

9) Combatir enérgicamente la creación de cafetales en zonas menores a la que fije como mínimo el Instituto de Defensa del Café, digamos novecientos metros, estableciendo un impuesto escalonado por hectárea a tales cafetales, ya que creemos que prohibir totalmente las resiembras en bajura, es atentar contra la libertad del propietario.

10) Fomentar por medio del crédito que se obtenga en el Banco Internacional o cualquier otro banco, la creación de cafetales en terrenos de altura, porque si Guatemala produce exportable 800.000 quintales, El Salvador 750.000, México 500.000 y nosotros 300.000 quintales exportables y tenemos el primer lugar en el mundo por la calidad, lo patriótico e inteligente es intensificar por todos los medios mediante todos los auxilios del Estado, el cultivo del café en esas zonas, que lo que hoy dé, lo recibirá mañana quintuplicado no solamente por derechos de exportación, sino en razón de la mayor riqueza del conjunto social que lo forma.

11) Estudiar detenidamente cuáles terrenos baldíos de altura hay en Costa Rica apropiados para el cultivo del café, para hacerlos en lotes de fácil explotación y adopción, para padres cabezas de familia que se obliguen a sembrarlos del precioso grano en un 70%, en corto y determinado lapso, manteniéndolos en buena producción por un período no menor a 20 años, obteniéndose a la

vez que una más abundante producción, una mayor división territorial, para asegurar nuestra encantadora e imponderable paz y el bienestar del mayor número. Los lotes podrían ser de quince hectáreas o veinte. Esto traerá un gran problema, quizá máximo del país, como es el de abrir caminos para explotar esos terrenos

12) Averiguar también los terrenos de altura de propiedad particular que están sin sembrar, constreñir a sus dueños a sembrarlos mediante leyes, que a la vez que les facilita el cultivo del café los obligue a pagar una tasa ascendente por el tiempo que los tengan sin ese cultivo, por hectárea y en un 70% de su totalidad.

13) Estudiar la mejor forma para premiar, según zonas, a los pequeños productores que alcancen el mejor promedio de producción por manzanas, digamos, organizando concursos entre ellos y consistiendo los premios en regalos de abonos o más bajo precio y mayores facilidades de pago.

BENEFICIO

14) El Banco Internacional o cualquier otro banco del Estado puede tomar a su cargo uno o varios beneficios o instalarlos en diferentes zonas cafetaleras para recibir el café de los productores, beneficiándolo de la mejor manera, colocándolo por medio de agentes en los principales mercados consumidores, obteniendo así los mayores rendimientos, para pagar entonces al productor un precio razonable que redundará en provecho general del país.

15) Siendo el agua el principal agente de nutrición, desarrollo y laboreo del café; y si uno de los secretos paca mantener su rango reside en su beneficio y una parte de este secrero está a su vez en la abundancia de ella, hay que ver que nuestras fuentes y ríos no se agoten, para que en las márgenes de aquellos que corren en zonas aptas al cultivo del grano de oro, se establezcan beneficios de donde salga un producto superior. Hay que hacer guerra a las quemas y a la tala de los bosques de sus márgenes de manera enérgica y sistemática.

16) Instalar en los beneficios o sus recibideros, tamices seleccionadores del café que va llegando en bellota y pagarlo según su calidad. Así el pequeño productor procurará en interés propio, que su café sea de grano más grande, abonará su terreno y lo recolectará en el grado de madurez máxima.

17) No permitir la construcción o instalación de nuevos beneficios, si no es llenando todos los requisitos que la técnica moderna exige.

EXPORTACION

18) Prohibir terminantemente la exportación de tercerillas y cafés de inferior calidad. Estos desprestigian a las clases finas, pues como aquellos llevan el título de orgullo de Café de Costa Rica, su calidad inferior resta fama a los que la merecen justamente.

19) Mantener una estricta vigilancia para que no vendan en el exterior con el nombre de Costa Rica, cafés mezclados con clases extranjeras, que desmejoran su calidad, con grave perjuicio para nuestro grano, lo que se conseguiría obligando a los representantes consulares a perseguir este abuso.

20) Cuidar de que los barcos que cargan nuestro café, reunan todos los requisitos científicos para trasladarlo, a efecto de que en la travesía no se manche ni pierda nada de sus condiciones esenciales.

ESTADISTICA

21) Mantener una sección que pueda dar todo detalle estadístico,

tales como número de hectáreas cultivadas, proporcionar las zonas de altura, promedio de producción por manzana y por zonas, clases y cantidades exportadas, promedio de precios por años por cafés de altura y por aquellos de zonas bajas, ya en el mercado exterior como interior, etc. Este departamento daría información para estudiar los detalles fiscales y financieros de la industria y cualquiera otra regulación que se crea necesaria.

No debemos olvidar la importancia vital de la estadística en toda empresa moderna. Por medio de ella se rigen hoy día todos los negocios y corporaciones y no habría base científica para conclusión alguna sin estadísticas.

PROPAGANDA

22) Prohibir en forma severa la venta en el interior del país de café molido mezclado, favoreciendo al consumidor con un producto puro y aumentando la demanda de clases inferiores, que por su precio y segura venta, no tenderían a salir del país.

23) Crear el espíritu nacionalista en nuestros hoteles, restaurants y cantinas, de modo que el servicio de café sea lo más eficiente: café de primera, magnífica preparación, buena presentación, para que los turistas y extranjeros aquí radicados, saboreen el mejor café del mundo con fruición, a bajo precio, y al regresar a sus respectivos países sean sus más fervientes defensores y a la vez propagandistas.

24) Crear en las principales ciudades de nuestros mejores mercados y mayores capitales del mundo, cafés donde se prepare esta bebida técnicamente para intensificar su uso, del mismo modo que Inglaterra ha llevado a todas partes e intensificado el uso de su té.

25) Hacer del café la bebida consagrada para festejar acontecimientos políticos y sociales, tanto dentro como fuera del país: en este caso por medio de nuestras representaciones diplomáticas que recibirán el grano libre de todos los derechos.

26) Presentar el café en todas sus formas en las Exposiciones Industriales del exterior, como uno de los mejores sistemas de propaganda.

27) Organizar un sistema de propaganda lo más amplio y eficiente dentro y fuera del país, por medio de la prensa (como lo hace plausiblemente la Revista Escuela de Agricultura y Fábrica Nacional de Licores con sus productos, que también la hace por radio), y por medio del radio, dictando dentro del país conferencias sobre los mejores métodos del cultivo y beneficio, y haciendo en el extranjero una intensa y hábil propaganda sobre la calidad de nuestro café, sobre las ventajas terapéuticas de su uso y como excelente licor. Sugiero como medio económico el uso de la estación de radio regalada por México, cuya potencia le permite ser oída en todo el mundo, y para lo mismo pedirle al Gobierno o Congreso que la pongan en pie de servicio eficiente. Valiéndose de ella el Instituto de Defensa del Café podría entonces hacer la propaganda en los diferentes idiomas que se crea conveniente.

El mercado tradicional de nuestro café ha sido el inglés, con poco esfuerzo podría darse a conocer en otros mercados que lo reclaman, porque el café de Costa Rica que se envía a Londres no se consume en Inglaterra sino en una ínfima cantidad, siendo reembarcado para el resto de Europa con aumento de fletes, ganancia de intermediarios y evidente perjuicio nuestro. Existe el peligro de que Inglaterra vaya disminuyendo la compra de nuestro café, pues su pueblo es altamente proteccionista y sus Colonias están ya listas

a dárselo, sobre todo produciendo clases finas como el de Kenya que puede considerarse de calidad muy parecida al nuestro y cuya producción aumenta cada año. Inglaterra lanzará al mercado mundial su grano eclipsando el nuestro, si nosotros no nos empeñamos en abrirnos campo sentando su justa fama en todos los mercados de consideración.

Hora es de que el Instituto contemple con serenidad este problema y lo afronte con energía: mercados hay muchos, pero si nos dormimos dejando que pase el tiempo, ya el enemigo estará en posesión de ellos y será imposible, por desigual en todo sentido, la lucha; pero si nuestro café es conocido sin intermediarios que alcen su precio, tendrá una mejor acogida.

Dícese que antaño nuestro café era llevado a Valparaíso y de allí exportado al continente europeo con el nombre de "Café de Valparaíso"; fue necesario un Le Lacheur y un Fernández Hidalgo para que llegara directamente a Europa y se conociera allá nuestro país y la calidad de su grano, y en 1914-15, un Eduardo Bonilla para que le abriera las puertas del mercado americano. Hoy que la lucha por la vida se ha hecho dura y cada gobierno trata de proteger del mejor modo las industrias de su pueblo, hora es de que abiertamente el Gobierno proteja nuestro café, que le produce la mayor renta y que por los medios que es capaz de disponer, lo haga conocer en todos los mercados del mundo.

Lo que se necesita es una campaña de propaganda tenaz y constante, cuyos frutos no se ven al principio, llegará el momento que los pague con creces y obtenga en el futuro el rango que merece como el mejor del mundo

NOTA: Las importantes sugestiones de doña Adela de Soto, cuyo trabajo fue premiado en los Juegos Florales del café últimamente verificados, contienen muchos puntos que constituyen parte del programa básico que realiza el Instituto.

En cuanto a la conveniencia de dar protección al productor para que pueda atender sus cultivos y crear en el Instituto un departamento que haga los análisis de tierra con el fin de resolver consultas, podemos decir que ya, a la hora de circular este número de nuestra Revista estará instalado y listo a funcionar el equipo de laboratorio con el cual los Ingenieros de la Sección Técnica realizarán esos análisis. La protección a los pequeños productores de pocos recurso económicos es la mira sobre la cual hemos dirigido nuestras actividades para que este Instituto haga la importación de abonos y elementos químicos para combatir las enfermedades del cafeto.

El trabajo a que nos hemos venido refiriendo, indica la necesidad de hacer que los beneficiadores cumplan con las leyes que regulan sus relaciones con los productores y también la conveniencia de que se fije el precio del café en fruta de acuerdo con las condiciones de cada zona; sobre estas medidas, el Instituto ha dedicado sus mejores empeños, como también en cuanto a la limitación que se hace para la exportación de tercerillas, —tres meses cada año— con el objeto de mantener los altos precios de nuestro producto en los mercados consumidores extranjeros.

La Sección Estadística funciona elaborando los detalles completos sobre el movimiento de precios en los mercados, y también en la preparación del censo cafetalero, que ha permitido conocer exactamente el número de áreas cultivadas en la República y los promedios de producción de cada zona.

Según se ve, el Instituto ha realizado con eficacia las actividades a que hace mérito la distinguida autora del presente trabajo; y sobre ellas seguiremos, empeñosamente, hasta coronar nuestros esfuerzos ante la realización del plan que nos hemos trazado en pro del florecimiento de nuestra primera industria.

La fiesta de los cafetos

Celebrada en San Pedro de Montes de Oca el domingo 12 de Abril

Bien está el dia de la Madre, el del Soldado —que es lo por antonomasia entre nosotros Santamaría— el del Maestro y el de la Patria, que pareciera compendiarlos a todos. Bien están todas esas fiestas, efemérides gloriosas que nos empinan hacia una altura de espiritualidad; pero en Costa Rica—que es un cafetal cuyas raíces típicas se hunden en la propia entraña de nuestra incipiente tradición— debería celebrarse, con pompa y entusiasmo no inigualados, la fiesta del Café. Casi todo lo que somos en cultura y en progreso material; casi todo el relieve que hemos adquirido en nuestra vida independiente —y quizá podríamos extendernos hasta las inquietudes de la Colonia— se lo debemos al café: la escuela, el teatro, la cañería, la carretera, obras suyas casi por entero son.

Es por ello por lo que hemos experimentado un íntimo regocijo al enterarnos de la celebración de LA FIESTA DE LOS CAFETOS verificada el domingo 12 de abril en San Pedro de Montes de Oca e iniciada por su inteligente y distinguido Cura Párroco, el Presbítero don Víctor Manuel Arrieta.

Todos los países, desde las mayores lejanías de la historia, han celebrado fiestas dedicadas a los productos de su suelo que mejor los caracterizan: los trigos, los viñedos, las frutas etc.; y las muchedumbres se entregan a esos esparcimientos como un homenaje de gratitud a la perpetua fecundidad de sus surcos; y esta celebración que acaba de presenciar el vecino pueblo de San Pedro tendrá la virtud —por lo menos así queremos creerlo— de iniciar, pero con carácter nacional, en forma de que encuentre escenario en todos los sectores cafetaleros del país, la fiesta al grano de oro, pues que él ha llenado las arcas de la riqueza nacional.

Bien escogidos, además, la fecha y el motivo del acto a que estamos refiriéndonos: el día de la Pascua Florida y la florecencia de los cafetos. Nuestra efímera primavera la marca, realmente, esta florecencia; y si hoy la Iglesia inaugura este culto, que lo recoja la Escuela y que con aquélla colabore en su más amplia y feliz realización.

La fiesta de la floración de los cafetos

Sirve la Parroquia del Cantón de Montes de Oca, vecino de esta capital, el Presbítero don Víctor Manuel Arrieta. Desde hace tiempos este señor Cura de la Iglesia de San Pedro ha venido teniendo muy buenos éxitos en su gestión espiritual, en la que pone todo el entusiasmo fervoroso de su fé y todo el poder de su inteligencia. Hombre virtuoso y severo, de ánimo generoso y emprendedor, es querido de sus feligreses y estimado de sus superiores, todo ello con buenas razones. El Cantón de Montes de Oca es, sobre cualquier otra actividad que ejerzan sus pobladores, un cantón cafetalero, la blanca Iglesia de San Pedro, en la que se venera con tanto fervor la imagen taumaturga de Nuestro Señor de la Misericordia y la del viejo pescador, columna de la Iglesia Católica, está rodeada de cafetales. Pues bien, el Padre Arrieta ha tenido el último domingo, una feliz iniciativa: Hizo la suerte de celebrar ese día la fiesta de la floración del café. Dió la casualidad de ser ese mismo día, Domingo de Pascua, fiesta de la resurrección, y la de haber amanecido esa mañana florecidos los cafetos en casi toda la meseta central, zona de la más rica producción cafetalera nacional.

La Iglesia Parroquial de Montes de Oca fue adornada, en su interior, con ramas de café floridas; en el altar, como minúsculas estrellas, las flores blancas perfumaban y se respiraba por todas partes ese aroma familiar de abril en nuestros cafetales. Concurrieron a la simbólica Misa numerosos cafetaleros, tanto de la localidad como de otros lugares y debieron sentirse ellos, así como los trabajadores jornaleros del cafetal que allí estaban, felices de ver cómo se festejaba, con el incienso y con la mirra, con los cantos litúrgicos acompañados por las notas de oro del órgano, bajo las naves del templo sacro, el arbusto nacional que es esperanza, que es vida, que es trabajo, que es bienestar; y debieron ver, con íntimo regocijo, cómo las manos del cele-

brante, en el momento supremo del sacrificio, elevaba la blanca sagrada forma de la Hostia, sobre un fondo de flores y hojas de café. Monseñor Volio fue escogido, con gran acierto, para el sermón de ese día. La hermosa fiesta, la fiesta que tenía un íntimo sabor nacional, tuvo su coronación magnífica con las palabras de Monseñor Volio quien hizo una soberbia plática que le dió a las gentes el sentido de la fiesta, aunando con gran certeza la fiesta católica del día, la resurrección del Señor, la pascua florida, con la floración de los cafetos, resurrección también de esperanzas, sonrisa del trabajo. Al referirnos en este breve apunte a la fiesta, la ponemos como ejemplo de buena obra eclesiástica, ya que no puede haber mejor dón del cielo para premiar la fe y la constancia del labrador, que la florecencia de sus cafetos; y si Dios no bendice estas flores, la cosecha no será reproductiva, no habrá pan a trueque de ella, de manera que ninguna fiesta de Pascua florida, ninguna fiesta primaveral, y las fiestas de la primavera han sido siempre amadas de la iglesia, más grata al corazón de un costarricense que la del florecimiento de sus cafetales.

(De "La Tribuna" — 15-IV-36).

El café de Costa Rica viene obteniendo, desde hace muchos años, los más altos precios en los mercados extranjeros, y ello es un resultado de tres factores: nuestro suelo, nuestro cultivo y nuestro beneficio. Mientras conservemos esos factores en las condiciones actuales podremos conservar nuestra supremacía, podremos, aún más, elevarla si dedicamos a la industria del café toda la esmerada atención que merece.

Mis experiencias sobre el beneficio del café

Por don FLORENTINO CASTRO

Narraré breve y sencillamente algunas de las más importantes experiencias que he recogido en el ejercicio de mis actividades como beneficiador de café. Y, al hacerlo, declaro que no mueve mi ánimo ningún otro sentimiento que no sea el de una gratitud profunda para mi patria, a la que deseo la mayor prosperidad posible. Si ella ha sido para mí, madre cariñosa que me alentó en mis comienzos y en mis desfallecimientos, y que conmigo también compartió mis triunfos, justo es que ahora yo le haga el modesto obsequio de mi experiencia de casi medio siglo de labor tenaz y silenciosa, para que de ella se beneficien los hombres de buena voluntad, dóciles y comprensivos, que quieran llegar a alcanzar la prosperidad de que yo, dichosamente, he disfrutado debido a mi propio esfuerzo.

Me referiré solamente al beneficio del café, porque a mi modo de ver, mi tema reviste mayor interés que el del cultivo pues el verdadero secreto del florecimiento de la industria reside casi totalmente en la forma de beneficio.

De esta manera se explica cómo el café de una misma finca que se envíe a dos patios de distintos dueños, siendo una su calidad, obtiene a veces diferentes precios.

Inútil es agregar que esos dos distintos dueños han empleado en este caso diferentes sistemas de beneficio, entre sí. Explicada esta anomalía, que algunos productores ingenuos y violentos atribuyen la mala fé del beneficiador que les pagó más bajo precio, y no a impericia de éste, entremos en materia sobre el sistema que yo he venido aplicando para obtener una elaboración recomendable.

Claro está que para realizar una elaboración perfecta debemos, ante todo, disponer de grano bien desarrollado y en perfecto estado de madurez, proveniente de fincas bien cultivadas.

Con este pie comencemos por decir que la recolecta debe circunscribirse a coger únicamente grano maduro, de color oscuro, que es el que conserva toda la cantidad de miel destinada a cada grano de esta especie. No olvidemos que esta circunstancia es importantísima, por estas dos razones: primera, porque estando el grano en posesión de toda su miel, no habrá temor de que salga con "película" al ser pulido, pues la misma miel, al fermentarse afloja esa película con tanta facilidad que hasta con el frote de la mano se puede desprender; segunda, porque si recolectamos granos verdes, "pintones", secos o "chasparriados", éstos no aflojarán la película ni en las máquinas pulidoras, y al tostarse darán un color muy dis-

parejo, y en la taza un sabor amargo, demeritando el grano maduro.

Una regla para distinguir una vez tostado el café que se cogió maduro, del verde, pintón o chasparriado, es que mientras el primero da un color canelo oscuro, los otros ofrecen un color pálido; los catadores llaman estos granos "cuakers".

Antes de hablar del beneficio del grano, conviene decir, para evitarles confusiones a las personas que lean este pequeño estudio, por vía de curiosidad, sin tener mayores conocimientos sobre la materia, que el grano de café se compone de cuatro partes a saber:

La pulpa roja cubre el grano; la cáscara blanca, que se encuentra luego y que llamamos "pergamino"; una cascarita delgada que se encuentra entre este pergamino y el grano, que denominamos "película", y el grano propiamente dicho.

También tenemos que advertir, que el café depositado en el recibidor por las carretas o camiones, como anteriormente dijimos, da las siguientes calidades:

Pergamino de primera, pergamino de segunda o "repaso", "cabeza de caño", "bellota" y "espumas" y que cada calidad de éstas al ser secada y beneficiada, comúnmente nos da: primera, segunda, tercera y caracol.

Mejor dicho son veinte calidades de café de un beneficio. Por eso se dice generalmente refiriéndose a cafés: primera de primeras, primera de segundas, etc.

El beneficio principia cuando el café maduro pasa del recibidor, sitio donde es descargado por las carretas o camiones, a las despulpadoras. Estas máquinas, como su nombre lo indica, despulpan la bellota roja que cubre el grano despojándola sin romper la cáscara pergamino. De las despulpadoras, pasa el café pergamino en su totalidad, con toda su miel adherida, a los tanques de fermentación, llamados también "pilas de fermento", donde se tiene en reposo por espacio de treinta y seis horas más o menos, si las pilas están "curadas", pero si éstas no tienen las bacterias necesarias para que la miel se "corte", es necesario dejar el café un tiempo más o sea hasta el momento en que sacando con la mano unos granos y frotándolos con agua, desaparezca fácilmente la mota de miel que los cubre. Una vez bien cortada la miel, el café se hace pasar a los caños de lavado, llamados también de "correreo". Pero antes, quiero hacer estas observaciones de mucha importancia:

Debe tenerse mucho cuidado de que cuando el café está en fermentación no le entre ni una sola gota de agua fría, para no bajar el calor de la fermentación. Mientras dure este fenómeno de descomposición, las pilas deben estar tapadas, si el tiempo es frío o lluvioso, y principalmente si están a la intemperie.

Las pilas viejas son mejores que las nuevas. Las que mejor realizan este trabajo son las forradas en madera, porque guardan más calor, pero en último caso, son buenas las de cemento que ofrecen fondo y paredes ásperas y no completamente lisas, porque en las asperezas del concreto se refugian mejor los microbios, que son los agentes fermentadores, los cuales es necesario conservar para fermentaciones eficientes. Un medio de proceder a hacer fermentaciones sucesivas y rápidas cuando la cantidad de grano para beneficiar es muy grande, consiste en sacar de la primera fermentación, cuando los bacilos están en su perfecto desarrollo, una regular cantidad de miel, para mezclarla bien a la segunda, y así sucesivamente hasta fermentar toda la cosecha que se desea elaborar.

También hay que tener mucho cuidado de que al despulpar la bellota no piquen el grano, los dientes del despulpador, pues cada picadura se convierte en una mancha sobre el grano, producida por la miel al incrustarse en éste, habiendo necesidad de eliminarlo, porque si no, estos granos dan fea apariencia al ser presentados revueltos con el buen café. Para evitar ese daño de las máquinas despulpadoras hay que estar atento graduando cuidadosamente los tornillos de los pecheros que ajustan las compuertas de escape del grano.

Además de las indicaciones anteriores, he observado que para obtener una más rápida fermentación, son preferibles las pilas pequeñas. Este mismo fenómeno pueden

apreciar en sus casas las personas que sean observadoras, que acostumbran dejar la leche agriando; verán que un vaso pequeño acelera el agriamiento, y uno grande lo retarda. El primero es más agradable al paladar y es de más atractiva apariencia que el segundo; lo mismo sucede con el café; mientras más acelera la fermentación, mejor calidad se obtiene.

De las pilas de fermentación, pasa el café a los caños de lavado (estos deben ser lo más largos posibles, deben tener no solamente agua abundante, sino muy pura); estos caños están provistos de compuertas en forma de presas que se colocan atravesados desde el fondo hasta la mitad, sobre el alto del caño; sirven para que por medio del agua, al ser frotado el café en el fondo, el liviano busque la superficie y pase sobre la compuerta con el chorro de agua, y, el pesado quede en el fondo. Estas compuertas se colocan más o menos a unos cinco metros de distancia, una de la otra.

Por esta razón, al correr el grano por los caños con el agua, se van separando o seleccionando por sí sólos, según el peso de cada grano, el que se distribuye en tres pilas diferentes, llamadas "tanques de descarga".

En la primera pila queda depositado el grano de menor peso: "el cabeza"; en la segunda el que sigue en peso: "el segunda", y en la última, el más pesado: "el primera".

Fácilmente se explica que para que el grano corra por los caños y se distribuya solo, éstos estarán construídos con una gradiente del 3 por ciento más o menos, para que el agua fluya con facilidad llevándose el café.

De esta manera obtenemos las clases primera, segunda y cabeza.

De las pilas de descarga que se encuentran al final del caño o correteo, pasa el café a los patios, para ser secado. Esta operación se realiza de tres a ocho días según la intensidad solar.

Cuando el sol es muy parejo, debe tenerse el cuidado de mantener peones incesantemente removiéndolo con rastrillos, ojalá con escobas de crin, para evitar que el grano se rompa. Esta operación no debe ser interrumpida, desde que aparece el sol, hasta que declina. La razón es que si el removido no es constante, el secamiento no es completo porque los granos que reciben el sol directo por un lado y por otro no, resultan luego con un color disparejo. Una observación que hay que tener muy en cuenta para evitar este peligro es retirar el grano que se sitúa en las orillas o muros de los patios porque cuando el sol está bajo en la mañana o va declinando en la tarde, produce sombras en esas orillas y así, mientras el café que está en medio del patio se seca bien, el de las orillas permanece húmedo y al ser revuelto uno y otro nos encontramos con que el secamiento ha sido desigual y por lo tanto perjudicial para obtener una presentación perfecta.

La rastrillada o remoción del café en los patios, debe hacerse para un solo lado y buscar siempre de Este a Oeste, mejor dicho, seguir el movimiento solar, porque si se efectúa de Norte a Sur, los lomillos que se forman al removerlo, proyectan sombras unos a otros en la mañana y en la tarde, de acuerdo con la posición del sol.

Cuando el sol es fuerte, se observa el primer día de estar el café recibiendo asoleo que algunos granos de café empiezan a romper o reventar la cáscara pergamino, entonces este café tiene que amontonarse para que duerma tapado con mantados porque si se deja extendido en el patio, el rocío se incrusta en el grano y produce manchas.

El amontonamiento del café debe hacerse diariamente, cuando el sol está fuerte, a las 2 de la tarde, por ejemplo. Porque de esta manera, el café amontonado y tapado con mantados pasa la noche conservando gran parte del calor, y empareja con más perfección su secamiento. Si el sol es malo o hay lloviznas, es preferible mantener el café en los patios en lomillos bien altos, un metro, buscando siempre el desnivel del patio para que en el caso de lluvia, el agua busque su cauce; este café así en lomillos, tiene que moverse con palas porque si está humedecido y lo dejamos sin mover, el grano se calienta con la humedad y se descompone.

El punto de sol o secamiento final tiene sus diferencias entre beneficiadores. Yo acostumbro retirar retirar del sol el café cuando va perdiendo su color azul y tomando

un ténue color pálido, como quien dice, un "poquito pasado de sol".

Una vez finalizado el tiempo de sol que el café necesite, este se ensaca y se coloca "en estivas", permaneciendo allí en reposo por espacio de ocho o quince días o sea, cuando el grano comience a perder el color pálido de que hablé antes y toma un bonito color azul. Mejor dicho, hasta que el café no tenga un largo reposo y el grano no se encuentre completamente frío no puede descascararse en las máquinas trilladoras.

Pero si exportamos en pergamino, no hay necesidad del reposo; éste lo tomará en el trayecto al puerto de destino.

Antes de entrar en más detalles, permítaseme hacer dos indicaciones:

Mi experiencia aconseja que el secamiento del grano da mejor resultado hacerlo en dos tandas, es decir, secarlo hasta que el café tome un color "cacho" como comunmente se dice y ponerlo en reposo ocho días y volverlo a sacar hasta que tome el color "pálido" ténue antes dicho. Si el café se va a exportar en oro (limpio) después del reposo aconsejado se hace pasar por las máquinas trilladoras y simultáneamente a las clasificadoras.

Hay que tener cuidado de que cuando este café pase por la trilla para descascararlo, no se caliente el grano porque el calor lo daña. Una vez limpio pasa a la "escogida" o sea la tarea que ejecutan pacientemente manos de escogedoras sentadas a lo largo de amplias y acondicionadas mesas para el efecto.

El trabajo de estas humildes obreras consiste en separar los granos deformes, negros revejidos o rotos, o que tengan un color distinto al buen café.

Una vez escogido el grano se traslada a los "pulidores" para su retoque final, donde por consiguiente hay que tener mucho cuidado de que esa máquina sólo quite del grano la "película" que lo envuelve.

La pulidora desempeña un papel importantísimo y casi se puede decir decisivo en la suerte del grano, la cual depende de su bonita presentación y por ningún motivo debe permitirse que el grano se caliente mucho en esta máquina para evitar que se volatilicen los aceites naturales que contiene y que influyen en su calidad.

Después queda a elección de la pericia del beneficiador revolver o no las primeras con determinadas segundas o hacer las combinaciones que quiera, según los precios que desée obtener en el exterior o de acuerdo con los mercados a donde piensa exportar.

Una vez hecho ésto, no queda más por hacer que ensacar y pesar el café y lo tenemos completamente listo para ser exportado. Sin embargo, faltan por hacer algunas otras explicaciones y observaciones de vital importancia.

Por ejemplo alguien preguntará: ¿qué papel desempeñan las secadoras? Las secadoras se usan bien sea para aligerar el secamiento de grano bien para suplir la ausencia del sol. Pero hay que tener muchísimo cuidado al usar estos aparatos, no mantenerlos a fuego muy vivo sino comenzar entre los veinte y treinta grados de temperatura, e ir elevando ésta, paulatinamente hasta los cincuenta, y no más, a efecto de que el grano vaya teniendo tiempo de secarse por dentro y fuera en forma pareja. Cuando se nota que las secadoras no secan en forma pareja el grano, lo aconsejable es optar por descargar el café en tandas, comenzando por las gavetas centrales que es donde regularmente se concentra todo el calor que penetra a la estufa por los tubos laterales.

Alguna otra persona preguntará: ¿y qué se hace con los granos verdes que por lo regular se encuentran revueltos con los maduros, sobre todo en los beneficios donde se compra café? Pues esos granos que por regla general pasan enteros por el despulpador, van a depositarse a la pila que llamamos "de bellota", con agua donde permanecen por espacio de dos o tres días perdiendo su dura consistencia. Después se trasladan al chancador o sea un caño de forma circular por el que gira una rueda de grandes dimensiones, algunas veces de piedra, otras, de hierro o madera pero con llantas fuertes de metal. Esta rueda, al girar por el caño, tritura y despulpa los granos verdes. Después, se sigue con ellos el mismo proceso que con los maduros.

Creo con ésto haber hecho una descripción

todo lo más clara y sencilla posible acerca del proceso de elaboración y de mis experiencias sobre este asunto. No obstante, desea hacer marcado hincapié en afirmar que todo el secreto de un beneficio perfecto reside en el lavado del café, es decir, teniendo el más escrupuloso cuidado de que al grano no le quede ni la más sutil motita de miel, y que si es necesario, se proceda a lavarlo dos o tres veces, o todas las que sea del caso. Para conseguir éste, ya dije que se necesita agua abundante y perfectamente limpia y fresca, incesantemente renovada. Los trabajadores deben mostrar bastante afán en palear en los caños el café para quitarle la última partícula de miel antes de que se depositen en las pilas de descarga. Esto es todo. Si algunos beneficiadores inexpertos siguen al pie de la letra estos sanos consejos que yo les suministro movido de un sentimiento diametralmente opuesto al del egoismo, y sólo para ver aumentada la riqueza y bienestar de mi patria y de mis conciudadanos, estoy seguro que llegarán a producir excelentes clases, y con ello, a obtener los mejores precios de venta.

Finalmente todo beneficiador debe prestar una atención incondicional a las observaciones que regularmente vienen consignadas en las carta-ventas originarias de Europa, en las cuales los catadores expertos apuntan los defectos de elaboración de cada partida de café ,es decir si el grano se benefició pintón, chasparriado, verde, con mucha miel, si se calentó mucho, si le faltó sol, etc.

Tampoco se crea que la buena fama se consigue de un sólo salto, o sea con la primera excelente presentación de una partida. Nó; ella se adquiere a los tres, cuatro o cinco años de estar ofreciendo un producto invariable. Esto lo digo para alejar los desmayos en quienes mostraron mucho celo para trabajar su primera cosecha y no llegaron a obtener los precios que deseaban.

Que sigan ellos aplicando los mismos sistemas en las cosechas posteriores, sin desalentarse, y verán que tarde o temprano serán ampliamente recompensados sus esfuerzos.

En resumen: una magnífica elaboración en la que pueden aplicarse los modestos conocimientos personales que dejo apuntados, es la clave de la riqueza nacional y consiguientemente del contento de todos.

Que se aprenda a beneficiar bien y estaremos tranquilos, sin temor de que ningún otro país del mundo pueda competir con nuestro café. Quien beneficia bien puede realizar el milagro de llegar a obtener mejores precios con un café de bajura que muchos exportadores que disponn de café de altura no lo han logrado conseguir.

Es claro que si en un beneficio se dispone solamente de café de altura el éxito desde luego es rotundo.

Quiero dejar constancia de que este estudio ha contemplado únicamente las posibilidades de un beneficio normal, sin contar con los contratiempos muy frecuentes de un invierno prolongado, erupciones volcánicas, etc., que naturalmente obligarían al beneficiador a aplicar una larga y muy diferente serie de procedimientos que sería tema muy extenso para tratar aquí.

El Instituto de Defensa del Café de Costa Rica aspira a ser —y ha venido desempeñando esa función— el organismo intermediario y equilibrador entre el productor y el beneficiador de café, a efecto de que esas dos fuerzas converjan en un punto: la riqueza nacional.

SECCION ESTADISTICA

El Instituto levanta el censo cafetalero del país

Resumen correspondiente a la Provincia de Cartago.

Cantón 1º Cartago

Número de fincas	1.535
Número de dueños	1.195
Costarricenses	1.191
Ingleses	2
Franceses	1
Norteamericanos	1

COSTARRICENSES			EXTRANJEROS		
Total de manzanas	De café	%	Total de manzanas	De café	%
8.341¼	2.532	94,27	455¼	153¾	5,73

Area cultivada de café:

	Manzanas:
De un año	132
De dos años	154¾
De tres años	82¾
De más edad	2.316¼
Total	2.685¾
En producción	2.334½
Sin producir	351½

Area de otros cultivos:

	Manzanas:
Maíz	88¼
Frijoles	43½
Caña de azúcar	173¼
Papas	8¾
Repastos	35¼
Potrero	3.581
Banano	43½
Hortaliza (Yuca)	3¾
Naranjos	68¼
Encinos	100
Cabuya	5
Varios	173¼
Total de otros cutivos	4.151

Resumen de cultivos dentro del área destinada a café

	Manzanas:
Cultivadas de café	2.685¾
De otros cultivos	4.151
Terreno inculto	1.959¾
Total	8.796½

Cafetos:

En producción	2.545.787
Sin producir	373.016
Total	2.918.803
Promedio por manzana	1.087

Producción:

En fanegas	14.181¾
En libras (106.15 Lbs. por fanega)	1.505.393
En gramos	692.480.780
Promedio de fanegas por manzana de los que abonan	10.61
Promedio de fanegas por manzana de los que no abonan	5.24
Promedio general de fanegas por manzana en producción	6.08
Promedio de gramos por cafeto en producción	272.01

Sombra:

	Fincas:
Usan en	1.465
No la usan en	70
Usan:	
Guaba	439
Cuajiniquil	466
Poró	1
Arboles frutales	85
Musáceas solamente	416
Guaba y Cuajiniquil	45
Varios	15
Número de árboles de sombra	343.941
Promedio por manzana	128

Abonos:

	Fincas:
Usan en	30
No los usan en	1.505
Usan:	
Químicos	16
Orgánicos	12
Orgánicos y químicos	2

Manzanas de café abonadas	642¾	23,93%
Manzanas de café sin abonar	2.043	76,07%

Población rural en fincas de café

Personas que viven:

Hombres	1.760
Mujeres	1.771
Niños	1.677
Niñas	1.592
Total	6.800

Personas que trabajan:

Mandadores	33
Peones	597
Boyeros	75
Choferes	3
Sirvientes	15
Total	723

Vivienda

	Casas:
Para uso del dueño	857
Ocupadas por mandadores	33
Por peones o familiares	188
Alquiladas	51
Total de casas	1.129

Maquinaria e implementos

Beneficios de café	5
Trapiches	40
Arados	67
Camiones	1
Carretas	497

Fuerza Motriz: Eléctrica, Hidráulica, y Vapor

Ganado al servicio de fincas de café:

	Cabezas:
Bueyes	1.075
Vacas	1.021
Terneros	936
Caballos	448
Otros (Mulas, toros etc.)	7
Total de cabezas	3.487

Cantón 2º Paraíso

Número de fincas	715
Número de dueños	561
Costarricenses	555
Italianos	2
Ingleses	1
Españoles	1
Jamaicanos	1
Colombianos	1

COSTARRICENSES			EXTRANJEROS		
Total de manzanas	De café	%	Total de manzanas	De café	%
8.846½	2.567¾	97,11	219	76½	2,89

Área cultivada de café:

	Manzanas:
De un año	114
De dos años	126½
De tres años	97½
De más edad	2.306¼
Total	2.644¼
En producción	2.379
Sin producir	265¼

Área de otros cultivos:

	Manzanas:
Maíz	125½
Frijoles	136
Caña de azúcar	280½
Papas	8½
Repastos	241
Potrero	1.488½
Banano	212
Tabaco	4¾
Hortalizas	2
Varios (plátano, cabuya)	33½
Total de otros cultivos	2.532¼

Resumen de cultivos dentro del área destinada a café

	Manzanas:
Cultivadas de café	2.644¼
De otros cultivos	2.532¼
Terreno inculto	3.889
Total	9.065½

Cafetos:

En producción	2.346.234
Sin producir	260.282
Total	2.606.516
Promedio por manzana	985

Producción:

En fanegas	20.242
En libras (107,21 Lbrs. por fanega)	2.170.145
En gramos	998.266.700
Promedio de fanegas por manzana de los que abonan	10,75
Promedio de fanegas por manzana de los que no abonan	6,04
Promedio general de fanegas por manzana en producción	8,51
Promedio de gramos por cafeto en producción	425,48

Sombra:

	Fincas:
Usan sombra en	701
No la usan en	14
Usan:	
Guaba	326
Cuajiniquil	7
Poró	3
Arboles frutales	32
Musáceas solamente	322
Guaba y Cuajiniquil	6
Varios	5

Número de árboles de sombra	212.827
Promedio por manzana	80

Abonos

	Fincas:
Usan en	27
No los usan en	688
Usan:	
Químicos	25
Orgánicos	1
Orgánicos y químicos	1

Manzanas de café abonadas	1.240	46,89%
Manzanas de café sin abonar	1.404¼	53,11%

Población rural en fincas de café

Personas que viven:	
Hombres	1.254
Mujeres	1.100
Niños	1.430
Niñas	1.343
Total	5.127
Personas que trabajan:	
Mandadores	48
Peones	1.077
Boyeros	45
Choferes	4
Sirvientes	10
Total	1.181

Vivienda:

	Casas:
Para uso del dueño	429
Ocupadas por mandadores	44
Por peones o familiares	492
Alquiladas	25
Total	990

Maquinaria e implementos

Beneficios de café	8
Trapiches	24
Arados	17
Camiones	7
Carretas	149

Fuerza Motriz: Eléctrica, Hidráulica y Vapor

Ganado al servicio de fincas de café

	Cabezas:
Bueyes	423
Vacas	481
Terneros	382
Caballos	421
Otros (Mulas, toros etc.)	60
Total de cabezas	1.767

Cantón 3º Tres Ríos

Número de fincas	268
Número de dueños	259
Costarricenses	251
Ingleses	2
Alemanes	2
Italianos	4

COSTARRICENSES			EXTRANJEROS		
Total de manzanas	De café	%	Total de manzanas	De café	%
2.348	1.252	66,44	1.234	632½	35,56

Area cultivada de café

	Manzanas:
De un año	99¼
De dos años	55¼
De tres años	55
De más edad	1.675
Total de café	1.884½
En producción	1.717¼
Sin producir	167¼

Area de otros cultivos

Maíz	62
Frijoles	3
Caña de azúcar	18
Papas	5
Repastos	100
Potrero	998¾
Tabaco	½
Varios	13½
Total de otros cultivos	1.200¾

Resumen de cultivos dentro del área destinada a café:

	Manzanas:
Cultivadas de café	1.884½
De otros cultivos	1.200¾
Terreno inculto	496¾
Total	3.582

Cafetos:

En producción	1.869.768
Sin producir	183.392
Total	2.053.160
Promedio por manzana	1.089

Producción:

En fanegas	16.477
En libras (111.76 Lbs. por fanega)	1.841.470
En gramos	847.076.200
Promedio de fanegas por manzana de los que abonan	11,49
Promedio de fanegas por manzana de los que no abonan	4,47
Promedio general de fanegas por manzana en producción	9,59
Promedio de gramos por cafeto en producción	453,04

Sombra:

	Fincas
Usan sombra en	259
No la usan en	9
Usan:	
Guaba	21
Cuajiniquil	63
Arboles Frutales	7
Musáceas solamente	81
Guaba y cuajiniquil	65
Aguacate	20
Varios	2
Número de árboles de sombra	143.092
Promedio por manzana	76

Abonos:

	Fincas:	
Usan abonos en	38	
No los usan en	230	
Usan:		
Químicos	25	
Orgánicos	10	
Orgánicos y químicos	3	
Manzanas de café abonadas	1.434¾	76,13%
Manzanas de café sin abonar	449¾	23,87%

Población rural en fincas de café

Personas que viven:	
Hombres	702
Mujeres	726
Niños	504
Niñas	457
Total	2.389
Personas que trabajan:	
Mandadores	46
Peones	769
Boyeros	58
Choferes	13
Sirvientes	22
Total	888

Vivienda:

	Casas:
Para uso del dueño	216
Ocupadas por mandadores	41
Por peones o familiares	229
Total	486

Maquinaria e implementos

Beneficios de café	7
Trapiches	6
Arados	41
Camiones	11
Carretas	117

Fuerza Motriz: Eléctrica, Hidráulica y Vapor

Ganado al servicio de fincas de café:

	Cabezas:
Bueyes	194
Vacas	260
Terneros	231
Caballos	66
Otros (Mulas, toros, etc.)	5
Total de cabezas	756

Cantón 4º Jiménez

Número de fincas	227
Número de dueños	182
Costarricenses	167
Chinos	4
Ingleses	3
Italianos	3
Norteamericanos	2
Franceses	1
Alemanes	1
Suizos	1

COSTARRICENSES			EXTRANJEROS		
Total de manzanas	De café	%	Total de manzanas	De café	%
6.538	1 150¼	37,26	8,743¾	1,936½	62,74

Area cultivada de café:

	Manzanas:
De un año	52¾
De dos años	27¼
De tres años	42¾
De más edad	2.964½
Total	3.086¾
En producción	3.000¾
Sin producir	86

Area de otros cultivos:

	Manzanas:
Maíz	165¾
Frijoles	75½
Caña de azúcar	1,388½
Arroz	21
Repastos	644¾
Potrero	1.931¾
Banano	72
Tabaco	31½
Total de otros cultivos	4.330¾

Resumen de cultivos dentro del área destinada a café

	Manzanas:
Cultivadas de café	5.086¾
Sin producir	4.330¾
Terreno inculto	7.864¾
Total	15.281¾

Cafetos

En producción	3.053.182
Sin producir	87.081
Total	3.140.263
Promedio por manzana	1.017

Producción

En fanegas	29.695
En libras (107.00 Libs. por fanega)	3.177.365
En gramos	1.461.587.900
Promedio de fanegas por manzana de los que abonan	11,57
Promedio de fanegas por manzana de los que no abonan	7.07
Promedio general de fanegas por manzana en producción	9,90
Promedio de gramos por cafeto en producción	478,71

Sombra

	Fincas
Usan en	193
No la usan en	34
Usan:	
Guaba	80
Cuajiniquil	5
Poró	9
Arboles frutales	4
Musáceas solamente	86
Guaba y Cuajiniquil	5
Varios	4
Número de árboles de sombra	254.706
Promedio por manzana	83

Abonos

	Fincas
Usan en	15
No los usan en	212
Usan:	
Químicos	5
Orgánicos	9
Orgánicos y químicos	1

Manzanas de café abonadas	1.197½	38,79%
Manzanas de café sin abonar	1.889½	61,21%

Población rural en fincas de café

Personas que viven:	
Hombres	1.673
Mujeres	1.054
Niños	868
Niñas	839
Total	4.436
Personas que trabajan:	
Mandadores	68
Peones	1.693
Boyeros	160
Choferes	1
Sirvientes	40
Total	1.962

Vivienda

	Casas:
Para uso del dueño	148
Ocupadas por mandadores	32
Por peones o familiares	1.059
Alquiladas	1
Total	1.240

Maquinaria e implementos

Beneficios de café	8
Trapiches	12
Arados	57
Carretas	290

Fuerza Motriz: Eléctrica e Hidráulica

Ganado al servicio de fincas de café:

	Cabezas:
Bueyes	770
Vacas	285
Terneros	208
Caballos	256
Otros (mulas, toros, etc.)	176
Total de cabezas	1.693

Cantón 5º Turrialba

Número de fincas	793
Número de dueños	661
Costarricenses	616
Jamaicanos	10
Españoles	9
Ingleses	4
Italianos	3
Alemanes	5
Norteamericanos	4
Colombianos	2
Nicaragüenses	2
Franceses	1
Suizos	2
Irlandeses	1
Cubanos	1
Sirios	1

COSTARRICENSES			EXTRANJEROS		
Total de manzanas	De café	%	Total de manzanas	De café	%
25.989½	4.455½	63,45	10.310¾	2.566¾	36,55

Area cultivada de café:

	Manzanas:
De un año	357¾
De dos años	301¾
De tres años	213½
De más edad	6.149¾
Total de café	7.022¾
En producción	6.241½
Sin producir	780¾

Area de otros cultivos

	Manzanas:
Maíz	1.042¾
Frijoles	117¾
Caña de azúcar	975¾
Papas	3½
Arroz	50½
Repastos	1.768½
Potrero	6.787½
Banano	757¼
Tabaco	25¼
Varios	5¼
Total otros cultivos	11.533½

Resumen de cultivos dentro del área destinada a café

	Manzanas:
Cultivadas de café	7.022¾
De otros cultivos	11.533½
Terreno inculto	17.744¼
Total	36.300¼

Cafetos

En producción	6.212.228
Sin producir	775.069
Total	6.987.297
Promedio por manzana	995

Producción:

En fanegas	72.031
En libras (108,18 libs. por fanega)	7.792.314
En gramos	3.584.464.440

Promedio de fanegas por manzana de los que abonan	12.74
Promedio de fanegas por manzana de los que no abonan	9.22
Promedio general de fanegas por manzana en producción	11.54
Promedio de gramos por cafeto en producción	577.00

Sombra:

	Fincas
Usan en	749
No la usan en	44
Usan:	
Guaba	478
Cuajiniquil	18
Poró	36
Arboles frutales	18
Musáceas solamente	177
Guaba y cuajiniquil	15
Varios	7
Número de árboles de sombra	806.287
Promedio por manzana	115

Abonos:

	Fincas:	
Usan en	29	
No los usan en	764	
Usan:		
Químicos	22	
Orgánicos	3	
Orgánicos y químicos	4	
Manzanas de café abonadas	2.927	41,68%
Manzanas de café sin abonar	4.095½	58,32%

Población rural en fincas de café

Personas que viven:

Hombres	3.372
Mujeres	2.685
Niños	2.051
Niñas	1.967
Total	10.076

Personas que trabajan:

Mandadores	156
Peones	3.062
Boyeros	89
Choferes	21
Sirvientes	62
Total	3.390

Vivienda

	Casas.
Para uso del dueño	517
Ocupadas por mandadores	136
Por peones o familiares	1.927
Alquiladas	9
Total de casas	2.589

Maquinaria e implementos

Beneficios de café	26
Trapiches	55
Arados	47
Camiones	38
Tractores	1
Carretas	354

Fuerza Motriz: Hidráulica, Eléctrica y Vapor.

Ganado al servicio de fincas de café

	Cabezas:
Bueyes	1.168
Vacas	1.890
Terneros	1.344
Caballos	932
Otros (mulas, toros, etc.)	475
Total de cabezas	5.809

Cantón 6º Alvarado

Número de fincas	74
Número de dueños	61
Costarricenses	59
Franceses	1
Alemanes	1

COSTARRICENSES			EXTRANJEROS		
Total de manzanas	De café	%	Total de manzanas	De café	%
501¼	206½	95,82	19	9	4.18

Area cultivada de café:

	Manzanas:
De un año	1
De dos años	9½
De tres años	29½
De más edad	175½
Total de café	215½
En producción	201½
Sin producir	14

Area de otros cultivos:

	Manzanas:
Maíz	14½
Caña de azúcar	90¾
Papas	½
Repasto	3
Potrero	121¾
Banano	1
Varios	5¾
Total otros cultivos	236¾

Resumen de cultivos dentro del área destinada a café

	Manzanas:
Cultivadas de café	215½
De otros cultivos	236¾
Terreno inculto	68
Total	520¼

Cafetos:

En producción	195.541
Sin producir	13.566
Total	209.107
Promedio por manzana	970

Producción:

En fanegas	1.248
En libras (100,00 Lbs. por fanega)	136.032
En gramos	62.574.720
Promedio de fanegas por manzana de los que abonan	9,00
Promedio de fanegas por manzana de los que no abonan	6.02
Promedio general de fanegas por manzana en producción	6,19
Promedio de gramos por cafeto en producción	320,01

Sombra:

	Fincas:
Usan en	74
Usan:	
Guaba	56
Poró	4
Arboles frutales	2
Musáceas solamente	10
Varios	2
Número de árboles de sombra	19.779
Promedio por manzana	92

Abonos:

Usan en	1
No los usan en	73
Usan:	
Químicos	1

Manzanas de café abonadas	15	6,96%
Manzanas de café sin abonar	200½	93,04%

Población rural en fincas de café

Personas que viven:	
Hombres	99
Mujeres	81
Niños	94
Niñas	78
Total	352
Personas que trabajan:	
Mandadores	7
Peones	69
Sirvientes	1
Total	77

Vivienda:

	Casas
Para uso del dueño	54
Ocupadas por mandadores	3
Por peones o familiares	4
Total de casas	61

Maquinaria e implementos

Trapiches	5
Arados	2
Carretas	11

Ganado al servicio de fincas de café

	Cabezas
Bueyes	26
Vacas	31
Terneros	29
Caballos	40
Otros (Mulas, Toros, etc.)	2
Total	125

Cantón 7º. Oreamuno

Número de fincas	39
Número de dueños	27
Costarricenses	27

COSTARRICENSES			EXTRANJEROS		
Total de manzanas	De café	%	Total de manzanas	De café	%
55	7¾	100,00	—	—	—

Area cultivada de café

	Manzanas:
De un año	¼
De más edad	7½
Total de café	7¾
En producción	7½
Sin producir	¼

Area de otros cultivos:

	Manzanas:
Maíz	7
Frijoles	2
Caña de azúcar	½
Papas	4¾
Repastos	½
Potrero	31½
Total otros cultivos	46¼

Resumen de cultivos dentro del área destinada a café

	Manzanas:
Cultivadas de café	7¾
De otros cultivos	46¼
Terreno inculto	1
Total	55

Cafetos

En producción	6.472
Sin producir	250
Total	6.722
Promedio por manzana	867

Producción

En fanegas	48½
En libras (106,82 Lbrs. por fanega)	5.180,77
En gramos	2.383.154,20
Promedio general de fanegas por manzana en producción	6,47
Promedio de gramos por cafeto en producción	368,23

Sombra

	Fincas
Usan en	28
No la usan	2
Usan:	
Guaba	2
Musáceas solamente	13
Guaba y Cuajiniquil	2
Aguacate	11
Número de árboles de sombra	203
Promedio por manzana	26

Abonos:

	Fincas	
No los usan en	30	
Manzanas de café sin abonar	7½	100,00%

Población rural en fincas de café

Personas que viven:	
Hombres	43
Mujeres	42
Niños	45
Niñas	43
Total	173
Personas que trabajan:	
Mandadores	10
Peones	19
Choferes	2
Total	31

Vivienda

	Casas.
Para uso del dueño	22
Ocupadas por mandadores	2
Por peones o familiares	4
Alquiladas	4
Total	32

Maquinaria e implementos

Carretas	4

Ganado al servicio de fincas de café:

	Cabezas.
Bueyes	12
Vacas	64
Terneros	39
Caballos	2
Total	117

Quien abona, y usa la sombra apropiada, y dispone en buena forma los tapavientos y poda y hace una cuidadosa recolección del grano, etc., no sólo adquiere mejores precios para sí, sino que ayuda a mantener en los mercados extranjeros el prestigio de nuestras marcas y el del café de Costa Rica en general.

Entradas por concepto de exportación de café de Costa Rica

correspondientes a la cosecha 35-36

PUERTOS	FEBRERO 1936		IMPUESTOS COBRADOS DE OCTUBRE A ENERO		TOTALES	
	Impuesto de Exportación $	Impuesto I. D. C. ¢	Impuesto de exportación $	Impuesto I. D. C. ¢	Impuesto de exportación $	Impuesto I. D.. C. ¢
Puntarenas	76.875,30	4.095,90	95.819,10	5.075,10	172.694,40	9.171,00
Limón	67.350,77	3.400,50	128.590,25	6.794,60	195.941,02	10.195,10
TOTALES	144.226,07	7.496,40	224.409,35	11.869,70	368.635,42	19.366,10

Si queremos tener abundantes cosechas de café y buena calidad de grano, el peón con la pala debe ir seguido, en nuestro cafetal, del peón con la bomba rociadora.

MERCADO DE LONDRES

Cotizaciones de las diferentes clases de café, por quintales ingleses, en shelines y peniques, del 11 al 24 de Febrero de 1936.

Clases de Café	1936		31 59	
	s d	s d	s d	s d
Costa Rica				
Bueno a fino 1er. tamaño	75 0	115 0	73 0	95 0
Bueno a fino 2º tamaño	60 0	70 0	60 0	70 0
Regular calidad 1er. tamaño	53 0	58 0	58 0	64 0
Corriente 1er. tamaño	52 0	54 0	54 0	58 0
Corriente 2º tamaño	40 0	45 0	46 0	48 0
Regular a bueno (oro)	60 0	100 0	56 0	73 0
Guatemala, Salvador y México				
Bueno a fino 1er. tamaño	50 0	55 0	60 0	62 0
Bueno a fino 2º tamaño	38 0	40 0	48 0	52 0
Regular calidad 1er. tamaño	48 0	50 0	54 0	58 0
Regular calidad 2º tamaño	40 0	42 0	45 0	47 0
Regular a bueno (oro)	45 0	55 0	55 0	62 0
Manchado verde	43 0	48 0	45 0	48 0
Kenya				
Bueno a fino	85 0	130 0	100 0	130 0
Regular a bueno	75 0	90 0	85 0	95 0
Corriente	52 0	55 0	50 0	60 0
Tanganyka				
Bueno a fino	80 0	100 0	100 0	110 0
Regular a bueno	55 0	60 0	65 0	70 0
Corriente	45 0	50 0	55 0	60 0
Guayaquil Manchado pálido	41 0	43 0	38 0	42 0
Colombia				
Primer tamaño	55 0	60 0	55 0	65 0
Segundo tamaño	38 0	40 0	50 0	53 0
Corriente y pálido	48 0	50 0	48 0	52 0
Oro	53 0	58 0	55 0	65 0
Jamaica Corriente a bueno	40 0	45 0	50 0	53 0
Moka				
Grano corto	65 0	80 0	60 0	75 0
Grano largo	90 0	100 0	90 0	100 0
Robusta	40 0	45 0	45 0	50 0
Santos Superior	43 0	45 0	48 0	50 0
Mysore				
Bueno a fino	100 0	120 0	100 0	120 0
Regular a bueno	75 0	85 0	85 0	90 0
Coorg				
Bueno a fino	70 0	75 0	75 0	80 0
Regular a bueno	62 0	70 0	70 0	75 0
Perú Bueno a fino	48 0	51 0	52 0	60 0

CIFRAS DE WOODHOUSE, CAREY & BROWNE.

MERCADO DE LONDRES

Cotizaciones de las diferentes clases de café, por quintales ingleses, en shelines y peniques, del 25 de Febrero al 9 de Marzo de 1936.

Clases de Café	1936		1935	
	s d	s d	s d	s d
Costa Rica				
Bueno a fino 1er. tamaño	75 0	115 0	70 0	102 0
Bueno a fino 2º tamaño	60 0	70 0	60 0	70 0
Regular calidad 1er. tamaño	53 0	58 0	58 0	64 0
Corriente 1er. tamaño	52 0	54 0	53 0	58 0
Corriente 2º tamaño	40 0	45 0	46 0	48 0
Regular a bueno (oro)	60 0	100 0	56 0	73 0
Guatemala, Salvador y México				
Bueno a fino 1er. tamaño	50 0	55 0	60 0	62 0
Bueno a fino 2º tamaño	38 0	40 0	48 0	52 0
Regular calidad 1er. tamaño	48 0	50 0	54 0	58 0
Regular calidad 2º tamaño	40 0	42 0	45 0	47 0
Regular a bueno (oro)	45 0	55 0	55 0	62 0
Manchado verde	43 0	48 0	45 0	48 0
Kenya				
Bueno a fino	85 0	130 0	100 0	125 0
Regular a bueno	75 0	90 0	85 0	95 0
Corriente	52 0	55 0	50 0	60 0
Tanganyka				
Bueno a fino	80 0	90 0	100 0	110 0
Regular a bueno	55 0	60 0	65 0	70 0
Corriente	45 0	50 0	55 0	60 0
Guayaquil Manchado pálido	41 0	43 0	38 0	42 0
Colombia				
Primer tamaño	55 0	60 0	52 0	65 0
Segundo tamaño	38 0	40 0	50 0	62 0
Corriente y pálido	48 0	50 0	48 0	52 0
Oro	53 0	58 0	50 0	62 0
Jamaica Corriente a bueno	40 0	45 0	50 0	53 0
Moka				
Grano corto	65 0	75 0	60 0	75 0
Grano largo	90 0	100 0	90 0	100 0
Robusta	40 0	45 0	45 0	50 0
Santos Superior	43 0	45 0	46 0	48 0
Mysore				
Bueno a fino	100 0	120 0	100 0	120 0
Regular a bueno	75 0	85 0	85 0	90 0
Coorg				
Bueno a fino	70 0	75 0	75 0	80 0
Regular a bueno	62 0	70 0	64 0	70 0
Perú Bueno a fino	48 0	51 0	52 0	60 0

CIFRAS DE WOODHOUSE, CAREY & BROWNE.

MERCADO DE LONDRES

Movimiento de café, del 1° de Enero al 31 de Febrero de 1936 (Sacos de exportación)

PROCEDENCIAS	IMPORTACIONES			CONSUMO			RE-EXPORTACIONES			DISPONIBLES (STOKS)		
	1936	1935	1934	1936	1935	1934	1936	1935	1934	1936	1935	1934
Costa Rica	52.613	36.136	47.080	21.804	13.021	22.061	15.894	13.050	17.108	64.889	65.068	48.912
India Británica del Este...	9.555	2.687	7.674	4.569	3.133	3.611	731	768	1.653	14.678	13.864	14.734
Africa del Este . ..	74.602	40.634	34.780	30.189	15.323	17.227	13.720	3.819	19.513	119.797	68.744	89.454
Guatemala, etc....	566	3.565	434	369	669	566	654	3.982	2.079	6.563	10.680	1.206
Colombia	1.170	1.363	1.589	626	766	1.822	120	1.431	3.808	4.138	4.398	6.178
Arabia (Moka)	2.881	3.213	2.775	2.242	1.419	1.684	82	360	115	10.228	5.726	3.804
Brasil (Santos)	1.017	96	220	1.281	1.412	2.318	...	7.405	26	11.916	17.113	21.182
TOTALES.....	142.404	87.694	94.552	61.080	35.743	49.289	31.201	30.815	44.302	232.209	185.593	185.470

NOTA.—Las cifras correspondientes al año 1936, se refieren a quintales ingleses.

Cifras de Woodhouse, Carey & Browne.

Exportación de café de Costa Rica

de la Cosecha 35-36, en Kilogramos.

NACIONES DE DESTINO	FEBRERO 1936			Exportado de Octubre a Enero	TOTALES
	Oro	Pergamino	Total		
Inglaterra	1.029.854	1.152.524	2.182.378	4.108.944	6.291.322
Alemania	29.776	1.746.312	1.776.088	2.313.582	4.089.670
Estados Unidos	669.095		669.095	640.537	1.309.632
Francia	142.425		142.425	132.020	274.445
Suecia	58.150		58.150	193.608	251.758
Holanda	48.972	23.963	72.935	166.925	239.860
Italia	23.924		23.924	140.429	164.353
España	34.230		34.230	119.911	154.141
Canadá	13.440		13.440	11.473	24.913
Bélgica	1.750		1.750	22.650	24.400
Japón				14.158	14.158
Noruega	11.130		11.130		11.130
Panamá	7.000		7.000		7.000
Cuba				70	70
Totales	2.069.746	2.922.799	4.992.545	7.864.307	12.856.912
PUERTOS DE EMBARQUE					
Puntarenas	931.283	1.792.361	2.723.644	3.387.879	6.111.523
Limón	1.138.463	1.130.438	2.268.901	4.476.428	6.745.329
Totales	2.069.746	2.922.799	4.992.545	7.864.307	12.856.852

Movimiento de Importación y Re-Exportación de café en Inglaterra.

(Sacos de 60 kilos.)

Importación

PROCEDENCIAS	NOVIEMBRE			ENERO-NOVIEMBRE		
	1933	1934	1935	1933	1934	1935
COSTA RICA	3.942	3.738	795	197.782	185.661	144.199
Brasil	284	130	52	13.882	19.313	1.511
Colombia	3.475	659	22	20.869	15.317	4.309
Nicaragua			41	8.768	16.467	5.083
Somalia Francesa	575	38	179	10.567	10.580	9.516
Otros Paises	649	943	456	22.004	33.595	16.997
Total	8.925	5.508	1.545	274.872	280.933	181.615
Africa Oriental Inglesa	29.955	7.672	9.955	220.837	102.517	145.860
India Inglesa	1	1	30	37.947	41.559	24.975
Otras Colonias	55	136	44	3.073	2.963	5.614
Total	30.011	7.809	10.029	261.857	147.039	176.449
Total General	38.936	13.317	11.574	536.729	427.972	358.064

Re-Exportación

DESTINOS	NOVIEMBRE			ENERO-NOVIEMBRE		
	1933	1934	1935	1933	1934	1935
Suecia	635	681	1.290	6.541	7.067	9.812
Alemania	11.283	3.171	5.107	141.095	77.583	40.712
Holanda	1.046	612	5.435	27.703	20.643	36.601
Bélgica	1.037	1.341	2.866	19.198	13.166	26.915
Estados Unidos N. A.		1.178	941	43.867	21.491	15.100
Otros Paises	3.746	2.679	4.561	49.172	30.133	37.149
Total	17.767	9.662	20.200	257.576	170.083	166.289
Canadá	819	1.260	1.571	12.170	11.831	11.878
Otras Colonias	533	730	774	6.838	6.493	8.174
Total	1.352	1.990	2.345	19.008	18.324	20.025
Total General	19.119	11.652	22.545	276.584	188.407	186.341

Cifras de Accunts Relating to Trade and Navigation of the United Kingdom.

MERCADO DE LONDRES

Principales marcas de Café de Costa Rica vendidas del 11 al 24 de Febrero de 1936.

MARCAS	Sacos	PRECIOS sh	d
El Molino R E	16	83	—
El Molino R E	40	77	—
El Sitio Juan Viñas	10	80	—
F C Juan Viñas	87	62	—
SA San Diego	149	106	6
SA San Diego	23	60	—
Bl de CR La Flor	56	59	—
L. H.	70	73	—
L. H.	10	47	—
L. H.	20	73	—
L. H.	15	45	—
B Leaning Tower P I	56	120	—
B Leaning Tower P I	106	125	—
Rosemount Est. Ltd. Juan Viñas			
Costa R-E Rica	42	67-68	—
MMh	74	120	—
MMh	7	70	6
MMh	105	105	—
La Raya	62	66	—
La Raya	100	72	—
La Raya	6	43	6
F. N. Millet	45	67	—
F. N. Millet	23	60	—
F. N. Millet	20	52	6
R'o Pirro CSCh	108	54	—
Koberg Superior	66	101	6

MARCAS	Sacos	PRECIOS sh	d
Zaragoza JRE	53	58	—
Zaragoza JRE	9	46	6
Santiago CM	56	62	6
S H C Barba	41	56	—
San Rafael GMC	33	63	6
San Rafael GMC	8	44	6
San Rafael GMC	18	58	—
San Rafael GMC	12	54	—
San Rafael GMC	154	66	6
San Rafael GMC	20	49	—
San Rafael GMC	25	61	—
JE I Los Nietos	56	57	6
JRR OC	20	65	—
San L. Vicente	110	115	6
San L. Vicente	6	70	6
San L. Vicente	100	98	—
San L. Vicente	50	80	—
Pavas ER	92	60	—
Pavas ER	11	42	—
Pavas ER	92	60	—
Pavas ER	11	45	6
Redy	87	65	—
Redy	9	41	6
Redy	87	66	6
Redy	7	41	6
La Uruca N. Esquivel	56	60-62	—

Guadalupe	21	57	—
Guadalupe L.	52	98	—
Guadalupe L.	9	59	—
Orotina	55	64	—
BI de CR Los Anonos	71	54-55	6
BI de CR Los Anonos	12	44	6
BI de CR Los Anonos	71	54	6
BI de CR Los Anonos	12	44	—
BI de CR Los Anonos	44	54	—
BI de CR Los Anonos	7	38	—
GFM	97	52	—
GFM	8	40	6
Julio Sánchez L.	30	58	—
Julio Sánchez L.	6	40	—
Julio Sánchez L. Emilia	122	59	6
Julio Sánchez L. Emilia	13	42	—
Julio Sánchez L. SLM 2	45	58	—
Julio Sánchez L. IL	40	50	—
Julio Sánchez L. SC	57	75	—
Julio Sánchez L. Claudia	44	65	6
Julio Sánchez L. Claudia	6	44	—
San Andrés Tarrazú G D	48	88	6
GO La Nela	159	66	—
GO La Nela	89	66	—
Sabanilla FTQ	42	88	6
J. Dent —	87	95	—
J. Dent —	94	59	—
J. Dent —	54	65	—
San Rafael TCX	58	70	—
J & S Especial	187	100-120	—
Candelaria CW	9	40	—
P H B	35	73	6
La Luisa Sarchi	64	65	—
La Luisa Sarchi	16	43	—
JRR F	81	81	—
JRR F	80	77	—

La Uruca N. Esquivel	10	43	—
La Uruca N. Esquivel	95	60	—
La Uruca N. Esquivel	11	44	6
R E	88	70	—
R E	9	41	6
R E	88	71-72	6
R E	9	41	6
F X Tres Ríos	95	86-88	—
F X Tres Ríos	16	48	—
PP San Marcos de Tarrazú TUJ	90	88	—
PP San Marcos de Tarrazú TUJ	7	50	—
PP San Marcos de Tarrazú TUJ	119	83	—
PP San Marcos de Tarrazú TUJ	10	66	6
CR San Isidro	10	100	—
CR San Isidro	17	78	—
Rohrmoser	99	60	—
Rohrmoser	12	45	—
Rohrmoser	30	60-62	—
Rohrmoser	12	44	—
Rohrmoser	25	59	—
RZZ	32	53	—
JMSR La Guaria	77	52	—
JMSR La Guaria	11	43	—
San Pedro FM	29	62	—
JPZ Río Bermúdez	92	58	—
JPZ Río Bermúdez	33	49	—
JPZ Río Bermúdez	55	58	—
JPZ Río Bermúdez	62	48	—
Oropesa AGS	83	82	—
MG La Granadilla	14	55	6
Los Ciruelas	37	66	6
Los Ciruelas	9	45	6
La Marta	48	59	—
El Patio R	7	44	—
LB San Francisco	102	62	6
Navarro OG	85	62	—

Vendidas del 25 de Febrero al 19 de Marzo de 1936

MARCAS	Sacos	PRECIOS sh	d	MARCAS	Sacos	PRECIOS sh	d
J. Dent	166	95	—	San Rafael GMG	87	62	—
J. Dent	47	64	—	San Rafael GMG	21	48	—
J. Dent	72	62	6	San Rafael GMG	47	60	—
J. Dent	116	100	6	San Rafael GMG	12	56	—
J. Dent	31	65	6	AHA Rio de la Hoja	19	72	—
J. Dent	61	64	6	JE I Los Nietos	38	59	6
J. Dent	12	89	6	Julio Sánchez L.	128	54	—
F. N. Millet	45	73	—	Julio Sánchez L.	17	44	—
F. N. Millet	28	52	—	Julio Sánchez L. Emilia	109	60	6
F. N. Millet	11	49	—	Julio Sánchez L. Emilia	12	49	—
F. N. Millet	18	43	6	Julio Sánchez L. SC	20	71	—
F. N. Millet	40	83	—	Julio Sánchez L. SC 2	29	67	—
F. N. Millet	21	65	6	Julio Sánchez L. SLM	50	62	—
F. N. Millet	17	62	—	Julio Sánchez L. SLM 2	36	63	—
F. N. Millet	50	79	—	Santo Domingo SD	70	96	6
F. N. Millet	28	65	6	Santo Domingo SD	50	77	6
F. N. Millet	13	59	—	Las Ciruelas	7	50	—
£ Las Gemelas	25	80	—	Las Ciruelas	21	58	—
£ Las Gemelas	13	62	—	JZC Jorco	10	60	—
£ Escalante	107	74	—	La Favorita RH	25	60	—
£ Escalante	6	44	6	I H S	58	77	6
La Raya	47	83	—	San L. Vicente	17	110	—
MMh	179	105	6	San L. Vicente	87	102	—
MMh	8	60	—	San L. Vicente	98	88	—
MMh	55	100	—	San L. Vicente	6	57	—
Las Joyas	57	54	6	W & L Las Cóncavas	50	68	—
El Sitio Juan Viñas	76	76-77	—	W & L Las Cóncavas	11	66	—
El Sitio Juan Viñas	77	70	—	Rohrmoser	20	65	—
El Molino R E	40	76	—	Rohrmoser	85	60	—
El Molino R E	150	67	—	Rohrmoser	12	44	—
El Molino R E	162	76	—	Rohrmoser	11	43	6
G V San Pedro	50	87	—	Rohrmoser	140	62	6
La Miramar Echandi PA	92	60	—	Rohrmoser	43	70	—
La Miramar Echandi PA	12	47	—	Rohrmoser	59	64	—

La Miramar Echandi PA	60	61	—
La Miramar Echandi PA	12	53	—
Pío Pirro CSCh	89	60	—
Pío Pirro CSCh	60	63-64	6
Pío Pirro CSCh	100	64	—
San Rafael TCX	90	76	—
San Rafael TCX	35	60	—
GO La Nela	50	59	—
GO La Nela	90	68	—
GO La Nela	47	56	—
Santa Teresita Sunrise H. State	51	60	—
Santa Teresita Sunrise H. State	29	53	6
Santa Teresita Sunrise H. State	22	57	—
Santa Teresita Sunrise H. State	67	57	—
Santa Teresita Sunrise H. State	27	57	—
Victory Choicest	150	64	—
Sabanilla FTQ	97	87-87	6
Sabanilla FTQ	6	48	—
Tilarán C. A. C.	52	54	—
PA LBW	14	42	—
Candelaria MEL	7	40	—
SA San Diego	73	10	—
SA San Diego	140	83	—
Santiago CM	57	62	—
PHB	27	73	—
La Luisa Sarchí	73	64	—
La Luisa Sarchí	8	42	—
H T	70	112	6
H T	400	96	—
H T	99	63	—
H T	49	73-73	6
H T	37	56	—
H T	60	114	—
H T	295	96	—
MG La Granadilla	34	72	—
MG La Granadilla	57	74	—
MG La Granadilla	94	71	6
San Rafael GMG	18	65	—

FX Tres Ríos	80	86	—
FX Tres Ríos	22	49	—
FX Tres Ríos	11	53	—
H K F San Andrés Tarrazú	64	75	—
Redy	108	66	—
Redy	8	41	6
Redy	89	68	—
Redy	8	41	—
La Uruca N. Esquivel	20	69	—
La Uruca N. Esquivel	11	43	6
La Uruca N. Esquivel	92	57	—
La Uruca N. Esquivel	150	62-62	6
La Uruca N. Esquivel	99	63	6
L & C Juan Viñas	89	60	—
L F San Rafael Tres Ríos	43	89	6
San Marcos de Tarrazú TUJ	70	85	—
San Marcos de Tarrazú TUJ	7	55	—
San Marcos de Tarrazú TUJ	87	88-88	6
San Marcos de Tarrazú TUJ	9	60	6
Los Frailes Tarrazú	57	76	—
Los Frailes Tarrazú	50	79	—
Los Frailes Tarrazú	6	47	—
Oropesa AGS	95	86-86	6
Oropesa AGS	48	62-63	6
CR San Isidro	120	105	—
CR San Isidro	7	63	—
A W & C. Cachí	12	43	6
R E	61	70	—
R E	5	47	—
JPZ Río Bermúdez	77	60	6
JPZ Río Bermúdez	43	48	6
San Pedro FM	103	70	—
RZZ	31	60-60	6
LB San Francisco	152	63	—
Tres Ríos R H	99	88-90	—
Rosemount Est. Ltd. Juan Viñas Costa R-Corona-E. Rica	5	71	—

MERCADO DE LONDRES

Movimiento de Café, del 1º al 31 de enero de 1936 (Sacos de 60 kilos)

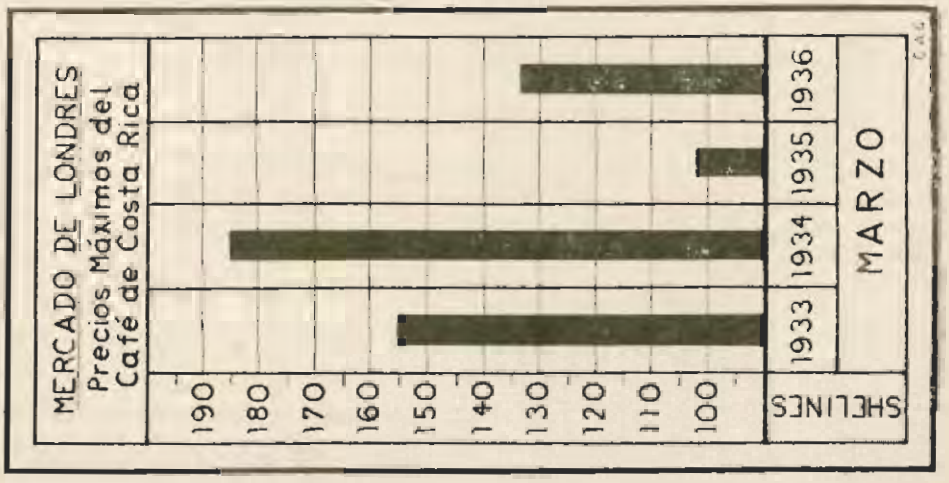
IMPORTADO DE	1936			1935			1934		
	Kilos	Sacos	%	Kilos	Sacos	%	Kilos	Sacos	%
COSTA RICA	1.531.020	25.517	41,60	1.674.891	27.915	51,44	1.239.772	20.663	42,59
Africa Británica del Este	1.842.893	30.715	50,07	1.316.585	21.943	40,44	1.295.654	21.594	44,50
India Británica	106.887	1.781	2,90	57.660	961	1,77	154.184	2.570	5,30
Java, Aden, Jamaica, etc.	23.674	395	0,64	4.166	69	0,13	4.979	83	0,17
Somalia Francesa	57.102	952	1,55	94.187	1.570	2,89	127.970	2.133	4,40
Colombia	28.195	470	0,77	27.128	452	0,83	16.968	283	0,58
Brasil	17.425	290	0,47	559	9	0,02	23.877	398	0,82
Guatemala, México, Salvador	73.612	1.227	2,00	80.877	1.348	2,48	47.855	797	1,64
TOTALES	3.680.808	61.347	100,00	3.256.053	54.267	100,00	2.911.259	48.521	100,00
Consumo	1.478.643	24.644		1.446.079	24.101		1.534.271	25.571	
Re-exportación	508.579	8.476		1.007.099	16.785		1.061.660	17.694	
Stocks (Disponibles)	12.446.490	207.442		14.275.362	237.923		14.021.352	233.689	

Cifras del British Board of Trade.

MERCADO DE LONDRES

Precios máximos alcanzados por el café de Costa Rica. (Clase Bueno a Fino, primer tamaño).

MESES	1933	1934	1935	1936
	S	S	S	S
Enero	150	150	90	105
Febrero	150	157	95	115
Marzo	155	185	103	133
Abril	160	175	135	—
Mayo	160	160	135	—
Junio	155	160	125	—
Julio	155	150	105	—
Agosto	155	150	105	—
Setiembre	155	140	105	—
Octubre	150	130	105	—
Noviembre	150	115	105	—
Diciembre	150	110	105	—



MERCADO DE LONDRES

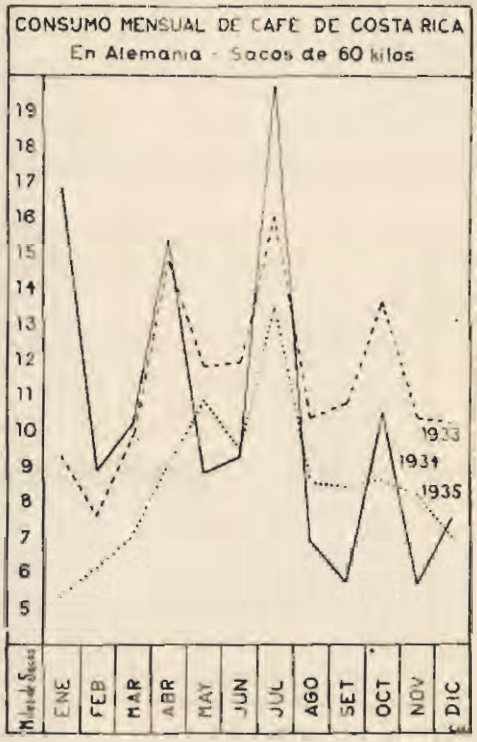
Precios máximos alcanzados por los mejores cafés del mundo, durante el año 1935.

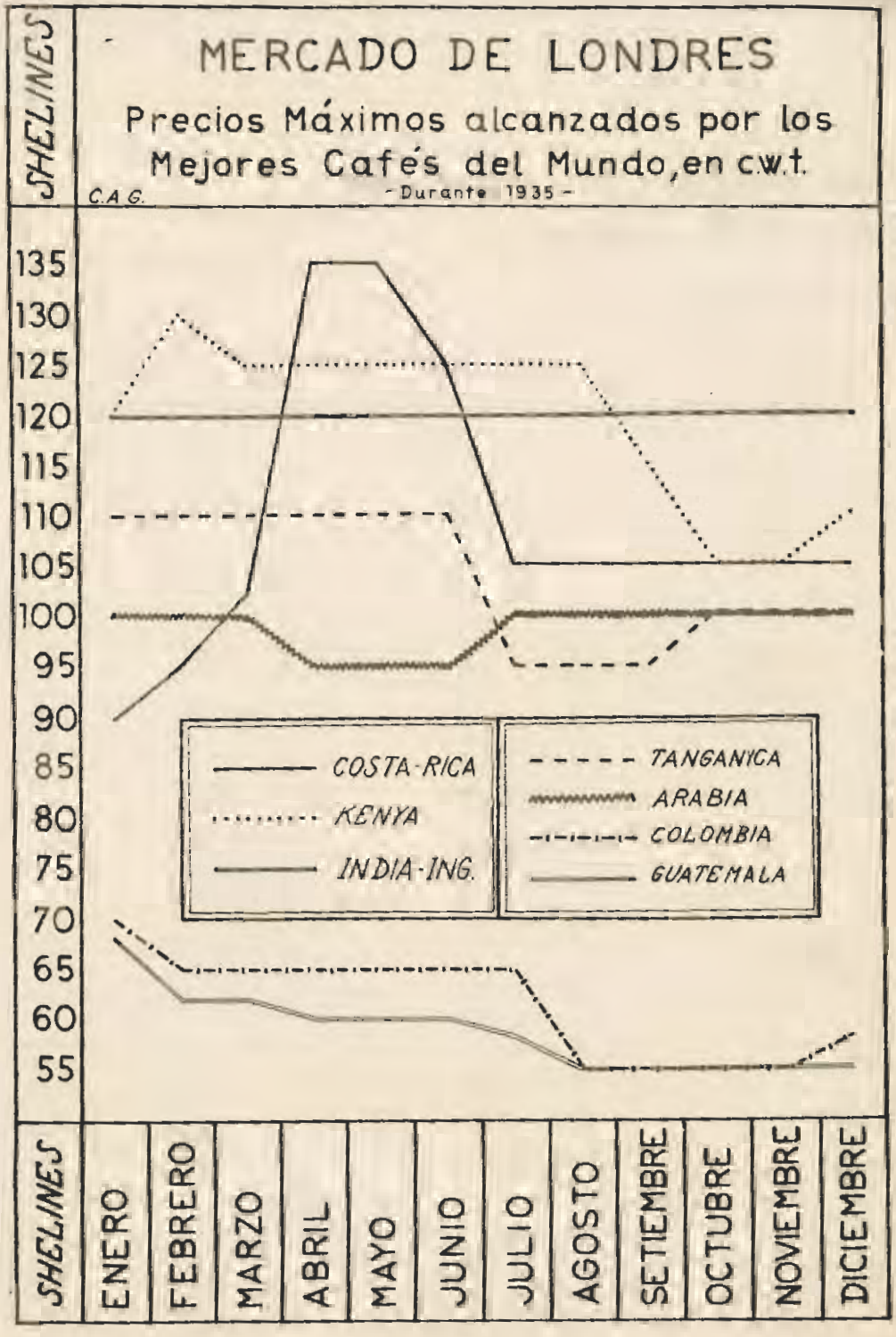
MESES	C. R.	Guatemala	Kenya	Tanganyka	Colombia	Arabia	India Inglesa
	£	s	s	s	£	s	s
Enero	90	68	120	110	70	100	120
Febrero	95	62	130	110	65	100	120
Marzo	102	62	125	110	65	100	120
Abril	135	60	125	110	65	95	120
Mayo	135	60	125	110	65	95	120
Junio	125	60	125	110	65	95	120
Julio	105	58	125	95	55	100	120
Agosto	105	55	125	95	55	100	120
Setiembre	105	55	115	95	55	100	120
Octubre	105	55	105	100	55	100	120
Noviembre	105	55	105	100	55	100	120
Diciembre	105	55	110	100	58	100	120

Consumo mensual de café de Costa Rica en Alemania

(Sacos de 60 kilos)

MESES	1935	1934	1933
Enero	5.370	16.850	9.325
Febrero	6.155	8.895	7.642
Marzo	7.093	10.150	9.918
Abril	9.043	15.437	14.938
Mayo	10.812	8.795	11.850
Junio	9.493	9.355	11.916
Julio	13.552	19.687	16.099
Agosto	8.582	6.945	10.272
Setiembre	8.355	5.751	10.728
Octubre	8.668	10.400	13.662
Noviembre	8.210	5.777	10.360
Diciembre	7.067	7.546	10.335
TOTAL	102.405	125.590	137.045




SHELINES
MERCADO DE LONDRES
Precios Máximos alcanzados por los Mejores Cafés del Mundo, en c.w.t.
C.A.G.
- Durante 1935 -
135
130
125
120
115
110
105
100
95
90
85
80
75
70
65
60
55
COSTA-RICA
KENYA
INDIA-ING.
TANGANICA
ARABIA
COLOMBIA
GUATEMALA
SHELINES
ENERO
FEBRERO
MARZO
ABRIL
MAYO
JUNIO
JULIO
AGOSTO
SETIEMBRE
OCTUBRE
NOVIEMBRE
DICIEMBRE

Importación de café en Alemania

(Sacos de 60 kilos)

Cifras de Monatliche Nadhweise ueber den auswartigen Handel Deutschlands

PROCEDENCIAS	NOVIEMBRE		ENERO-NOVIEMBRE	
	1934	1935	1934	1935
COSTA RICA	5.777	8.210	118.042	95.338
Abisinia	105	38	2.417	668
Africa Oriental Inglesa	1.460	1.165	24.885	15.330
Africa Occidental Inglesa	903	40	7.667	410
Africa Occidental Portuguesa	138	927	4.438	4.770
Africa Oriental (Mandatos)	312	472	4.919	3.112
India Inglesa	660	635	11.434	6.237
India Holandesa	1.885	5.657	25.169	42.328
Otros Paises de Asia	70	70	1.034	550
Estados Unidos de América	73	23	1.339	705
Bolivia	.....	77	.....	1.808
Brasil	90.552	88.305	993.992	1.046.095
Colombia	13.295	42.930	210.274	321.087
Republica Dominicana	333	1.100	2.887	10.620
Guatemala	20.832	14.818	352.194	185.800
Haiti	103	8	1.316	1.405
Honduras	93	335	2.576	4.665
México	12.072	16.582	144.381	186.627
Nicaragua	3.367	5.125	49.829	41.775
Panamá	.....	.....	.....	458
Perú	253	223	2.385	3.542
Salvador	18.222	13.282	218.002	155.350
Venezuela	4.343	14.417	90.876	108.728
Australia	237	18	2.665	953
Diversos	1.123	528	6.169	8.316
TOTALES	176.208	214.985	2.278.890	2.246.587

Consumo de café en Alemania
durante 1935. (Sacos de 60 kilos)

PROCEDENCIAS	Trimestre 1º	Trimestre 2º	Trimestre 3º	Trimestre 4º	TOTAL 1935	%
COSTA RICA	18.618	29.553	30.489	23.945	102.405	4,16
Brasil	270.195	307.735	274.183	280.874	1.132.987	46,06
Guatemala	55.462	55.373	45.645	41.752	198.232	8,06
Salvador	43.070	48.107	38.348	34.835	164.360	6,68
México	47.175	57.393	49.779	49.641	203.988	8,29
Venezuela	16.254	31.796	32.186	46.817	127.053	5,17
Colombia	53.499	77.841	107.809	125.714	364.863	14,84
Nicaragua	8.763	11.045	12.122	14.928	46.858	1,90
Indias Neerlandesas	8.045	10.089	14.098	16.738	48.970	1,99
Indias Británicas	1.903	1.571	1.580	1.734	6.788	0,28
Africa Portuguesa del Oeste	370	467	1.939	2.991	5.767	0,23
Africa Británica del Este	4.033	4.119	4.245	4.753	17.150	0,70
Africa Británica del Oeste	———	———	68	429	497	0,02
Congo Belga	13	16	102	202	333	0,01
Africa Portuguesa del Oeste	———	69	41	130	231	0,01
Tanganyka	486	1.034	809	1.065	3.394	0,14
Honduras	367	2.267	1.266	1.107	5.007	0,20
Estados Unidos de América	209	228	213	87	737	0,03
Varios de Asia	180	128	125	160	593	0,02
República Dominicana	1.875	3.017	3.335	3.505	11.732	0,48
Haití	170	738	392	213	1.513	0,06
Perú	1.212	1.169	625	879	3.905	0,16
Abisinia	302	182	104	119	707	0,03
Varios de Australia	282	502	119	82	985	0,04
Ecuador	———	2	———	665	667	0,03
Otros	3.497	2.573	2.830	1.153	10.055	0,41
TOTALES	536.000	646.807	622.452	654.518	2.459.777	100,00

Movimiento Mundial de Café

(En sacos de 60 Kilos)

DESTINOS	IMPORTACIONES			ENTREGAS AL CONSUMO			STOCKS		
	FEBRERO			FEBRERO			AL 1º DE MARZO		
	1936	1935	1934	1936	1935	1934	1936	1935	1934
Inglaterra	40.000	41.000	45.000	27.000	32.000	38.000	141.000	176.000	187.000
Hamburgo	241.000	119.000	297.000	241.000	127.000	230.000	406.000	627.000	376.000
Bremen	57.000	60.000	72.000	49.000	55.000	46.000	132.000	187.000	114.000
Holanda	154.000	96.000	246.000	162.000	100.000	189.000	338.000	346.000	366.000
Anvers	52.000	20.000	72.000	50.000	36.000	55.000	219.000	170.000	200.000
Le Havre	234.000	183.000	288.000	197.000	192.000	190.000	723.000	483.000	528.000
Bordeaux	6.000	11.000	7.000	7.000	10.000	9.000	28.000	23.000	20.000
Marsella	33.000	32.000	48.000	37.000	33.000	46.000	88.000	64.000	58.000
Copenhague	21.000	32.000	33.000	21.000	29.000	29.000	71.000	95.000	82.000
Suecia	71.000	49.000	60.000	68.000	49.000	39.000	186.000	196.000	175.000
Génova	26.000	25.000	28.000	28.000	34.000	35.000	71.000	63.000	121.000
Trieste	20.000	17.000	24.000	20.000	16.000	161.000	80.000	119.000	146.000
Europa	955.000	685.000	1.220.000	907.000	713.000	1.067.000	2.483.000	2.549.000	2.373.000
Estados Unidos	1.569.000	1.178.000	1.305.000	1.390.000	1.005.000	1.363.000	1.011.000	878.000	980.000
Europa y EE. UU.	2.524.000	1.863.000	2.525.000	2.297.000	1.178.000	2.430.000	3.494.000	3.427.000	3.353.000

ARRIBOS DIRECTOS DE BRASIL				RE-EXPORTACIONES			
Noruega, España, etc. y navíos perdidos	124.000	60.000	61.000	44.000	26.000	34.000	Re-exportación de puertos fuera de la estadística.

Cifras de E. Laneuville.

Existencia visible de café en el mundo

(En sacos de 60 kgrs.)

1.º DE MARZO			1936	1935
EUROPA	STOCKS	De Brasil	1.038.000	1.227.000
		Diversos	1.445.000	1.322.000
		Total	2.483.000	2.549.000
	FLOTANDO	De Brasil	403.000	349.000
		De Java, Sumatra	44.000	51.000
	Existencia visible		2.930.000	2.949.000
ESTADOS UNIDOS	STOCKS	De Brasil	667.000	482.000
		Diversos	344.000	396.000
		Total	1.011.000	878.000
	FLOTANDO	De Brasil	651.000	516.000
		De Java, Sumatra		1.000
	Existencia visible		1.662.000	1.395.000

1.º DE MARZO			1936	1935
BRASIL	STOCKS	Río	703.000	452.000
		Santos	2.066.000	1.338.000
		Victoria	186.000	135.000
		Bahía	65.000	63.000
		Paranagua	179.000	88.000
		Pernambuco	25.000	31.000
		Agra dos Reis	31.000	37.000
	Total de stocks		3.255.000	2.144.000
EXISTENCIA VISIBLE DEL MUNDO		Brasil	6.014.000	4.718.000
		Diversos	1.833.000	1.770.000
		Total	7.847.000	6.488.000
	Variaciones		20.000	49.000
	Variaciones	Al 1º. de Julio	306.000	2.038.000

CIFRAS DE E. LANEUVILLE