

San José, C. R., 1º de Agosto 1931

Escuela de Agricultura

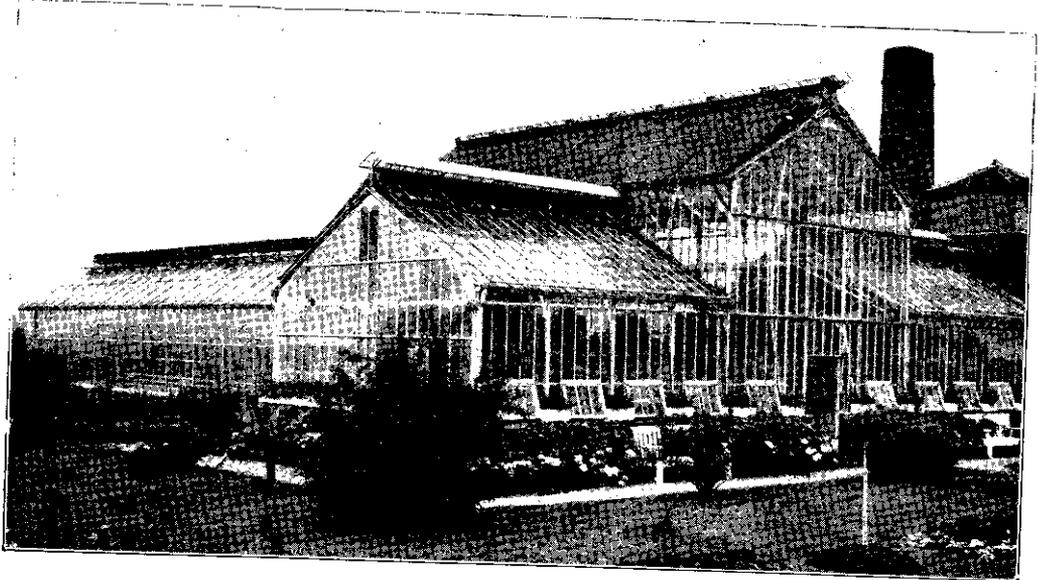
CAMPO

REVISTA MENSUAL

HOGAR

DIRECTOR: LUIS CRUZ BOLAÑOS

PERITO AGRICOLA DE LA ESCUELA DE AGRICULTURA DE GUATEMALA, CENTRO AMERICA



Invernadero de una estación experimental de las fábricas del fertilizante NITROPHOSKA IG en Alemania. Imitando el clima tropical se hacen ahí experimentos de fertilización con plantas de los trópicos, constatando que el más rápido crecimiento de la vegetación agota más pronto el contenido de las sales nutritivas de los suelos.

SUMARIO:

Del rumor de nuestros agricultores, por Luis Cruz Meza.— *Cultivo intensivo del café*, por el Profesor H. Pittier.— *Reproducción de las plantas: tarea de las abejas*.— *El Chayote*, párrafos de Modesto Martínez.— *Cultivo del pimiento*, por Rafael Ramírez.— *Explotación de gallinas*.— *Historia de la finca "La Cabuya"*, por José J. Sánchez.— *Pavos y chompipes: su crianza y desarrollo*.— *Estimulos que atentan*.— *Notas*.

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

AGOSTO

Comienza el mes con casi luna llena, pues como advertimos, ésta fue dos días antes de concluirse julio. Ahora el 4.º menguante será el día 6, y la luna nueva llegará el 13; hasta este día el tiempo será variable, pero enseguida tendremos muchas lluvias, especialmente en el tiempo de la luna llena que será el jueves 27. Ya los almácigos de tabaco deben estar crecidos y urge cuidarlos y atenderlos mucho después de los días de lluvia, para trasplantarlos en setiembre. No debe olvidarse que setiembre es la verdadera época para la siembra de papa (patatas). Empieza en gran escala la cosecha de caña de azúcar.

Del rumor de nuestros agricultores

por Luis Cruz Meza.

REVISION DE VALORES.—Experimenté un verdadero placer al oír hablar, en estos días, al viejo agricultor don Frutos Quesada, un verdadero enamorado del cultivo de la tierra y un esforzado trabajador, respecto a la *revisión de valores* que según él sin sentirlo, esta operándose en nuestro país. Un agricultor metido allá en San Jerónimo de Grecia, entre sus sembrados, rodeado la mayor parte del tiempo de sus recios bueyes y sus vacadas, de sus bestias y de sus carretas y aperos de trabajo, es muy digno de que se le tome en cuenta, ese rasgo de manifestarse hombre al día. ¡Bendito país el nuestro en que tenemos agricultores que leen! Ya se ve cuánta falta hacía una Revista, una publicación mensual, firme y tesonera que lleve mes a mes la idea de la importancia de leer. Entiendo, dije yo a mi amigo don Frutos, que se referirá usted a la revisión de valores-hombres. No, me dijo él, hoy los hombres no es lo que nos interesa, todos tenemos mu-

cho de malo y también mucho de bueno. En agricultura el hombre es el hombre: en mi campo el hombre soy yo, y el día que falte, aunque mucho he enseñado a mis hijos, mis campos y mis cultivos tendrán que variar; ya ve usted, entonces, qué poca trascendencia tiene el valor hombre: y continuó explicándome que él se refería a la revisión de valores, sea, a la revisión de los productos de la tierra.

¿Qué es en nuestra agricultura lo que tiene valor? El café, el ganado y los bananos, será la contestación que nos dé el mayor número. Los bananos valen si la compañía monopolizadora y extranjera los quiere hacer valer; el ganado ha sufrido baja tan fuerte que en los últimos años ha dejado pérdidas; y el café, como en Costa Rica todos queremos tener aunque sean diez matas, y los beneficiadores no reglamentan el precio, y siempre van contra el pequeño productor, el valor del mismo es problemático. Pues bien, si eso es así, hay que revisar esos valores y al revisarlos debe llegarse a esta conclusión: EN AGRICULTURA TODO TIENE VALOR, Y EL EXITO DE ELLA ESTA EN NO DEDICARSE A UN SOLO CULTIVO, SINO EN MULTIPLICARLOS AL INFINITO. Costa Rica no debe depender, en absoluto, de otros países en lo que concierne a producción agrícola. Si cada costarricense sigue tesonero y decidido la práctica de no consumir otros productos que los del país, se creará un estado que permitirá la valorización de los productos agrícolas y, por consiguiente, la solvencia económica de la Nación.

¿POR QUE DICEN USTEDES QUE NO DA LA AGRICULTURA?—Esta es la pregunta más corriente de todos los gamonales de nuestros campos. En Costa Rica llamamos *gamonales* a los hombres adinerados de cada localidad, pero no a los caciques ni a los magnates que es a quienes dan tal nombre en otras partes; no, en Costa Rica el gamonal es un virtuoso que a fuerza de constancia, de trabajo y de rectitud ha sabido conservar y aumentar los bienes que heredó de sus antecesores. Y para dicha nuestra, en cada pueblo existe el gamonal, el que ha ayudado a hacer y formar el caserío, la villa, el pueblo, la ciudad; el que ha enseñado, sobre todo con el ejemplo, lo que vale la rectitud, la palabra empeñada, el trabajo incesante. Estos gamonales son hombres felices; calculadores y frios, no se alteran fácilmente; para un consejo son la hora llegada: piensan y repiensen la palabra que han de decir. Naturalmente que son locos defensores de la agricultura, y cuando bajan a la ciudad, como ellos dicen, porque para ellos, *bajar*, es sinónimo de *ir*, no pierden la ocasión para aconsejar a las gentes que se vayan al campo. En el campo hay mucha salud, mucho aire y buena agua y buena leche, verduras y frutas frescas y leña, y sobre

todo en el campo hay más bondad. Y es en ellos, como decía, pregunta muy corriente esa, “¿por qué dicen Uds. que la agricultura no produce?” Ellos no dejan presentar ejemplos para demostrar los afirmativo de la aseveración. Se contentan con frotarse las calludas manos y decir: “Y, si la agricultura no produce, qué es lo que produce”? El gamonal con ésto, a lo menos en lo que se refiere a Costa Rica, y a sus otras hermanas de la América Central, dicen una verdad como un templo. La agricultura es lo único que produce. Por eso a ella debe dársele un preferencia sin límites.

Bandera de redención política y social sería para nuestro pueblo la siguiente: “Empréstitos, nó; agricultura sí”. Nuestro mercado lógico es la vecina nación de los Estados Unidos. Los Estados Unidos, dada su creciente población tienen que industrializarse cada vez más. En el período de 1875-1879, importaron de materias primas, 26,6 por ciento y de productos alimenticios, 4,13 por ciento; y, poco después, en 1921-1924, importaron, 53,1 por ciento y de productos alimenticios, 24,8 por ciento. Las consecuencias de la gran Guerra serán en los Estados Unidos el que esa importación de materias primas y productos alimenticios se acreciente, disminuyendo en cambio su importación de artículos manufacturados. Esto se traduce en innegable bien para los países agricultores como es el nuestro. No precisa tener gran entendimiento para comprenderlo. Por eso agricultoricémonos sin descanso.

ACERCA DEL CULTIVO INTENSIVO DEL CAFETO

por H. PITTER.

Apreciaciones honrosas respecto a las experiencias realizadas en el café por el Ing. don Bernardo Iglesias y por el Director de esta Revista.

La expresión “cultivo del café” es, en la mayoría de los casos, una mera ficción literaria. Despejar un terreno, sembrarlo con los arbolitos del grano llamado “de oro” y su correspondiente sombra, mantenerlo luego más o menos limpio de malezas por medio de “raspas” superficiales, no puede llamarse cultivo y tampoco merece el nombre de poda la monda a machetazos que so pretexto de “despalillo” se le da de vez en cuando a los árboles. Este conjunto de operaciones es, sin embargo, lo que durante más de un siglo se ha venido practicando tanto en Venezuela como en otros países de América, resultando en una producción que dista mucho de corresponder a las vastas extensiones de bosques destruídos para dar campo a los llamados cafetales.

En lo referente a Venezuela, tomando 52 millones de kilos como producción media anual aproximada, según los últimos datos de la estadística, y admitiendo 200 gramos como producción media de café limpio, llegamos a

un total de 260 millones de árboles. Suponiendo una distancia media de 2 metros de árbol a árbol, tendremos 2,500 de éstos por hectárea, lo que viene a decir que nuestras plantaciones ocupan poco más o menos una superficie de 104,000 hectáreas.

En Centro América la producción media de un árbol de café se calcula en 1 kilogramo. Esta diferencia enorme con la producción venezolana no es el resultado de condiciones climáticas distintas. La naturaleza del suelo sí puede tener alguna influencia, puesto que muchas plantaciones de aquella zona están ubicadas en terrenos volcánicos cuyo tenor en sales potásicas parece más favorable para el desarrollo del árbol del café. Creo, sin embargo, que el suelo es especialmente arcilloso en la mayoría de los casos lo mismo que en las plantaciones de Venezuela, de modo que la composición del terreno no basta para explicar la relativa improductividad de nuestros cafetales. En mi concepto, esta improductividad, o más bien la mayor productividad de los cafetales centro-americanos, se debe a que allí se establecen las plantaciones con más cuidado y que luego el cultivo es más esmerado. Con poco esfuerzo podría llegarse en Venezuela a producir medio kilogramo por árbol, esto es a una producción total de unos 78 millones de kilos, que no son un óptimum, sino simplemente un desiderátum.

Para tener una idea de lo que implicaría un verdadero cultivo, podemos buscar términos de comparación en otros países, en donde la arboricultura está en su auge. Así en California, Florida y Puerto Rico, en donde, por ejemplo, el cultivo de los agrumos o citros ha alcanzado progresos sorprendentes, en donde el suelo se abona, se enmienda, se inocula con ciertos gérmenes y se ara y pulveriza repetidas veces antes de la siembra, en donde los árboles, podados e injertados desde su tierna edad, reciben una verdadera educación física, completada con todas las medidas para impedir el desarrollo de pestes nocivas, etc. Y lo mismo se aplica a la vid, al aguacate, al manzano, y a todos los árboles y arbustos de cultivo, encontrando el agricultor amplia remuneración en el exceso de producción obtenido de esta manera.

El cultivo intensivo del cafeto comprendería, en mayor o menor grado, siempre que el trabajo sea efectivo, el laboreo periódico del suelo, hasta una profundidad proporcionada a la penetración de las raíces. Este trabajo podría hacerse al renovar la plantación y debería complementarse con la siembra de alguna leguminosa herbácea, como medio de inoculación bacterica a la par que como abono verde. En la siembra, los hoyos deberían abrirse con anticipación y ser de generosas dimensiones. Los arbolitos, criados en almácigas de semillas escogidas y bien seleccionadas a su vez, deberían sembrarse con el mayor cuidado, las raíces extendidas y el tronco bien vertical. El desmoche y el desdoblamiento de las guías son de rigor para una buena producción. El laboreo repe-

tido de la capa superficial del suelo es también esencial. En terrenos planos, o casi planos, es preferible no hacer lomillos; en declives bien marcados, éstos se harán perpendiculares a la pendiente, con el objeto de impedir el lavado superficial del suelo.

La cuestión sombra, es todavía discutida, aunque la gran mayoría de los cafeteros, y yo con ellos, creen que es indispensable. Pero esta sombra debe obtenerse por medio de árboles de copa relativamente baja y fácil de alcanzar y no por árboles gigantescos que, además de no prestarse para la regularización de la sombra, acaban por apropiarse todas las reservas nutritivas contenidas en el suelo. Los *guamos* (ingae sp. pl.) son casi unánimemente reconocidos como los árboles de sombra por excelencia, pues además de sus condiciones adecuadas para tal objeto, proporcionan al suelo cantidades apropiadas de nitrógeno, tanto por medio de las colonias de bacterias nitrificantes de sus raíces, como por la descomposición de su follaje. Pero hay guamo y guamo, y el buen juicio del agricultor debe servirle de guía para escoger entre ellos el que más conviene al clima y a las peculiaridades de sus plantaciones.

Una mejora ventajosa en muchos cafetales sería el establecimiento de *tapa-vientos*, o cortinas de árboles perpendiculares a la dirección del viento dominante. No hemos podido averiguar la existencia de tales cortinas en Venezuela, pero sí hemos notado que los cafetos sembrados cerca de macizos de árboles, o de cualquier otra clase de valla son más frondosos y más productivos que los que carecen de esta protección. En cafetales de fuerte declive, esas cortinas tienen además el efecto de detener las partículas de tierra lavadas por los aguaceros, esto siempre que estén formadas, como es costumbre, de una línea tupida de troncos.

En el sur del Brasil, y sin duda en otros países distantes del Ecuador, no se usa sombra en el cultivo del cafeto y algunos agrónomos han pretendido que aquélla puede sustituirse con una irrigación adecuada. Pero, que yo sepa, no se ha hecho hasta la fecha la demostración práctica del caso. Un hecho es cierto: el cafeto, en su país de origen, es un arbusto *esciafilo*, esto es, que crece en la sombra de los grandes bosques. Parece más natural, pues, imitar en lo posible las condiciones originales. Esto sí, es preciso cultivar la sombra, adelgazando la ramazón donde es demasiado tupida y dirigiendo la extensión de nuevas ramas hacia los claros. En Costa Rica son muy hábiles en conseguir la formación de una pantalla uniforme por encima de sus plantaciones. Por otra parte, yo he insistido muchas veces en el general exceso de densidad de la sombra de los cafetales de Venezuela.

El abonamiento de las plantaciones es muy descable. La adición al suelo de abonos naturales como el estiércol de vaca no parece practicable, haciendo excepción de los residuos del lavado de la cosecha, que siempre deberían de-

volverse a las plantaciones. Entre los abonos químicos se recomiendan los nitratos y la potasa, ésta a razón de unos 400 kilogramos por hectárea.

Así quedan sentados, en sus líneas generales, los desiderata de un cultivo realmente intensivo del cafeto. Es con satisfacción que puede constatarse en Venezuela una marcada tendencia, si no a seguir de lleno el programa esbozado, al menos a llenar algunas de sus condiciones. En general, se objeta el costo elevado de las mejoras propuestas. Es obvio, sin embargo, que si la producción puede subirse a cuatro o cinco veces lo que es hoy, no podrá considerarse onerosa una inversión dos o tres veces mayor en la labor de las plantaciones.

En otras partes el programa indicado está ya más cerca de su realización. Tenemos por una parte a Puerto Rico, en donde, bajo los auspicios del activo y competente técnico, señor Carlos Chardon, Secretario que fue de Agricultura y Labor y ahora Presidente de la Universidad, se ha hecho una intensa y efectiva campaña, especialmente desde el último desastre, o sea el huracán de 1928, con el objeto de inducir a los cafeteros a mejorar sus sembrados empleando sólo almácigos criados y escogidos al propio, de generalizar el uso racional de la poda, y de conseguir árboles de sombra adecuados, para eliminar el bucare y sustituir el guamo indígena, que va desapareciendo a consecuencia de los ataques de varios enemigos. Esa labor, vigorosamente fomentada por la Dirección de Agricultura y acogida con marcado favor por los agricultores, traerá en breve un incremento considerable en la producción y una mejora sensible del ya excelente café puertorriqueño.

Igual progreso se nota en las varias secciones de Centro América. Con su kilogramo de café por mata, los agricultores de aquellas partes no han dicho su última palabra, sino que esta producción puede considerarse como el punto máximo en cuanto al cultivo extensivo del cafeto. De sumo interés es el experimento hecho en este sentido en 1929 y 1930 por el señor Luis Cruz B., aventajado agricultor y editor de la *Escuela de Agricultura* de Costa Rica. El experimento se limitó a una siembra de unas 100 matas; en un terreno plano situado cerca de San José de Costa Rica. La plantación se hizo en 1926 y a los tres años y medio se obtuvo la primera cosecha, que fue de 15 fanegas, 3 cajuelas

Azúcar de Juan Viñas

Juan Viñas Sugar & Coffee Estates Company

Juan Viñas - Cantón Jiménez

y 22 cuartillos o sean. en total, como 5 quintales y por mata 1,2 cajuelas". Agrega el señor Cruz que "como en una manzana se hacen caber corrientemente en Costa Rica mil matas, quiere decir que de una manzana de semejante cultivo habríamos obtenido 50 fanegas, es decir, como 50 quintales. Algo excepcional". Un poco más de 2 kilogramos de café limpio por mata.

Llamamos la atención de nuestros agricultores de café sobre los 8 puntos siguientes, que fueron llenados en esa siembra:

1.—Esos 100 cafetos se sembraron en junio, el mejor mes para sembrar en la meseta central de Costa Rica.

2.—La siembra se hizo con almácigo de café, primera de primera, seleccionado por un verdadero amante del cultivo del café, el señor don Rafael Vargas Quirós.

3.—La tierra se preparó previamente bien, arándola y limpiándola con el mayor cuidado.

4.—Los hoyos para la siembra se hicieron de una vara en cuadro y de una vara de hondo, dos meses antes de sembrar.

5.—La capa o poda de las puntas superiores se hizo con podadoras, sin cortar ninguna rama lateral, es decir, sin hacer capas en cruz.

6.—Las podas generales de los cafetos fueron limitadísimas.

7.—Se desyerbó el cafetal cada vez que fue preciso, usando machete en lugar de pala.

8.—En tres años, sólo una aporca con pala se hizo, lo que quiere decir que se evitaron en lo posible los lomillos.

Estas indicaciones no salen de los procedimientos usuales, y nos dejan suponer que un cultivo más completo, incluyendo tal vez la adición de ciertos abonos, el laboreo ocasional del suelo a mayor profundidad (sé que se me objetará la superficialidad del cabelludo o conjunto de las últimas raicillas) y su pulverización superficial durante la estación seca, permitiría aumentar aún la producción. Sea de ello lo que fuere el señor Cruz ha demostrado a qué resultado puede llegar un plantador sagaz, llevando a la práctica el dicho de que "la agricultura es un continuo experimento".

Nos quedan algunas palabras que agregar acerca de la poda, asunto muy discutido en los últimos años. El señor Carlos Chardon ha publicado sobre este tema una reseña muy al punto y notable por la claridad de su exposición. Este trabajo ha sido reproducido por la prensa de Venezuela y no es preciso insistir en ello, sino para llamar una vez más la atención sobre su ponderación y la lógica de sus fundamentos, y para agregar que éste fue el primer ensayo tendiente a establecer una teoría científica de la poda del cafeto. Ahora nos viene otro trabajo también muy valioso, por el distinguido agrónomo señor Bernardo R. Iglesias, Director del Centro Nacional de Agricultura de Costa

Rica. En este trabajo se trata principalmente de la poda llamada de Costa Rica, la que en su forma más sencilla, siempre me ha parecido la más racional. En su prólogo, el señor Iglesias nos recuerda con razón que "pocas prácticas agrícolas requieren mayor discernimiento que la poda". Y en esto precisamente estriba la dificultad, puesto que no puede esperarse de los peones encargados del trabajo que tengan los conocimientos de morfología y fisiología requeridos. En un capítulo preliminar, el señor Iglesias hace un recuento suscito pero muy al punto de aquéllos. Creo que la lectura de este capítulo sería de gran provecho a la mayoría de nuestros cafeteros, pues son muy escasos los que entienden bien de la sucesión de yemas fructíferas en las ramas primarias, del efecto de la poda de distintas partes sobre el desarrollo del árbol, y de muchos otros puntos de interés.

Llama el señor Iglesias *poda de multiplicación*, lo que en otras partes se conoce como *poda de Costa Rica*. Difiere de lo que generalmente se ha descrito en que, en lugar de limitar a cuatro el número de guías, o tallos verticales (he recomendado dos solamente), los multiplica en apariencia indefinidamente. En los dibujos que acompañan la memoria llegan a ocho, y se tiene la impresión de que sólo por falta de espacio no se han puesto más. Esta poda extremada podrá dar buenos resultados, pero solamente es practicable en

LA VIDA SALUDABLE DEL CAMPO



Aspectos de la «Casa Rural». Fuentes que demuestran algunos de los medios de producción y de trabajo en ella. En el patio de esta «Casa Rural» es donde están sembrados los 100 cafetos a que hace referencia este artículo del señor Pitriér, y que ojala los aficionados pasaran a verlos para que noten la extraordinaria cosecha que tienen preparada para este año.

un reducido número de árboles, por el mucho tiempo y atención que habría que dedicar a éstos. Esta necesidad de tiempo y de atención se hace más patente aun cuando la primera poda se complica de la que el autor llama *poda de renovación*. Nótese aquí que es sensible el uso de esta expresión para la poda de las ramas primarias, pues el señor Chardon la empleó con anterioridad para designar una operación descrita ya en 1869 por el señor F. J. Madriz y que consiste en cortar a la raíz del suelo los troncos viejos y educar los renuevos como arbolitos nuevos. Según el primer autor, esta renovación se hace en una forma algo distinta en Costa Rica, cortando alternativamente uno y otro de los tallos, lo que precisamente llama el señor Iglesias *poda de sustitución*, con la diferencia que no opera en uno sino en un número de tallos secundarios, terciarios, etc., que puede aumentarse *ad libitum*. En materia de poda, esto nos parece un colmo, y de todos modos no podría aplicarse sino en un número muy reducido de árboles. El método no tendrá su aplicación completa sino hasta que el cultivo intensivo del cafeto se haya vuelto puro jardinaje, teniendo cada agricultor de cien a doscientos árboles o menos, en un terreno labrado con esmero, bien abonado, y los arbolitos objetos de la constante atención de su dueño y de sus jardineros. Entonces, con la multiplicación de los tallos (y tal vez su disposición en espaldar!) se conseguirán de cada uno, diez, veinte y hasta más kilogramos de café limpio y habremos verdaderamente entrado en la edad de oro del cultivo del grano de oro!

Caracas, abril de 1931.

Tomado de la *Gaceta Muskus*, de Caracas, Venezuela.

REPRODUCCION DE LAS PLANTAS.

TAREA DE LAS ABEJAS

Nada más instructivo y divertido para un observador como el trabajo incesante de las abejas durante la primavera y el verano. Cuando están cargados de polen y de néctar se dirigen hacia la colmena para llevar con qué alimentar a la reina y a las futuras abejas. Mientras tanto y de manera inconsciente, han fecundado las flores.

Hay que proteger a las abejas y es muy útil esforzarse en colocar algunas colmenas en los huertos y sembrados. Se comprende desde luego su utilidad. No presentan ningún peligro para los que saben manejarlas y dan una miel deliciosa y productiva y sobre esto aumentan considerablemente la cantidad de frutos y de semilla.

Ayude a su amigo: pida una subscripción para él.—Se lo agradecerá siempre.

EL CHAYOTE (*Sechium Edulis*).

En los muy bien escritos artículos sobre la vida costarricense, se recordará el referente al chayote, la legumbre sin igual, escrito por Modesto Martínez. Efectivamente, es una lástima que no se publique tal artículo que es una verdadera lección, en hojas sueltas, para que en todas las casas haya, cuando menos sembrada, una mata de chayote. Esta es una de las plantas más útiles que tiene Costa Rica: todo en ella es aprovechable y sus frutos constituyen un verdadero alimento. Del artículo en referencia sacamos el análisis de la raíz del chayote:

Agua	71
Aimidón	20
Materia resinosa	0.20
Azúcares	0.32
Albúmina vegetal	0.43
Celulosa	5.00
Potasa, cloruro de sodio, sulfato de cal y sílici	2.25
Residuos	0.20

	100.

Y del mismo artículo es el final siguiente: ¿Hay alguien en Costa Rica que no aprecie el chayote en todo lo que vale? Los ingleses que son tan prácticos y que ven siempre adelante, lo han introducido en la India con excelentes resultados. Nosotros, en cambio, lo estamos abandonando, lo estamos dejando perder. Muchas variedades finas y exquisitas de chayote, especialmente de la clase que llamamos cocoritos, que tienen una concentración farinácea más alta y son, por consiguiente, más secos ha casi desaparecido, y ahora es una novedad comer un chayote que pueda llamarse verdaderamente bueno. Que siembren los niños chayoterías para aliviar el presupuesto de la familia, para tener más variada alimentación y para hacer honor a este suelo nuestro que agota en vano su fertilidad y que sólo requiere un pequeño esfuerzo para colmarnos con sus tesoros.

CUESTIONES DE LA HORTALIZA

Indudablemente el mejor abono, por la facilidad de obtenerlo, para el horticultor es el de establo. Para obtener éste el procedimiento es sumamente fácil. Basta hacer un hoyo en la tierra y en lugar cubierto de la lluvia. Allí se amontonan los estiércoles, pajas y residuos de pastos de la caballeriza y antes de seis meses este abono, ya descompuesto, puede emplearse. Si en el lugar donde se pone a preparar se pueden tener gallinas, el abono quedará libre de muchos insectos que después serían perjudiciales a las plantas. Para la siembra de toda clase de legumbres y, en especial, para siembras de alberjas y garbanzos tal abono es insuperable.

CULTIVO DEL PIMIENTO. (*Capsicum Annuum*).

Estudio respecto a su siembra, propagación, trasplante y cosecha por el perito jardinero y horticultor don Rafael Ramírez Monje, quien trabaja en la finca Isabel, en Curridabat, del Lic. don Manuel Francisco Jiménez. De modo muy especial recomendamos a todos los interesados por el jardín y la hortaliza visitar y conocer los trabajos del señor Ramírez Monje: hay mucho en ellos que aprender.

El Pimiento, de la familia de las Solanáceas, es la planta que produce el fruto comúnmente llamado entre nosotros *Chile*. La variedad que se cultiva se reduce a dos, sean, chiles dulces y chiles picantes.

El chile dulce es la variedad más importante en Costa Rica, siendo su consumo indispensable en el arte culinario. También, en esta variedad es más difícil el cultivo que en la de chiles picantes, ya por las plagas a que está expuesto, ya por el cuidado que requiere su cultivo.

Ambas variedades ostentan diferentes formas, tamaños y colores: los hay alargados, cilíndricos, cónicos, semicuadrados, curvos, berrugosos, lisos, etc., etc.; rojos, amarillos, negros.

Su tamaño varía según la clase y cultivo, alcanzando la variedad dulce de una a siete pulgadas. El chile picante se usa en Costa Rica moderadamente empleándose como condimento en la elaboración de embutidos, encurtidos, etc. Guatemala y México cultivan el chile picante en gran escala, con especialidad el *Chile Sambo*, Guaco y Chiltepe que exportan a Honduras y San Salvador y que consumen interiormente, con especialidad los indígenas que lo juzgan como un elemento indispensable a su salud.

Clima.—El chile se cultiva con mejor éxito en los climas cálidos; sin embargo, el chile picante resiste el frío y en nuestro país, en muchos lugares, se encuentra en estado silvestre. La mejor época del cultivo es el verano, pues en el invierno las fuertes lluvias azotan su follaje, flores y frutos exponiéndose, con suma facilidad, a las frecuentes enfermedades y plagas que atacan las Solanáceas.

Terreno.—La tierra para este cultivo es preferible que sea la negra, sustanciosa, rica en humus, permeable, con exposición solar completa y libre de encharcamientos. Si el terreno por sí no reúne estas condiciones, éstas pueden subsanarse mediante una adición racional de abonos químicos. Al infrascrito le han dado muy buenos resultados el uso de la nitrofoska, que contiene tres de los elementos principales de la nutrición de la planta de que nos ocupamos. También el abono químico priva sobre los demás por tres razones, a saber: 1ª, es sumamente soluble y el terreno lo absorbe inmediatamente; 2ª, las plantas lo utilizan en el momento, y 3ª, a su paso, a través de la tierra, destruye las larvas, ahuyenta los insectos que posteriormente atacarían la plantación.

Hay 5,000 agricultores que estamos seguros que leen hoy nuestra Revista. El agricultor es quien más puede comprarle, señor Comerciante. Por lo mismo anuncie lo que usted puede venderle.

Preparación del terreno.—La tierra debe roturarse con arado o pala a fin de incorporar los abonos o fertilizantes anteriormente aplicados, extraer la hierba, piedras, raíces y demás obstáculos que puedan dificultar las labores.

Propagación.—El chile se propaga por semilleros y éstos deben obtenerse de frutos sanos en completa madurez. Los semilleros de chile se hacen en cajones apropiados para ello, esparcidos con uniformidad, para que su desarrollo sea favorable. Si la tierra en que se ha hecho el semillero no es aparente, pueden dársele a los almácigos un empuje aplicándose *Urea*, fertilizante muy recomendable.

Trasplante.—Cuando los almácigos han alcanzado regular altura, esto es, cuando tienen seis u ocho hojas, pueden trasplantarse a su lugar definitivo, en eras a 50 centímetros entre sí, o bien a una plataforma a igual distancia. La plataforma conviene más que las eras, pues en ella se economiza terreno y las plantas desarrolladas se entrelazan dándose mutuamente solidez en la época del viento.

Cosecha.—Con una atención regular las plantas florecen y fructifican a los tres meses de trasplantadas y la recolección de la cosecha se verifica cuando empiezan a madurar, operación que se hace sin arrancar los frutos sino cortándolos con una podadora, colocándoles en un cesto con todo cuidado y procurando no quebrar las ramas, frutos tiernos, ni las flores.

Rendimiento.—El rendimiento de la cosecha está en relación con la variedad elegida, elección del terreno y labores anteriores y posteriores que se han hecho. El chile es planta anual, pero si después de la cosecha se poda a un pie de su base, se desarrollan nuevos tallos, que dan cosecha, aunque inferiores a la primera.

RAFAEL RAMÍREZ M.

SECCION DE AVICULTURA

EXPLOTACION DE GALLINAS

La explotación de la avicultura es verdaderamente un negocio, es necesario dedicarles un poco de atención a las gallinas, y ellas pagarán con creces esas atenciones.

Tres factores principales constituyen el éxito de esta explotación: buenas gallinas de raza, una alimentación ordenada y las instalaciones. La higiene ya sabemos que es de primordial importancia, a fin de evitar las enfermedades.

En nuestro país, por sus condiciones excepcionales para la producción de granos, esta explotación puede desarrollarse con facilidad; lo que nos falta, son métodos racionales de crianza, alimentación, etc.

Las gallinas viven casi abandonadas a sus propios medios de cuidado, el hombre está ocupado en las tareas de la finca y no tiene mayormente tiempo para atender esta clase de explotaciones debidamente, de manera que sería la

mujer la encargada de tomar bajo su dirección la explotación de las gallinas, proporcionándole los cuidados indispensables.

Los productos de la avicultura han alcanzado hoy altos precios, resultando sumamente conveniente dedicarse a producirlos y principalmente en nuestras fincas donde no faltan elementos para implantar esta pequeña industria, debiéndose tener por base la producción de los alimentos en la finca, o por lo menos, gran parte de ellos.

El temor más grande que existe para iniciarse, es la enfermedad más terrible de la avicultura, el cólera aviario.

Esta aplicada inmediatamente, inmuniza por veinte días al animal; de manera que no hay que temer que el cólera arrase con todas las gallinas atendiéndolas a tiempo. Salvado este inconveniente los otros son de menos importancia.

Los pollos llegan amenudo al mercado, flacos, algunos en estado de anemia completa, pequeños, sin desarrollo ninguno y a veces atacados de moquillo las gallinas y gallos viejos. La carne de estos animales en las condiciones señaladas no puede ser buena y en consecuencia no obtendrá buenos precios. Es necesario dedicarse a la preparación de pollos capones para el mercado. éstos engordan rápidamente adquiriendo gran desarrollo.

HISTORIA DE NUESTRAS ANTIGUAS FINCAS

LA CABUYA

por JOSÉ J. SÁNCHEZ.

Cultivos de maíz.—Deshierbas y deshijas; limpieza constante de la milpa.—Vientos huracanados y fuertes lluvias.—Operación de arralar o desguatar.—Los elotes y sus enemigos.—Cuentos de monos.—Las primicias del maizal.—Cogida y trojes.

Reanudo mis apuntes:

Ya desyerbada la milpa habiase de atender a la deshija, frecuente en aquellos buenos tiempos. Sólo se echaba tres granos en cada cepa, mas lo pujante de la tierra hace algunas veces que las cañitas o tallos retoñen al pie, como se observa en otros cereales (avena, cebada, mijo), pero no resulta bien dejar esos hijos, hay que cortarlos. Por supuesto, lo dicho no sucedía en toda la milpa, sino en grandes trechos donde el maíz se desarrollaba excesivamente frondoso, tallos gruesos y erectos, hojas anchas y de un verde intenso; era en estos sitios en donde con machete bien afilado había que despegar los hijos y dejar sólo las tres cañas susodichas.

Terminada la primera desyerba, a mediados de abril había que comenzar la segunda, a pala y llevando siempre tierra al surco, con lo que el maíz tomaba tal fuerza que ya en junio alcanzaba a un metro de altura y había que hacer la aporca final, más alta que las anteriores, desde luego. Con tal asistencia se debía conservar limpia la plantación, lo que la da un magnífico aspecto y la libra un mucho de las alimañas.

En agosto florecía la milpa y en cada caña aparecían una, dos y hasta tres espigas o elotes en formación, como también, algunas veces, no escaso número de cañas se quedaban improductivas. Se las cortaba, a éstas, inmediatamente para guate o forraje del ganado, porque le restan, sin fruto, fuerza a las compañeras. En carretadas se llevaba ese guate a los potreros en donde se picaba a cuchillo, en montones, para los bueyes y otra parte se destinaba al cuidado de los caballos en establo, pero no se daba a las bestias caballares dicho forraje hasta que se hubiere marchitado con los rayos solares, a cuyo efecto se regaba convenientemente sobre los montones de leña, en el patio. Como la planta no está aún en sazón, si se pica inmediatamente, a los caballos para que la coman, los purga y causa cólicos, a veces: lo mismo acostumbraba hacer mi padre con el zacate pará, cuando no estaba bien crecido, es decir, consideraba que el pasto tierno no es adecuado si no se le deja marchitar un poco.

No siempre el aspecto de la milpa resultaba halagüeño. Años hubo en que se desarrollaba un viento huracanado el cual tendía grandes trechos del maíz; generalmente sigue al huracán un aguacero torrencial y entonces las plantas quedaban medio aterradas presentando un cuadro desolado. Sin embargo, debe dejarse las plantas quietas pues si se quiere enderezarlas casi siempre se arrancan o se quiebran. Al poco tiempo los tallos por sí solos empiezan a enderezarse y en su oportunidad cosechan. Por tales motivos no debe faltar la aporca al maíz, el cual se sostiene un poco más cuando ya ha *echado diente*, decían los peones, es decir, cuando han aparecido las raíces adventicias que hacen el oficio de nuestras manos cuando uno va a caer.

Cuajada bien la mazorca ordenaba mi papá quitar alguna hoja a las matas, para inspeccionar mejor la plantación y para utilizar esa hoja como forraje, la cual vacas y caballos comen con avidez. Al respecto contaba el patrón a sus peones que antiguamente, acompañando a su padre, traían a San José la hoja de maíz en bestias, para venderla a quienes explotaban el negocio de leches, pues nadie traía el líquido de fuera sino que era costumbre comprar la leche acabada de ordeñar. También se cuidaba caballos para alquilar, a los cuales se mantenía con pará, caña y hoja de maíz.

* * *

Dije que año tras año sembrábamos maíz, y yo mismo, con mi hermano, de niños, llevábamos un buen puñado de granos a los cercos de Tiribí (otra finca de la cual me ocuparé después), y en los claros que dejaran las matas de café recién sembradas, plantábamos nuestro *matedo*, al cual poníamos también vainicas que enredaban en las propias cañas del maíz, por consejo de mi madre que guardaba cuidadosamente la semilla. Los peones tenían orden de mi padre de atender bien tales matedos porque quería el buen padre que sus hijos vieran el fruto de su trabajo. En los intermedios del cañal y un cafetalito nuevo plantábamos ayotes para que subieran las matas a los árboles.

Mi madre nos daba semilla de maíz colorado, muy bueno para hacer chícha,

Ayude usted a mejorar la agricultura: dé preferencia a los productos cosechados en el país.

porque le dan un color aparente. De éste y azul hoy, no se encuentran ya mazorcas; sí abunda el maíz amarillo, temprano, dulce y bastante suave.

Nosotros vigilábamos nuestra milpa y tan pronto empezaban a secar los pistilos, abríamos uno que otro elote para convencernos de que estaban cuajados. Naturalmente había que despegar esas mazorcas con las que el caldo toma un sabor apetitoso.

No se concibe la vida en el campo sin esa inclinación a la tierra y sin la cría de algunas gallinas, por lo menos. Es el maíz un grano tan útil, tan valioso. Desde la época precolombina constituía la base de la alimentación de la tribus aborígenes en todo el país y en todo el continente y después de cinco siglos sigue siendo insustituible para nuestro pueblo. ¿Cómo no encariñarse con su cultivo y cómo pasar indiferente junto al terreno recién removido por el arado, el cual ya se plantó de maíz! A los cinco días, si llueve, aparecen los brotecitos, amarillentos y frescos, finos y apetecidos de los pajarracos y varios insectos. Mas es tal el vigor con que la planta crece y si se le mantiene limpia y aporcada, que triunfa de sus perseguidores.

¿Qué encanto es contemplar un maizal a los tres meses de sembrado! El rocío de la noche se cuaja en perlas que brillan con los primeros rayos del sol: sigue creciendo—casi se las ve aumentar diariamente—las matas y sus hojas velludas y ahora de un hermoso color verde, seducen. La vista descansa en el verde, que no sin motivo dijo el otro “es el plácido color de la esperanza”. Yo si me explico por qué Montalvo se entusiasmó en aquel bello capítulo de su obra grandiosa y envidio al poeta colombiano de las tres gees, admirador de la naturaleza y exquisito hablista, como es fama que son todos los intelectuales de su tierra, cuando dijo:

*¿Qué bello es el maíz! Mas la costumbre
no nos deja admirar su bizarría
ni agradecer del cielo ese presente,
sólo porque lo da todos los días.*

*Contemplad una mata. A cada lado
de su caña robusta y amarilla,
fenden sus tiernas hojas arqueadas
por el ambiente jugueteón mecidas.*

*Más distantes las hojas hacia abajo,
más rectas y agrupadas hacia arriba,
donde empieza a brotar tímidamente
sus blancos tilos la primera espiga.*

*La mata el seno suavemente abulta
donde la tusa aprisionada cría,
y allí los granos, como blancas perlas,
cuajan envueltos en sus hojas finas.*

Es un error creer que se ahorra no gastando en anuncios.

*Los chócolos se ven a cada lado,
como rubios gemelos que reclinan
en los costados de su joven madre
las doradas y tiernas cabeçitas.*

Estrofas éstas del bello *Canto al Maíz*; el cereal que con el trigo, mantiene por ahí de la mitad del género humano.

* * *

Si los brotecitos del maizal son atacados por tantos pájaros hambrientos, las comilonas piapias hacen de las suyas con los elotes, sin que valgan de nada los espantapájaros o maniquís torpemente fabricados. Estos pajarracos, a picotazos rompen la envoltura de las espigas y si bien no se comen sino una parte de ellas, el resto de las mazorcas generalmente se pierde porque penetra el agua de la lluvia y el elote se pudre. Antiguamente las ardillas y las ratas monteses (campañoles), como los ratones también hacían daños en las milpas, pero hoy, por dicha, van escaseando todos esos animales.

En nuestra milpa de *La Cabuya* el cuidandero tenía en su poder un magnífico chopo, fusil que se cargaba por la boca, y con el cual se hacía cruda guerra a la piapias y a las palomas que también acudían en bandadas cuando ya la cosecha maduraba. En domingo, alguna vez, pasada la misa, que oía mi padre puntualmente cada ocho días y el almuerzo que nos servían a las diez horas lo más tarde, mandábanos a mi hermano y a mí a "dar una vuelta" por la milpa, pues el vigilante de cuando en vez se emborrachaba.

Llegábamos, y fue Pedro Sánchez Ramírez quien me enseñó a descargar tiros con su rifle, cuando yo apenas tenía unos nueve años. Andábamos todo el campo y de regreso a la galerita que habitaba Pedro, venían los cuentos de pasadas épocas: el consabido de los monos que ponen un vigía mientras roban, en mancuernas, las mazorcas, y que castigan a latigazos al vigilante, si por descuido eran sorprendidos los ladrones por el dueño de la milpa; y que cuando el guarda descarga su arma contra algún mono y no lo mata, los compañeros se lo llevan, mastican ciertas hojas de árbol y tapan la herida; que las madres llevan a cuestras su monito y allá en las altas copas de los árboles, en horas desocupadas, enseñan al hijo que salte de una rama a otra, para lo cual emplean hasta el castigo si el monito se muestra indeciso, y lo estimulan con caricias cuando logra salvar la distancia indicada, etc., etc.

* * *

BOTICA ORIENTAL

PASTILLAS ORIENTALES

Alivian el dolor de cabeza, evitan el catarro.—Buenas para un resfriado y para la influenza.—Bajan la calentura.—Para dolores nerviosos y postración alcohólica y para muchas otras leves dolencias que hay en los hogares.—Se pueden tomar sin peligro.—Es gran recurso para familias pobres y para las que habitan apartados lugares.

Es bueno, es barato y es un PRODUCTO NACIONAL

En setiembre, a fines, había ya buenos elotes en *La Cabuya*, pero mi papá no cogía las mazorcas, sino que mandaba cortar las matas junto con su cosecha hasta completar una carretada, no para vender sino para obsequiar una media docena de mazorcas a cada peón y para el gasto en la casa. Era la *primicia del maizal*, con la que el patrón participaba a los que le ayudaban a sacar de la tierra las riquezas que ésta atesora. Lo mismo se hacía con los vecinos y ¿por qué no? al Sr. Cura se mandaba también su buena ración.

Bien; no poca tarea tenían mi madre y hermanas. Hacían tamales, tortillas y mazamorras de elote, todo en abundancia, porque, ya en otra ocasión dicho fue, quien llegaba a mi casa había de aceptar lo que para la familia constituía su pan del día y las extras expresadas . . .

Generalmente, ya en octubre se había gastado todo el maíz de la troje, guardado el año anterior; urgía, pues, asolear ya desgranado el maíz nuevo que es una golosina en tortillas y bizcochos, porque, hay que decirlo, en mi casa nunca faltó un horno y la mejor voluntad para amasar, no pan de harina, salvo en raras ocasiones, pero sí los bizcochos caseros bien rellenos con queso.

Tan pronto menguaban las lluvias allá en noviembre, citábase mucha gente para la cogida de la milpa: hombres, mujeres y muchachos acudían y por espacio de semana y media las faenas de recolección constituían una verdadera fiesta. Señalada la guía (una cepa de maíz de las más altas) todos comenzaban a despegar las mazorcas al rededor y llovían al pie de la guía las hermosas espigas hasta hacer un montón capaz de llenar una carreta grande con sobre cajón. Indicada otra guía, en aquella dirección se lanzaba las mazorcas y así el corte avanzaba y en el suelo se clavaban los montones en tanto no llegaban los boyeros a recoger la cosecha, la cual se llevaba a las trojes de nuestra casa de habitación en el pueblo y a Sirbú.

Parece que el colectar el maíz en menguante resulta beneficioso, pero fuéralo o no, en menguante se cogía el de *La Cabuya*. Las trojes tenían capacidad como para cuarenta carretadas cada una, fuera del que se acarrea a Desamparados para pagar el *esquilmo*, es decir la parte de cosecha que correspondía al Sr. Reyes por el alquiler de su terreno.

El remate a la fiesta que durante diez días proporcionaba la cogida de la milpa y acarreo, se celebraba con mixtado para las mujeres y muchachos, acompañado cada trago con un par de enlustrados y con ron colorado para los adultos. Había también puros para quienes los fumaban y cada cual a su rancho.

* * *

Siempre lo mismo, dirán unos. Efectivamente, aunque voy arriba del medio siglo, muy de veras, poco ha cambiado todo. Aun viven algunos de nuestros antiguos peones y los muchachos que conmigo trabajaran ya en los cafetales *rodeando* las matas de café y en tantas otras faenas apenas los veo un poco más viejos que yo. Ya todo son cafetales y si queremos contemplar la siembra de una milpa hemos de alejarnos hasta las faldas de los montes, pero a mí me

Hay 5,000 agricultores que estamos seguros que leen hoy nuestra Revista. El agricultor es quien más puede comprarle, señor Comerciante. Por lo mismo anuncie lo que usted puede venderle.

parece que fue ayer cuando se me ponía a desgranar maíz estregando las mazorcas fuertemente con un *olote* (tusa) para no avejigarme el talón de la mano. (más tarde tuvimos una desgranadora a la que se daba vueltas con un manubrio) porque no permitía mi madre que apaleáramos las mazorcas dentro de un gangoche pues se muele el saco a los porrazos.

Criábamos muchas gallinas, se vendía al público para el consumo el maíz de buena calidad y el podrido se daba a los cerdos y a las bestias de trabajo. No dejaré de repetir que el maíz de semilla (las mazorcas más grandes y pesadas) se subían a un *tabanco* (desván), fabricado con cañas en la dirección del horno y el fogón de cocinar, para que el humo preservara ese maíz de los gorgojos y la humedad.

En cuanto al mateado de Tiribí, con sus vainicales, todo lo comíamos tierno, en raspadas con chayotes y con frijoles y tamalitos envueltos en las mismas *tusas*.

¡Oh los recuerdos de mi niñez! Para quienes me hagan el obsequio de leer lo que escribo los continuaré y . . . muchas gracias.

SE COSECHA LO QUE SE SIEMBRA:

LA CALIDAD ANTE TODO.

En este mes ofrecemos las semillas absolutamente frescas y legítimas de cebollas.

El 12 de Agosto la semilla de cebolla Luisiana colorada, recomendable para la siembra en lugares muy altos, donde llueve mucho y hasta muy tarde en el año.

El 22 de Agosto la semilla de cebolla canaria amarilla y rosada. Esta cebolla es la mejor clase para el consumo y la que tiene más demanda por su sabor. Recomendable para lugares como San José, San Antonio de Belén, Río Segundo, etc. Se daña mucho con las fuertes lluvias y por eso la siembran los hortelanos que tienen facilidad de riesgo en el verano.

Haga sus encargos con anticipación, pues la cantidad es limitada, a

J. E. VAN DER LAAT SUCR.

50 varas al Sur del Mercado
SAN JOSE, COSTA RICA

que ofrecen semillas de la mejor calidad.

(PAGAMOS EL PORTE DEL CORREO).

Es preciso poner cuidado en la recolección de frutos: las naranjas, las limas, los limones, las anonas y las manzanas, higos, nísperos del Japón, duraznos, y membrillos, deben cortarse con podadoras, no sólo para el cuidado de los frutos sino especialmente para el cuidado de los árboles y arbustos.

PAVOS (Chompipes).**Cualidades, cría, alimentación, engorde.**

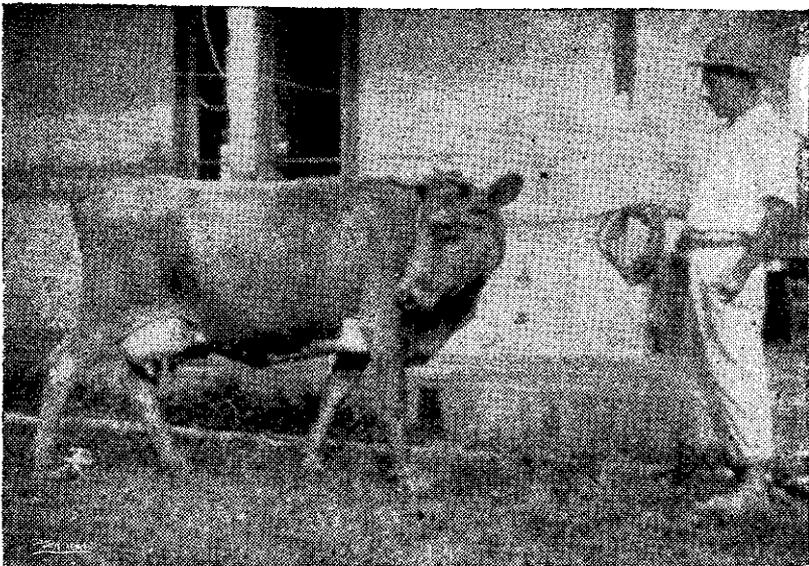
Envío de recortes por nuestro amigo don Carlos R. Huete.

El pavo ha sido importado en Europa, de América, al comienzo del siglo XVI. Se le encuentra todavía en estado salvaje en las comarcas cálidas de la América del Norte y de la América del Sur, de donde ha sido extraído para ser domesticado. Por lo demás su nombre lo saca del nuevo continente, que por mucho tiempo fue designado con el nombre de Grandes Indias o Indias Occidentales. Es de ahí de donde viene su denominación primitiva, "gallo de la India", que se dió a esa ave y de las palabras "dinde" y "dindon", que finalmente prevalecieron en francés para designarlo.

Fue, anto todo, introducido en España; luego en Francia, donde en un principio, fue considerado como un ave de lujo. Se le encuentra actualmente en todo Europa, donde se ha aclimatado bien. Presenta una linda silueta y un hermoso volumen y presenta el tipo de las aves de corral más bellas; además, suministra una carne fina y delicada, sobre todo cuando se la ha llevado a un grado conveniente de gordura.

Los naturalistas admiten que el pavo de Méjico es el ascendiente del pavo doméstico. Esta ave pertenece al orden de las gallináceas, familia de las pa-

**DE LA "CASA RURAL" FUENTES,
RESIDENCIA DEL DIRECTOR DE ESTA REVISTA**



«La Chola», vaca criolla que está dando en su tercer parto 21 botellas de leche diarias en dos ordeños, criando una ternerita.

nelópidas-meleágridas. Se conforma con vivir en la tierra y de ahí sacar su alimento.

El macho es brusco con los pequeñuelos y no se ocupa de ellos.

La hembra esconde su nido un poco encima del suelo para preservar su prole de la humedad. Es una excelente clueca y una buena madre de familia.

Especies o variedades.—El plumaje es más o menos el mismo en los dos sexos, pero su coloración es muy variable según las razas, las especies y aun las variedades. Puede ser todo negro, como en la raza inglesa llamada de Norfolk, enteramente blanco, llamado blanco de Holanda, o negro con reflejos verduzcos (pavo negro de Polonia), o verde bronce, estando cada pluma adornada con una banda a reflejos metálicos, seguida de otra franja de coloración más o menos bronceada (pavo Mammouth o bronceado de América) o rojo (llamado pavo de Ardennes). En fin, en ciertas variedades de menor importancia, el plumaje es gris azulado o apizarrado, cobrizo, etc., etc.

Pero con los pavos no sucede como con las gallinas, en las que cada raza tiene sus características especiales, habiendo unas especializadas para la producción de carne, otras para los huevos. En aquéllos la diferencia reside principalmente en el plumaje y tamaño, pues en cuanto a la rusticidad, delicadeza de carne y facilidad para engordar son más o menos iguales.

Cría de los pavos.—Para dedicarse a la crianza del pavo se necesita disponer de mucho espacio, en el que puedan andar y buscar sus alimentos; son animales andariegos, sufriendo y disminuyendo su producción si no se les deja completa libertad. En su primera edad son bastante delicados; pero, pasada ésta, después de dos o tres meses, se vuelven rústicos y su crianza resulta fácil.

Número de pavas para cada macho.—A cada pavo se le pueden dar hasta quince pavas; pero no conviene llegar hasta ese número; con ocho o diez, aunque el macho sea bueno, es suficiente.

Dormideros.—Los pavos deben criarse a todo campo. Sin embargo, conviene que para dormir lo hagan en un local cerrado, como, por ejemplo, un galerón destinado al mismo tiempo para otro uso y que se visite con poca frecuencia, o se construye un galeroncito que, además de servir de dormidero, es destinado para que las pavas efectúen las posturas.

Postura.—Al iniciarse la estación de la primavera conviene darle a las pavas una ración suplementaria para estimular la producción de huevos, pues

**Una sola medicina para una sola enfermedad
PARA EL ASMA O AHOGO**

“Cuajani Jordan o Catramina Bertell”

BOTICA VARGAS - San José, Costa Rica

APARTADO 716

TELEFONO 2811

en el invierno hay que restringir la alimentación por la tendencia que tienen a sobre-engordar, factor que, como se sabe, es contrario a la postura.

Las pavas empiezan a poner a la edad de un año y la postura se inicia conjuntamente con la primavera. El número de huevos que pone cada pava es de 25, más o menos.

A las pavas les gusta poner en lugares oscuros y silenciosos, y si no se les acostumbra durante el invierno a dormir en sitios cerrados, ponen en pleno campo, perdiéndose, por esta causa, muchos huevos.

Incubación.—Cuando las pavas sienten deseos de incubar hacen un cloqueo parecido al de la gallina y permanece en el nido más del tiempo acostumbrado.

La pava puede empollar 20 huevos, siendo, por lo general, tan buena empolladora que es necesario tirarla del nido todos los días un rato con el fin de que coma y tome agua. Por esta cualidad pueden emplearse para incubar huevos de gallinas, reportando ventajas prácticas por la mayor cantidad de huevos que tapa.

A los diez días de haber empezado la incubación deben observarse los huevos y retirar los infértiles.

Crianza de los pavipollos.—A los 28 días de incubación nacen los pavipollos, los que rompen la cáscara por lo general, casi simultáneamente. Desde ese momento hasta que pasan a crisis del rojo, lo que ocurre de las seis semanas

MARCO TULLIO PEREZ

CONTADOR PUBLICO

EXPERTO Y AUDITOR, AGENTE DE NEGOCIOS EN GENERAL

Factura, revisión y sistematización de cuentas en español o en inglés, según los métodos más modernos, en esta capital, en provincias y en el extranjero, mediante honorarios razonables.

Peritazgos, informes y consultas por correo, en inglés o en español. Redacción de documentos en casteallano y en inglés y traducciones del uno al otro idioma, especializando en la versión de documentos legales y técnicos en general.

Copias a Máquina

Agencia de Compra - Venta de Bienes Raíces, etc.

Avenida Fernández Güell, Este, No. 328

-:-

Apartado 451

Dirección por Cable: MARTUPEREZ

SAN JOSE, COSTA RICA

a los dos meses y que se caracteriza por la salida en la cabeza de unas carnosidades llamada "carúnculas" hay que tener mucha atención con estos animales por ser muy delicados.

Los pavos son relativamente difíciles de criar. Están lejos de ser tan rústicos como los pollos, gansos y patos, y, además, son bastante estúpidos. El cuidado más importante a tomar después de su desarrollo es preservarlos del frío. Si su nacimiento es algo precoz y la estación está aún poco avanzada, a veces uno se ve obligado a encerrarlos durante la primera semana en una pieza caliente y aún artificialmente templada, con el suelo cubierto de arena o aserrín. Si el tiempo lo permite, se les deja salir en la mitad del día, en lo posible al sol y en lugar abrigado, un hangar o galerón, por ejemplo, vigilando bien la madre, para que no los lleve muy lejos. Es prudente colocarla hasta bajo techo.

Sobre todo, es necesario evitar que los pequeños sean mojados o que reciban algún chaparrón, porque perecerían infaliblemente.

El frío los entumece fácilmente, pero no los mata de un modo seguro e inmediato. Sucede a veces que los pavitos están entumecidos de tal modo que uno los cree muertos; pero vueltos con la madre, se les ve, asombrado, volver a la vida después de algunas horas de calor.

Desde la segunda semana, si el tiempo es bueno, se les puede dejar pasear con la pava; pero siempre vigilándolos de cerca y haciéndolos entrar en cuanto empieza a llover.

Hasta aquí lo que se refiere a crianza de los pavos; en el próximo número continuaremos con lo que se refiere a su mantención, desarrollo y negocio.

A LOS SEÑORES MAESTROS DE TODA LA REPÚBLICA

Y en especial a aquellos que hayan recibido y reciban esta Revista, enviada por mi medio, permítome hacer esta proposición: Si la Revista *Escuela de Agricultura*, no tiene Agente en la localidad donde trabajan, podrían solicitar dicha Agencia a la cual concede la empresa el 20 por ciento de lo recaudado, obteniendo así una no despreciable utilidad por su trabajo. Sírvanse averiguarlo en la Administración de Correos, y ordenen a este compañero y servidor. Muy útil es que toda suscripción abarque los números correspondientes al año que transcurre a partir del mes de enero. Así cumple la Escuela con llevar a los hogares una lectura provechosa y hasta amena, función simpática que la prestigia en el medio ambiente de cada vecindario. Como se querrá cubrir el valor de las suscripciones, téngase presente que esta Revista apenas vale un colón por cada tres meses de suscripción, o sea cuatro colones por todo el año. Los envíos deberán hacerse por correo certificado a esta Agencia, San José, Barrio México.

JOSÉ J. SÁNCHEZ.

Conviene mucho propagar el cultivo de la manzana. Es fruta de un alimento extraordinario. Aconsejamos sembrar uno, dos o tres árboles en cada casa. Los señores españoles don Víctor Lorz, don Paco Hernández y don Pablo Baixench, expertísimos en su cultivo, estamos seguros que pueden dar a quienes los soliciten, datos de gran valor y muy posible hasta suministrarles estas cosas o brotes.

ESTIMULOS QUE ALIENTAN

Al acaso tomamos de nuestros archivos algunas de las cartas que nos dirigen; ellas nos estimulan, es cierto, pero también ellas revelan que mantenemos vivo y constante el entusiasmo por nuestra publicación ampliando día a día su radio de amigos y apreciadores.

DE GUATEMALA, del reputado agricultor y empresario don Luis P. Aguirre. "Guatemala, 16 de junio de 1931. Señor don Luis Cruz Bolaños, Director de la Revista Escuela de Agricultura. Muy señor mío: Me llega con regularidad la interesante Revista mensual "Escuela de Agricultura", que siempre leo con agrado".

DE EL SALVADOR. Berlín, junio 12 de 1931. "Apreciable señor director: Su Revista gusta aquí mucho. Le mando, por medio de giro postal, seis colones (tres dólares) valor de tres subscripciones que le ruego enviar al Dr. Gustavo Rivera, don Daniel H. Baires y don Jorge Handal".

De NICARAGUA, MATAGALPA. "Apreciable señor: He tenido ocasión de leer la "Revista de Agricultura" en que usted aparece como director en esa ciudad. Me ha interesado muchísimo y quisiera leerla permanentemente. Soy de los que tengo la idea de que todos los centroamericanos estamos obligados, para nuestro adelanto, a ayudarnos mutuamente. —*Francisco Somarriba H.*".

DE NICARAGUA. "Chichigalpa, junio 20 de 1931. Distinguido señor: Mucho le agradeceré me diga la manera de enviarle el valor de la subscripción de su interesantísima "Revista Escuela de Agricultura" Estoy muy interesado en ella, pues, la juzgo de suma importancia. —*Rosendo Cerda O.*".

DE NICARAGUA. "Masaya, julio 10, 1931. Muy señor mío: Amante como soy de la agricultura y entusiasta por sus progresos, porque ella es la verdadera fuente de nuestra riqueza, tendría mucho gusto en recibir su importante Revista y para suplicarle una subscripción le dirijo la presente. De ella he oído los mejores elogios. Anticipándole mis agradecimientos soy de usted atento seguro servidor, *Pedro José Calderón*".

DE HONDURAS. Comayagüela. "Mayo de 1931. Muy apreciable señor: Me place hacer presente a usted mi felicitación por su labor tan eficiente desde de su importante Revista; publicación que, en mi concepto, es de lo mejor que se ha publicado y se publica en Centro América. Siempre he abrigado una profunda simpatía por Costa Rica y esta simpatía ha crecido con la lectura de la mencionada publicación. Ojalá que usted continúe prestando su cooperación intelectual en el sentido que hasta ahora lo hace; las generaciones que nos sucedan le harán la justicia que merece, y las actuales procuraremos aprovechar sus útiles lecciones. Cordialmente de usted, *Leandro B. Ochoa*".

DE COSTA RICA. "San Isidro. Alajuela. Junio 8 de 1931. Muy respetable señor mío: Hace ya muchos meses que he recibido su importante Revista "Escuela de Agricultura" y es mi deseo tener una colección completa de todos los números, desde el primero de su fundación. Por eso me dirijo a usted por este medio, suplicándole decirme si sería posible conseguir tal colección. A propósito manifiesto a usted mi entusiasmo por la lectura de su Revista. —*Ramón Arguedas V.*".

DE CUBA. "Ingenio Adelaida, Falla, 30 junio de 1931. Muy señor mío: He recibido, con verdadero gusto, la simpática y utilísima "Revista Agrícola" que usted dirige

Agricultores: no deshijen ni poden sus plantas con los simples dedos y uñas. Háganlo siempre para beneficio de sus árboles y demás siembros, con cuchillas especiales o con podadoras.

con absoluta competencia. Con toda sinceridad le manifiesto que estoy encantado con ella, pues he hallado en sus amenas páginas enseñanzas de verdadera utilidad para los amantes de la agricultura. Siempre tengo presente la frase de nuestro apóstol Martí: "El mejor ciudadano es el que cultiva una extensión mayor de tierra". Le giro, por medio del Royal Bank de Canadá, la suscripción de dos años. Quedo a sus órdenes muy atento S. S., *Gabino Revuelta M.*"

DE SAN FRANCISCO. California. "Los Angeles, 25 de junio de 1931. Muy estimado don Luis: Con sumo gusto he leído su "Revista de Agricultura" y estoy orgulloso de que Costa Rica tenga una publicación que traiga buenos consejos, artículos y novedades en la materia de agricultura, y ojalá que todos los agricultores se suscriban a una Revista tan interesante. La tengo en mi mesa de lectura, en el Consulado y la recomiendo a todos los que tienen interés en la agricultura de países tropicales y a las personas que piensan dedicarse a ella, sea en Costa Rica o en algunos de los países vecinos. Saludándolo muy atentamente y deseándole el éxito que merece, soy su seguro y atento S. S., *C. E. Bobertz*".

NOTAS

Ud. que nos leé, piense en conciencia si efectivamente esta Revista es útil. La generalidad entiende que ella es un medio práctico de demostrar la cultura de Costa Rica. Ella pretende, no sólo llevar modestas enseñanzas a sus lectores, sino también entusiasmo, voces de aliento a todos los hombres, que cultivan y labran la tierra. Ud. que nos leé, piense si ha pagado su suscripción y si no lo ha hecho sírvase mandarlo a hacer. Cualquier cantidad con que se nos ayude, por pequeña que sea, esté seguro que es para invertirla en la mejora y adelanto de la Revista. Esta Revista es una empresa puramente particular, y día a día procuramos que se extienda por todas partes. Hoy la leen hasta en los lugares más lejanos. Quisiéramos que todos los hombres del campo la reciban, y enseñen a sus hijos a leerla y a aprovechar sus indicaciones.

Su precio de suscripción es ridículo: cuatro colones por todo el año.

Estamos preparados para responder a cualquier consulta que se nos haga. Este es uno de los medios más eficaces para servir a los hombres de la tierra y del trabajo. Tenemos nosotros en un pequeño campo de experimentación y en los que tiene nuestros amigos y colaboradores, muchos medios de adquirir enseñanzas prácticas y útiles. Estas enseñanzas pueden llegar al mayor número de gentes cuando para ellos se nos consulte. Las consultas son completamente gratis.

Poco a poco vamos logrando que Costa Rica sustituya sus malos repastos y potreros por repastos y potreros de "Calinguero". En uno de nuestros próximos números trataremos de enseñar los métodos y procedimientos que se requieren para cosechar con buen éxito la semilla de este forraje insuperable. La operación de recolectar la semilla tiene detalles especiales que son indispensables de tomarse en cuenta si quiere lograrse la obtención de semilla que germine. Este forraje "Calinguero" se impone cultivarlo porque con él se destruye de modo absoluto la garrapata.

Pida su suscripción dirigiendo su correspondencia a Luis Cruz B., Perito Agrícola, Apartado 1287. San José, Costa Rica. A. C.

Hay 5,000 agricultores que estamos seguros que leen hoy nuestra Revista. El agricultor es quien más puede comprarle, señor Comerciante. Por lo mismo anuncie lo que usted puede venderle.