

# REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA



Las "Reinas del Cafe" de los Estados Unidos. Parte superior, las Reinas y la escolta de honor formada por los Cacetes de la Academia Militar de West Point. Parte inferior, las Reinas en la recepción que en su honor ofreció la Señora del Presidente Roosevelt.



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

PRUEBE UD.

## ESSOLUBE

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

WEST INDIA OIL CO., S. A.

SAN JOSE, COSTA RICA



# INDICE

DE LA

## REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA

TOMO XII — AÑO 1942

Nº 88 — Febrero de 1942

|                                                                                                             | Página |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Don Roberto Zeledón Castro. Licenciado don Juan Rafael Avías Bonilla .....                                  | 7      |
| Decreto sobre exportaciones y ventas locales de café .....                                                  | 8      |
| Decreto sobre compra de azúcar por la Junta de Protección a la Agricultura de la<br>Caña .....              | 10     |
| Comentarios relativos al mercado de Café .....                                                              | 12     |
| El Departamento de Producción, por <i>Mariano R. Montedegre</i> .....                                       | 18     |
| La poda del Café, por el <i>Ingeniero Jaime Henao Jaramillo</i> .....                                       | 27     |
| El bimetalismo y la guerra, por el <i>Ingeniero Joaquín Santdella</i> .....                                 | 38     |
| Breve vocabulario comercial del Café .....                                                                  | 41     |
| Las plantas del arroyo, por el <i>profesor Anastasio Aljaro</i> .....                                       | 49     |
| SECCION DE ESTADISTICA: Exportación de Café de Costa Rica, de la cosecha<br>1941-42, en enero de 1942 ..... | 53     |
| Mosaico .....                                                                                               | 54     |
| Costa Rica y la Civilización en el Caribe, por el <i>Profesor Chester Lloyd Jones</i> ..                    | 58     |

Nº 89 — Marzo de 1942

|                                                                                                            |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Comentarios relativos al mercado de Café .....                                                             | 69  |
| Centro América en acción, por <i>Randle Elliot</i> .....                                                   | 73  |
| Usos industriales del bagazo .....                                                                         | 79  |
| La Poda del Café, por el <i>Ingeniero Agrónomo Jaime Henao Jaramillo</i> .....                             | 82  |
| El cultivo de la Rosella y la preparación de sus fibras .....                                              | 93  |
| La exhibición de una finca de Café, en la Feria celebrada en Nueva York .....                              | 104 |
| Primera campaña antiofídica en Costa Rica, por el <i>Licdo. Manuel A. Viquez</i> .....                     | 107 |
| Las condiciones del mercado azucarero en los Estados Unidos .....                                          | 109 |
| Exportación de Café de Costa Rica, de la cosecha 1941-42 en kilos. peso bruto, en<br>Febrero de 1942 ..... | 112 |
| Costa Rica y la Civilización del Caribe, por el <i>Profesor Chester Lloyd Jones</i> ..                     | 113 |

## Nº 90 — Abril de 1942

|                                                                                                                                                | <i>Página</i> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Don Jorge Zeledón Castro, nuevo Secretario de Estado en los Despachos de Fomento y Agricultura .....                                           | 133           |
| Comentarios relativos al mercado de Café .....                                                                                                 | 135           |
| Escuelas Rurales, por <i>Mariano R. Monteleagre</i> .....                                                                                      | 157           |
| La situación del mercado azucarero en los Estados Unidos .....                                                                                 | 166           |
| Referencias acerca del Café, publicación del Instituto complaciendo numerosas solicitudes de los alumnos de las escuelas de la República ..... | 173           |
| Las sequías prolongadas y su efecto nocivo sobre la fisiología del Café, por <i>Juan Antonio Alvarado</i> .....                                | 183           |
| Avispas, por el licenciado <i>Carlos Viquez</i> .....                                                                                          | 188           |
| SECCION DE ESTADISTICA: Exportación de Café de Costa Rica en la cosecha 1941-42, en kilos, peso bruto, durante el mes de Marzo de 1942 .....   | 192           |

## Nº 91 — Mayo de 1942

|                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| El Poder Ejecutivo modifica el Reglamento para la venta y exportación del Café .....                                   | 197 |
| Comentarios relativos al mercado de Café .....                                                                         | 199 |
| Los cultivos del Abacá o Cañaño de Manila, por el <i>Dr. Lyster E. Dewey</i> .....                                     | 203 |
| Investigaciones sobre la fisiología de la nutrición del <i>Coffea Arabica</i> , por el <i>Dr. J. C. S. Jacob</i> ..... | 207 |
| Ensayo sobre el cultivo y el beneficio de café Arábigo, por <i>Tomás Arias</i> .....                                   | 211 |
| Bruselosis de los vacunos, por los doctores <i>A. A. Eichoren</i> y <i>A. B. Crawford</i> .....                        | 217 |
| La poda del Café, por el Ingeniero <i>Jaime Henao Jaramillo</i> .....                                                  | 239 |
| Las hierbas del campo, por el Profesor <i>Anastasio Alfaro</i> .....                                                   | 247 |
| Un sustituto del Hierro Corrugado, por <i>C. Walker</i> .....                                                          | 251 |
| Serpientes, por el licenciado <i>Carlos Viquez</i> .....                                                               | 252 |
| SECCION DE ESTADISTICA: Exportación de Café de Costa Rica, de la cosecha 1941-42, Mes de abril de 1942 .....           | 256 |

## Nº 92 — Junio de 1942

|                                                                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| El acapataamiento de tierras: un obstáculo para la labor social de las Juntas Rurales de Crédito, por el licenciado <i>Gonzalo Facio Segreda</i> ..... | 261- |
| Algunas anotaciones relativas al sistema del tallo múltiple, como forma de cultivo de Café en las menores alturas de Kenya .....                       | 264  |
| De la adaptabilidad de las tierras blancas de la altiplanicie de Kenya para ganado puro de razas europeas, por <i>R. Daubrey</i> .....                 | 270  |
| Las cosechas de hoy son impropias para el consumo del hombre, por <i>J. I. Rodale</i> .....                                                            | 291  |
| El problema de devolver al suelo la materia orgánica extraída, por el Ingeniero Agrónomo <i>Temás Godoy</i> .....                                      | 294  |
| Defensa de los suelos cultivados con café, por <i>Jaime Henao Jaramillo</i> .....                                                                      | 301  |
| El rociado de las plantas, por <i>John F. Carter</i> .....                                                                                             | 303  |
| El agotamiento del humus en el terreno, por <i>Juan Antonio Alvarado</i> .....                                                                         | 306  |
| Aumento de la producción de café mediante el uso de abonos, por <i>T. V. Mac Clelland</i> .....                                                        | 317  |
| SECCION DE ESTADISTICA: Exportación de café de Costa Rica cosecha 1941-42, en kilos, peso bruto .....                                                  | 320  |

|                                                                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Comentarios relativos al mercado de café .....                                                                                                 | 325 |
| El Poder Ejecutivo reglamenta la explotación de ciertas plantas .....                                                                          | 331 |
| Elementos de Sociología Rural, por el Profesor James S. Green, Ph. D. ....                                                                     | 334 |
| Enfermedad negra de las raíces en los semilleros de café, por C. M. Tucker ..                                                                  | 341 |
| Aspectos económicos de la fertilidad del suelo, por F. C. R. Douglas, M. A.; M. P. ....                                                        | 343 |
| El árbol de Ceiba o Capoc, (de la revista Fibras Vegetales) .....                                                                              | 350 |
| Principales productos de exportación de Costa Rica, por Rubén Esquivel de la Guardia .....                                                     | 362 |
| Langosta o Chapulín, por Juan Antonio Alvarado .....                                                                                           | 365 |
| Plantas ornamentales, por el Profesor Anastasio Alfaro .....                                                                                   | 370 |
| Ensayo sobre el cultivo y el beneficio del Café arábigo, por Tomás Arias .....                                                                 | 377 |
| SECCION DE ESTADISTICA: Exportación de Café de Costa Rica, cosecha 1941-42, en kilos, peso bruto, durante el mes de Junio del año en curso ... | 384 |

Nos. 94-95 — Agosto-Setiembre de 1942.

|                                                                                                                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Don Mariann R. Montealegre Carazo .....                                                                                                                                  | 389 |
| Decretos Ejecutivos sobre organización de la Secretaría de Agricultura .....                                                                                             | 392 |
| Comparaciones de economía agraria, por H. R. Broadbent .....                                                                                                             | 403 |
| Epoca más apropiada para practicar la poda de la sombra en las distintas alturas de cultivo y de las variedades de café que se exportan, por Juan Antonio Alvarado ..... | 405 |
| Coleópteros troceadores de las ramas de los cafetos, por la Dra. Vera Wellborn ..                                                                                        | 410 |
| La población rural, traducción del Licenciado Francisco Sancho .....                                                                                                     | 413 |
| Las autoridades urbanas y el abono compuesto, por H. K. Lloyd .....                                                                                                      | 419 |
| Ensayo sobre el cultivo y el beneficio del café arábigo, por Tomás Arias .....                                                                                           | 423 |
| El árbol y la cultura, por Bernabé Riveros .....                                                                                                                         | 431 |
| Importante descubrimiento para la purificación del aguardiente y del alcohol de la caña, por Guillermo Scharfenger .....                                                 | 433 |
| La electricidad rural en los Estados Unidos .....                                                                                                                        | 441 |
| Qué es la Vitamina E? .....                                                                                                                                              | 443 |
| SECCION ESTADISTICA .....                                                                                                                                                | 445 |
| Mosaico .....                                                                                                                                                            | 448 |

Nº 96 — Octubre de 1942

|                                                                                                          |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| La posición de Costa Rica dentro del Convenio Interamericano del Café .....                              | 453 |
| Coordinación de ventas y estabilización del precio del azúcar .....                                      | 455 |
| Alteraciones institucionales y reajustes propios de la guerra .....                                      | 461 |
| La buena tierra, por sir Albert Howard, C. I. E. ....                                                    | 465 |
| El cultivo de la Rosella, por Philoponus .....                                                           | 469 |
| La producción de caucho en pequeñas fincas, por W. E. Klipper, (atención de Hacienda) .....              | 476 |
| La industria de los fertilizantes puede ayudar a una alimentación adecuada, por Chester F. Hockley ..... | 483 |
| Por qué hay escasez de azúcar en los Estados Unidos .....                                                | 488 |
| La abeja como agente polinizador de los árboles frutales, por Juan Rudín .....                           | 490 |
| Conservación de los suelos .....                                                                         | 492 |
| La utilización de las mieles y el jugo de la caña, por el Dr. Henry Arnstein .....                       | 494 |
| SECCION DE ESTADISTICA .....                                                                             | 501 |

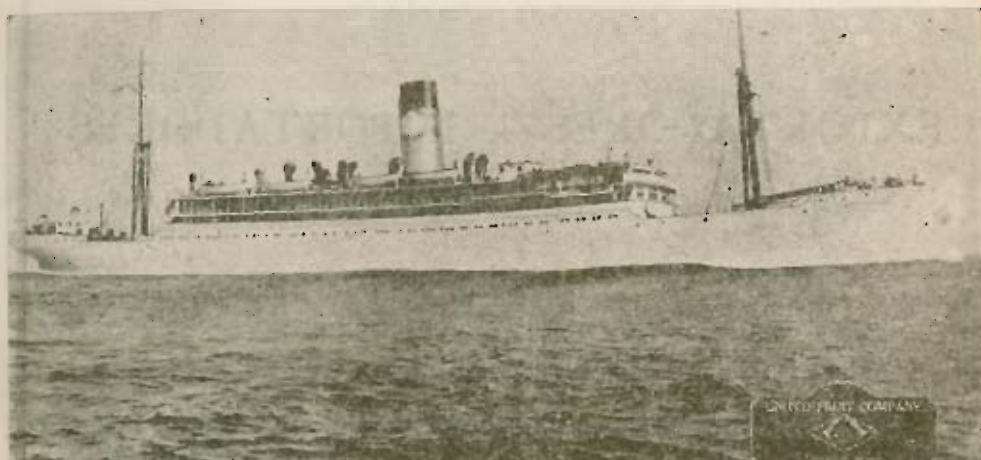
|                                                                                                                                          | Página |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| La pequeña propiedad, por <i>Mariano R. Monteclegre</i> .....                                                                            | 517    |
| Elementos de Sociología Rural, por <i>James S. Green</i> , Ph. D. (Traducido del inglés<br>por <i>F. Sancho J.</i> , Capítulo III) ..... | 527    |
| El Agro y la Escuela en Costa Rica, por <i>Alfonso Paguagua</i> .....                                                                    | 534    |
| Uvas para la América Tropical, por <i>Wilson Popenoe</i> .....                                                                           | 548    |
| Cría práctica del cerdo .....                                                                                                            | 557    |
| Prácticas de cultivo en los cafetales de Colombia. Árboles de sombrero (Revisada<br>Cafetera de Colombia) .....                          | 559    |
| La Penca, Planta forrajera e industrial, por el Agrónomo <i>Domingo A. Suárez</i> ..                                                     | 561    |
| SECCION ESTADÍSTICA .....                                                                                                                | 564    |
| Mosaico .....                                                                                                                            | 373    |



**UNITED FRUIT COMPANY**

# La Gran Flota Blanca

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



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

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

**LA VOZ DE LA VICTOR**

en San José

**UNITED FRUIT COMPANY**

Bajos del Gran Hotel Costa Rica

— TELEFONO N° 3156

APARTADO 1607

CABLE VIMY

# Costa Rican Coffee House, Ltd.

SAN JOSE, COSTA RICA

AMERICA CENTRAL

EXPORTADORES - IMPORTADORES

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

Compras de café en firme.

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

**TELEFONO 2426**

# LINDO BROTHERS, Limited

SAN JOSE, COSTA RICA

Cable Address: "LINDO"

Codes: Bentley's  
Lieber's  
A B C

## Growers and Exporters of Fine Quality Mild coffees

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

### Husk Coffees

L & C  
Juan Viñas

El Sitio  
Juan Viñas

A W & C  
Cachi

M A Margarita  
Cachi Heights

R & C  
Aquiaries Heights

L B  
San Francisco

### Country-Cleaned Coffees

C L  
Juan Viñas

P R

C W

Cachi

P R

L B

Juan Viñas

L B

Cachi

### Aquiaries Coffee Co.

R & C

Aquiaries

P R

L B

San Francisco

Fermented cocoa beans of our marks:

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

"White Plantation" and "brown" sugars.

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

# **Ferrocarril Eléctrico al Pacífico**

**Rapidez - Eficiencia - Limpieza y tarifas bajas**

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

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

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

**Allí llegan barcos de las compañías siguientes:**

**Pacific Steam Navigation Co.  
Grace Line Inc.  
Hapag Lloyd  
East Asiatic Line  
Fred Olsen Line  
Navigazione Libera Triestina  
Cie. Générale Transatlantique  
Johnson Line  
Jensen Line  
Frut Freed Line  
Westfall Larsen Line  
North Pacific Coast Line**

**Que conectan a Puntarenas con los principales puertos del mundo**

**Haga sus importaciones y sus exportaciones por este Ferrocarril Nacional**

# Revista del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica

Tomo XII

Número 66

San José, C. R., Febrero de 1942

A. Postal 1432

Teléfono 2491

## SUMARIO:

- 1) Don Roberto Zeledón Castro.—2) Licenciado don Juan Rafael Arias Bonilla.—3) Decreto sobre exportaciones y ventas locales de café.—4) Decreto sobre compra de azúcar por la Junta de Protección a la Agricultura de la Caña.—5) Comentarios relativos al mercado de café.—6) El Departamento de Producción, por *Mariano R. Montealegre*.—7) La poda del café, por el *Ingeniero Jaime Henao Jaramillo*.—8) El bimetalismo y la guerra, por el *Ingeniero Joaquín Santalla*.—9) Breve vocabulario comercial del café.—10) Las plantas del arroyo, por el *Profesor Anastasio Alfaro*.—11) SECCIÓN DE ESTADÍSTICA: Exportación de café de Costa Rica, de la cosecha 1941-42, en enero de 1942.—12) Mosaico.—13) Costa Rica y la Civilización en el Caribe, por el *Profesor Chester Lloy Jones*.

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

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

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

**CREMA DE NANCE**

**CREMA DE CACAO**

**CREMA DE CAFE**

**CREMA DE DURAZNO**

**CREMA DE MORA**

**CREMA DE NARANJA**

**VINO DE MORA**

**VINO DE MARAÑON**

**VINO DE NARANJA**

**VINO DE PIÑA**

## Don Roberto Zeledón Castro

En marco de oro el nombre, Roberto Zeledón Castro; fue un infatigable trabajador de la tierra. Descendiente de casta de hidalgos, llevando siempre el corazón a flor de piel para practicar el bien, puede decirse, sin temor de exagerar, que era bueno, no con la bondad pasiva que consiste en no hacer mal, sino con la bondad activa y generosa que lleva el consuelo a todos los desgraciados y predica la armonía entre los hombres que a su sombra o su amparo tenían, en los campos de labor, pan, paz y cariño.

Su labor fue fecunda, como miembro de la Junta de Cuotas del Café; su consejo, fundado en la experiencia, fue atendido siempre; la ecuanimidad de su espíritu, generoso y comprensivo, fué guía segura en la justicia de las resoluciones que la Junta dictara.

Su fallecimiento deja un vacío sensible en esta época de incertidumbres porque atraviesa nuestra patria y al consignarlo así la REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA, lleva a la tierra en que descansan los restos mortales de don Roberto, el tributo de su sincera estimación y consigna el sentimiento que su ausencia provoca en todos sus compañeros de labor, haciendo extensivo su pesar a la distinguida familia del extinto.

## Lic. don Juan Rafael Arias Bonilla

En sustitución del compañero desaparecido, don Roberto Zeledón Castro, el Poder Ejecutivo ha tenido el buen acierto de nombrar al Licdo. don Juan Rafael Arias Bonilla, abogado de grandes y merecidos prestigios y cafetalero de firme y justificado crédito.

El Licdo. Arias Bonilla, quien ha servido al país en las Secretarías de Gobernación y de Hacienda, en el Congreso Constitucional, en Misiones Diplomáticas y en otros altos cargos como Consejero del Poder Ejecutivo, cada vez que graves problemas se han presentado, es una legítima garantía de que los intereses cafetaleros estarán siempre lujosamente representados y protegidos.

Nuestra REVISTA saluda cordialmente al Licdo. Arias Bonilla y augura, en su intervención, los mejores resultados para los intereses que representa en la Oficina de Cuotas del Café.

## **Sobre Exportaciones** **y Ventas Locales de Café**

Nº 2

A indicación de la Junta de la Oficina de Cuotas del Café,

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Modificar y adicionar el decreto ejecutivo Nº 12 de 14 de noviembre de 1941, en la siguiente forma:

Artículo 9º.—Los permisos de embarque para el café de la cuota b) serán extendidos por la Oficina una vez que tenga en su poder el informe de la constatación de existencias y la guía del Ferrocarril correspondiente al envío del café para el puerto de despacho.

Serán reprimidos con las penas fijadas en el artículo 29, los beneficiadores que hagan el despacho de su café sin la constancia expresada.

Artículo 27.—El café elaborado o en proceso de elaboración no podrá trasladarse a parte alguna fuera del beneficio sin que funcionarios de la Oficina constaten su existencia en éste y hagan su revisión en el lugar de la entrega, en el momento mismo de practicarse esta operación.

Únicamente estará exento de cumplir este requisito el café de la Cuota a), Americana, despachado directamente del beneficio al puerto de embarque.

Artículo 28.—Los Agentes Compradores que permitan el recibo del café sujeto a revisión sin la presencia en este acto de los funcionarios de la Oficina encargados de constatarlo, serán sancionados con las puniciones del artículo inmediato siguiente y accesoriamente con suspensión de las funciones que ejercen, hasta por el término de un mes.

Artículo 29.—Las infracciones del presente Reglamento que no tengan específicamente señalada pena en el mismo, serán castigadas con multa de ₡ 100.00 a ₡ 1000.00 cada vez.

Artículo 30.—Quedan derogadas y sin ningún efecto las disposiciones que se opongan al presente decreto, el cual regirá desde el día de su publicación.

Dado en la Casa Presidencial.—San José, a los dieciocho días del mes de febrero de mil novecientos cuarenta y dos.

R. A. CALDERON GUARDIA

El Secretario de Estado en el  
Despacho de Fomento y Agricultura,

*Alfredo Volio*

## **Librese de las "Pestes"**

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

Con ese objeto, use la legítima

# **CARBOLINA**

(Exija la etiqueta de garantía)

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

## **BOTICA FRANCESA**

(Establecida en el año 1868)

**El Poder Ejecutivo autoriza y reglamenta**  
**la compra de azúcar por la Junta de**  
**Protección a la Agricultura de la Caña**

Nº 1

RAFAEL A. CALDERON GUARDIA

Presidente de la República

*Considerando:*

1º—Que de acuerdo con el censo de cultivos de caña y con los cálculos del probable consumo del país, practicados por la Junta de Protección a la Agricultura de la Caña, se determinará en sobrante de azúcar en la zafra del presente año agrícola;

2º—Que la abundancia de la oferta operada en las últimas semanas, particularmente por la causa antes citada, implica la amenaza de una caída de los precios a niveles inferiores de los costos de producción;

3º—Que la ley Nº 359 de 24 de agosto de 1940, en previsión del fenómeno que ahora se presenta, faculta la exportación del azúcar que exceda del consumo nacional y crea un Fondo de Reserva formado por contribución de productores e industriales para financiar aquella operación; y

4º—Que es urgente establecer, desde ahora, el debido equilibrio entre la oferta y el consumo de azúcar, como recurso para mantener los precios oficiales que deban pagarse por la caña al productor conforme a los términos de la ley antes citada.

Por tanto,

Con apoyo en las disposiciones del artículo 1º de la ley Nº 34 de 26 de diciembre de 1941,

*Decreta:*

Artículo 1º—Facúltase a la Junta de Protección a la Agricultura de la Caña para que inicie, desde ahora, la compra de azúcar en las cantidades

que exija el mantenimiento de los precios oficiales y para que lo venda y exporte a medida que se cubran las necesidades del consumo nacional.

El azúcar dicho, que será de primera calidad de exportación y completamente seco—lo pagará la Junta al precio de ₡ 17.00 (diecisiete colones) el quintal, puesto en el lugar que la misma indique.

Si la exportación no se practicare en las fechas de la compra y entrega, los dueños del Ingenio quedan obligados a sustituir posteriormente el azúcar por otro de elaboración más reciente y de la misma calidad.

Artículo 2º—Para llevar a cabo la compra referida, la Junta integrará un fondo que estará constituido:

a) Por un préstamo que contratará la Junta equivalente al 75 o al 80% del valor del azúcar adquirido, garantizado con la prenda industrial del mismo producto y que será amortizado a medida que se venda y exporte el azúcar, recurriendo para cubrir cualquier diferencia que pudiera llegar a producirse, a la parte sobrante del Fondo de Reserva de Exportación de este año y al total del inmediato siguiente; y

b) Con el fondo de Reserva de Exportación creado por el artículo 6º de la ley N° 359 de 24 de agosto de 1940 y autorizada su cuantía por acuerdo de la Secretaría de Fomento N° 57 de 31 de octubre de 1941.

Artículo 3º—El precio de ₡ 17.00 por quintal de azúcar lo pagará tomando el 75 o el 80% del préstamo a que se refiere el artículo anterior y el resto del Fondo de Reserva de Exportación.

Artículo 4º—Autorízase a la Junta de Protección a la Agricultura de la Caña para que contrate el préstamo mencionado en el aparte a) del artículo 2º, en la forma que lo estime conveniente.

Artículo 5º—La Junta expresada dictará las disposiciones necesarias para regular la compra y recibo de azúcar en la forma prevista.

Dado en la Casa Presidencial.—San José, a los diez días del mes de febrero de mil novecientos cuarenta y dos.

R. A. CALDERON GUARDIA

El Secretario de Estado en el  
Despacho de Fomento y Agricultura,

*Alfredo Volio*

## **Comentarios relativos** **al mercado del Café**

### **Situación general**

Las perspectivas actuales del mercado no son ciertamente muy halagadoras, pues si bien los precios máximos se mantienen firmes, la dificultad de transportes impide que los negocios se lleven a cabo sin limitaciones apreciables. El reciente hundimiento del vapor brasileño "Buarque" en aguas norteamericanas demuestra una vez más que el transporte del café, que tiene demanda en todos los puertos del Norte, tiende a hacerse más grave todavía.

A los 31,000 sacos perdidos en el incendio del "Pononé" y a los 20,000 que desaparecieron en el choque entre el "Santa Elisa" y el "San José", hay que agregar ahora 9,000 sacos (8,000 de Brasil y 1,000 de Venezuela) que desaparecieron en el "Buarque". Son, pues, 60,000 sacos perdidos durante el viaje y si bien la cantidad, proporcionalmente a la cuota, es pequeña, no deja de causar serios inconvenientes cuando los compradores se ven forzados a entrar inesperadamente al mercado para hacer sus compras de sustitución.

En los mercados de café para embarque —costo y flete— se observa diariamente mayor dificultad pues no sólo se ha restringido más el cupo en los vapores, sino que los precios exigidos hacen casi impracticable la clausura del negocio porque el recargar los gastos de importación, el café excede del límite máximo fijado al precio por la Oficina respectiva en los Estados Unidos. También en los disponibles, los negocios se han limitado porque los poseedores de café no pueden, por los motivos ya anotados, reponer sus ventas en los países de origen. Se dice en la plaza que debido a la necesidad de los tostadores de adquirir café, se está procediendo con cierta tolerancia en la clasificación de los distintos tipos o descripciones, de modo que un tipo que antes se clasificaba como 3/4, pasa hoy, mediante cierto acuerdo voluntario, como tipo 3 y aun, a veces, como 2/3.

En los tipos suaves se observa algo semejante y tanto los vendedores como los compradores, para justificar una fracción de centavo sobre los negocios que realizan, descubren cualidades excepcionales en el café. No obstante todo eso, el comercio ha procedido con toda prudencia, ya que una de sus mayores preocupaciones es la de impedir nuevas restricciones por parte del Gobierno, las cuales, al aplicarse, causarían serios trastornos, no sólo al comercio importador en los Estados Unidos, sino también al comercio de los países productores de café. El comercio tiene, por consiguiente, cierta ansiedad y confía en que nada ocurrirá en los países productores que pueda dar motivo a mayores restricciones por parte del Gobierno Americano.

En estos días han circulado muchos rumores y declaraciones oficiales veladas acerca de un posible racionamiento del café en un futuro próximo, lo cual preocupa a todos los interesados en el negocio; pero lo cierto es que cuanto menos se comete esa posibilidad, sería mejor para la industria en general. La libertad de acción de que disfruta el comercio de café es muy satisfactoria, comparada con otras industrias; pero no es posible decir por cuánto más tiempo irá a disfrutar de esa situación.

**COMISION MARITIMA DE LOS ESTADOS UNIDOS****Extracto de la Reglamentación sobre seguros de riesgos de guerra.**

De acuerdo con el plan aprobado, los aseguradores comerciales publicarán el día 25 de cada mes la tarifa de seguros de riesgos de guerra, la cual será aplicable a todos los barcos que zarpen de puerto de los Estados Unidos en comercio regular durante el mes siguiente. Estas tarifas serán sometidas anticipadamente a la Comisión Marítima y estarán sujetas a la aprobación de la misma.

Cuando las tarifas no sean aprobadas por la Comisión, los dueños de los barcos podrán obtener seguro directamente de la Comisión, de acuerdo con la legislación pasada en Junio de 1940, que modificó la ley de marina mercante de 1936 y autorizó a la Comisión para expedir seguros de riesgos de guerra en aquellos casos en los que, en opinión de la Comisión, "no pueda obtenerse seguro en términos y condiciones razonables". Para estos fines se ha creado un fondo de \$ 40.000.000.

En vista de los compromisos pendientes, este plan no entrará en vigencia antes del 15 de Febrero. Por consiguiente, el día 10 de Febrero se publicará la tarifa correspondiente a la segunda quincena de dicho mes y, a partir del 25 de febrero, se publicarán las tarifas mensuales.

El Sindicato Marino Americano ha adoptado la siguiente reglamentación, en referencia a la nueva base de operaciones:

1. Con respecto a los barcos asegurados sobre la base de viaje redondo, los aseguradores publicarán el 25 de cada mes las tarifas de seguros que, al ser aceptadas por el dueño del barco, serán aplicables a todos los vapores que zarpen durante el mes siguiente en viajes comprendidos dentro del radio de la tarifa. Dichas ratas podrán ser aceptadas por el dueño de barcos con anterioridad a la clausura de negocios del segundo día siguiente al 25 del mes y al ser aceptadas serán fijadas y no estarán sujetas a variación hacia arriba o hacia abajo.

2. Con respecto a los barcos que viajan dentro de las aguas del Hemisferio Occidental, se podrá obtener, como alternativa a lo establecido en el número anterior, seguro por período de 60 días, sin tener en cuenta el número de viajes que vayan a efectuarse. Las ratas para dichos seguros se publicarán el 25 de cada mes y si se aceptan antes de la clausura de negocios del segundo día siguiente al 25, proveerán seguro por un período de 60 días a partir del primero del mes siguiente.

3. Excepto en los casos en que una o más ratas en las tarifas publicadas por los aseguradores sean declaradas inequitativas por la Comisión Marítima de los Estados Unidos, un operador —para aprovecharse de estas facilidades— deberá aceptar la tarifa íntegramente para todos los barcos que zarpen en viajes que se encuentren dentro del radio comprendido para la tarifa durante el mes siguiente. En los casos en que una o más ratas en la tarifa hayan sido declaradas inequitativas por la Comisión Marítima de los Estados Unidos, los operadores podrán aprovecharse de las ratas fijadas por dicha comisión en los viajes que vayan a efectuar y podrán utilizar el resto de la tarifa fijada por los aseguradores.

4. Con respecto a aquellas flotas que no acepten las ratas fijadas según lo anotado arriba, dentro del tiempo estipulado, los aseguradores continuarán fijando

ratas como hasta ahora, de un día para otro, sin que se garantice que las ratas del mercado o las de la Comisión no hayan de cambiar al cambiar las circunstancias.

5. Los aseguradores han solicitado de la Comisión que haga ver cómo estas bases representan una modificación de la práctica establecida por ellos, a fin de proveer al propietario de barcos con la estabilidad de los seguros de riesgos de guerra y que el éxito de este arreglo depende de la cooperación de los dueños de vapores. Por consiguiente, los aseguradores se reservan el derecho de suspender su aplicación en cualquier fecha futura, si ello se hiciere necesario.

## TARIFA DEL SINDICATO SOBRE SEGUROS DE RIESGO DE GUERRA

Extractamos a continuación las tarifas que entraron en vigor el día 15 de febrero, en relación con los viajes a los países productores de café del Hemisferio Occidental o viceversa:

| Viaje                                                                                                                         | Periodo | Rata   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| a) Atlántico, Golfo de México, Indias Occidentales, incluyendo Costa Norte de Sur América hasta Paramaribo. Pasajeros y carga | 30 días | 1-1/2% |
| Nota: Si se incluyen puertos Canadienses, se recargará esta rata con 25 centavos adicionales.                                 |         |        |
| b) Puertos americanos del Golfo a costa oriental de México                                                                    | 30 días | 1/2%   |
| c) Puertos americanos del Golfo, cabotaje, a Honduras                                                                         | 30 días | 1/2%   |
| d) Puertos americanos del Golfo, a puertos en Cuba, Puerto Rico, Haití y Santo Domingo, Islas Vírgenes y Bahamas              | 30 días | 3/4%   |
| e) Puertos americanos del Golfo a y desde la costa norte de Sur América sin pasar de Paramaribo                               | 30 días | 3/4%   |
| f) Costa Pacífico a Costa este Sur América más allá de Paramaribo. Viaje sencillo, sin exceder de                             | 45 días | 1-1/2% |
| g) Costa Pacífico a Costa Occidental Sur América y regreso sin exceder de                                                     | 60 días | 1-1/4% |
| h) Costa del Atlántico a la costa oriental de Sur América más allá de Paramaribo                                              | 30 días | 1-1/2% |
| Misma ruta-viaje redondo sin exceder de                                                                                       | 60 días | 2-1/2% |
| i) Costa del Atlántico a la costa occidental de Sur América, via Canal                                                        | 30 días | 1-1/4% |
| Misma ruta viaje redondo sin exceder de                                                                                       | 45 días | 1-3/4% |
| Misma ruta viaje redondo sin exceder de                                                                                       | 60 días | 2-1/4% |
| j) Puertos americanos del Golfo a costa occidental de Sur América vía Canal                                                   | 30 días | 3/4%   |
| Misma ruta viaje redondo sin exceder de                                                                                       | 45 días | 1%     |
| k) Puertos americanos del Golfo, Colombia, Venezuela e Indias Occidentales Holanderas a la Costa Oriental de Sur América      | 30 días | 1%     |
| Misma ruta viaje redondo                                                                                                      | 60 días | 1-3/4% |

Suplementando la información anterior, debemos aclarar que ella se refiere íntegramente a los seguros de riesgos de guerra sobre los barcos mismos y no sobre el café transportado en ellos. Con posterioridad a la tarifa del Sindicato de Seguros Marítimos, cuyo resumen enviamos con dicha carta, la Comisión Marítima anunció que, conforme a las disposiciones de la ley, se encargaría de proveer seguro para barcos a las siguientes rutas, que son menores a las fijadas por el Sindicato, en los viajes especificados a continuación, favoreciendo así a los dueños de barcos.

| Viaje                                                                                                                                                                                                                                    | Periodo | Rata <sup>1</sup> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------|
| a) Viajes entre los puertos del Golfo de México y los puertos de Cuba, Puerto Rico, Haití, República Dominicana, Islas Vírgenes y Bahama .....                                                                                           | 45 días | 3/4%              |
| Viajes entre los puertos del Golfo y la costa norte de Sur América, no más allá de Paramaribo .....                                                                                                                                      | 45 días | 3/4%              |
| Viajes entre los puertos del Pacífico en los Estados Unidos y la costa occidental de Sur América y regresos sin exceder de Puertos del Atlántico y del Golfo en los Estados Unidos a la costa occidental de Sur América vía Panamá ..... | 60 días | 1%                |
| Idem, viaje redondo sin exceder de .....                                                                                                                                                                                                 | 30 días | 1%                |
| Idem, viaje redondo sin exceder de .....                                                                                                                                                                                                 | 45 días | 1-1/2%            |
| Idem, viaje redondo sin exceder de .....                                                                                                                                                                                                 | 60 días | 2%                |

Las ratas citadas arriba se concederán únicamente a barcos americanos que tengan licencia de los Estados Unidos y pueden ser aceptadas a más tardar el 13 de febrero. Excepuando las ratas anotadas arriba, se han aprobado todas las demás fijadas por el Sindicato de Seguros Marinos. Las que se incluyen antes regirán durante el periodo de febrero 15 a marzo 31 de 1942.

## Las Reinas del Café en los Estados Unidos

*Cortesía del SPICE MILL*

A pesar de los sucesos que están conmoviendo al mundo, el café sigue ocupando la atención del público en los Estados Unidos. Los titulares de todos los diarios ponen de manifiesto el lugar preponderante que ocupa el café en la solidaridad continental. Las páginas sociales, por otra parte, publican crónicas llenas de interés acerca de la fiesta del café, celebrada en el Hotel Waldorf-Astoria, de Nueva York, en fecha reciente. Las trasmisiones que hace por radio la distinguida señora esposa del Presidente Roosevelt fueron escuchadas por millones de personas ansiosas de conocer sus opiniones acerca de la situación creada por la guerra que finalmente llegó a nuestra América.

Las actividades sociales del triunfante recortido de la siete "Reinas del Café", representantes de siete repúblicas productoras de ese grano de oro, han sido profusamente divulgadas en revistas y diarios de los Estados Unidos, lujosamente ilustradas, además. Nuestra portada lleva las fotografías, en la parte superior, de la visita de las "Reinas del Café" a la Academia Militar de West Point, donde cada una tuvo a sus órdenes un Cadete; y en la parte inferior, del recibimiento que la señora de Roosevelt les hizo en la Casa Blanca, residencia Presidencial en Washington.

Las líneas americanas de Servicio Aéreo han dispuesto, a su vez, ofrecer a sus pasajeros, como entretenimiento adicional en estos tiempos angustiosos, un servicio gratuito de café a las cuatro de la tarde.

Cerca de mil personas concurrieron a la fiesta del café celebrada el 12 de Diciembre en el Hotel Waldorf-Astoria, la cual fue promovida por la Oficina Panamericana del Café y por el Goddard Neighborhood Center, que ha mantenido en Nueva York un centro de entretenimiento infantil durante los últimos cincuenta años.

Desde luego, el café fue el elemento esencial de la fiesta y los mejores diseñadores de anuncios en los Estados Unidos presentaron, por primera vez, carteles a colores, representativos de danzas y costumbres nativas de los países productores de café representados por sus huéspedes de honor, las "Reinas del Café", que fueron, según el orden del grabado que ilustra nuestra portada:

De izquierda a derecha, en ambos grupos, Maria Cândida de Souza Dantas, de Brasil; Mercedes Lucy Sáenz Dávila, de Colombia; Florencia Sanz Pérez Cisneros, de Cuba; Leda Fernández, de Costa Rica, hija del licenciado don Luis Fernández Rodríguez, nuestro Ministro en Washington; Elena Quiñones, de El Salvador, y Nati Mata, de Venezuela.

En el grabado inferior, al centro, aparece la señora de Roosevelt.

### Célebres Estrellas del Cine introducen la Danza del Café

Mitzi Mayfair y Ray Bolger, célebres danzantes, han introducido a escena el Grano de Café, una nueva danza concebida y dirigida por Ned Wayburn.

Ambos danzantes fueron acompañados en su nueva danza por un grupo de debutantes y sus amigos. Hace armonía a la danza, una nueva canción llamada "El nacimiento del Café" con música de Ernesto Gold y letra de Robert Mc Cray.

Los colores de grano de café, en sus distintas épocas, desde las blancas flores hasta los granos rojos y los ya beneficiados, fueron presentados en lindos cuadros dibujados por los mejores diseñadores de América.

Al fondo del patio de una finca se colocó una casa de estilo típico en las plantaciones de café y en una de sus habitaciones, descubierta, se realizó la danza.

Entre los participantes de la danza y la canción, se encontraban Sonia Correia, hija del Cónsul General de Brasil; Tito Guizar, célebre actor de Cine; Ethel y Jeannie Betancourt, hijas del Cónsul General de Cuba; Sarita Trujillo, de El Salvador; María Richer, hija del Cónsul General de México, Inés Franco, de Colombia y Grace Odio, de Costa Rica.

Las Reinas Latino-Americanas del Café, fueron anfitrionas de la Fiesta del Café, y en los salones donde ésta tuvo lugar había siete "cafés" en miniatura, decorados con las banderas de los países que forman parte de la Oficina Pan Americana del Café. Las siete señoritas tuvieron a su cargo siete largos mostradores y servían café a sus huéspedes que se hallaban sentados alrededor de mesas lujosamente decoradas.

A la Danza del Café se le ha dado una extensa publicidad. El New York Times publicó varias páginas llenas de ilustraciones y todos los diarios del país dedicaron interesantes crónicas a la fiesta. La Revista Life publicó, asimismo, una relación ilustrada de esa Danza. La N. B. C. transmitió, durante 25 minutos, los detalles de la misma.

Entre los concurrentes a la fiesta, se encontraban Sherman Post Haight, Director, y su ayudante la Señora Greenough Townsend, quienes tuvieron como huéspedes a S. E. don Carlos Martins, Embajador de Brasil y la Señora de Martins; S. E. el licenciado don Luis Fernández, Ministro de Costa Rica, y la Señora de Fernández; el señor y la señora J. Henry Alexander y la señora Wales Latham.

Uno de los más importantes esfuerzos de buena voluntad realizados durante el mes en los Estados Unidos, en la propaganda del café, consistió en el recorrido de las Reinas

del Café, representantes de los países que forman parte de la Oficina Pan-Americana del Café.

Las Siete Reinas, cuyos nombres hemos citado ya, fueron bellas y simpáticas emisarias y en su conversación inteligente y amena, pusieron de manifiesto la importancia del café para el bienestar de sus respectivas naciones y el puente que ese mismo café representa en la unión de ambos Continentes.

Las fotografías tomadas por la Oficina Pan-Americana muestran a las Reinas del Café brindando con esa bebida a su llegada a los diferentes lugares que comprendió su excursión de buena voluntad; en la primera recepción de la prensa de Nueva York en el Hotel Sherry-Netherlands, donde se alojaron; escenas en la Estación Ferrocarrilera de Washington, a su llegada; vistas de la recepción que en su honor dio la Señora del Presidente Roosevelt; en el Metropolitan Opera House y en la Academia de West Point, etc., lugares todos donde nuestras Reinas del Café fueron atendidas con la gentileza que distingue al pueblo americano.

# GUILLERMO NIEHAUS & CO,

DEPOSITO PERMANENTE DE

AZUCAR de Grecia, Hacienda "VICTORIA"

AZUCAR de Santa Ana, Hacienda "LINDORA"

AZUCAR DE TURRIALBA, Hacienda "ARAGON"

ARROZ de Santa Ana, el mejor elaborado

ALMIDON, marca "Rosales", Hacienda "PORO"

CALIDADES Y PRECIOS SIN COMPETENCIA

## MIEL DE FABRICA

INSUPERABLE ALIMENTO PARA EL GANADO

AL POR MENOR

AL POR MAYOR

SAN JOSE — COSTA RICA

## **El Departamento** **de Producción**

*Por Mariano R. Montelegre*

Del producto de la tierra depende la vida de todos los costarricenses: hombres, mujeres y niños; desde el Presidente de la República hasta el más humilde de los labriegos, sea cual fuere su oficio o profesión.

Cualquier empeño en favor de la agricultura es empeño que se traduce en beneficio de todos y ya es tiempo de llevar a la conciencia del país esta gran verdad y de hacer comprender a todas las clases sociales, obreros y banqueros, profesionales y comerciantes, que la expansión agrícola, por muy alejada que parezca de sus habituales quehaceres, tiene una influencia decisiva sobre el buen éxito o el fracaso de sus gestiones en las diferentes actividades a que dedican su inteligencia y su trabajo. El consumidor que tan a menudo sirve de caballo de batalla para ciertas publicaciones tendenciosas, es el primero en sufrir del estancamiento de la agricultura.

La interpretación popular del progreso del país es errónea en cuanto se refiere exclusivamente a las nuevas y magníficas carreteras, a las escuelas, a los hospitales, puentes, etc., obras todas de gran utilidad y provecho, pero que si no vienen acompañadas de un desarrollo proporcional de la agricultura y las industrias, tendrán necesariamente que producir un desarrollo desequilibrado que a la larga pesará sobre la población que se verá ahogada con cargas, si no se le proporciona la manera de sobrellevarlas mejorando su posición financiera por medio del incremento de la producción.

El costo de una nueva carretera, de un edificio escolar, de una unidad sanitaria, implica un gasto adicional que no puede balancearse sino con una mayor producción: Impulsar el desarrollo de la Agricultura y las Industrias significa aumentar las entradas del Fisco y mejorar el Haber de los particulares y esto debiera tener precedencia sobre cualquier otro proyecto de progreso.

El problema es mucho más complejo de lo que a primera vista parece. No basta con echarse al campo a sembrar y producir en gran escala si no se tienen los mercados que han de consumir el producto; y el producto no se consume si no es el que el mercado necesita y aprecia. El cultivador debe saber cómo llegar a ese mercado y la época en que debe llegar, de otra manera o no llega o llega cuando no se le necesita. La calidad y presentación del producto es factor de inmensa importancia y requiere un estudio especial que el productor individualmente, y sobre todo cuando trabaja en pequeño, es incapaz de llevar a cabo.

Para producir mucho y producir bien es indispensable saberlo hacer y ya sabemos que el campesino es ignorante y por lo tanto apegado a la rutina, que en la mayoría de los casos le impide cultivar como debe y lo que debe.

Precisa enseñar a nuestro pueblo a utilizar las inmensas riquezas de nuestro país que yacen olvidadas y no se aprovechan, más que por desidia, por el sinnúmero de prejuicios de que está imbuido el campesino. Es de necesidad imperiosa hacerle comprender que la Edad de Oro, en que no existía el "tuyo" y el "mío", desapareció hace ya muchos siglos y que hoy día es necesario respetar la propiedad ajena; que "cachar" es robar y que el robo

se castiga. En esto del merodeo, de la ratería menuda que tanto se ha extendido y que tan mal habla de nuestra cultura, hay mucho de ignorancia, que es fácil extirpar, pero que no se hace por la falta de interés, por la falta de un centro de divulgación que se ocupe de ello. Las escuelas, sobre todo, serían las llamadas a ayudar en esta cruzada que considere vital, pues nada se gana con hacer de cada costarricense un letrado si esa palabra no deletrea decencia y moralidad. Es, tal vez, más bien perjudicial que provechoso.

Estas consideraciones me hacen creer que la creación de un Centro que se ocupe de estos menesteres es ya una necesidad nacional.

Se me argüirá, y con aparente razón, que lo que precisa es la creación de la Secretaría de Agricultura como entidad independiente de la de Fomento, pero esto, en lugar de simplificarlo, complicaría el problema, además de que resultaría más dispendioso.

Hay ciertas actividades administrativas que, en mi opinión, resienten la ingerencia en ellas de la política y son Salubridad, Educación Pública y Agricultura. Las tres diferentes entre sí, tienen una gran similitud en cuanto necesitan, para su desenvolvimiento armónico y progresivo, de un plan de continuidad que una Secretaría de Estado, regida como es, por la política y sujeta a sus vaivenes, no le puede dar. Es perfectamente humano que cada uno de los Secretarios de Estado que periódicamente la sirve, trate de imprimir su criterio y sus convicciones a las actividades puestas a su cuidado; pero, desgraciadamente, por muy buenas que sean, si apenas se inician, se derogan o modifican, ellas no servirán sino de entrafamiento y de tropiezo. Cada cambio significa un retroceso al punto de partida, y si estos se multiplican, como es frecuente el caso, encontraremos al final de la jornada que el tiempo y el dinero se han gastado sin ningún beneficio para el país.

Los sistemas de enseñanza, por ejemplo, han sido variados al infinito desde el año 87 en que don Mauro dictó su ley de Educación Común, según el buen entender de cada uno de los Secretarios de Estado que le siguieron; todos los planes tenían sus virtudes y defectos; todos eran más o menos buenos, pero el peor hubiera sido el mejor si se le hubiera permitido un desenvolvimiento progresivo sin los cambios radicales efectuados, que no han producido sino entorpecimiento y confusión.

La labor sanitaria llevada a cabo en el país y las actividades todas de la Secretaría de Salubridad han tenido hasta hoy un buen éxito poco común, porque la Institución Rockefeller le sirvió de lazarillo en sus comienzos y durante muchos años, imprimiéndole ese espíritu de continuidad que es indispensable en actividades de esta naturaleza.

El cambio periódico del personal sería otro de los grandes inconvenientes, porque en Agricultura, como en Educación Pública y Salubridad, el personal es en su mayoría técnico y los problemas a resolver, técnicos también, no admiten, sin menoscabo, esa costumbre tan generalizada de quitar a Juan para poner a Pedro por cuanto fue mi partidario y Juan no lo fue; sobre todo cuando ni siquiera se piensa en la competencia, sino simplemente en el valimiento o compadrazgo del agraciado.

Libreme Dios de recomendar las prácticas soviéticas o nazis que tanta sangre y tantas lágrimas están costando, pero ambos pueblos han probado al mundo que los planes de continuidad y a largo plazo, si se llevan a la práctica con tesón, fe y constancia, tienen el éxito más absoluto. ¡Lástima que en ambos casos no hayan servido para otra cosa que para sembrar el espanto y la muerte! Es cierto que en sistemas dictatoriales como esos, la tarea es más sencilla pues los pueblos esclavizados no tienen otra alternativa que obedecer la voz del amo; pero en una democracia, por libre que ella sea, se pueden obtener los mismos resultados con organismos autónomos en donde la política inenuda no tenga entrada. El Departamento de Agricultura de Washington, el organismo más grande, más útil, más eficiente y completo que se conoce, es una prueba de lo que se puede obtener cuando los problemas nacionales se enfocan con talento y se llevan a la práctica con pa-

triotismo y decisión. En los EE. UU., existe un Secretario de Agricultura; pero éste, en realidad, no es más que el eslabón que une al Departamento de Agricultura con el Gobierno de la nación; es el vocero, como si dijéramos, ante los Poderes Legislativo y Ejecutivo, pues él, en lo técnico y administrativo, es un verdadero Poder con facultades amplísimas y con absoluta autonomía.

Ningún país más necesitado que el nuestro de un organismo de esa naturaleza. En Costa Rica no ha sido posible conseguir que las asociaciones agrícolas perduren; de ellas ha habido un sinnúmero, pero todas han tenido una vida precaria; todas han muerto de la misma enfermedad: la chicanería agravada por la tacañería.

La industria cafetalera, la más importante del país, ha fracasado siempre en sus intentos de agremiarse porque sus componentes, que comienzan con grandes bríos, concluyen muy pronto por no pagar siquiera las pequenísimas contribuciones indispensables para su sostenimiento. Lo mismo ha pasado con la industria azucarera, con la ganadera, la huanera y todas las demás.

El costarricense, que cree que todo lo sabe, supone que sus ideas particulares tienen primacía sobre todo lo demás y si sus opiniones no son las que prevalecen, se retira indignado y se convierte en enemigo de aquello que la vispera patrocinó.

Tomemos como ejemplo la industria ganadera. El Gobierno gasta fuertes sumas de dinero ayudando a la importación de sementales y vaquillas de pura sangre, pero ello se hace sin ningún método, de manera asaz empírica. Cada ganadero importa lo que se le antoja y nos encontramos con que en un país pequenísimo, que cuenta con un reducido número de cabezas de ganado, se tienen haros que se dicen de Guernseys, de Jerseys, de Holsteins, de Pardo Suizo, de Ayrshires, de Nelhores, etc. Muy pocos son criadores de verdad; la mayor parte son aficionados que han adquirido algún conocimiento en revistas y catálogos de criadores americanos y que se entusiasman porque la vaca Queen Mary o Betty Grey fue campeona y dió un promedio de 35 botellas durante 9 meses. Con estos datos y aprovechando las facilidades que brinda el Gobierno piden un toro, hijo de una de ellas, y tan pronto como obtienen algún ternero lo anuncian como el gran padrote, futuro salvador de la ganadería costarricense. No han estudiado las características de la raza, su adaptabilidad a las condiciones climáticas y topográficas del país; y el comprador, otro aficionado con los mismos o menores conocimientos, lo compra sin darse cuenta de que por muy bueno que sea, si es de otra raza, lo que está haciendo es deteriorando lo que ya tenía. La prueba es evidente con sólo asomarse a la mayor parte de las lecherías: en ellas no se ve el fruto del esfuerzo del Gobierno por su mejoramiento; son las mismas "cursientas" de hace 40 años, más todos los defectos de las Jerseys, las Guernseys y las Holsteins y ninguna de sus cualidades.

Si a esto agregamos la mala calidad de nuestros pastos comprenderemos la futilidad de este esfuerzo porque como dice el Doctor Orr, en su estudio *Pastos en los Trópicos*, "Las modernas razas de ganado de rápido crecimiento han sido todas formadas a base de pastos cultivados. El mejoramiento de la crianza y del pasto han ido mano a mano y están íntimamente relacionadas entre sí; pero en el desarrollo de la industria animal, en los países nuevos, se han importado cantidades de sementales para mejorar la ganadería criolla, sin tomar en cuenta que es necesario a la vez mejorar los pastos."

El resultado natural ha sido que, conforme avanza el mejoramiento de ganado vacuno, aumenta su mortalidad. El pasto natural capaz de mantener la buena salud del ganado criollo de crecimiento despacioso y que se ha formado con esos pastos, es demasiado pobre en elementos constructivos para mantener animales de más rápido crecimiento. El equilibrio entre los animales que pastan y la yerba que utilizan se desnivela y la mortalidad resultante así como su esterilidad es realmente un proceso natural tendiente a la eliminación del tipo de ganado cuyo grado de crecimiento y producción es mayor que lo que

el pasto puede soportar. Y es natural, las mezclas inconsultas, sin método normalizado y sin criterio científico no podrán dar sino ejemplares degenerados, que no justifican la ayuda del Gobierno que bota el dinero sin ningún beneficio para la comunidad. Se habla de instalar una fábrica de leche en polvo para aprovechar el sobrante de leche fresca y como argumento se nos dice que a la capital llega hoy día más de 4 veces la cantidad que venía hace tres años; y a eso lo llaman superproducción; eso es simplemente falta de estudio de un problema muy simple. A San José llega más leche porque hay mayores facilidades para traerla: carreteras modernas, aviones, etc., pero no es porque haya mayor producción; esa leche se le está restando a los niños de los campos que anteriormente la obtenían a precios reducidos por las dificultades que había para su traslado a los centros mayores. O la salud del niño del campesino vale menos que la del de la ciudad, o se está cometiendo una iniquidad. En Costa Rica no hay superproducción sino subconsumo, debido a que hay un desequilibrio entre su precio y el poder adquisitivo del consumidor. No puede haber superproducción en un país en donde el 90% de la población escolar carece en absoluto de ese alimento indispensable, a pesar de las grandes importaciones que se hacen de productos lácteos.

Para que la ganadería costarricense llegue algún día a ser lo que debe ser y para que justifique los sacrificios que el Estado hace en su provecho, necesita de una dirección científica que solo un organismo técnico puede darle.

Lo que decimos de la ganadería es aplicable a todas las demás industrias agrícolas del país que andan al garete por falta de dirección.

Si volvemos la vista a la Industria Bananera, nos encontramos con que ella no ha servido más que para destruir las grandes riquezas forestales de la región atlántica, para erodar los que fueron terrenos fertilísimos y para enriquecer a uno que otro especulador, pues con el cultivo legítimo del banano nadie ha hecho fortuna en Costa Rica; y no es porque su cultivo sea improductivo, sino por la falta de previsión, por la falta de estudio y más que todo por la falta de cooperación.

La industria bananera ha sido fuente de riqueza para otros países menos afortunados que el nuestro en cuanto a fertilidad de sus tierras y condiciones climáticas, pero más afortunados en cuanto a organización. La pequeña isla de Jamaica, con sus tierras de poca profundidad, con sus periódicas sequías y sus horribles huracanes, ha hecho de ella la base de su economía gracias a la organización científica y al tesón de sus dirigentes que, ayudados por el Estado, han salvado todos los escollos y la han convertido en una industria floreciente. En 1895 se fundó en esa isla, bajo los auspicios de la Corona, la Sociedad de Agricultura con el fin, dice el informe al cumplir 41 años de fundada, de diseminar informaciones útiles, ayudar y mejorar la producción agrícola, mejorar la raza ganadera y vigilar por los intereses de las diferentes industrias agrícolas. Su primer trabajo fue el de nombrar comités para inquirir la posición exacta de cada industria, los mercados, los medios para mejorar la producción en cantidad y calidad, las posibilidades de agregar nuevos productos y desarrollar nuevas industrias y, por último, los de buscar nuevos mercados y mejorar las facilidades para llegar hasta ellos. La siguiente consideración fue la de llegar hasta el pueblo para informarlo de los objetivos de la Sociedad, mostrarle lo que estaba haciendo, lo que se proponía y lo que podría hacer con la cooperación de la comunidad y en general tratar de despertar un verdadero interés y entusiasmo por nuestra única industria: La Agricultura. Fue este un trabajo duro y largo. Hubo que luchar contra el conservatismo, la indiferencia y la ignorancia de lo que se hacía en otras partes, pero por lo general con lo que se topó fue con una tolerancia burlona (más las naturales murmuraciones y quejas de que la Sociedad sería un despilfarro de los dineros públicos) pues se tenía la firme creencia de que la Sociedad moriría pronto "unwept, unhonoured and unsung".

El 7 de mayo de este año cumplirá 41 años y ha llegado a convertirse en el organismo más importante de la Isla. Tiene 727 miembros directos, 286 sociedades afiliadas con 5.333 miembros y 21 instructores agrícolas diseminados en toda la Isla.

Es una organización de tal utilidad e importancia, que ha levantado el standard de vida de la población, ha concluido con el inercio, ha mejorado los cultivos, incrementado la producción, quintuplicando la exportación y ha hecho posible multitud de pequeñas industrias caseras desconocidas, amén de infiltrar en el bajo pueblo el espíritu de cooperación y ayuda mutua.

De aconsejar sería, en caso de que el Gobierno se interesara por un proyecto de esta naturaleza, el envío de una persona capacitada, para estudiar sobre el terreno esta organización y tratar de implantar algo parecido en el país.

El dinero que en ello se invierte no será improductivo. Cuando esta Sociedad se fundó, el Consejo Legislativo de la Isla decretó un subsidio de £ 1.000.0.0 anuales, subsidio que ha venido elevándose año con año hasta llegar hoy día a la suma de £ 11.000.0.0 y los ingleses no botan el dinero. La importancia creciente del organismo y los resultados obtenidos han sido de tal magnitud, que el Gobierno hace todo esfuerzo por mantenerla y ampliar cada día más su esfera de acción.

Mientras que en Costa Rica nos cruzábamos de brazos y con el estoicismo propio de los impotentes veíamos el contagio de la enfermedad de Panamá avanzar de manera formidable arrasando nuestros bananales, los jamaicanos dedicaban sus esfuerzos a ponerle barreras, mejorando el cultivo y aislando la enfermedad.

Nuestros bananales del Atlántico han desaparecido, muy pronto les seguirán los del Pacífico con su secuela de yerros improductivos y tierras erosionadas, mientras que en Jamaica han vuelto a la vida y siguen siendo manantiales de riqueza y de prosperidad.

La historia de la Industria de la Caña es otro ejemplo de desorganización, de imprevisión y de egoísmo que da pena contar. Durante más de 30 años esta industria, que ha sido vengero de riqueza en Cuba, Filipinas, Hawái, Las Indias Orientales Holandesas y todas las naciones del Trópico, en Costa Rica ha venido dando tumbos a pesar de la protección arancelaria que el Estado le ha prestado.

Los azucareros han tratado de agremiarse en más de una ocasión, pero nunca han podido lograrlo pues los intereses creados, el egoísmo y la falta de previsión, se los ha impedido.

La industria cañera, que debiera ser la más floreciente del país, ha sido desde hace muchos años la más incierta con sus bajas repentinas y su periódica escasez.

El Doctor Calderón Guardia, con verdadera visión, ha tratado de poner remedio a mal tan grande y creó el año pasado la Junta de Protección a la Agricultura de la Caña. Como formo parte de ella y sé el trabajo impecable que nos ha dado para organizarla, puedo hablar con alguna propiedad. No existían estadísticas ni de cultivos, ni de producción, ni de precios. Era el caos más absoluto; nadie sabía cuál era la producción del país, ni cuál el consumo; el desbarajuste había llegado a grado tal, que el año anterior se exportó cierta cantidad de azúcar que los industriales en magna asamblea declararon que el país no podría consumir; pero los cálculos fueron tan cabales, que antes del final de la zafra hubo que reintegrarla, más otro tanto, pues la cosecha resultó corta para las necesidades del país. Cooperación no había ninguna, cada uno tiraba para su lado haciendo una política suicida que no beneficiaba más que al intermediario. A la Junta se le miraba de reojo, cada una de sus medidas se criticaba amargamente, se le acusaba por la prensa de arbitrariedad y hasta se le llegó a criticar por la importación de 15.000 qq. de azúcar que creyó prudente traer para atajar el alza desmedida que ya se veía venir.

Hasta su aspecto cómico tuvo esto último, pues en su afán de desprestigiar a la Junta, algunos de ellos se dieron prisa a comenzar la zafra con caña "cele" que les repre-

sentaba pérdida, pero que podía probar ante el público la inutilidad del nuevo organismo. Gracias a lo importado la especulación no se llevó a cabo y probó, además, que el nuevo organismo era necesario pues sirvió, por lo menos, para despertarlos del letargo en que yacían.

Si volvemos la vista a la explotación de frutas, hortalizas y cereales, encontraremos el mismo desbarajuste, la misma confusión. Cada uno siembra lo que se le antoja, de acuerdo con sus gustos particulares y sin tomar en cuenta el gusto del cliente, el gusto del consumidor que paga.

La producción, preparación, mercados de productos alimenticios, se ha convertido en una cuestión de arte y de psicología. Hay gran diferencia entre comer para vivir y vivir para comer y conforme avanza la civilización esta diferencia se hace mayor. Cada día el consumidor es más exigente y si bien es cierto que la primera consideración debiera ser la de alimentarse, ella queda postergada por la gratificación del gusto y está muchas veces supeditada a la vista, al tacto y al oficio. El tamaño, la forma, el color, tienen muchas veces primacia sobre el sabor y así vemos como una fruta deliciosa para el hombre acostumbrado a saborearla en su granja, resulta invendible en la ciudad.

La homogeneidad del producto es otro factor de gran importancia. El consumidor se acostumbra a ciertas características y paga porque lo que consume las tenga. Tomemos como ejemplo la mantequilla que es naturalmente, un alimento, pero que se compra por su sabor, por su olor, por su color, por su textura; y el consumidor que se acostumbra a cierta marca la busca y la paga, pero exige que las características que se la hacen aceptable sean siempre las mismas. En Costa Rica esta industria ha llegado a una gran perfección, pero si volvemos la vista a la industria de quesos, nos encontramos con todo lo contrario. No hay un queso igual a otro. Su fabricación es absolutamente empírica y descuidada y naturalmente el queso costarricense no tiene mercado ni en el exterior ni en el interior, tanto por desidia como por ignorancia de los productores.

El productor debe tener un conocimiento exacto de lo que el consumidor de la ciudad quiere, darse cuenta de que sus gustos son completamente diferentes y de que su misión no es la de imponer los propios sino la de vender su producto al mejor precio.

Esto dicho así, escuetamente, parece muy sencillo, pero en realidad es muy difícil, si no es imposible, sin estudio previo de los mercados y sus idiosincrasias.

Una de las funciones principales del Departamento sería precisamente la de allanar el camino para un perfecto conocimiento de ellas, por medio de estudios de cada uno de los posibles mercados, que un particular no puede efectuar y que un departamento oficial si está en capacidad para llevar a cabo con prontitud y la necesaria exactitud.

De esta manera se salvaría el gran escollo de que en días pasados me hablaba don Mario Vargas, el hombre más entendido en el país en estos ajetes de la exportación de productos menores. Me decía don Mario que era imposible pensar en una exportación en grande mientras no se estandarizara la producción porque tal como se practica, es imposible hacer un embarque de alguna consideración que sea aceptable por su homogeneidad. Las papas que se ofrecen son de todos colores, formas y tamaños; un cargamento de naranjas está formado por valencianas, malagueñas, Costa Ricas y de ombligo; las lechugas, repollos, cebollas, coliflores, remolachas, etc., son de todas las variedades, sin más discriminación que el criterio del productor, cuyos gustos, como dijimos antes, son generalmente opuestos a los del consumidor de la ciudad, que tiene un standard de apreciación muy diferente.

Si el costarricense fuera capaz de agremiarse, si las sociedades cooperativas fueran factibles en este país, la solución sería más fácil; pero ya sabemos que esto es materialmente imposible en este dichoso conglomerado en que los médicos y abogados saben más de agricultura y de comercio que los agricultores y comerciantes, en que los ganaderos opi-

nan sobre café y los cafetaleros sobre ganado; en que los azucareros viven haciéndose la competencia en provecho del intermediario y en que en lo único en que están de acuerdo todos es en criticar lo poco que se hace y en cuidarse de que no les toquen el bolsillo, así sea en provecho de la industria de que viven.

Para cerrar, ya que no con broche, con grano de oro, veamos lo ocurrido con el café y el Instituto creado para su defensa. Durante años trataron los cafetaleros de asociarse para su común defensa, pero en vista de que no lo conseguían y de que la eterna lucha entre el productor y el beneficiador arreciaba más cada día, el Gobierno decidió en 1934 crear el Instituto de Defensa del Café y promulgar la ley que nos rige, de Relaciones entre Productores y Beneficiadores. Pocas leyes tan acerbamente criticadas, pocas Instituciones tan injustamente combatidas. Sin embargo y a pesar de la guerra sorda de que por años ha sido víctima, el Instituto ha salido adelante y hoy la Industria Cafetalera sabe, a pesar de los cafetaleros, lo que es, lo que tiene y lo que vale. Ha servido para limar muchas de las asperezas que existen entre el pequeño productor y el beneficiador. Ha moralizado su comercio con sinnúmero de disposiciones entre las que resalta la creación de la Bolsa que obliga las transacciones de compra-venta a la luz del día y ha hecho posible el funcionamiento de la Junta de Liquidaciones, por una parte y la Junta de Cuotas por otra, que, cada una en lo que le concierne, está sirviendo para propulsar y dirigir la industria en estos tiempos de congoja y disturbios.

Un Organismo de esta naturaleza, que abarque la defensa y desarrollo de todos los productos del país, que estudie los problemas cada día más complicados de los mercados internacionales, que esté capacitado para aconsejar a agricultores e industriales y cuya esfera de acción pueda ampliarse hasta incluir en él, ese sinnúmero de actividades que están latentes en el país, pero inertes por falta no ya de dirección, sino de una fuerza que las dé vida activa, en lo que el país necesita si se quiere alentar la producción.

Hace apenas unos años el Lic. don Luis Castro Ureña, veterano de una Compañía Canadiense presentó un contrato de pesquería que fue reventado en el Congreso porque "se iba a destruir el patrimonio de las futuras generaciones". Pensar que semejante desafuero fue perpetrado en pleno siglo XX; pensar que por no existir en el país un organismo capaz de iluminar a nuestros diputados, no tenemos hoy pescado barato en todos los hogares y uno de los mejores abonos orgánicos que buena falta hace para aumentar la producción agrícola.

Nuestras riquísimas aguas del Pacífico están surcadas continuamente por barcos pesqueros que se llevan a California todo el producto, mientras que en el mismo puerto es el pescado artículo de lujo.

Con el eficientísimo servicio ferrocarrilero, con el hielo al bajísimo precio a que se puede obtener y con la magnífica red de carreteras, el pescado debiera formar parte ya de la dieta cotidiana del costarricense y a precios razonables.

Se habla de desnutrición, se grita contra la falta y carestía de los productos alimenticios y en vez de reglamentar la pesca fluvial, nos divertimos envenenando periódicamente los ríos para pescar el "Bobo" con la obligada destrucción en masa de huevos y garrumén. ¿No será ya tiempo de que esta destrucción estúpida se cambie por la repoblación de nuestros ríos?

Y qué decir de la minería? No habrá llegado la hora de echar bajo esa ley anticuada, esa ley de los tiempos de Fernando VII, que en lugar de crear riqueza la restringe, que tiene inactivas enormes existencias del territorio nacional que podrían proporcionar pan a innumerables costarricenses? Será, tal vez, que como en el caso de la pesca en mar abierto, estamos guardando ese oro para las privaciones venideras?

Larga es la lista de actividades que estarían a cargo de ese Departamento que a no dudarlo llegaría a ser el más importante de la Administración Pública porque crearía

riqueza, porque proporcionaría enormes entradas al Erario, al mismo tiempo que daría trabajo, bienestar e independencia a la población.

Si con la creación de este departamento autónomo y completamente desvinculado de la política se consiguiera el estricto cumplimiento de las leyes, ya habría mucho ganado. Cómo es posible pretender que un funcionario como el Jefe del Servicio de Estadística Agrícola pueda llenar su cometido si, como dice en su Informe anual que tengo a la vista, las Municipalidades rehusaren colaborar con él en el levantamiento de la estadística de producción de sus cantones y si los productores, en el caso concreto, los ganaderos del país, con excepción de uno, no quisieron tomarse la molestia de contestar su encuesta sobre producción y formación de los hatos? Un Departamento debidamente organizado, con los poderes necesarios y que pueda actuar sin contemplaciones muy pronto los metería en cintura y los haría cumplir con sus deberes, como lo han podido el Instituto del Café y la Junta de la Caña aplicando sanciones e imponiendo restricciones a los incumplidos y merosos.

En manos de este Departamento, la ley contra el merodeo podría hacerse efectiva, como se ha hecho la de adulteraciones del café en manos del Instituto. Esto sólo justificaría la creación del Departamento.

Dependencias de él serían, además, el Centro Nacional de Agricultura, el Departamento Agrícola Escolar, el de Defensa Pecuaria, el Instituto de Defensa del Café, la Junta de Protección a la Agricultura de la Caña, etc., que dependen hoy directamente de la Secretaría de Fomento y Agricultura y que con esta organización podrían tener, aunque conservando su actual independencia, un contacto más íntimo entre sí y una mejor coordinación de sus actividades.

El Consejo Administrativo deberá ser representativo de cada una de las actividades a cargo del Departamento. Si en el país existieran asociaciones agrícolas e industriales, este Consejo podría integrarse con los presidentes de cada una de ellas, pero no siendo este el caso, el nombramiento de los directores sería, como en el caso del Banco Nacional, Instituto del Café, Junta de la Caña, etc., privativos del Poder Ejecutivo y por un término prudencial y rotativo, de manera que el espíritu de continuidad no se rompa y el plan adoptado pueda llevarse a feliz término sin mayores tropiezos y sin cambios radicales inconvenientes.

La producción de artículos alimenticios para uso doméstico debe aumentarse, lo mismo que la producción de grasas y aceites, pero hay que convencerse, de una vez por todas, de que esto no es posible hacerlo con artículos de periódico y leyes que no se cumplan.

Urge la creación de un organismo que con plenos poderes pueda desarrollar programas de producción agrícola e industrial; que sea un mecanismo social y económico, capaz de desenvolverse como una sola unidad en provecho de la producción nacional.

El camino será largo y tedioso, pues en este ramo todo está por hacerse. Se tropezará con toda clase de escollos: prejuicios, ignorancia, intereses creados y la bien conocida resistencia del costarricense a todo lo que es cambio, disciplina y orden.

Creo que es este un momento muy oportuno para llevar a la práctica una iniciativa de esta naturaleza. La guerra nos obliga a pensar seriamente en esta cuestión vital del abastecimiento interno, que lleva trazas de agudizarse con la dificultad cada día mayor de los transportes y que por lo menos tendrá eso de bueno, ya que no hay mal que por bien no venga, de enseñarnos que es una vergüenza que un país que todo lo produce dependa de las importaciones para su sustento.

Si este Departamento nos enseñara que Perit Pois es arvejas, que Pea Nuts es cacahuets o maní, que Honey Chanks son Panales de miel de Abeja, que Cashuv nuts son nuestra modestísima semilla de marañón, que la salsa y el jugo de tomates no son mejores porque ostenten un nombre nigrés, que el Sivist corn son nuestros conchísimos elotes y

que todos ellos son superiores si se comen frescos y no enlatados y adicionados con preservativos químicos, ya sería suficiente.

La época es también propicia porque coincidirá con la instalación en el país del Instituto de Agricultura Tropical, que a buen seguro tendrá técnicos acostumbrados a estos ajetreos y que nos pondrá en íntima conexión con el Departamento de Agricultura de Washington, cuyas luces y experiencia nos será fácil aprovechar.



Nuestra Revista se complace en publicar esta fotografía de don Recaredo Vargas y su numerosa familia, trabajadores infatigables de sus propias tierras en San Isidro de Alajuela.

El señor Vargas, productor de café de primera calidad, nos da un ejemplo elocuente de lo que es el trabajador costarricense; apegado a su familia y a su tierra, don Recaredo ha cultivado en el alma de sus hijos el amor al trabajo.



## **La poda del café**

*Por el Ing. Jaime Henao Jaramillo*

### **Consideraciones generales**

Con el presente tema de divulgación se iniciará el estudio de la importancia de la poda en el cultivo económico del café, dando a conocer todas las modalidades existentes sólo a título de información general y como medida para encauzar la acción futura al perfeccionamiento del sistema actual del "libre crecimiento", pero racionalizándolo, para que los rendimientos correspondan a las inversiones hechas en un cultivo que, como todos, necesita de cuidados especiales.

Es evidente que a excepción de la operación comúnmente practicada y conocida con el nombre de "despalillo", las otras modalidades de poda serán de difícil aplicación en cultivos extensivos, pero es igualmente indudable que para la pequeña propiedad cafetera, la práctica racional de la poda es un importante complemento en la mejora de la calidad y aumento de producción, que es necesario poner en práctica, junto con los demás métodos de cultivo y beneficio, como base fundamental en el mejoramiento de la producción.

Antes de entrar a detallar cada uno de los procesos de los diferentes sistemas de podas, necesario es conocer su relación con el estado de los suelos y sembríos, pues de no tenerse muy en cuenta estos factores, los resultados serán más perjudiciales que beneficiosos.

Las podas efectuadas en aquellas plantaciones en donde haya escasez de sombra, se reflejan en una mejora temporal con producciones superiores a la capacidad de los árboles y luego debilitamiento general, con manifestaciones exteriores de ramas secas y ausencia de hojas. De lo expuesto se deduce la inutilidad de hacer podas de reconstrucción en plantaciones agotadas por carencia de suficiente sombra, pues con la ejecución de esta práctica no se mejora la deficiencia notada, sino que, por el contrario, se tiende a agravarla. La replantación del sembrío debe ser la medida previa para el mejoramiento de cultivos en el estado descrito.

En el mismo caso pueden colocarse aquellas plantaciones cultivadas en zonas de topografía inclinada, circunstancia que agregada a la constitución física tenaz de los suelos y a la falta de métodos de defensa de los mismos contra los efectos devastadores de la erosión, determinan el agotamiento prematuro de las plantaciones, en las cuales ninguna intervención de poda, por bien ejecutada que ella sea, cumple los fines benéficos de los métodos tendientes a mejorar las condiciones de una plantación. La poda llena las funciones de mejoramiento cuando se ejecuta a conciencia, y todas las podas son buenas cuando colaboran los factores de buena crianza de árboles, sembrío y suelos.

Para casos de agotamiento de plantaciones por deficiencias de suelos, debe procederse a mejorarlos con la aplicación de abonos orgánicos, proporcionados por la misma plantación.

Como regla general para los casos de aplicación de una de las tantas podas que

se preconizan, debe tenerse en cuenta el no podar árboles sin sombra o agotarlos por una deficiencia de suelos.

### Despalillo o poda de Venezuela

Sería aventurado afirmar que el sistema actual de "de-palillo", nombre con que se conoce la poda practicada en el libre crecimiento del café en Venezuela, no sea la modalidad que mejor se adapte a las necesidades de una producción económica y la que mejor encaje dentro del sistema de cultivo practicado por largos años.

La observación y estudio de los suelos y clima de buena parte de la zona cafetera de los Estados del Centro, induce a pensar que los caficultores no están equivocados en el sistema general de "libre crecimiento", pues la escasa capa vegetal y los largos periodos de sequía, son índices que señalan la necesidad de hacer el cultivo en esta forma, pero introduciéndole modificaciones necesarias para aumentar y regular la producción.

Sólo la experimentación podría señalar, con bases seguras, el sistema más indicado para cada zona, pues dentro de una misma hacienda se presentan diferencias apreciables de medio, tan notorias, que un mismo sistema produciría en la práctica resultados diametralmente opuestos. No sería tampoco indicado argumentar que los países donde se practica la poda reprimida arrojan un alto promedio de producción por árbol, pues los suelos y otras condiciones de medio, favorecen determinados sistemas de poda, sin cuyas pruebas no es posible afirmar o negar que podría cambiarse la modalidad practicada hasta hoy, con posibilidades de éxito.

Hay dos tendencias en cuanto al sistema de podas: "Poda de Cañón Único" y "Poda de Cañón Múltiple".

En Venezuela se practica la "Poda de Cañón Múltiple" con crecimiento natural del árbol, es decir, sin intervención por medio de poda inicial para proporcionarle una forma definida, razón que explica la pérdida prematura de las ramas primarias y la formación de abundante cantidad de madera, haciendo que los órganos productores se alejen cada día más del suelo, hasta alcanzar grandes alturas que dificultan la recolección o hacen necesario inclinar el árbol para efectuarla completamente, obligada operación que da motivo al desprendimiento de muchas ramas nuevas que se pierden para próximas cosechas. En otras ocasiones este agobio obligado que se efectúa para llevar a cabo la recolección del grano, da oportunidad al renacimiento de numerosos renuevos o nuevas "guías" que reemplazan las agotadas, en forma que la producción se hace siempre en órganos nuevos.

Si se lleva a cabo una supresión de órganos improductivos en forma periódica, después de las cosechas, se obtendría la ventaja de la regulación y aumento de la producción, pues la selección de los órganos, que forman la parte aérea de la planta, obliga a que la savia se concentre en los más vigorosos, lo que se consigue eliminando los agotados por diferentes causas.

Para la renovación de plantaciones se sigue el procedimiento de suprimir la parte aérea, cuando no reúne buenas condiciones para la producción, haciendo el corte por la base, sistema que sólo produce buenos resultados siempre que se lleve a cabo en zonas de suelos en muy buenas condiciones. Además, como después del nacimiento de los, renuevos no se hace selección de éstos, se presenta una decadencia que ya no será posible remediar con podas profundas.

Pero para introducir algunas mejoras en los sistemas de cultivo a "libre crecimiento" se hace necesario, previamente, una modificación de las distancias, ya que el estado actual del cultivo casi en forma silvestre, no permite esperar los resultados que son de desearse con la práctica de los sistemas de poda.

\*  
\* \*

Como uno de los fines que persigue la poda, además de los de economía y distribución de la savia, es el de proporcionar buena ventilación y suficiente luz para que los órganos de la planta sean vigorosos, antes de iniciar los trabajos debe prepararse la plantación, dando una distancia más racional a los árboles de café, pues de lo contrario serán nulos los trabajos de poda tendientes a normalizar la producción.

Por considerarlo de gran valor, copiamos a continuación las observaciones que formulara hace ya algunos años, el señor F. J. Madriz, autor de la obra "Cultivo del Café en Venezuela", en la que dice:

"Una funesta costumbre ha prevalecido constantemente entre los cultivadores de café, así en Venezuela como en otras partes, y es tiempo de abandonarla en vista de las lecciones que nos ha dado la experiencia; y aquellos que piensen hacer plantaciones no deben incurrir en la misma falta.

Se ha creído que teniendo un número considerable de pies de café, se deben obtener cosechas proporcionadas a la cantidad de árboles, sin cuidarse de las condiciones de la tierra ni de los medios de mantenerlos convenientemente; y tan falso cálculo ha dado siempre resultados negativos. En primer lugar, la tierra impropia nunca debe cultivarse sólo la que es buena corresponde a las esperanzas del plantador, y aunque no sea abundante, es preferible tener pocos pies, cultivados con esmero e inteligencia, a seguir la práctica contraria. No creo equivocarme si aseguro que treinta mil árboles mantenidos con el mayor esmero, produzcan más que cien mil descuidados, como generalmente se tienen en Venezuela".

Además de la corta distancia dada desde la siembra de la plantación, en cada pie se dejan crecer libremente varios renuevos, entre ellos algunos muy débiles, acumulación que permite la formación de un ambiente de penumbra por falta de luz directa, que retarda e impide el desarrollo de los cafetos. Sin excepción, puede considerarse que todas las ramas primarias se pierden por falta de luz. Como para el sostenimiento y práctica de un "libre crecimiento" no hay reglas fijas, ya que cada árbol presenta formas y órganos diferentes, sólo puede darse como regla general, la supresión de madera inútil e improductiva que pueda afectar la cosecha. Por otra parte, esta operación no debe concretarse a la supresión de órganos agotados e improductivos, sino que debe extenderse a la selección de renuevos, para concentrar la producción sobre ramas vigorosas.

En esa forma se hace una renovación paulatina del árbol, de mayores ventajas que la renovación total por medio de supresión a poca altura del suelo.

Como se ha dicho anteriormente, no existe regla fija para realizar esta importante operación en el sistema que se practica en el país, y sólo el buen criterio del que opere y la experiencia mediante el conocimiento del valor de cada órgano, pueden asegurar un éxito completo.

También debe procurarse que la herramienta que se utilice en la mencionada operación sea un "machete" liviano y muy afilado que permita efectuar los cortes lisos y cercanos a la base del tallo, en un sólo tiempo, evitando con esto que queden adheridos trozos de madera o "espuelas" desgarradas, los cuales, con el tiempo y por la acción de la humedad que concentran en las hendiduras, se van pudriendo hasta afectar el tallo principal, y, por consiguiente, el vigor general del árbol.

### **Libre crecimiento racionalizado**

Una de las bases del perfeccionamiento en el sistema de poda practicado en Venezuela con resultados muy poco notorios en el mejoramiento de la plantación y aumento de la producción, radica en la adopción del método de explotación del menor número de

renuevos en cada pie y la distanciaci3n de aqu3llos, cuando nacen sobre una gui3 agobiada, para que tengan una iluminaci3n completa.

El m3ximo de "gui3s" o tallos principales debe ser de dos, que se obligar3n a tomar direcciones opuestas para que sobre los puntos de mayor agobiamiento nazcan los renuevos vigorosos que sostendr3n la producci3n en la forma se3alada en la figura N3 1. Durante los primeros a3os la producci3n se obtiene de los tallos principales, y m3s tar-



Fig. 1

de se concentra en los renuevos que nacen a corta distancia del suelo, para que la recolecci3n no sea dificultosa ni de oportunidad a desgajar ramos o renuevos de buena calidad. Como despu3s de la primera cosecha los renuevos quedan d3biles, pueden suprimirse por su base aqu3llos que no est3n bien colocados o que su estado no los indique como aptos para nuevas cosechas, o cuando su mucha altura del suelo no permita agobiarlo para que emita dos o m3s que convengan a fin de reemplazar la producci3n del principal, que mediante el agobio se transform3 en gui3 de producci3n de renuevos. (Figura N3 2).

Como en el sistema de libre crecimiento la producci3n no se hace sobre ramas secundarias, sino sobre primarias de los renuevos, conviene sostener los de diferentes eda-



Fig. 2

des para regular la producción de un año a otro, lo que se consigue con el agobiamiento, ya que en la base de la guía en donde está la madera formada, nacen primero las nuevas ramas que en la zona de las extremidades, pues en éstas la madera está aún verde. Los cortes que se hagan para conservar estas podas de libre crecimiento racionalizado, deben efectuarse por la base de los tallos, pues dejando una parte de tronco, se da oportunidad a que las yemas se desarrollen, dando lugar al nacimiento de gran número de renuevos o "chupones", que por el mismo hecho de su aglomeración serán débiles y no permitirán esperar producciones de importancia, por ser grandes consumidores de savia.

Con estos datos, únicos que pueden aportarse para describir un sistema que no se rige por reglas definidas, creemos haber dejado sentadas algunas bases que servirán de guías para la explotación racional del cultivo del café a libre crecimiento.

### Poda de Guatemala

La poda que describiremos a continuación, llamada "Poda de Guatemala" por tener su origen en aquel país productor, es una de las modalidades de libre crecimiento o de tallo múltiple, que podría ser aprovechada para mejorar el sistema de poda practicado en el país, pues se basa en la explotación de varios renuevos.

Este sistema consiste en agebiar el árbol haciendo que su extremidad se ponga en contacto con el suelo, de donde se le sujeta por medio de una estaca u otro objeto (Figura N° 3), operación que se ejecuta generalmente cuando los árboles alcanzan una edad de

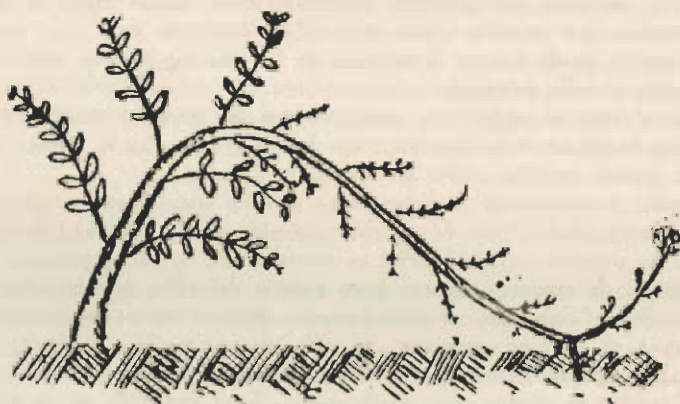


Fig. 3

*Árbol agobiado*

quince meses aproximadamente, aun cuando también se hace a más tierna edad, pero los renuevos no tienen la distancia necesaria a su normal desarrollo y se perjudica la forma futura del árbol. Al inclinar el tallo principal, las ramas primarias ocupan la parte inferior del de aquel y después de rendir abundantes cosechas cesa su desarrollo, ya que la savia es absorbida totalmente por los órganos que tengan una posición vertical y estén más influenciados por la luz. Las ramas primarias del extremo del árbol principal que se ponen en contacto con el suelo en el momento del agebio, también suspenden su crecimiento y se limitan a producir una cosecha escasa y de mala calidad; por lo que hay necesidad de suprimir esta parte, tan pronto como los renuevos principien a dar las primeras cosechas, pues en este momento se inicia un decaimiento general de todos los órganos que

estuvieron en contacto con el suelo por causa del agobio. El corte de la extremidad debe hacerse por la base del último renuevo, y como se le suprime buena parte del peso que la sostenía en posición horizontal, los renuevos toman mejor posición. (Figura N° 4).



Fig. 4

*Reacción al agobiamiento*

Debido a la interrupción que sufre la savia para su libre circulación, como consecuencia del agobio, pues aquélla tiende a influenciar las partes más altas del árbol, las yemas del tallo inclinado se lignifican anticipadamente, dando lugar al nacimiento de numerosos renuevos que conviene dejar desarrollar libremente para que, una vez conseguido este propósito, pueda hacerse la selección de los más vigorosos y mejor situados entre sí y con respecto al tallo principal.

Cuando se hace el agobio con anticipación a las primeras producciones del árbol, los renuevos que nacen son más vigorosos, pero la primera cosecha se retrasa un tanto, cosa que no ocurre cuando aquéllos nacen después de la cosecha.

Esta poda, practicada en la forma como se ideó inicialmente, es decir, haciendo el agobio a muy tierna edad, a más de ser antieconómica por la dificultad de sostener artificialmente la copa o parte aérea del árbol en contacto con el suelo, presenta la desventaja de la acumulación de renuevos, en tan poco espacio del tallo, que impiden el desarrollo normal de aquéllos. Cinéndonos al procedimiento descrito, no es recomendable para ponerla en práctica en cultivos extensivos de café, sino en aquellas haciendas pequeñas en donde sea posible atender, eficientemente, todas las labores necesarias a un cultivo racional.

Con el agobio de plantas cuya producción se haya localizado en los extremos de las ramas principales, también puede reemplazarse la poda de renovación, que consiste en el cambio de madera vieja por órganos nuevos de producción. Siguiendo este sistema no queda suspendida la producción, como ocurre con el procedimiento de cortar el árbol a más o menos 0.20 mtrs. del suelo, cuyas desventajas analizaremos en su oportunidad.

Como la mayoría de las plantaciones de café del país están sembradas a muy corta distancia, y cada pie tiene de tres a cuatro guías, es difícil poner en práctica el sistema de agobio "Guatemala", que requiere para su completo éxito la utilización de árboles vigorosos, sembrados a distancia conveniente, de acuerdo con la fertilidad del suelo; pero, en líneas generales, puede aplicarse para modificar el sistema actual, que no se rige por reglas definidas. De todas las modalidades de libre crecimiento debe tomarse un conjunto de observaciones que permitan modificar y perfeccionar el sistema practicado en el país, tratando de formar varios arcos que sustenten los renuevos, que son los órganos más productores de una planta de café. Con esta modalidad se obtienen muchas ventajas, tanto en el aumento



Fig. 5

Cuando los árboles han crecido en un medio muy sombreado, son de entrenudos largos y de mayor flexibilidad, y, por consiguiente, el agobio se hace más fácilmente, siendo espontáneo en la mayoría de los casos. No ocurre lo mismo cuando los árboles de café se han desarrollado a plena luz o con escasez de sombra, pues los tejidos son más leñosos y consistentes.

### Poda de Costa Rica

El sistema de poda conocido con este nombre, se basa, como los descritos en capítulos anteriores, en la explotación de varios renuevos sobre un tallo principal, y tuvo su origen y se practica en algunas zonas de aquel país. Las intervenciones periódicas de podas que es necesario hacer para su formación y sostenimiento, implican la necesidad de suficiente personal y habilidad por parte de éste, para que los resultados sean satisfactorios en el sostenimiento de la plantación en buenas condiciones de producción. Consideramos que puede ser otro de los métodos de poda de difícil aplicación para el país especialmente para aquellas haciendas de explotación extensiva, y más bien puede considerárselo de fantasía, como lo anota J. A. Alvarado en su importantísimo "Tratado de Caficultura Práctica".

Para la poda de formación y sostenimiento se procede de la siguiente manera, presentándose hoy algunas variaciones, que también describiremos a detalle:

Cuando el árbol trasplantado de la almáciga alcanza una altura de 0.50 a 0.60 mts. del suelo, o una vez repuesto del trasplante, se ejecuta el descope del tallo principal, un poco más arriba del cuarto a quinto par de ramas primarias. Otras veces este descope se hace desde el almácigo, y los tiernos renuevos se separan con una pequeña cuña para que el ángulo entre la talla sea mayor y haya, por lo mismo, mayor iluminación y espacio para las ramas primarias centrales. Con la supresión del tallo principal se hace frecuentemente el de las ramas primarias próximas al corte, con lo que se obtiene mayor uniformidad y más vigor en los renuevos. En la parte inferior al descope se dejan algunas ramas primarias que forman la crinolina del pequeño árbol en formación (Figura N° 6). A consecuencia

de la producción como en la facilidad para hacer la recolección, eliminando los daños causados durante esta última labor a consecuencia de la altura de los árboles. De otra parte, es más racional la explotación de árboles renovados constantemente por la sustitución de aquellos chupones o renuevos improductivos, pues, en esta forma, la savia empleada para sostener madera inactiva se aprovecha en los renuevos, para que su vigorización se traduzca en producciones abundantes y continuas.

Ordinariamente se presenta la muerte de algunos árboles cuando la operación de agobio se hace muy profunda, y, por lo mismo, la circulación de la savia se interrumpe transitoriamente. Ocurre estas veces que la planta se marchita, más notoriamente si la operación se hace durante el período de sequía y si aquélla tiene cosecha en preparación. La época más aconsejada para hacer el agobio es la que se inicia después de la primera producción o antes de la primera florecencia.

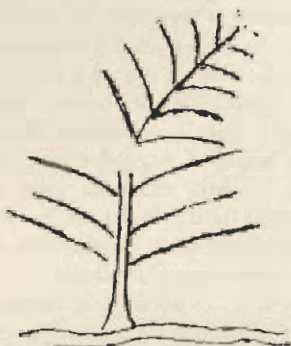


Fig. 6

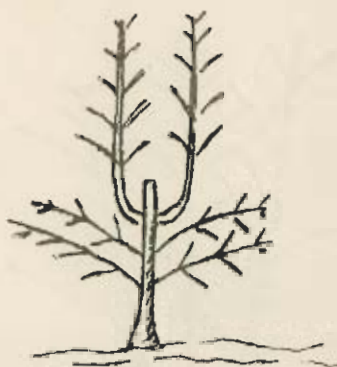
*Primer descope*

Fig. 7

*Primera reacción*

de este primer descope, nacen uno a varios renuevos que tratan de reemplazar la zona suprimida, pero sólo se conservan los dos nacidos en el nudo inmediato al descope, suprimiendo el resto y tratando de que los que se conservan sean opuestos entre sí. Estos renuevos se dejan crecer hasta una altura de 0.70 a 1 metro del punto de nacimiento o de inserción con el tallo principal, y una vez que se haya alcanzado esta altura aproximada, se procede a llevar a cabo el segundo descope, que se hace en la misma forma que el anotado para el caso anterior, pero siempre después de que las "guías" hayan producido la primera cosecha que se obtiene en las ramas primarias. Ejecutando el segundo descope nacen numerosos renuevos, pero únicamente se deben conservar dos en cada extremidad de los troncos como lo señala la figura N° 7.

Los seis tallos definitivos, que se buscan con este procedimiento de poda, se dejan crecer libremente. Como método de sostenimiento se eliminan los renuevos nacidos en la parte media de los tallos y de las ramas primarias, desmejoradas a consecuencia de las cosechas y la inhibición de los tallos formados.

Por otra parte, son las ramas primarias las que sostienen la producción, y como tanto éstas como los renuevos son de la misma edad, la necesidad de sostener una producción continua implica la obligación de hacer una renovación parcial o total, bien sea efectuando la eliminación de la mitad de las "guías" o el corte del tronco principal para la renovación total.

Por la continua supresión de los renuevos que nacen en la zona baja del árbol principal, éste se desvitaliza por la falta de órganos nuevos de elaboración, lo que lo obliga a gastar las reservas en el sostenimiento de una gran cantidad de tejido leñoso, en detrimento de la producción. La renovación parcial o total es operación que no puede aplicarse sino en aquellas propiedades de cultivo intensivo, puesto que es uno de los sistemas de poda más costosos si se desea sostener el árbol en producción equilibrada. La práctica de supresión continua de renuevos y ramas productoras desplaza la zona de producción hacia las partes altas del árbol, cuando lo ideal sería sostener esta zona a una altura que facilitara la recolección, como se hace con el sistema de agobio.

A la "Poda de Costa Rica" se le han introducido algunas modificaciones en el sentido de que la zona de producción sea más concentrada, pero empleando siempre el sistema de multiplicación de tallos por descopes sucesivos de "guías". Este sistema se conoce con el nombre de "Poda Iglesias", que comprende tres operaciones: multiplicación, renovación y sustitución, procesos que, como bien se comprende, no parece fácil de llevar a la

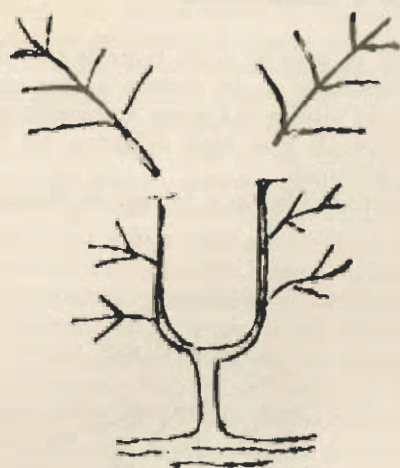


Fig. 8

*Segundo descope*

Fig. 9

*Segunda reacción*

práctica sino mediante personal hábil y en haciendas de poca extensión, lo cual indica que para Venezuela no tiene importancia de utilidad práctica. Existen, además, muchos factores que es necesario tener en cuenta al hacer un ensayo de poda, y que son, entre otros, los siguientes: calidad de los suelos y clima, que juegan un grandísimo papel en el resultado final. Los sistemas que necesariamente deben estar sometidos a un proceso de poda por periodos consecutivos, es decir, en donde se haga el descope como método de represión del tallo principal, no ofrecen resultados favorables sino en suelos profundos, de buena constitución física y ricos en elementos nutritivos; en cambio, los sistemas de libre crecimiento, en los cuales el árbol no está sometido a reaccionar fuertemente a consecuencia de las podas, son más aconsejables para aquellos suelos pobres cuyo clima está caracterizado por periodos prolongados de sequía, etc., en donde las reacciones, consecuencialmente, son lentas. Todas estas observaciones sobre el modo como reaccionan los árboles de café ante las distintas podas aconsejadas y practicadas hasta hoy, indican claramente que sus resultados están subordinados a los factores de suelo y clima y a la forma y época en que se hayan llevado a la práctica, de donde se deduce que todas las modalidades de poda para café son buenas, siempre que haya una relación directa y favorable entre los factores anotados.

### **Poda por etapas**

Aun cuando la poda conocida con este nombre no tiene aceptación ni se practica extensamente en ninguno de los países cafeteros, conviene hacer su descripción para que sirva como guía a aquellos caficultores que inician ensayos sobre podas.

Este sistema de poda, que se basa en la explotación de un solo cañón, tuvo su origen en Nicaragua, en donde aún se practica. Igualmente se ha ensayado en otros países productores, con resultados nada satisfactorios.

La poda por etapas, se hace en varios periodos y comprende las siguientes operaciones:

### Poda de formación y poda de sostenimiento o conservación

Como el fin que se persigue con este sistema de poda es el de evitar la pérdida prematura de las ramas primarias, como ocurre generalmente en los sistemas a *libre crecimiento*, la primera operación consiste en el descope del árbol a una altura aproximada de un metro o, mejor aún, después de un año de trasplantado a su lugar definitivo, con lo cual se consigue dejarle de 4 a 5 pares de ramas primarias.

A consecuencia de este descope las ramas primarias próximas a la zona de descope, se vigorizan y se alargan naturalmente.

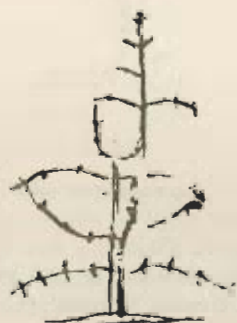


Fig. 10



Fig. 11

*La figura señala la forma definitiva de poda por etapas*

Paralelamente con esta reacción, se inicia el crecimiento de renuevos en la axila inmediatamente inferior al último par de ramas primarias que también presentan numerosas ramas secundarias en los nudos de la zona más cercana al tallo principal, después de una cosecha muy abundante, que afecta notablemente la vida futura de la planta.

Cuando los renuevos alcanzan un desarrollo conveniente se suprimen los menos vigorosos, dejando únicamente aquél que presenta mejores condiciones de desarrollo, para descoparlo cuando haya alcanzado una altura de 80 centímetros desde el punto de inserción, es decir, que la altura total del árbol, después de efectuado el segundo descope, será de un metro con ochenta centímetros, aproximadamente.

Tanto en la primera como en la segunda etapa, el árbol reacciona por motivo de la represión de su crecimiento, y las ramas primarias se vigorizan y alargan, emitiendo al mismo tiempo numerosas ramas secundarias, que junto con las primeras entran a formar la zona de producción del árbol.

Ocurre frecuentemente que con la poda de formación descrita, el árbol tiene ya dos etapas o zonas de producción a una altura conveniente, y si de acuerdo con la topografía del terreno se presta para formar una nueva etapa, se podría dejar en desarrollo un nuevo "chupón" o "guía" para formar una tercera etapa semejante a las anteriores, en cuyo caso se tropezaría con los inconvenientes para la recolección, por demasiada altura y el

consiguiente debilitamiento de las zonas bajas, por falta de savia, ya que ésta tiende a nutrir de preferencia las partes altas del árbol.

Poco tiempo después de haber quedado formada la segunda etapa, el árbol produce una cosecha superior a sus reservas de alimento necesarias para su sostenimiento y producción del fruto, ya que fueron suprimidos continuamente los órganos de elaboración situados en las partes altas de los renuevos. A consecuencia de este debilitamiento por exceso de producción, los extremos de las ramas primarias se secan, y una vez pasado este período crítico, aparecen numerosísimas ramas secundarias en el primer nudo de la primaria, formando una espesa copa que impide la penetración de luz y circulación de aire al interior del árbol. Por otra parte, como la poda de formación implica la necesidad de suprimir casi continuamente los renuevos, el crecimiento del árbol se retrasa, para obtener en cambio la vigorización de las escasas ramas primarias cuyo conjunto compone cada etapa.

Una señal inequívoca del debilitamiento del árbol, es su notoria reacción favorable y mejoramiento general cuando se le permite libremente el desarrollo de los renuevos que nacen en los nudos cercanos al último descope.

El costo de sostenimiento de esta poda es muy alto, por la necesidad en que se está de suprimir continuamente las "guías" nuevas que emite el árbol y, además, porque su formación completa por el procedimiento descrito, sólo se alcanza de los cuatro años en adelante, época en que por los sistemas de libre crecimiento, ya se han obtenido cosechas abundantes.

Con la práctica de este procedimiento de poda, se obtienen los resultados siguientes: a) Vigorización tanto del tronco principal como de las ramas primarias de ambas etapas, y, poco después, pérdida prematura de parte de aquéllas, a consecuencia de la abundante cosecha a que se obliga al árbol por medio de los descopea rigurosos. b) Nacimiento de numerosas ramas secundarias en el primer nudo de la primaria, y, como resultado inmediato, formación de un ambiente húmedo por falta de circulación de aire y penetración de luz. c) Mayor demora para alcanzar la completa formación y pérdida de las primeras cosechas, que son las más abundantes por estar localizadas en renuevos jóvenes. d) Alto costo de sostenimiento y dificultad de llevar a la práctica cada una de las operaciones aconsejadas para obtener una producción uniforme.

Al hacer la comparación entre este sistema de poda y los descritos como de libre crecimiento, se obtiene como conclusión que la poda por "etapas" no es recomendable para el país.

Continuará

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

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

## **El bimetalismo** **y la guerra**

*Los grandes países productores de oro y de plata, deben interesarse por aumentar el valor de esos metales en beneficio propio y para ayudar a una favorable solución de la guerra actual.*

*Escribe el Ingeniero Joaquín Santaella.*

*Cortesía de EL ECONOMISTA, Órgano del Instituto de Estudios Económicos y Sociales de la Ciudad de México.*

Los dos grupos de naciones que se enfrentan en el conflicto bélico mundial, se ven obligados, por la magnitud excesiva de los gastos improporcionales, a emitir moneda fiduciaria en cantidades excesivas en relación a su garantía metálica, y, por lo mismo, tienen que estudiar la manera de ampliar y reforzar esta garantía en la forma que represente la mayor eficacia posible en el futuro.

En 1934, el Gobierno de los Estados Unidos promulgó su Ley Monetaria por medio de la cual la garantía de toda la moneda que emita estará constituida por una reserva metálica representada por un 75% de oro y un 25% de plata, valuados estos metales, respectivamente, a 35 dólares la onza de oro y a 1.2929 dólares la onza de plata. Desde hace cerca de 8 años que el país del Norte comprendió la necesidad de reforzar por medio de la plata su garantía de oro y adoptó el procedimiento señalado antes, que ha subsistido hasta la fecha y cuya eficacia podría aumentarse si el revalúo de la plata alcanzara, con relación al valor del oro, la relación que tuvieron los valores de ambos metales durante los siglos en que rigió el sistema bimetalista en todo el mundo civilizado. Aparte del valor que se fije a la plata, debe estudiarse la relación que deben tener ambos metales en el fondo de garantía, que pudiera ser de la mitad del valor del mismo fondo para cada uno de los metales mencionados.

Están interesados en el bimetalismo (en el que el oro y la plata sirvan como base del sistema monetario de todos los países), los productores de ambos metales y los poseedores actuales de cantidades considerables de los mismos.

De igual manera que los Estados Unidos aumentaron su reserva adicionándola con el metal blanco que ya había alcanzado, a fines de 1939, la cifra de 3.000.000.000 de onzas y en la actualidad ya llega a 3.600.000.000 de onzas, así los 30.000.000.000 de dólares de oro existentes en el mundo se podrían adicionar con una suma igual de dólares en plata, valuada ésta a dos dólares por onza, lo que requeriría un stock de 15.000.000.000 de onzas de plata. La existencia de oro que antes señalé como garantía mundial representa el oro amonedado o en barras que forma la garantía actual en los diversos sistemas monetarios, y la equivalente garantía de plata se acumularía en los diversos Bancos Nacionales durante el transcurso de los años, porque sólo en Asia hay grandes can-

tidades del metal blanco en barras de plata y monedas o acumulado en los tesoros de los ricos indios y chinos.

A continuación analizo a cuál grupo de naciones conviene más el bimetalismo.

En 1931, el Ingeniero Constantino Pérez Duarte publicó un estudio denominado "La plata, factor económico mundial" del cual transcribo el cuadro siguiente, relativo a la producción mundial de plata en 1929:

| <i>Países</i>                            | <i>Onzas</i> | <i>Países</i>                       | <i>Onzas</i> |
|------------------------------------------|--------------|-------------------------------------|--------------|
| México . . . . .                         | 108.700.000  | Congo, Madagascar, etc., . . . . .  | 135.000      |
| Estados Unidos . . . . .                 | 60.938.000   | Europa . . . . .                    | 11.100.000   |
| Canadá . . . . .                         | 23.180.000   | India . . . . .                     | 7.500.000    |
| Centro América . . . . .                 | 2.300.000    | Indochina . . . . .                 | 2.000.000    |
| Sur América . . . . .                    | 29.500.000   | Japón . . . . .                     | 4.500.000    |
| Transvaal . . . . .                      | 1.035.000    | China . . . . .                     | 300.000      |
| Rodesia . . . . .                        | 110.000      | Australia y Nueva Zelanda . . . . . | 11.300.000   |
| Producción mundial . . . . . 262.598.000 |              |                                     |              |

Visto que la producción total de América fue de 224.618.000 onzas de plata, equivalentes al 85% de la producción mundial, si se añade la producción del Continente Americano a la de China y de otros países que forman parte del Imperio Inglés (Transvaal, Rodesia, India, Australia y Nueva Zelanda) se obtiene una suma de 244.863 onzas de plata, o sea el 92% de la producción mundial. Por lo tanto, las naciones que se oponen a las totalitarias son las más interesadas, desde el punto de vista de naciones productoras de plata, en que este metal tenga el mayor valor posible.

Respecto al destino de la plata en el mercado mundial, puede conocerse por los informes anuales que publican Handy & Harman, los principales comerciantes de plata en Nueva York. Su informe de 1929 acusa la siguiente distribución de la plata en el mercado mundial durante ese año, en millones de onzas:

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Absorción de la India . . . . .      | 81.8  |
| Absorción de China . . . . .         | 136.7 |
| Alemania . . . . .                   | 12.0  |
| Estados Unidos y Canadá . . . . .    | 37.0  |
| Inglaterra . . . . .                 | 6.5   |
| Estados Unidos (acuñación) . . . . . | 2.5   |
| Hong Kong . . . . .                  | 16.0  |
| Rusia . . . . .                      | 3.5   |
| Holanda . . . . .                    | 3.0   |
| Sin clasificar . . . . .             | 28.9  |
| Consumo mundial . . . . . 327.9      |       |

La plata utilizada por Alemania, Estados Unidos, Canadá e Inglaterra, en artes industriales, suma 55.500.000 onzas; el resto del consumo fue constituido por la plata destinada a la amonedación o al atesoramiento en los pueblos asiáticos; como se ve, solamente los 12.000.000 de onzas que adquirió Alemania y los 3.000.000 que utilizó Holanda para acuñación, no forman parte del consumo de plata hecho por las naciones del grupo al cual pertenecemos en la contienda actual; y este grupo de naciones comprende a los atesoradores orientales, que junto con los Estados Unidos, guardan las mayores existencias de me-

tal blanco en el mundo. Así, desde el punto de vista de los poseedores del metal blanco, a nuestros aliados les conviene que este metal tenga el mayor valor posible.

Respecto al oro, "México Exportador", publicación del Banco Nacional de Comercio Exterior, contiene el siguiente cuadro de la producción total de oro en 1935:

| Kilogramos                    |         | Kilogramos                  |        |
|-------------------------------|---------|-----------------------------|--------|
| Mundial . . . . .             | 946.114 | América Central . . . . .   | 4.666  |
| Yugoeslavia . . . . .         | 2.445   | Brasil . . . . .            | 3.706  |
| Rumania . . . . .             | 6.509   | Chile . . . . .             | 8.562  |
| Rusia . . . . .               | 175.000 | Colombia . . . . .          | 10.233 |
| Suecia . . . . .              | 5.600   | Ecuador . . . . .           | 2.177  |
| Congo Belga . . . . .         | 13.000  | Guayana francesa . . . . .  | 1.555  |
| Rodesia . . . . .             | 22.600  | Perú . . . . .              | 3.421  |
| Tanganyika . . . . .          | 1.550   | Venezuela . . . . .         | 3.577  |
| Unión Sud. Africana . . . . . | 335.109 | India . . . . .             | 10.100 |
| Costa de Oro . . . . .        | 11.050  | Indias Holandesas . . . . . | 2.120  |
| Canadá . . . . .              | 102.351 | Filipinas . . . . .         | 13.400 |
| Estados Unidos . . . . .      | 98.484  | Australia . . . . .         | 28.530 |
| México . . . . .              | 21.223  | Nueva Zelanda . . . . .     | 8.290  |

Si del cuadro anterior sumamos la producción de los países pertenecientes al Imperio Inglés (Rodesia, Unión Sur Africana, Costa de Oro y la India) obtenemos un total de 519.580 kilogramos de oro, equivalentes al 54% de la producción mundial; y sumando a la producción del Imperio Inglés la de sus aliados (Rusia, Estados Unidos, México, América Central, Chile, Colombia, Ecuador, Guayana Francesa, Venezuela y Filipinas), obtenemos un total de 862.163 kilogramos de oro, cifra equivalente al 91% de la producción mundial. Desde el punto de vista de los países productores de oro, conviene a nuestro grupo que dicho metal siga siendo el principal sostenedor de los sistemas monetarios, y que conserve o aumente su valor actual.

De un total de 30.000.000.000 de dólares en oro, en que se calcula la reserva mundial, los Estados Unidos tienen ya 22.600.000.000 y es posible que durante el desarrollo de la guerra actual, todavía aumente esa cifra porque se han constituido en proveedores de material bélico de todos sus aliados, de suerte que aún puede recibir oro en pago de sus ventas, ya que, todavía, recientemente Rusia estaba pagando con oro el material que recibía. Si el oro del Imperio Inglés no sigue afluyendo a los Estados Unidos como consecuencia de la Ley Americana de Préstamos y Arrendamientos, el oro que se vaya produciendo, en una proporción mayor que la mitad de la mundial, se irá acumulando en el Imperio Inglés. Así pues, desde el punto de vista de los poseedores actuales de oro, conviene a nuestro grupo de naciones que el oro tenga un valor elevado.

En resumen, como productores del 92% de la plata que se produce en el mundo y del 91% de la producción mundial de oro, a los países de nuestro grupo les conviene que ambos metales valgan lo más que sea posible, circunstancia que se logrará si ambos metales se utilizan en el sistema monetario de los "Aliados", en que se agrupan naciones que suman más de 1.200.000.000 habitantes.

En el grupo de naciones al cual pertenecemos, está acumulado el 75% de la existencia de oro y de plata del mundo. Hacer que valgan más esas existencias y la producción de esos metales, por medio de un convenio entre las naciones aliadas, sería fácil y es conveniente; tal vez esa sería la salvación de la plata y del oro en estos momentos. Y enriqueciendo a China el bimetallismo, ayudaría a su vigorización y a que cooperara eficazmente al buen éxito final de la contienda en favor de los países democráticos.

## **Breve Vocabulario**

### **Comercial del Café**

*Acidy.* (Acido).—Término usado para calificar un café en el cual predomina esta característica favorable en la taza.

*Afloats.* (A flote).—Término aplicado al café a bordo de vapores en ruta a su puerto de destino.

*African Javas.* (Javas de Africa).—Cafés producidos en la Isla de Java o demás islas de las Indias Orientales, de semilla "Libérica". Esta es la especie "Coffea Libérica".

*Arbitraje.*—Un término del negocio del café para describir una transacción "profit taking" o "tomadera de ganancias", literalmente traducido en el cual un negociante de café compra en un mercado a precio bajo y vende en otro mercado a un precio más alto.

*As is.* (Como es).—Término usado en la venta de cafés impuros o de mala calidad, significando que el comprador sabe lo que está comprando y se acuerda aceptarlo "como es".

*Bag.* (Saco).—Un saco de café generalmente pesa 60 kilos o poco más o menos 132 libras.

*Bale.* (Paca).—Término aplicado al empaque de un café "Moka". Este café es exportado en bultos de fibra conteniendo uno, dos o cuatro paquetes, o pacas, de fibra. Cuando el bulto contiene una paca es conocido como "mitad"; cuando contiene dos, es llamado un "cuarto", y cuando consiste de cuatro es conocido como un "octavo". Antes se empacaba café de Arabia destinado a Boston solamente en "cuartas"; para San Francisco y Nueva York en "cuartas" y "octavas". El grano de café alargado de Etiopía antes fué solamente empacado en "cuartas". Desde la Guerra Mundial,

sin embargo, el empaque en "cuartas" y "octavas" ha cesado. Ahora todo el café "Moka", además del café "Harrar", viene en "mitades". Una "mitad" pesa 80 kilos ó 176 libras netas, pero hay algunos exportadores que mandan "mitades" de 160 libras.

*Black Beans.* (Granos negros).—Granos muertos de café que han caído de los árboles antes de haber sido cosechados. Sumando imperfecciones al calificar el café en la Bolsa de Café de Nueva York, el grano negro ha sido aceptado como unidad y todas las imperfecciones son calculadas en términos de granos negros.

*Black Jack Coffee.* (Café manchado de negro).—Este nombre es aplicado al café que se ha hecho negro al ser guardado en la bodega del vapor durante la travesía, o puede ser resultado de una enfermedad del café.

*Borbón Santos.*—Café cultivado en Brasil de semilla "Moka". El verdadero BORBON es obtenido de las primeras cosechas de semilla "Moka". Después del tercero o cuarto año de cosecha la fruta cambia de forma lentamente, dando en el sexto año los granos de forma plana que son vendidos bajo la calificación de "Flat Bean Santos". El verdadero BORBON es un grano pequeño parecido al "Moka", pero de mejor resultado al rostarlo, con menos "quakers". Es un café muy satisfactorio, de precio barato para mezclas.

*Brazil Grunding.* (Clasificación Brasil).—El café del Brasil es comprado en la condición de que las diferencias entre las muestras y el café actualmente entregado puedan ser ajustadas por "Clasificación Brasil", "media diferencia" o "diferencia entera". Bajo la provisión "Clasificación Brasil", el

comprador debe aceptar la entrega si el café es mejor que el tipo subsiguientemente más bajo a pesar de que no sea la altura del grano pedido, y si el café es de más alta calidad de lo pedido, el comprador no tiene obligación de pagar un precio más alto por ello. Al comprar sobre la base de "media diferencia" o "diferencia entera", el comprador tiene derecho a recibir el pago de la mitad de la diferencia, o la diferencia entera, respectivamente, por cualquier merma en la calidad, y por otro lado, está obligado a pagar al vendedor sobre la misma base si ha entregado mejor clasificación.

**Broken.** (Quebrados).—Granos de café que han sido quebrados durante el proceso de limpia y beneficio.

**Brokers.** (Comisionistas, intermediarios).—En el negocio del café hay comisionistas o intermediarios de tres clases. Comisionistas de "piso" —floor brokers— son los que compran y venden futuros en la Bolsa del Café, cobrando su remuneración fijada por cada lote de 250 sacos. Comisionistas "spot" son los que trafican con café ya existente y quienes venden tal café entre las casas mayoristas, o que representan casas de otras ciudades. El vendedor les paga comisión de unos quince centavos por saco, en lotes pequeños y medio por ciento en lotes grandes. Comisionistas "Costo y Flete" representan casas del Brasil que usualmente devengan una comisión. Sobre ventas efectuadas para otras ciudades generalmente comparten esta comisión con los comisionistas o intermediarios locales. A veces, sin embargo, los comisionistas locales hacen el negocio directamente con el importador. Todos los intermediarios, a excepción de los comisionistas de "piso" (floor brokers) son a veces llamados "street brokers" (comisionistas de la calle).

**Bullhead.** (Cabeza de Toro).—Una monstruosidad del café en la cual el grano ha crecido más del doble de su tamaño normal. Las dos mitades son adheridas y generalmente se separaron durante el proceso de ser tostados.

**C. y F.** (Costo y Flete).—Término aplicado al café comprado de exportadores

sobre el cual se ha extendido una carta de crédito.

**C. I. F.** (Costo, Seguro y Flete).—Lo mismo que C. y F., sólo que el vendedor asume también el premio del seguro.

**Café Bonifieur.** (Francés).—Nomenclatura dada en las Indias Occidentales Francesas al café que ha sido perfectamente lavado y pulido. Llamado así porque la máquina pulidora es conocida en Guadalupe como "bonifieur", mejorador.

**Cargo Bags.** (Sacos de carga).—Sacos entregados al vapor por el embarcador y después entregados por el vapor al consignatario, como diferenciado del café en sacos que podrían haber sido suplidos por el agente del vapor para reemplazar sacos de carga dañados en tránsito.

**City Hulled Coffee.** (Café despergaminado en la ciudad).—Café de Bogotá que es despergaminado en los Estados Unidos. Es conocido como "city hulled" y generalmente de magnífica apariencia al costarlo, pero el café despergaminado en Bogotá es mejor en la taza.

**City Roast.** (Tostado en la ciudad).—Término usado en la ciudad de Nueva York, indicando el café tostado medianamente oscuro, pero tan oscuro como un entero o "full", "City Roast".

**Coffee Grader.** (Calificador de Café).—Un oficial licenciado por la Bolsa de Café, cuyo deber es calificar las clases según los tipos oficialmente reconocidos en la Bolsa.

**Coffee Gradings.** (Calificaciones de Café).—La New York Coffee & Sugar Exchange —Bolsa del Café y Azúcar— hace transacciones sobre los cafés cultivados en Norte, Centro y Sur América, y las Indias Occidentales y Orientales, incluyendo Robusta lavado, pero exceptuando otros Robustas y cultivos nuevos o desconocidos. En determinando el número correspondiente de un cierto tipo, el café es graduado según la cantidad de imperfecciones que contiene. Estas imperfecciones son granos negros, granos quebrados, conchas, granos no maduros —quakers— piedras, cerezas. Para contar las imperfecciones, el grano negro ha sido tomado como unidad, y todas las imper-

fecciones de cualquier naturaleza son calculadas en términos de granos negros, de acuerdo con la escala que es prácticamente como sigue:

| <i>Escala grano negro</i> |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| 3 conchas                 | Igual a un grano negro   |
| 5 "quakers"               | " " " " "                |
| 5 granos quebrados        | " " " " "                |
| 1 cereza                  | " " " " "                |
| 1 piedra mediana          | " " " " "                |
| 2 piedras pequeñas        | " " " " "                |
| 1 piedra grande           | " " 2 ó 3 granos negros. |

De acuerdo con esta escala un café que no contiene imperfecciones estaría clasificado como tipo número uno. La prueba se hace con muestras de una libra. Si una muestra da seis granos negros, o imperfecciones equivalentes, tendrá el grado número dos. Si trece granos negros, como grado número tres; veintinueve granos negros, número cinco; ciento diez granos negros, como tipo número siete o número ocho. Estos últimos son clasificados por comparación con tipos reconocidos de la "Bolsa". Cafés que resultan ser de granos más bajos que el número ocho no son admitidos en los Estados Unidos.

*Coffee Insurance.* (Seguros Sobre el Café).—Es costumbre de los tostadores asegurar todo el café que se encuentra en sus bodegas esperando entrar en el proceso de tostar. El precio que ellos cobren por tostar incluye acarreo, bodegaje y seguro.

*Commision Merchant.* (Comerciante comisionista). Persona o firma que recibe café en consignación para la venta en un país consumidor.

*Country Damage.* (Daño del País).—Frase empleada en conexión con los seguros, significando daños al café que ocurren en el país de origen después de embarcado, por contacto con tierra húmeda o agua fresca.

*Cup Testing.* (Probado en la Taza).—Juzgando los méritos de un café por medio de tostarlo y hacer una taza de café negro para determinar si tiene cuerpo y si es fuerte, rico, ácido o suave; si es vinoso, neutral, agrio o "Roy", si tiene el sabor viejo o de tierra, de madera o zacate, si es agrio, etc. El experto retiene un poquito de ca-

fé en la boca, solamente durante el tiempo necesario para saborearlo bien, en toda su fuerza, después de lo cual se deposita el café en una especie de escupideta.

*Cups of Coffee to the Pound.* (Tazas de café sacadas de una libra).—El promedio, medianamente fuerte, es de cuarenta tazas.

*Chicory.* (*Chicorium Intybus*).—Una planta que crece a una altura de tres pies aproximadamente. Las raíces son cortadas en pedazos, secadas y después tostadas de la misma manera que el café.

*Date of Invoice.* (Fecha de factura).—Si no están especificadas de otra manera, todas las facturas del café "spot", son fechadas desde el día de la compra y no desde la fecha de embarque.

*Deliver.* (Entregado).—El vendedor se compromete a garantizar el acarreo, por su cuenta, al punto estipulado en el contrato, y a pesar el café de nuevo en su destino.

*Discounts.* (Descuentos).—Los descuentos para pago al contado son: 2% dentro de diez días de la fecha de factura sobre 100 sacos o más; y 1½% dentro de diez días sobre menos de 100 sacos. Sobre compras "spot" de "Brasil" compradas sobre la base de 90 días se da 8%, por año, para pago anticipado, mientras para los cafés suaves vendidos sobre base de cuatro meses, se concede 6% por año para pago anticipado.

*Dry Roast.* (Tostado seco).—Un proceso de tostar en el cual no se usa agua para retroceder la tostadura; el tostador depende, por completo, de su aparato de enfriamiento.

*Ex Dock.* (Ex Muelle).—Contratos "ex-muelle" requieren que el comprador acepte la entrega desde el muelle, Pesada de nue-

vo y descuento para pago anticipado deben ser incluidos en el contrato, además un entendimiento sobre cafés dañados. Las facturas son fechadas al estar listos los cafés para la entrega.

*Extra.*—Grado segundo del café colombiano.

*Ex Warehouse.* (Ex Bodega).—Con ventas "ex-bodega" el vendedor acuerda poner los cafés a las órdenes del comprador —entrega a las puertas de la tienda—, después de lo cual todos los recargos son, excepción del costo de pesar, por cuenta del comprador.

*F. A. Q.* (Fair Average Quality).—Calidad regular por término medio.

*F. O. B.* (Libre a Bordo).—El vendedor acuerda poner los cafés a bordo del medio de transporte designado por el comprador. De acuerdo con una disposición de la Green Coffee Association of New York, *F. O. B.* Nueva York significa *F. O. B.* solamente en uno de los tres terminales del café aprobado por la Asociación. En otras palabras, un vendedor en Nueva York no es obligado a hacer entregas *F. O. B.* a otros puntos que no sean los terminales de café aprobados.

*Forwarder.* (Intermediario para Embarques).—Agente que se encarga de un embarque de café para clientes situados en el interior, y arregla su transporte desde el punto del embarque o de la bodega donde se encuentra.

*French Roast.* (Tostado Francés).—Esta frase cuando se aplica a café tostado significa que el grano es tostado suficientemente para extraer al lado de afuera los aceites naturales.

*Full City Roast.* (Tostado "Ciudad Entero").—Frase aplicada al café tostado en Nueva York, indicando un tostado un poquito más alto que el simple "City Roast". Los granos son tostados hasta llegar a su desarrollo máximo con un "Full City Roast".

*Full Difference.* (Diferencia Entera).—Véase "Brazil Grading".

*Futures.* (Futuros).—La compra o venta de un contrato de café para su entrega futura. Estos contratos tienen movimiento

en la Bolsa como "Stocks" y Bonos, y se cierra el negocio pagando la diferencia de precio o margen.

*General Average.* (Avería Gruesa).—Frase empleada en el ramo de los seguros, que significa una pérdida resultante de un sacrificio voluntario que ha tenido éxito, o gastos incurridos bajo circunstancias extraordinarias con el objeto de impedir o de evitar un peligro que se avecina a la seguridad común. Las pérdidas de "Avería Gruesa" son distribuidas entre todos los intereses que han pasado el riesgo y que han sido favorecidos por el acta de "Avería Gruesa". (Véase el artículo 708 y 711 del Código de Com. de El Salvador).

*Glazing.* (Satinando o Lustrando la Superficie).—Los cafés tostados son, a veces, satinados o barnizados para preservar su sabor y aroma natural, y para hacer frente a la demanda de cierta clase de consumidores, principalmente en el Sur de los Estados Unidos.

*Grade.* (Grado).—Medida de la calidad de acuerdo con un "standard" o variante de tal "standard", de acuerdo con ciertas diferencias fijas.

*Groundy.* (De Tierra).—Un sabor que a veces es encontrado en cafés dañados.

*Harsh.* (Aspero).—Palabra usada para definir un cierto sabor de café. Cafés de Río y otros similares son, generalmente, denominados como "harsh" —ásperos—.

*Hidy Coffee.*—Café que ha absorbido el olor de pieles durante la travesía del país de origen.

*Imperfections.* (Imperfecciones).—El café es calificado por el número de imperfecciones en la muestra. Estas son: granos negros, granos quebrados, cascotes, granos verdes —quakers— piedras y cápsulas.

*Importer.* (Importador).—Persona o firma que compra para embarque, del país productor, para revender la factura en la forma como embarcada en cualquier lugar, como entidad o en cantidades divididas, sin selección de "chops" especificados.

*In Store.* (En Bodega).—Contratos "in store" requieren al vendedor almacenar los cafés, limpiarlos y tenerlos listos para la entrega. El comprador debe gozar de alma-

cenaje libre, seguro contra incendio y privilegio de pesar, como previamente acordado. Las facturas son fechadas cuando el 90 % de los cafés están embodegados y listos para la entrega. Solamente cafés sanos y saneados son entregables. De acuerdo con una resolución de la Green Coffee Association of New York "in store" significa almacenado en una de las tres terminales aprobadas.

*Invisible Supply.* (Abasto Invisible).—Las existencias desconocidas de café, incluyendo el abasto en manos de tostadores, detallistas, etc.

*Invoice.* (Factura).—Una o más "chops" de café cargadas en cuenta a la vez como una sola venta.

*Italian Roast.* (Tostado Italiano).—Término aplicado al café que ha sido tostado hasta el punto actual de carbonización. Muy en uso por los italianos como también en muchos de los países productores de café, este tostado es además necesario para producir café turco, en la preparación del cual el grano es pulverizado hasta el sedimento.

*Kissing the Cheeks.* (Besando las Mejillas).—Frase empleada por los tostadores de café que significa la quemadura de un lado del grano causada por las revoluciones damasiado rápidas del cilindro.

*Last Bag Notice.* (Aviso Ultimo Saco).—Cuando aproximadamente el 90 % de una carga de café ha sido descargada y almacenada, la bodega emite lo que ha venido siendo conocido como "Last Bag Notice". En la mayoría de los casos el café ha sido vendido antes de la llegada, y al recibir este aviso el importador puede transferir el dominio o posesión sobre tal café para economizar intereses.

*Leather.* (Cuero).—Pedazos de poda de café. Cuando están secos parece que son de cuero.

*Made Sound.* (Saneado).—Café que fué dañado pero que ha sido limpiado y hecho vendible.

*Maragogipe.*—Una variedad de "Coffee Arabica" originalmente descubierto creciendo cerca del pueblo de Maragogipe, Bahía, Brasil, donde es llamado "café indígena". Es

una variación bien definida, con hojas de color verde-claro, con el borde colorado. El grano es grande, ancho y a veces más angosto por el centro. Es de cosecha escasa. Tiene un sabor altamente desarrollado y espléndido.

*Mat.*—Todo el café "Java" es exportado en sacos de fibra o "mats", pesando medio "picul" —aproximadamente 67 libras—. Usualmente dos "mats" son empacados en un saco.

*Mild Coffes.* (Cafés Suaves).—Cafés producidos en su mayor parte en países distintos del Brasil. Nomenclatura usada para indicar los cafés que están libres del sabor áspero de Río.

*Musty.* (Mustio).—Un sabor encontrado muy a menudo hasta en los cafés finos. No es necesariamente una característica indeseable.

*Native Cherry.* (Cereza Nativo).—Nomenclatura usada en la India para indicar café con cereza que primero es secado y después despulpado. No es pasado por máquinas despulpadoras.

*No Arrival. No Sale.* (No hay venta por la No Llegada).—Esta cláusula tiene por objeto relevar al vendedor de la obligación de llevar a cabo un contrato cuando puede ser probado que hizo el embarque pero que se perdió en el tránsito.

*Parchment.* (Pergamino).—Realmente el endocarpio de la fruta del café. Está entre el pericarpio y la "película plateada" —silver skin—, y se quita durante el proceso de despergaminar.

*Particular Average.* (Avería Particular).—Nomenclatura relacionada con los seguros, significa una pérdida parcial sufrida por el vapor o la carga, resultando directamente de los peligros del viaje y que son puramente accidentales por naturaleza. Bajo "Avería Particular" las pérdidas no son ajustadas entre los demás intereses, pero son asumidas por los intereses que han sostenido el daño. (Véase Artículo 708 del Código de Com. de El Salvador).

*Peaberry.* (Caracol).—El café es la semilla de una fruta. Esta consiste en dos partes, cada una conteniendo una sola semilla o grano. Estos granos son aplana-

dos lateralmente para poder conformarse uno al otro. A veces, uno de los óvulos no se desarrolla; el otro, librado de presión, llena el interior de la fruta, y asume forma redonda. Este aborto es común en la variedad "Arabica". Los granos redondos fueron llamados antes café "Grage", pero ahora son conocidos generalmente como "Peaberry" o grano macho. El brevaaje contiene las mismas cualidades que los granos aplastados, aunque muchas veces alcance el "Peaberry" precios un poquito más altos.

*Plantation Coffee*. (Café Plantación).—Término usado en India para describir café pergamino.

*Points*. (Puntos).—Nomenclatura empleada por los clasificadores de café para indicar las diferencias entre los grados e tipos de los cafés del Brasil. Cincuenta puntos componen un grado entero. Por ejemplo: un café N° 3 es 50 puntos más alto que el café N° 4. El término es también usado por los operadores de Bolsa de Café para indicar fluctuaciones en los precios. Cien puntos constituyen un centavo.

*Primary Market*. (Mercado de Origen).—El mercado en el país productor.

*Quakers*.—Nomenclatura dada a los granos de café sin desarrollo y estériles. Los granos "quakers" no son perjudiciales a la calidad del brevaaje como a veces se supone, pero más bien son negativos, teniendo muy poco sabor. Son detrimentales al estilo o tono. Los "quakers" son encontrados en mucho menos cantidad en los cafés lavados.

*Rat Eaten*. (Comido por las Ratas).—Sacos atacados por las ratas mientras estén en las bodegas del vapor o almacén. De acuerdo con una costumbre del negocio del café, el agente del vapor o almacenista debe entregar sacos nuevos.

*Robusta*.—"Coffea laurentii" o café "Robusta" es una especie que fué encontrada en forma silvestre en el Congo por Emile Laurent en 1881. Una compañía hortícola se interesó en sus posibilidades comerciales y lo bautizó "Robusta". La planta es mucho más grande que la "Arabica" o la "Ibérica". El árbol es de un tipo muy robusto y por esta razón ha sido cultivado extensamente en años recientes, particular-

mente en las Indias Orientales Holandesas. El Departamento de Química de los Estados Unidos dispuso en Febrero, 1921, que "Coffea Robusta" no podía ser vendida como café "Java" y que tampoco se puede vender bajo ninguna nomenclatura atendiendo a crear la impresión directa o indirectamente que es "Coffea Arabica", que ha sido conocida favorablemente durante tanto tiempo como café "Java". Esta disposición fué de acuerdo con la definición del Departamento de Agricultura, emitida previamente, que café es la semilla del "Coffea Libérica" y que el café "Java" era "Coffea Arabica" de Java. Anteriormente las entregas de café "Robusta" fueron prohibidas en la New York Exchange, pero ahora "Robustas" lavados son aceptados por medio del contrato "L" que representa prácticamente todos los cultivos comerciales.

*"Rubbery" Coffee*.—Café tostado añejo que ha perdido su sabor y aroma.

*Ship Fillings*. (Rellenos de Buque).—Los cafés barridos en la bodega del vapor y del muelle. Es costumbre del negocio que el agente del vapor debe ensacar y limpiar este café antes de entregarlo.

*Ship Samples*. (Muestras del Vapor).—Muestras de café enviadas del puerto de embarque representando fletes embarcados. A veces llegan antes de los embarques, pero generalmente se remiten en el mismo vapor.

*Ship Sweepings*. (Barreduras del Barco).—Café esparcido en las bodegas del vapor debido a sacos defectuosos o manejo brusco, es barrido y entregado con el producto sano, proporcionando un saco de barredura a cada 1.000 sacos por término medio. Estas barreduras frecuentemente incluyen astillas, piedras grandes, carbón, cacao en grano, maíz y otros productos. Las barreduras del barco son generalmente marcadas muy claramente para que no se confundan con el café sano.

*Shoper's Staks*. Estos son sacos de café originalmente entregados al vapor, por el embarcador en un estado de flojedad. La compañía de vapores no está obligada a suplir rellenos para reemplazar la diferencia de peso. Sin embargo, deben anotarlos co-

mo "slaks" en el conocimiento de embarque, aunque por lo general no se hace.

*Shortberry Harrar*.—Un café de grano más corto que el "Longberry Harrar".

*Silver Skin*, (Película Plateada).—La fina y plateada envoltura del interior del grano de café, parecida al papel, que corresponde algo a la envoltura rojiza del maní.

*Sizing*, (Aparejando).—Clasificación del grano de café por tamaños. Se hace generalmente en máquinas que separan y distribuyen los diferentes granos de acuerdo con tamaños y formaciones, automáticamente. Los granos principales son: "Triangle", "Third flat", "Second flat", y primeras y segundas "Peaberries".

*Slaks and Bad Order Bags*, (Sacos en Estado de Flojedad y Descompuestos).—Sacos de café que se han roto en tránsito y que han derramado parte de su contenido.

*Sound Coffee*, (Café Sano).—Café en condición vendible.

*Spot*.—Los compradores de café verde en los grandes centros importadores reconocen dos mercados distintos en sus funciones. Uno de éstos es llamado mercado "spot", porque los importadores, comisionistas, negociantes y tostadores, trafican con café que se encuentra actualmente almacenado en los países consumidores. El otro mercado es designado como el "futures market". Aquí el comercio es relacionado con la compra-venta de contratos para entregas futuras de café que posiblemente se encuentran todavía sin cosechar en los países productores, "Futuros" u "Opciones" como a veces se llaman, se negocian solamente en una "Bolsa de Café".

*Standard*.—Calidad arbitrariamente fijada por una autoridad reconocida, como la Bolsa de Café o The Green Coffee Association.

*Steamer Sweat*, (Sudor del Buque).—Terminología relacionada con seguros. Significa daño al café, causado por sudor generado por el calor en la bodega de un vapor.

*Steel Cut*, (Cortada a Acero).—Entendido generalmente como el significado de la separación del cascabillo durante el pro-

ceso de moler, y que se ha llegado a la uniformidad aproximada de los gránulos. El término no significa necesariamente el que el molinillo tenga pulverizadores de acero.

*Style*, (Estilo).—Nomenclatura usada para designar la apariencia de un grano entero de café, verde o tostado.

*Summer Roast*, (Tostado de Verano).—El calor de verano hace sudar el café, y por consecuencia, los tostadores frecuentemente dan al grano un tostado más liviano en el verano que en el invierno, para impedir la exudación.

*Sweated Coffee*, (Café Sudado).—Café verde que ha pasado por un proceso de saturación con vapor, para impartir al grano una apariencia muy castaña, la de los cafés de fantasía "Moka" y de las Indias Orientales, que han sido sudados al natural en las bodegas de los buques de vela durante el viaje largo a puertos americanos. La sudadera artificial es ilegal, siendo clasificada como adulteración y falsificación bajo el "Pure Food & Drugs Act of 1906"—Decreto alimentos y drogas puras de 1906.

*Sweet*, (Dulce).—Calificativo del café que no tiene aspereza o sabor de "Río" o de cualquier forma de daños.

*Tare*.—Es el peso del saco que contiene el café. Tratando de cafés "Santos", el "tare" es igual a una libra y dos onzas; de café "Río", igual a una libra; y de cafés "suaves", igual a peso actual.

*Tel Quel*.—Véase AS IS—como es—.

*To Arrive*, (Para Llegar).—Término que es aplicado al café mientras está aguardando embarque del país productor o en tránsito.

*Turkish Style Coffee*, (Café al Estilo Turco).—Significa un café molido casi tan fino como polvo o harina.

*Type*, (Tipo).—Una muestra representando, justamente, los cafés bajo trato, pero no necesariamente una porción del lote que va a ser entregado.

*Unwashed Coffee*, (Café No Lavado o Corriente).—Es el grano de café cuya cáscara ha sido secada al sol hasta formar una capa dura que después quitan las máquinas descascaradoras. También se llama "Dry hulled"—descascarado en seco—, "café na-

tural", "café corriente", "café plantación" y "café trillado".

*Usual Good Quality.* (La Misma Buena Calidad Acostumbrada o Usual).—Significa exactamente lo que dice, pero con frecuencia es cuestión para los peritos o árbitros.

*Valorization.* (Valorización).—Desde 1808 la valorización del café ha sido practicada en el Brasil. La valorización permanente fue adoptada en 1922. En 1931 el Gobierno Federal empezó la compra de existencias sobrantes, imponiendo impuestos so-

bre siembras nuevas, y destruyendo los cafés de tipos inferiores adquiridos por medio de impuestos.

*Visible Supply.* (Existencia Visible).—Las existencias de las cuales se tiene conocimiento, en bodegas públicas, a flote y en puertos de embarque.

*Washed Coffee.* (Café Lavado).—Café despulpado por medio de inmersión en agua.

*Woody Coffee.* (Café Leñoso).—Café verde que se ha deteriorado y que ha perdido su valor comercial.

HAGA SUS IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES



POR LA VIA PUNTARENAS

**CLAUDIO CORTES C.**

Administrador General

## Las plantas del arroyo

Por el Prof. Anastasio Alfaro

Antes de cerrar este capítulo sobre las aráceas y begonias debo consignar algún recuerdo a las fuentes donde pasé las mejores horas de la vida. La finca del Arroyo, a la entrada de Alajuela, era un beneficio de café, transformado actualmente en quinta de recreo y temporadas de verano. Estaba sembrada de café y de árboles frutales, donde las ardillas tenían naranjas y manzanas rosa para hacer su desayuno; había además mangos y caña de azúcar, que eran el deleite de los escolares; pero el mayor atractivo era el arroyuelo que corre de Norte a Sur en todo el lindero de esa propiedad inolvidable.

Donde nace la fuente se reunían lavanderas de ropa y niños para robar su bañomatal y llevar agua potable de calidad excelente, antes de establecerse el servicio actual de cañerías. Las plantas del barranco se componían de algunos árboles de Cecropia, ortigas espinosas, patas de grandes hojas cordiformes y pocas begonias de florescillas blancas y tallo delicado, que pasaban desapercibidas entre las demás yerbas del arroyo.

El grabado que publicamos presenta una planta propia de los arroyos y aguas estancadas, oriunda de América Central, desde Guatemala hasta Colombia, especialmente en las tierras bajas del Mar Caribe. Sobre las cabeceras del río Jiménez, donde el agua susurra entre las piedras vestidas de musgos y de helechos, se ven estas plantas y otras aráceas en todo su esplendor: alguna vez pude también contemplar un tapir echado en los pantanos de aquellas llanuras, las grandes perdices levantar el vuelo, con el batir de sus alas bulliciosas o una gran serpiente de terciopelo arrastrarse por la orilla del río Jiménez; pero cuando se viaja en compañía de un cazador intrépido, como era Juan María Chávez, la emoción es doblemente satisfactoria, porque se tiene la se-

guridad de regresar al campamento con una pieza de calibre superior.

Las begonias, las palmas, las orquídeas, constituyen el traje de gala con que se visitan las fuentes en los países tropicales: muchas de esas plantas soportan con resignación su traslado a nuestras habitaciones para embellecer los jardines, pórticos y casas de campo, donde el aire, la luz y el calor solar entran con libertad por todas partes. Siempre es una sorpresa agradable ver a la entrada de una casa la graciosa chirravaca, con sus grandes hojas lobuladas, que salen de un estuche cónico, como si las hubiesen plegado intencionalmente, antes de recibir la luz del sol; luego sus largas raíces adventicias tendidas para deleitarse con la lluvia y el agua de riego artificial.

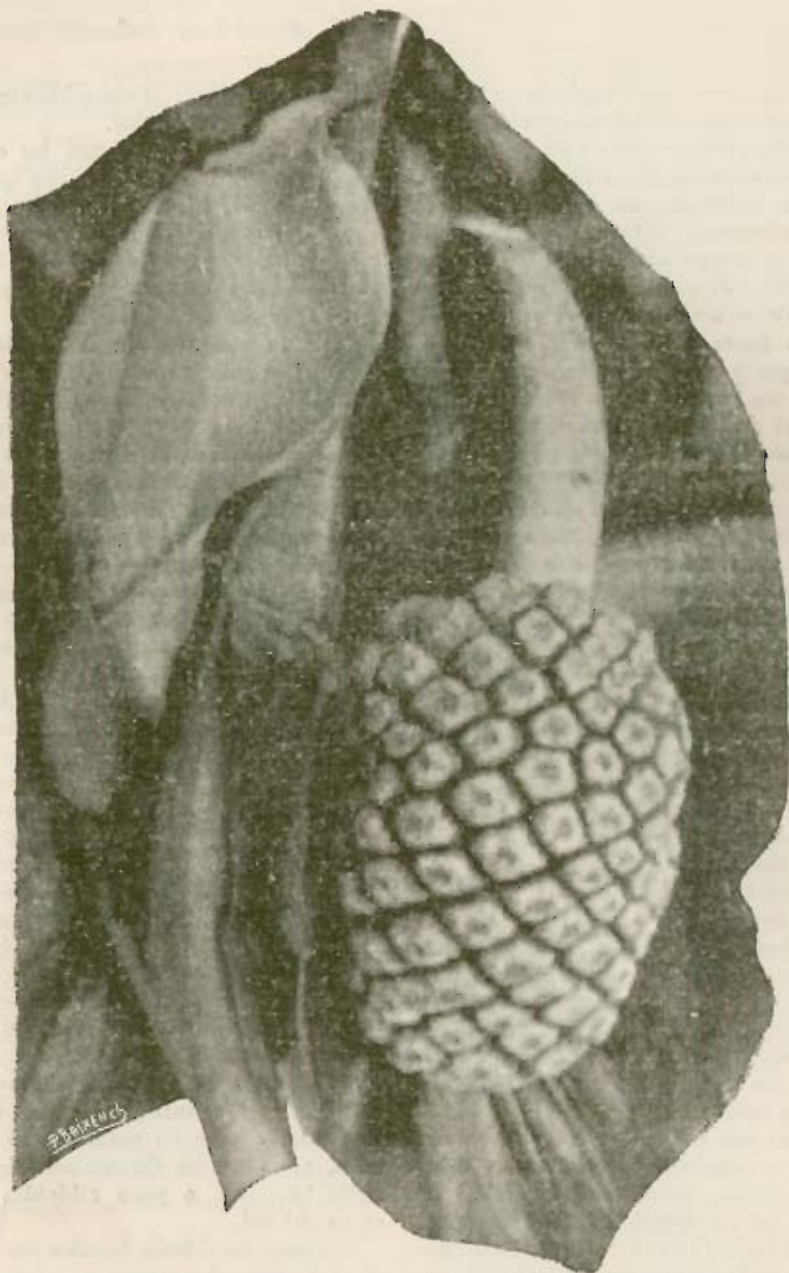
En alturas mayores de mil metros sobre el nivel del mar encontramos la *Begonia conchaefolia*, planta graciosa de largos pecíolos y hojas peltadas, carnosas, de borde regular, que no llegan a un decímetro de amplitud, con ocho nervios apenas marcados como sombras sobre la superficie lustrosa de la cara superior. Los ramos florales se levantan a veinte centímetros de alto, sobre pedúnculos rosados, que soportan dos sépalos blancos, ligeramente encarnados al dorso y tan pequeños que merecen el nombre de conchitas, con que designan estas flores diminutas. Las cápsulas fructíferas son blancas al formarse, pero luego toman un tinte verdoso, sin llegar a un centímetro de amplitud, con todo y sus dos brácteas protectoras.

Esta planta se halla en los Cerros de Candelaria, en Cervantes, sobre las laldas de los volcanes y en las montañas de San Ramón, así como en Guanacaste, siempre en sitios húmedos, o poco caldeados por los rayos del sol.

Mientras los árboles hunden sus raíces en el suelo para alimentarse y resistir el olea-

je del viento, las begonias se reclinan suavemente, como los niños, sobre el pecho de la madre tierra y se conforman con recibir el agua de la lluvia, aunque sea sobre la roca

escarpada del arroyo. Esa ternura característica de las begonias ha permitido su traslado a los jardines, donde dan el cinto suave de la Flora tropical.



*Montrichardia arborescens*, a la mitad de su tamaño natural

Refiriéndose a la *Begonia regia*, que tenemos en cultivo, dice un Diccionario de Agricultura: es una planta vivaz, de tallo casi nulo, con hojas grandes y pecíolo igual a su longitud, de color verde bronceado, metálico, con una ancha faja blanca, plateada, paralela al borde de las hojas, oblicuamente ovales, puntiagudas, de borde finamente dentado y, así como los pecíolos y nervaduras dorsales, cubiertas de sedas lanosas, color de vino tinto.

Entre las begonias cultivadas, semejantes a la regia, hay algunas de lámina completamente desnuda, en su cara superior; otras de borde lobulado, casi blancas, plateadas, lustrosas, con el pecíolo y nervaduras dorsales rojizas; otras color de sangre, bordeadas con sepia, siempre pubescentes en los nervios posteriores, pero desnudas y lustrosas al frente, como si el cultivo e hibridación llevaran estas plantas a la variedad interminable de formas y matices.

Tenemos en cultivo una especie de rizoma grueso, escamoso; hojas de pecíolo largo, de treinta centímetros, rojizo, pubescentes y borde lobulado, dentado, con diez nervaduras pubescentes, también rojizas, la mayor de quince centímetros de largo. El vástago floral alcanza setenta centímetros de alto: tiene pedicelos pubescentes y sépalos rosados, de un centímetro de amplitud; el ovario triangular es bastante grande, con una aleta mayor y dos de menor tamaño, todo de color rosado verdoso, protegido en su base por brácteas ovaladas pequeñas.

La *Begonia gigante* tiene un rizoma grueso y tendido, con hojas de pecíolo largo, escamoso, de cuarenta centímetros, como el diámetro de la hoja, peltada, con ocho nervios fuertes, que parten casi al centro de la hoja; su borde es regular, finamente dentado; la cara superior es de color verde, lustroso y al dorso presenta un tinte gris. El ramo floral se levanta a un metro de alto, con múltiples flores blancas, pequeñas, cuyos sépalos alcanzan apenas un centímetro de diámetro.

Cuidadas estas plantas con amor desarrollan su carácter típico de ternura, de belleza encantadora, que el estado salvaje y la lucha por la vida no les permite. Muchas yerbas del campo, como la Santa Lu-

cía, adquieren mediante el cultivo tal distinción, que llegan a presentarse con orgullo en los banquetes aristocráticos ingleses, sin acordarse que nacieron abandonadas en nuestros campos, donde nadie las miraba siquiera con afecto, como quien viene a la vida en medio de la mayor miseria. Lo mismo le sucede a las perlas y los granitos de oro, que pasan del olvido a lucir en el cuello de la princesa más seductora: todo depende de la estimación que se tenga por las cosas, así sean productos del sueño, animales o plantas, sin que las criaturas humanas siquiera se escapen de esa ley ineludible.

Una *Begonia carpinifolia* nacida a la sombra, en una casa de campo, tiene las hojas oblongo-redondeadas, de un verde intenso lustroso, con ocho nervios principales y algunas ramificaciones secundarias; en las axilas superiores aparecen dos ramitos de flores blancas, pocas en número, pero de tres centímetros de amplitud, con dos sépalos grandes y dos pétalos angostitos, todo de un blanco de nieve, hasta los pedicelos; en cambio las flores femeninas son tan pequeñas que no pasan de un centímetro, inclusive el ovario. El encanto de esta criatura delicada consiste en la armonía de las formas y en el contraste entre el color verde cristalino del tallo y de las hojas, con el blanco puro de los ramitos de flores.

La tendencia natural de todas las plantas es buscar la humedad del suelo y los rayos luminosos del aire; así las Begonias de rizoma rastrero tienen hojas de pecíolo corto; más todavía, cuando se las trasplanta y las condiciones del ambiente no llenan sus necesidades apremiantes, se inclinan al lado que les conviene, cual si suplicaran un cambio de colocación; eso ha hecho pensar en la inteligencia de las plantas.

Entre las begonias cultivadas tenemos una que no alcanza un jeme de alto: su tallo es desnudo, nudoso, de hojas seguidas, de pecíolo corto y lámina ovada, dobladas hacia arriba, en su base; su borde está finamente dentado, de color castaño rojizo, cual si estuviera ribeteado con un cordoncito de seda. Las flores rojizas brotan en pares en las axilas superiores, con dos sépalos de un centímetro de diámetro y dos

pétalos mucho más pequeños, que dan realce a la borlita de estambres amarillos; el ovario mide un centímetro de largo; la mayor aleta tiene forma redonda en su base y corte recto en la línea del pistilo. La corrugación de las hojas, su color verd. lustroso, el rojo vivo de las flores, todo contribuye a la belleza de esta criatura, que merece la atención de manos delicadas y miradas de admiración.

Es interesante observar que esta misma especie (*Begonia alnifolia*) criada a la sombra, debajo de otras plantas, se levanta poco del suelo, produce muchas hojas y flores rojas pequeñas; mientras cultivada al sol, en terreno abonado y remullido, sus tallos son altos y las flores duplican el tamaño de sus sépalos, hasta alcanzar cuatro centímetros de abertura floral; el color mismo de sépalos y pétalos se aclara, llegando a un rosado blanco; tal es la influencia decisiva del ambiente, que da origen a la gran mutación de animales y plantas, en el concierto admirable de la Naturaleza.

Una de las pocas especies de tallo erecto y pecíolos largos es la *Begonia ignea*, propia de nuestra meseta central, pero que también se halla en Guatemala. Es una planta de tallo alto, ramificado, velluda por todas partes, hasta en las hojas y flores; las hojas son palmeadas, de lóbulos puntiagudos y dentados. Los ramos florales pueden tener muchas o pocas flores rosadas, de centímetro y medio de abertura, con pedicelos y sépalos pubescentes, así como la cápsula de semillas, que mide veinte milímetros de largo, con su aleta mayor de un centímetro de ancho. El botánico Adolfo Tonduz colectó esta especie, hace muchos años al borde de un arroyo, en San Juan de Tibás.

Una planta que se ha prestado a dudas entre los botánicos es la *Begonia semiovarata*, determinada a veces con los nombres de *flexuosa*, *guyanensis* y *glaberrima*, lo que indica que sus caracteres específicos no serán muy distantes en su distribución geográfica, desde Honduras hasta Panamá. En

1895 el botánico John Donnell Smith colectó esta especie en Jiménez, sobre las llanuras de Santa Clara: es una yerba anual, débil, erguida, lisa o ramificada, con hojas de pecíolo corto, pequeñas, lanceoladas, oblicuamente redondeadas en su base y de borde dentado; estas hojas son a veces pubescentes y a veces desnudas o lustrosas, sin regularidad en los dientes. Los ramitos florales salen de las axilas superiores, tan pequeños como las mismas hojas y las florecitas son pocas, de color blanco verdoso; las flores femeninas tienen cinco piezas pequeñas y una cápsula de seis milímetros de largo, con tres aletas angostas iguales. La falta de caracteres llamativos ha dado origen a la sinonimia que indicamos antes.

En busca de luz una *Begonia plebeya*, cuyos pecíolos eran de quince centímetros, casi duplicó su longitud en dos meses de estar a la sombra, lo cual nos obligó a devolverle los rayos solares para que no languidciera; todo contribuye a fortalecer la influencia decisiva del ambiente, en el desarrollo de estas plantas delicadas.

Por mucho esfuerzo que hagan las plantas para adaptarse a las condiciones artificiales que se les ofrecen, siempre echarán de menos los atractivos del arroyo en que nacieron: una arácea de hojas en forma de harpón ballenero, de medio metro de largo y la mitad de ancho, en la separación de las aletas posteriores, procura adherirse al tronco viejo que le dieron de soporte y lleva su tallo hasta tocar el suelo, pero la inflorescencia parece un pequeño quinqué con la candela del tamaño de un dedo, como si lamentara de no estar disfrutando de la frescura del bosque nativo. Hasta la gente siente apego al lugar donde nació.

Contaba el Padre González que cuando estuvo de coadjutor en Tucurrique, hace casi un siglo, quiso llevarse para Alajuela un indio muy dócil y servicial, que le ayudaba a misa, y le pintó la vida de la ciudad color de rosa, pero el indio le contestó: no Padre, vuélvete solo, Dios que te hizo allá. El sabrá para qué te hizo, y a mí que me hizo aquí. El sabrá para qué me hizo.

**EXPORTACION DE CAFE DE COSTA RICA**

de la cosecha 1941-42, en kilos peso bruto.

| NACIONES<br>DE DESTINO | ENERO DE 1942    |           |                  | Exportado<br>de Octubre<br>a Enero |
|------------------------|------------------|-----------|------------------|------------------------------------|
|                        | Oro              | Pergamino | Total            |                                    |
| Estados Unidos .....   | 1.415.545        | .....     | 1.415.545        | 4.001.267                          |
| Canadá .....           | 167.250          | .....     | 167.250          | 465.226                            |
| Suiza .....            | 166.180          | .....     | 166.180          | 201.180                            |
| Argentina .....        | .....            | .....     | .....            | 149.940                            |
| Chile .....            | .....            | .....     | .....            | 22.400                             |
| Filipinas .....        | .....            | .....     | .....            | 21.000                             |
| Australia .....        | .....            | .....     | .....            | 8.378                              |
| Panamá .....           | 210              | .....     | 210              | 932                                |
| <b>TOTALES</b> .....   | <b>1.749.185</b> | .....     | <b>1.749.185</b> | <b>4.870.323</b>                   |
| <hr/>                  |                  |           |                  |                                    |
| Puertos de Embarque    |                  |           |                  |                                    |
| Puntarenas .....       | .....            | .....     | .....            | 581.913                            |
| Limón .....            | 1.749.185        | .....     | 1.749.185        | 4.288.410                          |
| <b>TOTALES</b> .....   | <b>1.749.185</b> | .....     | <b>1.749.185</b> | <b>4.870.323</b>                   |

## MOSAICO

### La escasez de azúcar

Traducido del NEW YORK TIMES del 1º de febrero, 1942.

El caso del azúcar nos viene a demostrar la forma rápida en que la guerra puede convertir la superabundancia en escasez. Durante muchos años nuestra vecina Cuba afrontó el problema de la abundancia de azúcar y nuestra propia política nacional era de restricción de importaciones mediante cuotas y precios a fin de asegurar los intereses domésticos azucareros, evitando en lo posible la competencia que pudiera establecerse en virtud de precios más bajos sobre azúcar no recibido todavía en nuestros puertos.

Actualmente, contadas apenas unas pocas semanas de nuestra entrada en la guerra, el Gobierno americano ha hecho arreglos para comprar toda la producción de azúcar de Cuba y a pesar de eso, todavía estamos sometidos a tarjetas de racionamiento de azúcar que estarán en vigencia tan pronto como sean impresas. ¿En qué ha venido a quedar la pesadilla de la superproducción de azúcar?

Media docena de hechos vienen a cuento. La suspensión de envíos procedentes del Pacífico, Hawái y las Filipinas suplían cerca de la cuarta parte de nuestro consumo de azúcar. La producción de las últimas está completamente perdida. Tenemos que contar apenas con la mitad de lo que ordinariamente nos llegaba de Hawái. Sigue luego el problema general que afecta el transporte de los productos exteriores. Las dificultades de transporte harán casi imposible la llegada de productos de lugares lejanos. Surge entonces la situación que confrontamos para suplir a nuestros aliados, incluyendo a Rusia; pero hay tres factores adicionales, que son más importantes.

El primero es que el sistema de cuotas queda en suspenso. Frente a las restricciones, Cuba ha tenido que abandonar en los

últimos años gran parte de sus cultivos de caña de azúcar y nivelar su producción a los números de la cuota. Mientras que durante los años veinte producía más de 5 millones de toneladas anuales, su producción en los últimos años ha disminuido casi a la mitad. Durante este año, realizando el mayor esfuerzo, Cuba podrá producir entre 3,600,000 y 3,750,000 toneladas. La caña que rendía las grandes zafras de antes, no existe ya en la tierra cubana.

Sigue luego el cambio del consumo humano de azúcar al consumo industrial. Para suplir las necesidades de fabricación de alcohol etílico, utilizado para explosivos y otros productos, muchas melazas que en otras condiciones se habrían convertido en azúcar, han pasado a ser elementos de guerra.

Finalmente, existe el almacenamiento. Recordando la escasez de azúcar durante la última guerra, el pueblo manifiesta la tendencia a almacenarla en la época presente. Como resultado de todos esos factores, el Administrador de Precios, Henderson, estima que las existencias disponibles de azúcar para este año serán solamente de 5,300,000 toneladas cortas contra cerca de 8,000,000 de toneladas en el último año. Posiblemente este cálculo es bajo; pero es obvio que muchos de los factores influyentes en la provisión de azúcar son aun de cantidades desconocidas y que el racionamiento ha llegado a ser necesario para asegurar que el hecho de la escasez no dará por resultado que se oculte una cantidad tan grande que en realidad se experimente la falta de ese producto.

### Un nuevo polvo hormónico para vigorizar las plantas

Anuncia The American Chemical Paint Company la preparación de un nuevo producto para estimular el desarrollo de las raíces de las plantas, denominado "Transplantone", y que está constituido por un

polvo hormónico. Decimos hormónico, porque el Transplantone es un polvo soluble en agua y contiene dos hormones vegetales, incluso naphthylacetamide y tres vitaminas, incluso vitamina B1 y C. Los hormones vegetales inician o forman raíces en las plantas arraigadas, mientras que las vitaminas ayudan a mantener su constante desarrollo.

Durante el trasplante, las raíces de las plantas necesariamente tienen que resentirse, ya se trate de tiernas posturas de tomates, ya de robustos plantones de árboles bastante desarrollados; de resultas de ello, el crecimiento de dichos órganos se retarda. Durante esta operación la transpiración

también puede ser tan intensa, que las plantas se agoten o mueran. Todos estos inconvenientes se pueden evitar asperjándolas con una solución de Transplantone, algo así como un día antes del trasplante, o sumergiéndoles las raíces en esta solución durante una hora, tratándose de plantas de fácil manipulación. Por un tercer procedimiento, se remoja con la solución el suelo después de plantadas las plantas. Este último procedimiento, es el que se recomienda para estimular el crecimiento de todas las plantas ya arraigadas; plantas en macetas, plantas floreales u horticolas, plantas de adorno y de sombra y árboles de hoja perenne en general.

### DATOS UTILES

#### Conversión de factores

| Libras a Kilogramos         | Multiplíquese | por |        |
|-----------------------------|---------------|-----|--------|
| Kilogramos a libras.....    | "             | "   | .45    |
| Toneladas a kilogramos..... | "             | "   | 2.2    |
| Kilogramos a toneladas..... | "             | "   | 1016.  |
| Pulgadas a milímetros.....  | "             | "   | .001   |
| Pulgadas a centímetros..... | "             | "   | 25.4   |
| Milímetros a pulgadas.....  | "             | "   | 2.54   |
| Centímetros a pulgadas..... | "             | "   | .04    |
| Pies a metros.....          | "             | "   | .4     |
| Yardas a metros.....        | "             | "   | .3048  |
| Yardas a Kilómetros.....    | "             | "   | .9144  |
| Metros a pies.....          | "             | "   | .0009  |
| Metros a yardas.....        | "             | "   | 3.3    |
| Kilómetros a yardas.....    | "             | "   | 1.1    |
| Kilómetros a millas.....    | "             | "   | 1093.6 |
|                             | "             | "   | .62    |

|                |       |                |
|----------------|-------|----------------|
| Metro cuadrado | 1.196 | Yarda cuadrada |
|----------------|-------|----------------|

|                       |           |                    |
|-----------------------|-----------|--------------------|
| Galón Americano.....  | x 8.33    | libras.            |
| Galón Americano.....  | x 0.13368 | pies cúbicos.      |
| Galón Americano.....  | x 231.00  | pulgadas cúbicas   |
| Galón Americano.....  | x 0.83    | galones ingleses.  |
| Galón Americano.....  | x 3.78    | litros             |
| Libras de agua.....   | x 27.72   | pulgadas cúbicas.  |
| Libras de agua.....   | x 0.01602 | pies cúbicos.      |
| Libras de agua.....   | x 0.083   | galns. americanos. |
| Tonelada de agua..... | x 268.80  | galns. americanos. |
| Tonelada de agua..... | x 35.40   | pies cúbicos.      |
| Onzas de agua.....    | x 1.735   | pulgadas cúbicas.  |

1 Columna de agua de 1 pulgada cuadrada por un pie de alto pesa 0.434 de libra.

1 Columna de agua de 1 pulgada cuadrada por 2,31 pie de alto pesa 1 libra.

El agua alcanza su mayor densidad a los 39.2º F.

Agua de mar es 1.6 a 1.9 más pesada que el agua dulce.

Una pulgada cúbica de agua hace aproximadamente 1 pie cúbico de vapor a la presión atmosférica.

27.222 pies cúbicos de vapor a la presión atmosférica pesan 1 libra.

### *Pesos y Medidas "Troy"*

|                |                                              |
|----------------|----------------------------------------------|
| 24 Granos..... | 1 pwt.                                       |
| 20 pwt.....    | 1 onza.                                      |
| 12 Onzas.....  | 1 libra, usada para pesar Oro, Plata, Joyas. |

### **Tablas**

#### *Medidas de Longitud*

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| 10 Milímetros.....   | 1 Centímetro. |
| 100 Centímetros..... | 1 Metro.      |
| 1000 Metros.....     | 1 Kilómetro.  |

|                  | Pulgadas    | Pies     | Yardas   | Millas |
|------------------|-------------|----------|----------|--------|
| Milímetros.....  | 0.03937     | 0.003    | 0.001    |        |
| Centímetros..... | 0.39371     | 0.032    | 0.011    |        |
| Decímetros ..... | 3.93708     | 0.328    | 0.109    |        |
| Metros .....     | 39.37079    | 3.280    | 1.093    |        |
| Decámetros ..... | 393.70790   | 32.808   | 0.936    | 0.006  |
| Hetómetro.....   | 3937.07600  | 3 8.090  | 109.363  | 0.062  |
| Kilómetro.....   | 39370.79000 | 3280.899 | 1093.633 | 0.621  |

#### *Volumen*

|                                      |                         |             |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------|
| 1000 Centímetros cúbicos .....       | 1 litro... 1.5668. .... | U S Quarts. |
| 1000 litros .....                    | 1 metro cúbico          |             |
| 1 Centímetro de agua a 4º centígrado | pesa 1 gramo.           |             |
| 1 Litro de agua a 4º centígrado      | pesa un kilogramo.      |             |

#### *Peso*

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| 1000 Miligramos..... | 1 gramo.            |
| 1000 Gramos .....    | 1 kilogramo.        |
| 1000 Kilogramos..... | 1 tonelada métrica. |

|                 | <u>Gramos</u> | <u>Onc. Troy</u> | <u>Lib. Avoir.</u> |
|-----------------|---------------|------------------|--------------------|
| Centígramo..... | 0.15432       |                  |                    |
| Decígramo.....  | 1.54323       | 0.003            |                    |
| Gramo .....     | 15.43235      | 0.032            | 0.002              |
| Decagramo.....  | 154.32340     | 0.321            | 0.022              |
| Hectogramo..... | 1543.23488    | 3.215            | 0.220              |
| Kilogramo ..... | 15432.34880   | 22.150           | 2.204              |

### **Tablas de Conversión Métricas**

|                        |            |                     |
|------------------------|------------|---------------------|
| 1 Gramo.....           | 0.0647689  | gramos.             |
| 1 Onza avoirdupois.... | 28.3496    | gramos.             |
| 1 Onza troy.....       | 31.10348   | gramos.             |
| 1 Lib avoirdupois....  | 453.593    | gramos.             |
| 1 Tonelada.....        | 2.000 Lbs. | 907. 86 Kilogramos. |

|                        |            |                       |
|------------------------|------------|-----------------------|
| 1 Tonelada.....        | 2.240 Lbs. | .06 Tonelada métrica. |
| 1 Gramo.....           | 15.432     | gramos.               |
| 1 Kilogramo.....       | 2.2046     | libras avoirdupois.   |
| 1 Tonelada métrica.... | 2204..     | libras avoirdupois.   |

*Volumen*

|                       |           |                 |
|-----------------------|-----------|-----------------|
| 1 Pulgada cúbica..... | 16.387    | centms. cúb.    |
| 1 Pie cúbico.....     | 0.02832   | de met. cúb.    |
| 1 Yarda cúbica.....   | 0.7645    | de met. cúb.    |
| 1 Galón americ.....   | 3.78543   | litros.         |
| 1 Bushel.....         | 0.35242   | hectolitros.    |
| 1 Centímet. cúb.....  | 0.06 0234 | pgd. cúbica.    |
| 1 Metro cúb.....      | 35.3 4    | pies cúbicos.   |
| 1 Litro.....          | 0.264 7   | de gln. americ. |
| 1 Hectolítro.....     | 2.8375    | bushels.        |
|                       |           | .308 yarda cúb. |
|                       |           | 6 .023 pg. cúb. |

*Longitud*

|                   |          |                  |
|-------------------|----------|------------------|
| 1 Pulgada.....    | 2.54     | centímetros.     |
| 1 Pie.....        | 0.3048   | de metro.        |
| 1 Yarda.....      | 0.9 4402 | de metro.        |
| 1 Milla.....      | .60935   | de Kilómetros.   |
| 1 Milímetro.....  | 0.03937  | de pulgada.      |
| 1 Centímetro..... | 0.3937   | de pulgadas.     |
|                   |          | pulgadas.        |
| 1 Kilómetro.....  | 3280.83  | pies             |
|                   |          | 0.62 37 de milla |

# Sigfried Olsen Shipping Co.

IMPORTACION - EXPORTACION  
TRANSPORTES MARITIMOS

Compramos en firme

## CAFE Y CACAO

SAN JOSE, COSTA RICA

TELEFONO 4433

— APARTADO 583

## **La República de Costa Rica**

y

## **La civilización en el Caribe**

Por el Prof. Chester Lloyd Jones  
*Profesor de Ciencias Económicas y Políticas  
de la Universidad de Wisconsin.*  
(Traducción de Alberto Quijano Quesada)

(Continúa)

Estados Unidos, y esto es particularmente cierto cuando se analizan los factores raciales.

La generalidad de los Americanos encuentran difícil comprender que a pesar de que elementos europeos se establecieron en regiones tropicales del Caribe sometidas, cuando menos, a un control nominal en los años siguientes a su descubrimiento por Colón, no ha habido nunca en ellas una aglomeración de inmigrantes europeos tal como la que llegó a los Estados Unidos y más tarde, en menor grado, al Sur de la América del Sur. A este respecto, la experiencia de Costa Rica aparece compartida por todas las demás Naciones, no obstante que en Cuba, durante los años de prosperidad, ha ocurrido una considerable inmigración procedente de España. Con excepción de Haití, el pueblo de origen europeo o parcialmente de herencia europea, continúa ejerciendo el control de la política oficial en los territorios del Caribe, libre ahora del control Español o Francés tanto como en los territorios que aun dependen de aquellas naciones. En todos, excepto en Haití, ha existido durante largo tiempo la propaganda y se mant'ene todavía en favor de la inmigración del Oeste de Europa. Pero las esperanzas por el aumento no se realizan. Como resultado, exceptuando a Costa Rica, Cuba y ciertas zonas en otros Estados, los hombres de linaje europeo están en minoría tan insignificante, que la africanización o la indianización se reconocen libremente como algo que es posible.

Es igualmente difícil para los Americanos comprender que puede decirse, casi sin otro requisito, que no existen Caribes en las Islas del Caribe; que las razas aborígenes desaparecieron prácticamente hace siglos y que, con excepción de Puerto Rico, Cuba y en menor grado la República Dominicana, la población actual de las Islas del Caribe es casi tan característicamente negra como la que existe en las costas de Guinea, de donde proceden sus ascendientes. Con las excepciones anotadas, esta es una tierra de negros, territorio de recursos limitados y pocos productos y en la cual el aumento de población ha sido más que el de la producción de alimentos.

Por consiguiente, las islas más pequeñas —Haití y Jamaica— parecen destinadas a continuar siendo zonas desgraciadamente sobrecargadas de población en la que domina el elemento africano que tiene un *standard* de vida excepcionalmente bajo (5). No existen proyectos para el desarrollo de fuertes empresas locales de carácter industrial, ni tampoco se intenta mantener un gobierno realmente propio. Estas regiones están, de hecho, hasta donde su administración es europea y colonial, controladas sobre las bases que el antiguo imperialismo británico pensaba que se debía establecer en todas las zonas tropicales.

Son notables también los contrastes raciales en los Estados del Continente. Estos países sin excepción, están ansiosos de impulsar la inmigración europea. El porcentaje de población de raza blanca varía entre más de 80% en Costa Rica hasta menos de 1% en Guatemala. La población indígena, a su vez, registra oficialmente variaciones de 64.8% de la población total, en Guatemala, hasta un pequeño grupo que rápidamente va desapareciendo en Costa Rica. Entre estos grupos de blancos y de indios descansa la raza de población mezclada, la cual, mediante los matrimonios entre ambos, en la mayor parte de la República de Continente, tiende a aumentar a costa de los elementos aborígenes y europeos.

La influencia de la raza blanca en el Continente alcanza su más alto grado en Costa Rica. En Colombia el control se ejerce regularmente por personas de descendencia europea. Los Andinos de Venezuela, aun cuando constituyen una pequeña minoría de población, han tomado parte importante en el desarrollo de la República. Grupos menos claramente definidos de raza blanca o parcialmente blanca, ejercen el control en Panamá y en otros Estados de Centro América, exceptuando a Costa Rica. En Guatemala, sin embargo, se registran solamente 15,470 blancos en una población total de 2,004,900 habitantes (6).

La población de raza negra en las zonas Continentales del Caribe es insignificante, excepto en las regiones de la costa Atlántica de Panamá y Venezuela. En los últimos años, y especialmente desde el principio de la crisis mundial de 1929, se han adoptado medidas en varios de los países

---

(5) La población por milla cuadrada en algunas de esas zonas, es la siguiente: Barbados 1,026; Indias Occidentales Francesas 450; Haití 250; Jamaica 206; Trinidad 209. Comparadas con la superficie territorial, algunas de estas cifras no son altas en relación con las del Reino Unido, que tiene 490 por milla cuadrada; Países Bajos 600; Bélgica 691; pero hay zonas extraordinariamente pobladas, en las cuales se trabaja casi exclusivamente en agricultura, así como zonas cuya mayor parte no está cultivada. Anuario Comercial de 1931, Vol. II páginas 492, 660.

(6) Estudio hecho en documentos publicados, de la Dirección Genral del Censo de la ciudad de Guatemala, relacionados con la preparación del Censo General de la República levantado el 28 de Agosto de 1921.—4º Censo. Parte I—Guatemala, 1924, página 139.

continentales y en Cuba, especialmente cuotas individuales, con el objeto de evitar la inmigración de gente de color. Las empresas extranjeras, principalmente las Compañías Fruteras y Petroleras, han sido criticadas por el apoyo directo o indirecto que han dado a la inmigración procedente de regiones sobrecargadas de población de negros hacia las zonas continentales donde la mano de obra local ha sido insuficiente.

Nadie puede saber por supuesto, hasta qué grado estos elementos raciales, tanto en el Continente como en las Islas, pueden intervenir en la organización social, en la cooperación económica y en la competencia en general o en las influencias extranjeras. Tampoco es posible pronosticar cuáles instituciones políticas pueden desarrollarse. Está de moda entre los estudiantes de los problemas del Caribe y de otros tropicales, considerar de menos la raza como factor determinante y suponer que, dados los hechos de tiempo y de las uniones matrimoniales efectuadas, no hay razón para creer que una raza es más apta que otra para los efectos del resultado general. Aquellos que han conocido íntimamente las condiciones reinantes en el Caribe, mantienen pocas veces ese criterio.

Es evidente que bajo las circunstancias en que se ha vivido en las Islas durante el período de la esclavitud y por consiguiente en el de la inmigración de negros, éstos no solo realizaban el trabajo que no podían ejecutar los nativos, sino que, cuando la esclavitud llegó a su fin, los negros se mostraron, en ciertos aspectos especialmente adaptables a las condiciones locales. Ellos han vivido mejor, han trabajado más y se han multiplicado en mayor grado que los otros grupos raciales, excepto en cuanto ya se ha indicado; pero aun en las zonas de excepción, los negros constituyen el principal elemento para ejecutar trabajos duros. Fuera de las zonas donde se impide su expansión mediante disposiciones legales, los negros continúan su avance hacia las fronteras occidentales de la región Continental, como lo han hecho ya, de modo espectacular, hacia el Sur del Caribe, en el Norte de Brasil. Han entrado ya en los fundamentos de la vida económica de las Indias Occidentales más pequeñas y sus perspectivas parecen prometerles influencias crecientes en todos los aspectos de la civilización que se va desarrollando en esas comunidades, tanto como en las de mayor extensión en otras Islas mayores.

En el Continente, desde Guatemala hasta las Guayanas, con la posible excepción de ambas, la población aborigen parece ir perdiendo su posición para sobrevivir solamente como raza mezclada. En Costa Rica, desde luego, es insignificante. Dejando a un lado el desarrollo de la inmigración, que no puede calcularse ahora, y exceptuando a Costa Rica y posiblemente a una parte de Colombia, el progreso de las comunidades de mestizos parece ser el que se esperaba. Para el desenvolvimiento racial de las Islas, el blanco importó al negro y éste completó la eliminación de los habitantes aborígenes y por consiguiente, exceptuando las regiones antes citadas, redujo la

raza blanca a cifras insignificantes. En el Continente, la raza blanca tiende a mezclarse con la población aborigen, que unas veces es la dominante y otras constituye la minoría.

Entre las clases predominantes hay muchos que todavía argumentan contra las conclusiones de que la civilización continental llegará a ser de característica mestiza. Pero el razonamiento se funda más en esperanzas que en realidades actuales. Si una constante y apreciable inmigración europea acompaña la afluencia de capital extranjero, estas regiones pueden esperar que llegarán a ser, con el tiempo, racialmente europeas, como lo fue Argentina en el Siglo XIX. Posiblemente, si el impulso popular se manifiesta nuevamente en Europa en la forma que produjo la considerable inmigración de la última mitad del Siglo XIX, estas regiones serán beneficiadas, especialmente si los Estados Unidos continúan restringiendo la entrada de extranjeros. La posibilidad de ese resultado disminuye por el descenso del porcentaje de nacimientos en la Europa Occidental, tendiente a producir "poblaciones balanceadas", así como por el atractivo de países de clima templado, incluyendo las zonas todavía poco pobladas de la América del Sur. Si una corriente de inmigración no se desarrolla, es difícil eludir la conclusión de que la mayor parte de las poblaciones del Continente aumentará en el futuro el grado de mezcla que hoy tiene de aborígenes y europeos, principalmente de elementos del Sur de Europa.

Otro de los argumentos imponderables que por sí mismo presenta el análisis de los elementos raciales, es el grado al cual la raza blanca puede mantener su capacidad mental y su vigor físico en los trópicos, especialmente en las tierras bajas. Hasta el presente, a pesar del progreso en medicina y en el control de las condiciones generales de vida, se reconoce que el hombre blanco o por lo menos un promedio de hombres blancos, no puede vivir permanentemente en zonas típicamente tropicales sin perjuicio de su energía y su salud. La vida en pleno trópico, durante una sucesión de generaciones, no es posible para la raza blanca. Los inmigrantes europeos, aun en las regiones altas de los trópicos de América, tales como la Meseta Central de Costa Rica, admiten francamente que después de pocos años sienten los primeros síntomas de decaimiento a menos que residan periódicamente en zonas templadas. Por consiguiente, las influencias climáticas ejercen importante control de la contribución que el hombre blanco puede prestar a la civilización tropical. Es posible que futuros progresos de la ciencia puedan modificar lo que hoy parece una limitación definitiva, pero hay pocas razones para creer que el hombre blanco pueda hacer en los trópicos una labor doble de la que haya ejecutado en zonas templadas.

Parece fácil llegar a la conclusión de que la civilización que habrá de desarrollarse en las tierras bajas del trópico, deberá continuar dependiendo, por lo menos, del trabajo rudo de hombres no blancos y que el progreso de algunas industrias alimenticias será muy lento. Las tierras altas,

iguales en otros aspectos, son más prometedoras. La Meseta Central de Costa Rica, por ejemplo, seguirá prestando mayor contribución a las necesidades humanas de las costas. Del mismo modo, las zonas más altas de Colombia y partes de Venezuela, prometen ser de mucho mayor valor que las regiones bajas. Esta generalización está, desde luego, sujeta a variaciones, como ocurre en zonas bajas cultivadas de fruta y en la región de Maracaibo con su enorme riqueza de petróleo.

Si las limitaciones aplicadas al hombre blanco pueden o no afectar a los de mezcla ancestral o los afectan a todos por igual, es asunto todavía pendiente de discusión. Es significativo que aun tratándose de agrupaciones de mestizos, la vida en las tierras bajas de los trópicos no es atractiva y que centros de población donde predominan los mestizos han progresado únicamente bajo condiciones excepcionales (7).

#### 4.—Salubridad

El progreso en los trópicos del Norte de América ha sido y continúa siendo seriamente afectado por las condiciones favorables o desfavorables de la salubridad pública. Donde un elevado promedio de defunciones disminuye el promedio de trabajadores, o donde las enfermedades endémicas impiden que muchos hombres sean capaces de rendir su mayor esfuerzo, el nivel de la civilización se mantiene más bajo de lo que, en otras condiciones, podría alcanzar. El empeño social que podría ponerse en la explotación de las riquezas locales, en la realización de mejoras públicas, en el mejoramiento del standard de vida de la población y en el desarrollo de un alto grado de cultura, es limitado. Algunas de estas desventajas han sido aménoradas o por completo eliminadas. La fiebre amarilla fué vencida; se ha demostrado el medio de terminar con la anquilostomiasis y se ha iniciado la campaña contra la malaria. Debido a los trabajos ejecutados en estas líneas, se han registrado notables progresos, no solamente en Costa Rica, conforme se ha demostrado, sino en muchas otras regiones del Caribe. Pero la ciencia tiene todavía frente a sí una tremenda tarea que realizar antes

---

(7) Las cifras de población relativas a las principales ciudades del Caribe no permiten realizar un estudio satisfactorio de las divisiones raciales. La Habana, en el punto norte de los trópicos y una de las ciudades más grandes del Caribe, tiene casi 600.000 habitantes, de los cuales la mayor parte son blancos y mulatos. San Juan de Puerto Rico, la siguiente en tamaño, con 200.000 habitantes, mantiene esta característica. Las demás ciudades costeras en las posesiones coloniales así como en las islas independientes tienen un elevado porcentaje de población negra. Las Capitales de Centro América y las de las Repúblicas del norte de Sur América, con excepción de la Ciudad de Panamá, están situadas lejos de las costas. Caracas, aun cuando geográficamente se encuentra cerca de la costa, tiene una elevación de 4.419 pies. En las ciudades de las tierras altas, la población es generalmente de blancos y mestizos, excepto en la ciudad de Guatemala, donde el porcentaje de sangre aborigen es mayor que el de los blancos.

de que el standard de salubridad pública pueda considerarse satisfactorio. (8)

En cierto grado, las comunidades del Caribe se encuentran encerradas por si mismas, dentro de un círculo vicioso en lo que se relaciona con la Salubridad Pública. Algunas enfermedades como la anquilostomiasis, por ejemplo, no pueden ser efectivamente eliminadas porque el bajo standard de vida no permite al pueblo adoptar medidas contra la infección, especialmente por el uso de calzado. A la inversa, la falta de medidas preventivas impide mejorar el standard de vida.

### 5.—Capital y Empresas

El capital y la iniciativa para la explotación de las riquezas naturales han brillado siempre por su ausencia, hasta nuestros días, en los países del Caribe. Con el establecimiento de un orden mejor, han venido a existir, pero en alto grado procedentes de otros países. El capital nacional sigue invirtiéndose en tierras o en préstamos individuales, a elevado tipo de interés principalmente destinados a la producción de cultivos locales. En años recientes se ha tratado de colocar sumas considerables en el extranjero. La mayor excepción en todo esto ha sido la industria del café que todavía se mantiene, por regla general, en plantaciones relativamente pequeñas, de propiedad de los nacionales. Esto ha sido típico en el progreso de Costa Rica y de otros países de Centro América, así como de Colombia.

Existen, en efecto, pocos hombres de riqueza considerable que sean ciudadanos de las Repúblicas del Caribe y de ellos, solamente una pequeña parte tienen interés en empresas de progreso local. El capital extranjero tiene parte dominante en los países de mayor producción de azúcar y frutas. Esto es aún más cierto en las explotaciones de petróleo. Las actividades de los extranjeros en la industria del café han venido en aumento durante los últimos años. Las inversiones extranjeras en las plantaciones de café en Colombia alcanzan hoy elevadas cifras. En Costa Rica y Guatemala los alemanes son propietarios de grandes plantaciones de café y en menor proporción en otros países de Centro América. Un porcentaje de la financiación y exportación de las cosechas, mayor que el de la producción, ha caído en manos de intereses extranjeros (9).

Por consiguiente, las grandes empresas que han contribuido al desarrollo del Caribe han venido a ser, en su mayor parte, de extranjeros. Ellas constituyen ejemplos del "imperialismo económico" en cuanto las riquezas de esos países son administradas por grupos económicos extranjeros, a pe-

---

(8) Un ejemplo patente de las dificultades con que se tropieza, aun cuando solo en pequeña escala, en cualquier parte, se presenta en Puerto Rico, donde a pesar de las fuertes inversiones hechas para mejorar la salubridad pública, ésta continúa como uno de los más serios problemas de la Isla.

(9) En Costa Rica, por ejemplo, en la cosecha anual 1930-31, los extranjeros exportaron 136.429 sacos de café. Los costarricenses exportaron 218.142 sacos.

sar de que la administración política del territorio permanezca en manos de los nacionales.

Iguales condiciones han existido en todas partes, en países que inician su explotación económica. Los Estados Unidos, Canadá y el Africa Septentrional, son ejemplos notables de unidades que en su principio han dependido esencialmente del capital extranjero para el desarrollo de sus fuentes de riqueza natural. En casos corrientes, conforme han aumentado la población y la riqueza nacional, las inversiones de capital extranjero han venido a desempeñar, a su vez, un rol menos importante en los asuntos locales y el capital nacional ha venido a dominar las empresas del país.

Es todavía muy temprano para decir si el capital extranjero en estas tierras tropicales actúa sólo como un puente entre la dependencia económica y la independencia. En los países más lejanos del Africa Septentrional, el aumento local de capital particular ha traído como consecuencia el aumento de inversiones en valores públicos, y en menor grado, en empresas privadas. Existen menos marcadas tendencias de la misma naturaleza en algunos de los países del trópico, pero es claro que ellos no estarán, en un futuro cercano, en condiciones de finaciar, con recursos nacionales, sus propias necesidades. No puede decirse hasta donde resultará un fracaso económico y político ese procedimiento, especialmente en los países más jóvenes y débiles.

La independencia política no tiene que estar supeditada a ninguna forma de dependencia económica. Los Estados Unidos, por ejemplo, no fueron en realidad controlados en su vida política por los intereses ingleses durante el período en que los empréstitos americanos alcanzaron la mayor suma de capital local acumulado. Por otra parte, en un Estado de limitada extensión territorial, de reducida población y de pocos recursos para su desarrollo económico, especialmente cuando las industrias que contribuyen a la prosperidad nacional son pocas y sus mercados no son estables, las cuantiosas inversiones de capital extranjero dentro de sus fronteras tienen necesariamente que ejercer una poderosa influencia en la política nacional.

El grado en que los Estados del Caribe dependen del capital extranjero es muy variado para permitir una generalización absoluta en cuanto a sus beneficios o a la falta de ellos. Todos los ciudadanos de estas Naciones están de acuerdo en que el capital y la iniciativa extranjera han traído sus ventajas y que la futura expansión de ambos elementos, es deseable. La mayor parte de las críticas a que esos factores están sujetos se debe a la exportación de buena parte de sus utilidades a otros países con la desventaja consiguiente en la balanza nacional de pagos. Frecuentemente esta circunstancia da lugar a intentos de discriminación de impuestos con el objeto de asegurar que el extranjero soporará lo que el interés local considera una participación natural en los gastos del Gobierno. Pocos proyectos de esa índole encuentran abierto el camino de una ley. Se detienen an-

*Continuará*