

Revista de Agricultura

ARIOS aspectos
de la Granja Ideal,
modelo en su género,
obra de un periodista a
la cual nos referimos en
el presente número.



CAMPO

HOGAR



JULIO 1941

Año XIII

No. 7

San José, C. R.

Revista de Agricultura

CAMPO

HOGAR

ESCUELA

Director LUIS CRUZ B., Perito Agrícola de la Escuela de Agricultura de Guatemala

Administrador: Juan Ma. Marchena

Jefe de Redacción: C. E. Zamora F..

Se publica el día primero de cada mes

Teléfono 2458

Apartado 783



Precios de Suscripción:

En Centro América, Un Peso Oro por Año
En el Extranjero, Dos Pesos Oro por Año

Sembremos algodón

Se presenta en la actualidad una situación realmente compleja para el agricultor costarricense que debe ser confrontada inmediatamente sin temores, que nada provechoso dejan. La guerra europea, que se extiende a nuestro Continente Americano en sus efectos económicos, ha obstaculizado el libre juego de los principales artículos agrícolas de exportación, retrasa la importación de otros y nos obliga a intentar, de alguna manera, el restablecimiento del desequilibrio producido por esas causas.

Pero, al par que las dificultades señaladas, el conflicto dicho crea algunas ventajas que no debemos dejar pasar sin aprovecharlas en el máximo de posibilidades que ofrezcan. La industria norteamericana, como una máquina con las válvulas de vapor abiertas por completo, ha iniciado la más gigantesca transformación de materias primas en productos de fábrica. Las exigencias que eso establece permiten aspirar, aun a países tan pequeños como el nuestro, a un mejoramiento de ciertos cultivos y una intensificación de la producción de ellos. Aun fuera de este hecho, la carencia de ciertas materias primas que anteriormente importábamos a causa del menor costo que tenía su producción en el exterior, nos permite, en la actualidad, pensar en cultivar nuestros campos con las plantas que las producen. Tal es el caso del algodón.

Vamos a comenzar a sembrar algodón, y debemos hacerlo con la confianza de lograr buen provecho. La experiencia no tiene nada de riesgosa: la han realizado anteriormente países tan cercanos a nosotros como El Salvador y como Nicaragua. Nuestros campos tienen enormes reservas de tierras que se utilizarán con algodón. La fábrica de hilados de los señores Saprissa está capacitada para consumir toda la producción de

Sumario

	página
Sembremos Algodón.	321
Agua y Tierra.	323
Instrucciones sobre el cultivo del algodónero.	327
Breves apuntes sobre el cultivo de la vainilla.	331
La Granja ideal, modelo en su género, obra de un periodista.	340
Por qué la miel de abejas es medicinal	349
Por la estricta selección, no por el número, logró un triunfo muy merecido el Hato de "Kobiría" en la IV Exposición Ganadera.	351
Alimentación animal.	357
Pasto imperial, excelente pastura de corte para variados climas.	359
Al margen de las palabras del Juez Schaefer.	360
Un reconocimiento de la industria del tomate en Costa Rica.	363
Notas.	367

nuestro país, y ofrece contratos anticipados a quienes lo deseen.

Los servicios técnicos oficiales de agricultura se disponen a dar el máximo de facilidades a los agricultores que quieran cultivar el algodón: la semilla, las indicaciones sobre terrenos, cultivos, control de posibles plagas, vigilancia para evitar a los agricultores pérdida. Todos los hechos, son pues, favorables. Esta es una oportunidad como muy pocas veces se ha presentado. Nuestra voz ahora debe ser la de sembrar algodón. Este es el mes propicio para las siembras. Todo lo que se necesita es poseer el terreno y el deseo de progresar. El cultivo del algodón mejorará nuestra economía interna elevando la producción agrícola y fortaleciendo la incipiente producción industrial de Costa Rica.

AGUA Y TIERRA

Por Juan Monteverde..

Visité un pueblo en donde se celebraba la fiesta de San Isidro, el Labrador. Observé la devoción de los campesinos, las yuntas conduciendo carretas pintadas con la bella manera costarricense, el regocijo de los fieles en frente de la imagen con el calabazo autóctono y la pareja de pacientes bueyes. A pesar de todo el estrépito que se ponía en celebrar el día del santo agricultor no pude menos que pensar si se atendía con igual comprensión y entusiasmo *al espíritu de la fiesta*. Mucho temo todavía que no. Porque oyendo la voz del Hacedor, por las palabras de sus Ministros en la tierra, de que debemos ganar el pan con el sudor de nuestras frentes, Isidro tomaba su arado y la pareja de mansos rumiantes y se dirigía al campo en donde la tarde había de sorprenderlo en la fatigosa tarea. La beatitud no lo distraía de la labor, y rudamente iba rompiendo día tras día el duro suelo, de manera que cuando después de arrojada la semilla en el amoroso surco caían las primeras lluvias como en mullido regazo se iniciaban los brotes y se alzaban con vigoroso empuje hacia lo alto, bendiciendo al Sér Supremo. Toda su santidad está bien pintada en su afán laborioso. Nos parece a nosotros que mejor ejemplo no se puede dar en acatamiento de lo que se ordenó al principio de la existencia humana. San Isidro demostraba con su tenaz esfuerzo no sólo obediencia al ineludible precepto bíblico sino fe y constancia en el valor de su trabajo de rotura-

ción. Pecado grave es desaprovechar tal ejemplo. Aquellos que se desentendieran, creyendo que la tierra siempre habrá de darles lo que le pidan sin tomarse el trabajo de *convencerla* mediante las razones del arado profundo, de la rastra y la grada, desperdician su tiempo y la oportunidad que la Naturaleza ofrece a todos; tal abandono, tal desdén ofende a la Tierra, que se niega al perezoso.

¿Cómo se pueden imaginar siquiera estos tercios habitantes de las campiñas que en un suelo endurecido y calcinado por el fuego destructor de elementos nutrientes puede crecer vigorosa una planta!

¿Cómo suponen siquiera que la semilla arrojada dentro de un hueco formado por un palo punteado pueda dar una hermosa planta de maíz en cuyo tallo se mire luego la hermosa mazorca llena de gruesos granos! Torpeza grande es suponer que la débil plantilla amarillenta y endeble asentada con raquíticas raíces en la tierra compacta tendrá bastante para su fertilización con el montoncillo de tierra lleno de ásperas yerbas que como aporca se le pone al pie. Estas agotadas tierras del interior, que por siglos han dado sustento a las plantas con las cuales año con año se las ha cultivado, no pueden dar de sí ni siquiera lo bastante para pagar los gastos invertidos en la siembra.

Labradores: ¿no parece a vosotros más santo y más cuerdo penetrar el valor del ejemplo de San Isidro, vues-

tro Patrono, quien sin desatender a la oración que se dice con los labios y con la mente iba desde la aurora hasta el final del día paso a paso detrás de sus bueyes, forzando a la cuchilla del arado a penetrar cuán hondo le era dable?

Bien está que el hombre que rompe por primera vez la tierra nunca cultivada espere de ella, con el mínimo de su esfuerzo, el máximo de sus dones, porque esa tierra sí le dará cuanto espera: bajo la sombra de los milenarios árboles la lenta labor de miriadas de insectos y de incalculables cantidades de microbios trabajaban para fertilizar la tierra en donde el solo paso del selvático animal deja profunda huella; mas no es cuerdo, más bien es señal de estulticia, confiar en que la tierra ya magra de elementos dará siempre, por

años y años, una espléndida cosecha sin poner en ella por lo menos el hondo surco que deje penetrar el aire hasta las capas interiores y permita al sol invadir con sus fecundos rayos su entraña. No hablamos para el feliz habitante de las tierras vírgenes, que, verdaderamente, no ha menester para sí de consejos agrícolas ni lo habrá por largos años; alguna vez le llegará su tiempo, y tendrá que oír a los que entonces dediquen su buena voluntad, como hoy nosotros, a dar de lo poco que saben en bien del prójimo y de la Patria. Mientras llega tal época deberán aprovechar en sus campos las riquezas inmensas guardadas por los siglos, y en sus pastos la abundante leche y la grasosa carne escondida. Es a nuestro vecino, es al pobre trabajador, más pobre cuanto más indolente o pe-

ADQUIERA

CON FACILIDADES DE PAGO

el **DICCIONARIO** de **Agricultura, Zootecnia y Veterinaria**

DIRIGIDO POR AUGUSTO MATONS Y M.

Este es un libro utilísimo para todo agricultor.
En tres volúmenes magníficamente presentados
ofrece todo cuanto interesa conocer al agricultor
moderno.

3 vols.

© 192.00
Solicítenos
Prospectos
Especiales.

Gran cantidad de ilustraciones completan el texto.

ESCRIBANOS O VISITENOS PARA INFORMARLE DE LAS FACILIDADES QUE PODEMOS DARLE PARA ADQUIRIR ESTA OBRA TAN BUENA.

LIBRERIA LEHMANN

rezoso, al que estamos tratando de despertar, para hoy, no para mañana, *para este mismo instante, no para dentro de unas horas.*

En estas poblaciones de campesinos, cuya aglomeración indica bien a las claras la tarea que imponen a sus tierras de sostenerlos en tan gran número, es en donde debe ser escuchada nuestra voz. Solemos viajar de lugar en lugar acompañados de dos altas y distinguidas damas tan diferentes entre sí como necesarias a nuestro propósito: doña Indiscreción, entrometida, curiosa y preguntona, cuyos servicios nos son eminentes; doña Discreción, a cuyos sabios consejos, reposadas exposiciones y sesudas consideraciones debemos mucho beneficio para nosotros y para nuestros amigos. Dentro de un vagón de ferrocarril, sobre un caballo o señores de una simple carreta, lo mismo que muy remolones en un automóvil de poderosa marcha, vamos con nuestras dos compañeras en busca del viejo amigo campesino. Mientras observamos la triste naturaleza moribunda en los meses de verano, y sobre los agonizantes pastos color de paja los enflaquecidos animales, pensamos en las aguas que corren por otros sitios y podrían mantener los pastos verdes y jugosos; si es en invierno debemos mirar cómo en medio de la abundancia de las yerbas nocivas en algunos sitios, las aguas torrenciosas de la lluvia arrastran *la flor de la tierra* lavando el suelo sobre el cual no podrán crecer ya plantas vigorosas; todo esto nos habla a voces de una peligrosa enemiga de nuestro bienestar a la cual aborrecemos de corazón y ni por un momento toleramos, doña Indolencia, madre de los

terribles Vicios y de la demacrada Miseria.

Hemos trepado a una altura en donde, alcanzando casi con las manos el espacio por el cual navega nuestro combatido mundo, nos desprendemos de nuestra terrenal condición soñando que nuestra materia ha quedado abajo formando parte de la materia del globo. Miramos por todos los rumbos y sólo hallamos desolación en una extensión tan rica como la nuestra, esta tierra a la cual el Gran Almirante llamó rica a la sola vista de sus costas. Ha venido a nuestra mente el recuerdo de aquel laborioso y desinteresado varón que fundó la REVISTA DE AGRICULTURA, desde cuyas páginas hoy nos dirigimos a sus amigos los agricultores. Conocimos su pensamiento y la profunda pena que le causaba tanta penuria en quienes deberían desechar de sí la miseria por el trabajo constructivo y tenaz. El, mediante su sabio entender, sin tener en cuenta otra cosa que su gran patriotismo y su fe en los costarricenses; sin parar mientes en los gastos que realizaba y el agotador trabajo que le exigía una labor como ésta, además de la que su profesión obligaba, mantuvo este cauce de fe y de entusiasmo hasta que, cuando lo tremendo del esfuerzo agotó sus propios veneros, manos cariñosas y juveniles abrieron de nuevo el pozo de generosidad y continuaron su enseñanza. Todo cuanto nos desaliente, todo cuanto nos distraiga y cuanto nos canse tendrá como ejemplo alentador el de quien fundó con afán de vidente la Revista que hoy es indispensable al agricultor de nuestro país. Ese ejemplo será fuerza bastante para mantener en la bre-

cha a los continuadores. Quien esto escribe ha comprendido, viendo de cerca la lucha que sostienen ahora hombres nuevos con una sonrisa triunfante en los labios, que tan vigoroso y sano esfuerzo habrá de tener muy gloriosos frutos. Una maravillosa esperanza se eleva sobre el monumento de fe que número a número va formándose con nuestra publicación: porque es la de ellos, los que la forjan; nuestra, de quienes colaboramos en la obra; vuestra, los agricultores para quienes ha sido erigida. Hay un nuevo concepto del deber y del derecho para los que trabajan, vertido en cada una de sus columnas; hay una fiesta de esperanza en cada una de sus frases, para los que luchan; la Patria parece alzarse con nuevos y más brillantes simbolismos desde las páginas por las que circulan las ideas y las buenas voluntades. Un sol magnífico ilumina el paisaje de una Costa Rica mejor: sus hijos, dignificados; sus hijos, fuertes por el trabajo; sus hijos, poseedores de los bienes comunes que arrancaron con su

inteligencia y con su brazo a la Madre Tierra, y sus hermosas hijas en cuyos bellos semblantes se adivina la austera virtud y la amorosa sencillez, contribuyendo a la faena en bien de todos, alentando a sus compañeros para nuevos triunfos, dando el agua de su bondad a quienes recobran con este premio nueva fuerza. Esta imagen de la República del mañana en donde la Ciencia solo sirve para el Bien, en donde la miseria no tendrá cabida, en donde la Madre Tierra dará por igual a todos sus bendiciones, parece alzarse, desde estas modestas y escuetas páginas de la REVISTA DE AGRICULTURA, y extenderse borrando diferencias, creando bienestares, instituyendo rumbos hacia la luz.

Mucho hay que trabajar todavía, pero la ruta está abierta, la semilla está echada. Detrás de los que hoy alzan la bandera de ideal vendrán, cuando los años hagan su obra, otros que la levanten y sigan por el amplio y rutillante sendero emprendido.

—o—

El tratado de límites con la República de Panamá, recientemente suscrito, ha venido a probar que los más graves problemas de los pueblos son, en muchas ocasiones, sólo un fantasma inconsistente al cual una lumbrarada de fe y de dignificación humana barre de la mente y del recuerdo de los hombres. Los estadistas que lo suscriben han ganado, con este hecho, un monumento en el lugar más sagrado: en el corazón de sus conciudadanos.

AZUCAR de Juan Viñas

Juan Viñas Sugar & Coffee Estates Company

JUAN VIÑAS — CANTON JIMENEZ

Instrucciones sobre el Cultivo del Algodonero

Variedad preferible. — Formas de siembra. — Labores de Cultivo. — Control de plagas. — La cosecha.

Por Enrique Flach

Es de la mayor importancia al presente empezar a estudiar un cultivo que las circunstancias actuales hacen ventajoso en lo económico, y las condiciones de ambiente favorecen grandemente: este cultivo es el del algodoneero. Con el propósito de comenzar a interesar a nuestros agricultores acerca de su importancia recogemos las siguientes anotaciones que esperamos sean leídas con la mayor atención.

Variedad preferible

Conviene sembrar una sola clase de semilla, de acuerdo con los requerimientos de los telares. Las máquinas de hilar no trabajan eficientemente cuando en una misma paca se reúnen fibras de algodón de diferente longitud. Parece la más adecuada la variedad llamada "Sea Island", cuya fibra es fina, de buen largo. En la plantación que efectué en el año 1923, en el lugar llamado La Esperanza, provincia de Puntarenas, usé semilla de esa variedad con buenos resultados. Observé, asimismo, que para nuestro medio es preferible la variedad "Sea Island" comparando otros cultivos de variedades perennes con la experiencia efectuada en Barranca, en 1925, por el Departamento Nacional de Agricultura para la cual se emplearon 32 variedades diferentes. Conviene hacer una nueva plantación cada

año, evitando dejar las plantas perennes, como un sistema de reducir las plagas. Toda la semilla debe ser tratada con un desinfectante enérgico; la parte de semilla reservada para sembrar se trata en seco, para guardarla.

Formas de siembra

En clima cálido se hace la siembra en el mes de Julio, sobre un suelo debidamente arado y rastreado. Después de la arada el terrón deberá quedar expuesto al sol durante todo el verano, efectuando la rastreada solamente cuando haya llovido. Los terrenos areno-arcillosos, no calcáreos y con un regular contenido de humus son los más adecuados. La semilla se deposita a una pulgada de profundidad si el tiempo es lluvioso; en época seca puede sembrarse hasta a dos pulgadas de honda. En suelos buenos se plantan dos o tres semillas a la vez, con una distancia de un metro de mata a mata y un metro veinticinco centímetros de calle a calle. Cuando se puede observar bien cuál es la más fuerte de todas las plantitas se arrancan las otras, dejando solamente una en cada sitio. En suelos menos favorables desc 0.75m. en el surco por 1m de calle. En el litoral del Pacífico y en la región de Guanacaste el tiempo en que se presenta la maduración y debe hacerse la recolección de los capullos es muy ventoso: conviene,

así, sembrar tapavientos, cada 40m. Aconsejo usar dos hileras del arbusto llamado gandul (*Cajanus indicus*), plantándolos a distancias semejantes a las que explico para el algodón. Desde luego, es útil sembrar los tapavientos con anticipación; el gandul es una leguminosa que ofrece alimento para el ganado durante el verano, cuya semilla es alimenticia para el hombre; se muele como concentrado para vacas, gallinas, etc. Si la plantación se hiciera con maquinaria conviene aplicar, juntamente, un abono completo con alta proporción de fosfato de efecto rápido. En esta forma las plantas inician vigorosamente su crecimiento y esto representa una gran ventaja en la lucha contra las posibles plagas.

Labores de cultivo

Apenas principian a nacer las plantitas se debe hacer la primera labor con azadón—en parcelas pequeñas—o con cultivadoras. Cuando las plantitas tienen aproximadamente unas doce pulgadas de altura se abona por segunda vez, más enérgicamente y más distanciadamente; luego se efectúa una aporca, siendo útil para esta una rastra de dos secciones de tres a cuatro dientes cada una, reversible. Esta rastra trabaja dos calles, cultiva y aporca a la vez y tapa el abono. De este modo se cubre prontamente el terreno con las mismas plantas de algodón y no hay necesidad de efectuar otra limpia, o cuando más se hará una superficial.

Control de plagas

• En mi plantación del año 1923 no observé daños de "Boll Wheevel" aun cuando en otras plantaciones hechas en

épocas semejantes al año siguiente en Carrizal, Chomes, Orotina, etc., esa plaga hizo bastante daño. En nuestra plantación se observaron daños por "Red Spider" (Araña roja) y "Army Worm" (Gusano medidor). Este último, sobre todo, apareció en cantidades tan enormes que dejaba de las plantas solamente las hojas tiernas de la punta de las ramas. Fue notable nuestra observación después de combatirlo de que las plantas ya en sazón con capullos ya formados se beneficiaron con este ataque del gusano pues la savia se concentró en los capullos. Las plantas tiernas sí sufrieron mucho con esa plaga. La "Araña roja" no solamente atrasa el crecimiento y la cosecha sino que ensucia mucho la mota.

Debemos descontar la posibilidad de que aparezca el "Boll Wheevel", y por tanto es medida de sana previsión tomar las prevenciones necesarias. La primera de tales prevenciones es la de abonar conforme lo dije, a razón de 100 kilogramos al sembrar y 300 kilogramos al aporcar, por cada manzana usando abonos completos, de efectos rápidos, de mediana concentración y alta proporción de fosfato soluble.

Cuando el algodoneo alcanza unas doce pulgadas de altura conviene efectuar la primera pulverización con arseniato de plomo o arseniato de calcio, aprovechando que las plantas estén rociadas por la lluvia o por el relente nocturno. La aparición de insectos dañinos indica la frecuencia con que se debe aplicar la pulverización. Con aparatos de ruedas de llanta, usados en plantaciones de menor y mediana extensión pulverizan varias calles a la vez. Para hacer más efectivo y más adherente el arseniato de plomo en tiem-

po en que no hubiere rocío o lluvias (o cuando se prefiera hacer la aplicación en solución, usando atomizador) se añáde a la solución de tres libras de arseniato de plomo en cien galones de agua, una sustancia adhesiva. El "Boll Wheevil" ataca de preferencia los capullos tiernos, razón por la cual el tiempo que se gana con un crecimiento rápido por medio de la enérgica abonada constituye una defensa y, cuando menos, reduce grandemente el daño; no debe olvidarse que el aumento en la producción paga el abono. Cuando los brotes de la "araña roja" fueran considerables puede ser necesario agregar sulfato de nicotina a la solución o pulverizador. *Nunca debe rociarse el algodón en flor ni abiertos los capullos.*

La cosecha

La recolección de las motas se calcula para principios del verano. Debe esperarse a que el sol haya evaporado hasta el último resto de rocío para comenzar la recolecta en las mañanas. Como se ocupa bastante brazo en esta labor, conviene hacer las plantaciones cerca de los poblados. No conviene hacer continuamente el mismo cultivo sobre los mismos terrenos, sino acostum-

brarse a hacer rotación sembrando arroz, maíz, frijoles, etc. Apenas recogida la cosecha deben ser arrancadas todas las plantas, y quemadas.

Las fincas de gran extensión deberían mantener una parcela modelo, y efectuar contratos de siembra con familias de agricultores ofreciéndoles una cantidad de terreno tres veces mayor de la que, según las posibilidades de la familia, pueden sembrar con algodón; de esta manera ellos podrán implantar un sistema de rotación de cultivos y aprovechar la obtención de sus siembras de arroz, maíz, frijoles, etc.

Cada familia de éstas debería obtener del propietario de la tierra, además de la vivienda, un salario provisional, las yuntas de bueyes necesarias con los respectivos arados, rastras, de discos, sembradoras, cultivadoras. Este sistema de cultivo en compañía representa un adelanto en beneficio de todos lo cual, desde el punto de vista social, puede tener importancia primordial. Es evidente que el agricultor se esforzará más puesto que de su propio trabajo depende su progreso.

Como aquí solamente se ha dado una breve reseña del cultivo de algodón con mucho gusto daré mayores detalles cuando se me soliciten.

**Más lavará usted y
con más satisfacción**

usando el magnífico

Jabón PALMERA

(que se vende empaquetado)

**INDUSTRIAL SOAP. CO.
AGUSTIN CASTRO & CIA.**

Breves apuntes sobre el cultivo de la vainilla

Extracto de la Obra de Rodrigo López Parra por el Ingo. Agrónomo Luis Marín. (México).

II

La conversión de la vainilla cosechada en el producto bajo cuya forma se entrega en el comercio, tanto en Europa como en América, constituye el beneficio de dicho fruto.

Para que dicho beneficio dé el resultado enteramente satisfactorio que se busca, el beneficiador debe exigir que la vainilla esté perfectamente madura, lo que se conoce por el color amarillo, que sustituye al verde que tenía el fruto desde el principio. Debe además presentar una consistencia y macidez uniforme, pues algunas veces las vainillas toman por enfermedad una coloración amarilla, en cuyo caso se sienten fofas al tacto.

No basta tener a la vista un manual del beneficio de la vainilla, pues sólo la práctica puede hacer maestros; pero no está por demás fijarse en las principales reglas que la experiencia tiene establecida. Estas reglas pueden compendiarse del siguiente modo:

Desde luego se requiere una pieza de la habitación amplia, seca y bien ventilada. En ella se pondrá cerca de las paredes una estantería. Con cañas secas o varas se formarán los entrepaños, que los vainilleros llaman *camillas*, y apoyadas sobre ménsulas o escaleras de madera sujetas o recargadas a los muros. Las camillas deberán tener una anchura de 0.55 m. a 0.60 m. para colocar en ellas dos carreras de vainillas, dejando entre una y otra ca-

milla una distancia de 0.25 m. a 0.30 m. Estos estantes no son utilizados sino en la época del beneficio de la vainilla, y por lo mismo se construyen de tal modo que pueden recogerse y guardarse para poder destinar la pieza a otros usos durante el resto del año.

Dispuesta la pieza como se ha dicho, se irá depositando en ella la vainilla que se va recibiendo, revisándola diariamente y separando las siguientes clases; la que esté perfectamente madura y sin lacra; la verde sin lacra; la rajada; la que presenta puntos y manchas negras, que son señales de que ha sufrido algún maltrato; la que presenta en el pezón y parte próxima un color negro, y la que tenga el pezón retorcido. Estas dos últimas clases deben desde luego despezonarse, operación que se llama *despicar* y que consiste en cortar el pezón a la vainilla. Esto debe hacerse con tijeras o un buen cuchillo.

Separadas estas clases y revisadas diariamente, se colocará la vainilla en las camillas con cuidado, evitando que se maltrate.

Toda vainilla despezonada hay que ponerla negra después de 24 horas: Se cree que en este intervalo de tiempo la vainilla expele por el lugar cortado una parte del agua que contiene, y que si se pusiese negra antes de ese tiempo, los poros se cerrarían y no permitirían la salida del agua la cual quedaría en

el cuerpo de la vainilla y dificultaría su perfecto beneficio.

Esta práctica es tanto más recomendable cuanto menos madura esté la vainilla, pues cuando el fruto está completamente maduro contiene poca agua, y no necesita esperarse que exhuda por los poros abiertos del corte el agua que contiene.

Secado

Todo beneficiador debe tener presente en todos sus procedimientos que: la vainilla es un fruto delicado que contiene una gran cantidad de agua, y que el beneficio perfecto de ella está basado en obtener la evaporación del agua o sea la desecación del fruto sin alterar sus demás principios componentes, sobre todo el principio esencial que le dá su perfume.

Convertir la vainilla amarilla en negra, es la operación que se debe practicar 24 horas después de despezonada. Esta operación se practica sea por exposición al sol, o sea por medio de un horno.

La exposición al sol se hace en un patio o asoleadero, al que los beneficiadores llaman *tendal*, que se procura esté al lado sur de la casa, con un piso seco, impermeable, con una ligera inclinación, para que las aguas de lluvia no se detengan allí.

Se elegirá el muro que limita por el sur la construcción, el cual debe tener $3\frac{1}{2}$ a 4 metros de altura. Al pie de este muro se colocarán el tendal o tendido de vainilla por secar. Para esto se comienza por poner en el suelo petates, de poniente a oriente, de manera que la orilla del primero quede debajo de la que toca al segundo; la

orilla opuesta del segundo debajo del tercero, y así sucesivamente. Sobre los petates se colocan unas frazadas de color oscuro, y sobre ellas se tiende la vainilla, siguiendo el procedimiento que sigue:

Un operario saca al patio la vainilla en cajones o bateas; y de ahí la toman los tendedores y la extienden sobre las frazadas, procurando que los pezones queden hacia el sur.

La vainilla estará expuesta al sol desde las diez de la mañana en adelante, hasta que toma un color pardo, o por lo menos hasta el momento en que al ponerla en la palma de la mano se sienta una fuerte impresión de calor.

En tales condiciones debe terminar la exposición al sol, después de la cual se guarda la vainilla en cajas bien abrigadas, para sufrir la operación que se llama *sudor*.

Para esto se pondrán al sol las cajas en que se va a colocar la vainilla, colocando en el interior una frazada oscura, que cubre el fondo y paredes de la caja.

Cuando ya está bien caliente la frazada, se deposita la vainilla en la caja, en dos carreras, con la extremidad del pezón hacia dentro.

La vainilla más oscura se coloca en el fondo, y la más verde en la parte superior. Una vez llena la caja, se cubre con la parte de frazada que sobre.

La colocación de la vainilla en las cajas de sudor debe hacerse con rapidez para que no pierda el calor.

Durante el sudor la vainilla pinta y la verde pasan al color pardo y toda queda pareja; pero si no es así, al día siguiente se dará mayor exposición a la de color más claro.

Si al siguiente día no hiciese buen tiempo, y no hubiere probabilidad de que el cielo se despeje, se coloca la negra en las camillas y la verde y la pinta se pondrán en maletas, para meterlas al horno.

Tatemado

La operación que se practica, sirviéndose del horno se designa con el nombre de *soasar* y también con el de *latemar*.

Para meter las vainillas al horno, se preparan las maletas de la manera siguiente:

Se pondrá en el suelo o en una mesa, un petate y sobre éste una frazada. Encima se colocarán tres montones como de cien vainillas, de modo que sus extremos se toquen y que los pezones queden hacia adentro. Se emparejan bien; se procura queden en el centro de la frazada y a lo largo de ella; se cubre con ambas orillas de la frazada la vainilla, y se doblan las puntas, una hacia arriba y otra hacia abajo, sujetando este paquete con algunas ligaduras, de modo que quede algo plano. Se hará con el petate una nueva en-

voltura y se sujetará con otras ligaduras.

Se ponen en el horno varias maletas semejantes, cuyo número varía con las dimensiones de aquel y el grado de calor que tenga.

Antes de meter las maletas, se ponen unas tablas en el piso del horno y sobre ellas las maletas, poniendo primero las de vainilla más negra.

El uso de los hornos ha permanecido en el terreno del empirismo; por lo que cada maestro tiene reglas especiales. Sólo puede decirse que la temperatura del horno puede ser de 93 grados hasta 125 grados C.

Entre 16 y 22 horas después de puesta la vainilla en el horno, puede sacarse con la seguridad de que ya está negra.

Según el estado del tiempo durante el beneficio de la vainilla, son las operaciones que los vainilleros tienen que ejecutar.

Algunos escalonan durante todo el tiempo del beneficio los sudores, pasando la vainilla directamente del tendal a las camillas.

Si cuando se saca la vainilla del sudor el día estuviese nublado, se pon-



FABRICA NACIONAL DE ESCOBAS QUESADA Y AMADOR

Detrás del Colegio de Señoritas

Exija nuestra ETIQUETA como garantía

Escobas QUESADA Y AMADOR
durán más y barren mejor

TELEFONO 2879 — SAN JOSE, COSTA RICA

drá en las camillas lo más extendida posible.

Cuando se presenta un mal tiempo por varios días, la vainilla está más expuesta a *enmohecerse* o *emplumarse*, que no es otra cosa que la presencia de pequeños hongos en la superficie de aquella, que se desarrollan favorecidos por una temperatura moderada y una atmósfera saturada de humedad.

Los vainilleros recurren en este caso a calentar por medio de estufas o braseros las piezas en donde está la vainilla.

El empleo de los medios de calefacción citados debe hacerse con precaución, pues si la temperatura es muy alta se apresura la desecación, lo que no es conveniente.

Labores subsecuentes

En las subsecuentes labores se persiguen dos objetos:

1º—Sostener y aún perfeccionar el color negro de la vainilla.

2º—Que quede bastante blanda, sin estar expuesta a descomponerse.

Para esto es necesario desde mediados de febrero, conducir el beneficio con lentitud y mucho tacto, no exponiendo la vainilla por mucho tiempo al sol.

Cuando la vainilla está próxima al fin de su beneficio, tiene un grueso igual a la mitad de que tenía al principio, y desde luego en ese estado ya no debe exponerse por mucho tiempo al sol.

El color es un segundo guía, y debe tenerse presente que nunca puede llegar la vainilla que se cortó antes de la madurez al color negro mate de la madura.

Respecto a la sensación de blandura, sólo puede ser estimada por los conocedores del oficio.

En el último período del beneficio deben formarse varios grupos, clasificados de la manera siguiente:

La seca que ya no necesita sol, y que debe guardarse en cajas de lata para vigilarla diariamente o cada tercer día.

La próxima a estar seca, que debe permanecer en las camillas hasta que esté de punto, para pasar a las cajas.

La blanda, que aún puede recibir sol un buen tiempo por varios días.

Ya estando la vainilla en las cajas de lata, suelen presentarse hongos o insectos, que echan a perder el producto; por lo que es necesario, cuando esto sucede, separar las vainillas afectadas y limpiarlas, volviéndolas a asolear, para que vuelvan a envasarse las que hayan sido despojadas de los parásitos vegetales o animales.

Clasificación y empaque

Al comenzar la clasificación de la vainilla, se separan desde luego las clases de *Zacate* y *Rezacate*, quedando el resto en un sólo grupo.

El zacate se forma de la vainilla que presenta los siguientes defectos: baja de color, cualquiera que sea su tamaño; *resaca*; *pescozada* (gruesa de cuello); *vana*, *cueruda*, *aposcollanada*, o que por otra circunstancia esté algo maleada.

El *rezacate* comprende la muy corta, muy reseca, con consistencia de palo, muy maleada, y la de color muy claro.

Anteriormente la vainilla reventada o rajada entraba en el grupo de la que

se clasificaba con el nombre de zacate y rezacate; pero ahora se separa para cortarla en pequeños fragmentos que pueden beneficiarse en menos tiempo y con menos dificultades.

La vainilla así elaborada con la rajada, pescozuda, vana, etc., forma la clase conocida con el nombre de *pica-dura*; y aunque no tiene el precio de la entera, es sin embargo bastante estimada.

De la vainilla buena se hace lo que se llama *partición*, que consiste en dividir la vainilla en dos partes; desde la más chica hasta la que mide 17 centímetros, que forma un grupo y el resto que mide más de 17 centímetros.

De cada uno de estos grupos se hacen 7 u 8 subdivisiones por tamaños, que se guardan separadamente para ir formando mazos con ellos.

Esta operación no se hace nunca antes del mes de abril.

Para hacer los mazos se toman 50 vainillas de la misma clase y tamaño y se colocan sobre una mesa como cuando se hace la agrupación por tamaño. Se dan ligeros golpes para que toda la vainilla empareje por su extremidad inferior. Después se separa un grupo de 10 o 12 de las más largas; enseguida otro igual número de las que siguen en tamaño, y así sucesivamente hasta que sólo queden de 12 a 15 en la mano. Entonces se colocan con la mayor simetría posible, poniendo los cuellos de los pezones hacia adentro, y procurando dar al conjunto una forma que se aproxime lo más que se pueda a la de un cilindro.

Después se van colocando las demás vainillas, comenzando por las más cortas que se separaron y terminando con las más largas.

Regularizado el mazo, se ve si su extremidad inferior está pareja; si su parte media está cilíndrica, y si la superior no presenta salientes; después de lo cual se toma un hilo de cáñamo o pita, y se sujeta con dos vueltas a una distancia de los pezones igual a las tres quintas partes del largo total; y después de apretar el mazo moderadamente, se hace un nudo y se cortan los extremos de las ligaduras.

Los mazos que se van formando diariamente se colocan en cajas de lata de igual alto y largo y cuyo ancho varía en relación con el tamaño de las vainillas.

Por lo regular la capacidad de estas cajas es de 2.500, o sean 50 mazos de 50.

Examen de los mazos

Cuando ya se intente dar salida a la vainilla, sea para la exportación, sea para el comercio interior, se hará un escrupuloso examen mazo por mazo. Se envolverá después en papel de estaño, y si es posible a una primera envoltura se agregará otra. Se colocará después en las cajas, de modo que no quede ni demasiado apretada ni floja.

Si al hacer el último examen se encuentra algún mazo que haya perdido su aroma o que tenga algún defecto, se desatará desde luego y se pondrá el remedio, pues basta un fruto malo para descomponer a todos los demás.

Al empacar los mazos en las cajas de lata, se tomará razón del número, peso y calidad para anotar estos datos en los libros y cartas de envío. En seguida se tapan y sueldan, después de haber adherido a cada lata una copia de la nota correspondiente antes aludi-

da, y se colocan en cajas de madera, que se marcan debidamente (número, dirección, etc.), con lo que queda terminada la labor del empaque.

La vainilla antes del beneficio, pesa: la grande 30 kilogramos el millar; y la chica 9.

Después del beneficio, su peso, por término medio, es de 4 kilogramos el millar.

Insistimos en que la vainilla sea cortada en completo estado de madurez, lo que facilita mucho su beneficio, no está expuesta a alterarse y es más fácil darle el punto conveniente de sequedad. Además, *platea* desde antes que termine su beneficio, y terminado éste, se cubre poco tiempo después totalmente de esos finos cristales que semejan copos de nieve, y se le da entonces el nombre de *vainilla escarchada*, cuya estimación es grande y se conserva inalterable.

Antes de la guerra mundial el precio de costo de la vainilla verde, era de \$ 50.00 el millar por término medio en Papantla; de modo que puede hacerse el cálculo siguiente, para deducir la utilidad del beneficio y venta de un millar de vainillas, del siguiente modo:

Costo de 100 millares de vainilla.	\$ 5.000.00
Dos maestros para beneficiarlo que ganan \$ 1.50 al día, en 78 días, más sus alimentos o sean \$ 2.00, lo que hace un total de \$ 4.00 diarios	312.00
Gratificación a los mismos al fin del beneficio	26.00
Sueldo de mozos durante el beneficio, a \$ 0.50 diarios. 4	62.00
	<hr/>
	\$ 5.400.00

o sea un costo de \$ 54.00 el millar.

En esa época la vainilla se vende en México a \$ 35.00 el kilogramo, y como un millar de vainilla pesan 4 kilogramos, resulta vendido cada millar en \$ 140.00.

De donde se deduce que la utilidad es de \$ 86.00 por millar.

En caso de exportarse el producto, la utilidad es mucho mayor.

Esto se refiere a la vainilla entera; pues respecto de la picadura, la utilidad se reduce a la tercera o cuarta parte.

Arboles para tapaviento, para producir buena leña y para sombra, pueden ser formados en DOS AÑOS, sembrando semilla de

BRACATINGA

(El árbol de crecimiento prodigioso)

de la que vende el CENTRO COMERCIAL de Tomás Fernández F. Los espacios inútiles de su finca: zanjones, derrumbes, hondonadas, le darán dinero sembrando Bracatinga, el árbol del Brasil.

Teléfono 2198

—::—

San José, Costa Rica.

Los resultados ejemplares

La Granja Ideal, modelo de su género, obra de un periodista

El General Pinaud ha formado la suya en la Provincia de Alajuela y dedica a esa tarea todos los ratos de su descanso.

La llamada de la tierra

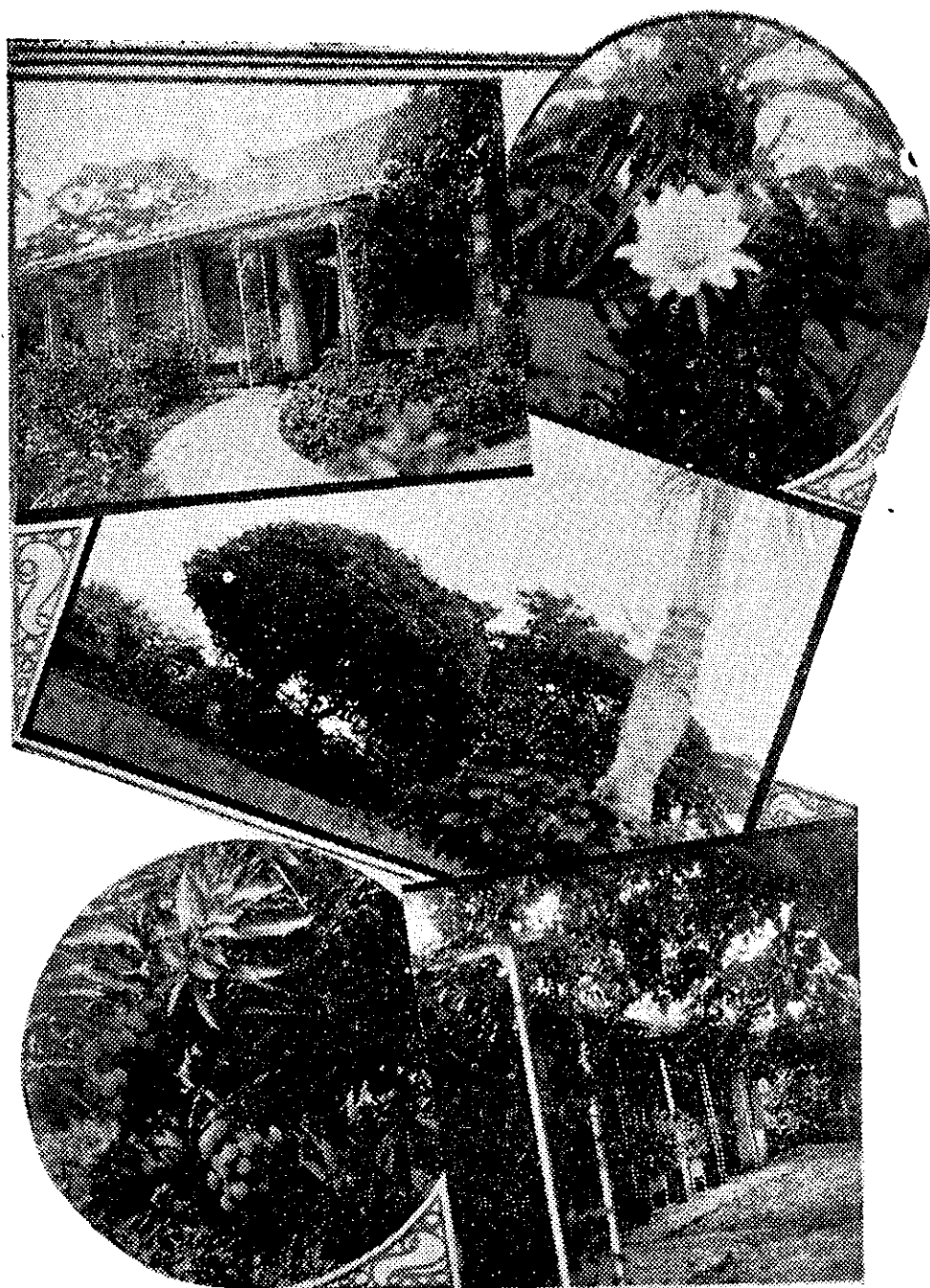
El costarricense es agricultor. Contrariamente a la creencia derrotista de muchos, para quienes la tierra es el menos deseable de los negocios—y puesto que la tierra es, primero que todo, *una pasión y no un negocio*, un sentimiento y no un cálculo—el costarricense, cualquiera que sea el ángulo desde el cual se proyecta hacia lo exterior, mantiene en su sér íntimo una sola convicción y una definida y poderosa fe: el regreso a la tierra. Un estimable profesional escribió que todos los ciudadanos en Costa Rica, los abogados, los hombres de letras, los médicos, los comerciantes tienen, como suprema aspiración, la de llegar a poseer *una finca*. La finca costarricense, esto es, la chacra argentina, el rancho mexicano, la fazenda brasileira, constituye, desde los años de la Escuela primaria, la base de confianza y seguridad de algunos — aquellos cuyos padres tienen la propiedad de alguna — y hablan de ella con manifiesta satisfacción, y la directa aspiración de los que no están en igual condición. Pero como la posesión de una finca no está dentro de las posibilidades de todos, y los progresos técnicos de la agricultura ofrecen mejores perspectivas respecto de estos puntos de vista, la finca está siendo, poco a poco, sustituida, en el

deseo y en la acción de muchos, por una limitación de ella en cuanto al espacio y una extensión en cuanto a la producción: tal limitada extensividad agraria se llama *la granja*.

La finca era una herencia de los colonizadores españoles: muchas tierras, muchos animales, un deficiente sistema de explotación. La granja es el resultado de una moderna comprensión de lo que es el agro, al cual todos tienen derecho y con el cual todos tienen obligaciones. La finca ofrece motivos de mayores satisfacciones para la finchada vanidad del ricachón; la granja obtiene el más profundo cariño del hombre. En aquella todo es excesivo; en esta todo es exacto. La granja, pues, como lo hemos dicho en varias otras ocasiones, es la forma de posesión de la tierra más racional, más equitativa y más provechosa y debe ser, por tales razones, el sistema natural de explotación agrícola en el futuro.

Una Granja Ideal

La Provincia de Alajuela posee uno de los climas más deliciosos de un país que goza larga fama por el encanto de sus suaves y variados climas; esta variación, contenida oscilante entre los 10º y los 30º, no alcanza el límite de los calores sofocantes de la línea ecuatorial ni el de los intensos fríos del



La composición fotográfica muestra a los lectores de REVISTA DE AGRICULTURA, la casa de habitación en la Granja-Quinta del General Pinaud, con los arriates cubiertos de rosales, parte de la arboleda, las pérgolas enfloradas y una muestra de la exuberancia frutal que allí invita a gozar de ese regalo bajo la sombra misma de los árboles.

septentrión y de las zonas heladas del Sur. La ciudad de Alajuela no llega a sobrepasar, en la mayoría del tiempo, los 28° Su clima es, en Costa Rica, clásico para aquellas personas que, perdida su salud, deben sujetar su vida a las más perfectas condiciones posibles. Alajuela es una ciudad *toda corazón* y tal vez por esto en ella se curan dolencias del corazón. Cerca de aquí, en este soleado paraíso tropical y camino del sitio llamado Brasil, hemos encontrado el dorado rincón en donde un hombre de letras y de lucha, el General don José María Pinaud, halla merecido descanso a las fatigas de su brava tarea diaria en las labores de la tierra. Este rincón de paz soñado por todos es la granja ideal a que siempre hemos aspirado: el oculto lugar en donde las brisas y los perfumes juegan como gozando en la tibieza del ambiente, en donde las parcelas de cultivos, recortadas por los senderillos y el trazo de los setos, parecen trozos de un paisaje artificial, y en donde las aves, los árboles y las flores crean un mundo feliz entrando en el cual todo se olvida: esto es propiamente, el viejo solar costarricense modernizado, mejorado, confortable y acogedor.

El Macho Pinaud halla descanso trabajando. Esta paradoja no lo es, porque los trabajos de la tierra son descanso del espíritu. Durante la semana el activo y batallador periodista mueve y forma, día a día, un gran diario de noticias y de combate el cual se mantiene siempre igual dentro de los rígidos lineamientos que le dan carácter y ha de ser, al mismo tiempo, siempre distinto y polimorfo desde el punto en que es eco y vocero del progreso constante de nuestra nunca bien ponderada

y amada República Costarricense. Mucho son las horas en las cuales el General Pinaud atiende, de lunes a sábado, la formación de un nuevo ejemplar: son catorce, dieciséis, hasta dieciocho horas de continuada labor.

El trabajo de dirigir un diario de la importancia de "La Tribuna" exige una concentración máxima de energías. El General Pinaud no las niega a sus deberes, antes bien las ofrece con ostentosa prodigalidad. Pero llega el domingo, y él busca descanso: toma su traje de campo, monta en su automóvil y se marcha a su granja-quinta. Allí están sus tijeras y sus serruchos de podar, sus pulverizadores, sus escardillos y sus cucharas de trasplante, sus injertos, sus selecciones de semilla; allí están sus magníficos rosales, entre los cuales puede el aficionado hallar de todas las especies delicadas comunes en Costa Rica y de todas las novedades importadas: las Maman ~~Bou~~chet, de largos y envueltos pétalos; las Killarnias, de gran vitalidad; las ~~pon~~posas American Beauty, las blanquísimas Frau Karl Druski, la gran diversidad de Estrellitas (Etoile d'France, Etoile d'Holland, rojas, rosadas, cremosas y blancas); las Brusélas amarillas atún, las Napoleón, amarillas huevo; y la gran familia de las enanas y semi-enanas entre las cuales hay nombres comunes que son un poema: Flor de María, cuyos botones, como caracoles rosados, crecen en profuso ramo, Beso de Novia, blancas y pequeñas como una punzada de sol; las ramblas que han decorado con su elegante derroche de color y perfume los senadores y las gárgolas de los más suntuosos jardines de Europa y de América; la larga lista de las viejas rosas gloriosas

entre las cuales no podrían ser olvidadas la quemada Príncipe Negro, o la purpúrea Príncipe Alberto cuyo real nombre es "Funeral del Príncipe Alberto", que se le dio en memoria de aquel bien amado de la gran Reina, las "climbing" (trepadoras) obtenidas por cruces de las selectas variedades; y las más modernas Sensation, Presidente Hoover, Lady Hillingdon, Talismán, esa exquisita combinación de colores dorados, amarillos, salmonados y rosa; y las últimas sensaciones de los más expertos rosieristas, tal como esa maravillosa "Flash" de pétalos de oro por un lado, de sangre por el otro, allí, en el jardín de la granja, alzan sus limpias corolas a la luz bajo la amorosa mirada del hombre que deja por unas horas la pluma y busca la tierra fecunda. Las rosas son la gran pasión del General Pinaud, como cultivador; muchas de las especies le han sido traídas por amigos viajeros que lo saben; otras las ha recogido él mismo, pacientemente, por los jardines de la Patria; otras las ha importado. Tiene un motivo especial el General para sentirse satisfecho entre sus plantas y sus animales domésticos. Todos sus afectos se reúnen allí, cuando llega la esposa y las bellas hijas a revolotear en su torno y a colaborar en su obra agrícola. Ellas son el motivo y ellas son el estímulo. Gustan de estos cuidados como él mismo; se solazan en la realización de sus planes de trabajo, modifican sus ideas, expresan con su constante satisfacción una modalidad nacional, la del amor a la tierra y el cariño por los animales. La señora de Pinaud es experta en cultivos y en crianza de aves. Su mayor gozo es observar los progresos de los renuevos, el

romper del cascarón que anuncia con un débil piar el nacimiento de un polluelo, la grave llamada de la vaca a su cría. Se deleita, en unión de su esposa y de sus hijas llenas de amorosa atención para ambos, en poner con sus manos la semilla de una planta siguiendo el curso de su desarrollo hasta el momento en que les da como premio la flor o el fruto anhelado. Cerca de los jardines, en forma inteligente y ordenada, fueron colocadas las aves del corral: gallinas para fines comerciales, importadas, patos de Pekín cuya blancura admira, chompipes de plumajes negros y azulados que se destacan sobre el fondo verde claro de la grama, gallinas de Guinea en colores variados. Estas aves, así puestas, son complemento a la belleza de los jardines.

En otra sección, cortada por el camino que separa en dos partes la propiedad, y en dondequiera que antes hubo un espacio libre, hay ahora un tronco y una copa verdosa: los árboles de adorno y los árboles frutales. Hemos ido en compañía del General por las arboledas; lo hemos visto trepar, con agilidad asombrosa a sus años, por los troncos cargados de follaje; hemos comido, bajo de ellos, cortados por su propia mano experta, los jugosos mangos que son como un laboratorio de los azúcares; bajo la sombra misma de la rama fecunda, como fue soñado en el Paraíso de los primeros hombres; vimos luego los naranjos que, con el comienzo de las lluvias, se llenaban de niveos copos juntamente con los primeros ramillos de naranjitas diminutas; los aguacates, esa fruta a la cual los botánicos supieron nombrar con justicia *Persea gratissima*, porque gratísimos son, colgaban graciosamente

sobre nuestras cabezas, oferta de un regalo de su sabor que apenas, cuando sea gustado, alcanzan al deleite de los sentidos sin que sea dable su descripción acertada; los limoneros con el zumbido de las abejas doradas, y los anonos de hojas aterciopeladas cuyas copas recogidas o alargadas hacen pensar en una gran dama del tiempo viejo, cuanto fue posible de contener en los espacios de la granja de la gran familia tropical de los frutales, allí se ostenta con gracia.

Muchos de estos árboles fueron traídos al país por el Licenciado don Buenaventura Casorla, hoy desaparecido de nuestro mundo, y son perenne recuerdo de él. Muchos otros fueron logrados en larga y afanosa búsqueda. Las arboledas están siempre llenas del canto de los pájaros, como un himno a la abundancia. Más adelante, pero en ese limitado círculo de las diez manzanas bien aprovechadas, está el cañal con su trapiche. Un cañal pequeño, que es ejemplo para los vecinos; algunos de ellos, dudosos en sus principios del resultado de "las nuevas prácticas agrícolas", hoy son convencidos de ellas, porque nuestro agricultor es ágil para aprender.

En la época en que fué adquirida la tierra que luego se convirtió en el jardín que hoy es, encontró su nuevo propietario un cañaveral de 3 manzanas de extensión del cual se obtenían, trabajosamente, quinientos "atados" de dulce. Estudió el caso con detenimiento y cachaza, y a su tiempo mandó derribarlo y echarlo a las orillas. Aquello fue grave escándalo entre los vecinos que desaconsejaron la medida: claro está, un General, que además es un periodista, qué sabe de agricultura? Hay que

darle consejo. El General y periodista agradeció el consejo, pero, seguro de que los resultados serían la mejor lección para sus nuevos amigos, no lo siguió: buscó sitio más apropiado, llevó semilla selecta de caña adecuada a su necesidad (P. O. J. 2878) de gran tonelaje y obtuvo con escasa media manzana, es decir, una sexta parte de lo que antes se cultivaba, mil atados de excelente dulce.

Tiene, entre los árboles, un apiario pequeño, montado con la mayor atención a las ideas modernas: sus abejas, que, como él mismo, no dejan de trabajar, polinizarán mejor sus árboles frutales y le darán después la exquisita miel que deleita el paladar y sirve de grata medicina.

La granja se ha extendido últimamente con la adquisición de un potrero de corta extensión en el cual es propósito del General montar una lechería. Por ahora toda su base es una vaca que, como augurio de futura abundancia, le ofreció, de una vez, dos gemelos; una yunta de bueyes perfecta, andando los años. Estudia al presente la clase de ganado que va a instalar allí; luego vendrán las primeras vacadas, el toro de pedigree, los establos, los repastos escogidos.

Dedica el General esmerada atención a sus cafetales, talvez con ese afán secreto y constante del costarricense que se sabe *dueño del mejor grano* de café del Mundo. Vimos, cercano a la casa de habitación, una sección de cafetal que es, ciertamente, modelo en su género: los sistemas de poda, de sombra, de fertilización y de limpieza, viendo la cosecha que ya se observa, revelan la pericia y el cariño que en él ha puesto el cultivador. Su anhelo en

esto es el mismo que se mantiene sobre el resto de la granja: obtener la mayor cantidad de producto posible en el menor espacio de terreno. Los cafetales se aumentan y se renuevan de acuerdo con prácticas muy vigiladas. Admiramos una cantidad de almácigo que llevaron al General en esos momentos y no pudimos menos que elogiar a la persona que los hubiere escogido, a lo cual sonrió satisfecho el amigo periodista y agricultor, pues nos confesó, complacido, no dejar a otros esa tarea, que se afana en cumplir bien. Tal cariño, tanta devoción por el cafetal en un hombre altamente capacitado para recoger las palpitaciones comerciales de los propios centros en donde se generan, tienen una importancia sin igual porque indican la fe que en el próspero futuro de nuestra gran industria mantiene aquél.

Mucho hemos dejado por decir. Quisimos recoger — sin poder lograrlo — una impresión de tal manera clara y viva de nuestra visita que, al enviarla al lector por medio de la REVISTA DE AGRICULTURA lo influya hacia la necesidad de enterarse, por sí mismo, de la forma cómo se deben hacer las cosas para tener derecho a llamarse, con toda conciencia, un buen agricultor: un propietario que no resta

espacio a nadie y que, sin mantener centenares de hectáreas de tierra en abandono, a la espera de un pingüe negocio que permita embolsar muchos miles de colones sin riesgo y sin esfuerzo, saca sustento para sí y para los otros del seno de la madre tierra.

La granja del General Pinaud, como lo dijimos en el título, esta obra de un periodista que durante muchos años estuvo *ausente* de la tierra — lejos del surco y de la era — y hacia ella debió arrumbar un día, fatalmente, con su bagaje de sueños intacto, es la granja ideal, modelo en su género. Quisiéramos que todos los que anhelan algo semejante llegaran a visitarla. Verían así como, junto a los rosales — que son el alma de la tierra — están los plantíos, los corrales de las aves y el mugido de las plácidas bestias que son el músculo del mundo agrícola. Comprenderían cómo es, para el hombre que lucha rudamente en la ciudad, un descanso el trabajo sobre las eras, junto a la fuente y bajo los árboles: eso que nuestra Revista, la REVISTA DE AGRICULTURA, ha propiciado durante trece años y seguirá propiciando mientras alentemos, porque es el secreto de una Nación feliz que goza en paz de los bienes de Dios.

Es Ud. buen lector ...

— Entonces vendrá a la —

Agencia General de Publicaciones

Ahora tenemos la agencia de la gran

Revista "NORTE" gemela "de LIFE"

Apartado 1348

-

San José C. R.

Teléfono - 3234

Uso de la miel de abejas en la medicina

Por qué la miel de abejas es medicinal

Todos sabemos que la miel de abejas es medicinal, pero es corriente la ignorancia de las razones por las cuales ese delicado extracto natural es medicinal. Esto nos lo dice el Dr. Belog F. Beck al dar respuesta a una consulta que se le hizo, recogida por el periódico "Gleaning in Bee Culture" en su número de Abril último y traducida, para los lectores de REVISTA DE AGRICULTURA, por nuestro colaborador don Juan Rudín, especializado en apicultura.—N. de la R.

La miel de abejas tiene una cualidad higroscópica que depende de la cantidad de levulosa que contiene: cuanto más levulosa contenga, más capacitada está para absorber humedad.

Las propiedades curativas de la miel de abejas, lo mismo si se usa externamente que si se usa internamente, resultan, principalmente, de su acción deshidratante. Tomada internamente, la miel absorbe humedad en todo el aparato digestivo, la boca, la laringe, el estómago y el intestino. La miel no es un bactericida, es un bacteriostato, es decir, *impide el desarrollo de las bacterias*. Los antisépticos matan las bacterias pero simultáneamente también destruyen los tejidos. La miel impide el desarrollo de las bacterias privándolas de la humedad que es absolutamente indispensable para su desarrollo. Por esta razón la miel es mucho más ventajosa que los antisépticos, porque impide la acción de las bacterias sin producir daño en el organismo.

La linfa es un fluido alcalino; es la sustancia más efectiva de defensa que

tiene el cuerpo humano contra la invasión bacterial. Es nuestro principal germicida. Cuando en la piel hay una infección se presenta en seguida una inflamación la cual es producida precisamente por una acumulación de linfa, que llega para impedir el incremento de la infección. Es como la llegada de un ejército de soldados que acuden para combatir e impedir la invasión del enemigo. La miel atrae la linfa a la superficie y de esta manera efectúa la salvaguardia de las fuerzas defensoras. No hay sustancia mejor que la miel para atraer hacia una herida infectada la linfa que mata las bacterias y ayuda en la reconstrucción de los tejidos.

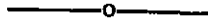
Ahora, una explicación acerca del efecto deshidratante de la miel, que es un laxante y tiene importantes propiedades diuréticas. Si la secreción del jugo gástrico produce en algunas personas sensación de ardor, todo lo que deben hacer es beber agua, lo que en el acto restablece el equilibrio que había sido alterado. El incremento en la demanda de agua, que es la sed, es una gran cualidad de la miel porque el copioso lavado de los riñones es benéfico.

Muchas personas obesas pierden peso consumiendo miel porque esta libera y elimina del cuerpo grandes cantidades de líquidos y fluidos innecesarios. Yo he reducido la medida del contorno abdominal en una persona gorda de 56 a 42 pulgadas en muy corto tiempo, con sólo prescribir que tomara libremente la cantidad de miel de abe-

jas que quisiera y pudiera consumir. Esto es posible debido tanto al efecto deshidratante de la miel como al hecho de que las grasas — que son carbohidratos de combustión muy lenta — se consumen, se queman rápidamente gracias al "tiraje" que produce la rápida combustión de la miel. Viene a

ser un procedimiento parecido a verter petróleo sobre un combustible que arde con demasiada lentitud.

Por lo demás, es un hecho que, hasta la fecha, apenas si hemos rasguñado levemente la superficie de las virtudes medicinales de la miel de abejas.



Un agricultor dispuesto al trabajo con los medios que tiene a mano es más útil y más constructivo que aquel otro que, poseyendo las más amplias facilidades, se mueve pesadamente dentro del círculo de su indolencia. Las facilidades que actualmente existen para la divulgación de los modernos sistemas de explotación agrícola permiten a cualquier agricultor, por modesto que sea, siempre que esté dispuesto a hacerlo, mejorar su producción agrícola y la calidad productiva de sus ganados. En la agricultura no debe haber sabios sino luchadores.

En plena época de lluvias, cuando las plagas fúngicas y los insectos nocivos a la agricultura se multiplican para destruir en común el noble esfuerzo del agricultor, una señal defensiva detiene de golpe la invasión y trae las más risueñas esperanzas de una magnífica cosecha. Esta señal es la de

INSECTICIDA Y FUNGICIDA

Mortegg
PARA CONTROLAR
LAS ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS



MORTEGG

TROPICAL

un producto que la seriedad, la experiencia y la eficiencia de la industria inglesa ha creado en auxilio de nuestra agricultura y que constituye

la defensa a menor costo para el agricultor que desea obtener productos de mejor calidad en mayor abundancia.

Distribuidores para Costa Rica:

FRANK N. COX & Co.

Estañones

San José

FELIPE VAN DER LAAT

Galones y botellas

J. R. E.



Por la estricta selección, no por el número, logró un triunfo muy merecido el Hato de "Kobiria" en la IV Exposición de ganado de leche

Los lectores de nuestra Revista conocen a la perfección la finca "KOBIRIA", propiedad de nuestro particular y muy distinguido amigo el Ing. don Max Koberg B. Saben así, pues, que ha sido el sistema altamente selectivo, llevado a cabo durante varios años, el motivo del triunfo obtenido por el hato de esa finca de crianza y lechería: una selección estricta que no confió al número, sino a la calidad, la tarea de merecer, como síntesis de los que alcanza durante todo el año, muy altos triunfos en la IV Exposición de Campo Ayala.

En efecto, la cantidad de ejemplares presentados por la finca "Kobiria" para calificación AYRSHIRE, raza a la cual se ha dedicado de preferencia su laborioso propietario, fue de seis animales, con los cuales alcanzó una puntuación de 22, es decir, casi cuatro puntos por ejemplar. Si no todos, los entendidos, especialmente los ganaderos que llevaron al concurso vacunos, pueden darse cuenta cabal del significado que tiene el hecho mencionado. La calificación se hizo en el orden siguiente:



Clase 24.—BARGOWER STRONGHOLD, de tres años y un mes en su presentación. Hijo de "Bargower Straight Away" (51650) y "Bargower Miss Donald 7th (234752)" — Primer Premio.



Clase 29.—VIOLETA (Strathglass Violet Douglas N° 210643). Hija de "Lyonsten Douglas (41921) y "Harleyholm Violet 10th (172595)". — Primer premio y Reserva de Campeona.



Clase 29.—TULI DE KOBIRIA N° 78, de dos años, diez meses. Hija de "Strathglass Many Douglas (49267)" y "Penhurst Marion Rose (133903)". — Tercer premio.



Clase 31-2.—THELMA OF COSTA RICA, de siete años, siete meses.
Hija de "Champion's Speculation (43783)" y "Penhurst Mar-
rion Rose (133903)". — Tercer premio.



Clase 31-2.—BETSI OF COSTA RICA. De siete años, siete meses. Hija
de "Champion Speculation (43783)" y "Strathglass Diamond
Beauty".—Sin premio.



Clase 31-2.—STRATHGLASS BONNIE BOANA (Nº 185641).— De cinco años y siete meses. Hija de "Bargower True Form (51655)" y "Strathglass Boanna (109419)". — Primer premio y GRAN CAMPEONA.



Producto de Vaca. — THELMA OF COSTA RICA y TULI DE KOBIRIA.

En la historia de la ganadería de raza Ayrshire en Costa Rica el Ing. don Max Koberg tendrá puesto muy preferente. No sólo ha dedicado su reconocida capacidad a mejorar la calidad de esa clase de ganado vacuno sino que ha realizado una continuada e inteligente campaña de propaganda para inclinar la simpatía de los ganaderos hacia ella. Procediendo con una nobleza que en él es peculiar ha separado, en esta campaña, su propio interés particular del interés general, y muchas veces ha publicado referencias al ganado de pura raza no sólo dejando de mencionar su propia finca o sus ejemplares sino haciendo abierto elogio de ejemplares que no tienen relación con su hato.

El principal interés del Ing. Koberg ha sido, ciertamente, entusiasmar a los criadores costarricenses hacia la raza Ayrshire. En la Exposición última lo hemos visto separar también su interés del éxito general del concurso, porque es incapaz de encontrar en los demás motivos reprochables cuando comprende que la pasión del aficionado podría velar la exacta justicia de los fallos haciéndola aparecer turbia a sus ojos.

Nos complacemos en hacer resaltar esas cualidades estrictamente persona-

les como un natural reconocimiento hacia la persona que ayuda a la ganadería con todos sus esfuerzos. Los adquirentes futuros de ejemplares Ayrshire, cuando se dirijan al señor Koberg, no podrían dudar ni por un momento de encontrar en él no solo al proveedor más recto sino al amigo y consejero que pondrá a su disposición la vasta experiencia y los amplios conocimientos que posee en la crianza y explotación de ganado Ayrshire.

REVISTA DE AGRICULTURA se complace verdaderamente presentando los grabados correspondientes a los trofeos que reconocen públicamente los méritos del hato de "Kobiria".



EL MEJOR RELOJ
JOYERIA MULLER
San José, C. R. - Avenida Central

El hombre independiente económicamente es el único con derecho a decir lo que piensa en todo momento. En nuestro medio la forma más real y la más factible de alcanzar esa independencia es la agricultura. Por esta razón hemos mantenido que el agricultor es más sano y más capacitado para establecer los sistemas sociales más convenientes. Un agricultor con anhelo de mejoramiento para lo otros agricultores puede hacer el más alto beneficio social en pueblos ciento por ciento agricultores: mirará sus problemas con visión exacta y aplicará, a las condiciones generales, la práctica de su vigilante actividad y de su sencillez creadora.

Alimentación Animal

Mejoramiento y Alimentación

En el artículo publicado en el último número de esta Revista con ese título, debido a la pluma de nuestro distinguido colaborador don Francisco Sancho J., quedó sin recoger una parte muy importante sobre el método de Babcock, que interesa grandemente a los propietarios de lecherías, por lo cual nos complacemos en insertarlo.—Dice así:

Ensayo de Babcock

El año 1890 el Dr. S. M. Babcock inventó un método para conocer la cantidad de grasa existente en la leche y sus productos. El equipo necesario para estas experiencias consiste:

- 1º—Una centrifuga.
- 2º—Dos o más botellas de prueba.
- 3º—Una pipeta para medir la leche.
- 4º—Una medida para acidez y
- 5º—Acido sulfúrico concentrado.

Un pequeño equipo para finca puede obtenerse por cinco dólares.

Diferentes etapas del ensayo de leche por grasa. (Babcock).

- 1.—La leche a 15.5° se mezcla bien,

pasándola de un frasco a otro.

- 2.—se llena la pipeta hasta la marca (la pipeta contiene 17.6 cc de leche),

- 3.—se vacía la pipeta en una botella Babcock,

- 4.—se llena la medida del ácido y se vacía en la botella con leche teniendo cuidado de lavar con el ácido el cuello de la botella (17,5 cc),

- 5.—se agita la botella hasta obtener un color de cognac y luego de café (violeta).

- 6.—pónganse otras botellas para balancear y contrifúguese por cinco minutos,

- 7.—añádase agua caliente hasta el cuello de la botella,

- 8.—centrifúguese de nuevo por un minuto.

- 9.—añádase agua caliente hasta la marca 7 ú 8,

- 10.—centrifúguese por un minuto y

- 11.—léase la columna de grasa a la temperatura de 55° C. Cada división de la botella corresponde a 0,2% de grasa.

La base del progreso no está en la brillantez de la mente, ni en la alta preparación técnica, ni en las grandes posibilidades de acción; la base del progreso está en la voluntad de lograrlo. Si así no fuera, jamás el hombre primitivo podría haber comenzado la ruda labor de mejorar sus sistemas de vida hasta alcanzar el grado de progreso actual. Por tanto, cualquier persona, aun dentro de las mayores dificultades de acción, está capacitada para desenvolver sus ideas de beneficio social con el solo resorte de su poderosa voluntad. Debemos destruir la superstición de los seres predestinados y tener fe en nosotros mismos.

Datos para el ganadero**Pasto Imperial, excelente pastura de corte para variados climas**

De interés de los ganaderos es conocer aquellas pasturas que les permitan una crianza más intensiva, así como el aprovechamiento de terrenos de ciertas condiciones. Entre estas pasturas está el llamado Pasto Imperial, del cual nos hace una somera descripción el botánico don José Ma. Orozco cuyos trabajos nos hemos complacido en publicar algunas veces.—N. de la R.

Pasto Imperial (Axonopus scoparius)

Planta perenne que desarrolla en cepas, de donde desprende varios tallos ramificados o simples. La planta alcanza una altura media de 1.50m. Las hojas son generalmente más anchas en las primeras épocas de su crecimiento y van adelgazando a medida que envejece. En razón de las condiciones de ambiente, varía la anchura de la hoja y puede ser también delgada cuando joven. Tiene inflorescencia en panojas purpúreas, con numerosas espigas, a veces más de veinte, en forma lineal, de quince centímetros de longitud, aproximadamente, cada una.

Es pasto muy resistente al frío y al calor y progresa en terrenos húmedos y arenosos. Cuando esas condiciones del terreno prevalecen, puede dar semilla aprovechable, en cantidad suficiente para ser empleada en la propagación.

Es un pasto de crecimiento rápido. En las bajuras nunca crece tan alto como en las alturas medias de 1500m. hasta 2500m.

En las bajuras debe estar sembrado en terrenos muy húmedos, pero drenados para que no florezca y sazone con demasiada rapidez, lo cual lo inutiliza para forraje.

Se reproduce por medio de tallos plantados como se hace con la caña de azúcar; también por medio de partes de cepa y por semilla. El primer método es el más usado, porque la semilla no siempre se logra recoger cuando está en perfecta sazón, y el sistema de cepas no es muy económico.

Se considera este pasto como excelente forraje de corta, para lo cual se le usa cuando aún está tierno. Puede dar dos cortas al año. Soporta sombra, rala.

Se calcula que en buenas condiciones, este pasto alcanza un rendimiento de cien toneladas por hectárea. Las cortas deben calcularse de acuerdo con su crecimiento en los diferentes lugares en donde se cultiva.

Este pasto se encuentra en estado silvestre en varios países de Sudamérica, entre ellos Brasil y Venezuela. Existen algunas variedades de la especie, aun cuando en Costa Rica solamente es conocida una.

De interés para los criadores**Al margen de las palabras del Juez Schaeffer***Por el Ing. Carlos González O.*

Seguramente que todos los ganaderos habrán leído en el número de Mayo de esta Revista, la carta del Juez Schaeffer. Resulta siempre muy interesante saber lo que técnicos de países mucho más avanzados que el nuestro, aconsejan para mejorar nuestra Agricultura.

Además de la recomendación de usar siempre toros de la mejor calidad, el Juez Schaeffer pone especial énfasis en la necesidad de atender, "sin discusión y en forma preferente, la línea de las hembras".

Al explicar cuáles vacas son las que deben seleccionarse, dice que son aquellas "de grandes condiciones como productoras, de tipo selecto y CAPACES DE TRASMITIR A LOS DESCENDIENTES la alta producción y el buen tipo que las distingue".

Estas vacas que son en todo superiores al promedio del hato y que además transmiten a sus hijas esas cualidades pueden llamarse con toda propiedad vacas probadas, pues reúnen las mismas condiciones de los toros probados. Pues ya ambos en el mismo plano, veamos cual es el efecto en el mejoramiento del ganado, de los unos y de las otras.

Si se usa inseminación artificial un toro fertiliza por lo menos mil vacas al año. El número de hembras y de machos producido es más o menos igual, de modo que pueden obtenerse en dos años mil hijas de un toro probado. En cambio una vaca de la misma catego-

ría, que nos dé una cría por año, producirá en dos años una hija, aceptando que la otra cría sea macho.

En hatos ya mejorados, con una producción más o menos alta y ya estabilizada, como la que puede llegar a obtenerse mediante toros de alta calidad por su pedigree, pero no probados, puede aceptarse que haya, haciendo cálculos quizá un poco alegres, un 10% de vacas probadas.

El siguiente razonamiento ayudado por los números dará una idea del efecto de la selección de las vacas probadas sobre el mejoramiento del ganado: si representamos con la unidad el mejoramiento obtenido con un toro probado en un hato en que no haya vacas de igual condición, habremos de representar con once décimos el mejoramiento obtenido en otro hato en el que además del toro probado haya un diez por ciento de vacas probadas. Así, pues, en un hato en el cual no se usen toros probados, el mejoramiento basado únicamente en la selección de las vacas probadas será once veces más lento que si se usaran ambos a la vez.

Volviendo al consejo del Juez Schaeffer, de atender de manera preferente la línea de las hembras, puede decirse que no pudo ser más oportuno ni más práctico. Oportuno, porque si bien es cierto que algunos de nuestros hatos casi han llegado al mejoramiento máximo obtenible por medio de toro de calidad superior por su pedigree, la selección de las hembras, he-

cha en la forma aconsejada por el Juez, permitirá alcanzar un grado más alto en el mejoramiento. Y muy práctico el consejo, por ser de aplicación inmediata, ya que todo ganadero puede hacer la selección de las vacas probadas, independientemente, sin necesidad de asociaciones ni de estudio previo de las condiciones locales, como se requiere para usar toros probados con el aprovechamiento máximo.

Debe tenerse presente, pues, que el mejoramiento efectuado por medio de toros de buen pedigree y de vacas probadas es once veces más lento que el obtenido con toros probados y selección de vacas probadas.

Para terminar, tengo especial placer en informar que ya un ganadero nuestro importó al país un hijo de un excelente toro probado que será a su vez debidamente ensayado.

Toda correspondencia dirijase a:

LUIS CRUZ B.

Apt. 783 - San José, Costa Rica

Su visita será para nosotros muy agradable, y Ud. podrá darse cuenta personalmente de lo que puede significar LA CABRA en la economía rural.

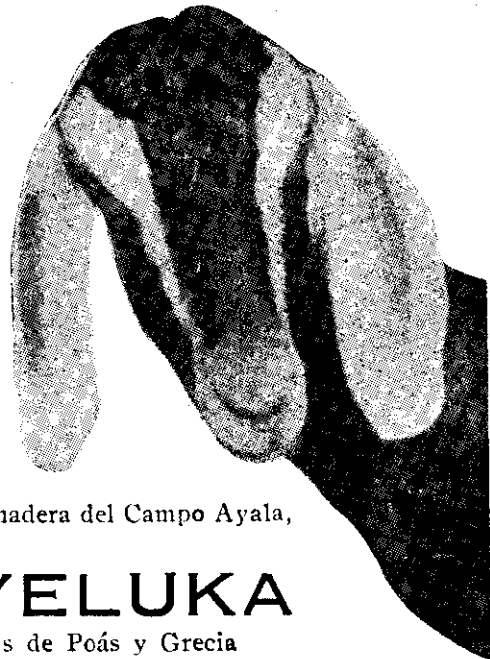
A la cabra criolla la hemos dejado degenerar mucho, pero nuestro esfuerzo le dará la oportunidad de **obtener pronto una cabra de alta producción.**

El reproductor de la Granja, LOMA ALTO DORADO, traído de los EE. UU. de N. A. para servicio de un mejoramiento caprino en Costa Rica, obtuvo Medalla de Oro (Primer Premio) en la IV Exposición Nacional Ganadera del Campo Ayala, Cartago.

GRANJA YELUKA

en el Cruce de las carreteras de Poás y Grecia

APARTADO 68 — SAN JOSE — TELÉFONO 4719



Un reconocimiento de la industria del tomate en Costa Rica

Sumario y Conclusiones

Por Maurice L. Shapiro

I I I

El transporte a los mercados se hace con carretillos, carretas, a lomo de caballo o carretillos de mano (hand-barrows), de acuerdo con las facilidades disponibles o proximidad al mercado. Las áreas comerciales más grandes en la altiplanicie del Pacífico son todas atravesadas por caminos pavimentados, y el ferrocarril en ninguna parte queda distante de las fincas. Aparte del carretón, el vehículo de transporte usual por las carretas, poco satisfactorias para el transporte de un producto de primera calidad. Un agricultor poseía un carretón montado en resortes, y esto o un vehículo tirado por caballo y con resortes sería muy deseable. El empaque acostumbrado es el de cajas de madera pesadas con capacidad para de 30 a 50 libras, y aunque estas serían, talvez, demasiado costosas para la exportación, sí ofrecen excelente protección para la fruta aun siendo el envase más grande demasiado arriesgado. El que ahora exporta tomates a Panamá usa cajas con capacidad para 30 libras.

El movimiento de mercado es dos veces por semana, y aunque nominalmente la fruta es calificada en primeras, segundas y arreflis, estas clasificaciones se ajustan más bien en las diferencias de tamaño que en la apariencia de la fruta, siendo que en la práctica la fruta es vendida sin clasificar. Los precios son establecidos en cada

venta, usualmente después de considerable regateo, y como el agricultor se encuentra absolutamente sin conocimiento de la condición de la cosecha en otras partes del país, el mercado se encuentra definitivamente en control del mayorista. La fruta inferior generalmente se deja en el campo, excepto aquella que se logra vender a manufactureros, no obstante que algo de fruta pequeña en buen estado es vendida en el mercado para aquellos que la usan en hacer salsas, aunque para esto prefieren los tomates de tamaño corriente.

La semilla se obtiene generalmente de expendedores de semilla quienes obtienen las mismas de los Estados Unidos, principalmente de Burpee en Filadelfia; mientras que un considerable número de agricultores se proveen de semillas de sus producciones. Algunos insisten en que la semilla sea certificada y éstos, como es de suponer, son los que también emplean fertilizantes y otros métodos mejorados, obteniendo los mejores rendimientos. Una cierta cantidad de quejas fueron oídas, de la calidad de la semilla que podía obtenerse; y en algunos casos se observó que se había sembrado una mezcla de variedades. Un expendedor admitió que a veces él mezclaba sobrantes de semillas. Hay que notar que el precio de la semilla es bastante bajo, más bajo que el ofrecido a los agricultores

americanos por Burpee; pero no precisa argüir por esto una práctica sospechosa, talvez. En solo un caso recibió la semilla algún tratamiento (con Mortegg) no en razón de haberse admitido que las pérdidas en el almacigal eran excesivas. Por el otro lado la cantidad de semilla generalmente empleada (4 onzas por manzana) es más o menos igual a los usuales requerimientos americanos. Sin embargo en los siembros en la costa (Barranca) es costumbre usar más o menos una libra por manzana debido a los estragos de la hormiga negra, chasparria severa, y, seguramente, enfermedades debidas a condiciones atmosféricas.

Con excepciones de ninguna importancia las variedades sembradas fueron limitadas a la Stone y Marglobe. Ambas son variedades de estaciones tardes y de buenas calidades para el embarque, siendo el caso de que se ha abandonado en grande escala el empleo de la variedad Stone debido a su susceptibilidad a la chasparria fusarium (incidentalmente, una enfermedad de importancia en Costa Rica). En vista de que la variedad Stone usualmente es repuesta por la Norton, una selección resistente a la chasparria, en la práctica americana se hizo un intento para determinar si la misma reposición había sido hecha aquí también; pero los negociantes informaron que no era probable en vista de que ya se había experimentado con la variedad Norton y encontrado que era aun más tardada que la Stone y mucho menos satisfactoria. El algo imponente problema de la chasparria pareciera argüir la legitimidad de la Stone. La variedad Marglobe es resistente a la chasparria, de mejor color y forma, y

aun todavía la variedad más importante en los Estados Unidos, aunque lentamente está siendo repuesta por variedades más especializadas para las varias regiones del país. Como regla, se prefiere a la variedad Marglobe en las regiones al oeste de San José y Stone en las regiones al este. Los negociantes dijeron que ellos habían experimentado con otras variedades, principalmente la Pritchard, Ponderosa y Chalk's Early Jewel, pero sin éxito. No obstante, no puede admitirse que sus pruebas algo escasas son suficientes para dar fin a la cuestión de variedades.

Usualmente no se emplean los fertilizantes, aunque los mayores rendimientos estaban en correlación con el uso de fertilizantes. Algunos agricultores aplicaban cal, y en verdad, la cuestión de encalamiento ha sido un punto de discusión favorito para los científicos regionales. Excepción hecha de mi propio trabajo limitado sobre este problema, no conozco experimentos exactos que hayan sido hechos sobre los resultados obtenidos con el uso de la cal. Observaciones en el campo demuestran que algunas regiones responden de una manera definitivamente desfavorable, y yo creo que esto es todo lo que se puede decir sobre la cuestión por ahora. A cambio de la cal, ceniza de madera y las cenizas del bagaso de la caña de azúcar son usados. Tanto la cal como las cenizas eran generalmente esparcidas o aplicadas en los surcos y luego tirados hacia la cima al tiempo de cultivar. Las cantidades usadas varían y son determinadas a base de los más vagos principios. El estiércol se aplicaba por los cosecheros más entendidos, en cantidades gene-

rosas, o sea de 20 a 30 metros cúbicos por manzana. Algunos daban preferencia a regarlo en el terreno inmediatamente antes de arar; otros, especialmente cuando las cantidades eran limitadas, lo aplicaban alrededor de cada mata. Un agricultor lo aplicó a la tierra con arado el año anterior, dejando la tierra en descanso hasta el tiempo del plantío, y de esta manera pudo evitar el irrigar. Este último agricultor también aplicó Ammophos (11-48) a las plantas en aplicaciones divididas totalizando unas 200 libras por manzana. Aun otros aplicaban ya sea pequeñas cantidades de Ammophos o Abono de Pescado Humber (3-4-10) a las plantas. Es imposible juzgar estas prácticas adecuadamente, pero pareciera probable que se obtendrán resultados notables cuando el problema de las cantidades de abono, y tiempo y métodos de aplicación hayan sido estandarizados para cada región, basados en experimentos controlados.

Como es de suponer, rara vez emplean el rocío. De todos los finqueros entrevistados, únicamente dos poseían equipo para rociar, y estos eran tanques portátiles de poca presión; de manera que el trabajo que ellos podrían efectuar probablemente sería de poco valor. Pero aún, de estos finqueros, solamente uno roció este año y por una sola vez. Estos dos finqueros sos-

tenían que rociar persistentemente con Mixtura Bordelesa y con sulfato de nicotina, aumentaría los rendimientos considerablemente, pero que el trabajo, algo molesto de vigilar, no quedaba compensado mientras los precios obtenidos eran tan bajos. Es más probable que su fe en los efectos de tales rocíos, como ellos podrían efectuarlos, era puramente romántica y que aún ellos mismos se encontraban con duda moral y comercial. Al trabajo nuevo sobre rocío, se referirá más adelante en este informe.

Es generalmente entendido que los tomates de ninguna manera son exigentes a las clases de suelo que puedan usarse. Una considerable variedad de ensayos y condiciones fueron observados, desde suelos arenosos hasta los más pesados barros; sin embargo, los mejores rendimientos se obtuvieron en suelos de barro margoso, que habían sido cultivados por mucho tiempo y eran permeables y fértiles, reteniendo el agua con buenos drenajes. Muchos terrenos estaban expuestos a constantes vientos y pocos tenían obstáculos protectores, excepción hecha de edificios o cosechas transitorias tales como caña de azúcar, etc. Sin embargo, los finqueros más entendidos comprendían o estimaban la necesidad de la protección contra el viento.

Con nuestros Agentes y Suscritores

Nos permitimos recordar a nuestros estimados agentes y suscritores que con el número presente da comienzo el segundo semestre del año de suscripción a esta Revista, por lo cual deben ponerse al día en las cancelaciones, lo que agradecemos especialmente para evitar retrasos en nuestros libros. Mucho estaremos se nos co-

munique cualquier cambio de dirección del suscriptor a fin de evitarle los consiguientes retrasos en el envío de la Revista, y creemos oportuno ofrecerles, nuevamente, nuestros servicios adicionales de consultas, informes y comisiones, que son enteramente gratuitos para nuestros lectores.

NOTAS

De interés para los entomólogos

Publicamos esta nota con el deseo de poner en contacto con nuestros lectores aficionados a la entomología, o profesionales de esa ciencia, con el distinguido científico Dr. don Frederico Lane con cuya amistad, hecha a través de larga correspondencia, nos honramos grandemente. El Dr. Lane, de la Sección de Invertebrados del Museo Paulista, Sao Paulo, Brasil (Caixa Postal g), a cuya dirección pueden dirigirse las comunicaciones quienes así lo deseen, nos pide ponerlo en contacto con personas que puedan facilitar a dicho Museo ejemplares de *Hypoleria libera* Godman & Salvin, Lepidóptero de la familia *Danaidae* (Subfamilia *Ithomiinae*) que se encuentran en Costa Rica y Panamá; especialmente serán útiles ejemplares masculinos. Asimismo será de su mayor interés recibir ejemplares del género *Coleoxestia* (*Cerambycidae*).

Mucho nos complacería poder servir de esta manera al Dr. Lane, y por su intermedio al célebre Museo Paulista.

La lucha contra la langosta

Se nos ha pedido y cumplimos la petición con mucho agrado, apoyar el esfuerzo del Departamento Nacional de Agricultura por convencer a los agricultores de la región guanacasteca, víctimas de la pernicioso langosta o chapulín, que está en su interés más inmediato contribuir con su esfuerzo personal y constante a la propaganda de los sistemas de destrucción de la langosta, que exigen, para lograr el mejor éxito, realizar una sistemática campaña de control en la época más propicia: es esto, cuando la langosta deposita sus huevos (lo cual se puede conocer por el número de langostas que se encuentran sobre los campos, muertas) y cuando, en estado de saltón, aún no puede defenderse contra el ataque del hombre.

El Departamento Nacional de Agricultura suministrará las instrucciones impresas y dará respuesta a consultas personales a fin de evitar para lo futuro el incremento de tan pernicioso plaga, lo cual sería de consecuencias terribles.

Banquete al Director de esta publicación

Con ocasión de su onomástico, y de cumplirse ese día coincidentemente el primer aniversario de su llegada a la Oficialía Mayor de Agricultura y a la Dirección del Departamento Nacional de Agricultura, los compañeros y amigos ofrecieron a don Luis Cruz B., Director de esta Revista, un banquete de cuarenta cubiertos en la noche del día 21 de Junio anterior. Concurrieron, especialmente invitados al acto, el señor Oficial Mayor de Fomento, don Manuel J. Quirós, quien llevó, además, la representación del Ing. don Alfredo Volio, Secretario de Fomento y Agricultura, quien por motivos especiales se privó de asistir al acto; el señor Presidente Municipal Dr. don Rafael A. Grillo; el Diputado al Congreso Constitucional don José Joaquín Peralta; el señor Director del Museo Nacional Prof. don Juvenal Valerio y representantes de la prensa nacional. Pronunciaron discursos con tal motivo el Lic. don Guillermo Grillo, el Lic. don Carlos Salazar y don Clarence Barth, agradeciendo el festejo, con palabra emocionada, el señor Cruz.

A las numerosas felicitaciones que recibió entonces unimos la nuestra muy cordial.

Cuadro de puntuación de la Exposición

La Asociación Nacional de Ganaderos preparó un cuadro de puntuación, según las calificaciones del Juez señor Otto G. Schaefer en la IV Exposición de Ganado de Campo Ayala, recientemente celebrada, que a solicitud del señor Secretario de Fomento, Ing. don Alfredo Volio, fue impresa en la Imprenta Nacional en forma elegante. Este trabajo se realizó con dos propósitos: uno, de menor importancia, el de hacer constar de manera clara y concluyente que la entrega de los premios individuales y por grupos, y la de las Copas para Mejor Expositor, Mejor Criador y Mejores Hatos se efectuó mediante el más escrupuloso recuento de puntos adjudicables según el reglamento; y otro, de más trascendencia, el de anotar para el futuro cuáles son los ejemplares que, a juicio de un Juez de Ganados absoluta-

mente imparcial, podrán ofrecer líneas de selección para el mejoramiento de los hatos. La ANG, por medio de su Secretaría General, del Departamento Nacional de Agricultura o de esta Revista enviará ejemplares de este cuadro de puntuación a las personas interesadas en conocer esos datos que lo soliciten.

Terrenos abandonados, de cualquier extensión que sean, podrán ser cultivados en las regiones cálidas de nuestro país gracias a las facilidades que se están ofreciendo para establecer en forma permanente el cultivo del algodón. Se ha buscado semilla de fácil aclimatación en las distintas regiones que se entregará a los agricultores que deseen emprender esta nueva clase de explotación agrícola. La fábrica de hilados de los señores Saprissa, montada en San Pedro de Montes de Oca, comprará mediante contratos anticipados la cosecha a los cultivadores. Descamos llamar por este medio la atención de nuestros amigos, a fin de que

estudien inmediatamente sus propias posibilidades, ya que las siembras deben ser realizadas en este mes, y pidan la inclusión de sus nombres en la lista de los favorecidos con semilla escogida de algodón.

El agricultor tiene deberes muy especiales que cumplir con los otros hombres y consigo mismo. Elevar el nivel de la producción, mejorar la calidad de sus productos, estudiar a la Naturaleza que lo colma de dones, son parte de sus deberes; pero hay otros que fácilmente se olvidan y deben serle recordados: el sentimiento de su dignidad, que debe estar por encima de cualquier idea de inferioridad; el derecho de gozar de los privilegios cívicos que la República le concede, y la obligación de reclamarlos en todo momento y de la manera más viril que lo requiera no solo expandirán su conciencia de hombre y de ciudadano sino sus posibilidades de progreso. Recordar esto es crear una individualidad humana realmente poderosa.

FUEGO!



Un Seguro de Incendio

Cuesta muy poco y lo protege a usted de la pérdida de su casa

Banco Nacional de Seguros