

[ Varios ]

ESTUDIO É INFORME

SOBRE EL CAFE

— DE —

↔ COSTA RICA ↔

Tip. Nacional

1960

ESTUDIO É INFORME

SOBRE EL CAFE

4598  
- DE -

↔ COSTA RICA ↔



Tip. Nacional

1960

LEGACION  
de  
COSTA RICA

Washington, 12 de setiembre de 1900.

*Señor Ministro.*

Tengo la honra de transmitir á V., con algunos informes importantes relativos al café de Costa Rica, los datos que van á continuación acerca de la producción y consumo general de café en el mundo, que han sido publicados en el n.º 240 de los Informes Consulares de los Estados Unidos, correspondiente al presente mes.

“Presentando la estadística del café durante los últimos cuatro años, ha sido publicado por negociantes holandeses un importante trabajo, del cual se toman los informes siguientes, relativos á la producción, entregas para el consumo y existencias el 31 de diciembre de 1899, en Europa y Estados Unidos.

EUROPA

|                   | 1899      | 1898      | 1897      |
|-------------------|-----------|-----------|-----------|
|                   | sacos     | sacos     | sacos     |
| Importación. .... | 9.165,700 | 9.426,800 | 9.181,900 |
| Consumo .....     | 8,867,400 | 8,502,900 | 7,968,100 |
| Existencia .....  | 4.114,800 | 3.816,500 | 2.892,600 |

EUROPA

|                  | 1896      | 1895      | 1894      |
|------------------|-----------|-----------|-----------|
|                  | sacos     | sacos     | sacos     |
| Importación..... | 7.374,300 | 7.340,000 | 6.494,000 |
| Consumo.....     | 7.405,700 | 6.805,400 | 6.647,800 |
| Existencia.....  | 1.678,700 | 1.720,200 | 1.175,600 |

ESTADOS UNIDOS

|                  | 1899      | 1898      | 1897      |
|------------------|-----------|-----------|-----------|
|                  | sacos     | sacos     | sacos     |
| Importación..... | 6.433,900 | 5.823,900 | 5.817,900 |
| Consumo.....     | 6.271,900 | 5.822,900 | 5.408,900 |
| Existencia.....  | 1.080,000 | 918,000   | 918,000   |

|                  | 1896      | 1895      | 1894      |
|------------------|-----------|-----------|-----------|
|                  | sacos     | sacos     | sacos     |
| Importación..... | 4.585,900 | 4.588,900 | 4.465,000 |
| Consumo.....     | 4.554,000 | 4.435,000 | 4.400,000 |
| Existencia.....  | 508,000   | 475,000   | 321,000   |

EUROPA Y ESTADOS UNIDOS

|                  | 1899       | 1898       | 1897       |
|------------------|------------|------------|------------|
|                  | sacos      | sacos      | sacos      |
| Importación..... | 15.599,600 | 15.249,700 | 14.999,800 |
| Consumo.....     | 15.139,300 | 14.325,800 | 13.377,900 |
| Existencia.....  | 5.194,800  | 4.731,500  | 3.820,600  |



### EUROPA Y ESTADOS UNIDOS

|                  | 1896       | 1895       | 1894       |
|------------------|------------|------------|------------|
|                  | sacos      | sacos      | sacos      |
| Importación..... | 11.960,200 | 11.928,900 | 10.959,100 |
| Consumo.....     | 11.959,700 | 11.240,400 | 11.047,800 |
| Existencia.....  | 2.186,700  | 2.185,200  | 1.496,600  |

#### PRODUCCION

|         |                  |           |                  |
|---------|------------------|-----------|------------------|
| 1895—96 | 10.355,000 sacos | 1898—99   | 13.723,000 sacos |
| 1896—97 | 13.605,000 „     | 1899—1900 | 14.437,000 „     |
| 1897—98 | 16.178,000 „     | 1900—1    | 13.975,000 „     |

Las dos últimas cantidades son aproximadas solamente, pero han sido cuidadosamente calculadas.

Estos números demuestran que el consumo ha aumentado en los últimos cuatro años, á razón de casi un millón de sacos por año, y si los cálculos que se han hecho de la próxima cosecha resultan exactos, aun suponiendo que el consumo sólo llegue á una cantidad igual á la del año precedente, habrá en el mercado una diferencia de más de un millón de sacos contra la producción, lo cual disminuirá considerablemente las existencias con que ha estado recargado en los años recientes. Esta creencia es la razón principal que influye en la buena perspectiva que el mercado presenta en la actualidad. Las existencias en Europa han sufrido un decrecimiento de 3,000 toneladas en el mes, (junio) quedando 232,500 toneladas. Las existencias visibles en todo el mundo disminuyeron como 7,790 toneladas, quedando unas 382,080 toneladas.”

Los datos que preceden no sólo vienen confirmándose en las revistas de mercado europeas de junio á la fecha, sino que en realidad se mejoran, como se notará de las cantidades siguientes, relativas al consumo de café en Europa y en este país, del 1.º de julio de 1899 al 30 de abril del corriente año.

### IMPORTACIONES

|  | EUROPA    |           | ESTADOS UNIDOS |           |
|--|-----------|-----------|----------------|-----------|
|  | 1898—99   | 1897—98   | 1898—99        | 1897—98   |
|  | 1899—1900 | 6.933,000 | 8.342,000      | 4.946,000 |
|  | 8.143,000 | 8.143,000 | 5.172,000      | 5.172,000 |

### VENTAS

|  | EUROPA    |           | ESTADOS UNIDOS |           |
|--|-----------|-----------|----------------|-----------|
|  | 1898—99   | 1897—98   | 1898—99        | 1897—98   |
|  | 1899—1900 | 6.498,000 | 7.395,000      | 4.688,000 |
|  | 7.969,000 | 7.969,000 | 5.232,000      | 5.232,000 |

De donde resulta que en el período de diez meses indicado, el aumento del consumo llega á 2.015,000 sacos sobre igual período del año anterior, con exceso de 641,000 sacos sobre el del año de 1897—98, que fué considerado, según las revistas, como un año excepcionalmente favorable.

Se observa, pues, que este aumento del consumo va en crecimiento progresivo, y que además de esto, la alza de los precios ha sido

estimulada por la reducción constante de las existencias. Juzgando por el pasado y notando que la demanda de café en el mundo casi se ha duplicado durante los últimos veinticinco años, es lógico creer que el porvenir del fruto no está amenazado de un serio peligro. La producción aumenta en línea paralela, es verdad, pero es á la vez evidente que el campo todavía abierto al consumo del café, es inmensamente mayor que el que se ofrece á la extensión futura de su cultivo.

En el año de 1898 este Continente contribuyó con 93 por ciento de la producción total, correspondiendo al Brasil más de  $\frac{3}{4}$  de esta gran cantidad, mientras que al Oriente, de donde el café procede, sólo corresponde el siete por ciento. Natural es, de consiguiente, que el producto brasilero sea el que domina el mercado.

Los Estados Unidos son los mayores importadores de café del mundo. De 1852 á 1862 recibían unos 90 millones de kilos por año; en 1888 estas cifras se elevaban á 260,000 millones; y en la actualidad importan 270,000 millones de kilos, siendo en gran parte de café del Brasil; y con todo, este país está muy lejos de ser el primero entre los consumidores, no llegando la proporción más que á unos 4.54 kilos por habitante.

En Holanda se consumen 10.45 kilos por cabeza; le sigue, aunque de lejos, Dinamarca; luego Bélgica; Alemania con 2.5; Francia con 1.47; y lo que es de sorprender, en la Gran Bretaña, el gran mercado del grano, el consumo no llega á 0.34 de kilo por habitante.

El hecho de no figurar todavía ninguna de las grandes naciones entre los mayores consu-



midores, está indicando la extensión que puede darse al comercio de este fruto, allí donde ya es conocido, quedando aún para introducirse en Rusia, donde en realidad no tiene mercado.

Si como otros lo han hecho anteriormente, se calcula en 300 millones de habitantes la población de Inglaterra, Francia, Alemania, Austria, Holanda, Bélgica, Suecia y Noruega y de los Estados Unidos, admitiendo que la cuarta parte solamente de esta población tome café, á razón de una taza por día, que es menos de la mitad que en Holanda, el consumo anual se elevaría á 750 millones de kilos, cantidad muy superior á la producción actual, sin haber hecho mención de Rusia, Italia, España y Portugal.

Esto, como es bien sabido, se ha comprendido así de tiempo atrás, y de ahí el esfuerzo empeñado principalmente por el Brasil, primero, en una propaganda sistemada, admirablemente bien dirigida, y que favorece no sólo el café de aquel gran país; y segundo, en sentido de obtener concesiones, como las que ha logrado en Francia, para que la disminución de los derechos de importación del café, ponga el precio del grano al alcance de mayor número de consumidores.

Siguiendo prácticamente en ambos sentidos este ejemplo recomendable, se contribuiría por modo el más eficaz á mantener y aun á mejorar progresivamente la condición actual del comercio del fruto de que viven tantos millones de personas y en que están invertidos tantos millones de pesos, y que, como en el nuestro, constituye en otros países la fuente principal de riqueza.



## EL CAFÉ DE COSTA RICA.

Extractado de un trabajo del señor Gabriel Pinto Da Motta, inserto en la Memoria de Hacienda del Brasil, el *Jornal do Comercio* de Río Janeiro, correspondiente al 3 de octubre de 1899, publicó un artículo titulado: *Propaganda à favor del café en Inglaterra*, en el cual, como se verá de la traducción al español, que adjunta le remito, se insiste en la conveniencia de que el café se beneficie y clasifique con el mayor cuidado, ya que la evidencia demuestra que el de buena calidad obtiene excelentes precios, principalmente en los mercados de Inglaterra. Después de otras recomendaciones á los productores, que de igual manera se han hecho en Costa Rica, relativas al envío del café en pergamino, etc., en el artículo se indica que también la forma y color del grano indican la calidad del fruto, y con este motivo menciona las clases comerciales de café que gozan de mayor favor en Londres y en Liverpool, presentándolas así:

*Jamaica.* Grano de tamaño regular y á veces mayor, un tanto ovalado, de un color verde claro, liso, limpio y sin película.

*Misora.* Grano redondo, generalmente corto y ancho, de un color verde gris, muy pequeño, sin película cuando es de la primera cosecha, más grande y no tan redondo como el de Moca.

*Costa Rica.* El grano es muy parecido al de Java, grueso y oblongo, de un color amarillento y á veces verdoso.

*Malabar.* Parecido al de Misora.

Las diferentes clases de café de Moca 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 á segundas manos se le da generalmente la denominación de Java ó de Moca, 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.

No está fuera de lugar recordar aquí que nuestro ex-Cónsul en Nueva York, señor Delgado, refiere que habiendo vendido una partida de café de Costa Rica, el comprador, refiriéndose al inmediato despacho del artículo á su destino, le dijo que ya estaba en sus correspondientes petacas, significándole con esto que estaba empacado como el café de Moca, para hacerlo aparecer como de aquella procedencia.

En una de las obras más importantes que se han publicado sobre el café, titulada: *Coffee from Plantation to Cup*, New York, 1889, por Francis B. Thurber, 15.<sup>a</sup> edición, se lee que— “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 café muy fino que con frecuencia se vende por café de Moca.”

Del análisis que acompaño, con traducción al castellano,—practicado por la Sección de Química del Departamento de Agricultura de Washington, en diciembre de 1894, á solicitud de esta Legación, con muestras tomadas indistintamente de partidas para la venta en Nueva York, se ve que el café de Costa Rica contiene de 1.16 á 1.27 por ciento de cafeína. Este resultado, aun dado que se tomen los más elevados de los análisis de los más famosos cafés, es muy favorable al nuestro, clasificado en el comercio entre los cafés suaves y lo coloca precisamente en el más ventajoso término medio entre ellos. Así se nota de la comparación que aparece en un estudio del citado Departamento de Agricultura, titulado: "Foods and Food Adulterants," en el cual están presentados así:

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| Brasil.....   | 1.16 á 1.75            |
| Java.....     | 1.48 á 1.69            |
| .....         | Costa Rica 1.16 á 1.27 |
| India del Es- |                        |
| te.....       | 1.11                   |
| Moca.....     | 1.08                   |

Y no es precisamente condición de la buena calidad del café que contenga en gran cantidad la cafeína, pues como lo demuestran los análisis, no son los cafés más fuertes los mejor apreciados, sino que esto depende del aroma especial de cada uno; y el de Costa Rica, como lo hacen notar varios escritores y entre ellos C. G. Warnford Lock, *Coffee, its Culture and Commerce*, London, 1888,—"posee un perfume





aromático que no tienen las mejores clases de Oriente; y se compara favorablemente con el de Java y de Moca.”

El mismo autor presenta el resultado del análisis de los siguientes cafés, así:

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Coorg .....     | 1.10        |
| Guatemala ..... | 1.18        |
| Liberia .....   | 1.20 á 1.28 |

Y según un trabajo comparativo del Doctor C. Teixeira, Viena, 1893, quien cita á los Profesores Ludwig, Graham, Stenhouse, Campbell, Robiquet, Boutron y varios otros, los cafés que á continuación se expresan contienen la cafeína en esta proporción:

|              |             |
|--------------|-------------|
| Brasil.....  | 1.16 á 1.75 |
| Ceilán ..... | .54 á .87   |
| Java .....   | .25 á .84   |
| Moca .....   | .21 á .70   |

Finalmente, en cuanto á la calidad del café de Costa Rica, comparado con los mejores del mundo, remito á V. adjuntas copia y traducción del informe del Profesor Charles E. Munroe, Catedrático de Química de la Universidad de Colombia en Washington, uno de los hombres de ciencia mejor conocidos en este país,—de quien esta Legación solicitó en abril de 1896, el análisis de cuatro muestras tomadas al acaso de los cafés que se exhibieron en la Exposición de Atlanta.

“El examen de los resultados obtenidos, dice el Profesor Munroe, demuestra que el ca-



fé de Costa Rica se conforma muy de cerca en su composición con el de Java, excepto en cuanto se relaciona con la proporción de cafeína, respecto de la cual tiene más semejanza con la que se encuentra en el café de Moca.”

“El aroma de las muestras molidas y de las infusiones del café de Costa Rica, fué riquísimo; dice adelante el Profesor: el de la muestra n<sup>o</sup> 1, decididamente aceitoso, mientras que el de la n<sup>o</sup> 3 fué marcadamente acaramelado. El sabor de las infusiones participando de las mismas condiciones características de su olor. La infusión de la n<sup>o</sup> 4 fué tan parecida á la del café de Java, que sería difícil distinguirla de la de éste. El n<sup>o</sup> 3 se diferenció del de Java en ser más dulce; el n<sup>o</sup> 2 tenía el sabor del de este último; y el n<sup>o</sup> 1 el de nuez.

“Soy de opinión, concluye el Profesor Munroe,—que los cafés de Costa Rica, marcados números 2, 3 y 4, son de excelente calidad y que el n<sup>o</sup> 4, sobre todo, tiene un sabor igual al mejor “Old Government” de Java. Creo probable que el sabor aceitoso del n<sup>o</sup> 1 pueda corregirse, si se desea, añadiéndole una pequeña cantidad de azúcar al tostarlo.”

Suficiente razón hay, de consiguiente, para que el café de Costa Rica tome el nombre de los de aquellas procedencias; pero, por más que esto pueda halagar, por cuanto recomienda la excelencia de su calidad, lo que conviene á la Nación es que figure por su propio nombre en el público en general y particularmente entre los consumidores, de igual manera que fi-

gura entre los importadores y negociantes del fruto por mayor.

La importancia que el llegar á este resultado tendría para la industria del país, se recomienda por sí misma, é indica por sí sola que á lograr ese resultado deben dirigirse nuestros esfuerzos con la mayor constancia y energía. En la condición actual del mercado, cuando los productores de otros países se empeñan en una propaganda activa, en beneficio del fruto respectivo de cada uno de ellos, corresponde á los interesados en el nuestro emprender con discreción y economía igual movimiento, para mantener y mejorar, en cuanto sea posible, la ventajosa posición de que goza, afortunadamente, nuestro fruto.

---

En los Estados Unidos el café de Costa Rica está muy bien aceptado y se vende á los mejores precios que alcanzan las clases correspondientes de otras procedencias.

Los cuadros que van á continuación, formados con los datos que presenta la Oficina de Estadística del Departamento del Tesoro de Wáshington, en un informe de las importaciones durante los diez años precedentes, y del cual remito á V. un ejemplar por separado,— contienen las cantidades recibidas en los dos años últimos, con especificación de su valor, según el promedio anual de las ventas.

*Café importado en los Estados Unidos, del 1º  
de julio de 1897 al 30 de junio de 1898*

|                          | LIBRAS      | VALOR            | POR LIBRA |
|--------------------------|-------------|------------------|-----------|
| Brasil .....             | 661.009,272 | \$ 41.119,902 00 | 6.22      |
| Venezuela .....          | 62.983,327  | 6.171,043 00     | 9.80      |
| México .....             | 34.721,168  | 3.599,392 00     | 10.37     |
| Colombia .....           | 26.866,104  | 3.082,202 00     | 11.40     |
| Costa Rica .....         | 13.748,544  | 1.058,257 00     | 14.24     |
| Guatemala .....          | 12.443,404  | 1.493,231 00     | 12.00     |
| Salvador .....           | 7.559,110   | 722,611 00       | 9.56      |
| Haití .....              | 2.786,961   | 276,584 00       | 9.92      |
| Nicaragua .....          | 1.815,716   | 196,836 00       | 10.84     |
| Hawái .....              | 704,113     | 110,319 00       | 15.67     |
| Honduras .....           | 295,931     | 38,248 00        | 12.06     |
| Puerto Rico .....        | 180,834     | 24,217 00        | 13.39     |
| Otras procedencias ..... | 46.399,911  | 6,274,789 00     | .....     |
| Total .....              | 870.514,455 | \$ 65.067,631 00 | .....     |

*Café importado en los Estados Unidos, del 1º  
de julio de 1898 al 30 de junio de 1899*

|                          | LIBRAS      | VALOR            | POR LIBRA |
|--------------------------|-------------|------------------|-----------|
| Brasil .....             | 628.417,812 | \$ 35.253,010 00 | 5.61      |
| Venezuela .....          | 61.955,388  | 4.770,392 00     | 7.69      |
| Colombia .....           | 28.168,634  | 2.430,752 00     | 8.63      |
| México .....             | 27.324,827  | 2.686,248 00     | 9.84      |
| Costa Rica .....         | 16.625,721  | 2.406,246 00     | 14.48     |
| Guatemala .....          | 14.925,313  | 1.804,146 00     | 12.09     |
| Salvador .....           | 11.191,700  | 945,572 00       | 8.53      |
| Haití .....              | 3.771,586   | 268,199 00       | 7.11      |
| Nicaragua .....          | 2.248,251   | 183,519 00       | 8.20      |
| Puerto Rico .....        | 1.853,253   | 222,442 00       | 12.00     |
| Hawái .....              | 779,796     | 177,354 00       | 22.50     |
| Honduras .....           | 314,815     | 29,228 00        | 9.30      |
| Otras procedencias ..... | 34.249,967  | 4,098,362 00     | .....     |
| Total .....              | 831.827,063 | \$ 55.275,470 00 | .....     |

Como se notará, de las doce procedencias indicadas en estos cuadros, el café de Costa Rica obtiene el mayor valor, con la excepción úni-



ca hoy del de Hawaii,—y probablemente del de Puerto Rico más tarde,—al igual de lo que sucede con el café de Jamaica en Inglaterra, pero no porque sea de mejor calidad.

El Boletín de la Oficina de las Repúblicas Americanas anunciaba en marzo del corriente año, que en California había gran demanda del producto costarricense.

En Filadelfia, el señor Henry C. Potter, nuestro Vicecónsul en aquella ciudad, lo ha introducido con muy buen éxito en el mercado al pormenor, y se promete darle mayor extensión al negocio con el auxilio de avisos y de recomendaciones comprobadas, que constantemente publica.

En esta capital, el señor W. T. Teller, procedente de San José, ha establecido una venta de café al menudeo, en la cual el de Costa Rica va haciéndose muy solicitado.

---

Relativamente á la posibilidad de introducir el fruto en otros mercados, me es grato informar á V. que habiendo esta Legación dado encargo especial, privado, al señor Doctor don Gustavo Niederlein, Cónsul de Costa Rica en Filadelfia, para que durante un viaje que hacía á Rusia, en representación de los Museos de dicha ciudad, observase y estudiase lo que pudiera hacerse en aquel sentido, este caballero, con la buena voluntad que tiene demostrada en favor del país, obtuvo el ofrecimiento formal del Director del Museo de Agricultura de San Petersburgo, para que gratuitamente puedan hacerse en él una ó dos exposiciones al año,



por el término de un mes, de los productos de Costa Rica, y para que el Gobierno pueda mantener allí, sin gasto alguno, una exhibición permanente de muestras de maderas de lujo, hule, resinas, materias textiles, café, cacao y otros productos agrícolas; todo lo cual someto respetuosamente á la consideración de V., rogándole elevarlo al conocimiento del señor Presidente, juntamente con lo expuesto en despacho de esta oficina, fecha 4 del corriente.

En Rusia se sabe muy poco del café de Costa Rica. En el informe adjunto, del señor Hermann Wossidlo, respetable comerciante de San Petersburgo, dirigido al señor Niederlein, se hace constar que á veces se importan de Hamburgo pequeños lotes de inferior calidad, pretendiéndose que proceden de nuestro país. Dice que los cafés teñidos y pulidos están casi prohibidos, y en el público ruso se cree equivocadamente que entre ellos se cuenta el de Costa Rica. Considera que es una necesidad imperativa que se haga algo serio para evitar este mal, aconsejando al efecto que se envíe una partida de buenas clases y que se venda en pequeños lotes ó por sacos á los vendedores al menudeo, y que se avise extensamente, á fin de hacerlo conocido y de despertar en el público el interés con que hoy no cuenta.

El café en Rusia tiene un derecho de Rbl. 4,50 kop. por poud, igual á 26  $\frac{1}{2}$  chelines por 112 lbs. inglesas.

Los precios habían seguido la baja general, y al volver á subir se cotizaban en marzo último de Rbl. 0.40 á 0.55 kop. la libra rusa, ó sea, de 11 á 15  $\frac{1}{2}$  peniques, (0.22 á 0.31 c) la libra inglesa.

Las importaciones han venido creciendo en años recientes; de 1896 á 1899 han sido las siguientes:

|       |                |                      |
|-------|----------------|----------------------|
| 1896, | 387,000 pouds. | 124,135 qq. ingleses |
| 1897, | 459,000 „      | 148,000 „            |
| 1898, | 497,000 „      | 160,250 „            |
| 1899, | 560,000 „      | 180,560 „            |

Números que demuestran la posibilidad de abrir allí un nuevo y extenso mercado para el grano.

De los productos costarricenses solamente las maderas de tinte van á Rusia, vía Londres, Liverpool y Hamburgo, y aunque se ha tratado de establecer el comercio directo, no se ha logrado, dice el informe.

Muchas indicaciones provechosas hace el señor Wossidlo, y de ellas pudieran aprovecharse nuestros exportadores con el beneficio consiguiente para la producción nacional.

Me hago la honra de suscribirme con la más distinguida consideración, de V. muy atento y seguro servidor,

J. B. Calvo

*Señor don Justo A. Facio,—Subsecretario de Relaciones Exteriores.*

San José de Costa Rica

LEGACION

de

COSTA RICA

## Propaganda á favor del café en Inglaterra

---

Del *Jornal do Comercio*, de Rio Janeiro, de 3 octubre de 1899.

La casa de Gaffrée y Guinla, que tiene intereses tanto en nuestro mercado como en el de Santos, y que está empeñada en evitar que siga bajando el precio de nuestro café, ha tratado de encontrar los medios de mejorar la condición de nuestro principal producto. Con este objeto en mira, se suplicó al señor Gabriel Pinto Da Motta, que hace negocios en el Brasil y en Inglaterra, que estudiara la condición de nuestro producto en aquel gran mercado. Como resultado de sus observaciones, el señor Motta dirigió una comunicación acerca del consumo de café en Inglaterra, comunicación que aparece incluida en el artículo publicado en el informe del Ministro de Hacienda, Doctor Bernardino de Campos, titulado *El Café*.

En su trabajo de investigación, después de un detenido análisis, basado sobre estadísticas comparativas referentes al consumo de café, te y cacao en Inglaterra desde el año de 1840, y de una exposición de las razones que han causado la depreciación de nuestro café, comparado con el de otros países, él llega á las conclusiones siguientes:



“La evidencia demuestra que el café de buena calidad obtiene excelentes precios en los mercados de Inglaterra, y, por tanto, es absolutamente necesario que todas las clases de café vengan debidamente separadas y divididas ó clasificadas, de tal manera que, antes de mucho tiempo, sean conocidas por sus respectivos nombres ó cualidades, así como por el lugar de donde proceden.

Además, es absolutamente necesario que el café sea recogido y preparado con el mayor cuidado, dándole, si es posible, el color que es más apreciado.

El café que se exporta á este país debe venir mezclado en orden á obtener un precio regular, pero el resultado nunca es favorable, porque los que lo mezclan son los grandes compradores, ya sean simplemente los tostadores de café ú otros. Cuando el café del Brasil llega á este mercado sirve solamente como base para toda clase de mezclas; se le vende al consumidor bajo otros nombres más ó menos conocidos. A un individuo que visitó un establecimiento de tostar café en Liverpool, le mostraron una mezcla de café del Brasil y de café africano de la calidad más inferior. En 1897 se exportaron 1,450 toneladas de café brasileño, pero no se vendió una sola libra bajo su propio nombre.

En el tráfico de te se hace uso del mismo procedimiento de mezclarlo, y así es que todo comerciante al por mayor ó al por menor trafica en su *mezcla especial* y hace bajar su calidad hasta llegar con frecuencia los límites del más grotesco charlatanismo. En esto se encuentra



el secreto del tráfico de café, te y chocolate en el país.

Es necesario, pues, que los cafetaleros del Brasil no pierdan de vista este curioso sistema del cual pueden sacar grandes ventajas, especialmente si exportan el artículo directamente de sus plantaciones. En Londres también se mejora el café, esto es, el grano se envía allá con la cáscara, y cuando se le bautiza con el nombre de *London cleaned*, encuentra mejor precio. A mi modo de ver, este es un modo de hacer negocios como cualquier otro, y se pone en práctica en Londres así como en los países productores de café, según la división del trabajo.

El color y la forma del grano indican también más ó menos su calidad, y por esta razón voy á hacer algunas indicaciones relativas á las clases comerciales de café que gozan de más favor en Londres y en Liverpool, para lo cual aprovecharé algunos informes tomados de la *Monographia de Café* por Paulo Porto Alegre, publicada en 1879.

*Jamaica.*—Grano de tamaño regular y á veces mayor, un tanto ovalado, de un color verde claro, liso, limpio y sin película.

*Misora.*—Grano redondo, generalmente corto y ancho, de un color verde gris, muy pequeño, sin película cuando es de la primera cosecha, más grande y no tan redondo como el de Moca.

*Costa Rica.*—El grano es muy parecido al de Java, grueso y oblongo, de un color amarillento y á veces verdoso.

*Malabar.*—Parecido al de Misora.

Las diferentes clases de café de Moca son muy apreciadas aquí y obtienen buenos precios cuando están bien acabadas y son de un color verde azulado”.

Después de haber leído este trabajo, la casa de Gaffrée y Guinle resolvió comisionar al señor Motta para que organizara una compañía en Londres, y con este objeto el mencionado caballero hizo un viaje por el interior de São Paulo, á fin de estudiar el cultivo y preparación del café. Después de terminadas sus investigaciones, pasó á Santos para obtener informes adicionales, y consiguió que el bien conocido comerciante señor Francisco de Paula Riveiro le enviara unas cuantas muestras de café del Estado de São Paulo para el mercado de Londres.

En el mismo lugar el señor Motta hizo algunos arreglos con el Barón de Quartin, quien también prometió remitirle una colección completa de muestras de café de los Estados de Río Janeiro y Minas Geraes.

A fines del año pasado el señor Motta fué á Inglaterra con el objeto de organizar y constituir una compañía que se ocupará en establecer el tráfico de café verde, tostado y molido en Londres y otras ciudades.

Bajo el nombre de *Motta's Brazilian Coffee Company, Limited*, esta compañía ha sido ya legalmente registrada en Londres y ha fundado su primer establecimiento en la misma ciudad, que se encuentra en un edificio nuevo, de bella apariencia, iluminado por dentro y por fuera con luz eléctrica, y que lleva estas señas: 178, Goswell Road, E. C. En el piso bajo están los salones donde se hacen las ventas de

café verde, tostado y molido, así como las ventanas para muestras, que contienen las de café verde. Hay también un molinillo de café movido por electricidad, que, á vista del público, recibe el café tostado por medio de un tubo de vidrio situado en el primer piso. En el mismo lugar se encuentran las máquinas de café más prácticas que se conocen en el mercado, así como molinillos de café portátiles para uso en las cocinas. El café se envía á los consumidores en elegantes tricicletas. En el primer piso está el motor que da la fuerza motriz eléctrica á toda la maquinaria, el molinillo de café, los almacenes de café tostado, tanto molido en el grano como tostado, con un surtido de latas y sacos cuadrados que llevan la marca de fábrica y el nombre de la compañía. En el segundo piso están los salones dedicados á tostar, enfriar y ventilar el café. La producción total en ocho horas hábiles de trabajo, y con gas como combustible, es de 1,000 kilos. En el tercer piso se encuentra lo siguiente: el almacén de depósito para el café, la maquinaria para los procedimientos de mejorarlo y darle la última mano, así como para separar los granos, según su tamaño; para tostarlo en los tres pisos hay elevadores de carga. Este puede considerarse un establecimiento modelo en aquel país, porque hasta la fecha no existe otro igual.

El segundo establecimiento se encuentra situado en Bishopsgate Without E. C. n<sup>o</sup> 116, en un hermoso edificio alumbrado por electricidad por dentro y por fuera, y con sótanos secos bien ventilados y bien alumbrados para almacenes. En el piso bajo está el almacén de depósito, como en Goswell Road; en el primer



piso hay dos grandes salones y la oficina de la compañía; en el segundo, otros dos grandes salones, el gabinete de tocador, etc. Los dos primeros grandes salones están destinados á una exhibición permanente de café brasileño, y los otros dos serán bien arreglados y amueblados para usarlos como *oficina de información*, en cuanto se relaciona con el Brasil, á cuyo fin se suplicará á los Gobiernos de la Unión Brasileña y de los Estados que envíen mapas, informes, aranceles de aduana y tarifas de ferrocarril, monografías sobre el café, libros que traten de la situación social, política, y económica del Brasil, geografías y, en una palabra, cuanto pueda ser de utilidad á este respecto, como, por ejemplo, periódicos y revistas; pero todas las publicaciones deben estar exentas en absoluto de prevenciones políticas. Todos los días se fijará en la ventana de muestra un boletín, en el cual se darán informes acerca del movimiento del café recibido en Santos y en Río Janeiro, comparado con el de la última cosecha.

Estos establecimientos se abrieron el 2 de octubre de 1899, como lo anuncia el siguiente telegrama recibido de Londres el 3 del mismo mes:

"Ayer abrimos el establecimiento de la *Motta's Brazilian Coffee Company, Limited*".

Además del comercio de café verde, tostado y molido en que está interesada la *Motta's Coffee Company, Limited*, hará activa propaganda en favor de nuestro producto, porque, como su nombre lo indica, no venderá más que café brasileño en sus establecimientos. La extensión de dicha propaganda dependerá del apoyo que la *Motta's Brazilian Coffee Company*,

*Limited*, reciba de las personas interesadas en el comercio de café”.

A este respecto, dice el *British Trade Journal*, en su número de 1º de octubre de 1899, que en Londres se ha iniciado el pensamiento de que “los cultivadores de café en el mundo entero adopten la conducta que dió tan buenos resultados á los cultivadores de te en Ceilán. El cultivador de café sufre en la actualidad á causa de los bajos precios; y el remedio indicado es que se trate de aumentar la demanda de café en ésta y en otros países donde el consumo por cabeza es todavía pequeño”. El *Boletín Mensual*, correspondiente al mes de mayo de 1899, dice que el consumo de café por cabeza en los diferentes países es como sigue: Holanda, 23 libras al año; Dinamarca, 15; Bélgica, 11; Estados Unidos, 9.95; Alemania, 5.25; Francia, 3.25; Gran Bretaña, 0.70.

El movimiento últimamente iniciado tiene por objeto la formación de una sociedad que supla fondos con el fin de dar incremento al tráfico de café y de educar al público en cuanto á la manera de preparar y usar el artículo, empleando para esto los mismos medios que dieron tan buenos resultados en relación con el te de la India y de Ceilán. Se cree generalmente que esta propaganda dará por resultado que aumente en Inglaterra el consumo de café.

La publicación titulada *Coffee Statistics*, 1899—1900 por la C. J. Luch Company de Londres, contiene varias tablas estadísticas que se refieren al tráfico de café en el mundo y con especialidad á los países de Europa. Los grandes mercados europeos de café son Londres, el Havre, Hamburgo, los puertos holandeses,

Trieste, Amberes, Burdeos y Marsella. Según los cálculos para el año corriente, que terminará el 30 de junio de 1900, la producción ascenderá á 15.284,000 sacos de  $132\frac{1}{4}$  libras cada uno. — De esta cantidad corresponden al Brasil 10.500,000 sacos, á saber: 6.000,000 á Santos, 3.750,000 á Río Janeiro, y el resto á otros puertos brasileños. La producción de México y de las Repúblicas centroamericanas se calcula en 1.500,000 sacos; la de Venezuela y Colombia en 1.250,000; la de las Antillas (principalmente Haití, Cuba y Puerto Rico) en 550,000; la de Java en 650,000; la de la India Británica y Manila, que figuran juntas, en 300,000; la de Africa y Arabia, en 250,000. Sumatra, Ceilán y el Archipiélago Oriental producen el resto.



# ANALISIS

DEL

## CAFÉ DE COSTA RICA,

PRACTICADO EN EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE  
WASHINGTON, EE. UU.

### COPIA

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA

Washington, D. C.—December 6, 1894.

*Señor don Joaquín Bernardo Calvo,*  
etc., etc., etc.

P.

Sir:

The samples of coffee which you left for examination, have been analyzed in the Division of Chemistry with the following results:

| NOS. ON ORIGINAL<br>PACKAGES                                       | 1     | 2     | 3     | 4     |
|--------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| SERIAL N <sup>o</sup>                                              | 13558 | 13559 | 13560 | 13561 |
| Moisture .....                                                     | 0.70  | 0.70  | 0.70  | 0.70  |
| Fat .....                                                          | 6.72  | 8.04  | 9.02  | 8.64  |
| Albuminoids ( [total nitrogen-<br>caffein nitrogen] 6.25).....     | 15.48 | 14.58 | 14.26 | 14.73 |
| 80 oyo alcohol extract (cane su-<br>gar, caffetannic acid, etc)... | 9.75  | 10.13 | 10.06 | 9.88  |
| Cruder fiber .....                                                 | 21.30 | 21.86 | 21.78 | 22.34 |
| Caffein .....                                                      | 13.50 | 17.46 | 15.73 | 14.36 |
| Ash .....                                                          | 1.27  | 1.18  | 1.16  | 1.21  |
| Undetermined (mostly difficul-<br>tly soluble carbohytrates) ..    | 4.29  | 3.91  | 3.87  | 3.92  |
| Total nitrogen.....                                                | 27.69 | 22.84 | 24.12 | 24.92 |
|                                                                    | 1.93  | 1.96  | 1.95  | 1.93  |



Caffein has been extracted.

For comparison with other coffees which have been analyzed by the Division of Chemistry, I refer you to page 902 of Part Seven of Bulletin N<sup>o</sup> 13, a copy of which I send you under separate cover by to-day's mail.

Trusting that these data may be of some service to you and your Government, I am,

Respectfully,

(s) CHAS. W. DABNEY JR.,  
Assistant Secretary

# TRADUCCION

## DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA

Washington, D. C.—6 de diciembre, 1894

*Señor don Joaquín Bernardo Calvo,*

etc., etc., etc.

P.

Señor:

En la Sección de Química se analizaron las muestras de café que V. dejó aquí con ese objeto, con el resultado siguiente:

| NOS. DE LOS PAQUETES<br>ORIGINALES                                           | 1     | 2     | 3     | 4     |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| Nº DE LA SERIE                                                               | 13558 | 13559 | 13560 | 13561 |
| Humedad .....                                                                | 0.0   | 0.0   | 0.0   | 0.0   |
| Grasas .....                                                                 | 6.72  | 8.04  | 9.02  | 8.64  |
| Albuminoides ( [total nitrógeno-cafeína nitrogenada] 6.25)                   | 15.48 | 14.58 | 14.26 | 14.73 |
| Extracto 80 o/o alcohol (azúcar de caña, ácido cafetánico, etc) .....        | 9.75  | 10.13 | 10.06 | 9.88  |
| Fibra cruda .....                                                            | 21.30 | 21.86 | 21.78 | 22.34 |
| Cafeína .....                                                                | 13.50 | 17.46 | 15.73 | 14.36 |
| Cenizas .....                                                                | 1.27  | 1.18  | 1.16  | 1.21  |
| Sustancia no determinada (por lo general hidratos de difícil solución) ..... | 4.29  | 3.91  | 3.87  | 3.92  |
| Total de nitrógeno.....                                                      | 27.69 | 22.84 | 24.12 | 24.92 |
|                                                                              | 1.93  | 1.96  | 1.95  | 1.93  |



Se extrajo cafeína.

Por si se desea comparar estos cafés, analizados por la Sección de Química, envío á V. hoy por correo, bajo sobre por separado, un ejemplar del Boletín n<sup>o</sup> 13 y le remito á la página 902 de la parte sétima.

Esperando que estos datos le sean útiles á V. y á su Gobierno, soy de V. etc.

(f) CHAS. W. DABNEY, JR.,

Subsecretario

---

ANÁLISIS  
DEL  
CAFÉ DE COSTA RICA

POR EL PROFESOR

**Chas. E. Munroe,**

*Doctor en Ciencias Físicas, etc.*

---

TRADUCCIÓN AL CASTELLANO

---

THE COLUMBIAN UNIVERSITY  
*Departamento de Química*

Washington, 25 de abril de 1896.

*Señor don Joaquín Bernardo Calvo,*  
etc., etc., etc.

P.

Señor:

Tengo el honor de presentar el siguiente informe sobre las muestras de café de Costa Rica, que me fueron sometidas para su examen.

Estas muestras estaban marcadas así:

- Número 1 Caracolillo  
„ 2 Caracolillo  
„ 3 Primera clase  
„ 4 Ordinario. Mezcla de varias  
clases.

Los números han sido puestos por mí por conveniencia.

Todas las muestras eran de café crudo, en grano y de apariencia como sigue:

Nº 1.—Granos limpios y brillantes, de tamaño, forma y color muy uniformes: casi redondos y llenos, de color verde amarillento pálido. Aspecto firme, muy limpio y sin película.

Nº 2.—Granos levemente descoloridos y de forma y tamaño ligeramente irregulares; por lo general de color gris amarillento, limpio y sin película.

Nº 3.—Granos limpios y brillantes, de tamaño, forma y color muy uniformes; todos los granos achatados. Color verde amarillento, aspecto firme, limpio y sin película.

Nº 4.—Granos de color, tamaño y forma irregulares, limpio y sin película.

La densidad del café crudo, obtenida por medio de agua hervida á 15 grados centígrados, resultó que es la siguiente:



*Gravedad específica*

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Nº 1 . . . . .    | 1,159 |
| — 2 . . . . .     | 1,096 |
| — 3 . . . . .     | 1,283 |
| — 4 . . . . .     | 1,144 |
| Liberia . . . . . | 1,028 |
| Java . . . . .    | 1,175 |

El tamaño de los granos se indica por el número de los que puede contener una medida de 50 gramos de agua, y resulta así:

|                |     |
|----------------|-----|
| Nº 1 . . . . . | 177 |
| — 2 . . . . .  | 189 |
| — 3 . . . . .  | 183 |
| — 4 . . . . .  | 316 |

Por vía de comparación, en lo que se refiere al tamaño de los granos, doy la siguiente tabla del Boletín nº 13 del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, parte 7<sup>a</sup>, página 901.

*Número de granos en una medida que contiene  
50 gramos de agua*

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Java, pardo fino . . . . . | 187 |
| Misora, fino . . . . .     | 198 |
| Neilgherry . . . . .       | 203 |
| Costa Rica . . . . .       | 203 |

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Guatemala, ordinario, bueno .. | 207 |
| La Guaira, bueno.....          | 210 |
| Santos, regular, bueno.....    | 213 |
| Moca, fino, grano largo .....  | 217 |
| Java, ordinario, bueno.....    | 223 |
| Ceilán, "Plantation" fino..... | 225 |
| Río, regular, bueno .....      | 236 |
| Ceilán, "Plantation" mediano.. | 238 |
| Manila.....                    | 248 |
| Moca, ordinario.....           | 270 |
| Africa Occidental.....         | 313 |

y también el siguiente resultado obtenido en este laboratorio:

|              |     |
|--------------|-----|
| Liberia..... | 116 |
|--------------|-----|

Es de notarse que aunque los granos del número 3 son más largos y parecen más grandes que los del número 1, como éstos son chatos, mientras que aquéllos son casi todos redondos, se acomodan mejor; de donde resulta que el mismo volumen contiene mayor número de granos del número 3 que del número 1. Es de notar también que como el número 4 es una mezcla de tamaños diferentes, se acomodan mejor todavía.

El análisis de las muestras dió el resultado que en el siguiente cuadro se compara con el de Liberia, hecho en este laboratorio; y con el de otros cafés, según el Boletín número 13 del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Parte 7<sup>a</sup>, página 902.

|                     | HUMEDAD | GRASAS | FIBRA<br>CRUDA | TOTAL<br>CENIZAS | NITRÓGENO<br>TOTAL | Nitrógeno<br>alcalino | Nitrógeno<br>albuminóide | CAFEINA | ALBUMI-<br>NOIDES | AZÚCAR | ACIDO CA-<br>PETÁNICO |
|---------------------|---------|--------|----------------|------------------|--------------------|-----------------------|--------------------------|---------|-------------------|--------|-----------------------|
| Nº 1.....           | 6.23    | 14.12  | 43.74          | 3.48             | 2.11               | 29                    | 1.82                     | 1.20    | 11.38             | 7.13   | 10.07                 |
| Nº 2.....           | 6.39    | 14.94  | 38.87          | 3.99             | 1.90               | 29                    | 1.61                     | 1.13    | 10.66             | 7.19   | 11.17                 |
| Nº 3.....           | 6.24    | 14.63  | 40.84          | 3.56             | 2.00               | 29                    | 1.71                     | 1.15    | 10.69             | 7.05   | 10.86                 |
| Nº 4.....           | 5.89    | 15.46  | 40.30          | 3.55             | 1.87               | 29                    | 1.58                     | 1.12    | 9.88              | 7.18   | 9.12                  |
| Liberia.....        | 7.70    | 7.88   | 42.52          | 3.66             | 2.09               | 35                    | 1.74                     | 1.22    | 10.88             | 5.26   | 12.64                 |
| Java.....           | 6.55    | 13.84  | 31.50          | 4.18             | 2.15               | 40                    | 1.69                     | 1.58    | 10.56             | —      | 10.88                 |
| Java, seco.....     | —       | 14.42  | 33.71          | 4.47             | 2.30               | 49                    | 1.81                     | 1.69    | 11.31             | —      | 11.64                 |
| Brasil, viejo.....  | 11.20   | 14.27  | —              | 3.51             | —                  | —                     | —                        | 1.18    | 6.96              | —      | —                     |
| Brasil, A.....      | 12.07   | 14.06  | —              | 3.75             | —                  | —                     | —                        | 1.75    | 12.19             | 6.36   | 7.01                  |
| Brasil, nuevo.....  | 11.65   | 14.10  | —              | 3.55             | —                  | —                     | —                        | 1.16    | 13.92             | 5.96   | 5.84                  |
| Ignorado.....       | 8.26    | 11.42  | 42.36          | 3.97             | —                  | —                     | —                        | 1.10    | 10.68             | 8.18   | (2) 14.03             |
| Moca.....           | 8.98    | 12.60  | (1) 37.95      | 3.94             | —                  | —                     | —                        | 1.08    | 9.87              | 9.55   | —                     |
| India del Este..... | 9.26    | 11.81  | (1) 38.60      | 3.98             | —                  | —                     | —                        | 1.11    | 11.25             | 8.90   | (3) 32.35             |
| Java.....           | 13.21   | 12.17  | 16.61          | 3.98             | —                  | —                     | —                        | 1.48    | 13.68             | 7.40   | (3) 33.79             |
| Promedio. (a) ...   | 11.23   | 13.27  | 18.17          | 3.92             | —                  | —                     | —                        | 1.21    | 12.07             | 8.55   | —                     |

(a) Promedios de König.

(1) Incluye celulosa y sustancias insolubles.

(2) Incluye goma acaramelada, tanino, etc.

(3) Nitrógeno libre, extracto





El examen de estos resultados demuestra que el café de Costa Rica se conforma muy de cerca en su composición con el café de Java, excepto en cuanto se relaciona con la proporción de cafeína, respecto de la cual tiene más semejanza con la que se encuentra en el café de Moca.

Sometida parte de cada una de las muestras de café de Costa Rica, de Liberia y de Java "Old Government" á la torrefacción á 170 grados centígrados, por cerca de hora y media, ó hasta que todos tomaron un hermoso color prieto en el grano y rojo oscuro de caoba al molerlo, la pérdida se manifestó así:

*Merma en la torrefacción*

|               |       |     |
|---------------|-------|-----|
| Nº 1 .....    | 10.66 | 070 |
| — 2 .....     | 11.33 | „   |
| — 3 .....     | 9.33  | „   |
| — 4 .....     | 10.65 | „   |
| Liberia ..... | 12.65 | „   |
| Java .....    | 12.00 | „   |

En un filtro se pusieron veinte gramos de café molido, fresco, humedecido con agua fría, y colocándolo luego en un embudo de agua caliente, se dejó pasar el agua hirviendo hasta obtener 250 c.<sup>3</sup>m. de infusión á la temperatura de ebullición. La infusión de los números 1, 2, 3 y 4 y la del café de Java, fué negra y clara; la del café de Liberia, prieta y opaca. Se evaporaron luego partes alícuotas de cada in-

fución en baño maría, á un peso constante y se encontró por resultado la siguiente proporción de

*Extracto en infusión*

|              |           |
|--------------|-----------|
| Nº 1.....    | 19.93 070 |
| — 2.....     | 18.40 „   |
| — 3.....     | 20.82 „   |
| — 4.....     | 20.33 „   |
| Liberia..... | 21.71 „   |
| Java.....    | 20.99 „   |

El extracto sólido de todos los cafés resultó de un color prieto oscuro y acaramelado.

El aroma de las muestras molidas y de las infusiones del café de Costa Rica, fué riquísimo; el del número 1, decididamente aceitoso, mientras que el del número 3 fué marcadamente acaramelado. El sabor de las infusiones, participando de las mismas condiciones características de su olor. La infusión del número 4, fué tan parecida á la del café de Java, que sería difícil distinguirla de ésta. El número 3 se diferenció del de Java en ser más dulce; el número 2 tenía el sabor de este último; y el número 1 el de nuez.

Soy de opinión que los cafés de Costa Rica, marcados con los números 2, 3 y 4 son de excelente calidad, y que el número 4 tiene un

sabor igual al mejor "Old Government" de Java. Creo probable que el sabor aceitoso del número 1 pueda corregirse, si se desea, añadiéndole una pequeña cantidad de azúcar al tostarlo.

Soy de V., etc.,

[ f ] CHARLES E. MUNROE,  
*Doctor en Ciencias Físicas*

---



# INFORME

## ACERCA DEL CAFE EN RUSIA

P O R

HERMANN WOSSIDLO

---

San Petersburgo.—14/27 de marzo de 1900.

Señor:

Con referencia á nuestra conversación, debo decir á V., en primer lugar, que el café de Costa Rica apenas es conocido en este país, si del todo no es desconocido, y por esta razón precisamente no ha hallado mercado en Rusia. Han solido importarse de Hamburgo pequeños lotes, á causa de su baratura, los que se han vendido igualmente á bajo precio. Debo agregar, que entre los pocos lotes enviados á este país en el curso de varios años, vinieron muy pobres y oleosas calidades, las cuales por de contado no hallaron fácil demanda. Al presente pára aquí un lote, que nadie quiere comprar.

Me inclino á creer que este último lote, y también quizá los anteriores, no son de verdadero café de Costa Rica, si bien los negociantes me aseguraron que lo eran, con toda seriedad.

Asístenme razones para pensar que los especuladores de Hamburgo en café envían á nuestro mercado cualquier lote malo de otra procedencia, rotulándolo *Costa Rica*; porque el

hecho es que nadie sabe aquí nada de Costa Rica, ni se cuida tampoco de averiguar de donde vienen realmente los frutos.

Los cafés teñidos y pulimentados, de que suele hacerse oferta aquí, disgustan mucho y se hallan casi prohibidos en el país; entre ellos se cuenta el café de Costa Rica, según la creencia del público.

Tocante al principal producto de Costa Rica, el café, que hasta ahora ha sido objeto de tan poca atención aquí, es de imperiosa necesidad que el Gobierno de la República haga algo serio en la materia. A este respecto nada debe esperarse de los importadores al por mayor de Londres ó Hamburgo, cuya oposición pasiva no puede vencerse de modo alguno. Estos comerciantes no tienen especial interés por esta ó la otra procedencia de café; y un individuo aislado de tal rama de comercio tiene que encontrarse con la oposición de la comunidad entera. Es, por tanto, absolutamente necesario que el Gobierno de Costa Rica confíe á una persona imparcial la representación de sus intereses.

Me aventuro á proponer, además, que el Gobierno de Costa Rica haga un embarque en consignación, flete y seguro pagado, á San Petersburgo, de unos mil sacos de café, ó menos, de las marcas más acreditadas y mejor vendibles. Esta remesa sería realizada en pequeños lotes, ó por sacos, á los negociantes en café al por menor, á efecto de interesarlos en el café de Costa Rica, el cual, al propio tiempo, tendría que ser extensamente anunciado, para llamar hacia él la atención de los consumidores de café.

Aunque de hecho es el te la principal bebida nacional de los rusos, con todo el consumo de café aumenta con firmeza de año en año, y se adopta más y más en los hogares rusos. Prueba de ello son los siguientes datos estadísticos de las importaciones hechas en Rusia, que á pesar de su enorme superficie no produce café alguno.

|                |                 |     |
|----------------|-----------------|-----|
| 1896 = 385.000 | Poods = 124.135 | Cwt |
| 1897 = 459.000 | „ = 148.000     | „   |
| 1898 = 497.000 | „ = 160.250     | „   |
| 1899 = 560.000 | „ = 180.560     | „   |

Los derechos rusos de importación sobre café son Rbl. 4.50 kop. por pood. = 26½ che-lines por Cwt: 1. Cwt = 112 libras inglesas.

Conforme á la experiencia que he hecho durante veinticinco años de permanencia en Rusia, y por todo cuanto tengo entendido sobre el particular, es absolutamente necesario que alguien tome á cargo con energía la representación de los intereses de Costa Rica y sus productos, y les ayude á ser apreciados cual lo merecen; esto quiere decir que por medio de diligencia, avisos, circulares, etc., en lengua rusa, han de hacerse conocer del público estos productos, para el aumento de su demanda y consumo.

Para demostrar la importancia de tales medidas, me permito llamar la atención de V. al hecho de que la isla de Java (vía Holanda) ha procedido con respecto á cafés de esta manera: no solamente ha publicado avisos sobre los cafés de Java, por años y años, en los principa-



les periódicos rusos, sino que llegó hasta abrir simultáneamente, en diferentes partes de las ciudades pequeñas, almacenes, en los cuales se vende directamente el café al público. En varias exposiciones tuvo Java, además, pabellones propios, donde se distribuyó gratuitamente café preparado á los visitantes.

Cierto es que esta publicidad costó algún dinero, pero también es un hecho que el café de Java se ha introducido aquí donde quiera, y es el más solicitado y vendido en Rusia. Los expresados almacenes, especialmente fundados para la venta del café de Java, siguen aún abiertos, dando buenos rendimientos.

Los precios de cafés han bajado considerablemente durante los últimos años, especialmente á fines de 1899. Mientras que al detalle pagábamos antes en Rusia por calidades superiores: Rbls. 0.75 á 0.95 kopeks por libra rusa, igual á 20 — 26 peniques por libra inglesa; el precio al menudeo bajó poco á poco á Rbl. 0.35 — 0.45 kopeks por libra rusa, igual á 10 — 12½ peniques por libra inglesa.

Últimamente el precio al detal del café crudo subió un poco, y se vende á Rbl. 0.40 — 0.55 kopeks por libra rusa, ó sea 11 — 15½ d por libra inglesa.

El precio al por mayor en principio del año fué:

|      |         |          |     |         |        |
|------|---------|----------|-----|---------|--------|
| 1896 | 75 — 95 | chelines | por | quintal | inglés |
| 1897 | 75 — 90 | "        | "   | "       | "      |
| 1898 | 40 — 70 | "        | "   | "       | "      |
| 1899 | 30 — 50 | "        | "   | "       | "      |
| 1900 | 30 — 35 | "        | "   | "       | "      |

*Maderas de tinte se han importado  
en Rusia*

|      |           |                 |                    |
|------|-----------|-----------------|--------------------|
| 1896 | 2.622.000 | Poods = 845,411 | quintales ingleses |
| 1897 | 1.923.000 | „ = 620,933     | „ „                |
| 1898 | 2.170.000 | „ = 699,673     | „ „                |

De Costa Rica vino solamente algo de brasil y de palo de mora, vía Londres, Hamburgo y Liverpool. Según se me informó, se había ensayado años atrás la importación directa á vela de cargamentos completos de Sur América; pero sucedió que los consignadores no procedieron correctamente al cargar los navíos; y así se ha prescindido de la idea de importar directamente maderas de tinte, prefiriendo los comerciantes comprarlas más bien en Londres ó Hamburgo. El negocio de maderas de tinte es asunto de pura confianza, y por lo tanto los importadores rusos, después de haber hecho una mala experiencia, prefieren tratar mejor con los negociantes de aquellas tres ciudades, á los que conocen y en quienes tienen más confianza.

De Jamaica sólo se han recibido maderas menudas, que se suponen de la clase más barata; y se vende á 90—100 kopeks el Pood=5 chelines 10 d—6 chelines 6 d el quintal inglés. De Santo Domingo y Sumatra se importa madera mejor, cuyo precio depende naturalmente de la riqueza de fuerza colorante que la materia contiene. No he podido obtener datos acerca del valor de las trozas de Costa Rica, perfectamente desconocidas aquí.

Aunque á consecuencia del creciente uso de los colores de anilina, resulta que el consu-

mo de madera de tinte disminuye, me parece conveniente se envíe á Rusia un pequeño lote de palo campeche de muestra, para distribuirlo entre las mayores fábricas de extracto, y entre aquellos molinos que solamente rayan ó escorfinan la madera y la envían así á las fábricas de tinte del interior de Rusia. Importaría conocer el tanto por ciento de materia colorante del campeche de Costa Rica, en comparación con las maderas de otros países. Me inclino á creer que la madera de Costa Rica es superior.

*Caoba.*—Se ha importado aquí hasta ahora, principalmente de Africa, y se compra en los mercados de Londres y Liverpool. Muy poco se ha usado aquí en los últimos años, pero recientemente parece que vuelve á estar de moda. La madera que más se usa para la ebanistería es el nogal.

---

Es muy importante que los productos de Costa Rica no pasen primero por las manos de los traficantes de Nueva York, y luego por las de Londres y Hamburgo, antes de llegar á nuestros importadores por mayor. Es obvio que después de haber pasado los artículos por tantas manos, obtienen precios tan altos que se hace dificultosa su venta.

Tenemos una línea directa de vapores de Nueva York á esta ciudad, aunque con escala en Londres, Hull ó Copenhague, para sólo el efecto de descargar los géneros manifestados para esos puertos, á fin de traer directamente á los puertos rusos el cargamento americano.



Ambas líneas, con tráfico directo de Nueva York á San Petersburgo, son:

1.—Compañía Unida de Navegación á Vapor (Det Forenede Dampskibs Selskab) de Copenhague; agentes en Nueva York son Tunch Edye y C<sup>o</sup>, agentes de navegación á vapor y de fletes. Produce Exchange. Los vapores salen una vez por semana de Nueva York para San Petersburgo, vía Copenhague.

2.—Thos Wilson Sons y C<sup>o</sup>, Limitada, Hull, propietarios de la Línea Wilson, cuyos vapores salen de Boston y Nueva York, vía Hull, directamente para San Petersburgo. Representan en Nueva York y Boston la Línea Wilson: Sanderson y Son; 29 Broadway, Nueva York; y Commercial Building, Boston Mass.

Los precios de fletes á San Petersburgo tienen que ser objeto de arreglos en Nueva York ó Boston.

---

Tócame ahora hacer mérito, y sobre ello me tomo la libertad de llamar particularmente su atención, acerca del hecho de que en otras partes del mundo priva la opinión errada de que Rusia es un país á donde los exportadores pueden remitir tranquilamente y con impunidad heces y basuras de todo género. Esta opinión es completamente falsa; por el contrario, aseguro á V. que los negociantes rusos desean importar solamente las mejores calidades, á causa de los muy altos derechos de entrada que se cobran por todos los artículos que llegan á Rusia; y aquellos embarcadores que creen poder remitir calidades inferiores á Rusia, descubrirán pronto que esta táctica no da buen resultado.

Como se ha dicho arriba, los derechos de importación del café son Rbl. 4.50 por Pood = 26  $\frac{1}{2}$  chelines por quintal.

Además, pagan:

Maderas de tinte en trozas 0.09 por Pood 7 d por quintal.

Idem en piezas pequeñas 0.45 kop = 2711 d por quintal.

Caoba en piezas pequeñas 0.18 kop =  $\frac{1}{2}$  d por quintal.

Maquinaria 2.10 kop = 1577 d por quintal.

Hierro laminado en barras 0.75 kop = 4710 d por quintal.

Hierro en lingotes 0.45 kop = 2711 d por quintal.

Carbón de piedra 0.11—2 d = 1174 d por quintal.

---

En adición á lo expuesto, permítaseme decir que la nación rusa es de un carácter muy conservatista, y generalmente abriga gran suspicacia contra toda novedad. Débese esto en parte á las muchas irregularidades en los envíos de otros países, y á la idea errónea mencionada de que se pueden mandar á Rusia clases de mercaderías rehusadas en otras partes por su inferior calidad. No será, por tanto, bastante para introducir en nuestros mercados los productos de Costa Rica hacer la oferta de ellos por un corto tiempo, sino que han de ser impulsados constantemente por años y años.

Con todo, si no se omite esfuerzo, trabajo ni dinero, se puede contar entonces con la consecución de parroquianos buenos y permanentes en Rusia, porque nación alguna de la tierra

se apega con más tesón á las cosas á que se acostumbra, ni en parte alguna ciertas cosas penetran tanto en la carne y en la sangre, como aquí en Rusia. Así, puede uno contar con certidumbre de que todo afán, gastos y trabajos serán ampliamente correspondidos, y reportarán gran provecho.

Como V. lo sabe, de algún tiempo á esta parte, Rusia hace los esfuerzos posibles por figurar dignamente á la par de las demás naciones civilizadas, y ha conquistado rápidos progresos en los últimos años y está haciéndolos al presente. El Gobierno se empeña por todos los medios posibles en difundir la instrucción pública; y precisamente ahora es el momento de que todas las naciones extranjeras se abran campo para la colocación de sus productos, si no quieren verse rezagadas. V. puede observar, por lo tanto, que hoy todos los países hacen lo más que está á su alcance, para ganar un buen lugar en nuestro mercado; y no son los americanos, por cierto, los que hacen menos.

Si el Gobierno de Costa Rica decide hacer algo para el aumento de su comercio, permítaseme expresar la opinión de que los gastos relacionados con la apertura de un mercado Rusia no serán muy fuertes.

En primer lugar, sírvase V. considerar que los artículos enviados por el Gobierno Costa Rica en consignación á Rusia serán baratos, si bien un poco más baratos, á fin de obtener su introducción en nuestro mercado.

En segundo lugar, hay que presuponer unas pocas centenas de dollars (contra recibo) por año para avisos.



Además de eso sería necesario enviar muestras de café y de madera de tinte á los museos y exposiciones profesionales rusos, que sin embargo tendrán más un valor científico que comercial. V. habrá observado por sí mismo cuán poco frecuentados por el público en general son nuestros museos. En todo evento, tales exposiciones originan muy corto ó casi ningún gasto.

Quedo de V., señor, muy atento servidor,

(f.) HERM. WOSSIDLO

P. D.—Acaso interese á V. saber que el Representante de la República de Honduras ha estado en San Petersburgo varias veces; y ha conseguido del Gobierno ruso el privilegio de que el *palo de brasil* y otras maderas finas (corteza reak, etc.) puedan ser importadas libres de derechos, si proceden de Honduras; en tanto que las maderas de otros países tienen que pagar los derechos arriba dichos. Prueba de esto de que el empeño enérgico tiene casi siempre buen resultado en este país.

