

REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA



Vista aérea del beneficio de café La Marta, propiedad de don Max Keberg S., ubicado en Granadilla de Curridabat, a 4125 pies de altura.

Producir café de alta
calidad y con bajo costo,

es el problema principal para el cafetalero costarricense, más ahora que la situación exige que cada cual haga un esfuerzo.

Producir café de calidad con bajo costo, **es simplemente obra de cuidado.** No basta con mantener limpia la finca; hay que abonar con constancia para elevar el promedio de producción y así producir con menos costo.

El problema no está en gastar poco por
manzana, sino en gastar poco por fanega

Los que vienen abonando racionalmente con Nitrofoska IG puro o mezclado con Guano del Perú, producen café de excelente calidad a bajo costo y ganan mientras otros pierden.

*Haga sus encargos al Instituto de
Defensa del Café, o a los agentes.*

F. Reimers & Co.

MAQUINARIA



PARA BENEFICIAR CAFÉ



Despulpera "Sirocco" para Café, Tipo Cilindrico de 24 pulgadas.

El empleo de la Maquinaria "Sirocco" garantiza un beneficio sumamente bueno por el sistema más moderno y más económico. Solicitense la publicación No. S.F. 121, en que van ilustradas las Máquinas "Sirocco" para beneficiar Café.

Agente local

EUSTACE
APARTADO R.

W. KNOWLTON
SAN JOSE

Fabricación de
DAVIDSON & CIA., LIMITADA
BELFAST. IRLANDA

Casa establecida más de medio siglo.

EL MAS ANTIGUO DE LOS ABONOS CONOCIDOS



EL PESCADO, como alimento para la tierra, destinado a aumentar las cosechas y mejorar la calidad de los productos, se conocía mucho antes de que se hubiera escrito libro alguno acerca del uso de fertilizantes y se hubiera usado materias químicas artificiales con ese mismo objeto.

En 1620, cuando los Padres Pilgrim llegaron a América, observaron que los indígenas cultivaban el maíz haciendo un pequeño hueco en la tierra y poniendo dentro del mismo un pescado pequeño, sembrando luego la semilla. Los indígenas no sabían por qué razón ese sistema daba tan buenos resultados en sus cosechas. Era suficiente para ellos saber que mediante ese método, las obtenían inmejorables.

Actualmente sabemos, desde luego, que el pescado en descomposición produce nitrógeno, fosfato, iodo y otras esencias que son absorbidas ansiosamente por las raíces de las plantas y aún más, sabemos que esas materias descompuestas producen abundantes elementos necesarios para las bacterias de la tierra, que a su vez aumentan la fertilidad de los campos de cultivo.

EL ABONO *Humber* DE PESCADO

está dando exactamente los mismos buenos resultados ahora, que hace trescientos años, con la única diferencia de que este abono moderno se suministra en polvo seco, de fácil manejo y distribución.

HUMBER FISHING & FISH MANURE CO. LTD. HULL INGLATERRA

Para pormenores a sus agentes exclusivos

MONTEALEGRE HERMANOS

TELEFONO No. 3794

— APARTADO 1238

Para cantidades pequeñas, en el Almacén de Semillas de

FELIPE VAN DER LAAT

North Pacific Coast Line

PARA CAFE A EUROPA
Y EL NORTE PACIFICO

Ofrece a los señores exportadores un

SERVICIO QUINCENAL DE FLETES Y PASAJEROS

Para informes:

FELIPE J. ALVARADO & Cía., Suc. S. A.

San José, Puntarenas, Limón

Compagnie Générale Transatlantique

El Vapor CUBA

saldrá de Puerto Limón el 16 de Enero próximo para Cristóbal, Puerto Colombia, Curacao, Puerto Cabello, La Guayra, Antillas Menores, Plymouth y Le Havre, admitiendo pasajeros para todos los puertos del itinerario, y carga para cualquier puerto europeo.

Recomendamos a los señores Exportadores hacer sus embarques de café por estas rápidos vapores, asegurando una entrega inmediata de sus productos al puerto de destino

PARA MAS INFORMES DIRIGIRSE A:

TOURNON, S. A.  **Felipe J. Alvarado & Cía., Suc. S. A.**
AGENTES GENERALES EN SAN JOSE AGENTES EN LIMON Y PUNTARENAS

M · A · N

Motores DIESEL:

ESTACIONARIOS

MARINOS

para usos especiales,
para acoplar a los camiones de cualquier marca.

Camiones DIESEL

desde 2½ toneladas.

PLANTAS ELECTRICAS DIESEL.

CALDERAS DE VAPOR

TUBERIAS para centrales de fuerza.

CONSTRUCCIONES METALICAS

Pida Ud. presupuestos y cotizaciones a la

COMPANIA ARROCERA NACIONAL S. A.

SAN JOSE

Revista del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica

Tomo V
Número 37-38

San José, C. R., Noviembre-Diciembre de 1937

Ap. Postal 1452
Teléfono 2491

SUMARIO:

- 1) El problema de los precios y la defensa del café de Costa Rica.—
- 2) Estudios sobre el café, por *Mariano R. Montecalegre*.—3) Las Avispas, por el prof. *Anastasio Alfaro*.—4) Iniciándose la curva ascendente del oro, por *Ricardo Jinesta*.—5) Consumo de cafés de clases inferiores en los Estados Unidos, por la Oficina Panamericana del Café.—6) Experiencias de agricultores nacionales con el Proceso Indore.—7) Viaje a Centro América, por *Wilhelm Marr*.—8) SECCION DE ESTADISTICA: a) Embarques de café de Costa Rica, de la cosecha 1936-37 por Exportadores, y puertos de embarque en kilos peso bruto.—b) Embarques de café de Costa Rica, de la cosecha 1936-37 por Consignatarios, y puertos de embarque en kilos peso bruto.—c) Mercado de Londres, cotizaciones de las diferentes clases de café, por c. w. t. en shelines y peniques, del 14 de Setiembre al 11 de Octubre de 1937.—d) Mercado de Londres, movimiento de café del 1º de Enero al 2 de Octubre de 1937, en c. w. t.—e) Importación de café en Alemania al último de Mayo de 1937.—f) Cotizaciones de los cafés disponibles en New York no brasileros, Julio de 1937.—g) Importación de café en Francia, Junio de 1937.—h) Importación mundial de café, Mayo de 1937.—i) Importación de café en Austria, Abril de 1937.— Movimiento mundial de café, al 1º de Octubre de 1937.—j) Existencia visible de café en el mundo al 1º de Octubre de 1937.—k) Curso del Cambio, Octubre de 1937.—9) Mosaico.

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

Visite Ud. el departamento de
Los Talleres
PINTO & CARAZO
en la Exposición Nacional

para que se convenza de la perfección de los trabajos
que se ejecutan en el país en la construcción de

Chancadores montados en muñoneras de bolas
Trapiches de toda capacidad
Elevadores y Compuertas
Armaduras de Hierro

Se hacen estudios, cálculos e instalaciones hidráulicas.

A nuestra numerosa clientela deseamos

Muchas Felicidades en Pascuas

Año Nuevo

3369



TELEFONOS



2721

El problema de los precios y la defensa del café de Costa Rica

El Instituto de Defensa del Café de Costa Rica ha expuesto en diversas ocasiones, por medio de la prensa nacional, sus puntos de vista con relación al trastorno de los mercados, operado por el cambio que ha impuesto Brasil a su tradicional política, aseguradora de un nivel de precios racional y del equilibrio estadístico del grano.

Hemos manifestado que Costa Rica se encuentra entre los países que en menor escala podrían sufrir las consecuencias de un colapso en los precios—si es que llegare a producirse—porque nuestro producto es una especialidad que tiene su mercado entre una clientela que lo consume sin alternativas desde hace más de cien años, y porque además, nuestra industria posee grandes fuerzas de resistencia que en el momento necesario pueden ponerse victoriosamente a prueba.

Sin embargo, los nublados de los días pasados parece que van disipándose y que un afán por crear una inteligencia mejor fundada de los intereses comunes, va ganando el espíritu de los países productores.

La generosa amplitud con que tanto Brasil como Colombia han acogido las sugerencias para dar solución satisfactoria al grave complejo que tanto afecta a la economía de América, permiten pensar fundadamente en la posibilidad de un avenimiento que tolere la convivencia de todos los intereses en un plano de equidad y de respeto recíproco.

A los efectos de asumir la posición a que podían obligarnos los acontecimientos que se vislumbraban en noviembre anterior, los Poderes Públicos de la Nación dispusieron la rebaja—a la mitad aproximadamente—de los impuestos que gravan la exportación de café; a la vez que examinan el proyecto del Ejecutivo para proteger con ventajas arancelarias a los países que por ser compradores de nuestro café, mantienen una balanza de comercio favorable con nuestro país.

Por otra parte, el Instituto, que ha cooperado en la medida de sus facultades por hacer efectivas las anteriores disposiciones, ha establecido gestiones formales cerca de la Conferencia de Compañías Navieras de Londres, a fin de mejorar la posición de las actuales tarifas de transporte marítimo; y según las noticias que ha recibido hasta ahora, cree que será posible llegar a una revisión que se conforme con la realidad, una vez que el valor de los fletes, en lugar de haber disminuido, como aconteció con otros artículos tales como el salitre, la madera, etc., conserva los mismos precios de 1929, agravados por el reciente acuerdo con la Conferencia que suprime las bonificaciones que venían concediéndose al café.

Es seguro también que entre los asuntos que figuren en el programa del Congreso Nacional de Productores de café que proyecta convocar el Instituto para febrero próximo, se incluya preferentemente el relacionado con el transporte ferro-

viario por la vía del Atlántico, que por su alto costo entraña un fuerte gravamen para la industria del café.

La ley que modifica el impuesto de exportación del grano y el proyecto del Ejecutivo introducido al Congreso para la defensa de nuestros mercados, dicen, por su orden, así:

N^o 12.—El Congreso Constitucional de la República de Costa Rica

DECRETA:

Artículo 1^o—El impuesto fijo de \$ 1.50 (un dólar, cincuenta centavos moneda americana), que sobre cada quintal de 46 kilogramos pesa para la exportación de café, queda sustituido en adelante, por otro que se pagará a razón de un 8 % ad-valorem, sobre precio, puesto en estación de ferrocarril, que debe ser satisfecho en la misma clase de moneda fuerte. Este impuesto no puede sobrepasar de un máximo de \$ 1.50.

Artículo 2^o—La Aduana no permitirá ningún embarque de café sin el previo depósito de \$ 1.00, moneda de los Estados Unidos de América, para el café oro y \$ 0.83 para el pergamino, por quintal de 46 kilogramos. El exportador que no sea a su vez beneficiador o agente de casas consignatarias de reconocida solvencia, estará obligado a depositar \$ 1.50 por cada 46 kilogramos de café.

Artículo 3^o—La liquidación de las pólizas de embarque se hará en la forma acostumbrada, como si el impuesto fuera fijo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 2^o, hasta tanto la Contaduría Mayor no haga la liquidación final, con vista de las cuentas de venta del café exportado.

Artículo 4^o—Las cuentas de venta que se presenten a la Contaduría Mayor para los efectos de la liquidación final de que habla el artículo anterior, serán firmadas por la persona o firma vendedora y por los exportadores interesados y se considerarán, en cuanto a éstos, como declaración jurada. Si llegare a comprobarse alguna irregularidad en ellas, con objeto de obtener una cotización más baja para el café exportado, el caso se estimará como contrabando y quedará sujeto el exportador a las penas que señala el Código Fiscal. El exportador reincidente en la trasgresión prevista en este artículo, no podrá volver a exportar café bajo su nombre ni con su marca registrada.

Artículo 5^o—Todo exportador está obligado a presentar sus cuentas de venta, a más tardar el día 30 de noviembre, término de la cosecha, y en caso de no estar completa la venta total de su producto, se calculará el café pendiente de realización—para el efecto del impuesto—, al promedio de las ventas efectuadas. A los exportadores que a la fecha citada no hayan cumplido con lo dispuesto anteriormente, la Contaduría Mayor les hará la liquidación del impuesto de café exportado, en cuanto a las partidas cuyas cuentas de venta estén pendientes, con base de \$ 2.00 por quintal de 46 kilogramos y ordenará a la Aduana el cargo respectivo.

Artículo 6^o—Hecha por la Contaduría Mayor la liquidación definitiva en la

fecha indicada en el artículo 5º, del impuesto que corresponda pagar a cada uno de los exportadores de café, la Secretaría de Hacienda procederá a devolver, en colones al cambio del día, los saldos que hubiere a favor de dichos exportadores, quedando éstos autorizados para comprar dólares con dichos saldos, si comprueban la necesidad de reintegrarlos a sus consignatarios.

El exportador que lo desee podrá dejar el saldo a su favor como adelanto para el pago del impuesto de la cosecha siguiente:

Artículo 7º—Esta ley se aplicará al café exportado desde el día 1º de octubre del presente año.

Artículo 8º—La producción, beneficio y exportación de café no podrán ser nuevamente gravados con impuestos o gravámenes distintos de los que quedan vigentes, a no ser por disposición del Poder Legislativo.

Artículo 9º—Esta ley deroga las números 60 de 2 de marzo de 1923, y 125 de 27 de julio del mismo año; y las números 53 de 16 de julio de 1932, y 61 y 71 de 20 y 30 de junio, respectivamente, de 1933.

El Poder Ejecutivo procederá a reglamentar la presente ley, que entra en vigencia desde su promulgación.

Comuníquese al Poder Ejecutivo.—Dado en el Salón de Sesiones del Congreso.—Palacio Nacional.—San José, a los trece días del mes de diciembre de mil novecientos treinta y siete.—*Juan Rafael Arias*, Presidente.—*Joaquín Vargas Coto*, Primer Secretario.—*A. Baltodano B.*, Segundo Secretario.

Casa Presidencial.—San José, a los veinte días de diciembre de mil novecientos treinta y siete.—*Ejécútese.*—*León Cortés*.—El Secretario de Estado en el Despacho de Hacienda y Comercio, el de Gobernación y Policía,—*Luis Fernández*.

Nº 131

Congreso Constitucional:

Costa Rica había seguido tradicionalmente el sistema de unidad de tarifas para todos los países con quienes sostiene relaciones de comercio. En esta forma mantuvo los mercados de exportación, y nuestras importaciones se movieron libremente. Nuevas orientaciones en las relaciones de comercio internacionales, y la adopción por la mayor parte de las naciones del principio de reciprocidad, nos pusieron en la necesidad de adoptar el sistema de tarifas diferenciales, clasificando los países para establecer la relación indispensable en favor de nuestras exportaciones y orientar así el intercambio comercial hacia nuestros grandes mercados.

El punto de partida en esta nueva política arancelaria, lo encontramos en la ley Nº 55 que, con fecha 14 de febrero de 1933, dictó ese Alto Cuerpo, al establecer, en su artículo 1º, que, "los artículos procedentes de naciones donde a los productores costarricenses se dé trato diferente del que se da a similites de otros países,

estarán sujetos, en las Aduanas de la República, a un recargo del treinta por ciento sobre los derechos corrientes del Arancel^o.

Si se observa bien, esa ley, aunque inspirada en los principios de reciprocidad de trato, no cumple con los verdaderos objetivos de esa orientación, pues se limita a considetar la forma en que los países que tienen relaciones comerciales con Costa Rica traten o puedan tratar sus productos, prestando del volumen de las comptas que se nos hagan, que es el aspecto más importante de la cuestión.

Con posterioridad, la República celebró un tratado comercial con los Estados Unidos de América, en el cual, para obtener una garantía arancelaria en favor de nuestros principales productos de exportación, en uno de los más importantes mercados del mundo, estableció afotos diferenciales para ciertos artículos producidos en aquella nación.

Inspirada en ese mismo criterio, se decreta la ley N^o 67 de 13 de agosto del corriente año, por la cual queda autorizado el Poder Ejecutivo para otorgar a los artículos manufacturados o producidos en países con los cuales la balanza de comercio hubiere sido favorable a Costa Rica en el año anterior, todas las ventajas concedidas a las naciones que, por tratados de comercio que con nosotros tienen, en forma incondicional, la cláusula de nación más favorecida.

Las disposiciones de que se ha hecho mérito crean una situación favorable para determinados países, con el sano propósito de regularizar el intercambio comercial en beneficio de nuestros productos de exportación.

Para completar la tarea iniciada y robustecer esa finalidad, es preciso contemplar también la situación que resulta con los países cuya balanza de comercio arroja un saldo desfavorable a Costa Rica, y dictar disposiciones que permitan al Poder Ejecutivo aplicar una tarifa máxima a sus productos. En esta forma habremos completado un sistema orgánico de protección para nuestros mercados de exportación.

A fin de lograr esa finalidad y establecer la flexibilidad necesaria en el Arancel de Aduanas para utilizarlo en bien de la economía nacional, con instrucciones del señor Presidente de la República, tengo el honor de proponer a Vuestra ilustrada consideración, el siguiente proyecto de ley:

El Congreso, etc.

Decreta:

Artículo 1^o—Se autoriza al Poder Ejecutivo para que, cuando lo crea conveniente y el volumen del intercambio de comercio lo justifique, imponga un recargo del ciento por ciento de los derechos de aduana propiamente dichos, a las mercaderías procedentes de países cuya balanza comercial sea desfavorable a Costa Rica en más de un cincuenta por ciento. Tratándose de artículos de primera necesidad podrá el Poder Ejecutivo, tomando en cuenta las necesidades del consumo, eximirlos de ese recargo.

Artículo 2^o—Se exoneran de pagar el recargo que la presente ley establece, los artículos producidos o manufacturados en las Repúblicas Centroamericanas y la

de Panamá, y en los países amparados por tratados comerciales vigentes con la República.

La presente ley será reglamentada por el Poder Ejecutivo y entrará en vigencia desde su promulgación.

C. C.

F. de P. Gutiérrez

Secretario de Estado en el
Despacho de Hacienda y Comercio

San José, 25 de noviembre de 1937.

**Don Eurico Penteado, Representante de Brasil en la Conferencia
de la Habana y el Instituto de Defensa del Café de Costa Rica**

Nueva York, Noviembre 29 de 1937.

Señor Fernando Palau C.
LA PRENSA LIBRE.

San José, Costa Rica.

Muy estimado señor Palau:

Recibí su carta y contesto a ella con un pequeño retraso porque estuve ausente de Nueva York por algunos días.

Pienso que lo que está aconteciendo en el mercado de café no debe causar sorpresa a nadie, desde luego que en La Habana la situación fue claramente expuesta por mí, como Delegado del Brasil.

Lamento que, con la decisión a que fuimos arrastrados, después de muchos años de sacrificios incomprensidos, su país, lo mismo que otros, venga a sufrir. No está a nuestro alcance, sin embargo, evitarlo, pues también vamos a sufrir aun cuando los sacrificios que veníamos haciendo aisladamente no podían continuar.

Usted fue testigo, mi apreciado amigo, de la intransigencia con que Colombia se opuso a cualquier acuerdo equitativo en La Habana. A esa actitud, de lamentable ceguera, de poco inteligente egoísmo y de absoluta incomprensión de los detalles rudimentarios, debe precisamente ser atribuido el colapso del mercado de café y las consecuencias desastrosas que puede tener para la economía de muchos países. El Brasil no puede por eso ser acusado, pues no era posible que continuara sacrificándose solo y antes debe ser alabado por los enormes esfuerzos que hizo sin la cooperación de cualquier otro país.

Es realmente doloroso que algunas naciones, como Salvador, Venezuela, Nicaragua y Cuba, por ejemplo,—siempre dispuestas a cooperar para el bien

común,—tengan que sufrir tan duramente como aquellos que egoístamente se opusieron a cooperar en la más pequeña parte. Pero eso, desgraciadamente, es inevitable.

Su propio país, mi querido señor Palau, tiene culpa en el caso. En Bogotá, su Delegado el señor Jiménez fue de los más entusiastas signatarios de todos los acuerdos. Pero no cumplió uno solo, pues ni siquiera ingresó en el Pan American Coffee Bureau, al que ni tan sólo remesó la primer mensualidad. Limitóse a enviar a discutir pequeñeces, "de lana caprina", por intermedio del señor Licenciado Fernández, quien hubo de colmar nuestra paciencia con sus interminables reflexiones sobre cuestiones minúsculas, siguiendo instrucciones del Instituto, según nos decía. En La Habana, nuevamente dió Costa Rica la impresión de estar de acuerdo con las resoluciones votadas y nuevamente se apartó de todas. Ni ahora, siquiera se ha adherido al agonizante Pan American Coffee Bureau.

En esta forma, mi amigo, con cooperación de esta naturaleza, qué quería usted que aconteciese sino lo que está aconteciendo?

Perdóneme la franqueza con que le escribo, pero, como ya me conoce, sabe que éste es mi hábito y creo además que es la mejor manera de llegar a un leal entendimiento.

Créame siempre su amigo y admirador,

Enrico Penteado

San José, Costa Rica, 7 de Diciembre de 1937.

Señor don Enrico Penteado

Nueva York.

Muy estimado señor:

LA PRENSA LIBRE de ayer publica una carta suya fechada en Nueva York el 29 de Noviembre próximo pasado, en que Ud. censura la conducta del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica, inculpa a nuestro país de falta de cooperación — en el grave problema cafetalero — y hace alusiones a mi actuación en Bogotá.

Debo advertirle que desde el día 2 de Junio de 1937, es decir, mucho antes de la celebración de la Conferencia de La Habana, dejé el cargo de Director del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica; y digo ésto no para aminorar mi responsabilidad, pues pretendo demostrar que no hay ninguna, sino para dar a mis palabras carácter personal cuando se refieren a hechos sucedidos con posterioridad a mi renuncia.

He sido partidario de un arreglo entre los países productores de café y lo sigo siendo. Profeso sincera y lealmente la idea de cooperación y pondré todo mi esfuerzo, en la modesta esfera de mis actividades, para que los países de Amé-

rica aprovechen los beneficios de ese maravilloso recurso, en un caso tan trascendente, de vital importancia para la economía nacional, como lo es el del café para las naciones productoras de esa riqueza.

Muy pocas personas pueden ufanarse de manifestaciones de ese sentimiento de cooperación como quien esto escribe. Más de un año antes de que Colombia lanzara la idea de un Congreso Cafetero,—el 6 de agosto de 1935.— tenía ya la honrosa oportunidad de presentar mis credenciales de Enviado Extraordinario y Ministro Plenipotenciario de Costa Rica ante el Gobierno de Brasil, — muy dignamente presidido por el doctor Getulio Vargas, — y en ese acto solemne dije lo siguiente:

"Mi patria tiene puntos de contacto con Brasil: su estructura económica monocultora está influida grandemente por la forma en que Brasil resuelve los graves problemas de su agricultura principal y ha conceptualizado altruista esa actitud de defensa, que en realidad de verdad debiera ser el producto de la cooperación y solidaridad de las Naciones de idéntico interés. La cooperación y la solidaridad de los pueblos preciso es que se manifiesten en forma real y efectiva para que tengan todos los atributos de grandeza y de justicia".

Aquellas palabras dichas por el representante de la más pequeña República del Continente a la más grande Nación Ibérica, con oportunidad de una misión de buena voluntad, resultaron precursoras de un movimiento de cooperación entre un grupo importantísimo de Estados en un caso de inmensa trascendencia, como lo ha sido la Conferencia de Bogotá.

Es enorme la responsabilidad que pesa sobre aquellas personas que antes o ahora, con expresiones intemperantes malogren un esfuerzo que estaba bien encaminado y que pudo seguir produciendo beneficios a las Naciones productoras de café.

Por eso, estimado señor Penteadó, me ha llenado de sorpresa la forma y el concepto violento e injusto que Ud. usa para Costa Rica y para Colombia.

Brasil, y con Brasil las naciones productoras de café, tienen que reconocer los amplios sentimientos de cooperación que animaron a Colombia al provocar la Conferencia de Bogotá. El Excmo. Sr. Presidente López,—con admirable visión del proceso de estos problemas,—decía el 5 de octubre de 1936 al inaugurar la Conferencia de Bogotá:

"Los países productores de café tienen, ciertamente, muchos temas de estudio, de discusión y hasta de controversia para justificar una reunión como la presente. Colombia no considera que entre ellos existan antagonismos e incompatibilidades que no sean susceptibles de someterse, con ventaja para todos, a un proceso de examen, cuyas conclusiones puedan llevarlos eventualmente a completar sus sistemas y a mejorar las condiciones generales de la industria" — "para su feliz desarrollo no es preciso que toda actividad quede consagrada inmediatamente por un buen éxito notorio; tampoco se-

ría indispensable, en concepto del Gobierno, que la Conferencia que tengo el honor de inaugurar, exhiba, al finalizar sus debates, un balance de realizaciones definitivas, en una transformación esencial de la economía cafetera. Bastaría que del estudio de los problemas de la industria se pudiera deducir la satisfactoria conclusión de que hay muchas fases que no estaban convenientemente analizadas y que permitan esperar en el futuro un mejor acuerdo de los países productores”.

A la deferente atención del ilustre Presidente López y para agradecer la hospitalidad de Colombia, Ud. mismo, Sr. Penteado, dijo las siguientes frases:

“La invitación que me dirigió don Alejandro López, en nombre de la Federación Nacional de Cafeteros, no es sino una emanación del alto espíritu de americanismo que viene caracterizando al Gobierno de Vuestra Excelencia. La acogida que tuvo y la perfecta cordialidad que ya reina entre los Delegados reunidos en Bogotá, son la prueba de que la solidaridad panamericana no es una expresión sin sentido. No nos presentamos aquí como ásperos competidores—que en realidad no lo somos—sino como representantes de grandes intereses que no deben chocar, con perjuicio para todos, y que es fácil armonizar para una acción cooperativa, inteligente, que dará resultados generales, excelentes e inmediatos. Es animados de ese espíritu de cooperación leal, señor Presidente, que vamos a trabajar, ahora fuertemente estimulados por la honra insigne de vuestra presencia en nuestra sesión inaugural y por las admirables palabras que acabáis de dirigirnos”.

Comentando el resultado de la Conferencia de Bogotá, el señor Presidente de la Federación de Cafeteros de Colombia, manifestó:

“Sin duda alguna el Presidente López, en su carácter de candidato a la Presidencia, buscaba un estrechamiento de relaciones con el Brasil en su ambición de hacer una política fraternal con todos los países hermanos. El medio adoptado ahora fue diverso, pero el fin que se buscaba era el mismo y se ha logrado. Se juzgaba necesario un acuerdo de buena voluntad con el Brasil para completar una política cafetera de largo alcance”. “El éxito de la Conferencia Americana del Café es poder afirmar que estuvimos en un perfecto acuerdo con el Brasil como con los otros países hermanos de la América, productores del grano”. “Es de esperarse que en la Segunda Conferencia Americana del Café, vendrá a perfeccionarse, con enorme beneficio para la industria cafetera de este Continente, el esfuerzo común de los países interesados, que en esta primera reunión de Bogotá han puesto las bases fundamentales de su acción futura”.

Esos son los sentimientos con que Colombia inició las Conferencias del Café, expresados por sus más altos y significados personeros y enaltecidos por Ud.—¿Cómo es posible que un año después Ud. mismo, con una rudeza inconcebible, acuse a Colombia de intransigente y opuesta a cualquier arreglo equitativo en la Segunda Conferencia, en la que precisamente Colombia ansiaba perfeccionar las negociaciones de Bogotá? Por mucho que se quiera agrandar la personalidad

de Ud. no es posible admitirle autoridad para lanzar contra la nobilísima y por mil títulos digna Nación colombiana, ni contra sus ilustrados directores, los cargos de "proceder con lamentable ceguera"—"poco inteligente egoísmo"—"absoluta incompreensión de los detalles rudimentarios", para inculparla del colapso en el mercado del café. Los altos prestigios de Colombia en nuestro Continente y en el concierto de las naciones del mundo, son escudo formidable en que rebotan sus acusaciones y se vuelven con furia contra quien irreflexivamente las profiriera.

Tengo la creencia de que no son los propósitos de los países productores de café, no son las ideas, las que han fracasado, sino los hombres encargados de darles forma, y cuando aprecio el estado de ánimo que revela en usted la carta a que me refiero, pienso que quizás esa actitud violenta ha dado al traste con la Conferencia de La Habana.

La lectura detallada de las Actas de aquella Conferencia no da la impresión de que Colombia sostuviera una política intransigente. Faltas de cumplimiento de cláusulas del Convenio de Bogotá se imputaron a Colombia y a otros países, pero en verdad, el mismo Brasil, Salvador y Cuba declararon que habían procedido en igual forma al vender calidades inferiores al N° 7. Luego, la inejecución del pacto de Bogotá no es imputable sólo a Colombia y—especialmente,—conforme a los preceptos generales de Derecho, sólo está en aptitud de reclamar la parte que haya cumplido fielmente el total de sus compromisos, y el Brasil, por uno u otro motivo, dejó de acatar las resoluciones de Bogotá, según confesión de Ud. mismo.

En cambio Costa Rica, como lo comprueban manifestaciones hechas por Ud. ha cumplido los compromisos básicos de la Conferencia de Bogotá, sobre calidades, precios y paridad.

Cuán absurda, injusta y desprovista de verdad es, por lo tanto, la acusación de Ud., cuando afirma que Costa Rica no cumplió uno solo de los compromisos de Bogotá!

Voy a reproducir un párrafo del informe del señor Palau para que se aprecie en toda su magnitud la inexactitud del cargo que contesto:—"hube de llamar hasta la mesa a don Eurico Penteado y rogarle que tuviera la bondad de manifestar si en la tarde anterior había dicho "algunos países" o "todos los países",—pues no quería yo que Costa Rica cargara con culpas que no le correspondían. *Muy amablemente el Sr. Penteado afirmó que había dicho "algunos países", pues no podía incluir a Costa Rica en la violación que comentara en la tarde anterior. La aclaración del Sr. Penteado y la mía, constan al final del acta correspondiente*". Acta del 17 de agosto de 1937.

Demostrado plenamente, que no hay incumplimiento de parte de Costa Rica de los acuerdos básicos y fundamentales de la Conferencia de Bogotá, vamos a referirnos a lo que Ud.,—en la carta tantas veces referida,—llama cuestiones minúsculas, "de lana caprina".

Para Ud. son objeciones de "lana caprina" las que se refieren a la organi-

zación y sostenimiento de la Oficina Panamericana del Café, que opera en Nueva York!

La Conferencia de Bogotá en su primera resolución creó esa Oficina y Costa Rica aceptó de inmediato la organización. La misma Conferencia en su resolución séptima de 7 de octubre de 1936 dispuso lo siguiente:

3^o—La Oficina estará dirigida por un Comité que se compondrá de un miembro por cada uno de los países americanos productores participantes o de sus instituciones cafeteras . . .”

8^o—Los gastos que demandan el sostenimiento de la oficina y sus publicaciones se repartirán entre las organizaciones cafeteras de los países participantes en la siguiente forma: los países cuya exportación total no pase de 1.000.000 de sacos anuales, pagarán una cuota mínima de \$ 50 mensuales; y los que tengan una exportación superior a esa cifra pagarán en proporción de su exportación a Estados Unidos hasta concurrencia de la suma de \$1,000 mensuales”.

Nada más equitativo que cubrir los gastos de una Oficina destinada a servir intereses comunes, en proporción al beneficio que deriva cada participante; pero Costa Rica aceptó sin discusión el minimum acordado, que supera en mucho la proporcionalidad.

Así las cosas, ¿cuál fue la actuación de la Oficina de Nueva York?

1^o—Por vía reglamentaria dispuso formar un *Comité Ejecutivo de cuatro miembros*, dejando prácticamente fuera de intervención a los países restantes. Esa no es cuestión de “lana caprina”, sino una violación sustancial del Convenio de Bogotá. Y no íbamos a consentirla: la igualdad de tratamiento es fundamental en estas conferencias y no sólo por conveniencia y por equidad, sino por decoro debe reclamarse ese derecho inherente a la personalidad.

2^o—Se dispuso, además, aumentar el presupuesto de la Oficina en proporciones no contempladas por la Conferencia de Bogotá y distribuir las contribuciones, no ya con el criterio de “proporcionalidad” que fue el que privó en aquella Conferencia, sino elevando la cuota mínima a \$ 125.00.

El más elemental sentido de responsabilidad señalaba al Instituto de Defensa del Café de Costa Rica su obligación de combatir ese procedimiento arbitrario, injusto y en abierta violación de la ley constitutiva que en este caso es el pacto claro y expreso de Bogotá.

Esas son las dos únicas objeciones que en forma correcta, discreta, respetuosa y cordial presentó nuestro estimado representante ante la Oficina de Nueva York, Licenciado Fernández, Cónsul general de Costa Rica.

Son de tal trascendencia las objeciones planteadas que ameritaron una consideración en la Segunda Conferencia Panamericana del Café: Los dos puntos fueron presentados por el Delegado de Costa Rica en La Habana y los dos puntos fueron triunfados:

1^o—*Organización de la Oficina de Nueva York*. En la sesión N^o 2 de la Comisión 3^o del 17 de agosto de 1937. Discutida a solicitud de Costa Rica la vali-

dez del "Comité Ejecutivo" que se organizó en contra de los preceptos del pacto de Bogotá, Ud. mismo, sin duda porque preveía el resultado de una votación, hizo la proposición que se lee textualmente, y que se aceptó por unanimidad de votos: "El señor Penteadó, delegado del Brasil, propone en forma que se suprima el Comité Ejecutivo, el cual parece que no ha tenido funciones y que se deje solamente la Junta Directiva".

Triunfó de consiguiente totalmente la tesis del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica.

2°—*Sostenimiento de la Oficina de Nueva York.* El Instituto de Defensa del Café de Costa Rica ha reclamado el cumplimiento de lo acordado en Bogotá, esto es, que se mantenga un minimum de \$ 50 y niega a la Oficina de Nueva York la atribución de hacer reformas a la ley fundamental.

Adujo la Delegación de Costa Rica la poderosa razón de que, por equidad, la contribución de cada país debe graduarse por su producción; y expone el resultado estadístico de 1935-1936, mundial y referente a los Estados Unidos de América, para que se aplique cualquiera de las dos resultancias:

Exportación (Sacos de 60 kls.)

Brasil	15.328.791	71.16%
Colombia	3.785.175	15.57%
Venezuela	938.642	4.36%
Salvador	840.541	3.90%
Nicaragua	210.000	0.97%
Cuba	35.000	0.16%
Costa Rica	403.976	1.88%

Los mismos países exportaron a Estados Unidos en ese año:

Brasil	8.564.597	69.29%
Colombia	2.868.442	23.21%
Venezuela	355.795	2.88%
Salvador	404.435	3.27%
Nicaragua	92.791	0.75%
Cuba	2.188	0.01%
Costa Rica	72.864	0.59%

Si, como sería de esperar ingresaran a la oficina de Nueva York los otros países americanos, productores de café, que concurrieron a La Habana.—Guatemala, México, Ecuador y República Dominicana,—todavía ese porcentaje sería menor.

La reproducción de esos cuadros da una idea exacta de la justicia que asiste al Instituto de Costa Rica al pedir que los hechos se mantengan como se convino en Bogotá.

En la Conferencia de La Habana se resolvió este punto por una proposición intermedia que hizo el estimado representante de El Salvador señor Rochac, en la sesión del 17 de agosto de 1937, así:

Los gastos de sostenimiento de la Oficina Panamericana del Café se sufragarán por los países productores afiliados, clasificándolos al efecto en cuatro grupos:

Brasil	Primero cuota de \$ 1.250
Colombia	Segundo cuota de 625
Salvador, Guatemala, México y Venezuela	Tercero cuota de 150
Costa Rica, Honduras, Cuba, Panamá, República Dominicana y Ecuador.	Cuarto cuota de 75

Esa resolución aprobada no es exactamente lo que pedía el Instituto de Defensa del Café de Costa Rica, pero sí es una justificación de su actitud y una nueva demostración de que la oficina de Nueva York se había extralimitado en sus atribuciones. Por lo tanto la tesis de Costa Rica era legítima y atendible y no merece el trato despectivo que Ud. le da en su carta.

El Instituto de Defensa del Café de Costa Rica ha estado siempre listo a cumplir las convenciones de Bogotá que aprobó totalmente y entiendo que no ha considerado lo resuelto en la Habana por la incertidumbre en que se encuentra el negociado general.

Brasil ha resuelto por sí que la definición total de la crisis del café se verifique en una forma violenta por un proceso de eliminación. Sufrirán esa dura prueba y subsistirán los productores de buenas calidades y las producidas a bajo costo y necesariamente tendrán que desaparecer las malas clases y quienes produzcan a costo elevado. Eso va a significar la ruina de muchos agricultores en las diversas Naciones Americanas, entre las cuales habrá muchos brasileros también.

Es verdaderamente penoso el procedimiento y se ha adoptado sin hacer previamente un esfuerzo colectivo en favor de la industria general. La Conferencia de Bogotá se proponía ensanchar y llevar a su máximum el consumo mundial, combatir los factores que hoy disminuyen y dificultan el consumo de café y nada se ha hecho en ese sentido. Dentro de la armonía y la cooperación todas las medidas, aun las drásticas, podían caber, con iguales objetivos, pero reduciendo al mínimo los daños.

El rompimiento de los acuerdos no mejora la posición de ninguna de las partes, sino que las perjudica a todas y las somete a una situación angustiosa en estos momentos en que el mundo está saturado de incertidumbre y aislado por una crisis de graves caracteres.

Mi opinión, señor Penteado, es que en ese violento proceso de eliminación, los productores de café costarricense no serán vencidos. La Providencia ha dotado a nuestro país de una tierra pujante, de condiciones naturales privilegiadas y nuestro agricultor ha demostrado en una labor perseverante, de más de un siglo, que su trabajo en el cultivo y en el beneficio de café es eficiente y ha conseguido su recompensa con las más altas cotizaciones de los grandes mercados de consu-

mo. Costa Rica se enorgullece de tener los mejores precios del mundo. Con una mediana protección del Estado no perecerá una sola planta de café costarricense; pero pienso— y en eso estoy seguro de que interpretó el sentir de todos los costarricenses—que no debiera ser la guerra comercial el medio de solucionar el conflicto de intereses en América, como no es la guerra militar el medio de dirimir los conflictos políticos del Continente. El panamericanismo económico es una parte del contenido del panamericanismo político y espiritual.

Por razones morales, políticas y económicas, deseo fervientemente que se encaucen por un sendero de armonía y de cordura las negociaciones del magno problema—pero cualquiera que sea la solución—he de decir a Ud. que mantengo mi fe y mi entusiasmo por los principios enunciados en Bogotá, inspirados en sanos sentimientos de cooperación, de solidaridad y de fraternidad americanista y que antes, ahora y siempre pondré mi modesto esfuerzo en aquella causa, que contemplaba permanentemente el bienestar y la prosperidad de nuestros pueblos de América.

De Ud. muy atento y S. S.,

Manuel F. Jiménez

Cablegrama

New York, diciembre 18 de 1937.

Señor Lic. Manuel F. Jiménez
San José.—Costa Rica

Sin haberla recibido todavía, leí ahora la carta de Ud. publicada en un periódico de esa ciudad. Lamento que no me sea posible entrar en polémicas sobre este asunto, pero debo dar la siguiente explicación: mi carta al señor Palau era confidencial, emitiendo solamente mi opinión personal. No podía sospechar que un delegado de Costa Rica fuera también periodista capaz de tan lamentable indiscreción. No tuve el propósito de molestar a Ud. ni a Costa Rica o Colombia ni a país o persona alguna.

Saludos.

Eurico Penteado

Por su parte, el señor Palau ha dado en LA PRENSA LIBRE las más claras y fundadas razones que tuvo para publicar la carta del señor Penteado.

La respuesta del Instituto

Rebatidos ventajosamente por el Lic. don Manuel Francisco Jiménez los cargos imaginarios con que don Eurico Penteado intentó enjuiciar la clara conducta mantenida por el Instituto, en el cumplimiento de las Convenciones de Bogotá, sólo nos resta manifestar que nuestro ingreso definitivo a la Oficina Panamericana del Café, de Nueva York, después de haberse justificado plenamente las objeciones que presentamos a la Conferencia de La Habana acerca de los actos atentatorios de aquel organismo estuvo subordinado a la aprobación final de los acuerdos de La Habana que tenían como cima o corolario—en un plazo de sesenta días—el avenimiento de Brasil y Colombia en lo que respecta a la fijación de paridades.

Habiendo fracasado este último, era evidente que el frente de cooperación, roto potencialmente desde los inicios de la Conferencia, se había derrumbado y consecuentemente nada teníamos que hacer en la oficina de Nueva York.

Solamente el afán enfermizo de hacer cargos a diestra y siniestra, podía inspirar la requisitoria del señor Penteado al censurar nuestra ausencia de un centro fundado exclusivamente para la cooperación y la armonía, y que gracias a la intransigencia y a la sorda incomprensión, pasaba a ser la *mesa redonda* de las torvas agresiones.

La excusa del señor Penteado, constante en su cablegrama al Lic. don Manuel Francisco Jiménez, en nada aminora la actitud irreflexiva y desentonada en que se coloca en la carta que comentamos. Confidenciales o no, sus conceptos no solamente significan un error en cuanto a la apreciación de la conducta del Instituto, sino que por el léxico intemperante con que los vierte, deslustran al personero del país caballero que tanto ha enaltecido las maneras cultas en su trato con los otros pueblos.

FRANCISCO PEREYRA SEVILLA

Al ofrecer sus servicios como experto en cualquier clase de instalación frigorífica, comercial y doméstica, aprovecha la oportunidad para reiterar a sus clientes y amigos los más fervientes votos de dicha y ventura para Pascua y Año Nuevo.

Apartado 209

Taller situado 275 vs. al Este
de la Botica de La Dolorosa

Teléfono 2304

LOUIS DELIUS & CO.

BREMEN - ALEMANIA

IMPORTADORES DE CAFE

OFRECEN:

**SACOS PARA CAFE, MANTEADOS Y
MAQUINARIA PARA BENEFICIOS**

AGENTE

Lohrengel & Co. Suc.

H. O. DYES

SAN JOSE - COSTA RICA

Estudios sobre el café

Por *Maciano R. Montealegre*

De los abonos

(*Continúa*)

Elementos minerales

Los más importantes de los elementos fijos son el fósforo, la potasa y el carbón. Últimamente se ha agregado el magnesio, considerado por mucho tiempo como innecesario.

Fósforo

Este elemento es utilizado por las plantas en forma de ácido fosfórico y su existencia en el suelo proviene de la desintegración de las rocas volcánicas y calcáreas. Es de gran importancia para el desarrollo vegetal y especialmente para el cultivo del café por ser las semillas la parte comercial del arbusto; el fósforo se halla de preferencia en las flores y en los frutos, siendo además indispensable para la formación de la lecitina, que es la sustancia integrante del polen de las flores.

Potasio

A pesar de que a este elemento se le atribuye menor importancia que al nitrógeno y al ácido fosfórico, por ser más abundantes en los terrenos de buena calidad y por correr menores riesgos de ser exportado con las cosechas, ya que se encuentra en menor cantidad en las semillas que en los tallos, es siempre un contribuyente indispensable en todo fertilizante bien balanceado, sobre todo para terrenos arenosos muy permeables, que con frecuencia carecen de potasio.

En nuestros cafetales sembrados con árboles pertenecientes a la familia de las leguminosas, el potasio tiene una importancia capital, pues se ha comprobado que la potasa es indispensable para el desarrollo y vitalidad de las bacterias que viven en simbiosis con aquellas plantas que son nuestra fuente inagotable de nitrógeno.

La potasa es además, el gran asimilador del anhídrido de carbón y por lo tanto indispensable en la composición de las hojas; pero su importancia, según las experiencias de muchos años realizadas por la Rothamstead Experimental Station (Inglaterra), se funda en que actúa como contraparte del Nitrógeno a tal extremo que se considera que un fertilizante a base de uno de estos dos elementos no rinde completa eficacia si el otro falta.

La potasa del suelo proviene de la desintegración de las rocas primitivas (granitos, pórfidos, Gneiss, etc.) y de las cenizas de vegetaciones anteriores.

Calcio

La cal en el suelo es el producto de la desintegración de las rocas calcáreas y en parte también de las cenizas de las plantas.

Es considerada más como una enmienda que como un abono propiamente dicho; pero no por eso deja de tener una importancia capital.

Además de constituir un alimento para las plantas, la cal produce en la tierra una serie de efectos químicos que la hacen indispensable. Afecta el suelo mismo en cuanto le cambia su textura y propiedades mecánicas, especialmente en lo que se refiere a su poder de absorción y retención de la humedad. Es de gran eficacia en la descomposición de la materia orgánica y de las sustancias minerales; y lo que es más importante aún, tiene una influencia decisiva sobre la vida de los microorganismos del suelo, que son los grandes factores en la transformación de los elementos necesarios para la vida de las plantas, haciéndolos asimilables.

Magnesio

El magnesio es un integrante de la mayor parte de las rocas y se le encuentra

siempre en combinación con la sílice, hallándose por lo tanto en casi todos los terrenos.

En los últimos tiempos se le ha dado cierta importancia como fertilizante, que antes no tenía, debido a diversos experimentos que han venido a probar que la clorosis en las plantas proviene de la falta de magnesio.

El magnesio parece necesario en la formación de los aceites, especialmente en las semillas, parte de la planta donde al igual que el fósforo, se deposita finalmente. Pudiera por esta razón tener alguna importancia en la fertilización del café.

Cloro

El cloro no es necesario en grandes cantidades para las plantas; al contrario, su acción es, después de cierta cantidad, francamente tóxica. Schimper asegura que plantas que viven a la orilla del mar, como el cocotero, se defienden contra la absorción del cloruro de sodio. C. Dupont, sin embargo, ha encontrado que las plantas abonadas con cloruros en vez de nitratos y sulfatos, son siempre más pujantes, tienen las hojas más verdes y transpiran menos; y E. J. Russell, dice que las hojas mueren más temprano, lo que pareciera indicar una maduración más rápida. El exceso de cloruros es, sin embargo, dañino para todas las plantas especialmente en terrenos alcalinos.

Azufre

Es elemento primordial en la composición de todas las plantas, especialmente de las crucíferas y leguminosas. Se encuentra en la mayoría de los suelos, en forma de sulfatos y entra en la composición de los fertilizantes en combinación con el amoníaco y la potasa. Tiene gran importancia en los suelos alcalinos por su tendencia a acidificarlos.

Hierro

Aunque la clorofila misma no contiene hierro, su formación requiere la presencia de sales de este metal en pequeñas cantidades. Muy poco se encuentra en las plantas

y los compuestos activos son siempre orgánicos.

Como proviene de las rocas primitivas son raros los suelos que no contienen lo suficiente; además, el desgaste de los instrumentos de labranza lo produce continuamente.

Manganeso

El Manganeso es un constituyente invariable de todas las plantas. Tiene especial importancia en los tejidos de las yemas vegetativas. La deficiencia de manganeso en el suelo aumenta la sensibilidad patológica de las hojas y algunas veces ocasiona la falta de sabor en los frutos; a la ausencia de manganeso se achaca lo desabrido de la piña de Hawaii. Algunos de los cambios catalíticos en el suelo son producidos por el manganeso.

Sus propiedades son parecidas a las del hierro y se encuentra en el suelo en estado de gran dilución.

Cobre

Como el anterior, el cobre se encuentra en todas las plantas y pareciera jugar papel importante en el metabolismo intercelular de sus partes vitales.

En general, las sales cúpricas son consideradas como tóxicas para las plantas; pero recientes experimentos han demostrado que su aplicación en pequeñas cantidades es beneficiosa en ciertos casos. La calidad de las manzanas de California parece mejorar grandemente con su aplicación, lo mismo que las hortalizas en los terrenos calcáreos de Florida, con la particularidad de que el mismo resultado se obtiene aplicándolo a las hojas que poniéndolo directamente en el terreno.

Sodio

Aunque el Sodio entra en la composición de cierto número de plantas, su importancia estriba más en su manera de actuar en el suelo mismo.

Su forma más común es la de cloruro de sodio o sal común y en esta forma llega al

suelo en el agua de lluvia y en la de riego.

En cantidades excesivas el sodio es sumamente perjudicial por su manera de actuar en el suelo, sobre todo en los arcillosos, que los vuelve alcalinos y por lo tanto inútiles para la mayor parte de los cultivos.

Aunque los demás elementos minerales tienen indudablemente gran importancia en la nutrición de las plantas, su manera de actuar es poco conocida y sobre todo la cantidad que las plantas necesitan, es aparentemente muy pequeña; solamente en unas ocasiones es de verdadera necesidad el agregarlas.

Diferentes clases de abono

Los abonos pueden dividirse en dos grandes grupos:

1^o—Abonos Orgánicos, naturales o fundamentales.

2^o—Abonos minerales, químicos o industriales.

El suelo

Antes de analizar las diferentes clases de abonos, bueno es detenerse un instante y, aunque someramente, estudiar el medio en que las plantas viven, es decir: conocer lo que es el suelo y sus propiedades físicas y químicas.

1^o—Propiedades físicas:

La fuerza de cohesión o la mayor o menor resistencia que el suelo opone al crecimiento de la parte subterránea de las plantas, es lo que antiguamente se consideraba como la propiedad física más importante del terreno; hoy día son consideradas de mucha mayor importancia las fuerzas de adhesión y capilaridad, que son las que regulan la cantidad y movimiento del agua y del aire en el terreno.

La capacidad de retener el agua, el poder de capilaridad y la permeabilidad, son los tres grandes factores que marcan las principales diferencias físicas de los suelos.

Por capacidad de retención se entiende el poder de conservar cierta cantidad de agua después que el exceso o saturación ha sido

evacuado; y esto, que es de gran importancia en la vida vegetal, depende casi exclusivamente del tamaño de las partículas del suelo. Así vemos los dos extremos: la grava con una capacidad de 13 a 14% y la arcilla pura con 40 a 41%. Como los poros que no están llenos de agua estarán llenos de aire, tenemos que la capacidad retentiva del agua es inversamente proporcional a la capacidad retentiva del aire.

La permeabilidad y la capacidad de retención están íntimamente ligados. Terrenos arenosos de gruesa granulación son sumamente permeables, y suelos de granulación fina, especialmente los arcillosos, se caracterizan por su gran resistencia a la filtración o en otras palabras, por su gran capacidad retentiva, que cuando es excesiva ocasiona un grave daño a la vegetación.

El poder absorbente o sea la capilaridad, es otra importantísima propiedad del suelo, que se mide por la rapidez con que la tierra se satura de agua, hasta una altura dada, una vez en contacto con ella. Las arcillas son las que tienen el poder de conductibilidad más grande, siguiéndolas por su orden el humus o mantillo y los suelos arenosos; las margas o gredas y el yeso, tienen una capilaridad muy inferior.

Estas diferencias en sus propiedades físicas tienen naturalmente una íntima relación con la vida de las plantas:

1^o) Un suelo perfecto, físicamente hablando, es aquel que reúne una granulación fina, gran riqueza en humus y suficiente permeabilidad del subsuelo. La granulación fina le da mucho poder absorbente, su riqueza en humus le permite conservar la humedad necesaria y la permeabilidad del subsuelo hace que todo excedente de agua sea evacuado fácilmente. Un suelo así tendrá siempre humedad moderada, que es lo que la mayor parte de las plantas cultivadas necesitan para su óptimo desarrollo.

2^o) Un suelo arenoso pero pobre en humus y con subsuelo de grava, se empapa y se satura fácilmente con la lluvia, pero tiene el inconveniente de secarse con la misma rapidez inmediatamente después, es decir, no tiene el poder de conservar la humedad. Estos suelos muy buenos en regiones de gran

precipitación, son casi inútiles aun en climas de mediana humedad.

39) *Los suelos calcáreos si son pobres en humus* son todavía más inconvenientes, pues a su falta de poder de retención de la humedad hay que agregarles su pobrísima capilaridad.

De lo anterior se desprende que los suelos arcillosos son los mejores en regiones secas, pues son los que tienen mayor capacidad de retención; pero no así en regiones de gran precipitación, pues en ellos absorben agua en cantidades excesivas, lo que naturalmente, conduce al estado pantanoso o cenagoso, es decir, condiciones las menos favorables para la vida de las plantas, debido a que las raíces se asfixian por falta de oxígeno.

2º—Propiedades químicas:

Las propiedades químicas del suelo tienen íntima conexión con las propiedades físicas, ya que ellas hacen variar de manera decisiva las fuerzas de adhesión y capilaridad. Suelos de la misma granulación ofrecen a este respecto aspectos muy diferentes, según estén compuestos de arcilla, cuarzo o cal.

Es bien sabido, además, que las raíces de las plantas absorben mucha mayor cantidad de agua si ésta es químicamente pura, que si tiene en solución una mayor o menor cantidad de cualquier sal, con la particularidad de que a mayor concentración, menor absorción y que pasado cierto límite (5%) la absorción se paraliza, pues las raíces rehusan absorber el agua. Este hecho tiene una importancia especial en el uso de fertilizantes concentrados, pues enseña cuán grave es el error de aquellos que creen que a mayor cantidad es mayor el provecho obtenido, cuando en realidad lo que la planta no pudo aprovechar, si está en estado soluble, es probablemente arrastrado al subsuelo y de allí a las corrientes de los ríos.

Un suelo rico en sales solubles, aunque esté saturado de agua, dice Schimper, es para las plantas lo mismo que un suelo completamente seco; y Stahl afirma que su efecto es tan parecido al de una sequía, que en muchas plantas, aun en moderadas so-

luciones, paraliza la asimilación del carbón, al cerrar como la sequía, las estomas de sus hojas.

Los constituyentes minerales del suelo son indispensables para las plantas no sólo porque a su vez son los componentes del protoplasma, sino también por la parte que juegan en el metabolismo, efecto éste menos necesario si se quiere, pero de grandísima importancia en el desarrollo de las plantas.

El humus

Las materias orgánicas del suelo provienen casi exclusivamente de las plantas y los microorganismos; el aporte de los animales es en comparación muy pequeño.

Muy pocos son los suelos que consisten exclusivamente de materias minerales y en esas condiciones son completamente estériles; la vegetación en ellos no puede existir.

La materia orgánica en el suelo se encontrará siempre en todos los estados, desde fresca con todas las características de las plantas o animales de que proviene, hasta el estado más absoluto de desintegración producida por el sol, la lluvia, el aire y la acción de la población subterránea que la descompone, la mezcla con los elementos minerales y la convierte en esa tierra negra, granuda, coloidal, de olor característico y que se llama mantillo y más generalmente Humus o sea el estado perfecto de la tierra de cultivo.

El Humus es especialmente rico en dos de los más importantes constituyentes de las plantas, Carbón y Nitrógeno.

El primero es el resultado de la oxidación de los detritus animales y vegetales; y el segundo, de la transformación de las proteínas en amoníaco y ácido nítrico. No todo el nitrógeno, sin embargo, se transforma; la mayor parte queda en combinaciones orgánicas que se descomponen lentamente y que forman una reserva para alimentar las plantas en el futuro.

Las sustancias nutritivas presentes en el humus, tal como se encuentran allí, no pueden ser utilizadas por las plantas cultivadas; deben antes sufrir una transformación de la que se encargan ciertas bacterias y hongos que las asimilan y convierten en compuestos más simples.

La biología del suelo es, pues, de una gran importancia y no sólo en lo que se refiere a los microorganismos (bacterias, hongos, etc.) que convierten el nitrógeno en materias asimilables, sino también en lo que respecta a otros animales superiores como lombrices de tierra a las que el pueblo achaca toda clase de depredaciones de que son inocentes, pues por el contrario, son de una utilidad inmensa. En su tubo digestivo las lombrices acarrean los diferentes constituyentes de las cenizas, los mezclan con partículas de humus y así los traen a la superficie del suelo, en un estado perfecto de concentración y subdivisión.

Las propiedades del Humus son muchas y sus efectos en el suelo importantísimos:

- 1º Imparte al suelo un color oscuro o negro.
- 2º Aumenta su poder retentivo de sustancias en solución comportándose en esto como la arcilla.
- 3º En combinación con el carbonato de calcio adquiere gran resistencia contra la erosión.
- 4º Hace que el suelo se aligere, se vuelva esponjoso y se hinche, con lo que se vuelve más laborable, mejorando su condición mecánica.
- 5º Aumenta su capacidad de imbibición y retención física del agua. Suelos bien abonados con estiércol tienen por lo general 3 o 4% más de agua que aquellos que no reciben abonos orgánicos.
- 6º Como una esponja, al humedecerse, se hincha; pero al desaguar se seca

y encoje permitiendo la entrada del aire fresco que ocupa los nuevos poros facilitando el proceso de oxidación.

- 7º Actúa como coloide, es decir como fijador de materias minerales, lo cual tiene una importancia muy grande en la aplicación de fertilizantes minerales, que en otro medio son fácilmente arrastrados por las aguas, sin beneficio alguno para la vegetación. Los efectos físicos del Humus son tan grandes, que los otros factores van perdiendo en importancia conforme aumenta la materia orgánica, al punto de que con 15 o 20% de ella es difícil distinguir los suelos arenosos de los pedregosos y arcillosos.
- 8º Provoca una gran actividad en la flora y la fauna subterráneas.

Los estudios biológicos han venido a demostrar que en un suelo bien aireado los microorganismos que en él se desarrollan actúan de una manera favorable a la vegetación, ayudando en la oxidación del carbón y en la conversión del nitrógeno orgánico en amoníaco y más tarde en nitrato soluble; y que los microorganismos dañinos, los desnitrificantes, necesitan para prosperar, condiciones completamente opuestas: escasez de aire, suelo compacto, exceso de agua, es decir, todas aquellas condiciones consideradas como poco favorables para el cultivo. Por esta razón la agricultura moderna condena la antigua práctica del barbecho, considerada hoy como contraproducente, pues los terrenos en vez de mejorar, se deterioran. Ya en 1901 H. W. Conn, exclama: "Fallow land is worse than wasted" (1) (Tierra en barbecho es peor que inútil); y los agrónomos franceses han proscrito en las colonias donde se cultiva la

(1) H W Conn, Agricultural Bacteriology, 1901

caña de azúcar, la antigua práctica de "dejar descansar la tierra", pues siempre encuentran que al final del descanso, el suelo está en peores condiciones que al principio.

La composición del Humus es muy heterogénea, de acuerdo con las sustancias de que procede y puede ser ácida si la oxidación ha sido imperfecta, y neutra si la proporción de oxígeno ha sido amplia.

El Humus neutro es conocido entre los agricultores con el nombre de Mantillo y necesita para su formación del concurso de las lombrices de tierra, que al pasarlo por su tubo digestivo, lo mezclan íntimamente con las sustancias minerales presentes y luego, en su incesante ir y venir, lo van depositando por todas partes, en la forma de excrementos. Como las lombrices no se desatrollan ni prosperan en terrenos secos, el mantillo no se encuentra sino en aquellos de una relativa humedad. El mantillo, conforme se enriquece en sustancias minerales va pasando al subsuelo mejorándolo.

El Humus ácido se encuentra por lo general en estado de Turba y al contrario del mantillo, forma una costra compacta, de gran cohesión y que se encuentra superpuesta a las capas minerales del suelo sin mezclarse con ellas. No tiene ni la permeabilidad, ni el poder de imbibición del mantillo, por lo que es muy dado a encharcarse con las lluvias fuertes; con la particularidad de que con los temporales llega a saturarse, pero sin ceder nada de este exceso de agua a las capas minerales inferiores.

Esta clase de Humus es la consecuencia directa de la falta de oxígeno y por esta razón se encontrará siempre en los terrenos pantanosos o simplemente de agua estancada. A menudo se encuentra también en suelos muy secos y asoleados, que se vuelven compactos y duros por la falta de

lombrices de tierra, que en su continuo aglutinarse, den paso al oxígeno e impidan que el suelo mismo se apelmace. Esta misma circunstancia (la falta de lombrices de tierra) hace que la Turba no tenga como el mantillo todos los constituyentes minerales del subsuelo y que por lo tanto sea muy inferior a él.

La importancia de las lombrices de tierra como factor de la fertilidad del suelo es, pues, decisiva, y buena práctica en agricultura es fomentar su multiplicación en el suelo.

En el cultivo del café es esto relativamente fácil, ya que como lo dijimos antes, las condiciones mejores para su desarrollo y multiplicación, son una moderada humedad y abrigo contra los rayos del sol, cosas ambas que se obtienen sombreando los cafetos de una manera racional; esto en cuanto se refiere a terrenos secos y asoleados, porque los pantanosos responden siempre a un buen drenaje, seguido de un cultivo profundo y continuado.

La importancia de las lombrices de tierra es bien conocida desde los tiempos de Darwin (2) que fue quien dió a conocer al mundo científico lo que ellas significaban en las transformaciones y desplazamientos de la materia orgánica en el suelo; su influencia es tan grande que en los suelos en que hay pocas o no existen del todo, la materia vegetal muerta se acumula en la superficie del terreno medio descompuesta, ácida, formando una especie de masa turbosa que impide la aereación del suelo y hasta la penetración de las raíces de las plantas superficiales. Con su continuo horadar van dejando en el interior del suelo una red de canales minúsculos por donde

(2) Charles Darwin. "Earthworms and Vegetable Mould."

el aire y el agua penetran fácilmente, sirviendo así, no sólo para aerear, sino también para drenar el terreno.

Las lombrices de tierra son excesivamente sensibles a la acidez desapareciendo rápidamente conforme ésta aumenta en el suelo.

Aunque ellas mismas no descomponen la materia orgánica, su influencia en este proceso es inmensa; ayudan en la oxidación, abriendo paso al aire atmosférico y haciendo posible el desarrollo y multiplicación de la flora-microbiana, útil a las plantas, que como dijimos antes necesitan para vivir de un medio ambiente rico en oxígeno.

Decimos flora microbiana porque la mayoría de estos organismos existentes en el suelo pertenecen al reino vegetal y no al animal como es la creencia general; sobre todo aquellos que nos interesan por el momento, por ser los que ayudan a la fertilidad del suelo y por ende a conservar la vida de las plantas.

Su primer paso consiste en higienizar el suelo removiendo toda la materia muerta, tanto animal como vegetal, que de otro modo haría imposible la vida de las plantas superiores. Por su medio se continúa esta descomposición de materias orgánicas produciendo nitrógeno y carbón y luego ayudan en la descomposición de las sustancias minerales del suelo, haciendo combinaciones cada vez más simples, hasta dejarlas en el estado de solubilidad necesaria para que puedan servir de alimento a la vegetación.

En este complicadísimo proceso todas estas formas microorgánicas tienen su función y su importancia, pero las bacterias son indudablemente las que juegan el principal papel, asistiendo con gran actividad a todas las fases del proceso de desintegración y reducción de las materias orgá-

nicas y minerales; las otras, algas, y hongos, demuestran gran actividad en la descomposición inicial de materias orgánicas y en la producción de compuestos amoniacales, pero su actividad decrece conforme las reducciones químicas se van simplificando.

Sin el concurso de las bacterias la vida vegetal sería imposible, sería el caso de la muerte por hambre en medio de la abundancia; pues las plantas no pueden utilizar las materias nutritivas presentes en el suelo sin antes ser transformadas por ellas.

Las bacterias son pues transformadoras de principios fertilizantes y no productoras de fertilidad, pero así como las plantas no pueden vivir sin su concurso, las bacterias tampoco lo pueden hacer sin un amplio abastecimiento de materias orgánicas.

Todos los terrenos de cultivo tienen una mayor o menor cantidad de bacterias, pero para que sean verdaderamente eficientes, para que el suelo sea verdaderamente fértil, es necesario una actividad tal, que no se consigue sino provocando su multiplicación al máximo, y esto no se obtiene, aunque su poder de reproducción es inmenso, a menos de que las condiciones sean favorables para su desarrollo.

Para que un suelo sea fértil, se considera que deben tener un mínimum de bacterias de 1 a 5.000.000 por gramo de tierra, cantidad que en casos excepcionales puede llegar a 50 y hasta 100.000.000 por gramo.

Todos los experimentos, tanto en Europa como en América, tienden a probar que el número de bacterias presente en un suelo arable es proporcional a su cantidad de Humus, y además, que la misma proporción existe entre el número de bacterias y la productibilidad del suelo.

No se necesita, pues, mucha reflexión para comprender la enorme importancia que, no ya la conservación, sino el aporte del Humus, tiene para el cultivo del café.

Si la planta no puede asimilar los elementos minerales sin antes sufrir las trans-

formaciones llevadas a cabo por las bacterias, qué objeto tiene la aplicación de fertilizantes minerales en suelos desprovistos de ellas o con cantidades insuficientes para su perfecta elaboración?

(Continuará).

HAGA SUS IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES



POR LA VIA DE PUNTARENAS

CLAUDIO CORTES C.

Administrador General

Las avispas

Por el Prof Anastasio Alfaro.

Pueden considerarse las avispas como la policía rural establecida por la Naturaleza para controlar el merodeo de las orugas en las hortalizas y árboles frutales. Si las abejas contribuyen a la fecundación de las semillas, llevando el polen de una en otra flor las avispas persiguen y matan las arañas y larvas dañinas, que las aves insectívoras desdennan con frecuencia.

Cuando la oruga es pequeña, la cogen por el dorso y se la llevan a su madriguera; pero si se trata de una araña, una chicharra u otra presa de tamaño mayor que la avispa cazadora, le ponen una inyección de narcótico y luego le inoculan un huevo en el cuerpo para que al convertirse en larva encuentre abrigo, sustento y protección hasta su completo desarrollo. Así resultan las avispas los mejores aliados del hombre en su lucha contra las plagas agrícolas.

Por otro lado, son insectos afectuosos,

cuando se las trata con cariño, como podrá verse en la fotografía que publicamos de una niña que les daba miel de abejas en un plato todas las mañanas, sin que las avispas le hicieran el menor daño con el aguijón ponzoñoso de que están dotadas por la Naturaleza para su propia defensa.

Las avispas cazadoras de chicharras son de gran tamaño y viven en el suelo; después de inmovilizar su presa por medio de una inyección narcótica, la llevan con gran trabajo, arrastrándola sobre la yerba, hasta su guarida, donde le depositan un huevo en el abdomen para que al nacer, al cabo de tres días, tenga comida abundante la pequeña larva, a fin de que crezca bastante en una semana y pueda transformarse en ninfa; así permanece sepultada bajo tierra todo el tiempo necesario para terminar el período evolutivo de su metamorfosis.

Terminado su completo desarrollo, se ali-



"Las avispas no pican cuando se les trata con cariño"

mentan las avispas adultas con el néctar de las flores, el jugo de las plantas y frutas inmaduras; pero también buscan el azúcar elaborado en los ingenios y trapiches, donde parecen a veces, como las abejas, atraídas por el olor de la miel que exhalan las pailas cuando se cocina el caldo de la caña.

Si el olor del guarapo, los vapores que salen de las pailas y los fermentos de la caña atraen estos insectos, es evidente que el sentido del olfato está en ellos bien desarrollado. Con respecto a la vista se ha llegado a comprobar que distinguen los objetos y los colores, mejor que otros muchos animales, en virtud de sus ojos compuestos de facetas, que les permiten mirar en todas direcciones, sin mover siquiera la cabeza. Las antenas, como órganos del tacto son tan perfectas y eficaces como las de las hormigas: con ellas no solamente palpan los objetos, sino que se reconocen entre sí, las que pertenecen a la misma colonia y se comunican órdenes, como si tales órganos tuviesen la maravillosa expresión de la palabra. Deben tener además el sentido del gusto y de la orientación para buscar los alimentos y reconocer las diversas sustancias que son asimilables para ellas y sus larvas. Por lo que respecta al sentido del oído se han hecho repetidas observaciones y llegado hasta consignar conclusiones negativas. Pero hace poco tiempo que en una finca de Turrialba necesitaba uno de mis compañeros llamar al encargado de los trabajadores para que nos diera ciertos datos relativos a sepulturas indígenas y a las altas voces que dio cerca de un árbol donde había un guitarrero, se alborotaron las avispas y se dispararon contra nosotros, como si las hubiéramos atacado a palos.

Por su género de vida, pueden dividirse las avispas en dos grandes grupos: unas que habitan en el suelo y otras que construyen panales en los árboles. Entre las primeras está la más hermosa de todas, por su tamaño y matices de seda: mide cinco centímetros de largo: es de color negro azulado, con las alas y antenas anaranjado rojizo. Tanto las potentes mandíbulas, como las patas largas y ganchudas, así como la nervadura fuerte de las alas superiores, revelan un insecto capaz de luchar con ventaja y

vencer a las tarántulas, para hacer de ellas el pasto de sus larvas, aunque sea dentro de su propia habitación. Sin embargo, el combate que entablan es feroz, porque el adversario se defiende tanto como puede, pero carece de alas y sucumbe después de los encuentros preliminares, tan luego como recibe la inyección del narcótico que paraliza sus movimientos.

Entre las que construyen panales, con pulpa vegetal masticada, está la *Polybia occidentalis*, que es una avispa de un centímetro de longitud, de color negro, con anillos de bronce en el abdomen y manchas amarillas en el pedúnculo y el tórax, junto al nacimiento de las alas, que son transparentes, con la nervadura de color café. Parece un insecto tallado en nogal, con incrustaciones de marfil, un tanto castaño en la parte superior. Con frecuencia construye su vivienda cerca de las habitaciones humanas y no es raro que cuelgue su panal en los aleros de las casas, o en las molduras de puertas y ventanas para estar al abrigo del viento y de la lluvia.

Es natural que las avispas busquen los alrededores de las grandes ciudades y los campos, donde hay bastantes árboles o jardines, donde pueden recoger las sustancias de que se alimentan y la materia vegetal indispensable para construir sus panales, que a veces están reducidos a unas pocas celdillas fabricadas con tierra arcillosa.

En la *Gymnopolybia aurea* predomina el color amarillo, pues hasta las antenas y las patas son amarillas, como si vistiera un traje de gala con graciosos adornos de color negro. El tamaño de ambas especies es casi igual; pero el colorido es totalmente diverso: el predominio del negro en una está representado por color de oro en la otra, como si fueran mujeres caprichosas que precuran vestir con matices diferentes a los de su vecina. Esta especie se halla en la vertiente oriental del volcán Turrialba; mas ambas son benéficas para los agricultores y deberían proteger sus avisperos, en lugar de destruirlos.

Si el tamaño y coloración de estos himenópteros varía en cien formas diferentes,

también la arquitectura de los avisperos es igualmente variada: los hay que remedan una concha de armadillo pegada al tronco o ramas gruesas de los árboles; otros que son largos, cilíndricos, colgantes, con la puerta en el extremo inferior para que el agua de lluvia no penetre en las habitaciones; a estos se les llama guitarreros, por el ruido que meten cuando se alborotan. En la vertiente del Atlántico hay nidos que semejan una jicarita de arcilla seca, en las ramas delgadas de los naranjales, con la abertura hacia abajo, por donde entran y salen avispas amarillas, rayadas de negro, en número reducido.

El panal de castilla es de forma esféri-

ca, del tamaño de una cabeza humana y consistencia frágil. Las avispas que los forman parecen abejas de mariola, pero son bravas y defienden el tesoro de miel con su aguijón venenoso.

Hay panales que llaman de papelillo, por la escasa resistencia que presentan contra los embates del viento y de la lluvia. Las avispas en su gran mayoría pican duro cuando las molestan y algunas persiguen en largas distancias para merecer el apodo de corre venado, con que se las distingue. Hay, finalmente, avispas sin alas, que parecen hormigas, de las cuales nos ocuparemos en otra ocasión.

J. Aguilar Esquivel & Hno.

San José y Puntarenas

Especialidad en Sacos Vacíos

Existencia permanente de sacos para café, cacao, papas, sal y toda otra clase de granos; también hierro para techos, alambre de púas, manteados de yute, cáñamo para coser sacos y la sin igual sal ESTRELLA.

TELEFONOS:

San José 2273

—

Puntarenas 31

Iniciándose la curva ascendente del oro

Por Ricardo Jinesta.

A pesar de la predicción de algunos economistas, de que el oro no volvería a ser aprovechado para la estabilidad bancaria, lo cierto es que ha seguido siendo el medio más adecuado para la medida de los valores, por muy quebrantada que esté su relación con todas las divisas del mundo; y los signos de la actividad económica y financiera son de buscar otra vez su imperio.

En 1936, Francia desvalorizó su moneda en un 30% aproximadamente y suprimió la convertibilidad. Los Estados Unidos todavía mantienen la facultad para la desvalorización que puede llegar hasta el 60%, pero permite la venta de oro; y la Gran Bretaña la dejó en 1931 a la discreción de sus autoridades financieras. En el mismo año citado, Suiza, siguiendo el ejemplo de Francia, dejó exento al Banco Nacional de la obligación de cambiar sus billetes por oro. Holanda prohibió la exportación de oro físico y creó un fondo de estabilización. También en las Indias Holandesas orientales, fue suprimido el patrón de oro, según referencia publicada por el Banco de Arreglos Internacionales de Basilea.

El Lat, moneda de Letonia, fue desvalorizado y relacionado con la nueva libra esterlina, en vez del franco suizo, como antes estaba. La lira fue desvalorizada en un 41% siguiendo el ejemplo americano, favoreciendo al Estado tal devaluación. La corona checa bajó también un 15% en relación con la paridad que existía. En 1932 fue suspendida la conversión del billete en el Perú,

Después del convenio tripartita, hubo también otros cambios monetarios. Turquía siguió la libra esterlina en vez del franco francés y lo propio hizo Grecia. Rusia alteró el tipo de cambio ligando su moneda al franco francés. Rumanía decretó una prima sobre el oro puro y resolvió la revaluación de las existencias de ese metal. En Bélgica el oro puede ser exportado y la convertibilidad está vigente. Esos ejemplos fue-

ron seguidos por casi todos los países restantes, agravando procedimientos como en la América Latina, donde el régimen de papel dirigido ha llegado a la exageración.

Se experimenta una reacción en cuanto a la necesidad de volver al oro y así vemos a la misma Alemania que está comprándolo en proporción importante. Uruguay lo está adquiriendo también en mercado abierto. En los Estados Unidos se mantiene la adquisición a buen precio, aunque lo esterilice, mientras no se apegue una mayor seguridad en su distribución conveniente. También Polonia optó por comprar metal amarillo.

En el Noveno Congreso de la Cámara Internacional de Comercio celebrado en Berlín, fue confirmada la necesidad de estabilizar los tipos de cambio sobre la base oro, en el deseo de buscar el restablecimiento efectivo de la economía mundial, así como lo había recomendado en la Asamblea de París de 1935.

Lo anterior, para hacer resaltar la necesidad de que en Costa Rica se piense también en la conveniencia de atesorar el poco oro de nuestra producción y el que pueda adquirirse favorablemente por razón del intercambio comercial y bancario, para contribuir a hacer más firme nuestra economía futura, cuando se acerque el equilibrio que buscan las leyes naturales y a que se refirió elocuentemente el Presidente Roosevelt, antes de partir para las Conferencias de Buenos Aires.

Asimismo, hemos de incrementar la exportación de café, principalmente con el fin ya indicado, procurando obtener las mejores calidades, que es lo que asegura los mercados europeos principalmente. Prueba de ello es que ya las colonias africanas están buscando colocación para su excedente de café en los Estados Unidos, a pesar de la decidida protección que les brinda la Gran Bretaña.

Felipe J. Alvarado & Cía. Sucs., S.A.

PRODUCTORES DE CAFE

MARCAS:

L. H.

Y

VERBENA

AGENCIAS

COMISIONES Y

REPRESENTACIONES

CON OFICINAS EN

San José

Limón y

Puntarenas

COSTA RICA, CENTRO AMERICA

Experiencias de agricultores nacionales con el Proceso Indore

Tuvimos el agrado de conversar en nuestras oficinas con el cumplido caballero don Jorge Zeledón Castro, uno de los más conocidos cafetaleros del país, acerca de las experiencias que ha venido realizando en la aplicación del Proceso Indore para fabricar abonos orgánicos en sus fincas de Vuelta de Jorco.

El señor Zeledón es uno de los más cuidadosos lectores de esta Revista y siempre que en ella publicamos artículos relativos a las prácticas agrícolas que pueden adaptarse a nuestro medio, él realiza sin pérdida de tiempo los ensayos respectivos, habiendo obtenido más de una vez excelentes resultados.

Nuestras publicaciones acerca del Proceso Indore, para fabricar abonos con los desechos animales y vegetales de las tierras de cultivo, fueron atendidas por don Jorge, quien ha tenido la gentileza de venir a manifestarnos su amplia conformidad con el sistema descrito y a darnos algunos detalles que hoy tenemos el agrado de transmitir a los agricultores.

El señor Zeledón invertía sumas considerables anualmente en la compra de abonos para sus tierras de Vuelta de Jorco; y ese gasto ha quedado prácticamente suprimido porque en la actualidad don Jorge aprovecha todas las materias de desecho que proceden de sus animales, especialmente, y las convierte en abono de fuerza positiva mediante el sistema Indore descrito por nosotros. En un patio cuyo suelo está cubierto con cemento, se pone todas las mañanas una cantidad apropiada de pastos para alimento de regular número de chivos; a la mañana siguiente, al renovar el pasto, se barre el que ha quedado y junto con los

residuos animales y bien impregnado de orina, se barre hacia una zanja abierta en el costado del patio hacia el cual va el desnivel. Otros desechos de distintas procedencia, se agregan a los anteriores y todos se mezclan y se guardan para abonar oportunamente los cafetales.

Don Jorge nos manifestó que en esa forma había logrado almacenar cerca de cinco cincuenta toneladas de abono al año y que haciendo un cálculo, él prefería abonar sus tierras ya sembradas antes, que sembrarlas nuevas, así fuera obsequiado el terreno que tuviera que ocupar, porque el rendimiento sería siempre mayor en las tierras abonadas.

Otros agricultores del país han venido a solicitar nuestras Revistas para documentarse bien acerca de este sistema y atendidos siempre con el agrado especial con que lo hacemos, han quedado de regresar a darnos impresiones acerca de los resultados obtenidos. Conforme estemos en posesión de los datos, los daremos a conocer porque en nuestro concepto lo que hace falta a la tierra nacional, en primer término, es la aplicación de abonos de gran fuerza y a la vez de enorme economía, lo que se obtiene sin duda mediante la adaptación del sistema Indore, que tiene hoy aplicación universal.

Es bien sabido que una de las mejores marcas de Café de Costa Rica es la que exporta don Jorge Zeledón, de sus fincas de Vuelta de Jorco, y el aumento de producción en sus tierras, mediante este sistema de abonos, dará en muy corto tiempo resultados tan brillantes como podría obtenerlos todo aquel agricultor que pusiera en el asunto el mismo constante empeño.

ED. JANIN & Co.

AGENTES DE:

Cia. Real Holandesa de Vapores

John K. Gilliat & Co. Ltd. Londres

Kaffee y Import G. m. b. H. Hamburgo

Ortega y Emigh Inc. San Francisco

Naumann, Gepp & Co. Ltd. Londres

SAN JOSE

Teléfono 3417 - Apartado Z. Z.

Consumo de cafés de clases inferiores en los Estados Unidos

Señores Delegados:

La Resolución N. 11 de la Conferencia de Bogotá trató, en forma muy discreta, lo relativo a la competencia de los cafés de clases inferiores, limitándose a recomendar a los países productores de América que "continúen absteniéndose de cultivar y producir especies distintas del "Coffea arábica" y sus variedades "Coffea arábica, var. Bourbon", "Coffea arábica, var. Maragogipe", etc., ya que hasta ahora ninguno de los países de América cultiva en escala comercial las especies "Libérica", "Robusta" y sus variedades, por cuanto su fruto es de calidad inferior tanto en características generales como en aroma".

Aun cuando no existía recomendación especial para esta Oficina, respecto al punto de que trata la Resolución mencionada, la Junta Directiva consideró conveniente desde su instalación, estudiar el problema y averiguar, hasta donde fuera posible, el aumento que el consumo de esos cafés inferiores haya tenido en los Estados Unidos y la competencia efectiva que ellos vengán haciendo a los cafés de la especie arábica, que se cultivan en los países americanos, a fin de acordar las gestiones que debieran adelantarse para hacerle frente a esa situación.

El problema de la competencia de los cafés tiene dos aspectos: a) las posibilidades legales de impedir el consumo de dichas calidades en este país; y, b) el estudio del progreso efectivo que hayan hecho dichas calidades en sus importaciones a los Estados Unidos.

a) Posibilidades legales de impedir el consumo de las calidades inferiores de café en los Estados Unidos:

Sobre este particular nos ha suministrado la Associated Coffee Industries of America algunas interesantes informaciones, que nos permitimos traducir a continuación:

"La Legislación referente al consumo de los cafés inferiores fue expedida desde 1906 y se conoce bajo la denominación de "The Pure Food Act" (Ley sobre sanidad de los artículos alimenticios). Esta ley ha sido modificada por otras posteriores así como también por reglamentación del gobierno y por interpretaciones judiciales.

De acuerdo con los términos de la disposición citada, el Secretario de Agricultura tiene facultades para prohibir, (por medio de la sección de Administración de Alimentos y Drogas) la importación de cafés inferiores, puesto que dicha ley excluye de la entrada a este país a los artículos que se encuentren en las siguientes condiciones:

- a) los que estén adulterados o tengan una marca falsa;
- b) los que de cualquier otra manera puedan ser perjudiciales para la salud del pueblo de los Estados Unidos;
- c) los que sean de una calidad tal que su importación o venta haya sido prohibida en el país en que se fabrican, o del cual se exportan;
- d) los que de cualquier manera estén rotulados con falsedad.

Además, para los efectos de importación, se considera que el café ha sido "adulterado" en los siguientes casos:

- a) en caso de que se haya mezclado o empacado con el café cualquier otra sustancia que reduzca o disminuya o afecte perjudicialmente la calidad y los elementos nutritivos del grano.

De acuerdo con esta cláusula se ha prohibido la entrada del café que contenga im-

purezas tales como pelos, piedras, cáscaras, etc., materias que colocan al café bajo la denominación del tipo "8", según las clasificaciones de la Bolsa de Nueva York.

- b) en el caso de que, en lugar del café, se haya sustituido otra sustancia, total o parcialmente.
- c) si algunos de los elementos constitutivos del café se ha sustraído total o parcialmente.

Nota: De acuerdo con la opinión del Sr. Rosenthal de la Associated Coffee Industries of America, habría fundamento legal para proceder judicialmente contra los productos "Sanka" y "Koffee Hag", a los cuales se da la denominación de "café", pues podría muy bien demostrarse que se ha sustraído uno de los constituyentes más valiosos del café, o sea la cafeína, al fabricar tales productos.

- d) si el café está mezclado o se le ha dado un color especial o se le ha vestido o manchado en cualquier forma en que se oculte la inferioridad del producto o el daño que se le haya hecho.
- e) si contiene cualquier producto venenoso o cualquier otro ingrediente perjudicial para la salud.
- f) si consiste total o parcialmente de una sustancia animal o vegetal pútrida o descompuesta o contiene cualquier cantidad de un producto animal que no sea propio para alimento.

De acuerdo con esta disposición se ha prohibido la importación de los cafés que contengan gorgojo o materias descompuestas del mismo gorgojo, en los cafés procedentes de la isla de Java.

También se considera que el café está marcado falsamente en los siguientes casos:

- a) si el empaque en que viene el café, o la etiqueta respectiva de la marca lleva cualquier declaración, dibujo o ilustración falsa o errada con respecto al artículo o a los ingredientes de que está compuesto.

De acuerdo con esta disposición el Secretario de Agricultura ha dictado una reglamentación ordenando que el café "robusta" procedente de la isla de Java no puede denominarse "café Java" puesto que ésta es una declaración errada o falsa, ya que el café procedente de Java y marcado con el nombre de dicha isla se ha entendido siempre que se refiere a la calidad arábica cultivada allí.

- b) si hay falsedad en la marca respecto al estado, territorio o país en el cual se ha producido el café.

Las anteriores constituyen las únicas bases existentes actualmente para prohibir en forma legal la entrada de café a los Estados Unidos. El sólo hecho de que el grano sea de calidad inferior no es suficiente por sí mismo para impedir su importación, pues se necesita fundamentar dicha exclusión en algunos de los puntos específicos mencionados arriba.

Es interesante observar que la importación del té no se encuentra en estas condiciones. Con respecto a dicho producto, la reglamentación de la entrada a este país no se rige por la ley sobre sanidad de artículos alimenticios sino más bien por la llamada "Ley del Té" que fue expedida en el año de 1897. Esta ley fue modificada recientemente, con el objeto de impedir la importación de calidades de té que sean inferiores a los standards de pureza alimenticia y de adaptación al consumo humano.

Todos los años se designa por el Secretario de Agricultura una Junta compuesta de 7 expertos en té (seleccionados usualmente de entre los miembros del comercio local). Estos expertos se reúnen y preparan muestras que sirven de base para que el Secretario de Agricultura fije los standards mínimos de importación. Como consecuencia de esta reglamentación, las clases de té que se encuentran por debajo de los standards de calidad fijados por el Secretario, quedan absolutamente proscritas de este país aun cuando en realidad sean perfectamente

sanas y propias para el consumo humano.

Es interesante observar que de acuerdo con la ley sobre sanidad de artículos alimenticios, el Secretario de Agricultura tiene facultades semejantes para fijar los standards de calidad con relación a los artículos alimenticios que se venden en latas cerradas, pero carece de facultad para expedir una reglamentación semejante con respecto al café.

Existe la posibilidad de que el Secretario de Agricultura, ejerciendo las mismas facultades de que hizo uso al clasificar los cafés de Java como calidad arábica, pudiera expedir la reglamentación de que solamente fuera permitido vender o rotular como café el que procediera en su totalidad de la "clase arábica". Sin embargo, es probable que el Poder Judicial declarara ilegal dicha reglamentación.

También sería concebible que el Secretario de Agricultura, de acuerdo con las mismas facultades a que nos hemos referido, determinara que todos los cafés distintos de la clase arábica se rotularan claramente con el empaque o envase, especificando que no proceden de dicha calidad. Una reglamentación de esta naturaleza sería probablemente sostenida judicialmente, pero sus resultados prácticos serían dudosos, pues debido a la falta de propaganda adecuada para el café, el consumidor de los Estados Unidos compraría probablemente los cafés de calidades "robusta" o "libérica" sin hacer distinción alguna con la calidad "arábica".

También se considera importante anotar que actualmente cursa en el Congreso una reforma a la ley sobre sanidad de artículos alimenticios, que se ha denominado con el título de "Ley Copeland" y que, habiéndose ya aprobada por el Senado, espera la consideración de la Cámara de Representantes; existe todavía mucho desacuerdo respecto a los detalles de la citada ley y es aún posible que su aprobación definitiva se demore por lo menos un año. Se tiene como cierto que dicha ley autorizará al Secreta-

rio de Agricultura para fijar standards de calidad en lo relativo al café.

Sin embargo, sería preferible una "ley especial del café" semejante a la "ley del té", pero es casi seguro que el comercio cafetero de los Estados Unidos, en su gran mayoría, se opondría a esa ley, debido a que ella implicaría la inspección y la prueba por catadores especiales de todo el café que se importara a los Estados Unidos. En la actualidad el Departamento de Agricultura hace solamente pruebas ocasionales del café, o cuando existen razones para tener sospechas de que alguna determinada importación no está ajustada a las disposiciones oficiales; por otra parte, la inspección del té se hace más fácil puesto que las importaciones totales son solamente 100,000,000 de libras al año y en cambio la mayor parte de los comerciantes de café consideran que la inspección de todo el café que llega a este país causaría demoras injustificadas y grandes inconvenientes para los importadores. También desde el punto de vista del gobierno, dicho procedimiento sería costoso, pues daría lugar al sostenimiento de una gran cantidad de inspectores en las diferentes secciones del país.

En cuanto a las relaciones entre el comercio del café en los Estados Unidos, la ley sobre sanidad de productos alimenticios, surte sus efectos especialmente para prevenir la adulteración y la falsedad en las marcas del artículo; de manera especial, en lo relativo a la falsedad de las marcas, se hace necesario reglamentar las leyendas en las etiquetas de los empaques en relación con el país de origen. Por ejemplo, el café llamado "Longberry Mocha", de Africa, no puede ser empacado en un saco al cual se le ponga la definición de café "Mocha". Tampoco es permitido decir, por ejemplo, en la etiqueta de un empaque "contiene café Medellín" a menos que todo el café sea exclusivamente de dicha procedencia, sin mezclas de otras clases. La reglamentación existente en este particular determina que es ilegal hacer mención en una etiqueta respecto al café que contiene una mezcla determinada, sin especificar detalladamente los elementos de la mezcla y sin dar cuenta de-

tallada del porcentaje que contiene. En relación con el problema de adulteración, también es necesario especificar en las etiquetas de los empaques la proporción de chicoria o de cereal que se haya mezclado, si éste fuere el caso. Sería preferible, sin embargo, que se determinara el porcentaje de cereal o de chicoria o de cualquier otro elemento que hubiera adulterado el producto. (Una reglamentación de esta naturaleza estuvo vigente durante la época en que rigió el código de café de la NRA o sea la ley de la Rehabilitación Nacional que fue declarada inconstitucional por la Corte Suprema de Justicia).

Otro punto importante que ha de tenerse en cuenta con relación a este problema es que en lo referente al comercio interno de este país, la ley solamente tiene efecto respecto al comercio entre los diferentes Estados, pero no en lo que se refiere al comercio interno de cada Estado; debido a esto, ocurre con frecuencia que una compañía remite 100 libras de café mezclado en un bulto marcado "café, chicoria y cereal", el cual se envía de un Estado a otro. El vendedor de artículos alimenticios vuelve después a empaclar este producto en paquetes de una libra y lo denomina solamente "café".

Desde luego, existen algunas leyes sobre sanidad de artículos alimenticios que regulan el comercio interno de estos productos dentro de cada Estado, pero la aplicación de esas leyes es demasiado ineficaz en muchos de ellos, especialmente en los Estados del Sur. Debe advertirse además que hay 48 leyes distintas, reglamentaciones de todo orden y procedimientos de aplicación de las leyes que varían considerablemente. Aun en Estados como Connecticut y New Jersey fue imposible a la Associated Coffee Industries of America lograr que las autoridades intervinieran en relación con varias violaciones clarísimas de las leyes sobre sanidad de productos alimenticios, respecto a las cuales había perfecta evidencia. A esta

situación caótica se agrega la circunstancia de que hay un gran número y variedad de leyes municipales sobre sanidad de artículos alimenticios, las cuales, si bien en algunos casos prestan servicio, en la mayor parte de ellos llevan a mayor confusión y dificultad".

Como puede observarse por las informaciones de la Associated Coffee Industries of America que acabamos de transcribir, si bien las disposiciones legales vigentes no son muy favorables para impedir la entrada de los cafés inferiores a los Estados Unidos, si hay esperanzas bastante bien fundadas de que la legislación que cursa actualmente en el Congreso coloque al café de buena calidad en situación favorable para defenderse de la competencia que le hacen las clases inferiores. Si esta Oficina lograra, en colaboración con la misma Associated, que se pasara una ley especial del café, como la existente para el té podrían seguramente obtenerse admirables resultados. Sin embargo, este asunto es de lento proceso y no podrá conseguirse hasta tanto que el comercio cafetero de los Estados Unidos se convenza de las ventajas que una legislación de esa clase traería.

Para hacerle frente a este problema, lo mismo que en el caso de la campaña desleal contra el café, será un arma eficaz y poderosísima la propaganda general que se contempla y que esta Oficina recomienda a la Conferencia con tantas veras en informe separado. Una de las actividades de esa propaganda sería la de hacerle ver al público la diferencia sustancial que existe entre los cafés de buena calidad y los grados inferiores; especialmente los "ibericas", "robustas", "surinams", etc.

Las importaciones de cafés de clases inferiores en los Estados Unidos

Nuestra Sección de Estadística ha hecho considerables esfuerzos para obtener el dato exacto de los cafés de calidad inferior que se importan a este país, pero no ha logrado conseguirlo en forma absolutamente pre-

cisa, pues varios de los países que los producen dejan de suministrar las estadísticas con la clasificación necesaria para separar los grados superiores debidamente. A continuación nos permitimos dar los datos de las importaciones durante los cuatro últimos años y los cinco primeros meses de

1937, correspondientes a los países que producen las *calidades inferiores*. Estas cifras representa *el total* de las importaciones de cada año en sacos de sesenta kilos y debe tenerse en cuenta como queda dicho, que entre esas importaciones hay también cafés de buena calidad.

Importaciones de café a los Estados Unidos, procedentes de los países en donde se producen las calidades inferiores
(Sacos de 60 Kilos) (cinco meses)

PAISES	1933	1934	1935	1936	1937
Portugal (*) y Africa Portuguesa..	13,386	36,519	58,668	113,311	91,930
Surinam.....	3,729	467	20,301	34,882	2,198
Indias Orientales Holandesas....	57,401	209,914	103,177	222,908	173,215
Africa Oriental Inglesa.....	46,885	135,426	111,211	164,242	90,173
TOTALES.....	151,401	382,326	293,357	535,343	357,516

(*) El café de Portugal procede también de sus colonias africanas.

Indudablemente la tendencia hacia el aumento de las importaciones anotadas es bastante marcada y si los totales del presente año se conservan, proporcionalmente, en los meses siguientes, el total anual será sin duda bastante superior al de 1936. Sin embargo, para efecto de las operaciones que hacemos a continuación, tenemos que tomar como punto de partida el año citado, que es el último para el cual hay cifras completas.

Las averiguaciones y datos que ha tomado nuestra Sección de Estadística respecto al porcentaje de las calidades inferiores en las importaciones citadas, nos permite hacer la siguiente apreciación como dema-

siado exagerada, en general.

Portugal y Africa Portuguesa: Se calcula que 100% de estas importaciones es de café de calidades inferiores.

Surinam: Todos los cafés de esta procedencia son también tipos de inferior calidad.

Africa Oriental Inglesa: Inflando demasiado las cifras de los cafés inferiores que se producen en esta región, podía estimarse que ellas representan el 35% del total. Debe tenerse en cuenta que allí se producen las buenas calidades de Kenya y Tanganyika. Por consiguiente, el total de importación de cafés de calidades no arábicas a los Estados Unidos puede estimarse, sin mayor riesgo de equivocación, así:

1936		
Portugal y Africa Portuguesa.....	100 % de las importaciones.....	113,311 sacos
Surinam.....	100 %	34,882 ..
Indias Orientales Holandesas.....	90 %	200,617 ..
Africa Oriental Inglesa.....	35 %	57,485 ..
		Total 406,295 sacos

Indias Orientales Holandesas: Alguna estadística reciente que se encuentra en poder de nuestra Sección de Estadística nos permite hacer el cálculo bastante exacto de que el 90% de la producción de las cifras de las Indias Orientales Holandesas es también de calidad inferior.

Teniendo en cuenta el aumento que se

muestra en los primeros meses de este año, tal vez podría considerarse la importación total de los cafés tantas veces citados entre 500,000 y 600,000 sacos anuales, sin que haya fundamento para creer que puedan pasar de esta última cifra.

Esta cifra representa, en números redondos, el 5% del total de los cafés que se

importan a los Estados Unidos y si bien, como queda dicho antes, el aumento de tales importaciones es notable año por año, nos atrevemos a creer que no ha llegado todavía a una cifra que sea verdaderamente alarmante para los países que producen la especie arábica. Indudablemente, las estadísticas definitivas de este año darán una idea bastante exacta para apreciar esta situación, tan pronto como ellas se compilen.

Lo anterior no quiere decir que esta Oficina vaya a descuidar por ningún motivo las gestiones relativas a la eliminación de los cafés inferiores del mercado de los Estados Unidos. Simplemente hemos producido esas cifras para la información de los señores delegados a la Conferencia, en la esperanza de que puedan servirles de orien-

tación para cualquier resolución que haya de tomarse sobre este particular. Nuestro propósito invariable será el de seguirle prestando al asunto una atención muy cuidadosa, tanto en la parte estadística, como en lo relativo al aspecto legal del problema. Confiamos fundadamente en que, por lo que respecta a este último punto, será posible adelantar alguna acción efectiva, en unión de la Associated Coffee Industries of America. También nos proponemos, si la Conferencia lo encuentra aceptable, iniciar algunas gestiones con la Bolsa de Café y Azúcar, a fin de conseguir la creación de un contrato separado para los cafés de calidades distintas de la clase arábica, de suerte que la negociación de estas calidades se haga cada día más difícil.

Oficina Panamericana del Café

Sus cosechas pueden ser buenas, pero el MORTEGG (Tropical)

LAS HARA MEJORES Y ASI AUMENTAR LOS PRECIOS

INSECTICIDA Y FUNGICIDA



Lea algunos datos de verdadera importancia relativos al MORTEGG. La casa fabricante del MORTEGG (The Murphy Chemical Co. Ltd.) fue fundada en 1887, hace cincuenta años.

El MORTEGG fue el primer producto británico de este tipo.

El MORTEGG obtiene en Inglaterra el primer puesto en volumen de ventas.

El MORTEGG no solamente es el insecticida y fungicida más usado en Inglaterra, sino que se exporta en grandes cantidades a todos los países del mundo civilizado. Es muy honroso contar como clientes: The Royal Gardens, The Royal Horticultural Society and The London County Council.

La gran mayoría de los vencedores en exposiciones y concursos británicos de agricultura usan MORTEGG.

El MORTEGG es inofensivo al hombre y a las bestias, pero de la más probada eficacia en la extirpación total de plagas y enfermedades de las plantas.

La compañía Murphy, fabricante del MORTEGG, no tiene residuos para buscarles salida; cada ingrediente del MORTEGG está sujeto a estrictas pruebas de laboratorio.

El MORTEGG tiene un olor agradable, muy buena apariencia, se mezcla fácilmente con agua, no se disgrega con el tiempo; es de aplicación fácil y sobre todo, MUY BARATO.

La calidad es el principal factor. Produzca Ud. BUENA CALIDAD con el uso del MORTEGG y obtendrá mejores rendimientos.

Como 4 000.000 de cafetos fueron tratados en Costa Rica este año

MORTEGG (Tropical)

AGENTES: Frank N. Cox & Co., (Tambores)
Felipe van der Laet, (Botellas).

AGENCIAS UNIDAS, S. A.

COMPRADORES Y EXPORTADORES DE CAFE
PARA LOS ESTADOS UNIDOS Y EUROPA

CAFE

COMPRADO EN FIRME

Y

RECIBIDO EN CONSIGNACION

REPRESENTANTE DE:

OTIS, Mc ALLISTER & Co.

San Francisco, California

BALFOUR, WILLIAMSON & Co., Ltd.

LONDRES, INGLATERRA

NOTTEBOHM & Co.

HAMBURGO, ALEMANIA



GRACE LINE

Servicio de pasajeros y carga para todo el mundo

[Conocimientos directos]

Especial cuidado en el transporte de CAFE

[La Línea preferida por ser conocida]

AGENCIAS UNIDAS, S. A.

AGENTES PARA COSTA RICA

Teléfono 3731

-

Apartado 1324

Viaje a Centro América

Por Wilhelm Marr

LA REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA hace, en obsequio a sus lectores, una excepción, al apartarse de la norma general de sus publicaciones de difusión agrícola, con el objeto de iniciar la reproducción de los capítulos que a COSTA RICA se refieren en uno de los libros más interesantes que se hayan escrito en el siglo pasado acerca de las Repúblicas de Centro América.

Esta reproducción ocupará cinco o seis ediciones de nuestra Revista, por lo cual recomendamos de modo especial a los lectores conservar los ejemplares respectivos, ya que el libro del señor Marr es poco conocido, al menos en su traducción a nuestro idioma. Debemos a la gentil autorización del escritor costarricense don Ricardo Fernández Guardia, traductor original del libro de Marr, la feliz oportunidad de darlo a conocer dentro y fuera del país, por la circulación universal que tiene nuestra Revista.

En Magdeburgo, Alemania, nació el año 1819 Friedrich Wilhelm Adolph Marr. Era hijo del célebre actor Heinrich Marr, cuya memoria perpetúa un monumento en la Escuela de Bellas Artes de la misma ciudad.

Los escritos de Wilhelm Marr revelan que recibió una sólida educación. En la gran contienda política de 1848 batalló mucho por la prensa en favor de las ideas liberales, fue editor del periódico *Beobachter an der Elbe*, haciéndose temer de sus adversarios por sus artículos chispeantes y mordaces. Antisemita ardiente, fue muy combatido por los judíos de Hamburgo cuando fijó su residencia en esta ciudad.

El descubrimiento de los ricos yaci-

mientos de oro de California, los proyectos de apertura de un canal interoceánico por Nicaragua o Panamá y de colonización en Centro América, sumados a algunos desengaños en su vida privada, despertaron en el ánimo del ingenioso escritor prusiano el deseo de buscar nuevos horizontes en estos países, considerados en aquella época como el futuro "camino real del comercio del mundo"; y en 1852 se embarcó para Nueva York, de donde vino a Nicaragua y de allí a Costa Rica. Dice él mismo que no lo movieron a salir de su patria ni la necesidad, ni las persecuciones políticas, y que no siendo un aventurero atolondrado, tan sólo se proponía realizar un viaje de estudio, teniendo siempre en mira un fin práctico.

En Nicaragua se improvisó médico y en Costa Rica ingeniero, luego empresario de colonización y por último comerciante. Su talento y su saber le permitieron trabajar con acierto en tan distintos campos. Refiere que para distraerse solía escribir sus impresiones de viaje a un amigo, ajustándose a la regla de pintar la vida del modo más fiel, tal como se le presentaba en sus particularidades. Estos relatos, que abarcan sus andanzas por los Estados Unidos, Nicaragua y Costa Rica, se publicaron algunos años después en el *Freischutz* de Hamburgo (1860-1861) y en vista de lo muy gustados que fueron, los reunió el autor en dos volúmenes cuya primera edición es de 1863 y la segunda de 1870.

Después del fracaso de la comisión que le dio el Gobierno de don Juan Rafael Mora en 1853 para traer inmigrantes de Alemania, Marr regresó a Costa Rica en 1854 estableciendo una casa de comercio en Puntarenas. Regresó a Hamburgo en 1859.

Pertenecía Wilhelm Marr al grupo de pensadores alemanes materialistas de la época (Buchner, Moleschott, etc.), que basándose en las ciencias combatían el idealismo

subjetivo de Fichte el objetivo de Schelling y el absoluto de Hegel en el campo de la filosofía, así como el romanticismo y el optimismo, frutos de este sistema filosófico. De Hegel dice que era "Un seco pedante". Realista en literatura, Marr declara en el prólogo de su obra que se propone copiar de la vida, dibujar al través del transparente de la realidad y buscar el colorido en sus propias reflexiones antes que en las cosas mismas. Pesimista, no reconocía más móviles de las acciones humanas que la vanidad, el interés y el miedo.

No obstante que Marr declara que su obra es de mero pasatiempo, contiene datos valiosos acerca de nuestro país y en particular sobre las empresas alemanas de colonización y comercio a mediados del siglo XIX; pero dada la índole del autor, sus juicios sobre los hombres resultan apasionados. En cambio, sus descripciones de la naturaleza son muy hermosas. Marr era, sin duda alguna, un escritor muy ameno y un buen humorista. Algunas de sus páginas recuerdan a Heine y otras a Merimée.

Los últimos años de su larga existencia fueron muy tristes. Reducido a suma pobreza, vivía casi exclusivamente de los socorros que le proporcionaba una institución de caridad fundada en honor del poeta Schiller. Murió en Hamburgo el 17 de julio de 1904, a la edad de 85 años.

CAPITULO XI

El Pacífico. — Un barco de cabotaje en la costa oriental. — La planicie de León, vista desde el mar. — El Cabo Blanco. — El Volcán de la Herradura. — La fiebre a bordo. — Una tempestad en el Golfo de Nicoya. — "Look Out". — El negrito o "Saling Rock". — Caldera. — Un Volcán enemigo de los extranjeros. — El Volcán de San Pablo. — Punta Arenas. — Un baño peligroso. — Notas. — Indolencia de los naturales del país. — Fisonomía de la población. — El café de la niña Narcisa. — La casa y el negocio del Conde de Lippe. — John Knöhr. — Son todos los alemanes barones? — Manera romántica

de hacer negocios. — Crisis. — Asuntos personales. — La playa. — La vida callejera. — La Marimba.

Navegue mi bajel.

Del caballo al bote, del bote al barco, el polvo y el sudor de un obligado paseo a caballo, que una fresca brisa marina se lleva y lavan unas olas que parecen duchas; así fue como salí de Nicaragua. Una especie de práctico nos piloteó entre la isla del Cardén y la tierra firme para salir de la ensenada del Realejo y llevarnos mar afuera. Allí nos abandonó a nuestro destino, hacia el cual prometía impelernos un fuerte e implacable viento frío del nordeste.

El Océano Pacífico merece su nombre. Largas y blandas olas se apoderan del barco, el cual hunde la proa tan suave y fácilmente en el oleaje azul como si se sumiera en una almohada de plumas. En cambio, en iguales latitudes del Atlántico, el mar, siempre muy agitado, arruga el ceño con el viento más leve y ofrece un espectáculo grandioso de fuerza; pero aquí la suave y majestuosa inmensidad parece ondear hacia el *dolce farniente*. Si mal no recuerdo, nos hicimos a la vela un domingo y el Pacífico se había puesto su traje dominguero. El cielo, que no empañaba la más leve nubecilla, había desplegado también sobre nosotros su palio azul y en él resbalaba el astro diurno del fuego con un esplendor que los habitantes del Norte no podemos imaginar cuando hablamos de un día hermoso mirando nuestro pálido cielo. Bandadas de peces voladores, perseguidos por Mr. Sharp (Tiburón), revoloteaban en torno del buque. Tan pronto surgía de las olas el cuerpo oscuro de una ballena, como pasaba, posada en un trocito de madera, esa pareja de pajarillos que los marinos llaman "el capitán y su segundo". En el horizonte no se divisaba ni una vela y ante nosotros se extendía, tranquila y solitaria, la superficie del agua con la solemnidad de un domingo hecho un mar que ondeara durante el servicio divino. Tan sólo faltaban las campanas. . .

Quien haya estado a bordo de un barco en el puerto de Hamburgo, tiene que haberse sorprendido sobre todo de la limpieza y

nitidez de ese vehículo marítimo, del orden que reina en los aparejos, de la cuidadosa y exacta disposición de los utensilios, del inteligente y práctico aprovechamiento de los espacios . . . De todas estas cosas no había en el nuestro ni el menor rastro. No obstante que el Capitán era un alemán y, lo que es más, un alemán del Norte, las circunstancias propias de estos países no le permitían hacer que su barco constituyese una excepción famosa en la regla general; y aún cuando comparado con la mayor parte de los que se ocupaban en el servicio de cabotaje el nuestro era limpio como el oro, su aspecto horripilaba. La mitad de las jarcías del *Paquete de Copiapó*, construido en Inglaterra, eran rusas y estaban ya deshílachadas, y la otra mitad americanas. Sus velas consistían en pedazos de lenzo y en tela de algodón y en los que podían leer los nombres de los diversos fabricantes. El revestimiento que le habían puesto para reforzar su casco agrietado, tenía una costra de suciedad, y la cubierta, con excepción de un puente más alto, estaba húmeda y resbaladiza como si se anduviese sobre nieve derretida. En realidad el barco participaba también de la condición de gallinero y de pocilga. Los animales se paseaban sobre cubierta gruñendo, piando y cacareando como en un corral, y sus indefectibilidades digestivas hacían que fuera peligroso arriesgarse a andar por allí sin detrimento de la limpieza. Una pareja de monos jóvenes, pertenecientes a uno de los tripulantes y atados debajo del castillo, no tardaron en soltarse, poniéndose a retozar en los obenques y las jarcías, silbando y gritando, a la vez que dos papagayos malcriados y que picaban, hacían inseguro el centro de la cubierta; y un perro emprendió de pronto una persecución encarnizada de los marranos, motivo por el cual prescindieron éstos de todo respeto tocante a la diferencia de lugares. Por todas partes colgaban plátanos, bananos y calabazas, no faltando tampoco el mal oliente *yard beef* (corral para el ganado). Componían la tripulación siete individuos. El piloto era escocés, uno de los marineros francés, luego había un genovés, un nicaragüense, un ca-

naco (insular de Sandwich) y un chileno; por último, el cocinero era un flamenco de pura cepa. Ninguno de estos hombres honorables entendía más lengua que la materna y hasta el latín de los marineros, el inglés, les era tan poco familiar, que las órdenes (éstas solían darse en este idioma) tenían a menudo que ser repetidas hasta tres veces. Todo marino hamburgués que haya navegado en las costas de Occidente podrá atestiguar que no exagero. Este *set of people* (cuadrilla) con sus harapos, sus caras atezadas por el sol y fisonomías patibularias, parecía una gavilla de piratas. Habían sido enganchados al azar y algunos de ellos maniobraban con mucha torpeza.

En nuestro camarote, bastante espacioso, las cosas andaban algo mejor. Sin embargo, el tufo de un montón de ropas puestas a secar sobre la mesa del comedor, revelaba que el capitán no sólo era esposo sino también feliz padre de familia. Pronto aparecieron la señora y su niña de dos años; sus hamacas se colgaron sobre cubierta, y la niña probablemente para embellecer el lugar, nos gratificó con un laguito.

Hacia escasamente tres horas que íbamos navegando, cuando para desgracia nuestra el capitán, el piloto y un marinero fueron atacados a un mismo tiempo de fiebre, y don Julio Balke y yo nos hicimos cargo alternativamente de montar guardia hasta por la tarde que les salió la calentura a los verdaderos comandantes. Por lo demás, aquella navegación costera es muy sencilla, excepto a la altura de la bahía de Fonseca, donde el Papagayo, un viento fuerte del nordeste, dificulta con frecuencia la entrada, y en Punta Mala, en el golfo de Panamá. El viento nordeste que durante el verano sopla casi hasta las tres de la tarde, permite entrar y salir igualmente bien. Con este viento se aleja el barco del puerto por la mañana a lo largo de la costa sin perderla enteramente de vista, salvo raras veces. Al atardecer, la brisa suele tomar una dirección sudsudoeste y entonces el buque vira acercándose de nuevo a tierra. De modo que nuestro servicio en aquel mar solitario se redujo a decir "*look out*" (atención) y cuan-

do más a ordenar de vez en cuando un braceo.

Extraña sensación la que se experimenta cuando por primera vez se navega en el Pacífico y se divisan al este las costas del Nuevo Mundo. Allí estaba la planicie de León con sus cinco volcanes, que vistos desde lejos parecían erguirse enteramente aislados como pirámides surgidas de la verde superficie. Era un trozo del continente detrás del cual había un océano, separándonos de la patria como una doble barrera. Lo cierto es que por mucho que nos gloríemos y jactemos de nuestros viajes y aventuras por tierras y mares, qué son comparados con los esfuerzos de los primeros que descubrieron estos países, de los primeros que se abrieron paso de un océano al otro a través de lo desconocido? Hoy día un hombre de sana y robusta constitución, con sólo saber que otro ha realizado ya lo que él se propone emprender, marcha con relativa ecuanimidad por entre bosques, montañas y mares; pero el arrojo de aquellos antiguos conquistadores no consistía en sus luchas con los indefensos indígenas — en esto sólo estribaba su cobardía y su crueldad — sino en penetrar en los países descubiertos, donde era preciso disputarle cada paso al suelo más que al enemigo.

Una tras otra fueron reapareciendo, vistas desde el mar, las montañas frente a las cuales había pasado yo por tierra: el Mombacho, que está cerca de Granada; las islas de Ometepe y Zapatera, del lago de Nicaragua; después entraron en escena los volcanes de Guanacaste; el grandioso Miravalles y el Orosí. Nuestra travesía iba saliendo bastante bien. Al quinto día pasamos frente al cabo Blanco, una roca piramidal a la entrada del Golfo de Nicoya, y desde allí vimos, al resplandor del sol poniente, el volcán de la Herradura que nos lanzó un rugido de su fragua subterránea, y muy en lontananza, siguiendo con la mirada la altiplanicie ascendente de las cordilleras contemplamos el Irazú o volcán de Cartago, único punto de la tierra desde el cual se divisan los dos océanos y que yo había visto ya desde el nordeste, cuando venía navegando por el río San Juan, en su

confluencia con el San Carlos. ¡Qué cambio se había operado en mí en tres meses! Anteriormente me encontraba bastante alicaído por el fracaso de mis proyectos y esperanzas, y ahora, sin haber mejorado la situación en el espesor de un cabello, me sentía con el ánimo levantado, hasta orgulloso, después de haberme disciplinado la vida durante noventa días escasos.

Nos encontrábamos a unas treinta millas inglesas de Punta Arenas cuando más, y yo tenía la esperanza de despertar en este puerto a la mañana siguiente; pero el amigo *Blasius* (el viento) había dispuesto otra cosa. Estábamos en febrero (de 1853) y el norte es en aquel lugar permanente en esa época. Al bajar de las montañas rugía con verdadero furor, azotando el barco de tal modo que lo hacía estremecerse. Fue necesario voltejar. Por desgracia la fiebre atacó al capitán y a toda la tripulación, excepto al marinero escocés, el cual estaba en el timón con úlceras horribles en los pies. No había a bordo cartas de marear y don Julio Balke, que conocía aquellos parajes, pudo habernos piloteado con mucha seguridad en el canal; pero estaba también tumbado y ejecutando con los dientes los más hermosos castañeteos. La estabilidad del barco era malísima. Vaciaron torrentes de ginebra en la garganta de los tripulantes, a fin de que pudieran tenerse en pie más tarde y a mí me pusieron de *look out* en el castillo. En la margen occidental del golfo hay un peñasco, llamado por su color, El Negrito; los ingleses lo designan en sus derroteros con el nombre de *The Sailing rock*, porque cuando se le mira desde Punta Arenas presenta la más engañosa semejanza con un banco de vela y no pierde esta forma ni aún observándolo con un anteojo de regular alcance. Suele haber allí una marejada bastante fuerte, y tan pronto como yo percibía el ruido de la rompiente vociferaba con toda la fuerza de mis pulmones: "*Breakers ahead*" o "Es collos al frente", según fuera el idioma del que estuviere de timonel. Estuvimos dando bordadas toda la noche y a la mañana siguiente nos encontramos otra vez frente al Cabo Blanco y muy cerca de éste, víctimas

de un calor espantoso: el termómetro marcaba 95° F.

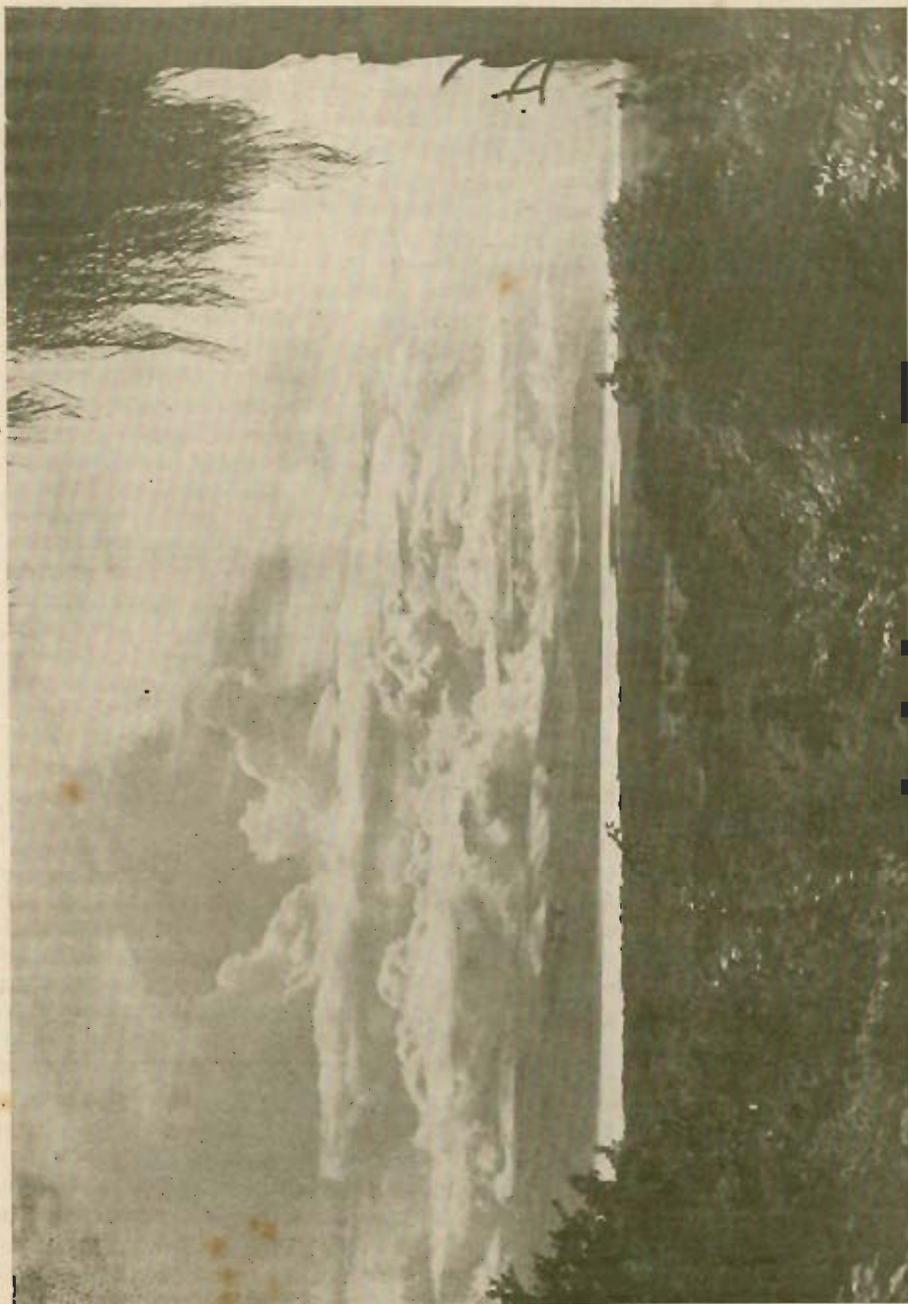
Al atardecer sopló de nuevo el viento y por cierto otra vez del norte. Afortunadamente don Julio estaba levantado, y como no lográbamos pasar El Negrito, nos dirigimos al Este, hacia la margen opuesta del Golfo y anclamos en Caldera, el antiguo puerto abandonado desde 1813 por mal-sano (el puerto de Caldera fue abandonado por última vez en 1840). Al segundo día cesó el viento a eso de las dos de la tarde, pero pudimos seguir el viaje navegando cerca de tierra y con viento largo, lo que nos daba la esperanza de fondear a las cinco en la rada de Punta Arenas.

El golfo de Nicoya es uno de los espectáculos más hermosos de la naturaleza meridional que es posible imaginar. Suprimásele al golfo de Nápoles las obras que corresponden a la actividad artística del hombre, es decir, toda la ciudad de Nápoles y sus alrededores, y yo apuesto que todo viajero adjudicará la palma al golfo de Nicoya. Es un estanque de doce a quince leguas de largo por una a seis de ancho, que penetra casi de sur a norte en ese magnífico país, *el Paraíso de los Andes*, que se llama Costa Rica. Un volcán que ruga nos saluda al entrar: La Herradura. Las gentes del pueblo dicen que esta montaña se encoleriza siempre que se acercan a Punta Arenas barcos europeos; porque sólo ruga y envía a largas distancias sus retumbos sonoros cuando aparecen pabellones extranjeros. Entonces el volcán se pone muy bravo. Y así es en efecto. Entra en actividad casi a mediados de la estación seca, o sea en la temporada comercial; pero este socarrón no se acuerda de nosotros los blancos y guarda silencio durante la estación lluviosa, aún cuando un gran barco de guerra profane las aguas del golfo. No le importa el comercio; tiene bastante que hacer en su casa. Y con todo, es tan rara y solemne la impresión que produce oír, bajo un cielo sin nubes y bañado por la luz del sol, o en una noche clara y estrellada, aquel sonido ronco semejante al de un trueno lejano que se va acercando sobre el mar como

si rodase hacia el navío que llega! (Resulta en realidad muy curioso el fenómeno que presenta en la estación seca el cerro de La Herradura, por sus frecuentes relámpagos y truenos con tiempo despejado).

Continuamos navegando a lo largo de la costa con rumbo noroeste y vimos aparecer el San Pablo, una pirámide de 7.000 pies de altura poblada de bosques hasta la cumbre, que descuellos sobre las esbeltas palmeras reales; éstas crecen, por el lado de Tárcoles, hasta muy cerca de las rompientes del mar. Rasando esta montaña penetra la mirada hacia arriba, a través del valle del Río Grande, en la llanura ascendente y en forma de terraza, que llega hasta las montañas que encieran la altiplanicie de San José. En la otra margen del Golfo la tierra firme, medianamente alta, está orlada de islas de coral, dentadas, entre las cuales, como si fuesen superficies de plata, se forman las más encantadoras y cómodas encenadas que alimentan el gran océano. Arriba, hacia el Guanacaste, el Golfo se asemeja al fondo de un paisaje suizo y no difiere mucho, con sus islas, del lago Maggiore. Por fin, enteramente al Norte, limita el cuadro una cordillera que se yergue detrás de un bosque pantanoso que tiene varias millas de largo.

Punta Arenas está situado en una estrecha lengua de tierra de una media legua de longitud, que penetra en el Golfo de Este a Oeste. Al Sur abarca la vista el océano abierto; al Norte, por encima de un brazo de mar (el Estero), las montañas, Selvas vírgenes, altos cerros y el océano aparecen allí en contacto inmediato. Nada falta para que la hermosura de aquella grandiosa naturaleza alcance a la más alta perfección, a no ser algunas montañas nevadas y el contraste del arte; porque el aspecto que presenta la población es bastante ruín, y si se exceptúan las pocas casas grandes de madera situadas al otro lado de la lengua de tierra o Punta de Arenas y se miran las chozas de cañas y palmas de los naturales, situadas en la playa, se creería haber ido a parar a una colonia o a un pueblo de indios. Sin embargo, un faro de madera muy lindo, cuya lámpara no se encendía cuando llegué,



Desde la finca San Miguel, propiedad del Príncipe Segi manos de Probst, se contempla la bellísima vista que reproducimos, del Golfo de Kiciya.
(C) Foto de la Librería Lehmann & Co. - Reproducible de su Albumes Ilustrado pero (C)

por falta de aceite, y los 18 ó 20 barcos anclados en la bahía, entre los cuales distinguí dos con bandera hamburguesa, denotaban que aquel era el puerto de la República.

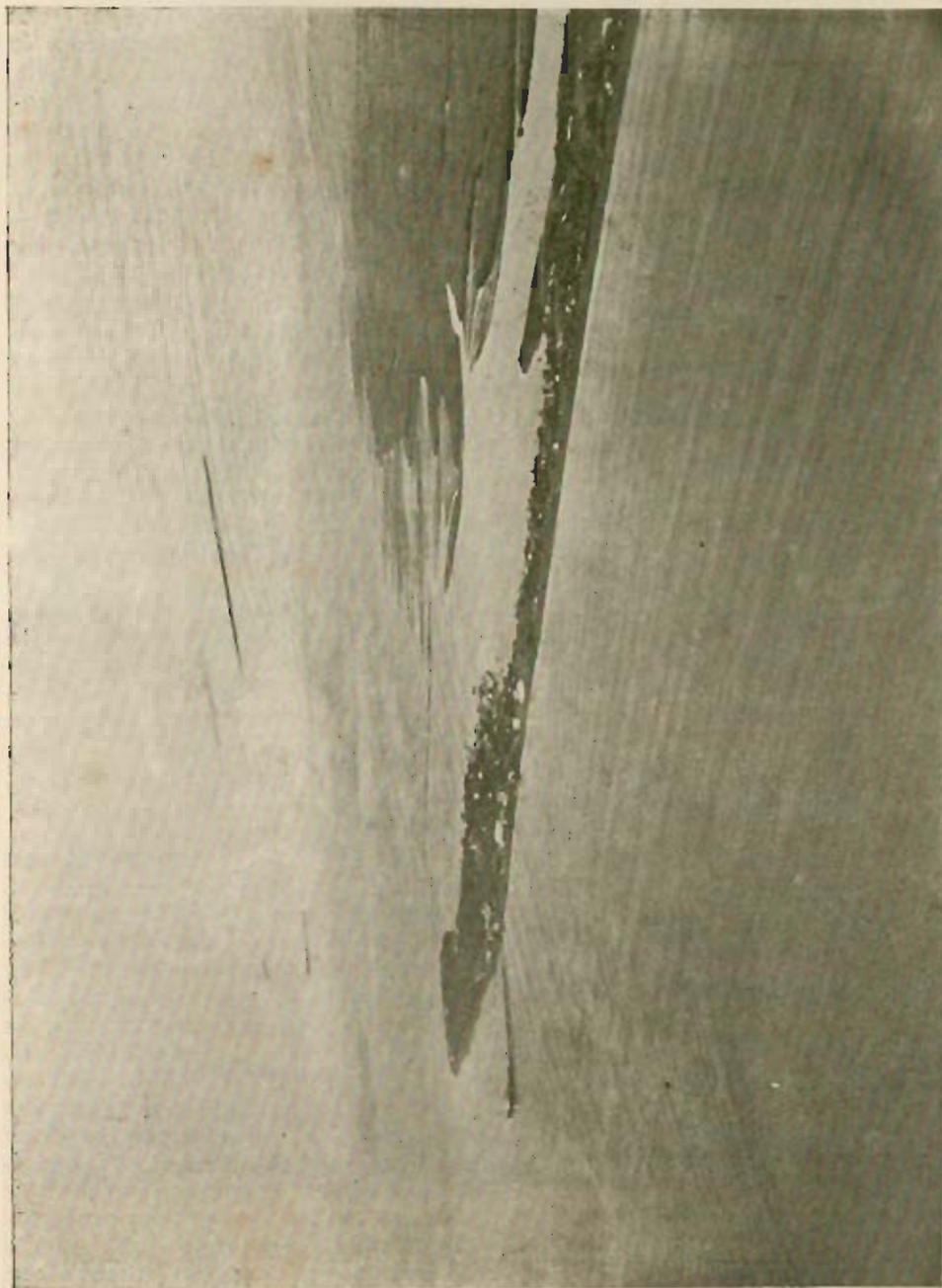
La ciudad tiene 1.200 habitantes y consiste en una larga calle principal en la que se ha situado el comercio y en otras secundarias, apenas indicadas, donde están las casas de los vecinos. En todas partes se encuentra la arena muy profunda. Tan sólo en la calle principal se han puesto de acuerdo los propietarios para construir a trechos una acera de piedra frente a sus casas y almacenes o tiendas. Casi en la punta misma de la lengua de tierra está la aduana, un gran edificio de madera de un solo piso bajo, con galerías externas. No obstante que Punta Arenas es un puerto libre (ha dejado de serlo desde 1860), no se permitía introducir sin permiso del Gobierno ni tabaco, ni municiones, ni tampoco, desde 1843, licores. Estos artículos pagan derechos y tienen que ser depositados en la aduana. La impresión que produce la pequeña ciudad es muy agradable. Tiene algún parecido con las incipientes colonias de los Estados Unidos. Por lo general las mejores casas son de madera de cedro; y como allí los temblores de tierra son poco peligrosos, por la blandura del suelo, tienen a menudo un piso superior con una galería externa. Este piso sirve de habitación, en tanto que la parte baja se utiliza como bodega. El comercio de importación está casi exclusivamente en manos de extranjeros. Los costarricenses que lo ejercen tienen su negocio en el interior del país.

Una vez que dejamos caer el ancla bajó inmediatamente don Julio a tierra en el bote del Capitán del Puerto, un natural de Francia de apellido Iriarte. Yo me quedé a bordo para tomar un baño; pero cuando ya me había desnudado muy a mi gusto y me preparaba a lanzarme de cabeza al mar desde la borda, el timonel me agarró de un brazo y me echó hacia atrás con bastante rudeza, dándome a entender que en aquellas aguas pululaban los tiburones. Más tarde me persuadí de la exactitud del informe. Estos monstruos marinos aparecen en nú-

mero tan considerable que perjudican la pesca de ballena que hacen los americanos en el Golfo de Nicoya; porque si el cetáceo pasa una sola noche muerto, llegan tantos tiburones que a la mañana siguiente nada se puede utilizar de su cuerpo. A marea alta penetran hasta en el estero, donde con frecuencia se les ve en manadas junto al círculo donde está el matadero. Con el reflujo regresan el mar y entonces es posible bañarse sin peligro en el estero. Por otra parte, el bañista advierte casi siempre la cercanía del tiburón por su aleta dorsal que sobresale del agua como una vela latina; y si se quiere tomar un baño menor abierto, la playa descende tan llana que el pez dispone de poca agua cerca de tierra. Al bañarse allí, tan sólo se debe tener el cuidado de no meterse en agua profunda. Caer del barco y no reaparecer, son cosas inseparables la una de la otra, y le sobra la razón al hombre que me impidió bañarme, con cierta grosería.

Como se ha dicho ya, Punta Arenas está situado en una lengua de tierra que se extiende de Este a Oeste en el Golfo y a lo ancho no tiene más de un tercio de milla de iglesia. Los barcos fondean en una rada enteramente segura y nunca se ha oído hablar hasta ahora, de desgracias causadas por un naufragio. Aun cuando el violento soplo del Norte, único viento tempestuoso que allí corre, arráncase a un barco de su ancla y éste sería arrastrado mar afuera. En cambio el desembarque resulta difícil y dispendioso. Los almacenes de los comerciantes están todos en la calle principal, a orillas del angosto brazo de mar que limita la península al Norte. Para doblar por agua la punta e ir hasta los barcos anclados, a menudo hay que navegar una milla inglesa, lo que sólo puede hacerse a marea alta o a media marea baja; y ésto toma tanto tiempo, que en tales condiciones y teniendo que contar con la marea, es raro que una lancha pueda ir y volver más de una vez al día. Puede ser tal vez interesante para Hamburgo poner aquí algunos detalles más.

Las lanchas tienen gran capacidad cúbica, suficiente para cargas de 80 a 120 sacos (de 5 a 8 toneladas), y un viaje cuesta, según



Es esta la lengua de tierra que forma la ciudad de Puntarenas. Desde luego existen notables diferencias entre el puerto primitivo que el autor describe y el moderno puerto con sus muelles y demás obras de progreso.

(Cortesía de la Librería Lehmann & Co. — Reproducción de su Almanaque Ilustrado para 1934)

la magnitud de la carga, de 10 a 20 pesos. Las lanchas arriban al estero y unos mozos apesados y hereúleos llevan las mercaderías a los almacenes caminando sobre la arena profunda de las calles. En los almacenes las reciben los dependientes del comercio y las disponen para la venta. La fuerza muscular de los cargadores es enorme. Un hombre de estos transporta, por ejemplo, dos sacos de café de 125 libras españolas cada uno, desde el depósito hasta la lancha, sin interrupción, y hace este trabajo durante horas consecutivas con una temperatura de 100° F. Reciben un salario de un peso al día por término medio; pero este salario a menudo varía, hasta llegar a un peso y medio. Por otra parte, con frecuencia se siente mucho la falta de brazos y para los europeos esta clase de trabajos resulta sencillamente una imposibilidad física. Arriba un sol abrazador, abajo una arena candente en que se hunden los pies y se puede cocinar un huevo en un cuarto de hora, un continuo chapaleo en el agua...

Estas cosas no están al alcance de un caucásico. No se asume ninguna responsabilidad por las averías que pudiesen ocurrir al pilotear la lancha, por daños a las mercaderías, etc. El comerciante europeo está enteramente a merced de los naturales del país, y es una dicha que la raza sea más pura y por consiguiente el ser humano mejor; aunque también es cierto que la indolencia del costarricense desespera a menudo a los extranjeros. Un ejemplo entre muchos. Residiendo yo posteriormente en Punta Arenas, envié a decir al capitán de mi barco que hiciese cargar una lancha con fardos de zarzas inglesas, cuyo comprador aguardaba en mi casa. Esta lancha llegó a la Punta y vi que los marineros, después de embarrancarla en la arena, saltaron al agua y... se marcharon a sus casas. Irritado quise investigar el motivo de aquello. El caso era grave, porque la embarcación había quedado en la barra y, con el reflujo, las olas podían averiar todo el cargamento. La marea estaba alta todavía y bastaban unos cinco minutos de trabajo para llegar hasta muy

cerca de mi casa y sin necesidad de mojarse.

¡Es tiempo de comer! exclamó el patrón de la lancha, paseándose tranquilamente en mi presencia con sus marineros. Por fortuna vino tarde la marea. Aquellas buenas gentes no habrían atrasado un minuto su comida frugal, aunque hubiesen traído en la lancha todos los tesoros del mundo. En casos como éste, tan sólo la perspectiva de un aumento de salario seduce a una minoría de los habitantes de esta tierra feliz.

La impresión que causa Punta Arenas, cuando se desembarca en el Estero, es sumamente agradable. Las casas de uno y dos pisos (los temblores de tierra no son tan fuertes como en el interior del país) están todas construídas con madera de cedro, algunas pintadas de diversos colores y su aspecto es limpio y decente. En la calle principal se ha concentrado la totalidad del comercio al por mayor y al menudeo y hasta existe en ella una acera con el más variado pavimento. Esta calle y las adyacentes, donde sólo hay chozas de los naturales del país, son de arena sin fondo. Debido quizás a esta circunstancia fue tan sano el clima hasta el año 1853. Desde entonces y sobre todo a partir de la conexión con Panamá por medio de vapores, han aparecido enfermedades epidémicas como la fiebre amarilla, el cólera morbus, el vómito negro, etc. Una multitud de tiendas, tabernas y posadas dan a la calle principal un animado aspecto. En torno del mostrador de un buen amigo y lento pagador, don Manuel Morera, se agarraban por el cuello, peleando sobre la arena, niños y marranillos, vagaban bueyes, caballos y mulas, se catoneaban papagayos, escarbaban gallinas, a la vez que unos monitos atados hacían las más divertidas cabriolas, y unos carreteros estaban sentados con sus mujeres y sus niños en torno de una cazuela puesta sobre un fuego alegre que ardía en mitad de la calle, para guisar sus frijoles o sus plátanos; pero en todas partes predominaba una cierta índole ágil, activa y afanosa, que ofrecía el más halagüeño contraste con la tierra de la raza perdida, Nicaragua. Y cuando pasaron delante de mí tres marineros hamburgueses y escuché el



Las playas de Puntarenas han sido siempre atractivas para los viajeros y en presencia de este paisaje, se explican mejor las palabras de admiración que el autor dedica a nuestras costas.

(Cortesía de la Librería Lehmann & Co. — Reproducción de su Almanaque Ilustrado para 1935)

bien conocido acento de nuestro idioma popular y esa fracmasónica palabra de reconocimiento que emplean los hijos de Hamburgo en lejanas tierras, *Hummel* (abejorro) me conmovió y exclamé: ¡*Viva Costa Rica!*

En Punta Arenas había también un hotel. Doña Narcisca Landambert es una honorable señora, no obstante que su café y su té tenían a veces un olor de almizcle; pero esto se debía a la caída de cierta clase de insectos en el colador. Tenía siempre otras frescas de un tamaño colosal, sazónaba la mala carne con pocos ajos y guisaba las legumbres del país en una olla especial. Qué más se podía pedir? A su mesa se sentaban franceses, españoles, italianos, ingleses, americanos y alemanes. Por el módico precio de un peso al día daba la comida y el alojamiento, este último donde se pudiese, y en su casa reinaba una abigarrada confusión de lenguas.

Después de haber comido y bebido me puse el mejor de mis trajes blancos y las botas de charol — porque en Punta Arenas me encontraba de nuevo en los albores de la civilización — y me fui caminando paso a paso hacia la extremidad occidental del lugar, para presentarle mis cartas de recomendación al Conde Hermann de Lippe. Di con un gran edificio de madera, en cuyo piso bajo había suficiente espacio para el cargamento de dos navíos. La parte alta se componía de cuatro cuartos con balcones que daban al mar y al estero. Detrás tenía un patio con columnas. Por el lado de la calle le daban sombra enormes jocoteros. No presentí en aquel momento que esta misma casa, que me gustó más que todas las otras por su encantadora situación y su frescura (si fuera posible hablar de frescura en este lugar), habría de pertenecerme un día.

Para decir verdad, lo que menos se veía en ella eran géneros de comercio. Escopetas y cuchillos de caza, arreos y muchas botellas de vino y de coñac vacías o medio vacías; estos eran los objetos decorativos de un cuadro cuyo asunto lo suministraban unos cuantos alegres camaradas. Sentado en una mecedora y descansando la pierna en un brazo de la misma, se balanceaba un ebánista alemán de apellido St.... el cual se puso a mirarme con ojos húmedos, debajo

de unos cabellos llenos de pomada, y con tan extraña languidez, que ésto me sugirió pensamientos más extraños aún. Oí decir más tarde que este hombre gozaba del favor especial del Conde. No se lo envidio. Puede ser oportuno que me anticipe a decir algo acerca de esta casa que hizo volver los ojos de más de un comerciante de Hamburgo hacia Costa Rica.

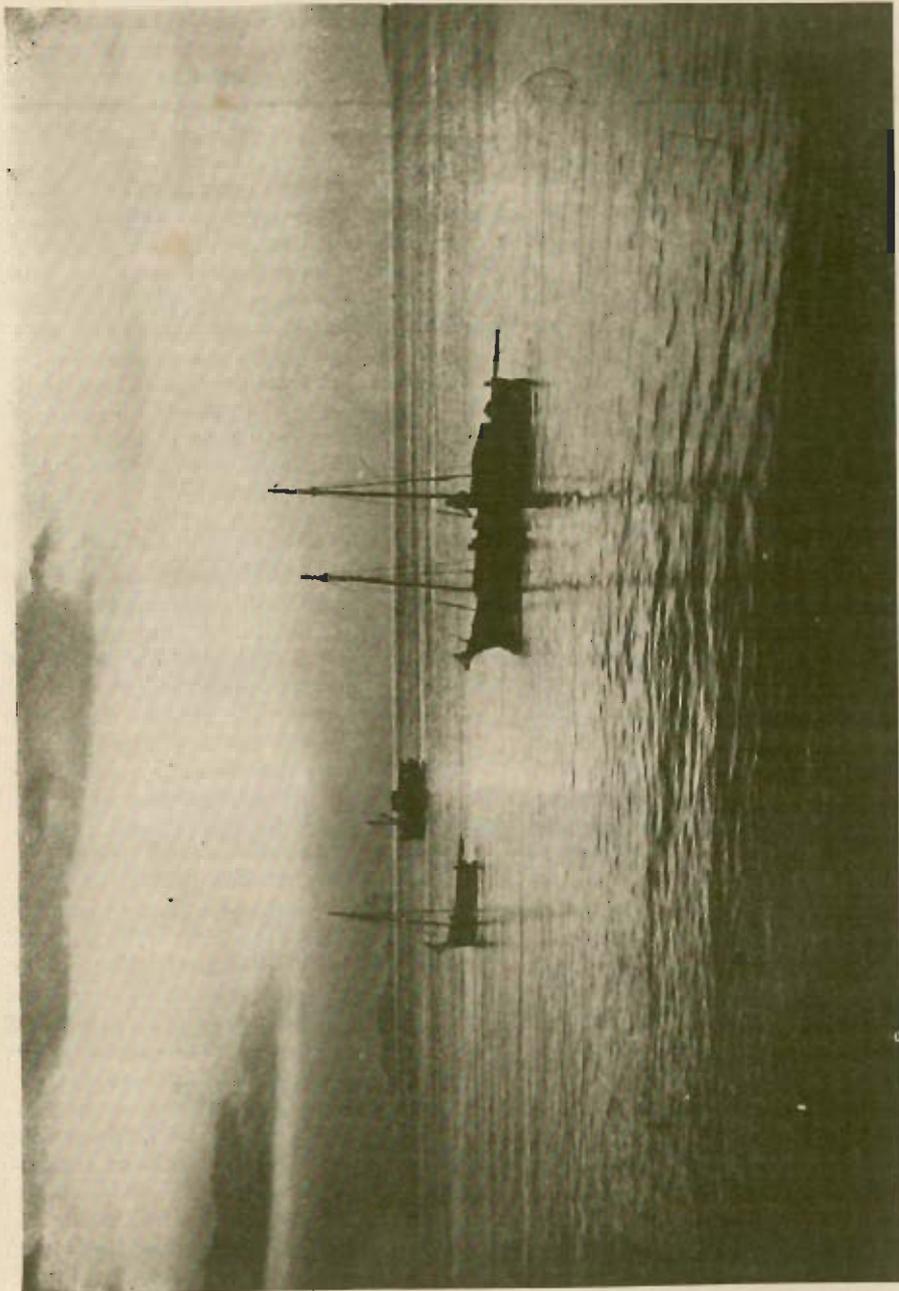
El Conde, un amable caballero que posee altos conocimientos lingüísticos y una montaña de proyectos no madurados en la cabeza, logró obtener, con ayuda de un hábil agente, un crédito en Hamburgo; y el ilustre comerciante encantuzó de tal modo a unos cuantos agentes de fabricantes del interior de Alemania, que éstos creían no pagar demasiado caro con consignaciones de mercaderías el honor de ir con él de braceté desde el hotel de Zingg hasta la Bolsa, consignaciones a las que podrían aplicarse con toda propiedad los versos del poeta:

Y nunca se pudo más

Del caballo y caballero.

Personalmente Hermann de Lippe es el hombre más honrado del mundo. Sin orgullo de nobleza, vivaz, tiene nociones superficiales de todas las artes y todas las ciencias, habla mucho, escucha poco y está firmemente convencido de la infabilidad de sus ideas. Estimulado por su amigo el barón Alexander von Bülow, *juif errant* (judío errante) de proyectos berlineses inmaturos de colonización, había colgado la capa de reformador del mundo, con la cual tuvo el más brillante de los fracasos en Alemania, para meterse a comerciante. Reunió a toda prisa unos cuantos auxiliares, entre los que figuraba un barón de M., un barón de R., un señor de O., (de quien hizo su compañero el desacreditado Bruno von Natzmer, el cual, después de librarse a duras penas del patíbulo en Costa Rica, llegó a coronel en las filas de los filibusteros de Walker), el señor St.... y sabe Dios quiénes más. En Berlín encontró el conde, entre otros, a un subteniente de artillería de la Guardia y éste fue el único que probó ser honrado, trabajador y estimable, Eduardo von Faber.

—Joven —le dijo el conde—, tiene Ud. ganas de ir a América?



Al amanecer en Puntarenas, el escritor Marr contempló un paisaje semejante a éste, que en sus bellezas naturales tiene todos los contornos de la perfección.

(Cortesía de la Librería Lehmann & Co. - Reproducción de su Almanaque Ilustrado para 1936.)

—Según y como — respondió el interpe-
lado.

—Venga mañana a verme al hotel.

Faber fue enganchado, dejó la carrera militar y con el señor Eisenstück (entre todos el único que había estudiado en una escuela de comercio) y el conde, emprendió el viaje en un vapor que hizo escala en Saint Thomas. Los demás, riñendo y dándose de palos durante la travesía, se vinieron a Costa Rica por el cabo de Hornos en el vapor *Concordia*. En Hamburgo fue contratado un médico, el doctor H., y se le proveyó de una farmacia flamante. Dos ebanistas, un carpintero y un armero completaban la expedición. Todo esto lo vieron los cautelosos comerciantes hamburgueses y ni siquiera calcularon que semejante empresa tenía que devorarlo todo, a pesar de la ganancia un ciento por ciento sobre el costo de la mercadería y aún cuando se manejara el negocio del modo más serio. El conde vivió de dinero prestado hasta la llegada del *Concordia*. Entre tanto se produjo un incidente que arruinó la casa de comercio antes de que ésta abriera sus puertas. Un hamburgués llamado Steffens, que había recorrido la costa traficando en ella, arribó a Punta Arenas con su barco, quedándole aún un cargamento considerable de artículos en su mayor parte invendibles en Costa Rica. Este señor Steffens, hombre más que listo, se relacionó con el conde, a la sazón de paseo en las playas de Punta Arenas, desde las cuales escrutaba ansioso el horizonte en espera de su barco, y le ofreció vender su cargamento, dejándole entrever la amenaza de que si no lograba deshacerse totalmente de él, dejaría establecido en Punta Arenas con todos aquellos huesos a su dependiente John Knöhr, un hamburgués a quien traía consigo. Le entró entonces al conde el pánico de la competencia y compró toda la estufa; y como si esto no fuera bastante, Knöhr le insinuó al conde quedarse con él, éste se lo suplica, se otorgan los pagarés y Steffens se despide dejando a Knöhr su poder general para cobrarlos.

Llega por fin el *Concordia*, y los ingenuos costarricenses, que ya poseían un barón, don Alejandro von Bülow, un baroncito sobrino de éste, Carlos von Bülow, un conde de Lippe y un señor von Faber, abrían

tamaños ojos al ver desembarcar en la playa todo un cargamento de alemanes nobles y decían: "Por lo visto todos los alemanes son condes o barones". Los recién llegados se informaron inmediatamente de la caza y de la pesca, se proveyeron de caballos y tomaron como criado a un indio de pura raza, románticamente pingoso, pero que tenía los dientes limados en punta. Hecho esto, el noble personal consagró sus actividades comerciales a la parte líquida del cargamento. ¡Es tan mala el agua potable de Punta Arenas! El conde espetaba a sus gentes cada discurso que hacía temblar el misterio, entregándose a vanos quehaceres. Poseído de un entusiasmo fanático por Costa Rica, derramaba a diestra y siniestra el contenido de su cuerno de Amaltea repleto de créditos. Las facturas no se calculaban; tan sólo las veían. A porrillo se vendían artículos alemanes de cristal cargándoles el ciento por ciento, sin reparar en que ascenden a un 150 por ciento los gastos que causan estas lindas mercaderías que tanto espacio ocupan en los barcos, etc., etc. La noble tropa se dividió, yéndose una parte por San José y quedándose el resto en el Puerto. Knöhr y Eisenstück llevaban los libros. El conde se pasaba los días enteros escribiendo cartas y cartas hasta hacer reventar las valijas del correo. Los jóvenes paseaban a caballo después del almuerzo para estudiar el país y sus costumbres; volvían puntualmente a pasar lista a la hora de comer y continuaban luego sus estudios hasta tarde de la noche. Se enviaron a Europa brillantes informes, a los cuales daba crédito hasta el mismo noble escritor de cartas, y los cautelosos comerciantes de Hamburgo despacharon — *risum tenentis, amici* — dos barcos cargados de mercaderías a la vez! Si al país llegaba un alemán, tenía que entrar en el negocio de H. de Lippe y Cía., cuya casa de San José no tardó en parecerse más a un cuartel que a un sólido establecimiento de comercio. Emplearon en ella como dependiente a un criado que había perdido a su amo en Valparaíso; un alemán, W., que llegó al mismo tiempo que este criado, fue hecho socio de la casa; a otro alemán, W...e, le hicieron venir expresamente de Guatemala, porque se decía que era muy

competente, entrando también como socio. Por desgracia ya la nave estaba zozobrando, y los socios que se habían multiplicado como conejos, fuera de la parte que les tocaba en forma de alojamiento y comida, no percibían nada o muy poco en dinero afectivo. Eisens-tück se separó de la casa y se fue con Balke para Guatemala; el señor von D. se retiró también, entrando a servir en el ejército descalzo de la República, y el señor von St... se marchó a Guatemala.

Entretanto, y a pesar de la gran cantidad de agua salada que hay de por medio, la fama había podido llegar hasta Hamburgo y los mercaderes de alma prosaica de esta buena ciudad, que se derriten de gusto siempre que un gran señor los trata con familiaridad, pero cuyo austero orgullo republicano renace cuando a consecuencia de esto padece su bolsillo, se reunieron y enviaron a Costa Rica, armado de poderes hasta los dientes, al propio agente de Su Alteza Serenísima. (El conde de Lippe pertenecía a la familia reinante de Lippe y tenía por este motivo el título de Alteza Serenísima). Este agente emprendió el viaje por la vía de México, donde otro corresponsal establecido en Mazatlán estaba también a punto de echar la bendición a lo temporal de su balance (algunos años más tarde se fugó otro, de Costa Rica también) y por este motivo se retardó su llegada al bello país del café. Enviáronle entonces un segundo poder a Knohr y éste consiguió hacerse sumamente odioso a los diversos condes y barones. Al llegar los barcos de Hamburgo fueron embargados y se frustraron las esperanzas de los devotos de la taberna de Lippe. Entablóse un pleito largo y muy poco edificante entre Lippe, Knohr y los agentes del conde; pero entre tanto se malbarataron las existencias a beneficio de los acreedores, con tal estruendo que parecía derrunbarse la casa. Una granizada de mercaderías baratas cayó sobre el país, de tal suerte que los comerciantes, para tormento de los importadores, no han podido deshacerse aún de los dulces recuerdos de las compras a bajo precio que hicieron entonces.

Así estaban más o menos las cosas cuan-

do llegué al país. John Knohr, hombre astuto a quien hice una visita, hablaba del asunto en forma reservada y precavida; en cambio los satélites del conde lanzaban sobre la cabeza de Knohr todas las maldiciones y todos los ternos de un regimiento. El proceso se seguía en San José y en Punta Arenas. Si el juez de comercio de San José dictaba un fallo en favor del conde, como no podía menos de hacerlo conforme a las leyes del país, este fallo no se cumplía en Punta Arenas. Así por ejemplo, si llegaba el lunes la orden de cerrar el almacén de Knohr, hasta el sábado no ponían un candado en la puerta del local vacío y lo quitaban el domingo. Los nobles lippenses reventaban caballos en el camino para ir a conseguir autos y fallos y volver con ellos, y éste era el aspecto romántico y cómico del asunto. "Ya están listos los caballos; Knohr está perdido!". Esta exclamación la escuché más tarde casi todos los días. Para remate de la farsa, llega a Costa Rica el agente condal trayendo consigo, muy ingenuosamente, al corresponsal mexicano cuyo balance había fenecido, y, por supuesto, le cupo a éste la infausta suerte de convertirse incontinenti en compañero del conde. En resumidas cuentas, aquello parecía como si hubiesen echado a la calle todos los locos de un manicomio, suministrando material al espectador humorista.

Cuando hice irrupción en la casa lípica de Punta Arenas, el conde se encontraba en San José; pero en seguida hice una visita al señor von Natzmer que acababa de llegar de esta ciudad a galope, trayendo importantes documentos "que debían torcer el pescuezo al *brribón* (Kerl en alemán, vocablo que Natzmer pronunciaba *Kerrel*, según el autor) de Knohr". Sudoroso y cubierto de polvo se bebió de un sorbo una botella de vino, se mudó la ropa, salió de prisa para la casa de una mujer de notoria reputación, estuvo allí tres horas y a la vuelta ayudó a vaciar, en honor de mi persona, la última botella de champaña que había en la bodega; suspiró cuando le dijeron que ya sólo quedaba schnaps y regresó a San José a caballo en la misma tarde. Este Natzmer es la personificación del noble degradado. De una obsequiosidad arrogante e importu-

na, es mentiroso, fanfarrón y petardista. En Costa Rica llegó hasta el robo y en Nicaragua a coronel de filibusteros.

En la tarde sentí como si me elevasen el espíritu dando un paseo por la playa con W. De toda aquella pandilla era el mejor y las bellezas de la naturaleza no lo dejaban insensible. Desde la calle principal nos fuimos caminando al sur por otra poblada de árboles, a cuya sombra estaban las casas de los hijos del país, dentro de las cuales ardía el fuego de las cocinas. En el umbral de la puerta se veía a menudo un hombre puesto en cuellillas y repicando con dos palitos sobre una caja vacía, en tanto que mujeres y niños escuchaban con devoción esta música tan monótona, que dura con frecuencia hasta la noche. Algún otro tocaba danzas en la marimba, cuyo sonido se asemeja mucho a nuestro xilófono. La tocan con dos martillos pequeños de corcho y las teclas son de caoba, debajo de las cuales ponen unas jícaras (vasillas de árbol de jicaro). La resonancia de los golpes produce el sonido. Las vasijas son de diferentes tamaños y por este medio se obtiene la afinación, a la cual contribuyen unas pelotitas de cera que pegan en las teclas. Las notas se colocan en serie como las de un piano y la forma del instrumento puede compararse a la de un tímpano; pero su sonido es suave y agradable y no excita los nervios como el de éste.

Al final de la calle está la playa y en tanto que detrás de nosotros se repiqueteaba, castañeteaba y muscaba, en torno nuestro bramaban sordamente las grandes olas de la pleamar, sobre las cuales caía el bri-

llo argentino de la luna. Las majestuosas cumbres del bello país montañoso parecían vibrar al fulgor del astro de la noche; ante nosotros llameaba en el horizonte la saliente Cruz del Sur; casi en el zenit relumbraba y centelleaba Orión y en el fondo del azul profundo refulgía la Osa Mayor, y detrás de ella, brillaba tenuemente la Estrella Polar. Ninguna inquietante selva primitiva oprimía el ánimo. Suave y alegre se explayaba el golfo soberbio circundado de volcanes, que aspiraban a escalar el cielo, y las isletas dentadas de sus márgenes y hasta las rompientes de la playa, no producían un estruendo salvaje y espumoso sino una majestuosa y suave ondulación. Sobre los matorrales que aquí y allá surgían del suelo arenoso revoloteaban las luciérnagas, cantaban las cigarras y se arrastraba la igüana gigantesca. Los mástiles del barco se mecían suavemente sobre la superficie del agua y hasta nosotros llegaba el sonido melancólico de un acordeón, que casualmente tocaba la misma romanza que tantas veces escuché a bordo del buque de emigrantes en que hice mi viaje a Nueva York, la vieja y sentimental romanza alemana que dice: "Héme aquí sentado sobre rosas y coronado de violetas. Quién sabe si mañana estaré vivo". Encontrándome aún bajo el influjo de mis impresiones nicaragüenses, mi vida me pareció en aquel momento un sueño que me prometía venturoso descanso. Creo que dormí con los ojos abiertos, a fin de rehacer mis fuerzas para resistir los nuevos caprichos de la suerte, tan frecuentes en mi existencia aventurera....

(Continuará)

No se aferre a la rutina ni persista en sus prácticas porque las aprendió de sus antepasados. Siga el ejemplo de los que más saben y no desdeñe las enseñanzas modernas. Proceder en otra forma es ir contra sus propios intereses.

HERBERT KNOHR

PRODUCTOR DE CAFE

MARCAS:

Volcán Barba Especial



N. J. A. V.

Río Bermúdez

Santa Lucía

BENEFICIOS:

Santo Domingo, San Pablo y Santa Lucía

Representante de

CONRAD HINRICH DONNER

(Hamburgo)

APARTADO 727 — TELEFONO 2790

SAN JOSE, COSTA RICA
AMERICA CENTRAL

Embarques de café de Costa Rica de la cosecha 1936-37, por Exportadores y puertos de embarque, en kilos peso bruto

	PUNTARENAS			LIMON			TOTAL GENERAL		
	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total
A									
Atirro Coffee Estates C ^o				36.552	200.665	237.217	36.552	200.665	237.217
Aquiaries Coffee C ^o	29.887	64.650	94.537	327.266	130.248	457.514	357.153	194.898	552.051
Agua Caliente Coffee C ^o				62.708	203.465	266.173	62.708	203.465	266.173
Agencias Unidas S. A.	487.174		487.174	41.452		41.452	528.626		528.626
Andre Arnaldo	10.290	27.000	37.290	43.907	93.720	137.627	43.907	93.720	137.627
Alvarado & C ^o Felipe J.		16.464	16.464	141.112	59.400	200.512	151.402	86.400	237.802
Alvarez Gonzalo	1.990	8.413	10.403					16.464	16.464
Alvarez García Amelia de		93.387	93.387					8.413	10.403
Arroyo Succs. Yanuario E.	2.298.615		2.298.615	116.350		116.350	2.414.965		2,414,965
Alvarado Ch. Fernando	9.240		9.240				9.240		9.240
Avila Ismael	21.980		21.980				21.980		21.980
Arguedas Belisario				25.250		25.250	26.250		26,250
Aguilar B. Alejo							8.260		43,930
Alfaro Manuel R.	8.260		8.260						25,503
Aguilar B. Ramón									
B									
Badilla J. C. Dr.	10.920		10.920				10.920		46,000
Banco Nac. de Costa Rica	96.154		126.024				96.154		150,901
Beer Succs. Luis		29.870	29.870					54,747	41,204
Borón Claudia de		18.120	18.120	2.106	20.978	23.084	2.106	39,098	49,983
Benilla Hermanos	38.713	3.500	42.213		7.770	7.770	38.713	11,270	127,639
Banco de Costa Rica	43.680	2.940	46.620		78.079	81.019	46.620	81,019	52,050
Badilla C. José				52.050		52.050	52.050		19,096
Badilla e Hijos	9.660		18.402						8,742

C

Cia. Bananera de Costa Rica	21,180	452,811	26,820	479,631	473,991	26,820	500,811
Cox & C ^o Frank N.	44,122	357,142	9,600	366,742	401,264	9,600	410,864
Czasca Alfredo W.	61,460	18,917	18,917	80,377	80,377
Castro F. Ernesto O.	68,250	48,900	117,150	68,250	48,900	117,150
Cia. Cafetalera La Isabel	63,000	98,045	161,045	63,000	98,045	161,045
Crédito Hipotecario de Costa Rica	48,000	48,000	48,000	48,000
Compañía Agrícola	43,397	46,500	43,693	90,193	46,500	43,693	90,193
Cordero Juan de Dios	19,260	19,260	62,657	62,657
C ^o Mercante Indus, Alvarado y Jurado	2,340	41,300	41,300	41,300	2,340	43,640
Campos G. Abraham	4,993	4,993	29,683
Cia. Cafetalera de Alajuela	193,844	256,344	1,145	1,145	193,844	63,645	257,489
Congo Farm C ^o El	7,795	24,500	24,500	32,295	32,295
Cia. Cafetalera de Tres Rios	3,290	4,340	99,240	103,580	7,630	111,840	119,470
Castro Hermanos	17,780	14,000	33,972	47,972	31,780	59,172	90,952
Castro Ernesto & Alfredo	73,290	116,030	50,325	166,355	189,320	50,325	239,645
Cia. Cafetalera de Palmares	6,060	6,060	40,065	40,065
Calderón Coto Fausto	3,495	3,495	9,362	12,857
Claudel A.	2,660	5,400	5,400	5,400	5,400
Campos R. Octavio	29,890	2,660	2,660	29,890	32,550
Cia. Agrícola del Poás	17,400	280	280	280	17,400	17,400
Corvetti Guiseppe	2,116	2,116	2,116	2,116
Coto Juan Manuel
Cañas Adolfo	1,380	1,380	1,380
Ch							
Chavarria & Madrid	9,870	24,060	33,870	9,870	24,000	33,870
Challe Sucs. S. A.	130,818	408,598	131,851	540,449	539,416	170,851	710,267
Chavarria & C ^o Alberto	6,860	17,660	13,660	6,860	48,760	55,620
D							
Dent e Hijos	5,810	13,000	419,973	425,783	13,000	438,783
Dominguez German	19,822	19,822	19,822	19,822
Dent Juan	70	70	70

EXPORTADORIES

PUNTARENAS

LIMON

TOTAL GENERAL

	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total
Delcore e Hijos	1.775	1.775	44.346	44.346	44.346	44.346
Dunham Milton C.	1.775	1.775
E									
Esquivel Hijos & C ^o José	50.460	50.460	50.460	50.460	50.460
Esquivel & Hno. Fernando	163.490	163.490	163.490	163.490	163.490
Esquivel Sucs. Roberto	8.750	224.450	233.200	261.847	261.847	261.847	8.750	486.297	495.047
Escalante e Hijos Luis	12.040	12.040	147.643	23.610	171.253	159.683	23.610	183.293
Esquivel e Hijos Narciso	4.480	17.377	21.857	34.861	30.303	65.161	34.861	30.300	65.161
Echandi & Rodriguez	11.135	11.135	14.650	14.650	4.480	32.027	36.507
Esquivel e Hijos Aniceto	19.275	19.275	11.135	11.135
Echeverría Guillermo S.	27.720	27.720	19.275	19.275
Echandi Alberto	27.720	27.720
F									
Florencia Coffee C ^o	7.000	7.000	216.920	50.640	267.560	223.920	50.640	274.560
Flores M. Guillermo	32.130	19.990	52.120	4.570	4.430	32.130	24.420	56.550
Fernández Franklin	24.700	24.700	18.576	18.576	43.276	43.276
Fernández Juan	75	75	75	75
Feoli Nicolás	1.890	1.890	1.890	1.890
G									
Gutiérrez Orontes	46.423	46.423	46.423	46.423
Guardia Tomás	46.139	46.139	46.139	46.139
Gran Hotel Costa Rica	46	46	46	46
Gurdián Max	88.634	88.634	3.820	45.110	48.930	92.454	45.110	137.564
González F. Ernesto	56.770	397.140	453.910	46.523	46.523	56.770	397.140	453.910
Giustiniani Doctor A.	46.523	46.523
González Flores Alfredo	7.490	66.368	73.858	30.899	30.899	7.490	97.267	104.757
Gurdián Julio A.	3.570	15.470	19.040	3.570	15.470	19.040

Garrón Estanislao	5,600	12,977	12,977	18,577	18,577
Grace & C ^o Central América Sucs.	271,936	271,936	271,936	271,936
Gutiérrez Antonio	6,323	21,061	6,323	21,061	27,384
González Marco A.	35,000	55,650	20,650	55,650
H						
Haciendas de Chitaría	63,984	18,150	82,134	63,984	82,134
Hernández Juana Valerio Vda. de	31,178	31,178	31,178
Hernández Anselmo	12,979	21,000	21,000	12,979	55,960
Hülbe Sucs. O. J.	2,450	146,338	2,450	146,338	148,788
Haciendas San Andrés	11,970	55,964	55,964	11,970	67,934
Hess Alejandro	7,000	7,000	7,000	7,000
Hankel Robert S.	15,074
I						
Iezzi Alfredo	3,780	3,780	3,780	3,780
Italo Maraboto	3,500	3,500	3,500	3,500
J						
Johanning Amadeo	9,127	9,127	9,127
Jiménez Anita H. vda. de	69	69	69	69
Janin Eduardo	106,890	4,054	4,054	110,944	110,944
Jiménez Manuel Francisco	12,353	12,353	12,353	12,353
Jiménez Carlos F.	52	52	52	52
K						
Kizing Carl	19,320	33,888	33,888	19,320	151,678
Koberg S. Max	6,532	73,935	80,465	6,532	80,465
Knöhr Herbert	11,200	11,200	286,380
Knöhr & Metzger	3,290	3,290	85,083
Koberg & Cia.	60,000
Knöhr Erwin	43,260	43,260
Kuehn Herbert	47,665	47,665
Knöhr Edgar	3,225	3,225

EXPORTADORES

PUNTARENAS

LIMON

TOTAL GENERAL

	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total
L									
La Florentina S. A.	243,766	243,766	14,140	447,810	461,950	14,140	691,576	705,716
La Iberia Estates C ^o	13,000	13,000	13,000	13,000
Lindo Brothers Ltd.	3,920	3,920	568,545	470,656	1,039,201	572,465	470,656	1,043,121
Luconi Toscano	31,500	46,350	77,850	31,500	46,350	77,850
Las Mesas Coffee C ^o .	18,047	18,047	117,857	117,857	135,904	135,904
Lachner & C ^o Manuel	14,000	25,530	39,530	14,000	25,530	39,530
López Calleja Elena de	28,280	60,690	88,970	12,250	13,000	25,250	12,250	13,000	25,250
León V. Eloy	36,892	36,892	2,520	60,200	62,720	30,800	120,890	151,690
López Miguel C.	24,430	12,600	37,030	24,430	12,600	37,030
Lankaster C. H.	920	920	3,540	3,540	920	3,540	4,460
Lobo S. Juan	63,000	63,000	1,057	15,410	16,467	1,057	78,410	79,467
Lohrengel C. W.	3,036	9,000	12,036
Long May Ernestine	9,000	9,000	3,500	3,500	3,036	3,500	6,536
León Villalobos Juan	79,794	79,794	6,200	6,200	85,994	85,994
Llobet & Riba S. A.	94	94	94	94
Lanam Joaquín	12,985	12,985	12,985	12,985
Lyon Comisionistas S. A.
M									
Montelegre Hermanos	9,660	8,640	18,300	9,660	8,640	18,300
Muller Francisco	7,000	7,000	7,000	7,000
Matamoros Juan M.	43,260	43,260	26,115	109,745	135,860	69,375	169,745	179,120
Montelegre Juan José	19,728	19,728	68,802	30,150	98,952	88,530	30,150	118,680
Montelegre Francisco	36,235	23,062	59,297	36,235	23,062	59,297
N									
Niehaus & C ^o Guillermo	75,628	61,565	137,193	33,000	33,000	108,628	61,565	170,193
Núñez Manuel J.	41,470	41,470	7,910	7,910	7,910	41,470	49,380
Naranjo Estates C ^o .	23,775	23,775	24,842	12,020	36,862	48,617	12,020	60,637

O

Orosi Coffee C ^o	31,650	70	36,697	70	36,627	36,697	70	36,627	36,697
Ortuño Manuel	128,800	128,800	160,450	128,800	160,450	160,450
Ortuño Ida B. Vda. de	9,360	9,360	9,360
Orlich F. & C ^o . & Hno.	60,371	60,371	60,371
Orlich & C ^o . F.	7,980	4,452	69,971	4,452	65,519	73,499	77,951

P

Pérez R. Federico	22,890	55,390	22,890	32,500	32,500	55,390
Peters Wilhelm	324,820	324,820	324,820
Peters & Vindas	193,040	19,600	173,440	193,040
Peters Rudolf	804,790	211	211	211	804,790	805,001
Pinto Hernández Hnos.	14,350	14,350
Pérez R. Francisco	14,000	14,000	14,000	14,000
Piza Benjamin E. Suc.	10,990	217,064	10,990	217,064	217,064	228,054
Peralta José Manuel	13,315	13,315	13,315
Piza Rodolfo E.	4,690	4,690	4,690

Q

Quesada D. Rafael	169,560	169,560
-------------------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	---------	---------

R

Rosemount Estates Ltd.	9,347	95,745	9,347	86,398	95,745	9,347	89,398	95,745
Rohrmoser Hnos.	258,974	228,300	371,289	487,274	142,989	371,289	487,274	161,039	648,313
Republic Tobacco C ^o	23	23	23	23	23	23
Rodríguez M. José	24,299	104,904	104,904	104,904	104,904	104,904
Reimers & C ^o . F.	12,600	39,239	18,405	24,299	18,405	18,405	24,299	522,244	546,543
Ruiz Elizondo José	72	17,500	51,239	51,839	12,000	51,239	51,839	45,986	97,825
Roy Sigurd	17,500	17,572	17,500	17,572	17,572
Rodríguez Sixto	19,430	19,430	19,430	225,217	244,676
Rodríguez Pedro	14,280	14,280	14,280	18,180	32,460
Rimolo Leonardo	402	1,638	1,638	2,040	1,638	2,040	18,180	2,040

EXPORTADORES

S

	PUNTARENAS			LIMON			TOTAL GENERAL		
	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total
Sottanis Guiseppe	43.472	43.472	43.472	43.472
Sittentfiel Oscar	56.920	56.920	56.920	56.920	56.920
Salazar Ch. Carlos	121.950	14.940	136.890	118.285	15.000	133.285	240.235	29.940	270.175
Salano Adolfo	6.742	6.742	6.742	6.742
Sánchez L. Sucs. Julio	249.225	310.140	559.465	79.925	75.120	155.045	329.250	385.260	714.510
Sa as Isaias B.	1.025	25.407	26.432	1.025	25.407	26.432
Steinworth Wilhelm	40.020	40.020	40.020	40.020
Schroter Guido von	30.560	51.430	81.990	136.220	25.193	161.413	166.780	76.623	243.403
Seevers Jorge	61.920	61.920	61.920	61.920
Storren Jorge von	9.357	9.357	9.357	9.357
Solera José Dolores	42.914	30.000	72.914	42.914	30.000	72.914
Sánchez V. Liduvina vda. de	2.030	26.065	28.095	2.030	36.075	38.105
Sociedad Anónima Tournon	259.700	89.100	348.800	581.811	10.010	591.821	841.511	253.761	1.095.272
Salas C. Antonio	15.960	10.200	26.160	15.960	20.984	36.944
Solera O. Juan Maria	95.970	95.970	66.000	66.000	95.970	66.000	161.970
Solórzano Pedro	24.387	24.387	24.387	24.387
Sociedad Anónima San Cristobal	39.600	39.600	39.600	39.600
Sociedad Comer. e Indust.
F. Orlich & Compañia	1.750	14.100	15.850	1.750	14.100	15.850
Sociedad Alvarado & Chacón	82.350	569.185	651.535	517.526	517.526	82.350	1.086.711	1.169.061
Solera F. José Francisco	8.330	8.330	23.492	23.492	8.330	23.492	31.822

T

Tropical Commission C ^o	164.700	164.700	164.700	164.700
Trejos José Joaquín	11.900	11.900	11.900	11.900
Thomas M. J.	5.246	5.246	5.246	5.246
Taborda Andrés A. Sucs.	3.420	3.420	3.420	3.420

Trejos Q. Fernando	5.390	5.390	39.928	39.928	5.390	39.928	39.928	5.390	39.928	45.318
The Yokohama Especie Bank Ltd.	2.240	2.240	2.240	2.240	2.240
U										
Umaña J. Tobías	71.540	135.140	135.140	171.359	171.359	71.540	234.930	306.499
Ulloa Ramón	63.600	63.600	1.475	1.475	1.475	1.475
Uribe & Pagés	64.732	64.732	64.732	64.732
V										
Villaplana D. Joaquín	14.072	14.072	14.072	14.072
Vargas Mario	35.125	35.125	35.125	35.125
Valiente F. P.	77.845	77.845	3.080	3.080	80.925	80.925
Vargas Salas Rafael	7.280	70.117	70.117	16.500	16.500	7.280	79.337	86.617
Viquez A. Manuel	82.320	82.320	82.320	184.668	184.668	266.988	266.988	266.988
Villalobos Isidro	4.800	4.800	4.800	78.328	78.328	83.128	83.128	109.938
Vargas Tomás R.	52.969	52.969	52.696	52.696
Victory José	30.380	30.380	16.520	16.520	16.520	42.377	58.897
Vargas Gabriel	76.084	76.084	5.320	5.320	5.320	47.656	52.976
Valverde e Hijos Macario	76.084	76.084
Valverde Fernando	1.869	1.869	1.869	1.869
W										
Whale & C ^o . W.	3.505	12.000	15.505	309.297	309.297	312.802	12.000	324.802
Z										
Zamora Ch. José P.	20.300	20.300	83.007	83.007	103.307	13.003	116.310
Zumbado Benjamín	72.261	72.261	72.261	72.261
Zamora Rafael Z.	40.106	40.106	23.131	23.131	63.237	63.237
Zeledón C. Roberto	35.070	98.310	133.380	56.000	56.000	35.070	154.310	189.380
Zamora V. Ignacio	29.240	29.240	29.240	29.240
Zeledón C. Jorge	19.530	75.880	95.410	30.940	30.940	50.470	164.885	215.353
Zamora Benedicto	9.480	9.480	21.480	21.480
Totales										
	6,298.621	7,225.814	6,044.065	13,001.549	13,250.105	13,269.879	26,519.984			

**Embarques de Café de Costa Rica de la cosecha 1936-37,
por consignatarios y puertos de embarque, en kilos peso bruto**

CONSIGNATARIOS	PUNTARENAS			LIMON			TOTAL GENERAL		
	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total
A									
Arbutnot Lacham & C ^o	29,370	67,380	96,750	1,604,517	2,214,458	3,818,975	1,633,887	2,281,838	3,915,725
Alexander W. J.				23		23	23		23
Agencias Unidas S. A.				18,989		18,989	18,989		18,989
Aron & C ^o Inc. J.	577,234		577,234	160,300		160,300	737,534		737,534
Asbjorn P. Bjornstad	72		72				72		72
Anitar Felipe	47		47				47		47
Alvarado & C ^o Sucs. F. J.				12,317		12,317	12,317		12,317
B									
Baker Jr. G. B.				10,500		10,500	10,500		10,500
Basing F. O.				40,310		40,310	40,310		40,310
Behrens & Sohne L.									
Berard N. O.		17,500	17,500		13,210	13,210		30,710	30,710
Biedman & C ^o W.				10,010		10,010	10,010		10,010
Banks J. G.					5,550	5,550		5,550	5,550
Biamonte Pietro	402		402	420		420	420		420
Brandt & C ^o L. W.		12,400	12,400	1,658		1,658	2,040		2,040
Bushells Ltd.	44,122		44,122				44,122		44,122
Blahut Robert				75		75	75		75
Bell B. W.				140		140	140		140
Bailey C. C.				47		47	47		47
C									
Cox & C ^o Frank N.					6,500	6,500		6,500	6,500

Conrad Hinrich Donner	90,333	2,158,000	2,248,330	22,260	226,451	248,711	112,590	2,384,451	2,497,041
Coghlan E. Harold	46,480	46,480	69	69	69	69
Cie. Bordelaise D. Importation	21,000	21,000	208,680	208,680	255,160	255,160
Claesen & C ^o	21,000	21,000	21,000
Conza Fratelli	7,000	7,000	7,000	7,000
Costa Rica Coffee House Corp.	1,263,431	1,263,431	56,105	56,105	1,319,536	1,319,536
Commissary Division	4,930	4,900	20,308	20,308	25,208	25,208
Consulado de C. Rica en Hamburgo.	52	52	52	52
D									
Delius & C ^o . Louis	1,470	1,737,571	1,739,041	159,472	159,472	1,470	1,879,043	1,898,513
E									
Fred K. Huth & C ^o .	6,062	86,993	93,055	97,585	782,030	879,615	103,647	869,023	972,670
Fruit Dispatch, & C ^o	614	614	614	614
Farmer Bros. & C ^o .	14,000	14,000	14,000	14,000
G									
Guardia de la Wenceslao	70	70	70	70
Goschens & Cuaiffe	33,670	33,940	67,610	241,420	739,980	981,400	275,090	773,920	1,049,010
Gilliat & C ^o . John K.	42,085	107,686	149,771	1,033,377	1,075,862	2,109,239	1,075,462	1,183,548	2,259,010
Guehrre & C ^o . Balfour	11,782	11,782	24,500	24,500	36,282	36,282
Goulet Mercel de	35	35	35	35
Goldschmid & C ^o . Ad.	10,500	10,500	3,604	9,796	13,400	3,604	20,226	23,900
Grace & C ^o . W. R.	271,936	271,936	828	828	271,936	271,936
Gibson Pirie C.	828	828
H									
Hagmann Otto	3,505	3,505	306,707	306,707	310,212	310,212
Holland Central America Handels C ^o .	6,323	15,000	21,322	91,557	49,500	141,057	97,880	64,509	162,389
Harms Herm H.	182,215	182,215	182,215	182,215
Haglund & Dehli A. B.	175,200	175,200	175,200	175,200
Hudig H.	50	50	50	50
Hind Ralph Inc.	8,733	8,733	8,733	8,733

CONSIGNATARIOS	PUNTARENAS			LIMON			TOTAL GENERAL		
	Oro	Pergaminos	Total	Oro	Pergaminos	Total	Oro	Pergaminos	Total
I									
Iglesias Victor M.	25,270		25,270				25,270		25,270
Italian Linie				280		280	280		280
Iezzi Olga				3,780		3,780	3,780		3,780
Israel Bros, León				4,060		4,060	4,060		4,060
J									
Johannes Schubaek & Solme	3,300	314,036	317,336		108,150	108,150	3,300	422,186	425,486
J. J. O. Neill				1,750		1,750	1,750		1,750
Jackson & Son Inc, S.	448,299		448,299				448,299		448,299
Jiménez Manuel F.				10,010		10,010	10,010		10,010
K									
Kato & C ^o , G.	3,080		3,080				3,080		3,080
Kleinwort Sons & C ^o .				459,212		459,212	459,212		459,212
Kaffee & Import.		14,000	14,000	12,602	29,136	41,828	12,692	43,136	55,828
Koppel Bros.	17,500		17,500				17,500		17,500
L									
Luria & C ^o , Suc. B.	43,190	849,655	892,845		114,408	114,408	43,190	964,063	1,007,523
Lachmann Julius	23,450	62,980	86,430				23,450	62,980	86,430
Lowe & C ^o , Theodos	30,249	710,138	740,387		52,698	52,698	30,249	762,836	793,085
Legation Costa Rica Washington				36		36	36		36
Landsberg C ^o .					35,050	35,050		35,050	35,050
Latorre Gustavo F.				7,000		7,000	7,000		7,000
Luchetti Fratelli	46		46				46		46
Magaropoulos Haro, A.	10,290		10,290				10,290		10,290
Lindo & C ^o , August.						23			23

CONSIGNATARIOS	PUNTARENAS			LIMON			TOTAL GENERAL		
	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total
S. A. Robert Latham ed. Gilg				102.227		102.227	102.227		102.227
Swann & C.		15.820	15.820	36.198	32.524	68.722	36.198	48.344	84.542
Stockel Hal				210		210	210		210
Surroca P.	16.305		16.305				16.305		16.305
Souer Leclercq				70		70	70		70
Santamerenda Lanciotto				53.446		53.446	53.446		53.446
Simon W.	7.000		7.000				7.000		7.000
Schaefer Klausmann	64.190		64.190				64.190		64.190
T									
Tessi & C. D.	9.314		9.314	117.857		117.857	127.171		127.171
U									
United Fruit C.				27		27	27		27
V									
Valverde Fernando				1.869		1.869	1.869		1.869
Vanzina Francisco				1.890		1.890	1.890		1.890
W									
Wedel Q. Pablo				52.050		52.050	52.050		52.050
Wachsmuth & Krogman	2.450		15.450				2.450	13.000	15.450
Williams F.	46		46				46		46
Y									
Yokohama Specie Bank Ltd.	3.620		3.620				3.620		3.620
Youch & C.				6.300		6.300	6.300		6.300
Z									
Zemurray Sam				210		210	210		210
Totales	6.292.621	7.225.814	13.518.435	6.957.484	6.044.065	13.001.549	13.250.105	13.269.879	26.519.984

Mercado de Londres

Cotizaciones de las diferentes clases de café,
por quintales ingleses, en chelines y peniques,
del 14 de Setiembre al 11 de Octubre de 1937.

Clases de Café	1937		1936	
	s d	s d	s d	s d
Costa Rica				
Bueno a fino 1er. tamaño	75 0	115 0	70 0	115 0
Bueno a fino 2º tamaño	60 0	65 0	60 0	70 0
Regular calidad 1er. tamaño	60 0	65 0	55 0	62 0
Corriente 1er. tamaño	55 0	60 0	50 0	52 0
Corriente 2º tamaño	50 0	54 0	40 0	45 0
Regular a bueno (oro)	60 0	90 0	55 0	100 0
Guatemala, Salvador y México				
Bueno a fino 1er. tamaño	58 0	60 0	50 0	55 0
Bueno a fino 2º tamaño	50 0	52 0	42 0	44 0
Regular a buen 1er. tamaño	55 0	57 0	48 0	50 0
Regular a bueno 2º tamaño	48 0	50 0	40 0	42 0
Regular a bueno (oro)	55 0	58 0	45 0	55 0
Manchado verde	52 0	53 0	43 0	48 0
Kenya				
Bueno a fino	85 0	120 0	85 0	130 0
Regular a bueno	75 0	90 0	75 0	90 0
Corricote	62 0	65 0	48 0	52 0
Tanganyika				
Bueno a fino	80 0	90 0	80 0	90 0
Regular a bueno	60 0	65 0	55 0	60 0
Corriente	56 0	58 0	45 0	50 0
Grayaquil Manchado pálido	48 0	50 0	41 0	43 0
Colombia				
Primer tamaño	58 0	65 0	55 0	60 0
Segundo tamaño	50 0	52 0	38 0	40 0
Corriente y pálido	53 0	55 0	48 0	50 0
Oro	58 0	60 0	53 0	58 0
Jamaica Corriente a bueno	50 0	52 0	40 0	45 0
Moka				
Grano largo	70 0	75 0	60 0	65 0
Grano corto	75 0	85 0	85 0	95 0
Robusta	40 0	45 0	45 0	47 0
Santos Superior	51 0	53 0	43 0	45 0
Mysore				
Bueno a fino	100 0	130 0	100 0	120 0
Regular a bueno	70 0	90 0	75 0	85 0
Coorg				
Bueno a fino	75 0	80 0	55 0	60 0
Regular a bueno	70 0	75 0	50 0	55 0
Perú Bueno a fino	55 0	60 0	48 0	51 0

MERCADO DE LONDRES**Movimiento de café del 1o. de Enero
al 2 de Octubre de 1937.**

(En quintales Ingleses)

PROCEDENCIAS	IMPORTACION		CONSUMO		RE-EXPORTACION		DISPONIBLES (STOCKS)	
	1937	1936	1937	1936	1937	1936	1937	1936
Costa Rica	142,145	154,377	86,675	94,648	29,574	48,308	70,048	59,586
India Británica del Este	23,511	80,734	27,841	26,801	10,594	13,440	16,465	49,995
Africa del Este	117,020	116,099	104,717	109,601	18,997	36,736	50,151	45,539
Guatemala, etc.	11,468	9,807	2,782	2,558	3,895	4,500	11,172	8,601
Colombia	2,636	4,914	1,681	1,620	812	1,017	2,405	4,374
Moka (Arabia)	11,456	16,396	10,583	10,013	1,223	1,136	12,070	14,363
Santos (Brasil)	2,732	4,119	4,502	5,529	5,476	1,167	1,507	9,985
TOTAL	310,968	386,446	238,781	250,860	70,571	106,304	163,818	192,443

"CIFRAS de WOODHOUSE, & CARLEY BROWNE"

Importación de café en Alemania

(En sacos de 60 kilos)

PROCEDENCIAS	MAYO			ENERO-MAYO		
	1935	1936	1937	1935	1936	1937
COSTA RICA	9.043	7.370	29.668	27.661	28.525	90.956
Brasil	121.404	61.698	79.311	391.600	288.324	384.174
Africa Oriental (Mandatos)	136	992	3.131	622	2.436	17.727
Congo Belga	318	1.711
Kenya y Uganda	852	3.150
Africa Oriental Inglesa ..	1.177	1.945	196	5.210	7.187	3.168
Africa Oriental Portuguesa ..	117	1.647	2.368	487	5.462	11.746
India Inglesa	658	593	129	2.561	2.265	1.196
India Holandesa	2.867	6.203	4.755	10.912	23.492	26.143
Estados Unidos	96	57	305	375
Colombia	22.772	48.272	51.921	76.272	155.703	309.138
República Dominicana	837	1.983	2.073	2.712	5.249	6.555
Ecuador	2.872	676	5.904	3.083
Guatemala	21.410	14.985	17.612	76.872	54.712	91.040
Haití	735	305	1.543	2.453
Honduras	1.298	368	1.665	420	2.148
México	20.400	20.493	17.568	67.956	73.956	87.153
Nicaragua	4.035	3.493	3.806	12.798	13.493	14.756
Perú	586	350	341	1.818	1.236	2.441
Salvador	21.174	11.805	13.002	64.245	45.219	62.450
Venezuela	11.916	19.788	25.883	28.170	64.258	106.718
Bolivia	18	203
Diversos	1.309	1.236	453	4.986	2.638	2.269
Total	241.747	206.478	254.793	777.747	782.225	1.230.550

Cifras de «Monatliche Nachweise ueber den auswärtigen Handel Deutschlands»

Cotizaciones de los Cafés disponibles en New York no brasileros - Julio de 1937 - Cents. por libra-454 grs.

PROCEDENCIAS	D I A S								PROMEDIO					
	1	6	8	12	15	19	22	26		29				
<i>Costa Rica</i>	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½
<i>Maracatbo:</i>														
Trujillo	8½	9	9½	9½	9½	9½	9½	9½	9½	9½	9½	9½	9½	9½
<i>Colombia:</i>														
Cúcuta, reg. a bueno	9½	9½	9½	9½	9½	10	10¼	10¼	10¼	10¼	10¼	10¼	10¼	10¼
Cúcuta, fino catado	10¼	10¼	10¼	10¼	10¼	11	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼
" lavado	10¼	10¾	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½
Ocaña	10¾	10¾	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼
Bucaramanga natural	n/cot.	n/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.						
Bucaramanga lavado	11	11	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½
Honda	11	11	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½
Tolima	11	11	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½
Girardot	11	11	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½
Medellin	12	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½
Manizales	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½
Armenia	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½
<i>México:</i>														
México—Lavado	12½	12	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½	12½
<i>Liberia:</i>														
Surinam	6	6	6¼	6¼	6¼	6½	6½	6½	6½	6½	6½	6½	6½	6½
<i>Indias Orientales:</i>														
Robusta lavado	8½	8½	8½	8½	8½	8½	8½	8½	8½	8½	8½	8½	8½	8½
Robusta natural	7½	7½	7¾	7¾	7¾	7¾	7¾	7¾	7¾	7¾	7¾	7¾	7¾	7¾
<i>Africa Oriental:</i>														
Abisinia	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.	S/cot.
<i>Guatemala:</i>														
Guatemala—Fino	11½	11½	11½	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
Guatemala—Bueno	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼	11¼
Guatemala—Gorbón	11	11	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½	11½
Haiti catado a mano	9½	9¼	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
SANTO DOMINGO:														
Santo Domingo—Lavado	10½	10¼	10½	10½	10½	10½	10½	10½	10½	10½	10½	10½	10½	10½

Importación de Café en Francia

(Sacos de 60 kilos)

PROCEDENCIAS	JUNIO DE	
	1937	1936
COSTA RICA	728	808
Arabia	2.053	1.876
Brasil	165.073	130.381
Colombia	6.616	2.566
Cuba	1.913	355
República Dominicana	8.595	6.180
Ecuador	8.818	4.216
Guatemala	1.895	1.811
Haití	12.048	3.815
Honduras	1.953	790
Indias Inglesas	7.011	6.860
Indias Holandesas	20.336	18.306
México	2.701	2.143
Nicaragua	6.145	5.780
Perú	483	73
República de El Salvador	2.813	1.886
Venezuela	17.705	11.215
Africa { Ecuatorial Oriental	4.871	2.130
{ Ecuatorial Occidental	170	5
{ Meridional	68
Otros países de América	446	180
Otros países Extranjeros	446	23
TOTAL DE LOS PAISES		
EXTRANJEROS	272.877	201.405
COLONIAS, PROTECTORADOS Y		
MANDATOS FRANCESES		
Africa { Ecuatorial Francesa	510	1.465
{ Occidental Francesa	16.583	11.266
Camerun	4.205	4.811
Costa de Somalia Francesa	3	18
Guadalupe	335	971
Indochina	563	1.291
Madagascar	45.798	25.815
Martinica	46	16
Nueva Caledonia	2.790	3.180
Isla de Reunión	8
Togo	281	400
Otros Establecimientos de Ozeania	350	660
Otras Colonias Francesas	1
TOTAL DE LAS COLONIAS	71.573	49.893
TOTAL DE PAISES		
EXTRANJEROS	272.877	201.405
TOTAL GENERAL	344.450	251.298

Importación Mundial de Café

(Sacos de 60 kilos)

MES DE MAYO

PROCEDENCIAS	1937	1936
Alemania	254.800	213.717
Austria	6.567	6.233
Unión Belgo-Lusemburguesa	78.183	67.700
Bulgaria	600	600
Dinamarca	55.000	45.617
Estonia	233	183
Finlandia	30.783	27.317
Francia	218.333	276.350
Grecia	5.500	9.067
Hungría	2.773	3.283
Estado Libre de Irlanda	233	250
Italia	59.867	45.917
Letonia	150	350
Lituania	467	233
Noruega	29.717	15.350
Holanda	36.683	21.350
Polonia-Dantzig ..	9.133	12.933
Portugal	6.117	9.450
Inglaterra	22.367	20.967
Suecia	63.550	58.333
Suiza	17.217	16.750
Checoslovaquia ..	16.850	15.617
Yugoeslavia	7.417	8.700
Rusia
Canadá	33.517	40.417
Estados Unidos ..	922.867	877.383
Ceylán	867	767
Japón	7.100	4.200
Siria y Líbano ..	850	2.000
Tunisia	2.000	2.667
Australia	3.583	2.900
Total	1.893.284	1.806.601

Datos del Boletín Mensual del Instituto
Internacional de Agricultura de Roma

Importación de Café en Austria

(En sacos de 60 kilos)

PROCEDENCIAS	ENERO-ABRIL	
	1936	1937
COSTA RICA	2.020	1.317
Brasil	16.817	15.892
Africa Or. Ecuatorial Inglesa.....	57	96
Africa Oriental Italiana	110
Alemania	2
Arabia	37
Colombia	1.158	1.317
Ecuador	12
Guatemala	3.880	3.980
Haití	32	300
Holanda	167
Indias Holandesas	220	353
Indias Inglesas	843	1.073
México	242	325
Nicaragua	388	697
Oceania	18	13
Otros Países de América Central ..	702	887
Otros Países Sud. Africanos.....	608
Perú	43	133
República Dominicana	32	88
Salvador	930	380
Suiza	2
Venezuela	113	88
Diversos	98	30
Totales	27.733	28.017

(Cifras del "Bundesministerium fuer Handel Und
Verkehr" Handelsstatistischer Dienst).

Movimiento mundial de café

(En sacos de 60 kilos)

R. I. D. C.

591

MERCADOS	IMPORTACIONES			ENTREGAS AL CONSUMO			STOCKS		
	SEPTIEMBRE			SEPTIEMBRE			AL 1.º DE OCTUBRE		
	1937	1936	1935	1937	1936	1935	1937	1936	1935
Inglaterra	3,000	2,000	4,000	15,000	24,000	29,000	107,000	127,000	169,000
Hamburgo	177,000	188,000	199,000	167,000	206,000	209,000	367,000	514,000	994,000
Bremen	48,000	40,000	47,000	51,000	49,000	56,000	135,000	156,000	178,000
Holanda	131,000	136,000	130,000	129,000	164,000	148,000	279,000	309,000	312,000
Amberes	27,000	39,000	52,000	45,000	45,000	58,000	217,000	232,000	180,000
Le Havre	80,000	108,000	151,000	178,000	180,000	189,000	714,000	985,000	580,000
Bordeaux	4,000	7,000	8,000	6,000	8,000	8,000	26,000	30,000	33,000
Marsella	24,000	31,000	41,000	21,000	26,000	47,000	84,000	97,000	84,000
Copenhague	37,000	32,000	23,000	36,000	24,000	13,000	80,000	94,000	73,000
Suecia	37,000	22,000	47,000	64,000	51,000	60,000	226,000	187,000	176,000
Génova	30,000	30,000	37,000	30,000	30,000	51,000	67,000	67,000	76,000
Trieste	25,000	25,000	9,000	25,000	25,000	17,000	71,000	71,000	74,000
EUROPA	623,000	660,000	748,000	767,000	832,000	885,000	2,373,000	2,869,000	2,349,000
Estados Unidos	649,000	969,000	1,044,000	877,000	906,000	971,000	870,000	953,000	863,000
EUROPA Y EE. UU.	1,272,000	1,629,000	1,792,000	1,644,000	1,738,000	1,856,000	3,243,000	3,822,000	3,212,000
RE-EXPORTACIONES									
Noruega, España etc. y navíos perdidos	85,000	104,000	83,000	32,000	33,000	25,000			

Re-exportación de puertos
fuera de Estadística.

(Cifras de E. Lanetville)

Curso del Cambio

Octubre de 1937

Días	Dólares		Libras Esterlinas		Francos Franceses		Pesetas		Liras		Belgas		Francos Suizos		Florines	
	₯	₯	₯	₯	₯	₯	₯	₯	₯	₯	₯	₯	₯	₯	₯	₯
1	5.61	4.95	27.76	0.03425	0.1921				0.0526	0.295	0.944	0.2297	1.291	0.5530	3.102	
2	5.61	4.955	27.97	0.0340	0.1907				0.052625	0.295	0.944	0.2297	1.291	0.5529	3.101	
3																
4	5.61	4.9525	27.78	0.0331	0.1856						0.945	0.2297	1.288	0.5530	3.102	
5	5.61	4.9512	27.77	0.03285	0.1842						0.944	0.2302	1.291	0.5530	3.102	
6	5.61	4.9512	27.77	0.03285	0.1842						0.946	0.2302	1.291	0.5529	3.101	
7	5.61	4.9525	27.78	0.03295	0.1848						0.945	0.2302	1.291	0.5530	3.102	
8	5.61	4.9525	27.78	0.033	0.1851						0.945	0.2302	1.291	0.5529	3.101	
9	5.61	4.9525	27.78	0.033	0.1851						0.945	0.2299	1.289	0.5529	3.101	
10																
11																
12																
13	5.61	4.9562	27.80	0.0332	0.1862						0.945	0.2302	1.291	0.5530	3.102	
14	5.61	4.9575	27.81	0.0336	0.1884						0.946	0.2301	1.290	0.5529	3.101	
15	5.61	4.9587	27.81	0.03375	0.1893						0.945	0.2301	1.290	0.5528	3.101	
16	5.61	4.9587	27.81	0.0337	0.1890						0.945	0.2301	1.290	0.5528	3.101	
17																
18	5.61	4.9575	27.81	0.0337	0.1890						0.945	0.2302	1.291	0.5529	3.101	
19	5.61	4.9562	27.80	0.03375	0.1893						0.945	0.2302	1.291	0.5529	3.101	
20																
21	5.61	4.9525	27.78	0.03385	0.1898						0.945	0.2302	1.291	0.5529	3.101	
22	5.61	4.95	27.76	0.0339	0.1901						0.946	0.2305	1.293	0.5529	3.101	
23	5.61	4.95	27.76	0.0339	0.1901						0.945	0.2303	1.291	0.5530	3.102	
24																
25	5.61	4.9487	27.76	0.0339	0.1901						0.945	0.2304	1.292	0.5529	3.101	
26	5.61	4.95	27.76	0.0337	0.1890						0.946	0.2305	1.293	0.5529	3.101	
27	5.61	4.95	27.76	0.0334	0.1878						0.946	0.2305	1.293	0.5529	3.101	
28	5.61	4.9525	27.78	0.0335	0.1870						0.947	0.2306	1.293	0.5529	3.101	
29	5.61	4.9540	27.79	0.03365	0.1887						0.947	0.2307	1.294	0.5529	3.101	
30	5.61	4.9625	27.83	0.0337	0.1890						0.947	0.2307	1.294	0.5529	3.101	
31																

Promedio Mensual

5.61	4.9536	27.79	0.03352	0.1880					0.052624	0.295	0.945	0.2302	1.291	0.5529	3.101
------	--------	-------	---------	--------	--	--	--	--	----------	-------	-------	--------	-------	--------	-------

MOSAICO

Nuestra suscripción para el año de 1938

Si el lector ha recibido durante el año en curso nuestra Revista y desea que se la sigamos enviando a partir del mes de ENERO DE 1938, no tiene otra cosa que hacer que acusarnos el recibo correspondiente a éste número, manifestando su deseo de continuar la suscripción, que es gratuita.

Como tenemos multitud de solicitudes pendientes y no queremos aumentar la edición sin un dato bien justificado, nos veremos en el penoso caso de suspender el envío de la Revista a los suscritores que expresamente no nos comuniquen sus deseos de seguirla recibiendo.

La producción mundial de café subió 300% en cincuenta años

Estadísticas publicadas por The New York Coffee and Sugar Exchange mostrando la producción de café de todos los países productores importantes del mundo, de 1881 al presente, muestran cómo la producción mundial (medida en sacos de 60 kilos) ha aumentado de 10.415.000 sacos en la temporada 1881-82 a 40.004.000 sacos en 1934-35. Para la temporada 1936-37 que acaba de terminar la producción mundial total se estima en 38.062.000 sacos.

La producción del Brasil subió de 5.568.000 sacos de 60 kilos en 1881-82 a un total mayor de 29.610.000 sacos en 1933-34. La cosecha de suaves subió de 4.847.000 sacos de sesenta kilos en 1881-82 a un total de 12.187.000 sacos en 1935-36.

Durante el año de cosecha que acaba de terminar la producción de suaves declinó muy ligeramente de esta cifra. Así durante media deuria pasada mientras la cosecha de suaves aumentó cerca de 150%, el promedio de la producción del Brasil aumentó cerca de 300%.

Durante cada año en los últimos seis y durante la mayoría de las temporadas de

la década anterior, la producción mundial total excedió al consumo de millones de sacos. Brasil ha procurado estabilizar el mercado contra los desastrosos efectos de estas enormes cosechas, restringiendo sus exportaciones y de este modo ha acumulado enormes excedentes año tras año. Los productores de suaves, sin embargo, continúan exportando casi todo su café en cada temporada y también plantan nuevos árboles. Es la creencia de la mayoría de los observadores que en un número de años por venir la producción mundial total de suaves continuará expandiéndose y un agudo incremento en exportaciones del Africa se espera en un futuro muy cercano.

Un hecho interesante ilustrado por las estadísticas es que mientras la producción total de suaves varía ligeramente de un año a otro, aunque mostrando siempre un firme término largo ascendente, la cosecha brasileña ha variado casi 100 por ciento de una temporada a otra. El grueso del café del Brasil es cosechado dentro de una área comparativamente angosta, y la producción total por esta razón es más agudamente afectada por condiciones climáticas.

Venezuela cosechó cerca de siete veces tanto café como Colombia, mientras que Colombia cosecha hoy cerca de cuatro veces tanto café como Venezuela. Otra sensacional alza ha sido hecha por las cosechas de Africa Oriental, de solamente cerca de 100.00 sacos en 1920-21 a un total de 1.000.000 de sacos en las cinco temporadas últimas. El Salvador, que cosechó solamente 100.00 sacos en 1881-82, en la última temporada alcanzó 1.000.00 de sacos de 60 kilos por primera vez.

La producción en casi todos los países ha aumentado similarmente, aunque en grado menos sensacional, pero la total producción actual en las Indias Occidentales y en las Indias Orientales Británicas no es substancialmente diferente de la de hace media centuria. Durante este período las cosechas anuales en las Indias Orientales Británicas

y en las Filipinas han disminuído a menos de la mitad de su total original, mientras que Ceylán, que cosechó cerca de medio millón de sacos en 1881-82, no ha producido prácticamente café en toda la presente centuria.

Curiosidades históricas acerca del café. El Sultán del Cairo y los derviches fanáticos

Antes de que fuese incorporada al patrimonio de la humanidad la noción de que es la tierra la que se mueve alrededor del sol y no éste en torno de aquella, el sabio Galileo sufrió persecuciones y cautiverios y fue condenado por el Tribunal de la Santa Inquisición.

El choque entre las fuerzas estáticas y la energía dinámica del progreso se repite indefinidamente sobre la tierra.

El café también sufrió las contingencias de ese choque de fuerzas antagónicas antes de que tuviese la aceptación unánime de los pueblos del orbe.

Leonharti Rawlfen, en un precioso libro escrito en 1582 refiere que en 1511 el Sultán de Egipto nombró un nuevo Vice-Rey de Mecca, el cual ignoraba por completo la existencia del café.

En cierta ocasión encontró en la Mezquita sagrada a algunos derviches saboreando un poco de café, con el fin de resistir, sin sucumbir, el sueño irresistible que tentan, producido por la extenuación a que los habían llevado sus ejercicios ascéticos y sus vigiliás; y el Vice-Rey manifestó su profundo disgusto expulsando violentamente del templo a los derviches y dando órdenes para que inmediatamente se reunieran los teólogos, legistas y notables de la ciudad a fin de que dieran su opinión acerca de si el café embriagaba y si trasgredía los preceptos sagrados.

Varios días permanecieron los notables en su reunión, pronunciando extensas y vehementes disertaciones, considerando la cuestión bajo diversos aspectos teológicos, rituales, fisiológicos, legales y administrativos.

Fue memorable el discurso de uno de los doctores, que desencadenó las burlas de

la augusta asamblea al defender la tesis de que el café producía exactamente los mismos efectos que el vino. Era confesar que él mismo lo había tomado con desprecio de las prohibiciones de la ley inviolable. Por ese grave delito le fue aplicado en las plantas de los pies el número de azotes de reglamento.

Como la erudita asamblea no llegase a ninguna conclusión y las discusiones se iban acalorando mucho, se concedió la palabra a dos escolapios que expresaron la opinión de que el café debía ser proscrito por cuanto su maleficio podía manifestarse en actos poco recomendables e inconvenientes a todo buen musulmán.

La asamblea deliberó seriamente y condenó el uso del café. Todo el que se encontró fue quemado y se prohibieron su venta y su cultivo. Los que lo habían tomado fueron sentenciados a dar la vuelta a la ciudad atados a la cola de un asno.

Como todo pasa y se olvida, la prohibición fue luego levantada porque el Sultán del Cairo era un gran aficionado al café y sus consejeros más sabios lo tenían por bebida permitida y sin peligros.

Sin embargo, veinte años más tarde, en el propio Cairo, al generalizarse el uso del café, algunos derviches revivieron las objeciones contra esa bebida alegando que un tomador de café nunca podría ser un buen musulmán.

Esas disputas de carácter religioso, terminaban siempre en violentas acometidas contra los depósitos y establecimientos donde había café; pero toda oposición estaba destinada al fracaso y poco a poco fue cayendo en el ridículo.

Pronto llegaron los días en que la ley turca estableció que si un marido negaba café a su mujer, ésta tenía el inmediato derecho de pedir su divorcio.

El café venció victoriosamente. Todos los caminos que de la ardiente Arabia se dirigían al misterioso Oriente, hacia el brumoso norte y a las regiones heladas del Sur, se fueron abriendo como atraídos por una fuerza de seducción superior y el café se lanzó a la conquista de todos los mercados de la tierra.

El café helado

Hasta el momento, nosotros solamente tomamos el café caliente, ya sea negro o con leche; pero no hemos sabido aprovechar todas las cualidades de esta sana y deliciosa bebida, ya que el café helado es un delicioso refresco y agregándole un poco de crema, resulta una bebida fortificante.

En los Estados Unidos, en épocas de calor, el café helado (Ice coffee) es una bebida que ha tomado un vasto incremento. Observaciones atentas de los negociantes de café han comprobado que entre 10 personas en Miami, en New York y en la generalidad de las playas, que antes bebían Orange Crush, Coca Cola o jugos frutales, ahora por lo menos 6, beben café helado.

¿Y qué es el café helado? Es una bebida agradable al ojo y al paladar y de efectos ciertos para quitar la sed y el calor. En un vaso grande se ponen terrones de hielo, se vierte café ralo en más de tres cuartos y en seguida se adiciona leche espesa o crema; cada paladar pone azúcar a gusto. La combinación resulta verdaderamente agradable.

El café en esta forma tiene, además, muchas cualidades que no siempre tienen otros refrescos. Indicamos las siguientes:

- 1) Es agradable al paladar, a la vista y al olfato.
- 2) Es sumamente alimenticio.
- 3) Estimula las facultades.
- 4) Quita la sed.
- 5) Refresca poderosamente.
- 6) Es barato.
- 7) Es de fácil preparación.

Esta bebida está llamada a popularizarse, tan pronto como se ensaye. Creemos sinceramente que ésta forma de tomar café, merece párrafo aparte en cuanto a la propaganda, ya que es una nueva forma de tomarlo y por ende aumentar su consumo, más tomando en cuenta que existen personas a las cuales el café caliente no ha sido de su agrado. Debería llamarse la atención de los propietarios de cafeterías, clubs, hoteles, restaurantes, etc., para que empiecen inmediatamente a ofrecer el café helado a sus clientes; en los hoteles agregarlo en los

menús en esta forma y ofrecer, más que a nuestra gente, a los turistas esta bebida; y en las cantinas y refresquerías incluirlo en su lista de refrescos. Si tomamos en cuenta que siendo Costa Rica el país que produce el mejor café del mundo y que en la forma acostumbrada al tomarse resulta agradable, más habrá de serlo como refresco pues sus cualidades se pondrán de manifiesto y nuestro pueblo lo consumirá como una bebida sabrosa y que a la vez estimula su organismo.

Nuevos usos del estiércol

Método que se sigue en Alemania para transformarlo en humus blando

Desde hace varios años se habla mucho en Alemania de un procedimiento de fermentación caliente del estiércol, preconizado por Krantz.

El producto obtenido se conoce con el nombre de "DELMIS" o "ESTIERCOLE NOMIE". Krantz ha tratado sobre todo, de reducir las pérdidas de nitrógeno que resultan de las transformaciones por los microorganismos de las materias proteicas no digeribles de los excrementos. Su método consiste en disponer el estiércol, que sale de los establos, en montones de 90 centímetros de altura, sin ejercer presión sobre ellos. Al cabo de 3 ó 4 días la temperatura se eleva a 60 grados aproximadamente, y entonces es cuando se hace sufrir a dichos montones una fuerte compresión haciéndolos pisar por los mismos animales.

Se extiende después una nueva capa de estiércol y se procede de igual modo que anteriormente, continuando así hasta que la altura total del montón alcance de tres a cinco metros. La temperatura se mantiene durante varios meses por encima de 40 grados, siendo ello esencial para el procedimiento de la *humificación*.

Al cabo de tres o cuatro meses la masa queda transformada en un humus blando que se descompone fácilmente en el suelo y se emplea después de haberse enfriado. La operación se hace mejor sobre una plataforma corriente, y para conseguir un ais-

lamiento que haga que la masa se caliente más rápida y uniformemente puede rodearse a ésta de fardos de paja prensada, colocados unos sobre otros a medida que el montón va elevándose, formando así una pared exterior. Estos fardos se impregnan de purín y pueden servir para una nueva fabricación.

Debido a lo elevado de la temperatura, no quedando más que gérmenes termófilos, cuya actividad, por otra parte, resulta anulada por la falta de oxígeno, las transformaciones que hubieran provocado las bacterias tienen lugar por vía química, sobre todo.

El estiércol caliente se caracteriza, pues, por una gran disminución en los gérmenes a los cuales se deben las pérdidas considerables que el estiércol corriente experimenta sobre todo al ser extendido.

Por otra parte, con el procedimiento operativo que acabamos de indicar se consigue la total destrucción de la facultad germinativa de las simientes de las malas hierbas tan nocivas en el estiércol corriente.

La manzanilla

Se encuentra en Costa Rica, aclimata da desde hace mucho tiempo, y su nombre científico es *Anthemis nobilis* L.

Se cultivan dos especies de manzanilla con buenas propiedades medicinales. La manzanilla común, con flores pequeñas, cuyo nombre botánico es *Matricaria chamomilla* L., y la manzanilla romana, con flores grandes, que corresponde a la especie *Anthemis nobilis* L. Esta es la especie que más conviene cultivar porque contiene mayor proporción de esencia o de principios aromáticos. La manzanilla común se encuentra al estado silvestre en varias localidades de Europa y también en nuestro país; entre tanto que la manzanilla romana hay que cultivarla.

Esta herbácea anual, con tallo ramificado, cilíndrico, estriado, de color verde claro de 20 a 40 centímetros de alto, a veces más, con raíz fibrosa, hojas pequeñas, alternas, bipinadas, con segmentos lineares, con vello; flores solitarias en la extre-

midad de las ramas, femeninas las periféricas, de los dos sexos y tubulosas las centrales, amarillas con corolas blancas; frutos pequeños constituidos por frutos secos verdosos —amarillentos alargados—. Por el cultivo se obtienen inflorescencias múltiples.

Requiere un clima templado y templado cálido; se adapta a clima bastante cálido; no necesita abundancia de agua.

Prefiere los terrenos sueltos, arenosos, mejor si son un poco pedregosos, no húmedos, más bien secos con buena exposición; no conviene sembrarla en terrenos bajos.

Se planta en amelgas, canteros o plantabandas angostas para facilitar las labores y recolección. No exige labores profundas ni ejecutadas con mucho esmero; es preciso, sin embargo, que el suelo quede bien mullido y libre de semillas extrañas.

Reproducción. — Siembra.

Se reproduce por semillas y por división de matas. Puede sembrarse en almácigo o directamente en lugar definitivo. Se siembra al voleo en líneas, mejor en esta última forma, dejando entre una y otra de 30 a 40 cms. de distancia.

Necesita deshierbes y carpidas para conservar el terreno mullido y libre de malezas; si no tiene suficiente declive convenirá una aporcadura ligera cuando las plantas tengan unos 30 a 40 cms. de altura.

Solamente se utilizan las flores aunque todas las partes de la planta sean aromáticas. Como no se desarrollan todas al mismo tiempo, lo mejor es cortarlas con tijera a medida que alcanzan todo su desarrollo, haciéndolo por la mañana después del rocío o por la tarde antes de que se marchiten.

Se hacen secar al sol; si la estación es húmeda o adversa la desecación se hará por completo en la estufa. Con las flores secas se hacen paquetes, que se colocan en cajas y cajones.

Sirve para la extracción de la esencia de manzanilla, utilizada en farmacia, en licorería, en perfumería; se prepara el extracto, el aceite, la infusión de manzanilla. La destilación se efectúa al vapor del agua, sean las flores frescas o secas, 100 kilos

de flores de manzanilla romana dan 800 a 1000 gramos de esencia. La esencia extraída de las flores secas es amarillento verdosa. Cuando se extrae de las flores frescas tiene un color azulado. 100 kilos de manzanilla común dan de 150 a 300 gramos de esencia. La densidad es de 0.930 a 0.940 a 15°.

La verdadera historia de la papa

Por familiar que nos sea la papa, tanto entre los ricos como entre los humildes, muchos son los que ignoran su historia. Su descubridor, un francés llamado Parmentier, que duerme el sueño eterno en el cementerio Pere-Lachaise, de París, ve aún ahora adornada su sepultura con ejemplares escogidos del producto que él vulgarizó.

En verdad el vulgarizador no fue el descubridor, pues el descubrimiento de este tubérculo se atribuye al almirante inglés Walter Raleigh, que llevó la papa de América por primera vez hacia el año 1586. Pero su cultivo, reducido a límites muy restringidos, era todavía un objeto de simple curiosidad, más bien que de explotación práctica. Reservado estaba a Parmentier, al volver de su cautiverio en Holanda, adivinar el importante papel que este producto había de desempeñar en la alimentación de la raza humana. El lo llevó a Francia, lo sometió al cultivo y al análisis químico y venció, a fuerza de perseverancia y de inquebrantable firmeza, la obstinada rutina de sus contemporáneos.

Después de muchas vicisitudes, Parmentier tuvo la buena idea de dirigirse al rey Luis XVI, para pedirle ayuda, y éste se interesó en sus proyectos y puso a su disposición, para convertirlos en campos de experiencias, extensos terrenos situados en el valle de los Sablons.

Esta protección augusta redobó el entusiasmo de Parmentier. Apresuróse en sembrar semillas escogidas en aquellos campos, aunque sin conocer todavía cuales eran los procedimientos de cultivo con los que habrían de conseguirse en el porvenir brillantes resultados prácticos.

Los primeros brotes fueron en verdad

escasos y desmenuzados; algunas pobres y mustias ramas salían penosamente de la tierra; tal vez el clima de Francia no era clemente para el tubérculo americano. Más no por eso desmayó Parmentier, y un día por fin, vió algunas flores blancas en su sembrado. Las cogió y las llevó inmediatamente al rey, el cual se las puso en el ojal de la casaca como prueba de protección decidida. En seguida todos los cortesanos hicieron lo mismo, empezando la papa a ser motivo de curiosidad y poniéndose de moda la flor.

Pero esto no era todo; había que obtener el fruto. Y sería éste del gusto del público? Tal era el problema, y el público se encargó de resolverlo por sí mismos. Algunos merodeadores que se introdujeron en la huerta del sabio, arrancaron algunas plantas, las saborearon una vez cocinadas y a tal punto quedaron satisfechos, que al día siguiente acudieron muchos otros en tropel, derribaron la cerca que protegía la plantación y, a despecho de los guardianes, saquearon la cosecha, cuyos frutos se repartieron.

Uno de dichos guardianes acudió desesperado a comunicar la triste nueva a Parmentier, quien respondió a sus lamentaciones con una exclamación de alegría. Y así fue como comenzó el triunfo de la papa.

Usos medicinales de la miel

Irritación de la vista.—Se hierven en partes iguales miel y agua y se lavan los ojos enfermos repetidas veces al día con esta solución tibia, echando una gota en los ojos sobre los párpados.

Insomnio.—La miel sirve de calmante. Con frecuencia es solo suficiente tomar una o dos cucharadas de buena miel antes de acostarse para poder dormir tranquilamente.

Dolor de garganta.—El gargarismo que en seguida se menciona es excelente para las amígdalas; se hacen hervir en agua unas cuantas hojas de salvia, pasando el líquido por un colador y agregando luego una cucharada de miel y otro tanto de vinagre en una taza.

El siguiente gargarismo es un poco fuerte, pero de excelentes resultados: En un poco de agua hirviendo se disuelve una cucharada de miel con otro tanto de glicerina y un poco de jugo de limón.

Si se llega a padecer una irritación de la garganta, tomando miel pura antes de cada comida, se cicatriza maravillosamente de la laringe afectada, a los pocos tratamientos.

Se disuelve resina de pino finamente molida en la miel. Para las enfermedades de la garganta o del pulmón se toma una cucharada de café de este bálsamo cada hora; el resultado es sorprendente.

Se hacen píldoras de miel y flor de azúcar, en partes iguales; se emplea contra la laringitis y la tos.

El empleo de la miel es de gran valor en la composición de un medicamento en los casos de angina: la miel rosada boratada. El tratamiento de la garganta con este preparado produce un alivio rápido, especialmente cuando las amígdalas hinchadas impiden tragar.

Debilidad del estómago. — Se echa en una taza una porción de salvia o de enebro y se mezclan las dos; se prepara como el té común, endulzando con miel. Este remedio es el más seguro contra la debilidad del estómago.

La viruela loca se cura con miel. — Los experimentos hechos en la viruela loca demuestran que las personas atacadas de este mal y que han tomado miel disuelta en agua, se libran de las pústulas más malas y la fiebre disminuye inmediatamente.

Este remedio ha sido descubierto por casualidad; encontrándose una joven enferma gravemente, apagaba su sed con agua y miel, a escondidas, curándose rápidamente en esta forma.

Contra la fatiga. — Se prepara un té de la manera siguiente: Se hace hervir en una tercera parte de un litro de agua, un puñado de centauros agregándose luego tres cucharadas de miel.

Para los sabañones. — Se emplea miel líquida disuelta en esencia de trementina al aceite de laurel.

Contra la tos. — Melaza, 150 gramos;

miel, 200 gramos; vinagre, 300 gramos; vino de ipecacuana, 5 gramos.

Póngase en un tarro la melaza, la miel y el vinagre colocando este recipiente en otro con agua hirviendo. Luego se resuelve hasta que los ingredientes estén bien calientes y mezclados. Hecho esto se le agrega el vino de ipecacuana y se le coloca después en botella, para servirse cuando sea necesario. Se toma una cucharadita cada dos o tres horas.

Contra Catarros y resfriados. — Un viejo médico recomienda la siguiente receta: poner en una taza una yema de huevo, una cucharada de miel, mezclada con un poco de leche caliente. Esta preparación se toma en la mañana en ayunas. Es además un excelente desayuno, especialmente para niños y gente débil.

La miel y la influenza. — Revisando las recetas en la biblioteca Juilly Seins Marne (Francia), se han encontrado remedios que se empleaban en 1872 para combatir la influenza. Esta enfermedad se hizo sentir en Francia en pleno verano, del 12 al 26 de julio. Los enfermos se curaban con hidromiel. La enfermedad solo duraba de 5 a 6 días. Esto demuestra una vez más, si es necesario, cuán útiles son la miel y sus derivados para el tratamiento de las enfermedades que afectan las vías respiratorias.

La miel en las enfermedades de la boca. — La miel puede servir de vehículo, a los medicamentos para las enfermedades de la boca, por ejemplo el alumbre, el clorato de potasio, el hórax, etc., estas preparaciones se extienden con un pincel sobre las encías o el paladar. La miel tarda cierto tiempo en derretirse, y estas aplicaciones curan con más eficacia que los gargarismos. El aceite de hígado de bacalao puede reemplazarse con la composición siguiente:

Se batan dos partes de mantequilla fresca con una de miel, de manera que formen una especie de crema que los niños toman sin repugnancia y les produce el mismo efecto que el aceite de bacalao. Es un buen tónico para la convalecencia de niños y adultos.

La miel y el tabaco. — La miel es un antídoto del tabaco. Tómese todas las ma-

ñanas una cucharada de miel a fin de evitar el contagio de la nicotina en la garganta y en los bronquios y también se evitarán otras infecciones en el sistema arterial, consecuencia del uso del tabaco.

Para los tuberculosos. — A estos enfermos se les da la miel mezclada con llantén. La mezcla de una parte de miel con ocho partes de infusión de llantén es una excelente bebida contra esta enfermedad.

La Escoba de la Bruja en el cacao

Es ésta una enfermedad que ataca las plantas de cacao, especialmente a las yemas y renuevos, así como a las mazorras, causándoles la muerte.

Cómo se reconoce?

En las ramas, la enfermedad ataca los renuevos produciéndoles una hinchazón pronunciada que los deforma muy visiblemente. Los chupones son afectados en igual forma.

Las yemas u ojos son atacados también produciendo entonces un exagerado número de renuevos hinchados que más tarde se secan y mueren comenzando por las hojas.

En las mazorras la enfermedad causa el endurecimiento de la concha, su ennegrecimiento parcial o completo y la germinación precoz o pudrición de la semilla.

Se combate cortando las ramas, mazorras y demás partes enfermas y quemándolas o enterrándolas profundamente.

Para evitar su propagación entre otras medidas deben tomarse las siguientes:

1.—No llevar plantas, partes de planta, mazorras, almendras, sacos usados, tierra, implementos etc., de una plantación enferma a otra sana.

2 No lazando en los caños o rios mazorras ni partes de plantas enfermas.

3) Aprendiendo a conocer las diversas formas de la enfermedad, y llamando a un entendido en la materia para cortar el mal a su debido tiempo.

Para efectuar un buen ordeño

1) Operar rápidamente. La lentitud hace perder una parte de la materia grasa de la leche.

2) Ordeñar a fondo hasta la última gota. La última leche es la mejor, teniendo cuidado de no lastimar la ubre.

3) Ordeñar a la misma hora todos los días.

4) Ordeñar en cruz: un pezón de adelante a la derecha, con uno de atrás a la izquierda. La leche producida es más abundante.

5) Ordeñar con los 5 dedos o sea con toda la mano, en lugar de hacerlo con el índice y el pulgar.

6) Para ordeñar las vacas primerizas y esquivas, levantarles las manos, pero castigarlas, jamás.

7) Tener las manos siempre limpias, lo mismo que los pezones de las vacas y los utensilios de lechería

8) Tirar el primer chorrito, que generalmente está sucio.

9) Evitar todo lo que pudiera distraer a los animales o asustarlos.

10) Ordeñar bajo techo, con suelo firme, para evitar el polvo.

11) Tener al alcance de la vaca un bocado de pasto, y mantener alejado de su vista y oído al ternero.

Fabricación de vidrio con la ceniza del bagazo de caña

El sabio Dr. Salvador del Mundo, del "Bureau of Science" del Gobierno de Filipinas, sostiene que la ceniza del bagazo de la caña de azúcar constituye excelente materia prima para la fabricación de vidrio, pues contiene todos los elementos necesarios para esa industria. Con tal motivo se realizaron numerosos experimentos en el Bureau of Science.

En general, la materia prima para la fabricación de vidrio se constituye de sílica, cal y potasa. La ceniza del bagazo encierra estos tres elementos, sobre todo la sílica, que representa un 90% del total. Para alcanzar las proporciones adecuadas para fabricar vidrio, basta unir a la ceniza una pequeña cantidad de potasa.

De comprobarse la afirmación del sabio filipino, ésta sería de gran interés para todos los países que cultivan la caña de azúcar, pues la industria tendría un nuevo subproducto de valor.