

CAMPO

HOGAR

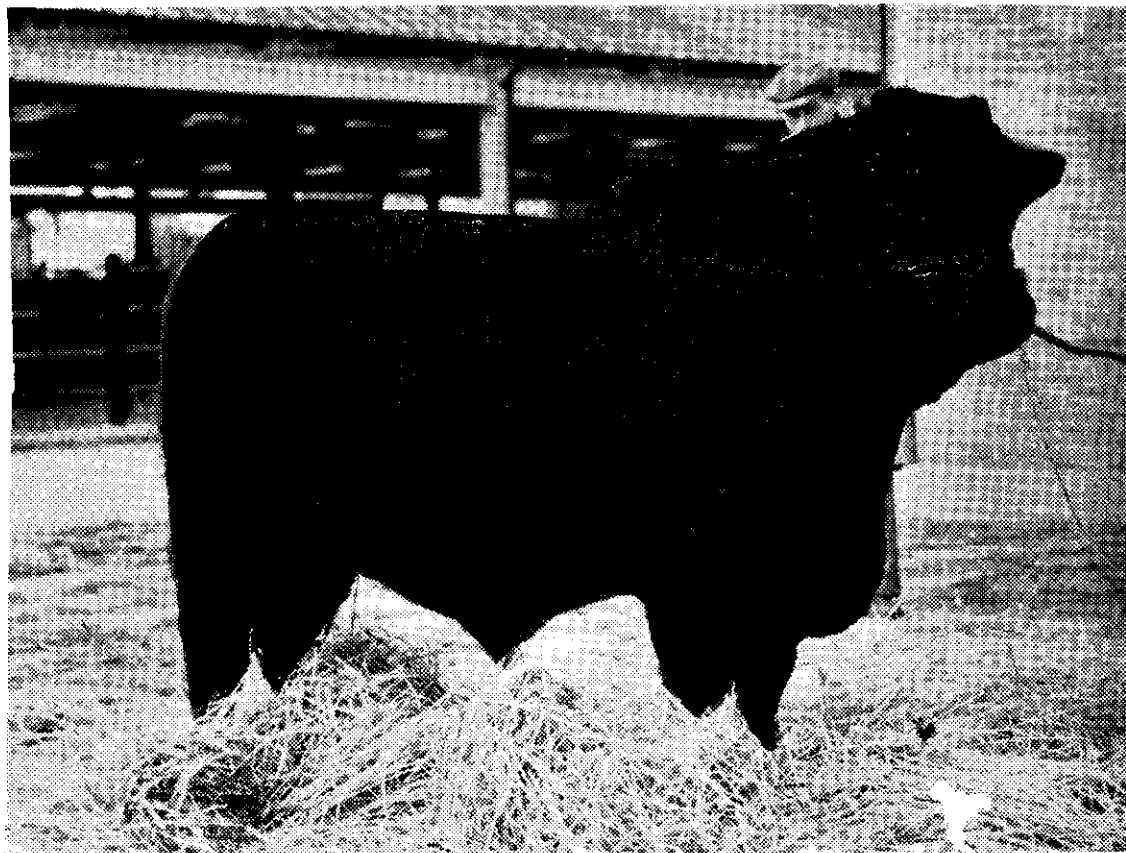
REVISTA DE AGRICULTURA

Director: LUIS CRUZ B.

AÑO XIX

MAYO DE 1947

NUMERO 5



(Cortesía del Dpto. de Prensa de la Legación Británica.)

UN CAMPEON DE LA RAZA DEVON

"Netherexe Larker" Nº 58

Propiedad de los señores Ilford Bros. Exeter, Inglaterra. 1º premio de la 2ª clase de la 98a. Exposición y Subasta de toros Devón en Exeter.

(Vea información sobre la raza DEVON en Página Nº 211).

SAN JOSE,
COSTA RICA

Señor Ganadero:

Tenemos el gusto de ofrecer a usted los ya muy conocidos y afamados,



Entre cuyas especialidades le ofrecemos con la mayor garantía:

AFOSTAN: Único sustituto del Aroycl Bayer; Excelente Tónico reconstituyente y calcificador, constituido por la combinación de Sales de Fósforo, Calcio, y Arsénico; muy usado en convalecencias de Septicemias y anemias en general; estimulante del metabolismo y coadyuvante en el tratamiento de enfermedades cutáneas.

LIFARSAN: Poderoso antihelmíntico, tónico, galactógeno y reconstituyente ferro-arsenical, activado por pequeñas cantidades de Cobre y Azufre, en un excipiente de acción eupéptica.

Solicite más detalles y literatura gratis a los distribuidores exclusivos de los productos veterinarios "L I F E"

DEPARTAMENTO VETERINARIO
COSTA RICA DENTAL AND MEDICAL SUPPLY Co.

D. M. Fischer Co.

(Frente la Plaza del Correo)

Revista de Agricultura

C A M P O

H O G A R

E S C U E L A

Director LUIS CRUZ B..

Perito Agrícola de la Escuela de Agricultura de Guatemala.

Redacción: Harold Fonseca M., de la Facultad de Agronomía, U. N.

Se publica el día primero de cada mes
Teléfonos: 2918 - 5631
Apartado 783



Precios de Suscripción por Año:
En el Interior: ₡ 4.00.
En Centro América: Un Peso Oro
En el Extranjero: Dos Pesos Oro.

El Hombre y la Agricultura

“Cuando la agricultura florece, todas las industrias prosperan; cuando quedan baldíos los campos decaen las industrias en la tierra y en los mares”

(Sócrates, en Xenefon, 370 años A. C.)

Vivimos en la edad de la técnica. No bien una notable invención se conoce, hay otra aún más sorprendente que atrae la atención. Cosas que hace muy poco tiempo eran enteramente nuevas, nos son hoy casi indiferentes. Problemas que habían ocupado al hombre, a veces por siglos, han llegado a ser hoy cosas claras. Gradualmente el hombre va descubriendo los secretos de la naturaleza. Muchas son las fuerzas de la Creación antes desconocidas o apenas sospechadas que hoy controla el hombre y usa a voluntad a medida de sus necesidades. Lo que hace muy poco tiempo era un imposible es hoy un hecho cumplido. Las más atrevidas fantasías de Julio Verne, son hoy realidades y son corrientemente aceptadas. El mundo ha tenido así más cambios en los últimos cincuenta años que durante los diez y ocho siglos pasados. Industrializaciones, mecanización, standarización,

SUMARIO:

Editorial. El Hombre y la Agricultura	193	Apicultura.—La abeja italiana	225
Cómo se beneficia el café en Costa Rica	199	Herencias indígenas: jícaras y guacales. La marimba	227
La raza de ganado Devon ha sido mejorada notablemente en los últimos años	211	Cosas raras en nuestro terruño	231
Cartilla agraria	214	Cómo se fundó la primera Escuela de Agricultura	233
Fecundación artificial de los animales en Francia	218	El continente americano iniciará en 1949 el trabajo del censo agrícola mundial	234
In memoriam — Reyes Leitón	221	Voces de aliento	237
Selección de la semilla de maíz	223	Notas	238

técnica, son las características de la hora presente. Poderosas industrias, imponentes edificios se elevan ante nuestros ojos, los transportes alcanzan velocidades no soñadas y las ciudades asumen enormes proporciones; y los empujones y el barullo de nuestra vida social y económica crecen más y más. En verdad lo que vemos a nuestro alrededor da más impresión de revolución que de evolución.

No hay duda de que nuestra generación atraviesa una de las épocas más interesantes, tal vez, la más interesante de la historia del mundo. Lo que antes gastaba años para cumplirse se hace hoy en pocos días, de modo que en algunos aspectos nuestra vida es mucho más larga. Además los enormes adelantos en la técnica y sus aplicaciones a la agricultura y más aún a la industria, hacen posible un standard de vida mucho mejor. Lo que era gran lujo sólo al alcance de muy pocos, es hoy usado por todos casi como una necesidad vital. Sin duda el obrero disfruta hoy de más comodidades que el noble de la edad media.

Pero este avance tan grande y admirable tiene un lado sombrío. El enorme bullicio de la vida moderna va dando con frecuencia a muchos una sensación de ansiedad, pensando con angustia a donde vamos. Y muchos, involuntariamente, viendo nuestra vida social, recordarán al "Zauberlehrling" (El Prodigio) de Goethe, que no sabía como controlar las fuerzas que había libertado. En verdad, parece que la máquina, producto de la mente humana, abrumará a su creador; pero hay más factores: la industrialización, la acumulación de millones de hombres en las ciudades arrancándolos de la naturaleza, que es, después de todo, el cimiento sobre el cual debe edificarse la sociedad, están acompañadas de serios peligros de carácter económico y social:

Aunque estas notas son de carácter económico, pensamos que el aspecto ético del asunto es tan importante que no estarán por demás algunas palabras sobre tal punto.

No sólo la mentalidad de un pueblo tiene gran influencia en su manejo respecto a sus necesidades materiales, sino que el objetivo de la economía, por el estudio de las relaciones sociales, es elevar la humanidad en conjunto a más alto nivel y hacer la vida más fácil de acuerdo con estrictas leyes morales. La Economía Política es parte de una ciencia superior, La Sociología, cuyas otras ramas principales son la Legislación y la Etica, que están íntimamente ligadas entre sí, pues tienen las tres recíproca influencia las unas sobre las otras. No estamos entre los que piensan que la vida espiritual del individuo depende única y exclusivamente de las circunstancias materiales en que vive, pero es imposible negar que tales circunstancias tienen siempre alguna influencia. La manera como un individuo gana su vida puede contribuir al desarrollo de altas concepciones o por el contrario, puede tener efectos depresivos.

Los extremos en general, tienden a obstruir el desarrollo de la vida espiritual. Cuando la vida es difícil y no se piensa sino en atender a necesi-

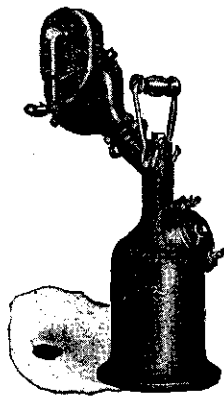
dades urgentes propias de la familia, el ideal encuentra poco campo en ella. Al contrario, cuando se está abundantemente provisto de bienes materiales, el placer ocupa todo el tiempo y no hay espacio para altos ideales. Mientras más anhelos se satisfacen y mayores riquezas afluyen, más escéptico y más desgraciado aparece con frecuencia el hombre.

Las varias ramas de la industria no están sin embargo al mismo nivel respecto a su influencia en la conducta del hombre, y es la agricultura la que sobresale en este campo sobre las industrias y el comercio.

De hecho, el cultivo del suelo es la base de nuestra vida económica como que suministra los elementos indispensables a la vida humana, lo que es en sí un noble trabajo porque ha de haber más satisfacción en atender las necesidades primarias del hombre que en producir lo que sólo es lujo. En segundo lugar, la agricultura se presta poco para engaños y trampas, puesto que ella explota la naturaleza y no al hombre. Los hacendados, especialmente los pequeños que hacen ellos mismos parte del trabajo, viven en constante lucha con la naturaleza y ésta no puede engañarse. El campesino puede ser así más honrado sin poner en peligro sus medios de existencia. Además, la agricultura da a gran número de personas la posibilidad de ganar una vida sobria e independiente, y los que así tienen éxito, saben por experiencia que sólo el trabajo y el ahorro permiten llegar a la prosperidad.

La agricultura se caracteriza además por muchas y variadas tareas

PROXIMAMENTE LLEGARAN AL PAIS LAS NUEVAS EXTERMINADORAS DE HORMIGAS



BUFFALO No. 6

Fabricadas de una aleación de hierro más resistente al calor. — También parrillas del mismo material. — Su funcionamiento es muy simple pues usa carbón vegetal y los ingredientes son: el arsénico y flor de azufre.

REPRESENTANTES PARA COSTA RICA

AGENCIAS UNIDAS, S. A.

San José.

Puntarenas

y quienes en ellas trabajan están en consecuencia encontrando nuevos problemas que requieran pronta solución, y tienen que considerar hechos a veces de carácter social que amplían mucho su criterio. Otra ventaja que tiene el campesino es su constante contacto con la naturaleza que influye favorablemente en su mentalidad, al menos cuando son vecinos de grandes ciudades. Esta favorable influencia aparece en la sumisión del campesino a lo inevitable, en su perseverancia y más que todo en su diligencia y en su piedad. En varios otros aspectos también manifiesta el campesino su carácter, observando buenas y antiguas costumbres, conservando la tradición y su apego a la tierra nativa. No se deja influenciar por el espíritu nivelador de los tiempos presentes, y muestra que todavía es capaz de desafiar la vida. Y es en este aspecto como el carácter de los pueblos se preserva mejor en los distritos rurales. Los campesinos muestran amor y lealtad a la patria y son los verdaderos custodios de la ideología nacional.

Añadiremos que el cuerpo también se beneficia con la vida asociada a la naturaleza. La vida rural con sus vicisitudes climáticas aumenta la energía y el atrevimiento, y por eso los campesinos son más fuertes que la gente de la ciudad a despecho de la falta de higiene en el campo, y como es sabido el cuerpo sano tiene casi siempre mente sana. Por eso generalmente se encuentra en el hacendado clara visión y fuerte sentido de la realidad, comprensivo de las relaciones sociales.

Tales características fueron reconocidas desde la Edad Media por los eclesiásticos que estudiaron los problemas sociales mirando las relaciones de los hombres y las cosas, más a la luz de la moral, a diferencia de lo que hoy hacen los economistas modernos. Tal punto de vista se encuentra también en las Encíclicas Papales.

Quiénes ganan su vida en fábricas, oficinas, almacenes etc., tienen que considerar factores muy diferentes. Sus actividades no son tan variadas como la de los agricultores y están más expuestas a mayores peligros morales por su diario contacto con gentes de diversas condiciones. Además, las comodidades y la protección contra las fuerzas naturales debilitan con el tiempo, y el ajeteo y bullicio de la gran ciudad moderna reducen, en medida no pequeña, la resistencia física y psíquica del hombre. Ninguno de los factores enunciados eleva la moral ni da alas a sanas ideas económicas. El espíritu del tiempo parece caracterizarse por el anhelo de placeres y de lujo. Así vemos a la humanidad más y más inclinada a medir su felicidad por el número de necesidades que pueda satisfacer, aunque se degenera en una desatentada carrera tras el dinero, frecuentemente acompañada de un olvido de la moral.

Lo anterior no intenta demostrar que solamente en el campo hay gente respetable y que muy poco bueno puede decirse de la ciudad. Campo y ciudad tienen buenos y malos aspectos. Hay agricultores que no son honrados o que tienen otros defectos, y hay en las ciudades afortunadamente mucha gente buena, y entre ella, obreros y obreras que llevan vida orde-

nada, ahorran, son sensatos y tienen el sentido de la responsabilidad. No hemos querido sino acentuar la verdad de que la agricultura ejerce favorable influencia en la moral de sus trabajadores y que por esto los campesinos son en general más morales que los habitantes de la ciudad, aunque éstos tienen más oportunidades para civilizarse.

La historia enseña que nación que descuida su agricultura pierde su vitalidad. Se priva a sí misma de una fuente que provee constantemente a los centros de nuevos trabajadores, gente sobria, enérgica y sencilla modesta, económica y que además, por su constitución sana y su serenidad, influye favorablemente sobre el medio en que vive. En tiempos difíciles es muy importante poder confiar en que gran parte de la población se conserva serena y esté en condición de mirar tranquilamente el curso de los acontecimientos.

La sociedad ha sido frecuentemente comparada con una máquina en la cual la industria y el comercio son las partes móviles y la agricultura el volante que asegura el funcionamiento eficaz de la máquina. La importante función social de la agricultura no puede ser cumplida ni por la industria ni por el comercio, y los agricultores no deberán forzarse a cambiar de oficio con el halago de una vida más fácil en los centros de la industria o el comercio, pues será después prácticamente imposible reconstruir una población agrícola cuando se ha dispersado. Por eso es hoy también cierto lo que Oliver Goldsmith decía en 1770, en la "Aldea Desierta": "Un campesinado fuerte es el orgullo del país, una vez aniquilado, nunca podrá ser reemplazado".

(Traducido del libro: "World Dislocation and World Recovery")

**Elaborado con finos
tabacos 100%
importados,
el cigarrillo**



**Cada día tendrá
más adeptos en-
tre los fumadores
de cigarrillos
extranjeros**

Cómo se beneficia el café en Costa Rica

Mis experiencias sobre el beneficio del café

Por Florentino Castro S.

El autor de este importante artículo no necesita presentación. Don Florentino Castro Soto, o don Florentino a secas es ampliamente conocido en nuestro país. Difícil sería encontrar una persona de mayor experiencia que él para abordar un tema de tanta significación, como lo es el beneficio de nuestro grano de oro, operación que con tanto esmero se realiza en Costa Rica y a la cual se debe en un 80% que nuestro ca-

fé esté considerado entre los mejores del mundo comprobándose con el hecho de que es el que ha alcanzado los mejores precios en el mercado de Londres. Este artículo fué publicado en 1933 en un Suplemento de La Tribuna y lo reproducimos a solicitud de varios cafetaleros a quienes constantemente se les pide del exterior detalles sobre el beneficio del café en Costa Rica.

N. de R.

Con una narración breve y sencilla de las más importantes experiencias que he recogido en el ejercicio de mis actividades como beneficiador de café, deseo dejar consignadas mis observaciones personales relacionadas con nuestra más pujante industria nacional

Al hacerlo, declaro que no mueve mi ánimo ningún otro sentimiento que no sea el de una gratitud profunda para mi patria a la que deseo la mayor prosperidad posible. Si ella ha sido para mí madre cariñosa que me alentó en mis comienzos y en mis desfallecimientos



Patio típico en nuestros beneficios de café para el asoleo del grano

tos, y que conmigo también compartió mis triunfos, justo es que ahora yo le haga el modesto obsequio de mi experiencia de casi medio siglo de labor y silenciosa, para que de ella se beneficien los hombres de buena voluntad, dóciles y comprensivos que quieran llegar a alcanzar la prosperidad de que yo, dichosamente, he disfrutado debido a mi propio esfuerzo.

EL VERDADERO SECRETO DEL FLORECIMIENTO DE LA INDUSTRIA:

Me referiré solamente al beneficio del café, por dos razones: la primera, porque pienso que sobre el cultivo ya se ha escrito bastante, y segunda porque a mi modo de ver, mi tema reviste mayor interés que el del cultivo, pues el verdadero secreto del florecimiento de la industria reside casi totalmente en la forma de beneficio.

De esta manera se explica cómo el café de una misma finca que se envía a dos patios de distintos dueños, siendo una su calidad, obtiene a veces diferentes precios.

Inútil es agregar que esos dos distintos dueños han empleado en este caso diferentes sistemas de beneficio, entre sí.

Explicada esta anomalía, que algunos productores ingenuos y violentos atribuyen a mala fé del beneficiador que les pagó más bajo precio, y no a impericia de éste, entremos en materia sobre el sistema que yo he venido aplicando para obtener una elaboración recomendable.

GRANO MADURO PARA LA ELABORACION PERFECTA:

Claro está que para realizar una ela-

boración perfecta debemos, ante todo, disponer de grano bien desarrollado y en perfecto estado de madurez, proveniente de fincas bien cultivadas.

Con este pie comencemos por decir que la recolecta debe circunscribirse a coger únicamente el grano maduro de color oscuro, que es el que conserva toda la cantidad de miel destinada a cada grano de esta especie. No olvidemos que esta circunstancia es importantísima, por estas dos razones: primera, porque estando el grano en posesión de toda su miel, no habrá temor de que salga con "película" al ser pulido, pues la misma miel, al fermentarse afloja esa película, con tanta facilidad que hasta con el frote de la mano se puede despojar; segunda, porque si recolectamos granos verdes, "pintones", secos o "chasparriados", éstos no aflojarán la película ni en las máquinas pulidoras, y al tostarse darán un color muy disparejo, y en la taza un sabor amargo, demeritando el grano maduro.

Una regla para distinguir una vez tostado, el café que se cogió maduro, del verde pintón o chasparriado, es que mientras el primero da un color canelo oscuro, los otros ofrecen un color pálido; los catadores llaman estos granos "cuákens".

EL GRANO SE COMPONE DE CUATRO PARTES:

Antes de hablar del beneficio del grano, conviene decir, para evitarles confusiones a las personas que lean este pequeño estudio, por vía de curiosidad, sin tener mayores conocimientos sobre la materia, que el grano de café se compone de cuatro partes a saber: La pulpa roja que cubre el grano,

la cáscara blanca, que se encuentra luego y que llamamos "pergamino", una cascarita delgada que se encuentra entre la cáscara pergamino y el grano que denominamos "película" y el grano propiamente dicho.

CALIDADES:

También tenemos que advertir que el café depositado en el recibidor por las carretas o camiones, como anteriormente dijimos, dá las siguientes calidades:

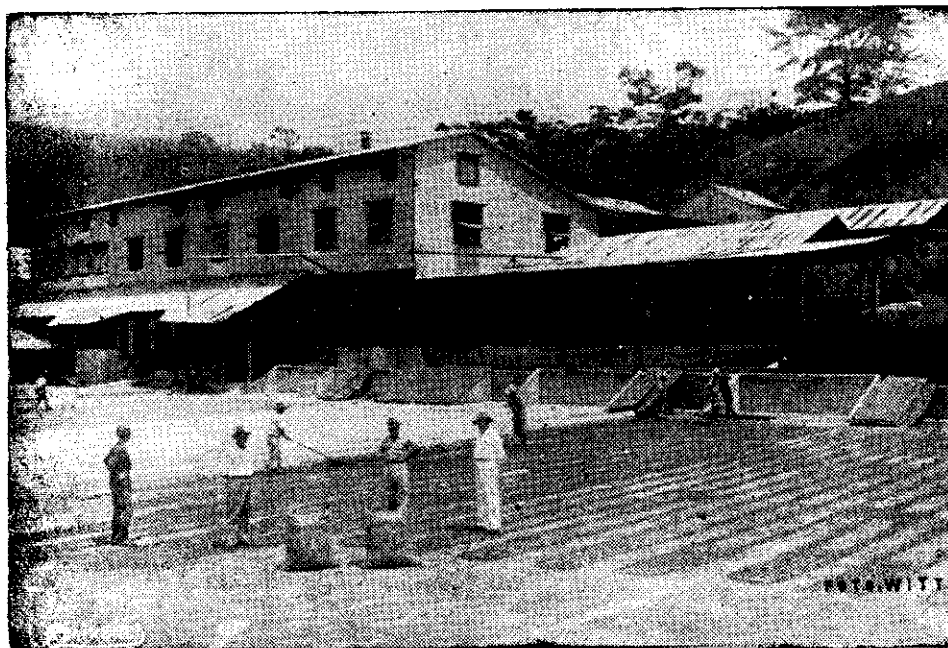
Pergamino de primera, pergamino de segunda o "repasso", "cabeza de caño, "bellota" y "espumas" y que cada calidad de ésta al ser secada y beneficiada, comunmente no dan: primera, segunda, tercera y caracol.

Mejor dicho, son veinte calidades de café más o menos las que se obtienen de un beneficio.

Por eso se dice comunmente refiriéndose a cafés: primera de primeras, primera de segundas, etc., etc.

BENEFICIO:

El beneficio principia cuando el café maduro pasa del recibidor, sitio donde es descargado por las carretas o camiones, a las despulpadoras. Estas máquinas, como su nombre lo indica, despulpan la bellota roja que cubre el grano despojándola sin romper la cáscara pergamino. De las despulpadoras, pasa el café pergamino en su totalidad, con toda su miel adherida, a los tanques de fermentación, llamados también "pilas de fermento", donde se tiene en reposo por espacio de treinta y seis horas más o menos, si las pilas están "curadas", pero si éstas no tienen las bacterias necesarias para que la miel se "corte" es necesario dejar el café un tiempo más, o sea hasta el



Aspecto del laboreo del café con el rastrillo en los patios de beneficio

momento en que sacando con la mano unos granos y frotándolos con agua, desaparezca fácilmente la mota de miel que los cubre. Una vez bien cortada la miel, el café se hace pasar a los caños de lavado, llamados también de "correteo".

QUE NO ENTRE NI UNA SOLA GOTTA DE AGUA FRIA:

Pero antes, debo hacer estas observaciones de mucha importancia:

Debe tenerse mucho cuidado de que cuando el café está en fermentación no le entre ni una sola gota de agua fría, para no bajar el calor de la fermentación. Mientras dure este fenómeno de descomposición, las pilas deben estar tapadas, si el tiempo es frío o lluvioso, y principalmente si están a la intemperie.

LAS PILAS VIEJAS SON MEJORES:

Las pilas viejas son mejores que las nuevas. Las que mejor realizan este trabajo son las forradas en madera, porque guardan más calor, pero en último caso, son buenas las de cemento que ofrecen fondo y paredes ásperas y no completamente lisas, porque en las asperezas del concreto se refugian mejor los microbios, que son los agentes fermentadores, los cuales es necesario conservar para fermentaciones eficientes. Un buen medio de proceder a hacer fermentaciones sucesivas y rápidas cuando la cantidad de grano para beneficiar es muy grande, consiste en sacar de la primera fermentación, cuando los bacilos están en su perfecto desarrollo una regular cantidad de miel, para mezclarla bien a la segunda, y así sucesivamente hasta fermentar toda la cosecha que se desea elaborar.

QUE NO PIQUEN EL GRANO LOS DIENTES DEL DESPULPADOR: . .

También hay que tener mucho cuidado de que al despulpar la bellota no piquen el grano los dientes del despulpador, pues cada picadura se convierte en una mancha sobre el grano, producida por la miel al incrustarse en éste; habiendo necesidad de eliminarlo, porque si no, éstos granos dan fea apariencia al ser presentados revueltos con el buen café. Para evitar este daño de las máquinas despulpadoras hay que estar atento graduando racionalmente los tornillos de los pecheros que ajustan las compuertas de escape del grano.

PARA MAS RAPIDA FERMENTACION:

Sigamos con la corta de la miel.

Además de las indicaciones anteriores, he observado que para obtener una más rápida fermentación, son preferibles las pilas pequeñas, no así las grandes. Este mismo fenómeno lo pueden apreciar en sus casas las personas que sean observadoras que acostumbra-
bran dejar la leche agriando; verán que un vaso pequeño acelera el agriamiento, y uno grande lo retarda. El primero es más agradable al paladar y es de más atractiva apariencia que el segundo; lo mismo sucede con el café: mientras más acelere la fermentación, mejor calidad se obtiene.

AGUA LO MAS PURA POSIBLE Y SELECCION SEGUN EL PESO DEL GRANO:

Hechas estas observaciones, sigamos con el proceso de beneficio.

De las pilas de fermentación pasa el café a los caños de lavado (éstos

deben ser lo más largos posibles). Deben tener no solamente agua abundante, sino lo más pura posible; estos caños están provistos de sus compuertas en forma de presas, que se colocan atravesadas desde el fondo hasta la mitad sobre el alto del caño; sirven para que por medio del agua, al ser frotado el café en el fondo, el liviano busque la superficie y pase sobre la compuerta con el chorro de agua, y, el pesado quede en el fondo. Estas compuertas se colocan más o menos a unos cinco metros de distancia, una de la otra.

Por esta razón, al correr el grano por los caños con el agua, se van separando o seleccionando por sí solos, según el peso de cada grano, el cual se distribuye en tres pilas diferentes, llamadas "tanques de descarga".

En la primera pila queda depositado el grano de menos peso: "el cabeza"; en la segunda, el que sigue en peso: "el segunda", y en la última, el más pesado: "el primera".

Fácilmente se explica que para que el grano corra por los caños y se distribuya solo, éstos están contruidos con una gradiente del 5 por ciento, más o menos para que el agua fluya con facilidad llevándose el café.

De esta manera obtenemos las clases primera, segunda y cabeza.

EL CAFE A LOS PATIOS PARA SER SECADO:

De las pilas de descarga que se encuentran al final del caño o correteo, pasa el café a los patios para ser secado. Esta operación se realiza de tres a ocho días, según la intensidad solar.

SEÑORES GANADEROS:

vendemos

MIEL PARA GANADO

en cualquier cantidad a ₡ 40.00 el estañón puesta en nuestro Ingenio Lindora, Santa Ana.

LA FLORENTINA, S. A.

San José

— Teléfono 2355 —

Apartado, 714

Cuando el sol es muy parejo debe tenerse el cuidado de mantener peones incesantemente removiéndolo con rastillos. Ojalá con escobas de crin, para evitar que el grano se rompa. Esta operación no debe ser interrumpida, desde que aparece el sol hasta que declina. La razón es que si el removido no es constante, el secamiento no es completo, porque los granos que reciben el sol directo por un lado, y por otro no, resultan luego con un color disparajeo.

EL SOL DECLINANDO PRODUCE SOMBRAS EN LAS ORILLAS:

Una observación que hay que tener muy en cuenta, para evitar ese peligro es retirar el grano que se sitúa en las orillas o muros de los patios, porque, cuando el sol está bajo en la mañana o va declinando en la tarde produce sombras en esas orillas, y así, mientras el café que está en medio se seca bien, el de las orillas permanece húmedo, y al ser revuelto uno y otro nos encontramos con que el secamiento ha sido desigual y por lo tanto perjudicial para obtener una presentación perfecta.

BUSCAR DE ESTE A OESTE PARA HACER LA RASTRILLADA:

La rastrillada o remoción del café en los patios, debe hacerse para un solo lado y buscar siempre de este a oeste, mejor dicho, seguir el movimiento solar, porque si se efectúa de norte a sur, los lomillos que se forman al removerlo, proyectan sombras unos a otros en la mañana y en la tarde, de acuerdo con la posición del sol.

TAPAR CON MANTEADOS PARA EVITAR EL ROCIO:

Cuando el sol es fuerte, se observa

el primer día de estar el café recibiendo asoleo que algunos granos de café empiezan a romper o reventar la cáscara pergamino; entonces, este café tiene que amontonarse para que duerma tapado con manteados, porque si se deja extendido en el patio, el rocío se incrusta en el grano y también produce manchas.

SI EL SOL ES MALO O HAY LLOVIZNAS...

El amontonamiento del café debe hacerse diariamente cuando el sol está fuerte, 2 de la tarde. Porque de esta manera, el café amontonado y tapado con manteados pasa la noche conservando gran parte del calor, y empareja con más perfección su secamiento. Si el sol es malo o hay lloviznas, es preferible mantener el café en los patios, en lomillos bien altos, un metro, buscando siempre el desnivel del patio, para que en caso de lluvia, el agua busque su cauce; este café en lomillos, tiene que mantenerse con palas, porque si está humedecido y lo dejamos sin menear, el grano se calienta con la humedad y se descompone.

YO ACOSTUMBRO RETIRAR EL CAFE DEL SOL:

El punto de sol o secamiento final, tiene sus diferencias entre beneficiadores. Yo acostumbro retirar del sol el café cuando va perdiendo su color azul y tomando un tenue color pálido, como quien dice un "poquito pasado de sol",

EL CAFE SE ENSACA:

Una vez finalizado el tiempo de sol que el café necesita, éste se ensaca y se coloca en "estibas", permaneciendo

allí en reposo por espacio de ocho o quince días o sea cuando el grano comienza a perder el color pálido de que hablé antes y toma un bonito color azul. Mejor dicho, hasta que el café no tenga un largo reposo y el grano no se encuentre completamente frío no puede descascararse en las máquinas. "Engelberg" u "ocrasa", "trilladoras de café seco".

Pero si exportamos en pergamino, no hay necesidad del reposo a que aludí antes, éste lo tomará en el trayecto al puerto de destino.

SECARLO HASTA QUE TOMÉ COLOR "CACHO":

Mi experiencia aconseja que el secamiento del grano da mejor resultado hacerlo en dos tandas, es decir, secarlo

hasta que el café tome un color "cacho", como comunmente se dice, y ponerlo en reposo ocho días, y volverlo a secar hasta que tome el color "pálido" tenue antes dicho. Si el café se va a exportar en oro (limpio) después del reposo aconsejado, se hace pasar por las máquinas trilladoras ya mencionadas, simultáneamente a las clasificadoras.

PACIENTES MANOS DE ESCOGEDORAS:

Hay que tener cuidado de que cuando este café pase por la trilla para descargarlo, no se caliente el grano por que el calor lo daña. Una vez limpio, se pasa a la "escogida", o sea la tarea que ejecutan pacientemente manos de escogedoras, que sentadas a lo largo de

diarrea en los terneros...?

TANYSUL



amplias y acondicionadas mesas para el efecto, ejecutan este trabajo.

El trabajo de estas humildes obreras, consiste en separar los granos deformes, negros, revejidos o rotos, o que tengan un color distinto al buen café.

EL RETOQUE FINAL DEL GRANO:

Una vez escogido el grano, se traslada a los "pulidores", para su retoque final, donde por consiguiente hay que tener mucho cuidado de que esta máquina sólo quite del grano la película que lo envuelve. Pues la pulidora desempeña un papel importantísimo y casi se puede decir decisivo en la suerte del grano, la cual depende de su bonita presentación y por ningún motivo debe permitir que el grano se

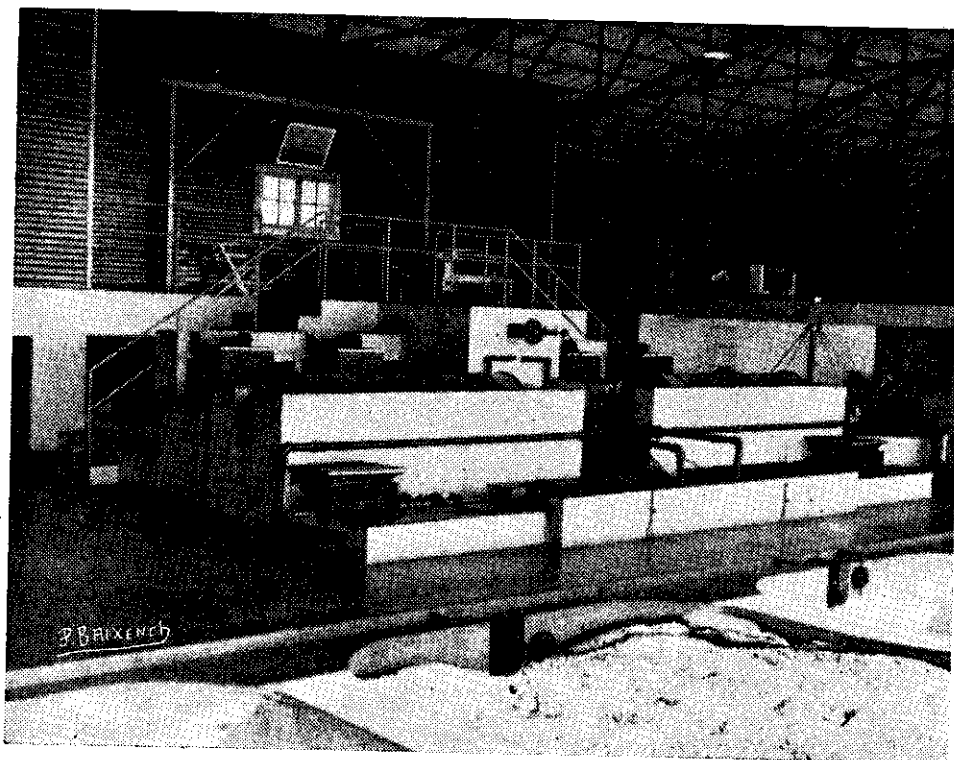
caliente mucho en la pulidora para evitar que sea desposeído de su aceite natural, que le hará falta al tostarse para apariencia y lustre del grano.

Después queda a elección de la apariencia del exportador revolver o no las primeras con determinadas segundas o hacer las combinaciones que quiera, según los precios que desee obtener en el exterior, o de acuerdo con los mercados donde se piensa exportar.

EL PAPEL DE LAS SECADORAS:

Una vez hecho ésto no queda más que hacer que ensacar y pesar el café y lo tenemos completamente listo para ser exportado. Sin embargo, falta por hacer algunas otras explicaciones y observaciones de vital importancia.

Por ejemplo, alguien preguntará:



Uno de los procesos para el secado del café en un beneficio moderno

qué papel desempeñan las secadoras? Las secadoras se usan bien sea para aligerar el secamiento del grano, bien sea para suplir la ausencia del sol. Pero hay que tener muchísimo cuidado al usar estos aparatos. No mantenerlos a fuego muy vivo sino comenzar entre los veinte y treinta grados de temperatura, e ir elevando ésta, paulatinamente, hasta los cincuenta, y no más, a efecto de que el grano vaya teniendo tiempo de secarse por dentro y por fuera en forma pareja.

Cuando se note que las secadoras no secan en forma pareja el grano, lo aconsejable es optar descargar el café por tandas, comenzando por descargar las gavetas centrales que es donde regularmente se concentra todo el calor que entra a la estufa por los tubos laterales.

QUE SE HACE CON LOS GRANOS VERDES?

Alguna otra persona preguntará: y que se hace con los granos verdes que por lo regular se encuentran revueltos con los maduros, sobre todo en los Beneficios donde se compra café? Pues esos granos que por regla general pasan enteros por el despulpador, van a depositarse a la pila que llamamos "de bellota", con agua donde permanezca por espacio de dos o tres días perdiendo su dura consistencia. Después se sacan de ahí y se trasladan al chancador o sea un caño de forma circular por el que gira una rueda de grandes dimensiones, algunas veces de piedra, otras de hierro y de madera, pero con llantas fuertes de metal. Esta rueda, al girar por el caño, tritura y despulpa los granos verdes. Después, se sigue con ellos el mismo proceso que con los maduros.

EL SECRETO DE UN BENEFICIO PERFECTO:

Creo con esto haber hecho una descripción todo lo más clara y sencilla posible acerca del proceso de elaboración y de mis experiencias sobre este aspecto. No obstante, deseo hacer marcado hincapié en afirmar que todo el secreto de un beneficio perfecto reside en el lavado del café, es decir, teniendo el más escrupuloso cuidado con que al grano no le quede ni la más sutil motita de miel, y que si es necesario, se proceda a lavarlo dos o tres veces, o todas las que sea del caso. Para conseguir ésto, ya dije que se necesita agua abundante y perfectamente limpia y fresca, incesantemente renovada. Los trabajadores deben mostrar bastante afán en paletear en los caños el café para quitarle la última película de miel antes de que se depositen en las pilas de descarga. Eso es todo.

POR VER AUMENTADA LA RIQUEZA Y BIENESTAR DE MI PATRIA:

Si algunos beneficiadores inexpertos siguen al pie de la letra estos sanos consejos que yo le suministro movido de un sentimiento diametralmente opuesto al del egoísmo, y sólo para ver aumentada la riqueza y bienestar de mi patria y de mis conciudadanos, esto y seguro que llegarán a producir excelentes clases, y con ello, a obtener los mejores precios de venta. Finalmente, todo beneficiador debe prestar una atención incondicional a las observaciones que regularmente vienen consignadas en las cartas-ventas originarias de Europa, en las cuales los catadores expertos apuntan los defectos de elaboración de cada partida de café, es

decir, si el grano se benefició pintón, chasparriado, verde, con mucha miel, si se calentó mucho, si le faltó sol, etc.

PARA ALEJAR LOS DESMAYOS:

Tampoco se crea que la buena fama se consigue de un solo salto, o sea con la primera excelente presentación de una partida. No, ella se adquiere a los tres, cuatro, o cinco años de estar ofreciendo un producto invariable. Esto lo digo para alejar los desmayos en quienes mostraron mucho celo para trabajar su primera cosecha y no llegaron a obtener los precios que deseaban. Que sigan ellos aplicando los mismos sistemas en las cosechas posteriores sin desalentarse, y verán que tarde o temprano serán ampliamente recompensados sus esfuerzos.

QUE SE APRENDA A BENEFICIAR BIEN:

En resumen: una magnífica elaboración, en la que pueden aplicarse los modestos conocimientos personales que dejo apuntados, es la clave de la riqueza nacional y consiguientemente del contento de todos. Que se aprenda a beneficiar bien y estaremos tranquilos, sin temor de que ningún otro país

del mundo pueda competir con nuestro café. Quien beneficie bien puede realizar el milagro de llegar a obtener mejores precios con un café de bajura que muchos exportadores que disponen de café de altura.

Es claro que si en un beneficio perfecto se dispone solamente de café de altura el éxito, desde luego, es rotundo.

CONCLUSION:

Quiero dejar constancia de que este estudio ha contemplado únicamente las posibilidades de un beneficio normal, sin contar con los contratiempos muy frecuentes de un invierno prologado, erupciones volcánicas, etc., que naturalmente obligarían al beneficiador a aplicar una larga y muy diferente serie de procedimientos que sería tema muy extenso para tratar aquí.

Quedan en esta forma complacidos los jóvenes editores de este libro llamado a despertar inigualado interés dentro y fuera de la República, y si mi trabajo llegare a serle útil a alguien, eso constituirá para mí el goce de esa satisfacción que está reservada para quienes ejecuten obras de verdadero amor al prójimo.

LA CAL

es un gran fertilizante natural y todos los agricultores que la usan aumentan sus cosechas a bajo costo.

CAL DE CONCHA DE PATARRA

la mejor entre todas

de primera calidad y a bajo precio OFRECE

ALFONSO MONGE

EN SUS BODEGAS EN PATARRA
o en SAN JOSE 125 varas al Norte de Musmanni, TELEFONO 6049

La Raza de Ganado Devon ha sido mejorada notablemente en los últimos años

La historia de las razas vacunas de Inglaterra es asunto de suma importancia para todos los ganaderos de Europa y de América, por ser aquella nación la que mayores esfuerzos ha hecho en favor del progreso de los animales domésticos. Inglaterra ha sido la fundadora de castas especiales, adaptadas a los diferentes usos a que las destina el hombre y la que ha formado las razas de sangre pura que hoy se emplean en todos los países del mundo para mejorar las razas criollas.

Entre las diferentes razas que han tenido su origen en Inglaterra está la raza **Devon**, la cual es muy poco conocida en estos países y hemos creído conveniente dar a continuación algunos datos sobre la misma.

Considerada como una raza de doble propósito, en Inglaterra se le tiene con gran aprecio y ha resultado gran rival de las razas Short Horn y Durham. Aunque de tamaño mediano, la raza **Devon** siempre se ha distinguido por la belleza de sus formas, por su actividad en el trabajo, por ser muy rústica, por su desarrollo rápido y a la vez muy buena lechera y porque aunque esté muy gorda conserva bien la producción de leche.

La piel de la raza **Devon** es más bien delgada que gruesa. Su espesor aparente proviene de lo muy rizado del pelo de que está cubierta. Cuanto más gordo esté el animal más rizado es su pelo. Los rizos forman ondulaciones como las que se notan sobre las aguas. En algunos casos el pelo es liso pero en tales casos éste debe ser fino y suave. Las

reses de pelo rizado son de constitución más fuerte y engordan más fácilmente. El color es rojo, pero también puede ser de color castaño. Un toro **Devon** puede pesar 1.200 lbs. y la vaca 1.000 lbs. En los Estados Unidos consideran la Devon algo pequeña para el matadero, pero los ganaderos confían, sin embargo, que en proporción a su tamaño, ninguna otra raza, ni aún la Durham, produce tanta carne de buena clase como la **Devon**.

Como animal de trabajo, el buey Devon es considerado como el mejor. Para roturar terrenos no hay nada mejor que el buey Devon. Tiene esta raza una agilidad y ligereza de movimientos que no posee, ninguna otra raza vacuna y que pocos caballos pueden superar. Los bueyes están dotados de una docilidad de carácter y constancia para el trabajo, que pocos caballos poseen. En los distritos adyacentes al condado de Devon en Inglaterra, el buey rivaliza y a veces es preferido en los trabajos de roturación del suelo al caballo.

Durante los últimos cien años, los criadores de la raza **DEVON** han estado haciendo esfuerzos para el mejoramiento general de la raza, lo que han logrado con todo éxito pues la raza ha llegado a un grado máximo de perfeccionamiento que se comprueba con la siguiente nota:

Londres, 20.—Un rebaño de ganado de la raza del sur del condado de Devon y de un dueño residente en un lugar distante de Cornwall acaba de establecer un record para esa raza. Es sabido que el ganado De-

von es excelente tanto por el alto contenido de grasa de su leche como también por su magnífica producción de carne y leche. Además es un ganado de larga vida. El rebaño que ha hecho historia para la raza Devon del Sur es de Fontgollan, Tresillian Truro, donde doce vacas maduras han alcanzado la distinción de sostener un record oficial con un promedio de diez mil trescientas setenta y siete libras de leche (10.377 lbs.) con un porcentaje de 4.4 de grasa durante el año 1946.

Es esta la primera vez que un semejante rendimiento haya sido registrado por una raza que llena tres propósitos, a saber: leche en cantidad, buena mantequilla y carne. La vaca que dió el mejor rendimiento fué "Fontgollan de Madreperla", quién dió 15.133 libras de leche en 365 días y en su quinto

período de lactancia con un porcentaje de 4.68 de grasa de mantequilla, o sea un rendimiento diario de 61.75 libras. El promedio de la edad de las vacas aludidas era de siete años y medio.

Comentando el éxito alcanzado por este rebaño un corresponsal de la bien conocida revista "Farmer and Stockbreeder" escribe el siguiente párrafo: "A muchos, algunas de las cifras de la grasa de mantequilla deben parecer fantásticas, pero se efectuó un minucioso chequeo para evitar toda exageración. Aquellos que son escépticos de los rendimientos de una raza de dos propósitos quizá se divierten con los reclamos de tres propósitos reclamados por la raza del Sur de Devon, pero entre los muchos ganaderos que encontré durante mi visita a Devon no había uno sólo quien no juzgaba que la carne era tan importante como la leche y la grasa de mantequilla".

Estoy convencido de que la cooperación es el movimiento más útil para los trabajadores en la edad presente.—Thomas Burt.



FABRICA NACIONAL DE ESCOBAS QUESADA Y AMADOR

Detrás del Colegio de Señoritas

Exija nuestra ETIQUETA como garantía

Escobas QUESADA Y AMADOR
duran más y barren mejor

TELEFONO 2879

SAN JOSE, COSTA RICA

Cartilla Agraria

40.—¿Qué sustancias vegetales y animales contienen todos los cuerpos elementales de que hemos hablado?

El gluten del trigo, la fibrina de la carne, la cuajada de la leche, la clara de huevo y la gelatina de los huesos.

41.—¿Necesitan las plantas de alimentos como los animales?

Sí; las plantas necesitan alimentarse para vivir y crecer.

42.—¿De donde toman las plantas los alimentos que necesitan?

Los toman en parte de la atmósfera y en parte del suelo.

43.—¿Cómo absorben las plantas los alimentos?

Los absorben de la atmósfera, por medio de sus hojas, y del terreno por medio de sus raíces.

44.—¿Necesitan las plantas varias clases de alimento?

Sí; necesitan alimento orgánico para nutrir su parte orgánica, y alimentos inorgánicos para nutrir su parte inorgánica o mineral.

45.—¿De donde toman las plantas el alimento orgánico para nutrir su parte orgánica?

Lo obtienen en su mayor parte de la atmósfera, pero también toman algo del suelo.

46.—¿De que modo toman las plantas el alimento orgánico de la atmósfera?

En la forma de gas ácido carbónico, principalmente.

47.—¿Qué cosa es el gas ácido carbónico?

Es una especie de aire sin color, pero que tiene un olor especial y un sabor ligeramente ácido. Los cuerpos

que están ardiendo se apagan si se introducen dentro de este gas, y los animales mueren cuando están rodeados de él. El gas ácido carbónico es la mitad más pesado que el aire común; cuando se mezcla con agua de cal, le da un color lechoso, y se mezcla con una cantidad de agua fría, igual a él en volumen.

48.—¿Forma el gas ácido carbónico una gran parte del aire atmosférico?

No; en 5.000 galones de aire, no hay más que dos galones de gas ácido carbónico. En las regiones elevadas de la atmósfera, la proporción de gas ácido carbónico es mayor que en las regiones bajas. A 10.000 pies de altura, hay una proporción doble de gas ácido carbónico.

49.—¿Absorben las plantas mucho gas ácido carbónico del aire?

Sí; toman una gran cantidad de la atmósfera.

50.—¿Cómo pueden absorber las plantas tanta cantidad de gas ácido carbónico del aire, siendo así que éste contiene tan poco gas de esa clase?

Por medio de sus numerosas hojas extendidas en el aire, que están siempre en movimiento, y así absorben una gran cantidad de ácido, de una cantidad considerable de aire.

51.—¿Cómo absorben las plantas el gas ácido carbónico?

Por un inmenso número de pequeños agujeros o bocas, que se hallan disseminados especialmente en la superficie inferior o reverso de las hojas. Estos poros o bocas son de diversas formas y tamaños, y se hallan colocados a distintas distancias en las hojas

Fecundación artificial de los animales en Francia

Artículo inédito del Profesor
A. BRION.

La fecundación artificial de los animales domésticos, practicada corrientemente en algunos países, se aplica muy poco en Francia. No debemos olvidar, sin embargo, que si este método de reproducción se conoce desde hace tiempo en los laboratorios, sus posibilidades fueron entrevistadas, por primera vez, por un veterinario francés, el Sr. Repiquet. Este presentó, en 1887, una memoria a la Sociedad Central de Medicina veterinaria, en la que exponía puntos de vista proféticos que se han realizado completamente. Escribía que debía utilizarse la fecundación artificial con triple finalidad: para remediar ciertas causas de esterilidad de las hembras, para fecundizar a varias hembras con el producto que, hasta entonces, sólo se destinaba a una, para crear elementos híbridos en las distintas especies. Los rusos, los norteamericanos, los ingleses, los australianos, perfilaron los métodos actuales empleados en el mundo entero.

A principios de este siglo, algunos veterinarios fecundaron a yeguas de carrera infecundas obteniendo resultados que produjeron sensación, en la época.

Actualmente, la fecundación artificial se practica en la oveja, a título casi experimental, en la Bergerie de Rambouillet. En las yeguas se ha abandonado a iniciativas individuales, sin control y sin grandes resultados.

Por el contrario, se realiza un esfuer-

zo sistemático en la especie bovina desde hace algunos años. La finalidad que se propone es, ante todo difundir, en un gran número de hembras una sementina macho de élite. La fecundación artificial, en lo que respecta a las causas vaginales de esterilidad, permite obtener un gran número de fecundaciones, aumentar, pues, más rápidamente, el ganado que disminuyó singularmente durante la guerra y la ocupación. Los poderes públicos no podían, pues, desinteresarse de esos esfuerzos, y debían por el contrario ayudar a la realización de esos fines. A tal efecto, se organizó un control sobre los centros de fecundación. Una ley impone la obtención de una licencia a aquellos que quieran practicar la fecundación artificial fuera de su propio ganado. De este modo puede controlarse el valor de los toros que serán utilizados.

En general son los Directores de los Servicios Veterinarios departamentales los que organizan y dirigen los centros de inseminación. En Vendée y en Eure-sur-Loir, funcionan centros importantes. Otros están en proceso de organización. En las Landas, se proyecta crear un establecimiento donde se efectuará el cruce de ovejas del país con carneros de Boukhara para la producción de la piel de Astrakan.

Estos centros desean, ante todo, mejorar la calidad de los productos y elegir las mejores hembras que puedan obtenerse. Recientemente, el centro de

reproducción de las Costas del Norte, compró un toro por la suma de medio millón de francos. Los centros de reproducción funcionan con fondos que proceden a la vez de las colectividades públicas, asociaciones de ganadería, y grupos industriales lecheros y Cooperativas de fecundación artificial. Las fecundaciones se hacen en un cierto radio alrededor del Centro. El precio de la operación varía según la distancia a recorrer; las inseminaciones se repi-

ten hasta que se produzca la fecundación, pero no se hacen más de tres. Si la tercera operación es infructuosa, se somete el animal a una visita veterinaria, y se trata, en la medida de lo posible, contra la esterilidad.

En fin, desde la guerra, la fecundación artificial se emplea para la obtención del mulo. Este nuevo método de reproducción ha prestado grandes servicios para esta hibridación.

Si queréis la prosperidad de vuestras cooperativas educad a vuestros hijos en las ideas de la cooperación.

Proporcionar a los hombres los medios de producción en forma cooperativa es hacerlos libres.

TRACOLINA

(Campeona de los desinfectantes)

(Coadyuvante en la prevención de las epidemias).

TRACOLINA.—Para la desinfección, limpieza e higiene general de los hogares, oficinas, escuelas, clínicas, hospitales, fincas, aposentos, etc.

TRACOLINA.—Para la limpieza y desinfección de los establos, pisos de las iglesias, de los teatros y de los edificios que sirven a instituciones docentes, sanitarias, de beneficencia, etc.

TRACOLINA.—Para la destrucción de pulgas, chinches, niguas y otros insectos que tanto molestan las actividades humanas.

TRACOLINA.—Eficaz contra gusaneras y contra todos los bichos y parásitos de los animales.

TRACOLINA.—Para sanar heridas, llagas, quemaduras, picazones mortificantes y picaduras de insectos.

TRACOLINA.—Es el remedio seguro del ganadero, del agricultor, del médico, de la obstétrica, del farmacéutico, que no debe faltar en ningún hogar.

TRACOLINA.—Es en realidad un poderoso desinfectante general, que por tener un coeficiente fenólico bien balanceado, reúne propiedades antisépticas y parasitocidas ampliamente comprobadas.

Es un producto de los **LABORATORIOS MIRAN-VICTORIA.**

Teléfono 4875

San José-Costa Rica

Apartado 381

Pida TRACOLINA en todas las boticas y establecimientos importantes

IN MEMORIAM

REYES LEITON QUIROS

Se ausentó de la vida el buen amigo y recio luchador; moría el 15 de Marzo en el Hospital "Max Peralta" de la ciudad de Cartago el ciudadano que hizo de la agricultura el gran amor de sus amores. A ella consagró sus mejores energías; dióle a esa actividad todos los arrestos de su existencia y ha muerto a los cincuenta y dos años de edad, cuando aún el porvenir presentábasele con pinceladas risueñas.

Bien le recordamos. Prestante figura la de este caballero del campo que en las alturas de Llano Grande tuvo sus fincas y haciendas. Cuánto le deben el progreso y desarrollo de la ganadería y de la agricultura cartaginesa! Incansable en el trabajo, solía darle a éste un sentido nuevo. Dejaba los brazos de la rutina para meterse, codo a codo por los senderos de lo nuevo. Así convirtió sus fincas en verdaderos sitios modelo, donde los hatos del mejor ganado Guernsey se desarrollaban bajo su mirada escrutadora y su mano cuidadosa.

Hombre superior, anduvo siempre ajeno a la ostención. Sabía que la mejor presea del hombre la constituye la modestia surgida con espontaneidad, sin pose. Muchas veces se le requirió para que exhibiera en exposiciones su ganado. Jamás lo quiso.

Aquellas tierras privilegiadas de las cumbres del Irazú le habían ganado



Reyes Leitón Quiros

por entero. En su cultivo puso sus mejores empeños y de esta manera los maizales de Reyes Leitón y sus papales eran el orgullo de aquellos contornos. Qué cosechas las de sus predios bien cuidados y atendidos! No le igualaban las de los mejores.

Pero Reyes Leitón se ha ido por el camino sin regreso hacia lo Eterno. Desde allá debe mirar esas tierras que él convirtió en prodigios de riqueza con su esfuerzo y su acendrada predilección por la agricultura. Descansen en paz el buen amigo y la voz emocionada de REVISTA DE AGRICULTURA para sus familiares y en especial a su socio y compañero nuestro excelente amigo don Rafael Sanabria L.

Selección de la semilla de maíz

El uso de buena semilla en la siembra ofrece muchas probabilidades de lograr cosecha abundante: ¡A tales padres, tales hijos! De ahí que consideramos conveniente dedicar en este trabajo unas cuantas líneas a la selección de las semillas de maíz, que si bien es un cultivo que ya lo hacían los aborígenes, no por eso ha llegado a la perfección en nuestro país.

Para seleccionar maíz hay que tener en cuenta la planta, la mazorca y el grano.

La planta debe ser vigorosa, sana y productiva. Es decir, que tenga la caña y el tronco fuertes, las hojas y las mazorcas grandes y erectas, dentro de condiciones normales de cultivo, o lo que es lo mismo, que si la planta es más grande y productiva que las demás, que no sea por que tiene más espacio disponible ni porque disponga de mejor tierra o esté abandonada.

La planta deberá estar exenta de plagas y enfermedades, con dos mazorcas grandes, situadas no muy altas en la planta y de modo que formen un ángulo con ésta bastante abierto, pero sin que cuelguen completamente.

Escogida así la planta, se procede a escoger la mazorca. La mazorca deberá reunir las siguientes condiciones:

- a) Forma casi cilíndrica, es decir, que sea aproximadamente tan gruesa en la punta como en la cabeza;
- b) Que el largo sea igual a una vez y media el grueso de la misma, tomado este en su parte media;
- c) Que tenga 13 o más hileras de granos lo más rectas posible; y
- d) Que los granos representen cuando menos el 50% del volumen de la mazorca (tusa y granos.)

Los granos deberán tener forma de caña estar bien tupidos en la mazorca, cubriendo toda la tusa, con uniformidad en color, tamaño y peso. Al escoger los granos para la siembra, deseche los de la cabeza y la punta por ser generalmente defectuosos. Como se deduce, por lo anteriormente expuesto la selección de semillas, es una labor que debe iniciarse en los plantíos, antes de realizar la cosecha, a fin de poder escoger lo mejor de ella para volver a sembrar. Algunos agricultores destinan a producir semillas para la siembra, predios escogidos que cultivan con singular esmero.

La cooperación es un mundo que se forma y engrandece en silencio. Los esfuerzos de los explotadores del pueblo no pueden nada contra él.

Las cooperativas mixtas de obreros y de patronos son las que mayores garantías ofrecen para la paz social.

APICULTURA

La abeja italiana**LA ABEJA ITALIANA**

La abeja italiana, reconocida indudablemente como la mejor en cuanto a producción, cuenta algunas variedades: la amarilla color de oro y la de color oscuro, de anillos negros y de un amarillo anaranjado; es oriunda de Italia; la otra, la amarilla color de oro es una fantasía de los apicultores americanos. Verdaderamente es una creación lindísima en cuanto a su hermoso color bien puede llamarse la "Abeja de Oro"; no es extraño que su hermosura la haga tan solicitada sobre todo por los principiantes, que no saben distinguir todavía cualidades y que son seducidos por la belleza aparente, pero en nada puede compararse con la denominada "Faja de Cuero". Esta última es más fuerte, ágil y resistente, cualidades estas que la hacen ser muy superior a las primeras.

Observaciones de apicultores prácticos e inteligentes han llegado a la conclusión de que las abejas amarillas, (variedad italiana) son débiles y no pueden resistir una intensa labor de miel y cera; cuando llega la época de una abundante recolección y la flora está un poco lejos del colmenar se les ve caer desmayadas antes de poder llegar a la piquera de sus respectivas colmenas, donde perecen por falta de fuerza para poder volar. Tampoco pueden resistir el ataque de las otras porque son vencidas y pilladas por su debilidad. Como consecuencia de estas observaciones los apicultores deben for-

mar sus apiarios con enjambres de abejas rayadas de negro y amarillo obscuro porque estas son fuertes y resistentes a labores intensas.

LAS ABEJAS CAUCASIANAS

En cuanto a las abejas caucasicas dícese que están dejando mucho que desear. Si es verdad que son muy dóciles y que se les puede manejar sin humo, en cambio tienen el inconveniente de enjambrar tres o cuatro veces lo mismo que la abeja negra criolla, de donde resulta que solamente el primer enjambre es bueno; los demás y la colmena madre son de un valor casi nulo para la cosecha inmediata a la enjambrazón. Además es una abeja más pequeña que la italiana y menos laboriosa.

La producción de la caucasicana en general es inferior a la de la abeja italiana a la que muy bien se le puede denominar "La Reina de las Abejas" tanto por la superioridad en la producción como por sus hermosos anillos negros y amarillo.

CONTRA LAS HORMIGAS

Para librar el apiario de los daños que causan las hormigas, es conveniente colocar las colmenas sobre recipientes con agua conteniendo alquitrán. De este modo se evita que las hormigas invadan el apiario, de lo contrario, las abejas abandonan las colmenas y emprenden una marcha en busca de tranquilidad.

José Angel Lago U.

Herencias indígenas: jícaras y guacales. La marimba

Por José J. Sánchez S.



La casualidad ha permitido que llegara a mis manos en folleto lindamente decorado, "Monografía de una ocarina hueta de 18 notas", trabajo publicado en 1937 con motivo del centenario de la fundación de nuestro Museo Nacional. Es autora de ese trabajo doña María Fernández de Tinoco, quien cuenta del feliz hallazgo en uno de los anaqueles del Museo, donde ella desempeñaba una posición notable, y en cuyo escondite se libró la valiosísima pieza. Completa este interesante trabajo la Técnica musical del mismo instrumento del pianista don Guillermo Aguilar Machado. Pues bien, trátase de un ("Instrumento musical de viento, muy sencillo, que se hace de metal o de barro: la ocarina era uno de los instrumentos

músicos de los indios del Cuzco". Pequeño Larousse ilustrado. Ed. 1943). Me atrevo a decir—escribe Doña María—que este hallazgo es único en su género, pues ni en las colecciones del Museo ni en Colecciones particulares existe, que sepamos..." y añade, "Levando la bibliografía americanista referente, vemos estudios hechos por expertos, tanto en Colombia como en Venezuela, Ecuador, etc., que solamente mencionan ocarinas de cinco notas o, cuando más de siete. "La Sra. Fernández de Tinoco aprovechó, también un viaje suyo por esos rumbos y, ni en Perú ni Chile, halló cosa parecida.

Cabe, pues, a Costa Rica, la dicha de poseer ese excepcional instrumento musical, herencia de las tribus pre-

lombinas, ya que las ocarinas de barro cocido se han hallado en diversas "huacas" o sepulturas de indios, tanto en el interior del país, como en Guanacaste y otras regiones distantes. Más acentuó la novedad: "Posee una bella calidad de sonido—apunta el Sr. Aguilar Machado—muy timbrado y con la dulzura de la flauta de madera... Lo más saliente de esta ocarina, es la perfecta afinación de sus sonidos. Con naturalidad se obtienen dieciocho notas distintas, en orden cromático,... pudiendo obtenerse sonidos más agudos aún, mediante un esfuerzo en la emisión del soplo por parte del ejecutante; pero hemos preferido numerar sólo los dieciocho expresados".

Y hasta aquí de esta música para entrar, por nuestra parte, más de lleno en el desarrollo del tema, jícaras y guacales (más bonito que huacales), qui-

zás no muy alejado de lo otro, puesto que beber chicha en guacal y tomar pinolillo en jícara o comer maíz tostado, tanto lo harían los tocadores de ocarina como quienes acudían a las fiestas para bailar, u oír tan solo.

Por dónde comenzar? Pues que desde niños, allá en el campo, veíamos a quienes regresaban, en los veranos de un viaje al Puerto (Puntarenas), traer dentro de las alforjas de cabuya o en saquitos mancornados, unos cuantos guacales de variado tamaño y jícaras idem, "labradas" generalmente las últimas. Y, a la natural pregunta se nos contestó: Las jícaras y los guacales son la cáscara de una fruta grande, variantes en forma pues unas son casi redondas y, partidas por la mitad, sin los guacales; las alargadas, semejantes a un cohombro, dan las jícaras.

No faltará quien diga que descende

Madera de Exportación

ASERRADA Y EN TROZAS

Hacemos contratos de compra para entregas
inmediatas y futuras

RAFAEL ALVARADO B.

Agencia Marítima y Mercantil

Calle Central 322
TELEFONO 5667

SAN JOSE
APARTADO 707

mos a nimiedades, pero el caso, y bien sucedido, es este:—Una señorita maestra, presentó a sus alumnas un calabazo, diciéndoles que ahí tenían una jícara. A la observación de alguien, manifestó la aludida—posiblemente por coquetería—que élla no conocía las jícaras, sin duda porque hay quienes consideran desdoloroso decir que han tomado agua en guacal, como se hace corrientemente en los lugares cálidos. ¿Y no se toma el mate especie de te; sumamente estomacal, excitante y nutritivo, precisamente en jicarillas, si bien es verdad que los consumidores se sirven de cánulas para tomar esta infusión?

Pues sí, nuestros jícaros son casi arbustos tan solo, pues apenas levantan generalmente hasta unos 6 o 7 metros, muy rameados desde el pie, con hojas grandes lustrosas. Mas oigamos al Prof. Gagini, quien con su erudición acostumbra dice: “**Guacal**.—Vasija hemisférica hecha del pericardio leñoso de ciertas calabazas o más comúnmente de la fruta del jícaro, guacalero y guacal (*Crescentia Cujete*)... La fruta susodicha se asierra por la mitad, se le saca la pulpa, y la cáscara después de seca se labra a veces con mucho primor. Hay otros jícaros que dan frutas más pequeñas y oblongas que se sierran en un extremo y se convierten en jícaras, vasijas pequeñas para tomar chocolate, tiste, etc.” Añade Gagini que “en Nicoya llaman **nambiros** a los guacales grandes”, tan grandes a veces, apunta el que esto escribe, que en Liberia vió a algunas señoras llevarlos sobre la cabeza, con yucas, pipianes tiernos, un paquete envuelto y una regular papaya, de ñapa.

Quedamos, pues, en que no es la misma planta de jícaro la que las da, sus

frutas, esféricas y alargadas y oblongas para guacales o jícaras. Mas dejando éstas para el final volvemos a las vasijas hemisféricas, tan útiles y baratas en las tierras de occidente. Lástima grande que, por ubicar el kiosko desmedido del Parque Central, se perdiera, entre otras plantas allí existentes, un jícaro que, por lo menos daba flores! Tal vez logremos se tome a bien la indicación de qué en Costa Rica, hace falta un Jardín Botánico, donde los que tienen pocas oportunidades para salir, puedan conocer tantos árboles notables y variados que constituyen la Flora nacional.

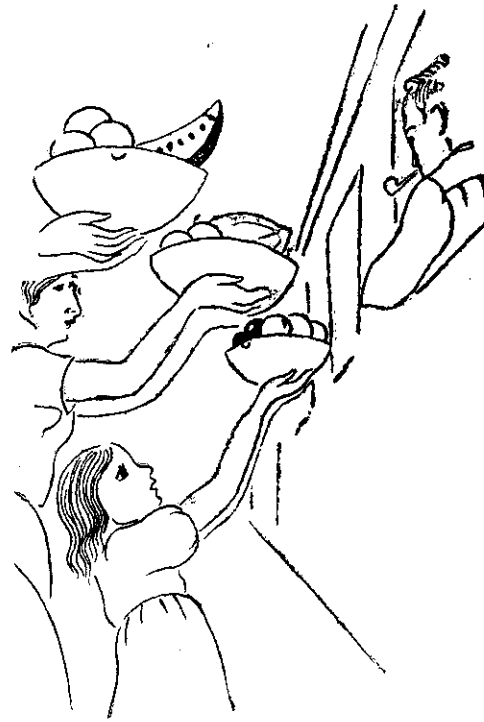
El guacal se usa en la cocina, en la pila de lavar la ropa, para el baño de los niños, para tapar y servir el agua de

* Del libro **Sinopsis de Medicina Vegetal**, Pérez Cabrera—1938, tomamos “**Calabacero**. — Jícaro. — *Crescentia cujete* linneo. Este árbol alcanza 6 o 7 m. Sus flores grandes, en forma de campana nacen en el tronco y en las ramas. Da la fruta llamada jícara o guacal; algo esférica para el segundo nombre, y jícara si es cilindroidea. El pericardio es muy duro y la pulpa, usada como purgante, es acusada de ser abortiva para las vacas. Como laxante, en cocimiento al 10%; y como purgante al 20 o 40% en agua para tomarlo una o dos veces en ayunas”.—Ya sabíamos nosotros que en tierra caliente las bestias caballares se aprovechan de las frutas caídas del jícaro para comer su pulpa, lo que consiguen aplastando con la pata dichas frutas sin que al parecer, las yeguas cubiertas hayan sufrido menoscabo, a no ser que las tales se abstengan, por instinto.—

las tinajas y también en el baño de las bestias caballares. Es corriente ver, en Orotina, a las chicas vendedoras de frutas llevarlas dentro de un guacal, como antiguamente aquí en el interior del país, dar el guacal al carnicero para que echara, entre osamenta y carne, los dos reales con que la vasija casi se llenaba. Se ordeñaba las vacas en guacal y se agradecía una guacalada de chicha en las calurosas horas del verano; parece que hasta de noche era útil el guacal.

Ahora sí vamos con la jícara, principal idea al escribir estas líneas, después de hacer referencia al hallazgo de doña María F. de Tinoco.—

Para comenzar diremos que se trata de algo muy nuestro una humilde cáscara que, desde hace siglos fué aprovechada por el indio quien tuvo por la jí



Todo agricultor necesita un

JEEP
Universal

“El poderoso gigante de la guerra, ahora en overoles”

HACE la labor de cuatro: Arrastra arados y cualquier otra máquina agrícola, es automóvil de fácil manejo, también un camión liviano y da fuerza motriz en cualquier parte de la finca. Son muchos los usos prácticos y económicos que desempeña el JEEP Universal.

CASTRO ZELEDON & Co., Ltda.

Distribuidores Exclusivos

cara preferencia y qué, la llevó a sus fiestas y escanció en ellas a sus visitantes el fresco pinolillo o tiste de hoy, prefiriéndolas a las ricas vasijas o copas de barro cocido, que podemos ver en las colecciones arqueológicas de nuestro Museo. Cabe advertir que la jícara siempre se usó para servir el chocolate, así como la chicha se ofrecía en guacal. Vease, si no la bella descripción basada en el testimonio del historiador Fernández de Oviedo: "Animadísimo espectáculo presentaba la plaza de Nicoya en la tarde del 19 de agosto de 1529. Celebrábase la primera de las tres grandes fiestas anuales que los indios consagraban a sus dioses como acción de gracias por las cosechas del maíz y de los frijoles. Las mujeres, cogidas del brazo o de las manos formaban un gran corro: detrás de ellas estaban los hombres: dentro del círculo y por el espacio que dejaban las dos hileras, discurrían sin cesar otros

indios, repartiendo chicha a los danzantes. Al compás de los **atabales** se movían cadenciosamente los dos corros, con graciosos meneos de cabeza y de cintura, acompañándolos con un canto ronco y monótono. A un lado de la plaza el cacique y los nobles, sentados en sus duhos o banquitos de madera, miraban las danzas sin dejar de tomar chicha y chocolate que los criados les servían en sendas **jícaras** "Lector costarricense. (Libro Tercero. Año 1924.)

Los chorotegas, amigos de adornarse, usaban ligeros cobertores de algodón, teñidos con colores vistosos, plumas de ave para su moño, algunos objetos de oro y tatuajes en los lugares descubiertos. Su alfarería era sencillamente lujosa, con lo que no es de extrañar que decoraran guacales y jícaras, con grecas curiosas y figuras de animales. Aun hoy el artífice campesino de esas tierras, labra con relativo primor los adminículos tantas veces citados.

Cosas raras de nuestro terruño

Hay nombres muy mal puestos, carentes de lógica en nuestra geografía. Guanacaste cuenta con un **RIO SECO** que sí lleva agua por que de lo contrario no se sería río.

En el **DURAZNO** de Coronado, lo que menos hay son duraznos pues se trata de fincas de ganadería.

El distrito de **CINCO ESQUINAS** de Tibás estuvo mal llamado contando los ángulos que allí forman las tres rutas, resultan Seis esquinas.

Y en la isla de **UVITA**, frente a

Limón, la **QUIRIBRI** de los indios, de uvas no hay ni el cuento, Y aunque figura en algunos mapas navales como estación cuarentenaria, no hay refugios hospitalarios. Esa isla es del Gobierno de Costa Rica y mantiene un faro para que los barcos divisen bien la Punta Blanca sobre la cual está edificado Limón, formando en su mayor parte por el esfuerzo del que fuera diligente Gobernador de aquella provincia, don Balbanero Vargas, por lo cual se le recuerda con el **PARQUE VARGAS**.

La cooperación renovará la faz del mundo.

Cómo se Fundó la Primera Escuela de Agricultura

En los tiempos de esplendor de la antigua Roma, Furius Cresinus, quien tenía una heredad muy pequeña producía, en ella mucho más que sus vecinos, que eran dueños de inmensos terrenos, lo cual motivó la envidia de éstos quienes lo acusaron de brujo.

Citado al tribunal, el labrador para defenderse solicitó se le permitiera hacer una exposición agrícola con sus productos, lo que le fué concedido. en la Plaza pública, el **forum**, organizó su exposición; primero puso a su hija, **filiam validam**, aldeana hermosa y bella: luego sus recios rastrillos, sus bueyes mejor cebados, **graves ligones**, **some ros ponderosos**, **bcbes satures**; hecho esto tomó la palabra y dijo: "Romanos: ved aquí mis maleficios, que aunque numerosos, no son los únicos que poseo; dispongo de muchos más que no es posible exponer aquí tales como mis trabajos, mi solicitud, mis vigiliás, mis sudores. Mientras mis vecinos duermen durante las frescas mañanas, yo trabajo hasta que los ardores del sol me obligan a resguardarme en mi casa". Antes estas razones Cresinus fue absuelto y el pueblo coronó con laureles los bueyes, las rastras y los arados. Todos los senadores, bajando de sus sillas, pidiéronle la mano de la joven hija para sus hijos; Cresinus preguntaba a cada uno de los que le hacían la petición. ¿Sabe vuestro hijo cultivar la tierra?

—No— contestaban los peticionarios—; pero quieren aprender el arte agrícola, sin lo cual la educación de un romano no es completa.

—Que vuestro hijo venga a aprender la agricultura en mi casa — contestaba Cresinus—, porque la mano de mi hija sólo se la daré al mejor labrador de la república romana.

Más de cincuenta discípulos se presentaron entonces, y de este modo se fundó la primera escuela de agricultura de que hace mención la historia.—

De conformidad con el trabajo elaborado por el Colegio de Ingenieros agrónomos de la República, al emitirse el Código Forestal será creado el Consejo de Defensa Nacional de Costa

Rica con autonomía suficiente para realizar una labor estimable y constante en pro de la preservación de la riqueza forestal del país.

Las cajas rurales de crédito y de ahorro dan al dinero su verdadero destino, que es el de fecundar el trabajo.

El Continente Americano iniciará en 1949 el trabajo del Censo Agrícola Mundial



Un empadronador agrícola de los Estados Unidos interrogando a un agricultor en una finca de heno. ●

WASHINGTON.—El Organismo de Alimentación y Agricultura de las Naciones Unidas informa que proyecta iniciar en las Américas la recopilación de datos para el Censo Agrícola Mundial de 1950. En los países situados en el hemisferio boreal de este continente los datos corresponderán al año 1949. En la parte meridional del continente el período será del día primero de julio de 1949 al treinta de junio de 1950.

Dicho organismo internacional está trabajando en estrecha cooperación con el Instituto Interamericano de Estadística, el cual está preparando los planes para un censo de la población americana en 1950, con el fin de coordinar los dos censos.

El organismo de Alimentación y Agricultura ha sugerido que, donde sea

posible, se inicien al mismo tiempo registros similares de pesca y selvicultura; y está preparando recomendaciones específicas con respecto a esto, para enviarlas luego a todos los países.

Ya se ha remitido a todos los gobiernos del mundo una lista de los detalles principales que servirán como pauta para el censo agrícola. Se espera que todos los países tratarán de recopilar datos sobre el número de hectáreas de terreno cultivable o bajo cultivo, la producción de frutos alimenticios de importancia mundial, e informes sobre la distribución de la propiedad y la principal clasificación de la tierra de labranza. Después de ser revisado en los distintos países, el programa propuesto será presentado de nuevo, en forma oficial, a todos los gobiernos.

Este proyecto mundial será el resul-

tado de la coordinación del trabajo que hagan todos los países más bien que un censo agrícola efectuado por dicho organismo de las Naciones Unidas. Sin embargo, el organismo intenta publicar tablas mundiales, como sumario de los informes recibidos; y con ese fin está recomendando medidas para dar uniformidad a las estadísticas y a las interpretaciones, a fin de que se puedan obtener cifras útiles de aplicación mundial. Se sugiere por esto que los países recojan los datos inmediatamente después de las cosechas. Los informes agrícolas sugeridos se limitan a datos fundamentales de interés general y hasta se han excluido ciertos productos de esa clase, porque no se cree que sea posible obtener informes exactos sobre ellos para el censo de 1950.

En muchos de los países es muy posible que los gobiernos, por iniciativa propia, desearán obtener informes más amplios que los sugeridos como mínimo por el organismo internacional.

La lista de los frutos se ha limitado a los siguientes: trigo, centeno, arroz, mijo, maíz, cebada, avena, habas y guisantes secos, papas, yerbas, legumbres, productos que se usan para forraje, caña de azúcar, remolacha, algodón, nueces, árboles frutales, bananas, café, té y cacao. Se pedirá a todos los países en que se producen estos frutos que presenten informes sobre la producción; y también se pedirán informes sobre toda clase de ganado, así como sobre productos de avicultura y vaquerías.

El resto de la información que se solicita incluye: extensión total de cada

Proteja sus cosechas, use
FORMICIDA
para destruir los hormigueros

NO hay nada tan activo ni más seguro para la exterminación total de las hormigas y su eficacia es ampliamente conocida. —Si Ud. quiere economizar dinero y tiempo y si no quiere sufrir fracasos, use siempre FORMICIDA.

Es un producto de los
LABORATORIOS BOTICA FRANCESA, S. A.

fundados en 1868

tado de la coordinación del trabajo que hagan todos los países más bien que un censo agrícola efectuado por dicho organismo de las Naciones Unidas. Sin embargo, el organismo intenta publicar tablas mundiales, como sumario de los informes recibidos; y con ese fin está recomendando medidas para dar uniformidad a las estadísticas y a las interpretaciones, a fin de que se puedan obtener cifras útiles de aplicación mundial. Se sugiere por esto que los países recojan los datos inmediatamente después de las cosechas. Los informes agrícolas sugeridos se limitan a datos fundamentales de interés general, y hasta se han excluido ciertos productos de esa clase, porque no se cree que sea posible obtener informes exactos sobre ellos para el censo de 1950.

En muchos de los países es muy posible que los gobiernos, por iniciativa propia, desearán obtener informes más amplios que los sugeridos como mínimo por el organismo internacional.

La lista de los frutos se ha limitado a los siguientes: trigo, centeno, arroz, mijo, maíz, cebada, avena, habas y guisantes secos, papas, yerbas, legumbres, productos que se usan para forraje, caña de azúcar, remolacha, algodón, nueces, árboles frutales, bananas, café, té y cacao. Se pedirá a todos los países en que se producen estos frutos que presenten informes sobre la producción; y también se pedirán informes sobre toda clase de ganado, así como sobre productos de avicultura y vaquerías.

El resto de la información que se solicita incluye: extensión total de cada

Proteja sus cosechas, use
FORMICIDA
para destruir los hormigueros

NO hay nada tan activo ni más seguro para la exterminación total de las hormigas y su eficacia es ampliamente conocida. —Si Ud. quiere economizar dinero y tiempo y si no quiere sufrir fracasos, use siempre FORMICIDA.

Es un producto de los
LABORATORIOS BOTICA FRANCESA, S. A.

fundados en 1868

granja o heredad; extensión de los terrenos bajo cultivo por los mismos propietarios, por arrendadores u otras formas de tenencia; extensión de los terrenos arables, de las tierras dedicadas a selvicultura, viñedos o pastos; nú-

mero de edificios en cada posesión; número de viviendas en cada heredad y las personas que viven en las casas; hasta qué punto se usa la fuerza animal o mecánica; y otros detalles semejantes.

La cooperación hará cesar la lucha entre el capital y el trabajo. Es la paz de la industria.

El ciudadano no vive sólo para sí, sino para la comunidad, debiendo todos cooperar al bien común.

BARWEED

DESTRUYE LAS MALAS HIERBAS

HERBICIDA A BASE DEL FAMOSO

2, 4 - D

EN LIQUIDO Y EN POLVO

- * NO ESTERILIZA EL SUELO
- * NO ES VENENOSO
- * NO ES NOCIVO A LOS PASTOS COMUNES

DISTRIBUIDORES:

EL SEMILLERO, LTDA.

TEL. 3152

SAN JOSE

APDO. 783

75 vs. Sur de Chepe Esquivel

Voces de Aliento

Finca La Selva.
Marzo 19 de 1947

Señor don
Luis Cruz B.
Director de la "Revista de Agricultura"
San José.
Muy señor mío:

Aun cuando no soy sino un aprendiz de agricultor, pues mi iniciación en esas abnegadas labores no data de mucho tiempo, no he dejado de apreciar el gran interés y el valor que encierra la Revista de Agricultura que usted tan acertadamente dirige.

Los términos sencillos y claros en que se exponen todas las materias, la abundancia de estas que hace que siendo cualquiera el ramo de agricultura o ganadería a que el lector se dedique, encuentre allí siempre indicaciones de valor, y las valiosas colaboraciones que acoge, hacen de Revista de Agricultura una publicación instructiva y útil, que ayuda en forma eficaz al que la lea.

Hay en ella un notable empeño de ayuda para el finquero que carece de los conocimientos técnicos necesarios en esta época de verdadera resolución en los métodos de trabajo, así como material siempre interesante aun para quienes poseen todos estos conocimientos.

Siento verdadero placer en hacer llegar mi modesta voz de aliento a usted que ha sabido hacer de Revista de Agricultura una publicación de esas que se esperan con impaciencia todos los meses.

Lo saluda atentamente,
Alfonso Portocarrero A.

N. de R.

Agredecemos al estimable suscriptor

Sr. Portocarrero sus amables conceptos, que nos servirán de estímulo en nuestra labor y nos moverán a esforzarnos cada día más para servir a los agricultores.

De una carta del viejo amigo nuestro don Manuel Rivera Chaves, residente en Jiménez, Línea Vieja, son los siguientes párrafos:

"San estas mal trazadas líneas el mensaje que va de la montaña hacia la ciudad capital, con la misión de saludar al genuino y gran amigo de los que vivimos en el eterno bregar de nuestra madre tierra, a veces tan prodiga, en ocasiones negativa, pero que más o menos nos hace vivir contentos sin gritos, como lo hacen los que trabajan a sueldo y nunca están satisfechos. Nosotros, especialmente los que tenemos la dicha de ser sus discípulos desde tiempo de su querido progenitor, (que de Dios goce) cuando Ud. tuvo la acertada idea de fundar esta publicación que llamó ESCUELA DE AGRICULTURA, lo que sigue siendo esta Revista, en sus dieciocho tomos que hacen dieciocho libros tan ilustrativos para nosotros los agricultores, como las lecciones que pudiéramos aprender en la mejor escuela de especialización agrícola".

"Ud. tendrá la bendición de su abnegado padre al seguir su derrotero de buscar al campesino y la bendición de Dios por enseñar al que no sabe".

6 de Abril de 1947

La cooperativa de crédito y la caja de ahorro son los bancos de los proletarios y la base de su regeneración social y económica.

NOTAS

Consigna el "Chicago Journal Commerce": "La reiteración constante por funcionarios del Gobierno de los Estados Unidos de la apremiante necesidad de alimentos en Europa para lo que resta de la cosecha de este año y las posibilidades de una menor cosecha el año entrante, pueda que responda al deseo de llevar al ánimo de los agricultores, la necesidad de sembrar hasta el último acre de tierra de que dispongan o con el fin de preparar al consumidor para más altos precios en el futuro".

—oOo—

No será autorizada la exportación de excedentes de azúcar de nuestro país por el momento.

La medida es previsora a primera vista. Pero estimamos que teniendo la producción excedente de nuestro país buen mercado en el exterior, la exportación procede, siempre y cuando se verifique dentro de ciertos límites, entre otros, que dados los alagadores precios en el mercado exterior, estos vengán en mengua de los intereses de los consumidores nacionales provocando una alza.

—oOo—

La legislación que ha tenido en estudio el Congreso en cuanto concierne a cooperativas tiene una marcada importancia para el desarrollo de nuestra agricultura y de la incipiente industria costarricense. El movimiento cooperativista implica cambios fundamentales en la estructura de nuestra economía. Nuestro país debe aprovechar la experiencia de otras naciones más adelantadas en este aspecto y además, mejorar los resultados que se han obtenido en nuestro propio medio, como en el caso de la Cooperativa Victoria. a nuestro juicio, un acierto, hasta el momento, en cuanto a su organización y posibilidades.

Refiriéndose a la fundación de una Cooperativa de Productos de Leche, consignó el diario "La Tribuna": Uno de los propósitos fundamentales de la Cooperativa es el de abaratar el precio de la leche, para facilitar su consumo por parte de las clases más necesitadas. Actualmente, por diversos factores, la leche es casi un producto de lujo para muchas gentes; pero la cooperativa se empeñará en que ese alimento llegue a poder de la mayor cantidad posible de consumidores. "Agrega también el citado diario:

"Supimos, por otra parte, que la cooperativa realizará gestiones encaminadas a importar todos los alimentos para el ganado de sus miembros, a fin de obtener precios menores que reduzcan el costo de producción".

—oOo—

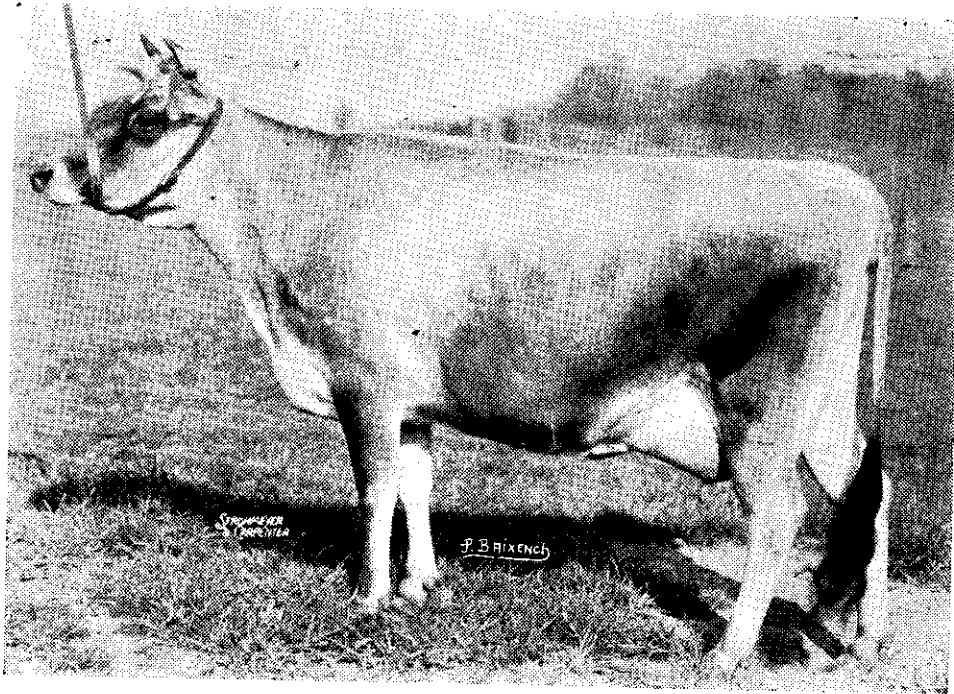
De la exposición que acompaña al Proyecto de Ley general de Industrias, elaborado por la Cámara de Industrias de Costa Rica, es el siguiente párrafo: "Nuestro proyecto tiene por objeto ofrecer el estímulo y las garantías necesarias a quien emprenda en industrias, garantizando condiciones de igualdad con relación a empresas que se establezcan en el futuro, protegiendo a la industria nacional, cuando lo amerite, contra la competencia de productos similares importados, haciendo fáciles para la exportación de productos elaborados y reglamentando la explotación y exportación de materias primas aprovechables en el país".

—oOo—

No siendo la cuestión de salarios, preferente los que correspondan a los trabajadores del café y de la caña, asunto que pueda resolverse con festinación toda vez que afecta a grandes sectores o intereses, fué solicitado por la Cámara de Agricultura a la Comisión Mixta de Salarios Mínimos para la Agricultura que pospusiera su pronunciamiento en cuanto al alza de sala

NO PIERDA

su tiempo y dinero
criando ganado
ordinario



EN LA HACIENDA CHICUA
puede usted conseguir
magníficos sementales de
PURA RAZA JERSEY

Pida informes

CIA. AGRICOLA ROBERT LUJAN, S. A.

Apartado 375 — San José