

Escuela de Agricultura

CAMPO

REVISTA MENSUAL

HOGAR

Director: LUIS CRUZ B., Perito Agrícola



Admor.: ALFREDO BLANCO, Perito Agrícola

SE PUBLICA EL DIA 1.º DE CADA MES
AVISOS: Precios Convencionales
TELEFONO 2458 - APARTADO 1287

Precios de Suscripción:
En CENTRO AMERICA, Un Peso Oro por Año.
En el EXTRANJERO, Dos Pesos Oro por Año

Del rumor de nuestros agricultores

por LUIS CRUZ MEZA

La parcela de tierra.—Un buen amigo de esta Revista,—lo que quiere decir, un buen amigo del campo y de su producción,—constantemente está repitiéndonos que las mejores lecciones dadas por nosotros desde esta Revista, son aquellas que se refieren a la *parcela de tierra*; o sea que en la República todos tengamos un sitio, un campo, un lugar donde sembrar algo de lo mucho que consumimos. Mereció elogios de cuantos lo leyeron el cartelón; «*siembre lo que usted se come*», tomado de los caminos y parques de Filadelfia de los Estados Unidos, cartelón que parece ser la consecuencia de la prédica sobre la parcela de tierra. En la reciente feria agostina celebrada en la ciudad de Guatemala, se exhibió en el propio campo de la feria, una parcela de tierra de modo intensivo sembrada y aprovechada, y se la exhibió con el objeto de demostrar prácticamente todo lo que los habitantes de aquel país deben y pueden producir. Un aviso referente a ella decía: Visite usted la casa rural y en una *cuerda de veinte brazadas* (un sexto de manzana), convierta sus ratos de ocio en noventa y dos y medio colones mensuales. El Departamento de Orientación del Ministerio de Agricultura demostró, en la gráfica manera expuesta, que en esa parcela se pueden producir y crear cuatro naranjos, veinte cafetos, diez colmenas, una área de hortaliza, un marrano, tres conejos, dos cabras, diez palomas, seis chom-

pipes, seis patos, diez gallinas y obtenerse además otras cosas que constituyen pequeñas industrias del hogar: y de todo esto una ganancia mensual de noventa y dos colones y medio. Un modo admirable de dar enseñanza respecto al medio de tener una parcela de tierra y de lograr con ella ser un productor. Si un ciudadano no puede dedicar todo su tiempo a parcela semejante, que por lo menos le dedique el tiempo que otros malgastan en vanidades y naderías que se disipan y extinguen y nada dejan. Esa es la enseñanza del día y la que urge que todos acojamos. Es preciso enseñar a los niños y a los jóvenes y a los viejos, que deben ser dueños de un pedazo de tierra y la manera y forma en que deben hacerlo producir. Así y sólo así llegaremos a la realización de un ideal de la más alta moralidad y del más efectivo progreso para la nación. La caballerosidad y la hidalguía, lo hemos dicho y lo repetimos, más se fundamenta cuanto más el hombre se relaciona con la tierra.

Cartera de Trabajo y Previsión social.—Aun cuando *La Gaceta*, el diario oficial, de este nuestro país que tanto pregona de agricultor, es leída casi sólo por nuestros hombres de las ciudades, cuando ella se utiliza como papel de envolver, no faltan habitantes del campo que la lean. Alguien, agricultor, que gusta de andar observando cosas que en *La Gaceta* aparecen publicadas, se extrañaba de que entre las Secretarías de Estado hubiera una que se llama de *Trabajo y de Previsión social*, y todavía se extrañaba más, que tal cartera estuviera encargada al Secretario de la Gobernación. Yo no alcancé bien los motivos de la extrañeza de ese agricultor, pero entiendo que posiblemente serían el que el de que una cartera de Trabajo, debiera depender directamente de la de Agricultura, y no que se la haga depender de la de Gobernación que sólo tiene puntos afines con la de Policía y de Seguridad Pública. Indudablemente éstas son cosas de nosotros los costarricenses. Así hemos vivido, y así posiblemente seguiremos viviendo. El Congreso ordenó los nombres de tales carteras, y él que fue quien los ordenó, es el único que puede entender cuál objeto legítimo tuvo al realizarlo. El bienio último fue de inflazones, no sólo de la tierra, sino de muchas otras cosas y producto de tal estado nos parece esa flamante cartera de Trabajo y Previsión

social. Lo que sí rumoran nuestros campesinos e indudablemente es cierto, es que muchos de nuestros niños, no sólo en los campos, sino también en las ciudades, se mueren de hambre; que muchas de nuestras familias se desbaratan; que las esposas son abandonadas por sus maridos, y que aún éstos viven con infinitas congojas y miserias. Para salvar o tratar de remediar estos males que nos aquejan y que contemplamos con indiferencia, quizás nos valiera mejor ocuparnos resueltamente de una campaña, de una cruzada agrícola, y en lugar de una cartera de Trabajo y de Previsión social, crear una de *Agricultura*, y establecerla en toda forma para que activa, tenaz y prudente vaya hacia el corazón de todos los costarricenses y nos enseñe y nos obligue a cultivar y a producir, por lo menos, lo principal de lo que nuestro sustento requiere.

En la zona del General, el zacate Calingüero destruye los helechos

El señor don José J. Barrantes, residente en Ureña, distrito del General, nos envía, con franca satisfacción, un dato que viene a completar los muchos que nosotros hemos dado sobre el zacate CALINGÜERO. Nos dice: «que en la finca del reputado agricultor de esa rica zona ganadera, señor don Isaías Retana, se sembró semilla del zacate dicho, en un terreno abandonado e inútil, por estar completamente invadido de «helecho»,—y agrega: «esta yerba, el helecho no tenía aquí competidora y el CALINGÜERO ha logrado vencerla creciendo con más rapidez y cubriéndola. El triunfo de esta planta sobre una tan terrible como el helecho nos hace declarar un triunfo para nuestros ganaderos y en especial para su Revista. El CALINGÜERO tiene que ser el pasto favorito de esta incalculablemente rica zona».

DESTRUYA SUS HORMIGUEROS FACILMENTE CON CYANOGAS EL REMEDIO MAS BARATO Y EFICAZ CONOCIDO

Una o dos fumaradas en los agujeros de los hormigueros los mata casi instantáneamente. CYANOGAS emite un gas en el que las hormigas no pueden vivir, no teniendo que ingerirlo ni aún que tocarlo. Tenemos nuevas bombas para aplicarlo, que garantizamos no se destruyen, ni herrumbra con el uso del CYANOGAS

Pida informes completos a: J. E. VAN DER LAAT Sucr.

VENTA DE SEMILLAS

50 varas Sur de la Requina Sur Este del Mercado. San José

Ganadería en general

Continuación de las lecciones del agricultor don Juan Gómez

Curso de preparatoria en las asignaturas de la Ganadería. — Finca amasada con nuestras propias manos. — Productos lentos y en pequeña escala ascendente. — Los potreros nuevos deben dejarse semillar. — Selección de Ganados: su estadística, sus nombres. — Quesitos REPOSADOS. Modo de fabricarlos. — Primeros implementos de una quesería. — Quesos de crema de fácil transporte.

MIRADA RETROSPECTIVA.—Ha empezado ya la pequeña inicial explotación de la finca que tantos afanes y desvelos nos cuesta; y que, por esa misma causa, ya que en ella hemos puesto todo esfuerzo, toda la fe y toda la esperanza de que es capaz nuestro espíritu, la queremos tanto... Esta miniatura de finca hoy amasada con nuestras propias manos, ha de crecer y multiplicarse en conformidad con las leyes que rigen la Naturaleza toda, y con el inteligente esfuerzo que le dedicaremos; porque ella ha de endulzar los últimos años de nuestra vida dándonos para todos los seres que nos sean queridos y guardándonos siempre un lecho de amor y de abundancia donde abandonar tranquila y plácidamente esta vida transitoria

Concretémonos un rato a estudiar la mejor manera de sacarle también el mejor provecho, siempre mirando más hacia el porvenir que al presente, ya que por ahora, los productos vienen siendo lentos y en pequeña escala; lo que permite que lo hagamos a perfección, no sólo para aumentar la proporción del rendimiento, sino porque con ello hemos de cimentar sólida y establemente el orden, el método y las buenas costumbres tanto en los trabajadores como en los animales que hacen de pueblo en nuestro pequeño feudo. Este es el mejor, el más corto y más barato camino de alcanzar tranquilidad y beneficios.

LOS POTREROS.—A medida de los ganados, iban avanzando los pastos y se notaba que el terreno iba quedando al descubierto, dando salida a las malas hierbas que en este caso lo son todas aquellas que el ganado no se come, nos apresuramos a cambiar los ganados a otro de los potreros y empezábamos la desmatona de chapia baja; esto es, al ras del suelo excepto con las berenjenas que cortamos a un pie de alto y los tallos de pata en lo alto, al nacer de las hojas que es el medio

Su máquina de escribir no funciona bien. Llame al teléfono

2-4-5-8 y pregunte por **MORGAN** el encuadernador
Reparación rápida y barata

más eficaz para destruirlos; también procurábamos despedazar en lo posible, las malezas que aún no se habían podrido. Una vez desmatonado el potrero, lo dejábamos absolutamente solo hasta que el renuevo del pasto crecía y semillaba. **MUY BIEN: SE TRABAJA CON CABEZA!** Los potreros nuevos han de dejarse asemillar para que las simientes nuevas aprovechen los descubiertos del suelo y no sólo haya menos malas hierbas, sino mayor cantidad de pastos. Lo contrario es lo corriente y a eso se debe que nunca tienen buenos repastos ni rendimiento.

LOS GANADOS.—Ya hemos hecho una selección por la edad y al tamaño en cuanto a los novillos y a éstos los llevamos adelante, comiendo lo mejor de los potreros y tras ellos, los que aún están en desarrollo y que llamados los **ZAPADORES**, porque éstos, como no están haciendo otra cosa que creciendo, bien pueden obligarse a rastrear por todo el campo los pastos más incómodos y logramos así, que vayan despedazando maleza y aprovechando todo lo comestible. Con los de adelante, que llamaremos la **CABEZA** como se estila entre *gauchos* o *ganaderos*, procuramos que nunca pasen de los pastos maduros a los tiernos, pues se nos ha dicho que eso desmejora la buena condición del animal, porque así como el pasto tierno desarrolla los músculos mientras el animal está creciendo, una vez puesto a engordar, es el pasto maduro el que da la mayor solidez y peso al músculo y hace que la grasa se generalice en todo el cuerpo, dando al animal muy bonito aspecto, mucho peso y carne de superior calidad; pero que, si al contrario, después de gordo vuelve a comer pastos tiernos, el músculo se afloja, se desfibra de grasa y ésta en lo general se rebaja muchísimo de tal manera que el animal puede perder en un mes, lo que había ganado en cuatro, tanto en peso como en calidad. Y **LOS QUE TAL DICEN, SABEN BIEN DE ESTAS COSAS.** La ciencia y la experiencia de los demás, deben siempre servirnos de derrotero... a eso se le llama **SENTIDO COMUN** y al saber aprovecharnos de esas cosas se le llama **INTELIGENCIA**..

Cuando el ganado hembra ha crecido y empieza a multiplicarse. La primera vaca tuvo una ternerita y por ser la primera, la pusimos el nombre de **REINA MADRE** y a la hija **PRINCESA**. A la segunda vaca que tuvo un ternerito le pusimos a ella **REINA MARIA**, y al hijo **PRINCIPE I**, y pensamos seguir por este orden: poner el nombre de reinas, con distintos segundos nombres, a todas las primeras

ESTUDIE INGLÉS Y COMERCIO

CURSOS COMBINADOS DE:

Inglés y Teneduría de Libros;
 Inglés y Contaduría Mercantil;
 Inglés, Taquigrafía y Mecanografía;
 Excelente instrucción en todas las materias de comercio y método inmejorable para aprender bien y en corto tiempo, la lengua inglesa.
 Enseñanza por correspondencia. Usted estudia en su propia casa, a la hora más conveniente.

Pida informes a **M. A. CASTRO CARAZO**, Director.

COLEGIO INTER-AMERICANO

PASAJE DENT

Apartado 1236

SAN JOSÉ, COSTA RICA

madres y así sucesivamente pondremos a cada animal de los que no serán de la venta, un nombre distintivo y característico para poder en cualquier momento, conocer la genealogía de cada uno y como llevamos ese registro en un libro especial, podremos saber en cualquier tiempo, la ascendencia de cada buen tipo que nos resulte y viceversa. Por otra parte, esto facilita el conocimiento individual de cada animal y los peones se familiarizan tanto, que usted puede ordenar a cualquiera y desde su casa, lo que ha de hacerle, por ejemplo a la PRINCESA LUISA que puede encontrarse a algunos kilómetros de la casa. MUY BIEN: ESO ES PARTE DEL ORDEN en la finca, y no olviden que a los terneros recién nacidos hay que desinfectarles el ombligo con la agua yodada de que hablamos antes, no permitir que le caigan gusanos y dejar que vivan día y noche con la madre, por lo menos quince días, pero ordeñando todas las mañanas y tardes a la vaca, para extraerle la leche sobrante y evitar que perjudique con la leche represada, la salud de la cría y el sistema glandular mamario; la importancia de dar libertad a la madre para amamantar su cría como su propio instinto se lo indica, consiste en el perfecto desarrollo de sus órganos digestivos y por consiguiente para la nutrición que ha de proporcionarle una vida sana y precoz. Por otra parte, bien poco se pierde con la leche de las vacas recién paridas, pues que ella es muy pobre en grasa y aún en caseína y más bien deteriora, al mezclarla, las otras leches. Como por ahora la producción de leche es poca, hemos de aprovecharla en la fabricación de quesos, pero no del tipo corriente, porque eso en pequeño es muy molesto y poco productivo. Produciremos unos quesitos especiales que llamaremos REPOSADO y que podremos acumular indefinidamente para facilitar el transporte en la época que sea más conveniente. Veamos cómo se procede. Se construye una BANQUETA de tres pies y fondo redondo, de superficie medianamente cónica y acanalado por sus bordes con un solo punto de escape. La forma medianamente cónica sirve para que desde el punto céntrico haya un declive suave que permita escurrir el suero y el canal lo recoja en redondo y lo conduzca por el punto de escape, al recipiente que uno haya colocado para recogerlo. Se construyen seis aros redondos, cuando menos octagonales, de ocho pulgadas de diámetro por doce de alto, bien agujereados por los cantos, de modo que cada dos pulgadas cuando menos, tenga un agujero de un cuarto de pulgada; estos agujeros favorecen el escape del suero por todas partes. Se preparan varias tiras de manta de cuatro pulgadas de ancho por tres pies de largo y con esto, el taller está casi completo. Apenas obtenida, la leche, es decir, lo más caliente posible se aplica el cuajo de pastilla en proporción de la mitad de lo que indican las instrucciones que acompañan a cada frasco, o lo que es igual, la leche se corta a medio cuajo del corriente para que la coagulación sea más lenta. Cuando la cuajada está bien cortada, lo que se prueba introduciendo en ella una cánula de madera bien limpia, y si al retirarla de la cuajada, sale sin partículas lechosas y más bien acuosas claras, ese es el momento de proceder. Se coloca el ARO en el centro de la BANQUETA, se forra interiormente con las tiras de

manta dichas, de modo que el fondo y los lados queden cubiertos con manta; se toma una cuchara o cucharón grande de madera o de cuerno (nunca de metal) y se traspasa, muy lenta y cuidadosamente la cuajada despedazándola lo menos posible y se coloca una buena camada en el fondo, como de tres pulgadas de espesor; se aplica entonces, espolvoreándola, un par de cucharadas de sal. Se continúa del mismo modo hasta traspasar toda la cuajada al ARO, hecho lo cual se deja en reposo completo a fin de que la sal de cada camada vaya diluyéndose lentamente y el suero salga puro (nunca lechoso) transparente de un color verdoso. Las colas de las tiras de manta se voltean hacia adentro en la parte superior y en esa forma la cuajada queda protegida por todas partes contra las moscas y demás suciedades que pudieran atacarla. A la mañana siguiente con mucho cuidado se tiran un poquito las tiras para evitar que las arrugas interiores producidas por ese encogimiento de la cuajada, se penetren entre ella y la deformen. Talladas las tiras en la parte superior y con el mayor cuidado posible se le da vuelta al ARO colocando para arriba, la parte que ha estado para abajo y así en esa forma se coloca en una tabla colgante y también acanalada para recoger los sueros, que de antemano ha de tenerse en el lugar más fresco y bien ventilado de la casa. Colocado el ARO se le pondrá una cucharadita de sal espolvoreándola por toda la superficie descubierta (antes el fondo) y al decir dos días, se repite la operación de cambiar la parte de arriba para abajo y se vuelve a aplicar la sal en igual cantidad y forma. Pasados otros dos días, la operación se repite y así sucesivamente hasta que se note que la pasta está de consistencia capaz de mantenerse en la forma redonda y achatada del ARO. Para entonces conviene asolear el queso un rato hasta que se calcule que ha calentado un poco la superficie, procurando darle vuelta de vez en cuando; luego vuelve el queso a su tabla de maduración que tendrá la misma forma de la primera, pero en la superficie, por lo menos para cada quesito habrá un lienzo entre la tabla y el queso. Dos o tres días después, ya se nota que empieza a endurecerse la superficie externa del queso y a enmohecerse; se calienta un poco de suero fresco y se hace un lavado cuidadoso y se le da otra asoleadita para volverlo a su tabla correspondiente. En estos vaivenes pasan dos semanas al cabo de las cuales, el queso está—en condiciones de ser embodegado—en lugar muy fresco y ventilado y al cabo de un mes el queso empieza a estar comible, pero desde luego, cada día que pase, mejora su condición. A este queso le llaman algunos QUESO DE CREMA.

Decía antes que hay que alistarse un juego de BANQUETAS, AROS y TIRAS por lo menos para seis quesos, puesto que el primero deja esos menesteres

PASTO CALINGUERO

Destructor del tórsalo y la garrapata - Insuperable para las tierras áridas
Se mantiene verde en el verano

RICARDO RAMIREZ DURAN - HACIENDA COLOMBIA - OROTINA

Para Costa Rica solo conviene la semilla cosechada en el país

hasta los seis días y pueden volver a servir nuevamente. Esta clase de queso puede venderse por lo menos, al precio de mantequilla y deja al finquero la ventaja de poder acumularse sin descomponerse, al contrario, mejorándose.

Hemos sido redundantes en detalles porque queremos creer que sólo nos leen los neófitos en el oficio y por y para ellos es que escribimos y por eso usamos un lenguaje sencillo y comprensivo, sin cuidarnos poco ni mucho de los que saben de estas cosas. Nos hemos propuesto simplemente hacer un curso de preparatoria en las asignaturas de la ganadería para todos aquellos que tengan buena voluntad y quieran creer que escribimos desinteresadamente sobre lo poco que hemos aprendido en las prácticas de la industria.

J. GOMEZ A.

Hacienda Guayabo, 15 de septiembre de 1930.

Química Agrícola

Nitrógeno arrastrado por las aguas pluviales

IDEAS SUGERIDAS POR LA LECTURA DE «JE SAIS TOUT»

El agua de lluvia al condensarse en las nubes, está químicamente pura; pero al descender disuelve productos gaseosos. Los más importantes para la Agricultura, son los nitrogenados, que provienen de vaporaciones y los formados del ázoe, el hidrógeno y el oxígeno del aire y del vapor de agua; combinados por influencia de los fenómenos eléctricos de la atmósfera; dando origen a compuestos amoniacales y otros nitrogenados. La cantidad de ellos es muy variable, pero es más del uno por cien mil del peso del agua. En Costa Rica, donde la cantidad de lluvia anual es alrededor de dos metros, sobre la superficie, la proporción de nitrógeno del aire arrastrada por las lluvias, equivale al que contendrían cientos de miles de toneladas de salitre.

RODOLFO QUIJANO R.

La siembra de leguminosas en los cafetales

EL CHICHARO DE VACA O «COW PEA»

No sólo en los terrenos sembrados de café sino en toda clase de terrenos conviene intercalar leguminosas para abonar los terrenos. Indudablemente toda clase de abonos verdes son convenientísimos pues producen verdadera riqueza al terreno. El «cow pea» se adapta para intercalarlo en toda clase de siembras, como el maíz, la caña, sorgos, etc., pero naturalmente es de un gran éxito entre los cafetales. A siembras

de esta especie, con el sólo fin de abonos debe en gran parte el éxito de sus plantaciones de café el señor Malavassi en Tres Ríos.

Para obtener buen resultado en la producción del «cow pea», conviene hacer la siembra inmediatamente después de una buena porca del cafetal, y conviene sembrarlo tanto en las calles de los cafetos, como en las calles intermedias; mientras más tupida sea la siembra será mejor.

Cuando se quiere cosechar semilla, entonces sí es más conveniente hacerlo en surcos separados. En los Estados Unidos donde tanto se aconseja sembrar el chícharo o «cow pea», se emplean para un acre de terreno de treinta a cuarenta y cinco libras, pero quince o veinte nos parecen más que suficientes. No es bueno olvidar que el acre equivale poco más o menos a media manzana.

Sobre cría de abejas

Enjambrazón natural

por CINCINATO

En nuestros climas tropicales, ocurre por lo general la enjambrazón apenas cesan las lluvias y se inician los primeros días esplendorosos del verano. Esto suele ocurrir hacia fines de octubre o principios de noviembre, si bien algunos años las aguas se prolongan hasta más tarde; y se da el caso de que las abejas, habiendo hechos los preparativos para enjambrar, se ven obligadas a renunciar a sus deseos, dejándola para más adelante o suprimiéndola por completo, si las lluvias duran hasta fines de diciembre. Es este el momento, pues, de mejor oportunidad para tratar con mis lectores tan interesante aspecto de la explotación apícola, del que el insigne Langstroth ha dicho "que es uno de los espectáculos más hermosos entre los que presenta la vida campestre".

Previamente debemos saber en qué consiste o cual es el objeto de la enjambrazón. Algunos autores la definen diciendo que la "enjambrazón natural obedece siempre a un malestar o a una necesidad que las abejas no han podido satisfacer, o también a un estado anormal de la colonia". Así es, hasta cierto punto; pero a mi modo de entender, la enjambrazón debe considerarse en primer término como una función natural de las abejas, en su afán de extender colonias por todas partes, y asegurar así la vida de la raza. Es claro que esto es una necesidad de su instinto, y que cuando éste se excita, como sucede siempre antes del acto de enjambrar, se produce un estado anormal en la colmena. Por manera que la definición citada es bastante exacta, pero no hay que confundir la causa con los efectos: el malestar y la necesidad a que se refiere son creados por el deseo de prolongar hacia afuera la vida de la colonia.

Es necesario que se reúnan varias circunstancias para que una colmena decida emitir un enjambre. Queda ya mencionado el primer factor: el tiempo. Al terminar las lluvias, la vegetación ha adquirido toda su esplendidez, y una gran variedad

de plantas y árboles comienzan a florecer, produciendo néctar en abundancia. Cuando la mielada es fuerte, la reina aumenta también la postura, y la población de la colmena crece; pronto se ven todos sus panales llenos de cría y de miel. Entonces es cuando las abejas resuelven si han de enjambrear.

Y aquí tenemos otro punto a dilucidar. Cómo se toma dentro de la colmena una decisión tan importante? Esa casa tan querida de las abejas, a la que han dedicado todo su trabajo, en la que celda a celda han ido construyendo todos los panales; la miel dorada y espesa, que con infinita paciencia ha sido transportada desde largas distancias gota a gota en forma de delgado néctar, y después ha exigido tanto tiempo y esfuerzo para adquirir su delicioso sabor y consistencia, las mismas crías que las abejas han cuidado y alimentado: todo esto ha de ser abandonado y olvidado, al emprender el éxodo en busca de nuevos lares, que no saben si han de encontrar. "Es el espíritu de la colmena,—escribe Maeterlinck,—el que fija la hora del gran sacrificio anual en aras del genio de la especie; cuando un pueblo entero, llegado al colmo de su prosperidad y pujanza, abandona de repente todas sus riquezas, sus palacios, sus habitaciones y el fruto de su trabajo a las generaciones futuras, para ir a buscar una patria nueva en la incertidumbre de lo desconocido. He aquí un acto, que consciente o no, sobrepaja ciertamente a toda moral humana..."

No se ha podido averiguar todavía cómo se ponen de acuerdo las abejas de una colmena para decidir el éxodo de un enjambre. Pero esto es cierto: la enjambrazón es un acto preconcebido, y cuidadosamente preparado por lo menos con diez días de antelación.

Sabemos que es imprescindible que toda colmena haya de tener su reina, única madre de todas. El primer resultado de la enjambrazón será que en vez de una colonia, habrá dos: se necesitan, pues, dos reinas, una para la colmena que lo produce y otra para la que ha de formarse con el enjambre. El primer paso que han de dar las abejas, una vez resuelta la enjambrazón, tiene que ser, sin duda, la elevación de una nueva reina. Y así es: en cuanto han tomado la gran determinación, construyen tres, cinco o más celdas reales, y depositan dentro de su recinto el huevecillo o la larva que ha de convertirse a su tiempo en reina. Mientras esta se desarrolla, siguen los trabajos de la colmena con gran actividad; la reina ahova sin cesar, estimulada por la gran abundancia de miel que las abejas traen a la colmena con febril actividad.

También ocurre algo muy importante por este tiempo. Durante la estación lluviosa, cuando el néctar de las pocas flores que se hallaban en los cargos era lavado por las aguas antes de que pudieran aprovecharlo las abejas, las provisiones empezaron a escasear, y los zánganos, eternos explotadores del trabajo de las obreras, fueron exterminados. Ahora se necesitarán para la fecundación de las reinas que han de nacer, y desde antes de comenzar la construcción de la celda real, empieza cada colmena a criar unos cuantos centenares de zánganos.

Cuando ya se aproxima el día del nacimiento de las nuevas reinas, posiblemente unos tres o cuatro días antes, y siempre que el tiempo no sea desfavorable, se decide la salida del enjambre. Desde temprano hay gran agitación dentro de la

colmena. La reina vieja, que es la que ha de salir con el enjambre, ha suspendido la postura, y se mueve con gran inquietud de un lado a otro. Las abejas que han de salir, también corren de un lado a otro, y muchas de ellas salen de la colmena y vuelan ruidosamente enfrente de la piquera, con la cabeza vuelta hacia ésta, como si, impacientes, estuvieran llamando a las demás. Destruyen el opérculo que cierra las celdas repletas de miel, y se llenan con avidez, preparándose para las contingencias que puedan encontrar en la gran aventura que se inicia. Finalmente, hacia el medio día, cuando el sol brilla en todo su esplendor (usualmente entre diez de la mañana y tres de la tarde), empieza la salida. Las abejas que formarán el enjambre se precipitan hacia la piquera, salen formando un impetuoso torrente, decididas, sin mirar atrás, y alzan el vuelo, entonando un grave son, que el apicultor pronto aprende a distinguir. Giran velozmente en círculos a cuatro o cinco metros sobre la colmena hasta que todas, junto con su reina, están reunidas, y después se dirigen a un árbol cercano, donde encuentren una rama apropiada para posarse. Hallada ésta, en ella se posa la reina, y las abejas la rodean y se van enracimando, colgando en cortinas como cuando se preparan para fabricar cera, hasta formar una bolsa o racimo, y quedar allí casi inmóviles.

Esta es la ocasión que ha de aprovechar el apicultor para capturar el enjambre y tener así una nueva colmena. Inmediatamente que se han posado sobre la rama, salen unas cuantas exploradoras en busca de nueva casa, que pueden encontrarla más o menos pronto. Si por su buena suerte, las exploradoras encuentran en breve distancia un tronco hueco o cualquier otro lugar apropiado para nueva habitación, volverán rápidamente a donde está el enjambre, darán el aviso, y al momento se desprenderán, y rápidas como un flecha, sin titubear, en línea recta, se dirigirán a la nueva habitación. Una vez iniciado el vuelo, es imposible capturarlas, porque dada su velocidad nadie puede seguir las, y será un enjambre perdido.

El apicultor ha de prepararse con tiempo para la captura de enjambres. Ha de tener colmenas listas, limpias, con sus cuadros o marcos preparados con guía de cera estampada. Es muy conveniente tener algunos panales fabricados, cosa fácil cuando ya se tiene el apiario en explotación, y colocar por lo menos uno en el centro. Para atraer las abejas, da muy buen resultado saturar este panal, que ha de cuidarse que sea de celda pequeña o de obrera, con una pequeña cantidad, una o dos cucharadas, de miel: el olor las atraerá, y será más fácil la entrada. Si no se tienen panales fabricados, pueden sustituirse con marcos nuevos con pliego entero o medio de cera estampada, y saturar uno de ellos con miel.

Cada enjambre, según la forma en que se haya posado, indicará al apicultor inteligente cómo ha de capturarlo. Si se ha posado en una rama baja, muchas veces basta colocar la colmena debajo, sea en el suelo o sobre cajones, etc., según la altura, y dando una sacudida a la rama, hacerlo caer frente a la piquera. Al caer las abejas, pronto se dan cuenta de que allí hay una casa; unas cuantas exploran la entrada, y al momento dan la voz de aviso con un zumbido especial, y todos se precipitan dentro de la colmena. No hay más que cerciorarse de que ha entrado

la reina, y una vez todas dentro, levantar la colmena, y colocarla en el lugar que se le tenga destinado.

Otras veces habrá que cortar la rama. Haciéndolo con cuidado, se puede llevar al enjambre donde se quiera; así que en este caso, la colmena se puede poner en su lugar, y sacudir el enjambre en frente. A veces eligen una rama muy alta y gruesa, y dá más trabajo, pero con un poco de discernimiento, todo enjambre se puede capturar con relativa facilidad. Teniendo una cuerda fuerte y bastante larga, se sube al árbol, se amarra la rama que tiene el enjambre lo más cerca posible de éste, se pasa la cuerda por alguna horqueta que esté algo más alta; un ayudante sostiene la cuerda desde el suelo, o si no lo hay se ata la punta. Asegurando así la rama, se corta con serrucho por arriba de la amarra, haciéndolo con suavidad. Al desprenderse, y quedar colgando de la cuerda, es posible que se desprendan las abejas, pero pronto se vuelven a colgar del mismo lugar donde estaban. Una vez reunidas, no hay más que dejar bajar la rama poco a poco, hasta tenerla a la mano. Todo esto, naturalmente, ha de hacerse con velo, para evitar las picadas, aunque las abejas en enjambre no suelen ser muy agresivas, a causa de la gran cantidad de miel que tienen ingerida.

Quisiera decir algo sobre la colmena madre, pero este artículo se ha hecho demasiado largo. Me prometo tratar este asunto en otro artículo próximo.

Historia de nuestras buenas fincas

El "Aguacate" y la "Lima"

*Versos del Padre Garita y del Profesor Gagini.—
El persea gratisima y el quetzal. — El escudo de armas
de Guatemala. — Fincas de la sucesión del General
García y de don Raimundo Sánchez, en La Carpintera.
Larga temporada en la montaña: reminiscencias.*

El aguacate y la lima, dos frutas de nuestro suelo: si la segunda es delicia de los niños y conste que no me refiero al botoncito, la primera es manjar regalado para todos por el sabor exquisito y las grandes virtudes nutritivas que tiene. ¿No recordáis el Canto al aguacate, del Padre Garita, tomito editado por el que fue don Manuel Vicente Blanco? Comienza:

"¿Quién no te canta, ilustre americano..." fruta que en aquellos dorados tiempos fue barata, ya que los compré hasta a cinco por cinco, maduritos y como de mantequilla, propios para un antojo. Rezábalo así el verso no mentido del autor citado:

Prepárese para la vida!

Dentro o fuera de San José, en cualquier parte del país en que Ud. viva, puede aprovechar la enseñanza que imparte el COLEGIO INTER-AMERICANO por medio del inmejorable sistema por correspondencia.

INGLES, método moderno de enseñanza garantizada.

Teneduría de Libros; Contabilidad; Cálculo Mercantil; Derecho Comercial; Contabilidad Bancaria; Curso Preparatorio; Taquigrafía, Mecanografía, Redacción Comercial, etc. Pídanos un folleto gratuito.

M. A. CASTRO CARAZO, Director.

PASAJE DENT

— Apartado 1236

— SAN JOSÉ, COSTA RICA

"buen bocado de pobres y de ricos,
te persiguen y llevan en su cesto
los que van al mercado con un diez".

Dicho está: con un diez de aguacates almorzaba toda la familia, como con un cinco de chayotes se llenaba la olla, ¿pero ahora?... Es que son muchos conmigo, dice alguien; es que conmigo son muchos los que no siembran o *no han sembrado*, afirmo yo. Váyase a sembrar chayotes! Váyase a sembrar papas!... amenazan con profundo desdén al que consideran inferior, los que ni de tal cosa son capaces, tal vez.

Ya, por dicha, en un discurso, dijo un amigo, tenemos la ley Sotela. Ojalá que tan oportuna aspiración se convierta en verdad, que en cuanto a leyes escritas, las tenemos a montones. A la vuelta de cinco años veríamos el mercado lleno de naranjas, anonas, limones, aguacates, caimitos, marañones, zapotes y demás frutas, baratas y bien maduras, riqueza al paladar y fuente de riqueza para el productor, cuyas cosechas no alcanzarán a la demanda extranjera, ya que las líneas de navegación aérea acarrearán diariamente la buena fruta.

Y basta de digresión:

"El Aguacate" y "La Lima", objeto de estas líneas, es el título a reminiscencias de mi juventud. Me refiero a las haciendas mayores, sitas en el Monte de La Carpintera, inmediato a Tres Ríos, entre Cartago y San José, como en crónica de esta revista, mes de mayo, se dijo, por cierto que con un acápite del Director de "La Escuela de Agricultura", señor Cruz Bolaños, que es más de la cuenta para este servidor.

Poco diré de "La Lima" limítrofe con la otra finca. Varias veces, con mi escopeta al hombro y precedido de Fanor y Jack, mis perros favoritos en correrías cinegéticas traspasé sus fronteras para apoderarme al cabo de un par de pavones, de carne sabrosísima, o de la apetecida piel de un perezoso (perico ligero), del armadillo y la guatusa, de un puercoespín y hasta de un quetzal, lindísimo, con sus largas plumas caudales, más bello así al natural que el pintado en el escudo de armas de Guatemala. Este fue disecado y montado con sumo gusto.

Dicen que el quetzal muere si se le aprisiona y los chapines hallaron simbólico colocarlo en su escudo: allá ellos. Que tiene plumaje muy bello? Eso sí es cierto, pero es mudo y triste y se posa taciturno en las ramas; al volar profiere suave grito como los otros quioros de nuestro país, el tucán, verde, de los climas altos y el otro, medio amarillo, de pico descomunal, que vive en clima cálido.

De la trepadora que hablamos, el quetzal, dijo en sentidos versos el recordado Profesor Gagini:

Allí está prisionero, dormitando,
inmóvil, silencioso, contemplando
el sol que tiñe de oro su plumaje..."

(Poesía titulada "La muerte del quetzal". Habla del ave presa en una jaula y añade:

"Ya nunca en la mañana placentera
registrará la selva y la pradera
para llevar comida a sus hijuelos,
ni tras él volará su compañera
cual flecha de esmeralda por los cielos".

Del pájaro abatido continúa el poeta:

"Si pudiera llorar, cómo tendría
bañado en llanto el pecho de escarlata..."

¿Queréis mejor pintura y más sentimiento expresados en verso castellano?

Es tan bella la poesía del pedagogo, músico, pintor y hasta buen "tirador" de palomas, el poco comprendido don Carlos, que tocado uno en sus adentros piensa si tendrán alma los pájaros y en su música delicada ¿qué dirán?

¿Qué sentimientos, allá en La Lima y en El Aguacate, expresarán los jilgueros de azulado plumaje, en sus modulaciones suaves, prolongadas, como de cristal que se roza, como el timbre metálico del oro o las más finas voces de un violín?

*

* *

En el tiempo que con estas líneas quiero recordar, (de ello hace veinticinco años) "La Lima" era propiedad de la sucesión del General don Pedro García, cartaginés, y a más de la hermosa casa para veranear los dueños, que se veía en el llano oriental de la misma finca, en medio de potreros, había galerón para ordeño de vacas, cobertizo para carretas y aperos de labranza, una troje de maíz y estivas de leña seca.

Esta hacienda era muy extensa, de seguro más que "El Aguacate", que medía apenas 325 manzanas, y se llegaba hasta lo más alto del monte o cerro de La Carpintera, en donde es fama que existía una mina de óxido de mercurio, denun-

ciada en aquellos días por don Federico Jiménez, padre del Profesor don Emel Jiménez. Las continuaciones de tal mina, fueron a su vez denunciadas por el Lic. don Francisco Ma. Fuentes.

En otra próxima pseudocrónica, añejos recuerdos de mi vida, haré historia de la finca "El Aguacate", que por cierto tiene importancia conocer. Hoy concreto mis impresiones a la época en que mi familia habitó en dicho lugar, por los años 1904 a 8, en que mi inolvidable padre, don Raimundo Sánchez Jiménez, trasladó a aquellas montañas su residencia, no perseguido por los acreedores, a los cuales entregó las fincas hipotecadas cuando vió la imposibilidad de cumplir sus compromisos, sino en busca de tranquilidad, deseando para su cerebro agitado la paz que da la soledad, el descanso a un espíritu inquieto y batallador, víctima de las circunstancias, de la explotación y de la desgracia.

Allí en "El Aguacate", se refugió mi familia cuando el trabajo de cincuenta años de duro batallar, se fue por tierra...

Yo recuerdo a mi padre sencillo, madrugador, robusto y valiente; a mi madre abnegada e incansable colaboradora de su marido y a mis hermanas, sumisas, buenas y humildes. Era dueño mi padre de bienes que hoy pasarían de medio millón de colones; baste decir que cosechaba arriba de mil doscientas fanegas de café y que compraba hasta cuatro veces más para beneficiar el grano y exportarlo; tenía cuarenta y más yuntas de bueyes de trabajo, caballos puestos en establo, bien cuidados, para recorrer sus fincas, buena casa de habitación con bodega surtida, las mejores relaciones no sólo en el pueblo sino con personas y familias de fuera y un crédito extenso, que por cierto fue el que dió al traste con su fortuna.

De ahí que esa finca "El Aguacate", para mí esté llena de recuerdos. Yo iba cada domingo y pasaba allá el día o me quedaba alguna vez por la lluvia, o porque se me necesitara. Las escenas de la montaña, mis conversaciones con la peonada, las aventuras de cacería que solo o acompañado de mis amigos allí tuvieron realización, todo eso es lo que narraré en sucesivas cuartillas para que mis hijos las lean, y ya que son trasunto fiel de mis pasos, por la referida zona sirvan, tal vez de guía a los jóvenes, de deleite a quienes gustan las escenas montañosas y puede que al amigo y no olvidado ex-discípulo Luis Cruz B. para llenar alguna página de su interesante revista, que cada día aumenta el número de sus lectores.

JOSE J. SANCHEZ

FABRICA DE ESCOBAS

"QUESADA Y AMADOR"

TELEFONO 2879

- SAN JOSE, COSTA RICA

Datos Pluviométricos - milímetros
CAMPO DE AGRICULTURA DEL LICEO DE COSTA RICA
 1930 Primer Semestre

DIAS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
1	0	0	0	0	0	9,6
2	0	0	0	0	0	0
3	0	0	6,6	0	0	0,5
4	0	0	0	0	0	31
5	0	0	0	0	0	8,4
6	0	0	0	0	2,7	30,3
7	0	0	0	0	2,3	14,2
8	0	0	0	0	0,9	3,5
9	0	0	0	0	0,3	33,5
10	0	0	0	0	0	0
11	0	0	0	0	3	36,3
12	0	0	0	0	5	0
13	0	0	0	0	0	5,6
14	0	0	0	0	0	20
15	0	0	0	1,1	0	12
16	0	0	0	0	2,4	4
17	0	0	0	7	0	2,7
18	0	0	0	11,1	9,6	43
19	0	0	0	1,8	1	18,7
20	0	0	0	2,2	0,5	16
21	0	0	0	0	0	15,3
22	0	0	0	0	18	0,1
23	0	0	0	18,5	2,3	0
24	0	3,2	0	0,5	0	0
25	0	0	0	15,4	0	0
26	0	0	0	0	12,3	0
27	0	0	0	0	13,7	1,3
28	0	0	0	0	0,5	0,1
29	0	0	0	3,5	2,2	0
30	0	0	0	0	7,2	0
31	0,2	0	0	×	14,6	×
	0.2	3.2	6.6	61.1	98.5	306.1

COMPARACION

	1929	1930
Enero	0	0,2
Febrero.....	0	3,2
Marzo.....	67.6	6,6
Abril.....	15.9	61.1
Mayo.....	151.7	98.5
Junio.....	427.2	306.1
	<u>662.4</u>	<u>475.7</u>

Café, su cultivo y abonamiento

Con el título que encabeza esta nota, la casa F. Reimers & C.^o, ha editado un interesante folleto y lo ofrece gratis a todas aquellas personas interesadas en esta rama de la Agricultura Nacional.

Esta publicación, en cortas páginas, condensa importantes instrucciones para los cafetaleros y viene a resolver uno de los problemas de mayor trascendencia en lo que respecta a la intensificación de los cultivos y aprovechamiento de nuestras tierras laborables.

Las tierras se cansan o agotan; en algunos sectores del país se abandonan los cafetales o se sustituyen con otros cultivos de menor rendimiento o importancia.

La casa F. REIMERS & C.^o, ofrece los medios científicos, mediante modernos fertilizantes, que conjuran este aspecto grave del problema.

Recomendamos la lectura de este folleto, el cual puede solicitarse en esta oficina de nuestra Revista o directamente a los señores F. Reimers & C.^o en esta ciudad.

Agradecemos mucho el envío del folleto que nos ocupa.

Los rosales

por RAFAEL RAMÍREZ MONGE
(Jardinero).

Como ofrecimos en nuestro artículo anterior, continuamos ahora el estudio respecto a los rosales; si de él en realidad las enseñanzas no son tan amplias como nosotros lo quisiéramos, estamos seguros que sí despertarán entusiasmo por su producción. Producir rosas es enaltecer el cultivo de la tierra. Veamos los puntos de cultivo, de trasplante y de poda.

Cultivo.—El rosal se cultiva en casi todos los terrenos y exposiciones, siendo esencial una temperatura de 12° hasta 30° c. y una tierra mullida, fértil y libre de encharcamiento. Es planta que agradece la aplicación de abonos, labores de mano y demás cuidados.

Trasplante.—Cuando las estacas han arraigado en toda forma, esto es a los cuatro o seis meses, se trasplantan al lugar definitivo. La distancia varía según las especies, pero generalmente quedan a un metro entre sí. Es cierto que la distancia perjudica con pérdida de terreno, pero influye en el desarrollo de los rosales, da facilidad para la poda, riego y limpieza. Además, se evita el rozamiento de las ramas y flores contra su vecina en la época del viento.

Si las plantas se obtienen con terrón, no queda más que colocarlas en su sitio, o sea un hoyo poco mayor que el terrón, que de lugar a desarrollar nuevas raíces, y si estas salen en escoba deben podarse los

tallos suprimiendo las hojas, las raíces largas y rotas. Una vez puesta la planta en el hoyo, se extenderán en su posición natural las raíces cubriéndolas con tierra, seguidamente se echa un balde de agua, con cuya presión el agua introduce entre las raíces la tierra sin dejar vacíos que son perjudiciales. El hoyo no debe llenarse del todo, para facilitar el riego, o suplemento de abono, mientras se forme la era en que vivirá el rosal.

La poda.—La poda es una operación de suma importancia en las plantas para variar convenientemente su forma y aumentar su producción. La supresión de una parte de la planta, produce sus efectos inmediatos en las que quedan en pie, pues la savia que la parte suprimida contenía, se reparte en las restantes. El mejor tiempo para la poda es en menguante, pues está demostrado que es la época en que las plantas tienen menor cantidad de savia en circulación. La poda de rosal debe hacerse con cuidado, suprimiendo ramas secas e improductivas y procurando la penetración de luz dentro del follaje. No deben podarse muy cortos porque provoca el desarrollo de madera, ni demasiado largos porque hace la producción de abundantes flores pero imperfectas. La poda se reemplaza temporalmente en algunas variedades enredadoras, doblando los tallos en arcos, contra el pie vecino. La Fran Karl Druschki obedece a este método, lo cual es contrario en la American Beauty que pierde su follaje y produce flores imperfectas por falta de luz.

Exportación de las rosas.—La vecina república de Panamá sería propicio lugar para el comercio de las rosas. Pueden conservarse frescas metiendo los tallos en trozos de bastagos de guineo o cubiertos con musgo húmedo, colocados en canastos con penetración de aire aprovechando inmediata salida de vapor. Además, como traslado rápido se obtendrá, cuando las naves aéreas marchen con itinerario fijo, con lo cual no sólo se obtendría este negocio, sino el intercambio de frutos, flores y plantas.

Conservación y transformación de las rosas.—Las rosas que se ocupan en el adorno del hogar deben cortarse en la mañana y sumergir

SENSACIONAL NOVEDAD!

La Concertina Automática Tanzbaer con rollos de música. El instrumento musical para todos que se toca inmediatamente sin conocer música.—Caja muy lujosa bruñida en color palisandro. Fuelles con esquina de protección. 32 voces de acero.

Dimensiones 20x20x35 cm. Peso neto, 3 kilos. Precio, 16 dólares. Rollos con música española y sudamericana \$ 0.30 cada uno.

Máquinas de lance para tipografía a precios económicos.

Artículos chistosos, efectos de escritorio, juguetes, relojes, brazaletes; boquillas para cigarros y pitillos. Mecheros de bolsillo. Gran fabricación de tarjetas en blanco y papeles en cajas. Pidan álbunes de muestra y catálogos.

Willy Mitze, Frankfurt am Main Zimmerweg 14

sus tallos en agua saturada de jabón amarillo, la que se renovará cada día. Al tercer día, si han soportado se sumerjen rápidamente los tallos en un recipiente de agua caliente y se cortan poco arriba de lo que el agua marcó, volviendo a depositarlos en agua de jabón.

Pocas son las rosas que mueren con el color vivo de sus pétalos, ni pueden transformarse con tintes superficiales. Hay sin embargo dos maneras curiosas: Tómese una rosa blanca entre abierta e introdúzcase su tallo en un tintero con tinta roja; la absorción efectuada en sus tejidos la transforma en una rosa encarnada. Tómense tres rosas, blanca, amarilla y tinta, las que se colocarán bajo una campana de vidrio que descansa en un papel secante. Introdúzcase entre la campana un frasquito abierto, que contenga amoníaco líquido; los vapores que se escapan son recibidos por las rosas que en pocos minutos se han transformado en variedades desconocidas.

El distrito de Peralta es una de las zonas de mayor trabajo

Sección Norte del Distrito Tercero de Turrialba.—Su progreso y desarrollo agrícolas.—El cuadrante de Santa Teresa.—Las bellezas de esta zona.—Su nueva vía de comunicación.—Cultivos de café.

El distrito de Peralta abarca algunas regiones de importancia como son la de Chitaría, Pacuare, Pavones etc., que se encuentran situadas hacia el Este y con dirección al Norte las de Santa Teresa y La Flor. El centro de este distrito puede considerarse que le corresponde actualmente al lugar donde ha sido construida la estación del ferrocarril, población bastante reducida de casitas construidas de madera paralelas a la línea férrea, que es lo que constituye el pequeño poblado. Algo inmediato se encuentra el edificio que construyó el Gobierno destinado a la Oficina de Correos y Telégrafos y a la Agencia Principal de Policía, con lo que se obtiene de estos dos ramos tan importantes un servicio bastante satisfactorio. El orden, la armonía entre vecinos y el respeto por la ley se acentúan cada vez más, gracias a los muy buenos servicios que ha estado prestando el Agente Principal de Policía, señor Rivera, como los que en el ramo de Correos y Telégrafos ha prestado el señor Fallas.

La Estación del Ferrocarril que anteriormente era un edificio bastante reducido y anticuado, fué reconstruído hace pocos años, obteniéndose con esta nueva reforma un servicio admirable del Agente del Ferrocarril don Miguel Villa y de sus empleados. Tanto el despacho como

la entrega de mercaderías, así como la venta de tiquetes y la comodidad de que se disfruta en el salón de espera recientemente construido, son para el finquero y el público beneficios muy grandes que recibe, debido a todas estas mejoras llevadas a cabo por la Compañía.

Son muy pocos, a nuestra manera de ver, los atractivos de que dispone este lugar para creer que es allí donde se va a extender la población, pues si bien la topografía del terreno se presta para ello por ser bastante plano, el clima poco le favorece, dada su alta temperatura, por encontrarse situado el terreno a una altura de 300 metros s. el n. m., así como el de estar destinadas la mayor parte de las construcciones al negocio del comercio lo que, debido a su aglomeración, es de presumir que sea poco el adelanto que se vaya a notar en años venideros, si es que no se procede al trazado de un cuadrante en debida forma destinado a la construcción, si posible fuera, de casas particulares.

Dirigiéndonos hacia el Norte, después de un recorrido a caballo de una hora, llegamos a Santa Teresa, donde se ha formado un cuadrante que fué trazado por el ingeniero don Jaime Granados, dividido en pequeñas parcelas que han sido distribuidas entre los jornaleros mediante pagos cómodos. La mayor parte de ellos han construido sus viviendas y cultivado, el sobrante de tierras de que disponen, de café y huertas con el único fin de atender a sus propias necesidades. Uno de estos lotes, el más grande, fué donado por la casa Trigueros & Cía. para construir allí la ermita, cuyos trabajos serán iniciados tan luego los autorice el Presidente de la Junta Edificadora. Este pequeño cacerío está situado en uno de los lugares más atrayentes, abarcando la vista el extenso panorama que se domina en dirección Sureste, donde se han formado los distritos de Chitaría, Pavones y Tuis.

Están comprendidas en la sección Norte de Santa Teresa grandes y valiosas fincas de café y ganado, dotadas de tierras excelentes y abundantes aguas, favorecidas por los períodos oportunos de lluvia, que es lo que contribuye a los buenos rendimientos que se obtienen del café y del ganado vacuno.

Estas fincas que anteriormente se habían formado para la explotación del ganado de carne y leche, las cuales tomaron gran desarrollo debido al esfuerzo y laboriosidad de los expertos agricultores que las adquirieron hace ya muchos años, entre éstos don Francisco Peralta, don Marcos Vargas, don Leonidas Peralta, don Tomás y don Francisco Gutiérrez, don Luis Fernández, don Mariano Carazo, don Francisco Montea-legre, etc., poseedores que fueron de las haciendas Las Lajas, El Sauce, Colima, La Flor, La Unión, La Fuente, La Lajita y La Pradera respectivamente, han adquirido gran valor una vez que se les dió la preferencia al cultivo del café.

Invitados por los vecinos de esta localidad hicieron una visita el

año próximo pasado el señor Presidente de la República y su Secretario de Fomento señor Volio. En su jira por los principales lugares de este distrito se enteraron de las dificultades que se le presentaban a los finqueros para el transporte de sus productos, con especialidad el del café, debido al mal camino que tienen hoy en servicio para ponerse en comunicación con la estación de Peralta, inservible del todo para el tráfico de bestias y carretas debido a las fuertes gradientes que imposibilita el acarreo de los artículos corrientes que de aquí se remiten al interior y viceversa. La irregularidad de estos desniveles, que se elevan del 15 al 20 % y se aproximan en ciertos trayectos al 25 % no permite el transporte de cargas mayores de cuatro quintales cuando éstas tienen que ser conducidas por carreta. Los bueyes que se ven obligados a hacer una jornada de ocho kilómetros, por un camino pedregoso y un sol abrasador, mueren muchos de ellos durante el trayecto. Uno de los principales finqueros radicados aquí nos decía que ya alcanza a la suma de \$ 70.000, lo que él ha perdido en animales que han muerto a causa de esto.

Los altos funcionarios que tuvieron a bien honrarnos con su visita, notando estos serios inconvenientes, dispusieron que se llevara a cabo la construcción de una nueva carretera. Estos trabajos se dieron principio desde octubre del año próximo pasado, los que avanzaron bastante debido al esfuerzo y perseverancia del señor Volio.

Esta nueva vía que comprende una extensión de ocho kilómetros fué trazada con un desnivel del 6 %, gradiente aplicable hoy día a las carreteras corrientes de otros países. La topografía del terreno donde se llevó a cabo el estudio reúne condiciones admirables para la formación de la trocha que se estuvo construyendo. Es una faja de tierra ligeramente accidentada; arenosa en su mayor parte, que no presenta ninguna dificultad, con el auxilio de otros materiales, para el firme de la obra.

Si el Gobierno dispusiera continuar los trabajos que se suspendieron en mayo próximo pasado, podríamos disfrutar muy en breve de una buena carretera. Un camino de este tipo al que se le aplicaría una superficie de lastre especial y otros materiales de gran consistencia en sustitución de la piedra triturada, prestaría grandes servicios a la comunidad una vez que estuviera en condiciones de poder establecerse el tráfico directo y rápido entre esta localidad y la estación de Peralta.

MIGUEL GUARDIA CARAZO

El agricultor debe practicar el ahorro

Tanto para los ricos como para los pobres el ahorro es un deber. Necesitamos practicar el ahorro como escuela de previsión y de carácter. El ahorro es un atesoramiento, una reserva que lejos de hacernos merecedores de crítica nos hace merecedores de elogio, porque él significa un esfuerzo perseverante. Y todo esfuerzo, sacrificio si se quiere, perseverante no está al alcance sino de muy pocos y escogidos hombres. Sea usted, amigo nuestro, uno de esos escogidos y practique el ahorro.

Introducción y cultivo de semillas y plantas

Incontables millones de dólares se han agregado a la riqueza de los Estados Unidos por medio de la introducción y cultivo de semillas y plantas de todos los países del mundo; y «en las demás naciones de las dos Américas, existen iguales, si no es que mayores, oportunidades de obtener importantes beneficios en esta dirección», según declara Mr. Knowles A. Ryerson, horticultor principal de la Oficina de Introducción de Plantas del Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos en un informe sobre los resultados alcanzados en su país.

La historia del crecimiento de esta Oficina, desde sus humildes orígenes en 1898, parece tomada de una novela. Hasta la fecha, la Oficina ha introducido en los Estados Unidos más de 85,000 plantas nuevas, como resultado de sus exploraciones, adquisiciones y canjes. Al presente tiene numerosos «cazadores de plantas» diseminados por el mundo entero en busca de «inmigrantes» que puedan establecerse en este país para contribuir a la riqueza agrícola de la nación. Actualmente, por ejemplo, se encuentra en el Lejano Oriente un especialista del Ministerio de Agricultura, acompañado de un explorador que conoce bien aquellas regiones, haciendo un estudio especial de una variedad de habas comestibles aborígenes del Asia.

Una de las variedades de algodón, el Alcala, introducido de México y cultivado extensamente en el suroeste del país, según lo manifiesta Mr. Ryerson, rinde una producción anual de 50 millones de dólares. Una variedad de naranja traída del Brasil y cultivada ahora en el Estado de Washington en una superficie de cerca de 40,500 hectáreas, tiene un valor anual de 25 millones de dólares; y, del mismo modo, algunas variedades de habas asiáticas obtenidas en el Oriente hace unos quince años, constituyen una cosecha que ocupa más de 627,600 hectáreas con una producción anual de 20 a 25 millones de dólares.

Mr. Ryerson indica que en realidad todos los cereales y una gran parte de otras cosechas de los Estados Unidos, con excepción del tabaco, el maíz y otras de menor importancia, fueron introducidas al país desde los tiempos de los colonizadores, antes de que existiera una agencia especial que estimulara y desarrollara la introducción de plantas del extranjero. Un gran número de las cosechas de frutas—frutas cítricas, manzanas, peras, ciruelas japonesas, uvas, nueces e higos persas, y otras,—fue también introducida del extranjero; así como numerosas especies de flores árboles de ornato y otras plantas.

Después de reseñar la historia de la introducción de plantas en su país, los métodos que se siguen y los resultados que se han obtenido, Mr. Ryerson manifiesta que las condiciones que ofrecen los otros países

Americanos, «que varían desde los climas sub-árticos de las altiplanicies andinas y de otras cordilleras centrales, hasta las calurosas tierras tropicales, proporcionan ambientes ideales para lo mejor de lo que el resto del mundo cultiva tanto en los campos como en las huertas; al igual que para árboles de ornato y otras plantas y árboles selváticos».

«Si pudiera establecerse una agencia central»—continúa—«que se dedicara a obtener, propagar y distribuir valiosas plantas nuevas entre los diferentes países americanos, para su cultivo en condiciones que garantizaran su crecimiento libre de enfermedades y plagas; se daría un gran paso adelante en el progreso de la Agricultura en las Américas.»

«De la *Unión Panamericana*.»

(Washington, D. C.)

Notas

Entramos en el mes de Octubre, primero del último trimestre del año. Este año de 1930 que es el segundo de vida de esta publicación. No llegamos hasta aquí simple y semillamente, sino que llegamos con el convencimiento y demostración plena según nuestra contabilidad, de que vamos en *camino de avance*, tal como lo requiere la solidez de todo empeño agrícola. El agricultor puede y debe avanzar incesantemente: hoy una vaca, pronto diez, luego cien, y así hasta desconocer el número de que es dueño. Así sus árboles sembrados, así todo. Siempre *camino de avance*.

El precio de suscripción de esta Revista es ridículo: cuatro colones, un peso oro por todo el año. Si no hay en su localidad *Agente*, sea usted el propio Agente y envíenos el valor de su suscripción. Ayudando a esta Revista, ayuda usted al progreso y redención económica de su país. No hay empréstito que valga, es preciso agricultorizar al país para salvarlo y para esto, sólo la producción del suelo, sólo el trabajo, debe ser la tendencia de todo buen ciudadano.

Muchos agricultores pudientes, creyendo ridículo ayudar con solo cuatro colones por año, nos han pagado veinte colones, cinco dólares, pidiéndonos cinco suscripciones que distribuyen entre sus peones o mozos más diligentes,—y más entusiastas por instruirse. Ese es ejemplo digno de imitación.

La ignorancia y el vicio nos envilecen. Leyendo algo, aunque sean unas pocas líneas impresas, ponemos freno a esas carcomas. Lea Ud. algo.

Escribanos, señor agricultor: usted tiene mucho que decirnos. Dirija su correspondencia.

Revista: «Escuela de Agricultura».—Director: Luis Cruz B.—San José, Costa Rica.—Apartado 1287.