

REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA



Sección del Beneficio de Café de los señores Dant e Hijos, instalada en San Pedro de Montes de Oca y uno de los mejores, más completos y modernos que existen en el país.



CUANDO USTED NECESITE ACEI-
TE PARA SU AUTOMOVIL, BUS-
QUE ESTE EMBLEMA. SIGNIFICA
PARA USTED UNA GARANTIA,
PORQUE REPRESENTA A LA OR-
GANIZACION QUE SE DESTACA
EN EL MUNDO POR LA CALIDAD
DE SUS PRODUCTOS.

PRUEBE UD.

ESSOLUBE

EL LUBRICANTE DE MAXIMA
PROTECCION PARA EL MOTOR
UNIDA A UN CONSUMO EXTRA-
ORDINARIAMENTE REDUCIDO.

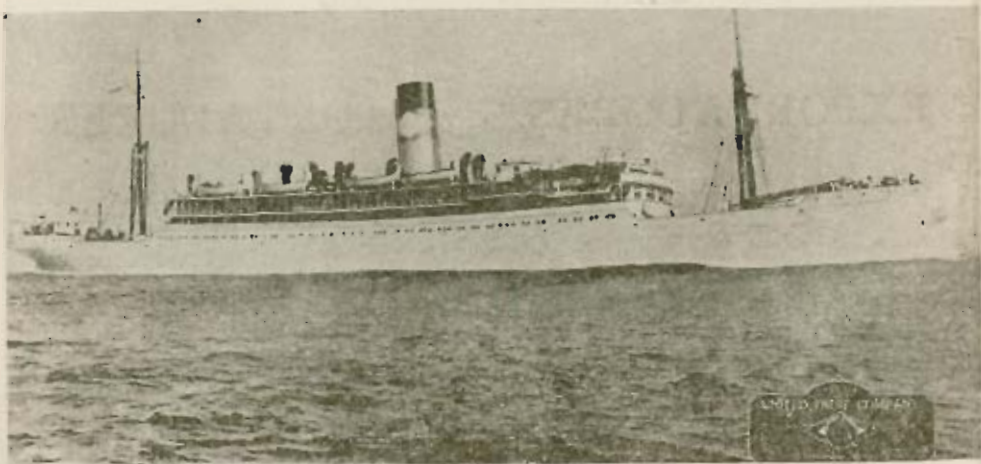
WEST INDIA OIL CO., S. A.

SAN JOSE, COSTA RICA

UNITED FRUIT COMPANY

La Gran Flota Blanca

Salidas frecuentes de Puerto Limón y Puntarenas durante todo el año, con conexiones rápidas en la Zona del Canal, La Habana y puertos de los Estados Unidos para otras partes del mundo.



Después de muchos años de experiencia, esta línea presta un servicio de carga rápido y eficiente para todas clases de productos y fletes.

Escuche el programa "EL MUNDO EN MARCHA" todas las noches de las 7.45 p. m. hasta las 8.00 p. m. por medio de la emisora TIPG

LA VOZ DE LA VICTOR
en San José

UNITED FRUIT COMPANY

Bajos del Gran Hotel Costa Rica

— TELEFONO Nº 3156

APARTADO 1607

CABLE VIMY

Costa Rican Coffee House, Ltd.

SAN JOSE, COSTA RICA

AMERICA CENTRAL

EXPORTADORES - IMPORTADORES

Oficinas al servicio de los señores cafetaleros de la república con instalación de equipo de pruebas.

Compras de café en firme.

Existencia permanente de sacos de yute para la exportación de café en oro y pergamino.

TELEFONO 2426

LINDO BROTHERS, Limited

SAN JOSE, COSTA RICA

Cable Address: "LINDO"

Codes: Bentley's
Lieber's
A B C

Growers and Exporters of Fine Quality Mild coffees

Our qualities - listed below - are well known to the European and American markets, for their excellence:

Husk Coffees

L & C
Juan Viñas

El Sitio
Juan Viñas

A W & C
Cachi

M A Margarita
Cachi Heights

R & C
Aquiaries Heights

L B
San Francisco

Country-Cleaned Coffees

C L
Juan Viñas

P R

C W

Cachi

P R

L B

Juan Viñas

L B

Cachi

Aquiaries Coffee Co.

R & C

Aquiaries

P R

L B

San Francisco

Fermented cocoa beans of our marks:

Cacao de Río Hondo - Cacao de Río Hondo
L L N F

"White Plantation" and "brown" sugars.

We only handle and export our own produce which are carefully prepared in our own mills.

Ferrocarril Eléctrico al Pacífico

Rapidez - Eficiencia - Limpieza y tarifas bajas

**El Ferrocarril preferido por los
exportadores, importadores y pasajeros**

El Ferrocarril Eléctrico al Pacífico conecta a San José—capital de la República de Costa Rica—con Puntarenas, por medio de una vía perfectamente lastrada, recorriendo una distancia de 116 kilómetros.

**Al Muelle de Puntarenas atracan barcos
de gran calado, sin dificultad**

Allí llegan barcos de las compañías siguientes:

Pacific Steam Navigation Co.

Grace Line Inc.

Hapag Lloyd

East Asiatic Line

Fred Olsen Line

Navigazione Libera Triestina

Cie. Générale Transatlantique

Johnson Line

Jensen Line

Frut Freed Line

Westfall Larsen Line

North Pacific Coast Line

Que conectan a Puntarenas con los principales puertos del mundo

Haga sus importaciones y sus exportaciones por este Ferrocarril Nacional

Revista del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica

Tomo XI
Número 66

San José, C. R., Diciembre de 1941

A. Postal 6152
Teléfono 2491

SUMARIO:

1) Comentarios relativos al mercado de café.—2) Fijación de precios máximos en los Estados Unidos para la venta de café.—3) En qué consisten las Relaciones Panamericanas? Conferencia dictada por la Señora de Roosevelt.—4) Viaje de estudio a los países cafeteros de las Américas de Sur y del Centro, realizado por los señores *Eduardo M. Hafers*, *J. E. Texeira Ménédez* y *Theodore Camargo*, del Instituto de Café del Estado de Sao Paulo, en Brasil.—5) El problema del campesino, por *Mariano R. Montealegre*.—6) Las begonias, por el *Profesor Anastasio Alfaro*.—7) Huertos Escolares.—8) ESTADISTICA: a) Exportación de Café de Costa Rica, de la cosecha 1941-42, en kilos, peso bruto. b) Embarques de café de Costa Rica, de la cosecha 1940-41, por exportadores y países de destino, en kilos, peso bruto.—c) Embarques de café de Costa Rica, de la cosecha 1940-41, por consignatarios y países de destino, en kilos, peso bruto.

LEMA DEL INSTITUTO: Cada una de las manzanas sembradas de café de 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.

**Los frutos del suelo de Costa Rica
son la base de muchos de los productos
de la Fábrica Nacional de Licores.**

El suelo de Costa Rica produce muchos frutos que se consideran insuperables en el mundo, y que son la base de algunos de los mejores productos de la Fábrica Nacional, como:

CREMA DE NANCE

CREMA DE CACAO

CREMA DE CAFE

CREMA DE DURAZNO

CREMA DE MORA

CREMA DE NARANJA

VINO DE MORA

VINO DE MARAÑON

VINO DE NARANJA

VINO DE PIÑA

Comentarios Relativos al Mercado de Café

Desgraciadamente nuestro vaticinio del mes pasado ha venido a confirmarse plenamente. El mercado de café ha perdido la fe que fue el distintivo del año que acaba de pasar y ya vemos que los negocios en el que ahora se inicia se caracterizan por una gran desconfianza de parte de los compradores.

Creemos y lo hemos dicho en todos los tonos, que en mercados limitados la firmeza de los precios no podría conseguirse sino con firmeza en el procedimiento; cualquiera otra política tenía que traer la desconfianza y la inquietud.

Es con verdadera consternación que tenemos que consignar aquí que las ventas hechas al Gobierno americano a precios inferiores a los mínimos establecidos, han dislocado el mercado, infundido la desconfianza y desquiciado todo el engranaje establecido durante un año de esfuerzo y colaboración.

Este factor inesperado ha venido a falsear nuestras predicciones para el futuro. No creemos que el daño hecho sea tan grande como para provocar una baja desmedida, pero el margen se ha achicado de nuevo y es nuestra opinión que los cafetaleros deben ejercer gran cautela en sus ventas y no desperdiciar la ocasión de ponerse al margen de posibles fluctuaciones desventajosas.

"Es un secreto a voces, dice el Coffee Intelligence" del 13 de noviembre, que ventas del Brasil—costo y flete—se han estado haciendo durante las últimas seis semanas y por grandes cantidades a precios cerca de 1 c/. menos que los mínimos originales. Aunque estas ventas han sido registradas en Brasil a los mínimos establecidos—para conformarse con la ley—el espíritu del "decreto sobre mínimos" ha sido violado por medio de rebajas a los compradores en la forma de saldos en milreis acreditados en Brasil, o por medio de rebajas en dólares sobre saldos en este país. No está en nuestro ánimo criticar al Brasil por permitir la continuación de estos procedimientos, puede ser que no lo puedan evitar, pero sí creemos de nuestro deber decir que estas prácticas no son las más apropiadas para infundir confianza. Y confianza es necesaria si se quiere que los tostadores americanos reasuman sus compras."

A propósito de nuestras observaciones con respecto a ventas de café brasileño a precios menores que los mínimos, entendemos que quien vendió el café para el ejército lo repuso con compras futuras de Santos 4 suave—costo y flete—a 11.60 c/., lo cual hace que los precios para futuros hayan bajado todavía más del nivel de los mínimos."

Consumo en los Estados Unidos

De acuerdo con los datos de la National Coffee Association, el consumo de café en los Estados Unidos durante los primeros nueve meses de 1941 ha roto todos los "records" habiendo llegado a la extraordinaria cifra de 17.89 libras por cabeza contra 15.63 en el año anterior, año que a su vez había sido el de mayor consumo en la historia americana. Es esta una noticia que debe causar regocijo a los cafetaleros pues es presagio de tiempos mejores y si el ritmo continúa en las mismas proporciones no está lejos el día en que vuelva a ser una verdadera fuente de riqueza para estos países.

Ojalá que la terrible lección de los últimos 12 años no se eche en saco roto y que antes de que sea tarde las naciones interesadas se reúnan y se pongan de acuerdo para evitar las siembras sin control y la repetición del desastre que hemos venido padeciendo.

Transportes

Grave, muy grave para Centro América es esta cuestión del transporte. Mientras la flota Blanca siga haciendo su servicio en el Atlántico, aunque reducido, no tenemos mucho que temer con respecto a la colocación de nuestro café en los puertos del Este de los Estados Unidos pero mucho tememos que los embarques para San Francisco, Los Angeles, Seattle y demás puertos del Oeste sufran retrasos cuando no una paralización completa. La Grace Line, la única que nos queda en el Océano Pacífico—con las danesas no se puede contar debido a estar controladas por Inglaterra—ha sido reducida a tal extremo que hoy día no tiene a nuestro servicio más que 4 barcos viejos y despaciosos que tienen que hacer el servicio desde Chile a los Estados Unidos. La posición geográfica de la América Central en la mitad del camino entre los dos extremos, hace que el servicio se vuelva cada día más precario. Natural y perfectamente dentro de la élica comercial está el que una compañía naviera trate de zarpar con su carga completa y si es posible hacer el viaje al puerto terminal sin hacer escalas que lo atrasen, pero en tiempos anormales como los que estamos viviendo algo debe hacerse para corregir estas deficiencias que, con la participación de los Estados Unidos en la guerra, puedan convertirse en un desastre para la economía de estas naciones.

Precisa una acción conjunta de las repúblicas Centroamericanas ante la Comisión marítima americana y el Departamento de Estado. Debemos adelantar que el Instituto de Defensa del Café de Costa Rica se ha dirigido ya a su representante en el Comité Inter-Americano para que surja en su seno una solución a este problema y que nuestro Ministro en Washington ha sido encargado de plantear nuestras dificultades ante el Departamento de Estado. Sabemos asimismo que la Asociación de Cafetaleros de El Salvador, consciente de la gravedad de la situación, está haciendo gestiones en el mis-

mo sentido y es de esperarse que las otras naciones del Istmo se unan a este movimiento de positivo provecho para todas y cada una de ellas. Mientras tanto, creemos de nuestro deber aconsejar a los exportadores que deben aprovechar toda coyuntura para poner a salvo sus cosechas de posibles si no probables contingencias pues con la entrada de Estados Unidos en la guerra el asunto transportes puede agravarse a límites inimaginables hasta el momento.

Predicciones

El consejo a los tostadores de todos los entendidos en el negocio de Café en los Estados Unidos es de surtirse cuanto antes a los precios que se les ofrezca en previsión de posibles alzas en el futuro.

Infelizmente—dice el "Coffee Intelligence"—lo contrario está sucediendo. La naturaleza humana, siendo lo que es, hace que los mismos factores que limitan a unos restrinjan a los demás, pero cuando por las circunstancias del momento se comience a comprar en algún punto, el contagio será general en todo el país. "Está muy bien que se diga que los stocks son altos y que bien se puede esperar para surtirse, pero examinando el contraste entre las importaciones y el consumo estimado, somos de opinión que cada día que pasa sin embarcar una cantidad normal para este país se agrava la situación."

Las "únicas circunstancias" que pueden operar el milagro son la falta de barcos ya que café hay en todos los países productores y aquí cabe de nuevo repetir a los cafetaleros la urgencia de embarcar a la mayor brevedad, pues son los cafés en los lugares de destino los únicos que se beneficiarán. No está en nuestro ánimo insinuar el envío de café en consignación, ya que esa no es la práctica usual con los Estados Unidos, pero si debemos hacer notar que cualquier alza que se opere en aquel mercado será en beneficio exclusivo de los tenedores de café allá y no de los vendedores en estos países.

La Oficina de Administración de Precios de los Estados Unidos fija el precio máximo a los diferentes tipos de café

Publicamos a continuación los documentos oficiales que nos han sido enviados por la Oficina Panamericana del Café, de Nueva York, relativos a la fijación de precio máximo para los diversos tipos de café de consumo en aquella Nación. Por ellos podrán apreciar nuestros lectores, que el café de Costa Rica, en cuanto a precio determinado por las autoridades de los Estados Unidos, ocupa el primer lugar, con \$ 0.16¹/₂ por libra, entre los cafés americanos.

Fijación de precios máximos **en los Estados Unidos** **para la venta de Café**

31 de Diciembre de 1941.

Situación general

La nota predominante en los negocios de café desde nuestra última carta semanal fué sin duda la nueva reglamentación sobre precios máximos publicada por la Oficina de Administración de Precios, que se esperaba ansiosamente por el comercio de café en general. Adjunto a esta carta enviamos el texto de la referida resolución, así como la declaración hecha al respecto por la Junta Interamericana del Café.

Puede afirmarse sin lugar a equivocación, que los nuevos precios han sido recibidos favorablemente en los círculos cafeteros, aun cuando hubieren podido ocurrir casos aislados de negocios celebrados el día 11 a precios más altos que los niveles máximos establecidos; estos casos individuales indudablemente serán sometidos por los interesados a la Oficina de Administración de Precios, a fin de que ella les dé la debida solución. Como puede verificarse por el texto de la nueva reglamentación, la Oficina de Administración de Precios se empeñó en dar al comercio la mayor amplitud posible, dentro de los límites de precios fijados, teniendo en cuenta los casos excepcionales y también los argumentos bien fundados que presentó la Junta Interamericana del Café con respecto a los aumentos ocurridos en ciertos gastos como seguros marítimos, riesgos de guerra, etc., los cuales están fuera del control de los países productores y por consiguiente serán tenidos en cuenta, permitiendo que se recarguen los precios en la parte correspondiente a la elevación de dichos gastos después de estallada la guerra. Es todavía muy temprano para informar respecto a la reacción que se haya operado en el mercado al reanudarse las operaciones; el comercio está procurando orientarse debidamente en el momento y solicita de la Oficina de Administración de Precios algunas aclaraciones sobre puntos en duda; al mismo tiempo, la coincidencia de los días feriados ha contribuido a que se mantenga una actitud de espera y la mayor parte de los negociantes esperan el comienzo del año para adquirir nuevos compromisos.

Ayer y hoy se han hecho algunos negocios de cafés disponibles den-

tro de los límites fijados por la nueva resolución, pero el volumen fué relativamente moderado. Solamente después de que se aclaren las dudas que todavía existen, volverán a tomar incremento los negocios.

En la Bolsa de Café se expidieron 431 avisos de liquidación sobre la opción del presente mes de diciembre, pero los negocios de la Bolsa tienden en general a disminuir, por estar prácticamente restringidos a operaciones de liquidación, con motivo de los límites máximos. El movimiento de la semana pasada fué de 58,250 sacos en el contrao "D" y sólo de 500 en el "A", con fluctuaciones así: de 1 a 8 puntos de alza en el primer contrato y 3 puntos de baja en el segundo.

Declaración de la Junta Interamericana del Café

Diciembre 27 de 1941.

"De conformidad con los términos de la resolución aprobada por la Junta Interamericana del Café en su reunión del 18 de diciembre de 1941, la Junta se ha puesto en contacto con los funcionarios del Gobierno de los Estados Unidos competentes en las medidas de emergencia de regulación de precios y de esta manera ha sido posible presentar a estos funcionarios ciertas consideraciones de importancia para la Junta, como contribución al estudio que se ha llevado a cabo de este importante problema.

La Junta ha tomado nota con agrado de que en la orden modificada de la Oficina de Administración de Precios de los Estados Unidos del 27 de diciembre de 1941, en que se enmienda y amplía la orden preliminar del 11 de diciembre, han sido tomadas en cuenta sus recomendaciones y, en particular, su resolución del 18 de diciembre, y de que en la nueva tarifa de precios que ha sido establecida los productores de café estarán protegidos contra las oscilaciones de los fletes marítimos y de las tarifas de seguros marítimos y de riesgo de guerra sobre los cuales ellos no tienen gobierno.

La Junta Interamericana del Café estima que la tarifa de precios modificada del 27 de diciembre de 1941 establece una base sana para el comercio del café en las condiciones actuales. Es de esperarse, por lo tanto, que continuará efectuándose un volumen satisfactorio de transacciones cafeteras, de acuerdo con resoluciones y declaraciones pasadas de la Junta y sobre todo las del 23 de octubre de 1941.

La Junta tiene agrado en prestar su cooperación para disipar cualesquiera incertidumbre que puedan haber existido con relación a la situación en la actualidad y en contribuir con su apoyo al restablecimiento de una base sana para el comercio durante la emergencia existente."

**Reglamentación expedida congelando
los precios del café verde**

La Resolución N° 50, sobre precios máximos para el café verde ha sido modificada así:

N° 1351.—Productos Alimenticios.—Enmienda N° 2.—Resolución sobre Precios.

N° 50.—Café Verde.

El preámbulo y las secciones 1351.1, 1351.3 y 1351.7 se modifican por medio de la presente y se añade la Sección 1351.1A, de suerte que la resolución de precios N° 50 quedará así:

Durante los últimos meses los precios del café verde han mostrado un aumento inflacionista, como resultado del cambio de las condiciones que afectan la provisión extranjera y las facilidades de embarque. Esto ha ocurrido a pesar de que las existencias eran adecuadas tanto en este país como en los países productores y de que existía una cuota para importaciones a este país que era substancialmente superior al cálculo del consumo nacional. A fin de mantener la estabilidad de los precios y para prevenir alzas de los mismos, la Oficina de Administración de Precios ha determinado después de cuidadoso estudio, que los precios anotados abajo son los que llenan mejor esos propósitos.

En consecuencia, de acuerdo con la autoridad investida en el suscrito por la Orden Ejecutiva Número 8734, se ordena:

S 1351. 1.—Precios máximos para el café verde

(a) Desde el 11 de diciembre inclusive ninguna persona podrá vender, ofrecer para la venta, entregar o transferir café verde, y ninguna persona podrá comprarlo, ofrecer la compra o aceptar entrega de café verde a precios superiores a los precios máximos; se exceptúan los contratos que se hubieren celebrado con anterioridad al 11 de diciembre de 1941 en los cuales se hubiere fijado un precio superior a los máximos, contratos que podrán perfeccionarse a los precios fijados en ellos.

(b) Los precios máximos incluirán todas las comisiones y todos los otros gastos excepto en los siguientes casos:

(1) Aumentos o disminuciones en los gastos que regían el día 8 de diciembre de 1941 por concepto de fletes marítimos, seguro de riesgo de guerra y seguro marítimo serán agregados o disminuidos de los precios máximos respectivamente.

(2) Cualquier comprador que necesite los servicios de un corredor en el puerto de entrada, podrá pagarle a dicho corredor una comisión en exceso del precio máximo que no podrá exceder del 1% del precio máximo.

(c) Los precios máximos para todos los tipos y grados de café verde serán los siguientes:

Centavos por libra ex-muelle en New York		Centavos por libra ex-muelle en New York	
BRASIL.		PERU	
Santos N° 2	14- $\frac{1}{8}$	Café de Fantasía	15- $\frac{1}{4}$
Santos N° 4	13- $\frac{3}{8}$	PUERTO RICO	
Río N° 7.	9- $\frac{3}{8}$	Café de Fantasía	15- $\frac{1}{2}$
COLOMBIA		Bueno lavado	14- $\frac{1}{2}$
Medellín Excelso	16- $\frac{1}{4}$	SALVADOR	
Manizales	15- $\frac{7}{8}$	Lavado de altura	16-
COSTA RICA		Bueno lavado	15- $\frac{1}{2}$
Estrictamente duro	16- $\frac{1}{2}$	Superior natural	13- $\frac{3}{4}$
Primera.	16-		
CUBA		SANTO DOMINGO	
Lavado bueno	14- $\frac{1}{4}$	Bueno lavado dulce	13- $\frac{3}{4}$
ECUADOR		SURINAM	7- $\frac{3}{4}$
Natural extra superior.	11- $\frac{1}{4}$	TRINIDAD.	14- $\frac{1}{2}$
GUATEMALA		VENEZUELA	
Estrictamente duro	16- $\frac{1}{2}$	Caracas lavado fantasía	15- $\frac{5}{8}$
Bueno lavado.	14- $\frac{1}{2}$	Maracaibo standard natural	
HAITI		dulce	13- $\frac{3}{8}$
Bueno lavado dulce	13- $\frac{3}{4}$		
HAWAII		ABYSSINIA	17-
N° 1 Extra de primera	16- $\frac{1}{2}$	CONGO BELGA	15- $\frac{1}{2}$
HONDURAS		BUKOBÁ	13- $\frac{1}{8}$
Bueno lavado.	15-	KENYA	16-
JAMAICA.	14- $\frac{1}{2}$	MOCHA (Arabia)	18- $\frac{1}{2}$
MEXICO		INDIAS ORIENTALES HO-	
Coatepec	16- $\frac{1}{2}$	LANDESAS	19- $\frac{1}{2}$
Tapachula	15- $\frac{1}{2}$	A F R I C A OCCIDENTAL	
NICARAGUA		PORTUGUESA	11- $\frac{1}{4}$
Matagalpa	15-	TANGANIKÁ	15- $\frac{1}{4}$
Bueno lavado	14- $\frac{1}{2}$	UGANDA	13-

En todos los casos las descripciones anotadas arriba se aplican a la mejor calidad de cada tipo y grado mencionado. Los precios máximos para café verde importado de cualquier otro país o para grados no mencionados de calidad inferior, serán determinados aplicando los diferenciales usuales en el comercio que regían con anterioridad al 8 de diciembre de 1941.

Para grados envejecidos de calidad "extra superior" o para importaciones de cualquier país en cantidades limitadas de café de calidad reconocidamente superior al mejor grado anotado para cada país, se podrá agregar un premio por encima del precio máximo del tipo correspondiente, siempre que dicho premio guarde proporción con las prácticas del comercio que regían antes de diciembre 8, 1941.

Ex-muelle en la ciudad de New York

(d) Los precios máximos serán ex-muelle en la ciudad de Nueva York. Para cualquier café verde vendido ex-almacén en lugar de ex-muelle, podrá agregarse por el vendedor el costo efectivo de "poner el café en el almacén", según se define en la cláusula 1351.7.

(e) Los precios máximos para todos los tipos y grados ex-muelle Nueva Orleans, San Francisco o cualquier otro puerto de entrada, se determinarán agregando o sustrayendo del precio en la ciudad de Nueva York los diferenciales usuales en el comercio que regían en diciembre 8 1941, entre Nueva York y dicho puerto. Si los aumentos o disminuciones en los gastos de embarque a la ciudad de Nueva York y a dichos otros puertos no son iguales, podrán ajustarse consiguientemente los diferenciales usuales del comercio.

(f) El precio de entrega para cualquier tipo o grado de café verde no deberá exceder en ningún caso del precio máximo más los gastos efectivos de transporte desde el muelle o almacén en la ciudad de Nueva York u otro puerto de entrada hasta el lugar de su destino.

(g) Cualquier persona que haga ventas de café verde en lotes de 25 sacos o menos, podrá agregar a los precios máximos especificados arriba una suma que no exceda de $7\frac{1}{2}\%$ del precio máximo.

(h) Los precios anotados arriba serán los precios máximos para todas las transacciones, excepto para los contratos futuros, que se negocien en la Bolsa de Café y Azúcar. Los precios máximos para dichos contratos serán los de clausura de la Bolsa en diciembre 8, para todos los meses que entonces se estaban negociando, como sigue:

Santos No. 4	Centavos por libra	Río No 7	Centavos por libra
Diciembre 1942	12.83	Diciembre 1942	8.26
Marzo	12.88	Marzo	8.55
Mayo	12.93	Mayo	8.65
Julio	12.97	Julio	8.75
Septiembre	13.00	Septiembre	8.85

Los precios máximos para contratos futuros para cualquier mes posterior a septiembre 1942, no excederán el precio de futuros de septiembre 1942. Los precios máximos para contratos futuros, si los hubiere, negociados en meses que estén inactivos actualmente, no deberán exceder el precio máximo correspondiente al último mes activo que le precediere.

S1351.1 a 1351.8 expedidos conforme a las autorizaciones contenidas en las Ordenes Ejecutivas Nos. 8734 y 8735, 6 F. R. 1917, 4483.

S1351.1A. *Ventas al por menor*.—Las ventas al por menor y las ventas de menos de un saco estarán exceptuadas de las disposiciones de esta Resolución.

S1351.2. *Precios Inferiores a los Precios Máximos.*—Podrán cargarse, pedirse, pagarse u ofrecerse precios más bajos de los precios máximos establecidos en esta Resolución.

S1351.3. *Registros e informes.*—(a) Todos los vendedores y compradores que hayan celebrado contratos con anterioridad al 12 de diciembre de 1941, para la venta o entrega de café verde, en esa fecha o con posterioridad a la misma, a precios superiores a los máximos establecidos por esta Resolución, deberán informar respecto a tales contratos a la Oficina de Administración de Precios a más tardar el día 12 de enero de 1942, indicando: (a) el nombre y dirección del comprador y vendedor; (b) la fecha efectiva del contrato; (c) todas y cada una de las fechas de entrega estipuladas en el contrato, y (d) el precio, cantidad y descripción del producto vendido.

Cuando el comprador reciba el despacho final a que se refiere el contrato, deberá informar dicho recibo a la Oficina de Administración de Precios dentro de un plazo de dos semanas, certificando que la suma total recibida no excedió la cantidad especificada en dicho contrato.

(b) Toda persona que efectúe compras o ventas de café verde a partir del 11 de diciembre de 1941 inclusive, deberá mantener, listos para su inspección por la Oficina de Administración de Precios y durante un período de no menos de un año datos completos y exactos con respecto a cada transacción, incluyendo el nombre del comprador, la fecha del contrato, el precio pagado o recibido y el tipo, grado, calidad y suma vendida.

(c) Toda persona afectada por esta Resolución, deberá someter dichas informaciones a la Oficina de Administración de Precios de cuando en cuando, a medida que dicha Oficina pueda solicitarlas.

S1351.4. *Modificación de esta Resolución.*—Las personas que se quejen de dificultades o inequidad al llevar a cabo esta Resolución pueden solicitar a la Oficina de Administración de Precios que apruebe cualesquiera modificaciones o excepciones con respecto a ella, pero es entendido que no se considerará solicitud alguna presentada de acuerdo con este Artículo por personas que no hayan dado cumplimiento a esta Resolución.

S1351.5. *Aplicación a esta Resolución.*—En caso de que se rehuse cumplir o se dejen de cumplir las limitaciones de precio, mantención y suministro de datos u otras disposiciones de esta Resolución o en caso de cualquier evasión o intento de evasión a las limitaciones de precios o a otras disposiciones de esta Resolución, la Oficina de Administración de Precios hará esfuerzos para asegurar: (a) que el Congreso y el público sean ampliamente informados sobre el particular; (b) que las facultades de los gobiernos tanto estatal como federal, sean ejercidas plenamente a fin de proteger los intereses públicos y los intereses de las personas que cumplen con esta Resolución; y (c) que se soliciten los servicios del Gobierno a fin de impedir las ventas o las compras a aquellas personas que dejen de cumplir con la presente Resolución. Las personas que tengan evidencia de la oferta recibo, de-

manda o pago de precios superiores a los precios máximos o de cualquier evasión o esfuerzo para evadir las disposiciones de la presente, o de especulación o manipulación de los precios del café verde o de acaparamiento o acumulación de inventarios innecesarios del producto deberán comunicarse con la Oficina de la Administración de Precios.

S1351.6. Evasión.—Las limitaciones de precios establecidas en esta Resolución no pueden ser evadidas por métodos directos o indirectos en relación con una compra, venta, entrega o despacho de cafés verdes o por medio de premios comisiones, gastos de servicio, de transporte u otros gastos o por cualquier otro entendimiento comercial, por la concesión de descuentos u otros términos y condiciones de venta más onerosos al comprador que los que regían en diciembre 8 de 1941 o por cualesquiera otros medios.

S1351.7. Definiciones.—Cuando se usen en la presente Resolución, los términos: (a) "Persona", significará un individuo, sociedad de comercio, asociación, sociedad anónima o cualquier otra entidad de negocios, (b) "Ventas al por menor", significará ventas al consumidor final, quedando entendido que no podrá considerarse como consumidor final al tostador, fabricante, comprador para efectuar reventas o personas que haga uso comercial del café, (c) "El Cesto de poner el café en Almacén", incluye (1) el trabajo para entrar y sacar el café; (2) Los gastos de almacenaje por no más de 30 días.

S1351.8. Fecha Efectiva de esta Resolución.—Esta Resolución entra en vigencia a partir del 11 de diciembre de 1941.

Expedida el día 27 de diciembre de 1941.

Esta modificación N° 2, que modifica el preámbulo y las cláusulas 1351.1, 1351.3, y 1351.7 y añade la cláusula 1351.1A, entra en vigencia el día 29 de diciembre de 1941.

(Fdo.) *Leon Henderson*
Administrador.

Originalmente la razón por la cual los doctores condenaron el café, fue la de que dicho producto no se hallaba incluído en la farmacopea y era poco conocido. Ahora, cuando la cafeína sí se encuentra en la farmacopea, se condena el café, precisamente, considerándolo como una droga.

En este mismo sentido la lactosa, o azúcar de leche, es también una "droga" y se usa para alimentar niños. Asimismo los extractos de carne y las vitaminas concentradas están calificados como "drogas".

En qué consisten las relaciones Panamericanas?

La Primera Dama de los Estados Unidos, la Señora de Roosevelt, analiza el aspecto humano, personal, de un problema nunca tan importante como ahora.

La Señora de Roosevelt dicta todos los domingos, durante 45 minutos (de 6.45 a 7.30 p. m.) una Conferencia que transmiten por radio 122 estaciones de los Estados Unidos.

La que hoy nos complacemos en reproducir, fue publicada en la Revista LIBERTY correspondiente al mes de Octubre anterior.



Me parece que las relaciones Panamericanas se dividen bien en tres etapas.

En primer término se encuentran las relaciones políticas, que representan los sistemas de Administración concebidos y practicados por los distintos Gobiernos. En cuanto a esto tenemos una historia interesante.

El Hemisferio principió a desarrollar el Panamericanismo en 1826, cuando el Gran Libertador Simón Bolívar convocó la Primera Conferencia de los Estados Americanos. Ese fue el nacimiento de uno de los más trascendentales ensayos acerca de las relaciones internacionales que ha presenciado el mundo. En sus 115 años de vida, tal ensayo ha pasado de un sueño a una realidad.

La primera Conferencia Internacional de Estados Americanos tuvo lugar en Washington para promover el comercio interamericano y para someter a arbitramento las cuestiones que pudieran alterar la paz.

En 1890 se establecieron las bases de la Unión Pan-Americana en el "Departamento Comercial de las Repúblicas Americanas". La Unión quedó formalmente consagrada y edificado su Palacio en 1910.

En 1901-02 tuvo lugar la segunda Conferencia de las Repúblicas Americanas, en la ciudad de México. El punto principal de discusión fue el arreglo pacífico de las disputas internacionales, en relación con lo cual se contaba con la conformidad expresada por las Delegaciones acreditadas ante la Convención de La Haya.

En 1906, la Tercera Conferencia Internacional reunida en Río de Janeiro trató nuevamente acerca de los problemas de arbitraje internacional

y asimismo del cobro de deudas públicas por medio de la fuerza. Este era un problema delicado que en el pasado no habíamos tratado con tacto ni cordura. Nuestra actitud al asumir solos la responsabilidad, ha cambiado hoy, al compartirla con nuestros vecinos. Esto significa el absoluto restablecimiento de la confianza para aquellas naciones que tenían motivos de recelo y temores de agresión por parte nuestra, en forma de amenaza contra su independencia.

Entre los años de 1910 y 1928 tuvieron lugar la Cuarta, Quinta y Sexta Conferencias Internacionales, que trataron de preferencia sobre asuntos económicos y culturales; y finalmente, en 1928-29, se reunió en Washington la Conferencia Panamericana de Conciliación y Arbitramento, que adoptó una Convención relativa a la conciliación de las disputas y un Tratado General de Arbitraje Interamericano, que era otro paso efectivo hacia la aspiración de restablecer la confianza mutua.

En 1933 el Presidente Roosevelt concibió y proclamó la política del Buen Vecino y tuvo entonces lugar la Séptima Conferencia Internacional de Montevideo.

La Resolución de no intervención se concretó en la Convención respectiva que fue ratificada por el Senado de los Estados Unidos en 14 de junio de 1934.

En 1936 se celebró en Buenos Aires la Conferencia Inter-Americana para el Mantenimiento de la Paz. Se dictaron disposiciones para el arreglo de las disputas mediante consultas, arbitrajes, etc., así como para la consulta Pan-Americana en el evento de una guerra internacional fuera de América.

En 1938 tuvo lugar en Lima la Octava Conferencia Internacional. La Declaración de Lima establece los medios de consulta en el evento de una amenaza procedente de fuera del Hemisferio.

En 1939, se reunió la Conferencia de Ministros de Relaciones Exteriores en Panamá, para convenir medidas comunes relativas a la defensa de la neutralidad, de acuerdo con las Declaraciones de Lima; y en 1940 se celebró la Conferencia de Ministros de Relaciones Exteriores en la Habana a fin de tratar de los problemas de carácter especial que se presentaron con motivo de la caída de los Países Bajos y de Francia.

La Declaración de la Habana, que prohíbe el traspaso de posesiones europeas a Potencias no Americanas, establece la "Comisión Internacional de Administración de Territorios" en el caso de que la ocupación de cualesquiera de las colonias llegare a ser necesaria. Esta colaboración representa el paso final en la verdadera confianza Inter-Americana.

Durante los últimos años, nuestro Gobierno, según mi criterio, ha venido realizando empeñosos esfuerzos para comprender algunos de los problemas políticos existentes en otras naciones de nuestro hemisferio y tratando, al mismo tiempo, de hacer posible a los pueblos de Centro y Sud-América un mejor entendimiento de los problemas concernientes a los Estados Unidos.

La segunda etapa comprende todos los intereses económicos de nues-

tras Naciones y en ella encontramos un amplio campo en que hay muchos problemas de actualidad. A pesar de que tales problemas existieron en el pasado, nunca fueron confrontados como ahora a consecuencia de la Guerra en Europa y en el Lejano Oriente.

La tercera etapa corresponde a las relaciones culturales. En mi concepto, ellas pueden ser ampliamente descritas como el conocimiento y la comprensión que los pueblos adquieren y desarrollan con mutua relación. El idioma, la literatura y las artes, están todas envueltas en el conocimiento real y el mutuo aprecio entre los pueblos. A la larga este es posiblemente el punto más importante en el intercambio y progreso de nuestras relaciones, ya que tanto los asuntos políticos como los económicos tendrán que seguir el ritmo del desarrollo cultural entre los propios pueblos.

Resulta muy bien para nuestro gobierno, proclamar la Política del Buen Vecino, que es una excelente armadura dentro de la cual el pueblo de los Estados Unidos, en general, puede analizar los medios por los cuales va a levantar bases de simpatía para su trabajo. El mismo pueblo debe tener, sin embargo, una recíproca apreciación de las cualidades de los demás, como seres humanos, si ha de existir un verdadero entendimiento entre las naciones. A menos que el pueblo tenga respaldo, la política de buena voluntad de nuestro Gobierno irá al fracaso. El gobierno puede tomar a su cargo el arreglo de convenios comerciales recíprocos y puede buscar caminos para que el comercio tenga su desarrollo normal entre nuestras naciones; pero a menos que el pueblo comprenda que esos convenios serán de ayuda mutua, hay pocas posibilidades de que puedan practicarse honradamente.

El gobierno puede enviar libros, profesores y estudiantes de un país a otro, pero a menos que el pueblo lea los libros y se ponga en contacto con los profesores y los estudiantes, poco se habrá ganado con la inversión del dinero y el esfuerzo.

Nadie podrá negar que es muy difícil modificar completamente los sistemas de intercambio comercial entre ciertos grupos de naciones. Durante varios años, muchos de los artículos producidos en Centro y Sud América habían encontrado su mercado inmediato en los puertos europeos o asiáticos.

Ahora este intercambio resulta imposible y encontramos, por ejemplo, que solamente el café provoca un cambio tremendo en la estructura económica de muchas de nuestras repúblicas hermanas. Catorce de las veinte repúblicas americanas producen café, y diez entre las catorce naciones productoras, cuentan el grano como uno de sus principales artículos de exportación. Colombia, El Salvador, Nicaragua, Haití, Brasil, Costa Rica, Cuba, Venezuela y México, consideran todas el café como uno de sus principales productos de exportación. Los mercados europeos se encuentran cerrados por el momento. Por consiguiente, como un recurso temporal, nuestro Gobierno ha facilitado a muchos de los Gobiernos de Centro y Sud América algunas sumas de dinero para ayudarlos a sobrellevar su situación de emergencia. Pero esta no es una solución definitiva. El mayor volumen de compras de

café en los Estados Unidos ha sido uno de los argumentos aducidos y se ha llegado a un convenio para la mejor solución de ese extremo.

En 1940, los Estados Unidos aumentaron sus compras en Centro y Sud-América en \$ 170.000.000 comparadas con las de 1938; y durante los primeros cinco meses de 1941, compramos \$ 434.500.000 en mercaderías, lo cual equivale casi al total comprado en 1938.

Se realizan esfuerzos para encontrar nuevas fuentes productoras en Centro y Sud-América de artículos que los Estados Unidos adquirirían antes en Europa, y nuestros Departamentos oficiales cooperan con los de las demás Repúblicas en investigar las posibilidades de encontrar productos complementarios que no compitan con los nuestros y los cuales, por consiguiente, puedan ser bien vendidos en los Estados Unidos. Como comprobación de lo anterior, se está preparando una interesante exposición para el próximo invierno en la Ciudad de Nueva York, la cual tendrá lugar en uno de los mayores departamentos comerciales bajo el cuidado de uno de los más competentes expertos en propaganda, quien mostrará a nuestro pueblo algunas de las posibilidades de compra y aplicación de productos de nuestras vecinas Repúblicas del Centro y el Sur de América.

Este esfuerzo va encaminado a convertirnos en comerciantes y no sólo en vendedores. No debemos olvidar nunca que con nuestras compras estamos asegurando a la vez el aumento de nuestras ventas y que la situación comercial depende en alto grado de la situación general del pueblo en cada país interesado.

Nuestro Gobierno cooperará en la solución de los problemas que afectan los principales productos agrícolas, es decir, café, maíz, cacao, trigo y azúcar. Nosotros hemos abierto ya el camino mediante el Convenio de Cuotas de Café y creemos que puede servir de norma para preparar el terreno y llegar a convenios similares.

Después de haber considerado cada una de las tres etapas mencionadas, volvemos a la tercera que yo considero como la base de un real entendimiento y una mutua prosperidad. Algunas de las cosas que yo considero que puede individualmente hacer cualquier interesado en la solidaridad del hemisferio, son:

Estudiar Español y Portugués.

Leer libros Latino-Americanos relativos a su historia, cultura, economía, etc., tratando de que las librerías locales mantengan una buena existencia de tales libros.

Buscar en los almacenes locales los productos alimenticios, vinos, frutas, quesos, pieles, cerámicas, vidrio manufacturada, decoraciones de metal hechas a mano, artículos de cuero, etc., para saber si existen en dichos almacenes.

Constituir Comisiones de Hospitalidad para que cada visitante que proceda de cualquiera de las otras Repúblicas americanas encuentre un compañero al llegar a nuestro país.

Los puntos anteriores están siendo impulsados por nuestro Gobierno mediante la comisión que trabaja para el más amplio desarrollo de las relaciones mutuas; pero yo por mi parte, quiero agregar uno más, especial, cual es el de que el esfuerzo para realizarlos todos solamente será eficaz si nosotros volvemos a ser el pueblo humilde que hemos sido en muchas ocasiones. Debemos comprender que otras culturas y otras razas tiene algo que ofrecernos y que debemos estar dispuestos a aceptar los beneficios de ellas del mismo modo que esperamos que ellas acepten algo de nuestra vida económica y cultural que redunde en su propio beneficio.

Existen entre nosotros grandes diferencias que han de necesitar paciencia para que sean comprendidas. En algunos aspectos parecemos rudos ante nuestros vecinos, que han sido educados en distintas costumbres; en otros, ellos no nos dan la impresión de haber progresado, desde el punto de vista de la población general, hasta alcanzar el standard de vida que nosotros hemos creído necesario para todos nuestros ciudadanos.

Estas son diferencias superficiales y si nosotros hacemos realmente un esfuerzo para comprenderlas, pueden ser fácilmente solventadas, pero eso requiere una positiva decisión por parte de cada uno de nosotros.

Por ejemplo, un amigo mío que regresó hace poco del Perú, insistió en que los propietarios rurales en aquella Nación disfrutaban de una vida mucho más confortable que la de la mayor parte de nuestros trabajadores del campo, a consecuencia de ciertas tradiciones y costumbres. Al estudiar las situaciones imperantes en otros países y compararlas con las nuestras, debemos siempre analizar aquellas que nos proporcionen alguna enseñanza y puedan establecer, a la vez, nuevos puntos que no hemos considerado en nuestra vida diaria.

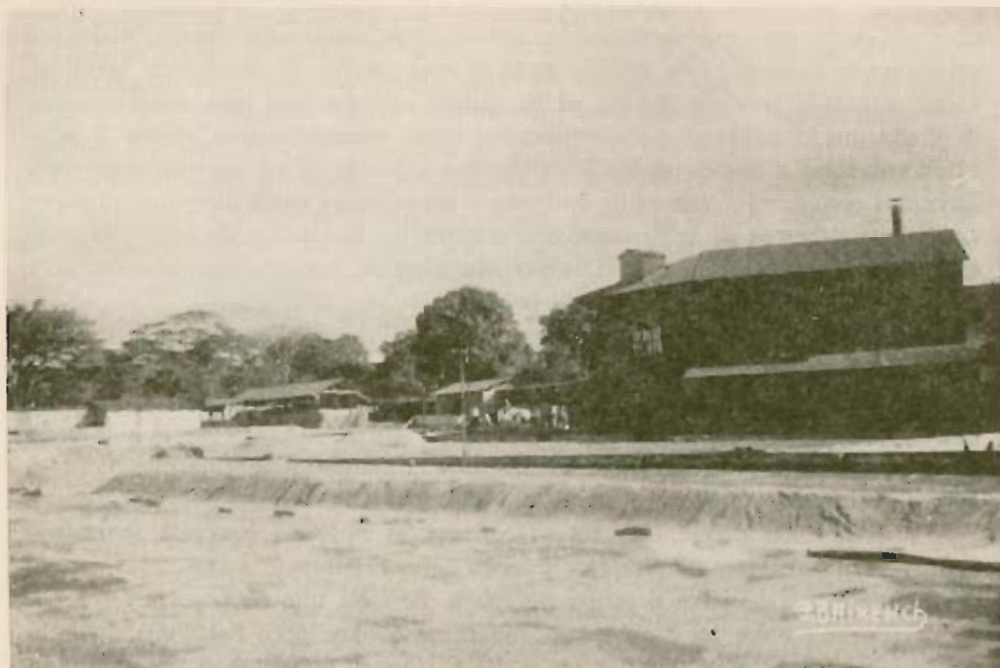
No es suficiente aprender un idioma si en él no pueden expresarse los pensamientos en forma clara, que revele la simpatía así como la mutua comprensión.

No es suficiente leer libros si ellos no proporcionan la ilustración necesaria acerca del pueblo de que tratan.

No es suficiente encontrar artículos que se puedan comprar y vender entre las naciones, si el comercio no está respaldado por un sincero deseo de beneficio mutuo.

No es suficiente recibir y acompañar a los huéspedes procedentes de otros países si ellos no sienten que existe un genuino respaldo en la hospitalidad que se le ofrece.

No es suficiente persuadir a otras naciones de que su propio interés debe llevarlas a marchar unidas con nosotros en la defensa militar. Ellas deben saber que en la paz como en la guerra, sus intereses serán considerados por nosotros en forma que proporcione mutuas ventajas a fin de mantenernos unidos en todas las situaciones.



Vista del Beneficio de Café LAS PAVAS, de los señores Rohrmoser Hnos.

GUILLERMO NIEHAUS & CO,

DEPOSITO PERMANENTE DE

AZUCAR de Grecia, Hacienda "VICTORIA"

AZUCAR de Santa Ana, Hacienda "LINDORA"

AZUCAR DE TURRIALBA, Hacienda "ARAGON"

ARROZ de Santa Ana, el mejor elaborado

ALMIDON, marca "Rosales", Hacienda "PORO"

CALIDADES Y PRECIOS SIN COMPETENCIA

MIEL DE FABRICA

INSUPERABLE ALIMENTO PARA EL GANADO

AL POR MENOR

AL POR MAYOR

SAN JOSE — COSTA RICA

Viaje de estudio a los países cafeteros

de las Américas del Sur y Central

Los señores Eduardo M. Hafers, J. E. Teixeira Méndez y Theodureto Camargo, realizaron un viaje de estudio a los países cafeteros de las Américas del Sur y Central, por especial encargo del Instituto de Café del Estado de San Pablo, en Brasil.

El señor Hafers tuvo a su cargo el aspecto comercial de la industria y sus dos compañeros, las cuestiones agrícolas.

Hemos tenido el agrado de recibir un interesante libro que resume el resultado de los estudios practicados por los referidos caballeros y nos complacemos en publicar a continuación el capítulo relativo a Costa Rica, haciendo constar que mucho agradecemos las expresiones gentiles que sus autores tienen para nuestra patria.

COSTA RICA

Fue esta la primera de las repúblicas de Centro América que visitamos. El territorio costarricense es muy pequeño, apenas un poco mayor que el de El Salvador, en la América Central; sin embargo, a pesar de su pequeña extensión territorial, Costa Rica ofrece, en muchos aspectos, un singular interés al visitante. Con referencia al café, especialmente, se pueden recoger multitud de informaciones y datos, habiendo, además, muchas cosas nuevas que estudiar. Se puede afirmar, sin temor de una exageración, que Costa Rica es la región cafetera en que el grano se prepara con mayor esmero. Constituye, por lo mismo, una especialización a que el país ha llegado, siendo motivo de justo orgullo así como de lujosos beneficios económicos.

Superficie.—Es de 59.570 kilómetros cuadrados la superficie de Costa Rica.

Población.—Relativamente es muy baja, oscilando entre 577.833 habitantes, o sea una densidad de, apenas, 9,70 habitantes por kilómetro cuadrado. (1)

Situación.—Entre 8° 2'30' y 11° 13' de latitud y 82° 48' y 85° 59' de longitud occidental del meridiano de Greenwich.

Breve descripción geográfica.—Costa Rica es la continuación de la estrecha faja de tierra que forma Panamá. Continúa, por decirlo así, la

(1) Los datos se refieren al año de 1937. Actualmente Costa Rica tiene 670.000 habitantes.

unión de los dos grandes bloques de tierra constituídos por la América del Sur, del Norte, y parte de la Central. Está bañada por dos océanos, el Atlántico y el Pacífico. En su mayor anchura de océano a océano, solamente hay la distancia de 277.5 kilómetros.

Atraviesa el país, de norte a sur, la Cordillera Central, continuación de los Andes Colombianos. En la vertiente del Pacífico se encuentra la mayor parte de la población del país.

Existen, por consiguiente, una zona baja de ambos lados de la cadena de montañas que atraviesa el país, y tierras altas situadas en esa cordillera. La mayor parte de las plantaciones de café se encuentra situada en una altura conocida por Meseta Central, que constituye la mayor y más apropiada zona cafetera del país. Viniendo del Atlántico y a una altura poco mayor de 1,000 metros, principian los cafetales de la zona de Turrialba, que se extienden hasta un poco más de 1,200 metros de altura y se consideran de región baja por lo cual los granos se califican como cafés de bajura.

Son dos los cultivos básicos del país: uno de bananos, en las costas que se encuentra en su mayor parte en manos de extranjeros; el otro, en las vertientes de la Cordillera y en la Meseta Central, es de café y está casi exclusivamente en poder de los nacionales. Los demás cultivos representan muy escaso valor y abastecen, generalmente, el mercado interno. Existen también, en las zonas bajas, pequeñas plantaciones de cacao.

División Administrativa.—La República está políticamente dividida en Provincias y éstas, a su vez, en Cantones.

Según datos aproximados, por no habernos sido posible obtener cifras oficiales, las diferentes áreas y su respectiva población, se distribuyen así, por Provincias:

PROVINCIAS	Superficie	Población	Habitantes por Km ²
San José.	6.000	187.942	31.32
Cartago.	4.000	87.090	21.77
Alajuela.	11.000	120.866	10.99
Heredia.	5.000	45.488	9.10
Guanacaste.	13.000	65.818	5.06
Puntarenas.	11.000	35.731	3.25
Limón.	10.000	34.898	3.49
	60.000	577.833	9.63

Comprobamos, desde luego, que el aumento en la densidad de población se realizó en las zonas donde fue posible el cultivo del café. El cuadro

que sigue pone mejor de manifiesto este hecho. Dividimos las Provincias de la República en dos categorías: muy productoras y poco productoras de café.

PROVINCIAS	Número de cafetos (1)	Población	Total	Habitantes por Km ²
San José	26.338.226	187.942		31,32
Cartago	17.921.868	87.090		21,77
Alajuela	15.733.566	120.866		10,99
Heredia	11.566.425	45.488	441.386	9,10
Guanacaste	1.278.522	65.818		5,06
Limón	338.887	34.898	136.447	3,25
Puntarenas	—	35.731		3,49

(1) Cifras de la Revista del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica. Tomo VII. N 14.

Obsérvese que en las regiones donde hay mayor número de cafetos es mayor la población. Si examinamos el mapa cafetero del país, levantado por el Instituto de Defensa del Café, veremos claramente que los cultivos de ese grano están de preferencia localizados en la Capital, San José, de donde se extiende hacia las zonas inmediatas. Así vemos que en la zona propiamente cafetera hay mayor densidad de población que aquella que resulta calculando el área de las provincias. La extensión cafetera de Alajuela y Heredia es muy pequeña si consideramos la superficie total de ambas provincias. Aun la misma Provincia de San José dispone de grandes extensiones de tierra todavía no cultivadas, algunas por ser impropias para ese fin y otras por falta de brazos para el trabajo.

En resumen: La población costarricense está localizada, de preferencia, en la zona productora de café y en ella es suficientemente densa para la atención de los cafetales existentes.

Por otra parte, la población de la República es bastante reducida y nunca ha ofrecido halagos a la inmigración. A no haber sido por la llegada de trabajadores antillanos para las zonas bananeras del litoral, no existiría corriente migratoria. En esas condiciones el aumento de población en el país ha sido simplemente vegetativo. De esos hechos resulta que, a pesar de los precios halagadores que ha llegado a alcanzar el café de Costa Rica, no ha habido, en ninguna época, un aumento apreciable en su cultivo, que se ha venido desarrollando lentamente, lo mismo en cuanto a la extensión cultivada que en lo que se relaciona con la producción. Por los datos que siguen se comprueba claramente lo anterior.

Exportación de Café de Costa Rica por quinquenios (1)

Quinquenios	Sacos de 60 kilos	Aumento por quinquenio en sacos de 60 Kg.	Aumento en relación 1909-13	%
1909-13	195,000			
1914-18	222,293	27,293	27,293	13,99
1919-23	232,313	10,020	37,313	19,13
1924-28	269,935	47,642	74,935	38,43
1929-33	336,626	66,691	141,626	72,63

(1) Revista del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica, año 1, Nos. 4-5.

Hubo en 25 años, un aumento de 72,63% en la exportación. Dadas las condiciones que ofrece el país, los precios generales fijados para el café de Costa Rica, según ese porcentaje bastante elevado, pudo haber sido lujosamente sobrepasado. Obsérvese además, que hubo un aumento constante y que se acentuó más en los últimos años. Es de creer que todavía por algún tiempo, continúe el aumento de producción. Según el censo cafetero levantado por el Instituto del Café, la existencia de cafetos nuevos era la siguiente:

PROVINCIAS	Cafetos en producción	Cafetos sin producción (2)	Cafetos sin producción Porcentaje.
San José	23,691,571	2,646,655	11.17%
Cartago.	16,229,212	1,692,656	10.43%
Alajuela	13,636,428	2,097,138	15.380%
Heredia.	10,994,015	572,410	5.21%
Guanacaste	1,234,667	43,855	3.55%
Limón.	315,006	23,881	7.58%

(2) Censo cafetalero R. I. D. C. tomo III. N° 14, Diciembre 1935.

Alturas.—En Costa Rica se atribuye especial importancia a la altura en que el café se produce, considerándose como tipos más finos los de las regiones más altas. La elevación de la Meseta Central es mayor de 1,000 metros. En la zona de Turrialba existen cafetales a menor altura. El anuario general de Costa Rica publica la altitud de diversos cantones cafeteros y a título ilustrativo damos la siguiente lista:

PROVINCIA DE SAN JOSE

Cantones	Altitudes
Escazú	1,162 m.
Puriscal	1,825
Tarrazú	1,423
Aserri	1,280
Mora	1,108
Alajuelita	1,145
Acosta	1,153
Moravia	1,263
Turrubares	1,300
Curridabat	1,260
Goicoechea	1,260
Coronado	1,420
Tibás	1,139
Montes de Oca	1,250
Dota	1,700

PROVINCIA DE CARTAGO

Cartago	1,451
Jiménez	1,182
Oreamuno	1,451
Paraíso	1,239
Turrialba	600

PROVINCIA DE ALAJUELA

Alajuela	1,256
San Ramón	1,030
Atenas	744
Palmares	624
San Isidro	1,460
Grecia	1,039
Naranjo	1,059
Poás	1,120

PROVINCIA DE HEREDIA

Heredia	1,154
San Rafael	1,311
Flores	1,100
Santo Domingo	1,140
Belén	951

Meteorología.—De acuerdo con Paul Schaufelberger (1) el clima de Costa Rica está caracterizado por tres zonas que se determinan por el relieve del terreno: hacia el Atlántico, hacia el Pacífico y hacia la Meseta Central; hay además una zona intermedia, entre la Meseta y el Atlántico que forma el valle del Reventazón.

Lluvias.—La zona del Atlántico es más lluviosa, con precipitaciones desde 2.970 mm. hasta 6.470 mm. anuales. En la Meseta Central el promedio es de 2.000 mm. anuales y en la zona intermedia del valle del Reventazón llega a 3.000 mm. anuales, incluyendo Turrialba con 2.700 mm. En la zona del Pacífico la precipitación varía de 1.100 a 3.200 mm. anuales.

En la zona del Atlántico y en el valle del Reventazón llueve durante todo el año; pero en la Meseta Central y en la región del Pacífico hay una época seca o sea de verano. La mayor precipitación se observa en Octubre en la región del Pacífico y en la Meseta Central; en la zona del Atlántico esto ocurre en Diciembre. El promedio de precipitación para las diferentes zonas es el siguiente:

Meses	Atlántico mm.	Reventazón mm.	Meseta Central mm.	Pacífico mm.
Enero	339	220	27	5
Febrero	168	77	11	6
Marzo	155	100	14	15
Abril	224	103	46	38
Mayo	288	263	243	253
Junio	331	297	285	342
Julio	436	250	191	167
Agosto	374	240	224	167
Setiembre	285	217	314	263
Octubre	324	187	378	429
Noviembre	466	237	127	241
Diciembre	491	320	54	39
	3,181	2,511	1,914	2,975

(1) Algunos datos meteorológicos de Costa Rica, R. I. D. C. Nos. 10-11.

En la Meseta Central se inicia el período seco en el mes de Diciembre y se extiende hasta Abril.

Temperatura.—Dada su situación geográfica muy cerca del Trópico era de esperar un clima demasiado caliente. Las montañas sin embargo, dividen prácticamente el país en tres zonas:

Clima Caliente de 0 a 600 metros

Clima Templado de 600 a 1.200 metros

Clima Frio de 1.200 a 3.880 metros

En 1927 el Instituto Físico Geográfico constató las siguientes temperaturas máxima, mínima y media:

Meses	Media	Máxima	Mínima
Enero	20,54	28,5	16,6
Febrero	22,05	28,8	15,0
Marzo	22,57	29,0	17,2
Abril	22,86	28,5	18,0
Mayo	22,46	27,7	18,6
Junio	22,00	26,5	17,3
Julio	22,14	27,8	17,5
Agosto	22,46	28,0	16,5
Setiembre	22,10	27,3	17,4
Octubre	21,53	26,8	17,4
Noviembre	21,82	28,7	13,8
Diciembre	21,66	29,0	12,0

Regiones Cafetaleras.—Existe en Costa Rica una preocupación constante por la altura a que se encuentran localizadas las plantaciones de café. Desde luego existen zonas altas y zonas bajas. La Meseta Central tiene en su mayor parte altitudes superiores a 1.000 metros. La zona de Turrialba se inicia a 600 metros y asciende a más de 1.000. Se califica por consiguiente, como zona distinta por ser, en general más baja y asimismo por tener un clima distinto del que prevalece en la Meseta Central. Generalmente los cafetales de Turrialba son más productivos y de mayor cuerpo que los de la Meseta; pero en cambio la calidad más fina de café en la república se produce en la Meseta Central.

Variedades Cultivadas.—Los cafetos costarricenses, en general, están cultivados casi exclusivamente con la especie típica del *Coffea Arabica*, modificada naturalmente en muy pequeña parte por las condiciones locales. No vimos en nuestras excursiones ninguna plantación de Maragogipe ni Borbón.

Costa Rica es la tierra de origen de la variedad San Ramón, que es una modificación especial del *Coffea Arábica*. Desgraciadamente no nos fue posible llegar hasta San Ramón en la Provincia de Alajuela, donde talvez habríamos podido ver algunos arbustos de esa variedad. La encontramos por primera vez, en la República de El Salvador.

Los cafetales costarricenses son más o menos homogéneos y el café que se produce es de muy buen tamaño.

Sistemas de cultivo.—Los principales sistemas de cultivo son las limpias y las podas.

Limpias.—Es interesante observar que se practican las limpias de dos modos: con palas (paleas) y con machete (macheteas).

Las paleas se hacen, una al entrar en invierno y otra al final del invierno antes de la recolecta. Las macheteas se dan a intervalos entre las épocas de palea y de acuerdo con el desarrollo de las malas yerbas. Donde las condiciones económicas del cafetalero no son muy buenas reducen las limpias a una palea y una machetea.

El servicio de pala consiste en lo que llaman raspa y se efectúa a la entrada del verano; la aporca consiste en amontonar un poco de tierra alrededor del cafeto. En algunas plantaciones donde se practica esta operación, se tiene la impresión de que los cafetos están sembrados sobre cordones de tierra. Se hace propaganda para abandonar ese procedimiento y emplear sólo el cultivo plano. Es de observar que se practican las raspas y aporcas desde que se recoge el café en cerezas.

Costo.—Antes de analizar el precio de costo de las limpias es necesario dar algunas referencias acerca de los sistemas de medida de la tierra en Costa Rica.

El área se calcula en manzanas y cada una equivale a 10.000 varas cuadradas. La vara tiene aquí una medida de 0.836 m; por consiguiente, la manzana equivale a 6.988,96 metros cuadrados.

Todos los cálculos de reducción se hacen por manzana.

Los informes que pudimos recoger respecto de las limpias fueron más o menos igual.

En la hacienda La Pacífica nos dijeron que se daban 5 limpias por manzana y que cada una costaba más o menos ₡ 9.00. Durante nuestra estadía en Costa Rica el colón se cotizaba a ₡ 5.55 por dólar más o menos, lo que viene a ser aproximadamente 3 \$ 100 en moneda brasilera. En aquella ocasión equivalía a 17 \$ 200 por dólar. Costaría por consiguiente 27 \$ 200 por limpia de cada manzana o sean 139 \$ 500 por año. Como la manzana es, 1,77 veces menor de un área ocupada por 1.000 cafetos paulistas, distanciados 16 palmos unos de otros, o sean 12.390,40 metros cuadrados por 1.000 cafetos, exigiría 246 \$ 915 para ser limpiada en aquellas condiciones. Como se ve es un costo bastante elevado, principalmente si tomamos en consideración que los cafetales están sombreados y que, por lo mismo, el crecimiento de las malas yerbas es mucho menor que en nuestras tierras.

En la hacienda correspondiente al beneficio de Alvarado y Cía, en San Rafael, las limpias anuales cuestan ₡ 45.00 y se hacen de 3 a 4 por año.

Es claro que ese costo se reduce mucho cuando la operación se practica por los pequeños propietarios porque ellos mismos la ejecutan o cuando el número se reduce a una machetea y una palea por año. En este caso el gasto será de la mitad o menos del que aquí anotamos.

Poda

La poda en Costa Rica es bastante característica. Existe un sistema muy generalizado conocido como poda de Costa Rica. Consiste en podar el cafeto a unos 50 o 60 centímetros del suelo. Los dos renuevos que brotan luego del último par de ramas laterales que quedaron, se desarrollan dando origen a dos nuevas ramas secundarias. Estas crecen y cuando llegan a otros 50 o 60 centímetros de altura se podan en la misma forma dando lugar al brote de 4 nuevas ramas secundarias, que a su vez, después de un período de crecimiento se cortan también y producen ocho nuevas ramas. Este sistema se llama también de candelabro. Las ramas primarias bajo el primer estado de poda, se suprimen generalmente.

Los cafetos tratados por este procedimiento toman un aspecto característico. La finalidad de la poda en cuestión es proporcionar un gran número de ramas secundarias y a la vez una cantidad conveniente de primarias. En estas se producen siempre frutas bien conservadas y por lo mismo se obtienen granos grandes y bonitos.

En general, los cafetales que visitamos estaban totalmente desprovistos de ramas en la parte inferior de los arbustos.

Después de varios años de practicado el sistema anterior, el cafeto parece agotado, siendo entonces necesario renovarlo. La planta se corta entonces a una pequeña altura del suelo inmediatamente encima de una par de yemas. Nacen entonces dos ramas laterales en forma ya descrita hasta lograr un nuevo arbusto en las mismas condiciones del anterior.

Sombrio

Los cafetales de Costa Rica se cultivan bajo sombra casi sin excepción. El sombrio puede ser temporal o permanente. Al iniciar la plantación es práctica corriente aprovechar cualquier árbol de crecimiento rápido, que facilite el sombrio de los cafetos nuevos en el plazo más breve. Para este fin se utiliza principalmente, la sombra de banano o de plátano. Para el sombrio permanente se usa el Madero Negro (*Gliricidia sepium*) se utiliza mucho en la Meseta Central.

En las proximidades de San José, es decir, en la Meseta Central, los cafetales presentaban, desde lejos, un aspecto muy feo en la época en que los visitamos, en febrero de 1937. La gran mayoría estaba sombreada con *Gliricidia* que precisamente por ser época de verano había perdido las hojas y tenía la apariencia de un árbol seco y muerto.

En las plantaciones se va haciendo, conforme es posible, la sustitución de los árboles de sombra por otros Ingas, de los cuales hay diversas especies en uso y se conocen, los principales, por Guaba (de hojas grandes) y Guaginiquil (de hojas cortas).

Número de cafetos por hoyos

Aquí también se cultiva el cafeto individual, es decir, una planta en cada hoyo. Además por el sistema típico de poda que se practica no sería posible una plantación de sistema distinto.

Número de cafetos por manzana

La impresión que tuvimos al visitar los cafetales de Costa Rica, fue de que la distancia entre los arbustos se estimaba, generalmente, en unos tres metros o poco menos. Por los datos oficiales veremos que esa medida es menor. Con aquella medida obtendríamos 776 arbustos por manzana. Del censo cafetero reproducimos los siguientes datos:

PROVINCIAS	Cafetos por manzana	Distancia entre cafetos	Arboles de sombra por manzana	Distancia entre árboles de sombra
San José	1.076	2.54	95	8.57
Heredia	1.086	2.53	119	7.66
Alajuela	1.106	2.31	68	10.13
Cartago	1.021	2.61	101	8.31
Limón	940	2.72	86	9.01
Guanacaste	979	2.67	45	12.46

Exceptuando Limón y Guanacaste, que producen poco café, puede decirse que la distancia media entre los cafetos oscila entre 2.50 metros y 2.60 en las zonas principales de Costa Rica.

La organización de las haciendas de café de Costa Rica se asemeja bastante a la nuestra. En general, los cafetales están divididos en secciones separadas por callejones de anchura suficiente para permitir el paso de camiones o carretas que recogen el fruto recolectado. No visitamos regiones montañosas, la de los cafetales de la Meseta Central es muy plana y esto favorece el sistema de cultivo.

Recolecta

Cuando llegamos a Costa Rica la recolecta ya estaba terminando; por lo mismo las contadas veces en que tuvimos oportunidad de ver coger café de repela, nos sorprendió siempre el cuidado con que debía haber sido realizada la primera operación; pocos frutos verdes casi ninguno seco y en su mayor parte todo en estado de perfecta madurez con las cerezas de un color rojo oscuro.

Las cogidas principian en setiembre en la zona del Atlántico, y en noviembre en la Meseta Central. Los cogedores llevan consigo, colgada de la cintura una canasta donde van depositando el café. Se hacen dos o tres recolectas conforme al estado de madurez. Generalmente la operación termina con una tercera y última recolecta en la cual entran los granos verdes que quedaron en el arbusto y que luego se separan en el beneficio.

El costo

La recolecta se paga sobre la medida del café cogido. Tal medida de volumen se calcula en fanegas y estas corresponden a dos doble hectolitros que tienen por lo tanto cuatrocientos litros cada una. La fanega se divide en 20 cajuelas o sean 2 litros. Se paga aproximadamente a razón de 0.40 céntimos por cajuela o sean ocho colones por fanega que rinde a su vez entre 112 y 116 libras de 460 gramos de café beneficiado (Café Oro), esto es, de 51.220 kilos a 53.360 kilos. A base del tipo de cambio que regía cuando estuvimos en Costa Rica, el valor en mil reis sería de 24 \$ 800 por aquella cantidad lo que daría al café, por kilo beneficiado un costo de \$ 465 a \$ 481 por kilo beneficiado.

Beneficio

Creemos no exagerar al decir que de todas las regiones que visitamos es Costa Rica la que mejor beneficia su café, existe una tradición bien formada con respecto a la calidad de los cafés costarricenses. Con una producción relativamente pequeña, que podría haber sido lujosamente aumentada han preferido los caficultores de ese pequeño país aumentar poco a poco los cultivos y dedicar, en cambio, toda su atención a un beneficio esmerado. Se han convertido, por lo mismo, en productores de un artículo afamado que se presenta en forma irreprochable en los mercados extranjeros.

En nuestra opinión, este hecho obedece, en gran parte, a la pequeña extensión de los cafetales de la República, y a ser ellos, en su mayoría poco productivos. Aferrados a una política de no inmigración y celosos de la relativa pureza de su raza blanca que habita las zonas más elevadas, no aumentaron nunca rápidamente los cafetales. El valor de la tierra en las mejores zonas alcanzó un precio exagerado. Dueños de una producción que nunca podría alterar la situación del mercado cafetero, por ser demasiado pequeña, y no queriendo aumentar demasiado las zonas productoras para no necesitar del trabajo de inmigrantes, les quedaba el recurso de producir un grano que fuese diferente del que por lo general se encuentra en el mercado. No podrían haber sido mejores los resultados de la política seguida ya que obtuvieron un producto afamado que alcanza precios ampliamente compensadores.

A sus cafés mejor preparados los llaman de fantasía. Durante nues-

tra permanencia en San José el diario La Tribuna daba la noticia de que cafés de esta clase, es decir de fantasía, se habían vendido en Londres a más de 100 chelines el saco; pero se ha llegado a vender a más de 130 chelines.

Organización de beneficio

Hay dos tipos de beneficio, si es que queremos entrar en detalle;

- a) Grandes haciendas
- b) patios de beneficio.

Estos dos tipos se confunden en algunos extremos. Las grandes haciendas tienen maquinarias y patios de beneficio para preparar el grano producido en sus propias tierras y compran además café en fruta a los pequeños propietarios vecinos.

Los patios de beneficio se encargan preferentemente de la compra de café en fruta a los pequeños propietarios y quedan situadas dentro de ciudades o pequeñas poblaciones. Es corriente, sin embargo, que el beneficio tenga bajo su administración una finca de café.

Cómo funcionan los beneficios

Los beneficios compran el café en cereza al productor que lo entrega en el propio patio, generalmente se hace en esta ocasión un adelanto sobre el posible valor representado por el café que se entregue. De este modo un beneficio recibirá el café de diversas procedencias o zonas y lo clasifica y elabora separadamente según la zona. Los diversos cafés de diferentes propietarios de una misma zona se mezclan y benefician en conjunto.

El número de beneficios es bastante grande y se distribuyen así: San José 59, Alajuela 48, Cartago 54, Heredia 48, Guanacaste 8 y Limón 6.

Preparación del producto

El café recolectado se entrega el mismo día en la hacienda o en el recibidor del patio de beneficio. En la Meseta Central el transporte del grano es muy fácil pues hay buenas carreteras, algunas pavimentadas; los caminos vecinales se encuentran apenas en estado regular de conservación. Como los beneficios son muy numerosos, las distancias a recorrer con el café, son por lo general pequeñas. El transporte se hace en camiones; pero también es corriente el empleo de carretas tiradas por bueyes. Estas carretas son especialmente típicas de Costa Rica; tienen ruedas grandes y anchas lo que facilita la conservación de los caminos, son además de poca capacidad y el peso que soportan cargas de café en grano, leña etc., es reducido por lo cual no causan perjuicio en los caminos. Cuando el café llega al recibidor se mide, y para eso se adoptan diversos sistemas. En los recibidores de Felipe J. Alva-

rado y Co. Sucs., en San Diego y en San Rafael de Tres Ríos, se emplean cajas que miden exactamente una fanega. El café se va depositando en estas cajas llamadas de recibo y completado el volumen se descargan por medio de una palanca que abre la caja por el fondo. Cae entonces en una pila grande de cemento donde se juntan a veces granos de distintas procedencias respetando siempre la zona. Por corriente de agua el café es conducido al beneficio y principia su elaboración. En primer término pasa a la despulpadora que no es más que un depósito donde la cereza madura se separa de todo grano seco o verde. Esta acción se efectúa por gravedad, haciendo que el café más pesado (cereza) vaya al fondo y el que está seco o verde es decir el fruto no formado, queda en superficie. Como la recogida se hace a mano y no existen cuerpos extraños, estando además maduro casi todo el café, la espumadora es muy simple y consiste en un depósito circular donde al entrar el agua junto con el café, el más pesado va al fondo y el otro queda en la superficie. Hay canaletas o aberturas especiales para la salida de esos granos. El café más liviano (espuma) pasa a la trilla que es una especie de molino de piedra. El café de mala calidad es triturado por la piedra que circula dentro de una especie de círculo concéntrico y se despulpa, siguiendo después las demás operaciones. Este café se considera de calidad inferior y se vende para consumo local o para exportación como grano de tipo bajo.

El café más pesado, formado casi exclusivamente por cerezas bien maduras sale por una abertura situada en la parte inferior de la espumadora y pasa a los despulpadores arrastrado por la corriente de agua. De acuerdo con la capacidad del beneficio hay varias series de estas máquinas.

El despulpamiento se ejecuta con relativa facilidad por estar toda la fruta madura. Después de despulpado, en el plano inferior quedan las repasadoras que se ocupan de despulpar las cerezas de menor tamaño que no soltaron la semilla cuando pasaron por primera serie de despulpadores.

El café despulpado es dividido en dos porciones, despulpado y repasado; el despulpado pasa por una serie de cilindros contruidos de alambre grueso y graduado de manera que permite la clasificación del café que los traspasa. En esa forma se clasifica el grano por tamaño. El más pesado y mayor constituye el café de primera que alcanza hasta el 70% de la producción; el menor, el de segunda y de espuma o de tercera.

Clasificado por tamaño, el café preparado en esa forma pasa a los tanques de fermentación. Estos son caprichosamente contruidos, cementados de forma rectangular y con los ángulos curvos. Se instalan inmediatamente después de las despulpadoras y bajo techo no quedando por lo tanto expuestos a las aguas de lluvia.

El café permanece depositado en los tanques durante un número variable de horas y entra en fermentación. Para eso, toda el agua arrastrada por los granos despulpados se saca del tanque antes de que el café entre para

su fermentación que dura según se nos informó hasta 36 horas. Generalmente el café permanece en los tanques hasta que se desprenda fácilmente la sustancia mucilaginosa adherida al pergamino.

El café pasa luego al correteo que se hace en un canal muy bien construido dentro del cual se remueve constantemente contra la corriente de agua y utilizando una especie de palas de madera hasta quedar completamente lavado y áspero al tacto. Para que el transporte del café no sea muy construido dentro del cual se remueve constantemente contra la corriente de la miel, se utilizan compuertas de madera de distancia en distancia, y por medio de ellas se regula el correteo del café dentro del canal facilitando su limpieza por medio de las palas.

Finalmente, cuando el grano está completamente limpio, se traslada a los patios por medio de carretillos o vagonetas.

La construcción de los patios de beneficio es perfecta. La superficie es completamente lisa y está dividida en cuadros. El café se coloca sobre los patios en capas finas que se remueven constantemente a fin de que vaya eliminando el exceso de agua que tiene. Cuando eso se ha obtenido, se principia a amontonar el café. Esto se hace siempre que los rayos del sol son muy fuertes, durante el día o la tarde, a fin de que durante la noche permanezca cubierto con manteados y el secamiento resulta más uniforme debido al calor que los granos absorbieron durante el tiempo en que permanecieron descubiertos sobre el patio. De esta manera, además, el grano no queda expuesto al maltrato del pergamino o a mancharse por el rocío. La desecación continúa en igual forma durante 4 o 5 días, dependiendo de la mayor o menor intensidad del calor del sol.

A los lados de los patios, se encuentran las bodegas, que son construcciones destinadas a almacenar el café.

Cuando el café se encuentra en determinado grado de secamiento, al final de 4 o 5 días, lo cual se reconoce prácticamente por el color del pergamino, se considera en condiciones de ser almacenado. Se dice entonces que el grano tiene color de cacho, es decir, color de cuerno de buey. Está entonces a punto de conservación en las bodegas en las cuales se deposita en sacos y se mantiene en reposo por unos 8 o 15 días.

Terminado este último período, el trabajo continúa en dos etapas: a) terminar la desecación al sol sobre los patios y b) hacerlo mecánicamente por medio de secadoras con calor artificial, para lo cual se utiliza usualmente el modelo de Secadoras Guardiola. En el primer sistema, el café vuelve al patio y se somete a las operaciones ya conocidas de desparramarlo y amontonarlo, de acuerdo con el calor del sol durante el día, hasta alcanzar el punto de desecación definitiva.

Cuando ha sido muy fuerte la estación lluviosa o cuando hay demasiado café en los patios, la desecación se hace entonces por el sistema mecá-

nico, las secadoras generalmente usadas son Guardiolas, perfectamente bien construídas, con material de primer orden y de funcionamiento inmejorable.

La Guradiola funciona durante determinado número de horas y de acuerdo con las muestras que se van sacando se determina el momento en que debe cesar la operación. El café cae entonces en tolvas de madera y es transportado a otros depósitos, también de madera, donde se enfria y queda listo para ser beneficiado.

Beneficio.—Es más sencillo que el sistema nuestro, ya que se trata de café que está todo en pergamino. Después de beneficiado, se pule el café que se destina a los mercados extranjeros.

Escogida a mano.—Además de todos los cuidados en su preparación, el café, después de beneficiado, se somete a la escogida a mano para separar los granos defectuosos.

Los sacos.—Todos los sacos que se emplean para el café de Costa Rica, son importados y los que se destinan a los mercados de Europa (cuando estaban abiertos a este comercio), se emplean por algunos exportadores sacos perfectamente bien manufacturados y de elevado costo. En el beneficio de Tournón y Co. se ha llegado hasta a incrustar en el saco unas hebras con el color de la bandera nacional. Los sacos costaban, por unidad C 2.25 (6 \$975). Para el café destinado a Estados Unidos se utilizaban sacos más baratos, siendo los más costosos de C 1.00 (3 \$ 100). En general, los sacos comprados en Europa traen ya impresa la marca del beneficio o de la hacienda productora del café.

Hemos procurado describir un beneficio de café en Costa Rica, tomando como ejemplo los más perfectos que pudimos conocer durante nuestro viaje. Nos referimos a los beneficios de las firmas Felipe J. Alvarado y Co., Sucesores, en Desamparados y de Tournón y Co., en San José. Son organizaciones modernas, en las que todo, o casi todo, es nuevo y se ha hecho con base en la experiencia de muchos años.

Visitamos muchas otras haciendas en las cuales los patios de beneficio y sus maquinarias eran menos modernas; pero en todas partes tuvimos una impresión general de orden y limpieza en el trabajo, que mucho nos agradaron.

Precios de costo.—Conforme lo dijimos en otra oportunidad, es esto de los costos un asunto difícil de detallar cuando la permanencia en el lugar es apenas de pocos días. Multitud de factores pueden alterar cualquiera estimación. Solamente con un profundo conocimiento de las cosas, agregada a datos completos y numerosos, sería posible hacer algo mejor. Unas veces es el suelo, que por ser más rico, produce mejores cosechas con los mismos cuidados que se guardan en otros. Interviene también la zona de producción de calidad más fina, que por lo mismo paga mejor la atención de sus cafetales. Sin embargo, trataremos de dar una idea siquiera aproximada del estado eco-

Como se observa en el cuadro anterior, de las 26.616 propiedades cultivadas de café, 12.049 tienen menos de 1.000 cafetos. Si adoptamos como promedio para la pequeña propiedad hasta 20.000 arbustos, tendremos entonces que 20.600 están en este caso, o sea casi la totalidad de las propiedades cultivadas. Restan 640 que varían de 10.000 a 25.000 y la insignificancia de 183 propiedades que tienen entre 25.000 y 50.000 cafetos y quedan apenas 193 para las que pasan de 50.000 arbustos. Como se comprende, no existen en Costa Rica, prácticamente, los grandes propietarios.

Posibilidades.—Conforme lo hemos dicho antes, Costa Rica es un país especializado en la producción de tipos extra-finos de café, de presentación irrepachable, que disfruta de inmejorable aceptación en los mercados extranjeros.

En cuanto a lo anterior, no pudimos observar en nuestro viaje país ninguno que superara a la pequeña República de Costa Rica.

¿Habrá posibilidades de aumentar esa producción?

Seguramente que sí, pero mientras continúe la actual política, tal aumento será pequeño. Veamos las razones:

La población de Costa Rica es pequeña, apenas de unos 670.000 habitantes. A pesar de tener suficiente densidad en las zonas cafetaleras, sin lo cual tampoco sería posible la recogida del café a mano, existen actualmente considerables extensiones de tierra que no están bajo cultivo. Para que lo fuesen en un período próximo, sería necesario desviar los trabajadores hacia esas nuevas zonas lo cual traería por consecuencia la interrupción del cultivo de cafetales existentes y, lo que es peor, eso resultaría en detrimento de la calidad del producto ya que la recogida no podría hacerse tan esmerada.

Ese inconveniente podría ser salvado mediante corrientes inmigratorias, lo cual sería fácil utilizando trabajadores salvadoreños, por ejemplo.

Existe, sin embargo, en Costa Rica, cierto orgullo nacional originado en la mayor cantidad de población blanca y eso ha impedido, hasta hoy, que se acepten inmigrantes que no sean de la misma raza blanca. Por otra parte, la inmigración europea difícilmente podría contribuir a esos trabajos ni interesarse en explotaciones propias.

El aumento, pues, de producción cafetalera, visto desde ese punto, queda al arbitrio de la población local o a la iniciativa de facilitar la inmigración.

Hay, además, otra forma de aumentar la producción, que sería fácil de realizar y que consiste en incrementar el rendimiento de los cafetales existentes.

Si los cultivos de café de Costa Rica se encontrasen en el mismo nivel de progreso que el beneficio del grano, entonces se hallarían reunidas las condiciones ideales para la producción. Entre tanto, observamos que los cafetales del país son poco productivos. El cuadro siguiente indica la producción media

por provincias, de acuerdo con los datos publicados en el Censo Cafetalero, Revista del Instituto, N° 14, Tomo III,

PROVINCIAS	Fanegas por manzana	Granos por arbusto	Promedio de cafetos por manzana	Arrobas por manzana	Arrobas por área equivalente a 1000 cafetos
San José.	6,46	311,57	1.076	22,35	39,60
Heredia.	7,58	360,15	1.086	26,07	46,20
Alajuela.	6,74	315,44	1.106	23,26	41,21
Cartago.	9,69	471,18	1.021	32,07	56,83
Limón.	7,28	393,42	940	24,59	43,58
Guanacaste.	8,38	440,77	979	28,77	50,98

El promedio por manzana, en todo el país, es de 7,57 fanegas, o sean 3.028 litros de café en cereza por área de 6.988,96 metros cuadrados. Por arbusto, beneficiado el café, la cifra promedio es de 363,14 granos. Como el promedio de arbustos por manzana es de 1.067, tenemos una producción de 25.831 arrobas. Considerando el área ocupada por 1.000 cafetos paulistas (12.390,40 m²) la producción en dicha área sería de 45.725 arrobas. A pesar de que el promedio representa una cifra relativamente alta, por el hecho de plantarse un arbusto en cada hoyo, de recogerse la cosecha a mano y del abonamiento que se practica, no hay duda de que esa cantidad puede ser fácilmente aumentada. Desde luego, en cafetales bien atendidos y abonados, se obtienen 15 fanegas, o sean cerca de 92,47 arrobas por área equivalente a 1.000 cafetos paulistas.

Estando la industria cafetera costarricense en pleno florecimiento; obteniendo precios de fantasía para una parte de sus exportaciones y lo bastante productivos para otra, no es de extrañar que el empleo de abonos, ya popularizado, se intensifique al mismo tiempo que se apliquen sistemas de cultivo técnicamente eficaces.

Nos parece que la mayor producción será consecuencia del aumento en el rendimiento de los cafetales existentes, lo cual, desde luego, se llegará a realizar si los precios del café se mantienen a niveles halagadores.

Instituto de Defensa del Café.—Como órgano de protección para los intereses cafeteros, existe el Instituto de Defensa del Café, establecido por Decreto N° 56 de 16 de febrero de 1933.

Sus atribuciones según el artículo 2, son:

“Intervenir en todos los aspectos del negocio de café, desde su cultivo hasta la venta del producto, favoreciendo en toda forma y sin excepción, a las personas que se dediquen a esas labores”.

Entre los diversos deberes que tiene a su cargo el Instituto, son los principales: a) propaganda técnica de sistemas para perfeccionar el cultivo,

para lo cual existe una sección especializada a cargo de agrónomos; b) estudio de los métodos de preparación del café; c) importación anual de las cantidades de sacos necesarios para la exportación del grano, vendiéndolos a precio de costo, más diez céntimos por saco para reforzar los fondos del Instituto; c) compra de abonos, herramientas, maquinarias, etc.; que serán vendidas a los interesados a precio de costo, etc.

La compra de abonos y su venta a los agricultores a precio de costo, es muy interesante y parece que ha dado excelentes resultados habiendo venido en aumento gradual la importación de tales abonos. No deja eso de ser un valioso incentivo para el aumento de producción de los cafetales existentes.

El Instituto mantiene también una Sección de Estadística y publica mensualmente la Revista del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica.

Para sus sostenimiento, el Instituto dispone de varias rentas determinadas.

Importancia del café en la economía nacional

Para demostrar que el café es el sostén principal de la economía del país, es suficiente revisar los datos publicados por la sección Comercial del Instituto en su Revista N° 8 de Junio de 1935, que registra un estudio del valor de las exportaciones de café, bananos y otros productos, por quinquenios calculado en dólar americano al tipo de cambio de 400 por ciento.

Quinquenios	Café	Bananos	Otros Productos	TOTAL
1891-95	17.378.794	1.801.694	1.055.361	20.245.849
1896-00	15.498.324	3.919.356	3.171.606	22.586.286
1901-05	13.670.858	10.085.391	3.423.829	27.180.078
1906-10	11.232.181	17.849.653	4.501.577	33.583.411
1911-15	14.628.598	18.800.684	6.389.954	39.819.235
1916-20	22.166.464	15.466.372	11.966.913	49.599.749
1921-25	25.642.288	22.667.833	9.230.522	57.540.643
1926-30	45.007.896	21.419.869	6.520.129	72.947.894
1934-	25.555.965	6.808.950	4.593.725	36.958.640

Relación de los porcentajes respectivos

1891-95	85,838%	8,948%	5,214%
1896-00	68,618	17,352	14,030
1901-05	50,290	37,105	12,605
1906-10	33,445	53,150	13,405
1911-15	36,737	47,210	16,053
1916-20	44,690	31,182	24,128
1921-25	44,564	39,394	16,042
1926-30	61,698	29,363	8,939
1934-(1)	69,150	18,420	12,430

(1) Cambio a 425%

Nótese al principio un predominio casi absoluto del café, con un porcentaje de 85,838% en el quinquenio de 1891-95, sobre el valor total de las exportaciones. Luego hay una disminución que culmina en el período de 1906 a 10, cuando el café aporta únicamente el 33,445%. Se inicia en seguida una ascensión que culmina en 1934 con 69,15%.

El segundo producto de exportación es el banano. Su exportación ascendió de 1891 hasta el quinquenio de 1906 a 10, en que alcanzó el 53,130% del valor total de las exportaciones, colocándose como producto básico en la economía del país. En esta situación permaneció durante el quinquenio siguiente y luego principió a declinar, según parece, debido a la enfermedad "de Panamá", que invadió hace años las plantaciones de banano de Costa Rica. Se comprueba por consiguiente, que el café es la base de la economía costarricense, y si tomamos en cuenta que el cultivo de bananos se halla prácticamente en manos de extranjeros y el del café en manos de nacionales, resulta más clara la dependencia del bienestar general de la república, de la prosperidad de la industria cafetalera.

El café ayuda a mantener despierta y reanimadas a las personas que se sienten cansadas, pues quita la fatiga. Bajo circunstancias ordinarias, su estímulo dura unas dos horas. Después de ese tiempo se puede dormir como si no se hubiese tomado café.

El problema del campesino

Por Mariano R. Montalgre.

*Director del Instituto de Defensa
del Café de Costa Rica*

Un hombre con su despensa llena y un techo para proteger a su familia, puede vivir como un rey, aún en la heredad más pequeña, siempre que se le garantice su seguridad; porque la tierra, nuestra madre común, es dadivosa y es eterna y está siempre lista a recompensar a quien le pide por medio del esfuerzo que es el trabajo.

El esfuerzo del individuo, sumado al del vecino y al del vecino del vecino, constituye el esfuerzo de la nación. El problema de la seguridad es, por lo tanto, algo más que un problema individual; es el problema de la nación misma, pues su suerte depende de la suerte de cada uno de sus componentes. Si no hay seguridad para el individuo, tampoco la habrá para la nación.

La división de la propiedad ha sido una de las características de este país y tal vez el factor determinante en la modelación de su idiosincrasia especial, con sus virtudes y defectos, que lo han diferenciado hasta hoy de los países vecinos y hermanos. El hombre que vive en su parcela de tierra, que tiene su casa propia, sea ella grande o pequeña, suntuosa o humilde; que es dueño de sus destinos y que puede disponer de sus haberes sin tropiezos ni estorbos, será siempre un elemento de paz y de orden porque vive satisfecho y feliz. La moderna civilización que todo lo ha trastornado con su paso avasallador; que nos ha traído nuevas necesidades sin los medios para satisfacerlas; que nos ha traído la nueva maquinaria sin venir aparejada de los medios de trabajo para aquellos que va desplazando, ha creado en el mundo una situación caótica cuyo corolario no puede ser otro que la violencia y la rapiña.

Ese "divino descontento" de que nos habla el gran Sur-Africano, General Smuts y que según él es la principal característica de nuestro siglo XX, se va desparramando por el mundo entero al impacto, no tanto de las ideas, como de las conveniencias modernas de los dirigentes de la industria, que no ven sino las ventajas del momento sin preocuparse de las repercusiones que su política tendrá en el porvenir. El desalado grito del Kaiser en 1914, pidiendo un pedazo de sol para el pueblo alemán, no fue otra cosa que el reconocimiento tácito de la mala repartición de la patria alemana. Producir, producir cada día más barato aunque se abarroten los mercados. Produ-

cir en masa, inventar máquinas que hacen el trabajo de diez, de cien hombres, sin pensar que cada individuo que se desplaza es un consumidor que muere y un enemigo que nace. La desocupación, ese gran cáncer que está corroyendo las entrañas del mundo, es el producto de ese desenfreno industrial que fatalmente nos va llevando a la descomposición de la sociedad.

Cuando se habla del alto standard de vida del americano del norte, por ejemplo, se habla de la vida del privilegiado, no porque sea un potentado, un millonario, sino porque ha tenido el privilegio de conseguir trabajo en un país en que los salarios son altos, excesivamente altos, pero pocos en relación con la población y porque no se toma en cuenta el estandard de vida real de los desheredados de la fortuna, de los que han sido desplazados por la máquina y que se suman por millones. El progreso fantástico de los últimos cuarenta años ha traído este desequilibrio, cada día mayor, entre el individuo y la Corporación. Cada día son menos las empresas particulares, las empresas pequeñas, que van siendo absorbidas por las grandes que, en la lucha desesperada de la competencia, están mejor preparadas para resistir y más capacidades para vencer. Si bien es cierto que esto obedece a la ley natural de la supervivencia del más apto, cabe preguntar si es lo que más conviene a la economía de las naciones y sobre todo a la felicidad de sus componentes.

Costa Rica, con todo y ser un país pequeño, relativamente pobre y sin industrias, no ha podido sustraerse a esta influencia devastadora y poco a poco se va convirtiendo en un país de proletarios.

La pequeña propiedad, el "cerco" del campesino, con sus cuatro matas de café, su yunta de bueyes y su carreta abigarrada, tiende a desaparecer y será muy pronto sólo un recuerdo de tiempos mejores. Desgraciadamente, a la pérdida de la propiedad viene aparejado el deterioro del individuo, que pierde aquella virilidad y aquella amplitud de miras que hizo del gamonal costarricense el hombre fuerte, independiente y libre, capaz de resolver los problemas nacionales sin titubeos ni desmayos, como lo hizo en el 42, el 56 y el 89.

El gamonal es hijo legítimo del individualismo, con su egoísmo y sus defectos, pero con sus grandes virtudes de dignidad y emulación y el individualismo es fruto exclusivo de la independencia y de la seguridad. Sin estos dos requisitos, el progreso, tal y como creemos entenderlo en esta edad, no se interrumpe en lo que de relumbrón y ficticio tiene; pero destruye algo que es más importante porque es la vida misma de la nación, destruye el respeto que el individuo se debe a sí mismo, el que debe a los demás, y sin lo cual una nación no puede ser ni fuerte ni grande.

La orientación moderna, tanto del capitalismo como del comunismo, fascismo y nazismo, tiende a destruir la iniciativa particular haciendo del hombre un instrumento, una máquina. El cooperativismo a golpes de dinero

destruye la iniciativa del pequeño industrial arrebatándole sus haberes, y los otros ismos, de manera violenta, en medio de ríos de sangre, hacen lo mismo con sus purgas y sus sistemas colectivos que destruyen la personalidad y la emulación.

Ninguno de ellos está llamado a labrar la felicidad del hombre, que es la meta a que la civilización debería aspirar, porque destruyen el "ego" que es lo que diferencia al hombre del animal; y no servirán para hacer la grandeza de la nación, no sólo porque una nación no puede ser grande si sus hijos no lo son, sino porque destruyendo la personalidad, destruyen la emulación que es base muy principal del progreso.

Los tres sistemas, disímiles en apariencia, tienen la misma tendencia a suprimir al individuo en beneficio del organismo. Los tres, a la larga, esclavizan y matan porque los tres destruyen la independencia, que es lo que hace que la vida sea digna de ser vivida.

Los organismos, útiles y necesarios muchas veces, son siempre una imposición sobre el individuo, y cuando se prodigan en exceso se convierten en la muerte de la iniciativa particular. Ni comunismo, ni fascismo, ni nacional-socialismo ofrecen en verdad la panacea que sus líderes creen tener a mano para el remedio de ese mal; antes bien, tienden a empeorarlo porque en la organización política que contemplan se busca ante todo el aniquilamiento de las actividades individuales y de la personalidad.

Pensar que la miseria, las enfermedades, la desigualdad desaparezcan del mundo, es pensar en lo imposible. Es un secreto a voces que mientras en Rusia morían millones de seres de hambre, frío y desnudez, las fiestas más fastuosas en Washington eran las de la Embajada Soviética. Los hábiles sojuzgarán siempre a los tontos; los que están arriba tratarán de sostenerse y los de la llanura harán todo lo imaginable para escalar la cumbre. Esta ha sido la historia del mundo desde los tiempos cavernarios y no son los organismos ni el intervencionismo del Estado los que puedan cambiar su curso.

El problema de la producción en Costa Rica se agrava cada día y el del consumo es cada día más agudo. No producimos, dicen los que debieran hacerlo, porque no se consume y el consumidor famélico no consume porque no se produce. Esta paradoja, sin embargo, tiene su explicación. La civilización, el progreso, nos ha llegado de golpe y porrazo y nos ha cogido sin la preparación necesaria para recibirlo, o mejor dicho, para resistirlo. Las redes de carreteras, por ejemplo, han desplazado a miles de arrieros que vivían de los fletes que les producían el ir y venir de las mercaderías; han desplazado al pequeño criador de ganado que se conformaba con una o dos vacas, vendía su leche en el vecindario y convertía el ternero en buey que a los tres años encontraba siempre un buen precio en las plazas de ganado. La masa campesina, o sea el 90% de la población del país, se encuentra perpleja y completamente desorientada; no sabe a dónde volver los ojos y esta incertidum-

bre la empuja a las ciudades a engrosar el número de los necesitados, cuando no de los rateros y prostitutas.

Hace unos meses y con motivo de la instalación de un quebrador de piedra caliza para carbonato de cal, visité el pueblo de Patarrá y me encontré con un viejo gamonal a quien hacía años había conocido. La conversación que sostuve con él bien vale la pena de transcribirla. Ella encierra el punto de vista del campesino que se siente herido en sus intereses y es típica del sentir general de la población rural.

Sentados en el amplio corredor de una antigua casona conversamos largo y tendido sobre los tiempos pasados y los cambios habidos en los últimos años. Mi interés principal era convencerlo de que nos permitiera colocar la planta en su tajo de cal y naturalmente en lo primero que pensé fue en deslumbrarlo con la promesa de llevar la carretera hasta el propio tajo. "Don Mariano,—me contestó—ustedes los de la ciudad todo lo componen con hablar de carreteras y lo hacen de buena fe porque ustedes no viven la vida nuestra y no comprenden la ruina que las carreteras modernas han sido para nosotros los campesinos. Vamos a cuentas: vea usted mi negocio de cal: hoy día vendo a la Municipalidad de Heredia, 70 fanegas de cal que se van en dos camiones y pare de contar; me gana una bicoca en cada fanega porque la leña me cuesta más caro y la arrancada de piedra también. ¿Que por qué me cuesta más caro? Es muy fácil explicarlo. Antes de las carreteras modernas, para transportar esa cal a Heredia necesitaba 17 carretas y sus respectivos boyeros, que tardaban en el viaje dos días; yo me ganaba algo en los fletes, que me servía para sostenerlos durante 3 semanas que duraba la corta de leña y la arranca de piedra, hacía la nueva hornada y así iba pasando; hoy como no puedo darles trabajo diario, mis antiguos peones se han ido a la ciudad, unos de policías, otros a los trabajos municipales y otros no sé a qué; pero lo cierto es que el negocio ya no sirve porque no puedo hacer el mismo número de hornadas y porque cada hornada me produce menos; los pocos peones que me quedan son los más malitos y como saben que el trabajo no es diario, me cobran más caro. Esos "charralillos" que se ven desde aquí eran los potreros donde tenía mis bueyes, que vendí porque se acabaron los fletes y ahora los tengo arrendados para que echen los "rucos" del Resguardo, pero me pagan tan poco que no me alcanza para limpiarlos. La verdad, don Mariano, es que los patillos nacimos para el barro y que todas estas cosas que ustedes encuentran tan bonitas, a nosotros no nos sirven, porque no nos dan de comer".

Negar la importancia de las buenas vías de comunicación sería locura. Oponerse a la marcha del progreso me recuerda el cuento de un amigo cubano que comentando el "gesto heroico" de cierto personaje, me decía que le recordaba a los cangrejos de la playa de Santiago de Cuba, que encajados sobre los rieles del ferrocarril que por allí pasa, aguardaban enhiestos y

corajudos el paso de la locomotora que los iba haciendo tortilla; pero sí creo que es de necesidad, y de necesidad urgente, dar a la población rural los medios necesarios para defenderse de ser aplastados como los cangrejos del cuento.

El maquinismo, las carreteras modernas, todo este desborde de progreso, está haciendo con la masa campesina lo que los trabucos y los cañones de los españoles y anglosajones hicieron con los indios.

La pequeña propiedad, el orgullo de Costa Rica, está desapareciendo de manera vertiginosa, y no está lejano el día en que este país, si no se pone remedio, se convierta en un país de proletarios.

Prevenir es mejor que curar. El campesino no está preparado para resistir esta nueva modalidad que se le ha venido encima y se siente perplejo, atontado y concluirá por arruinarse si no se viene en su ayuda. La realidad económica porque atraviesa el campesino costarricense es excesivamente dura y el nivel de la vida baja cada día, la pobreza se generaliza y si no se acude en su auxilio, muy pronto llegará a la miseria. Todos los días el Boletín Judicial registra ejecuciones contra pequeños propietarios que van perdiendo sus pequeñas heredades y que vienen a engrosar el creciente número de descontentos de las ciudades. Todos estos descontentos, por lo general ignorantes y honrados, son fácil presa de la hidra comunista que con sus cantos de sirena y sus baratas prédicas de redención, los enrola en sus filas. ¿Qué redención, puede haber para el jornalero si antes no se redime el propietario? No es con prédicas, no es con leyes, sino mejorando el medio económico del propietario, del patrón, del industrial, que se puede conseguir el mejoramiento de las condiciones de vida de la masa popular.

Hace ya varios años se decretó la Ley del salario mínimo que vino a engrosar el fárrago de bellas idealidades, sin ningún sentido práctico. Esta ley no tiene sentido práctico porque el salario no puede ser fijado sino de acuerdo con las posibilidades del negocio al que presta su ayuda. El salario mínimo se convirtió en salario máximo para las empresas que podrían y deberían pagar más y es perfectamente imposible para el campesino que trabaja en pequeño y que apenas puede sacar de la tierra un exiguo provento. Uno de los factores en el encarecimiento de la vida es precisamente esta ley que empujó a la población rural hacia las ciudades en busca de los trabajos de fomento y de las municipalidades, sin darse cuenta de que ₡ 2.00 en la ciudad no representan ₡ 1.00 en el campo, y de que estaban ayudando a reducir la producción de artículos de primera necesidad que ellos mismos se verían obligados a adquirir a precios alzados.

La acción del Estado en el fomento de la riqueza general debiera concretarse más que todo a dar oportunidades reales a la población para volver al campo, a las faenas de la tierra que son las que pueden darle holgura, independencia y felicidad. Para llegar a esto lo que precisa es garanti-

zar al campesino su seguridad. Seguridad de su propiedad, seguridad de su inversión.

La seguridad de la propiedad es corolario de la seguridad de la inversión y ésta está supeditada a los dos cánceres que padece el campesino costarricense: el intermediario y el merodeo.

Precisa haber vivido codo a codo con el campesino para darse cuenta cabal de lo que el intermediario, en especial, significa en la vida acongojada del infeliz productor de artículos menores: maíz, arroz, frijoles, hortaliza, frutas y dulce. Estamos acostumbrados a la grito incesante en contra de las depredaciones de los merodeadores y aunque poco se hace para evitarlas, por lo menos es una lacra que se palpa y está a la vista de todos. Esta otra del intermediario trabaja a la sombra, viste levita, no arriesga el pellejo y hasta se nos presenta, muy a menudo, con ribetes de filantropía y de caridad. El comercio inícuo, la explotación despiadada del trabajo del campesino por ciertos comerciantes sin escrúpulos, son causa muy principal de la decadencia de estos cultivos y de los altos precios a que se cotizan los comestibles en beneficio único de estos usureros.

Los Almacenes Generales de Depósito fueron creados para remediar este mal, pero sus beneficios no han llegado hasta el campesino que no los conoce, no los entiende y que por lo general vive demasiado lejos y es demasiado pobre para poder aprovecharse de sus ventajas. Estos Almacenes, como un complemento de algo más completo; de algo que contemple todos los factores del problema, llenarían plenamente su cometido, si llegaran a convertirse en la gran palanca del resurgimiento de la pequeña agricultura nacional.

Precisa la creación de un Departamento que yo llamaría de Producción y que abarcaría todos sus aspectos, desde la estadística de producción hasta la colocación ordenada de los productos.

La estadística de producción es algo que precisa organizar cuanto antes para evitar ese fenómeno periódico de la caída de los precios hasta producir pérdidas que llevan el desconsuelo cuando no la ruina al agricultor. El año de buena cosecha, el año de las vacas gordas es siempre para el campesino el de las flacas. Los precios caen y es entonces cuando ese benefactor que se llama intermediario, hace su agosto acaparando el maíz, el arroz, los frijoles a precios ridículos, seguro de venderlos a los pocos meses con una utilidad de tres o cuatro veces su valor. El año de escasez el pequeño productor tampoco hace nada: cosecha mala, poco rendimiento; grito de los obreros en las ciudades, importación de comestibles, ruina del campesino. Este es el círculo vicioso en que se mueve la producción nacional.

Los sistemas agrícolas de cultivo son deficientes, más que todo, por ignorancia. Precisa darse cuenta de que la crisis del campesino es no solamente económica sino también cultural y que para resolverla es necesario

ayudarle en ese sentido, tal vez el más improtante, ya que la cultura le brindaría muchas de las armas para defenderse también en lo económico.

El problema es arduo, pero creo que si algún país está en condiciones de resolverlo es Costa Rica, que tiene tierras de labrantio fértiles y abundantes en poder del Estado; un Banco, también del Estado, perfectamente organizado para prestar la ayuda necesaria y una organización educacional eficientísima, capaz de transformar la escuela de los campos en verdaderas Escuelas Rurales que pongan al campesino en condiciones de bregar con éxito en la lucha por la vida.

Un Departamento de Producción, Colonias y Escuelas Rurales, podría ser el eje de la transformación de la vida campesina.

HAGA SUS IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES



POR LA VIA PUNTARENAS

CLAUDIO CORTES C.

Administrador General

Las begonias

Por el Profesor Anastasio Alfaro



Los niños y las begonias son encantos inefabiles

Si observamos la margen escarpada de un río, que discurre entre rocas acantiladas, a 800 metros de altura sobre el nivel del mar, no tardaremos en descubrir una planta tierna, de tallo encarnado, que Bentham

clasificó con el nombre de *Begonia filipes*. Es una de esas criaturas humildes, que pasan por la vida sin llamar la atención apenas de los botánicos: con la estatura de un palmo solamente, florece y fructifica, como

otra cualesquiera de las especies conocidas; su tallo herbáceo es desnudo y se considera de duración anual; las hojas tienen pecíolo corto y lámina oblongo-puntiagudas, de borde dentado, tan pequeñas que apenas miden cinco centímetros de largo, por dos de ancho; la cara superior es pubescente y la dorsal desnuda. Los ramitos de flores en la axila de las hojas, alternas y son tan pequeños que sólo tienen dos florecitas blancas, cuyas cápsulas de medio centímetro de amplitud presentan una aleta redondeada y alta, en contraste con las dos restantes, casi siempre inapreciables por ser muy angostas.

En 1913 publicó el Boletín de Fomento la fotografía de una *Begonia*, cultivada en Alajuela, que hoy reproducimos, por ser una forma típica de la belleza y la ternura unidas. El diámetro de las hojas fluctúa entre doce y quince centímetros; el pecíolo es algo escamoso y alcanza una longitud semejante; en cambio las hojas son desnudas, lustrosas, con el dorso color de vino tinto y el borde finamente dentado. El ramo floral se levanta a medio metro de alto, con múltiples flores pequeñas, rosadas; las cápsulas presentan tres aletas iguales, redondeadas, de medio centímetro de alto y doce milímetros de largo.

Estas plantas, según el Profesor Standley, son yerbas o arbustos, a veces anuales, suculentas, de tallo erecto, simple o ramificado, rara vez trepador y reducido a un rizoma rastrero; las hojas pueden ser alternas, estipuladas, enteras o lobuladas; los ramos florales aparecen en la axila de las hojas y tienen flores masculinas o femeninas, frecuentemente unidas en el mismo vástago floral, corto o largo, según la especie. En Costa Rica hay cuarenta formas determinadas, sin contar las que están en cultivo, procedentes de otros países tropicales americanos. Así tenemos en los jardines *Begonias* de rizoma grueso, escamoso, con hojas de pecíolo largo, rojizo, pubescente y lámina lobulada, de borde dentado, con diez nervaduras rojizas, pubescentes, la mayor de quince centímetros; el vástago floral alcanza setenta centímetros de alto, con pedicelos pubescentes y brácteas rosadas, verdosas, que protegen el ovario triangular, de

una aleta rosada, verdosa y otras dos más angostas; los sépalos son color de rosa, pequeños, de un centímetros de amplitud.

La *Begonia cooperi* es una planta de tallo encarnado y pubescente, como el dorso de las hojas; éstas tienen forma de concha y miden cinco centímetros de largo, como los pecíolos, que son quizá más cortos; tantos los pedúnculos como los pedicelos ostentan pelitos ralos. Las flores masculinas tienen sépalos de un centímetro y dos pétalos angostos, todos blancos, ligeramente rosados, menos los estambres, que son de color amarillo. Las flores hembras tienen cinco pétalos angostos y el ovario prismático triangular, color de rosa, con una aleta alta, redondeada y dos angostas. Es una especie común en los montes de Cartago, región húmeda, lluviosa y apropiada para esta familia de yerbas delicadas, donde crecen hasta dos metros de alto. Su nombre científico es un recuerdo dedicado a don Juan J. Cooper, colector infatigable de plantas y animales, quien vivió en Cartago a fines del siglo pasado e hizo descubrimientos notables en la Flora y la Fauna del país.

Hay en las peñas al borde sombrío de los riachuelos, una *begonia* delicada, cuyas hojas y pecíolos apenas sobrepasan un decímetro de largo, saliendo de un rizoma corto y escamoso; las manchas encarnadas de las hojas, el vello sutil y un ramito de florecitas rosadas, de dos sépalos tan sólo, con su botoncito de estambres amarillos, todo sugiere la imagen de una criatura recién nacida, por su delicadeza encantadora.

A pesar de la debilidad característica de estas plantas, sus flores permanecen abiertas durante algunas semanas, esperando la fecundación de los ovarios; hasta los ramos florales perduran, colocados en un florero con agua, sin marchitarse por mucho tiempo, ansiosos quizá de que los siembren para continuar las funciones vegetativas de la planta que les dio origen.

Distinguen los jardineros con el nombre "hoja de hule" una *Begonia* de rizoma grueso, rastrero, con nudos seguidos, que marcan la huella de las hojas muertas. Los pecíolos se levantan más de veinte centí-

metros del suelo; son gruesos, escamosos, de color encarnado, como los vástagos florales: las hojas son lustrosas, acorazonadas, de veinte centímetros de abertura, con siete nervios escamosos al dorso. Los ramos de flores rosadas se levantan hasta ochenta centímetros de alto; pero las flores son pequeñas, con dos sépalos de un centímetro de diámetro, tan numerosas que apenas se destacan las flores femeninas, por los ovarios triangulares, de aletas igualmente grandes y color de rosa, cual si fueran ramos de conchitas nácar.

Siguiendo la descripción de las plantas nacionales tenemos la *Begonia Biolleyi*, procedente de las zonas templadas, a 800 metros de altura sobre el nivel del mar. Tiene un rizoma tendido, grueso, cubierto de grandes estípulas peludas; hojas de pecíolo largo, densamente cubiertos de pelos morenos, así como el cuerpo de la hoja, sobre todo al dorso; su forma es ovalada, de once por ocho centímetros en sus diámetros, ligeramente punteada, y cordiforme en la base, de borde dentado. Los ramos florales se levantan por encima del follaje, muy pubescentes y cuajados de flores medianas; las cápsulas son desnudas, de dos centímetros de largo, con la base aguda y las aletas desiguales en altura, como es lo común en los ovarios de estas plantas.

La *Begonia Torresi* corresponde a las grandes alturas, de dos mil metros: es una planta de tallo erecto, menor de medio metro, poco ramificado, casi desnudo, con estípulas de un centímetro y hojas de pecíolo corto, oblongas, pequeñas, puntiagudas y de borde aserrado, desnudas, o pubescentes por ambos lados cuando están jóvenes. Los ramos florales tienen pocas flores rosadas, de sépalos desnudos, apenas de medio centímetro, que originan cápsulas, igualmente desnudas, de dos centímetros de largo, redondas en su base y terminadas en un pico, a manera de cuernecito por su forma, cada una de las aletas. Este es el carácter típico de la especie dedicada por el Profesor Standley a nuestro excelente amigo don Rubén Torres.

Con el nombre de "*Begonia de Carey*" distinguen los jardineros una especie de ri-

zoma tendido, nudoso, desnudo, cubierto de hojas pecioladas, desnudas en su cara superior y con núcleos peludos, rojizos, en las nervaduras dorsales y en la unión del pecíolo con su lámina, que tiene forma oblongada, de quince centímetros de largo y borde rojizo ligeramente dentado; tanto las seis nervaduras, como el cuerpo de la hoja presentan manchas amarillas, que unidas al lustre característico dan origen al nombre que lleva. Los ramos florales son delgados rojizos, de quince centímetros de alto, con flores pequeñas, bañadas en un tinte de carmín, tanto los sépalos como la cápsula, de aletas iguales redondeadas, que apenas llegan a medio centímetro de amplitud.

Entre las muchas plantas ornamentales, que se cultivan, hay dos variedades de *Begonias* hermosas, de rizoma rastrero y hojas de pecíolo largo, ambas pubescentes al dorso y casi lustrosas arriba, con nueve nervios fuertes y otros tantos lóbulos, de borde dentado: la que tiene pecíolos verdes, presenta el dorso de la hoja de color carmesí, y las hojas que son todas verdes, por ambas caras, tienen el pecíolo y la nervadura dorsal salpicados de carmín; la abertura mayor de ambas hojas, así como la longitud de los pecíolos alcanzan treinta centímetros, y son más pubescentes los rojizos que los verdes. Del color que son los pecíolos, iguales son los vástagos florales, hasta ochenta centímetros de alto; los verdes tiene grandes brácteas verdosas, que protegen los pedicelos, y los de color vinoso presentan también brácteas mayores y más pubescentes, que llegan hasta ocultar casi las florecitas color de rosa. Ambas plantas forman macollas compactas de hojas y ramos florales, constituyendo un decorado lujoso en jardines y macetas del mejor gusto.

En los Cerros de Candelaria tenemos la *Begonia carpinifolia*, que es una planta débil, desnuda, convertida a veces en yerba ramificada, de dos metros de alto, con hojas de pecíolo corto y lámina oblongada, puntiaguda, angosta, con el borde ligeramente dentado. Los ramos florales apenas sobrepasan el tamaño de las hojas y tiene pocas flores blancas o rosadas, cuyos sépalos, así como la cápsula del ovario miden poco

más de medio centímetro con una aleta ancha y dos angostas. Es una planta hermosa y característica del bosque, entre uno y dos mil metros de altura sobre el nivel del mar.

Una de las pocas especies colectadas en el Arenal de Guanacaste, la dedicó el Profesor Standley a su compañero de exploración nuestro distinguido amigo don Juvenal Valerio. Es una planta erguida, hasta de metro y medio de alto, de tallo peludo, con estípulas de dos centímetros y hojas de pecíolo largo, que también son pilosos, de color moreno; las hojas alcanzan más de veinte centímetros de amplitud, son de forma palmeada, con diez nervios, de base cordiforme, finamente dentadas al borde y algo pubescentes, sobre todo en la cara dorsal. También los pedúnculos y pedicelos, que sobresalen de las hojas, son velludos y muestran los ramitos de flores blancas o rosadas, de siete milímetros, con sépalos y cápsulas menores de un centímetro, todo poco ostensible, dado el tamaño de la planta.

La *Begonia vestita* se encuentra en Turricrique y también en Fraijanes. Es una planta rizomatosa, con hojas de pecíolo largo, cubierto de escamas lanceoladas; son cordiformes en su base, grandes, redondeadas, desnudas en su cara superior, con los nervios dorsales pubescentes. Los pedúnculos florales son más cortos que las hojas, tienen escamas y pocas flores, con sépalos de cinco milímetros y cápsulas belludas, igualmente pequeñas, todo poco llamativo, de mínimo valor como planta de ornato; si acaso por la belleza de las hojas, como pasa

con la "Hoja de hule" y la *Begonia escamosa*.

La *Begonia mutineroia* se halla a mil metros de elevación sobre el nivel del mar, en las montañas de San Ramón y en La Hondura de San José; pero se tiene la sospecha de haber otras especies similares, quizá sinónimas en su determinación botánica. Es una planta erguida, más o menos ramificada, desnuda, con hojas de pecíolo largo, lámina ovalada transversalmente, de quince a veinte centímetros en su diámetro mayor, cordiforme en la base y palmeada por su nervadura, de ocho a once nervios.

La inflorescencia es tanto o más larga que las hojas, generalmente abierta, con muchas flores color de rosa, menores de un centímetro, aunque la cápsula del ovario alcanza un tamaño mayor, debido a la altura del ala principal, que es ancha y terminada en curva, si bien las dos restantes son mucho menores; con frecuencia presentan las hojas un tinte rojizo al dorso, lo que realza su valor como planta de jardín.

En la falda oriental del volcán Turrialba tenemos la *Begonia glabra*, de tallo trepador, con nudos cada diez centímetros y raíces, que le sirven para agarrarse a las rocas o los árboles, por ser casi un bejuco delgado y largo. Las hojas son alternas, de pecíolo corto, acorazonadas; miden por el largo un decímetro o poco más y por el ancho siete milímetros. Los ramos florales son largos y ramificados, con muchas flores pequeñas, de color blanco verdoso; la cápsula mide diez milímetros de largo y se caracteriza por tener una de las aletas sumamente alta y las dos restantes muy cortas.

Quando el café se introdujo en Europa, se le acusó de ser una bebida infiel, hasta que el Papa Clemente XIII lo aprobó y lo bautizó como bebida cristiana, comentando que "ES TAN DELICIOSO QUE SERIA LASTIMA QUE LOS INFIELES LO TOMASEN EXCLUSIVAMENTE".

Huertos escolares

La situación que en la actualidad confronta el mundo, con motivo de la guerra, obliga a todos los ciudadanos a prestar su concurso a fin de preparar la solución de los problemas sociales que gradualmente se tendrán que ir presentando.

Entre nosotros, que felizmente no sufrimos en toda su intensidad los rigores del conflicto, se presenta, sin embargo, el problema de la producción agrícola que es necesario intensificar, en cuanto sea posible, para llenar nuestras necesidades locales y contribuir a satisfacer las de otros países vecinos cuyas tierras no ofrecen la misma fertilidad que las nuestras.

El Gobierno de la República ha tomado ya acertadas disposiciones a ese respecto; pero la Revista cree que es también de su obligación difundir sistemas fáciles, de inmediata aplicación y casi, también, de inmediatos rendimientos.

Uno de esos sistemas lo constituyen los HUERTOS ESCOLARES y teniendo Costa Rica cerca de 800 escuelas, ampliamente distribuidas en todo su territorio, serían incalculables las ventajas que traería consigo la implantación obligatoria de tales sistemas.

Los Huertos Escolares vienen a llenar una necesidad sentida, y reportan mayor beneficio a los niños y al país, de lo que a primera vista pudiera suponerse.

Estos Huertos, además de aportar conocimientos agrícolas al joven estudiante, lo enseñan a trabajar, contribuyen a su desarrollo físico: lo enseñan a amar la naturaleza, y lo hacen comprender que la tierra es una fuente inagotable de riqueza, y que para vivir de ella no se necesita cultivar una gran extensión de terreno.

Esto último es de suma importancia. Es necesario que el estudiante se cerciore por sí mismo de que, para vivir de los frutos que produce la tierra, es suficiente una pequeña parcela de terreno bien atendida, co-

mo lo demostraremos a continuación.

En el año 1897, los Estados Unidos de Norte América fueron sacudidos por una fuerte crisis económica, que se hizo sentir también en toda la América Latina, tan aguda tal vez, como la que estamos viviendo en la actualidad. Había entonces una enorme cantidad de personas que deambulaban por las calles en busca de empleo, careciendo de ropa y alimento. En aquella época y, como vía de ensayo, el Municipio de Filadelfia organizó una Institución que llamaron Asociación de Cultivos de Solares Yermos de Filadelfia, similar a otra que estaban ya organizadas en otras poblaciones de la Unión. Muy poco tiempo después, esta Institución tenía el control de 27 acres de terreno (casi una manzana) los cuales pusieron en producción con un costo de \$1.800, y el valor de la primera cosecha ascendió a la importante cifra de \$ 6.000. Aquellos solares que resultaban demasiado grandes para que un solo hombre lo cultivase, eran divididos en dos o más vecinos, exigiéndoseles, como única condición, que los cultivasen con esmero, y que no pisasen el huerto colindante de su compañero.

La crisis económica, al fin, pasó, como pasan todas las crisis; pero el resultado de la Asociación de Cultivos Solares Yermos fue tan beneficioso que continuaron imperturbablemente su benefactora labor.

En el año 1906, tenían en producción un total de más de 200 acres de terreno (6 caballerías aproximadamente), que produjeron la respetable suma de \$ 40.000.00 de los cuales vivían 800 familias pobres.

El público se acostumbró a comprar sus verduras directamente de esos huertos, porque, haciéndolo así recibían un producto más fresco que el que podían conseguir en los mercados; y en esta forma los improvisados "campesinos" se ahorraban el costo de acarreo de sus frutos a dichos mercados, y podían venderlos a precios algo más

reducidos que los que regían en esos grandes mercados de la ciudad.

La idea de cultivar los terrenos disponibles de las ciudades, no surgió en los Estados Unidos norteamericanos. Mucho antes que ellos, Francia e Inglaterra explotaban todas las tierras no fabricadas, con un magnífico resultado.

Los Huertos Escolares que han empezado ya a funcionar en varios lugares, les hará perder el miedo, desde pequeños, a nuestros ciudadanos de mañana a dedicarse a cultivar la tierra, y harán desaparecer la idea que hoy prevalece, de que, para ser un agricultor próspero, es necesario contar con gran número de manzanas de tierra, una crecida inversión de capital y luchar con muchos empleados.

En un próximo futuro, cuando los jóvenes estudiantes, ya familiarizados con la agricultura, hayan crecido, serán ellos los primeros en propulsar esas ideas que tan

buenos resultados han dado en otros países.

Si llegara a ser, siquiera en parte, una realidad costarricense la generalización del sistema de Huertos Escolares, no pasaría mucho tiempo sin que nos halláramos en condiciones de suplir la enorme demanda de productos agrícolas necesarios, por ejemplo, en Panamá y la Zona del Canal, donde por lógica consecuencia de la movilización del Ejército Americano, aumentará en forma considerable el mercado para nuestros productos, que tendrán la preferencia, no por mejores, sino por razones de menor distancia en su transporte.

En esa forma, por demás reproductiva, prestaría también Costa Rica su concurso en la defensa continental, proporcionando alimentación sana a los valerosos soldados del ejército del norte, defensor esencial de este Hemisferio.

Librese de las "Pestes"

Higienice sus casas, establos y los lugares en donde puedan formarse criaderos de ZANCUDOS, MOSCAS, ETC.

Con ese objeto, use la legítima

CARBOLINA

(Exija la etiqueta de garantía)

El desinfectante universal, tan necesario a los habitantes de los centros urbanos como a los de los rurales.

BOTICA FRANCESA

(Establecida en el año 1868)



Vista de una parte del patio de Beneficio LA PACÍFICA, de la Sociedad Agrícola Anónima Lindo y C^o, situada en San Francisco de Dos Ríos.

Sigfried Olsen Shipping Co.

IMPORTACION - EXPORTACION
TRANSPORTES MARITIMOS

Compramos en firme

CAFE Y CACAO

SAN JOSE, COSTA RICA

TELEFONO 4433

— APARTADO 583

**Exportación de Café de Costa Rica, de la
Cosecha 1941 - 1942, en kilos peso bruto.**

NACIONES DE DESTINO	NOVIEMBRE 1941			Exportado de Octubre a Noviem.
	Oro	Pergamino	Total	
Estados Unidos ...	288.228		288.228	1.134.354
Canadá	92.454		92.454	175.016
Argentina	14.000		14.000	149.940
Filipinas				21.000
Chile				11.900
Panamá				362
TOTALES	394.682		394.682	1.492.572
PUERTOS DE EMBARQUE				
PUNTARENAS ..				203.150
LIMON	394.682		394.682	1.289.422
TOTALES ..	394.682		394.682	1.492.572

Embarques de Café de Costa Rica

de la cosecha 1940-41, por exportadores
y países de destino, en kilos peso bruto

EXPORTADORES	E.E. U.U.	Canadá	Argentina	Finlandia	Filipinas	Japón	Suiza	Varios	Totales
A									
Andre Arnoldo	89,250								89,250
Agencias Unidas	22,296	135,515				77,199		14,000	249,150
Aquiare Coffee Co.	87,500							46	87,546
Arce & Co. José María									
Alvarado & Co. Sucs. Felipe J.		10,500							10,500
Arguedas Belisario	15,890								15,890
Agua Caliente Coffee Co.		2,240						210	2,450
Aguilar Mercedes L. de	1,190								1,190
B									
Blanco Max	110,530		430,850						541,380
Banco de Costa Rica			239,374						239,374
Banco Nacional de Costa Rica	120,298	81,200							201,498
C									
Costa Rican Coffee House	7,349,032	448,515	52,907			31,180	168,750	7,000	8,057,084
Cox & Co. Frank N.	1,441,521	211,960			297,430			51,012	2,001,923
Cía. Bananera de Costa Rica	88,900								88,900
Cía. Cafetalera de Tres Ríos	140,700	14,000							154,700
Cía. Agrícola del Poás	23,940								23,940
Cía Cafetalera de Abajuela	77,000	28,000							105,000
Condén D. J.	280							140	420
Cachí Coffee Co.	35,000								35,000
Cía. Export. e Import. Mexicana S. A.				815,708					815,708
Cía. Agrícola de Santiago S. A.			2,100						2,100

CH

Charlie Sucs. S. A.

196.310

153.963

350.2

D

Dent e Hijos

104.960

20.976

125.9

Dominguez German

34.960

34.960

69.9

Delco hijo S. A.

.....

.....

14.000

14.0

E

Esquivel e Hijos Aniceto

102.205

159.555

17.486

1.915

281.1

Empresa Agrícola Comercial Lohrengel

52.500

.....

.....

.....

52.5

Escalante e Hijos Luis

9.450

.....

.....

.....

9.4

F

Fernández Peralta & C^a R.

459.808

.....

.....

19.584

350

479.7

Fernández Franklin

2.296

.....

.....

.....

2.2

Feigenblatt Louis

23

.....

.....

.....

.....

G

Goicoechea & C^a Mario

295.523

.....

.....

.....

295.5

Guacc & C^a Central América

869.503

237.720

.....

.....

1.107.2

Gudián Max

108.588

.....

.....

.....

108.5

González Flores Alfredo

68.390

.....

.....

.....

68.3

González Flores Ernesto

119.976

.....

.....

.....

119.9

H

Hubbe e Hijos

14.000

.....

.....

.....

14.0

Herrera G. Hernán

.....

.....

.....

.....

1

Hernández Juana Valerio vda. de

.....

14.000

.....

.....

14.0

Hacienda La Luisa S. A.

2.100

.....

.....

.....

2.1

J

Janin & Co. Eduardo

116.760

42.000

.....

.....

158.7

EXPORTADORES	E.E. U.U.	Canadá	Argentina	Finlandia	Filipinas	Japón	Suiza	Varios	Totales
K Kcberg S. Max	68.012	42.779							110.
L Lindo Bros. Ltd. Lara & Co. Lyón Comisionistas S. A. León V. Elby Lachner Manuel Legación Británica	169.230 514.952 1.100.470 37.800	 42.560 23.520						 9.450 700	169.22 514.9 1.143.0 61. 9.4 7
M Metger Gabriela Madrigal Ramón Montealegre Juan J. Montealegre Francisco	58.590 67.575 83.575	 17.550 21.210				 90.367			58.5 90.3 85.1 104.7
N Niehaus & Co. Guillermo .. Nararjo Estates Co. Núñez H. Alfredo	82.040 32.690 28.000	 18.690							82.0 51.3 28.0
O Ortuño Manuel Orlich & Hnos. F. J.	93.100 7.000								93.1 7.0
P Peters Rudolf	27.628								27.6
R Rohrmoser Hnos. Revollo y Cia. Pedro Manuel .. Rodríguez U. Pedro Rojas Arias Sucrs. Manuel	140.810 1.680 28.000		 172.340						140. 172. 1. 28.

	S	T	U	V	W	Z	TOTALES
Salazar Cin. Carlos	133,140						16,189,438
Schroeter Guido von	108,780	25,200					
Sánchez L. Sucs. Julio	148,750						
Sigfrncd Olsen Shipping Co.	90,955						
Solórzano N. & Co. F.							
S. A. I. San Cristóbal	276,220						
Soc. Agrícola Anónima Lindo & Co.	65,940						
Sociedad Anónima Tournon	307,510						
Sociedad Alvarado Chacón	35,107						
San Andrés Haciendas S. A.	23,310						
Surroca Pedro							
Trejos Q. Fernando							
Umaña J. Tobías	153,321						
Viquez Manuel A.	84,257						
Valiente Francisco P.							
Vargas vda. de Sánchez Liduvina ..							
Vargas Mario							
Wells C. W.	47						
Zedón Castro Roberto	35,070						
TOTALES	2,689,827	915,057	815,708	317,014	235,498	168,750	21,504,1

de la cosecha 1940-41, por consignatarios y países de destino, en kilos peso bruto

[illegible]

[illegible]

CONSIGNATARIOS	E.E. U.U.	Canadá	Argentina	Finlandia	Filipinas	Japón	Suiza	Varios	Totales
O									
Otis Mc. Allister y Co.	1,401.879	756.395							2,158.2
Ortega y Enigh	736.950	395.305							1,132.2
One Hundred Bank of Tokio						59,248			59.2
P									
Parrot & Co.	833.542				19,584				833.5
Pellas S. F.	536.283								555.8
Preston Brown Maj. G.	92								87.8
Panamá Railroad Co. Com. Div.								87,887	14,000
Paris & Giagnani								14,000	7
Pacific Steam Navigation Co.								700	7
Q									
Quintana Zavala Guillermo								7,000	7.0
R									
Ruffner McDowell y Burch inc.	1,507.645	186.115							1,693.7
Ruth y Co. J. B.	236.019	88.909							324.9
Rodriguez Piza J. A.			19,507						19.5
Reinke Hiller & Amende	171.500								171.5
Royal Bank of Canada		17,500							17.5
Rehner Gehrie y Co.							37,500		37.5
S									
Standard Brands of Calif	631.175								631
Surroca Pedro						7,000			7.0
T									
Trumbull Ltd. J. L.		197,212							197.2
Triticario Juan			66,500						66.5
W									
Westfeler Bros. Inc.	15,735								15.7
Y									
Yokohama Specie Bank						31,241			31.2
TOTALES	16,189,438	2,689,827	915,057	815,708	317,014	235,498	168,750	172,710	21,504.04