

La Carreta

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

San José

1965

Costa Rica



EDITADO POR



DEPARTAMENTO DE INFORMACION AGRICOLA

M • A • G •





Con un proyecto de media hectárea de arroz, el socio 4-S Luis Bustos, de Sardinal de Guanacaste, ha ganado ₡1.150.

PORTADA

El Ing. Abundio Gutiérrez M., Ministro de Agricultura y Ganadería, observa en una exposición en Cartago, algunos trabajos tejidos a máquina, confeccionados por las socias 4-S. Conversa con el señor Ministro, la señorita Marjorie Arrieta, Asistente de Mejoramiento del Hogar en San Isidro de El General

LA CARRETA

ORGANO INFORMATIVO DE LOS CLUBES 4-S DE COSTA RICA
Año XVI JULIO-AGOSTO 1965 Nos. 1 y 2

SUMARIO		Editor
Soneto a la madre	2	Rodrigo Sandoval
Columna del editor	3	Editores gráficos
Los clubes informan: La cría de conejos, importante fuente alimenticia	4	Alcides Jiménez
Consejos agropecuarios: Apio, verde o blanco	8	y Walter Valenciano
Vigile su salud: Intoxicaciones de origen alimentario	10	Fotos Moisés Moya
Visión de la patria: Historia del café en Costa Rica	12	
La nota agrícola: Cultivo de la raicilla	14	
El correo de LA CARRETA	16	
Para el ama de casa: Conservación de carnes	18	
Una demostración sobre cerdos: Los tres cerditos	20	

LA CARRETA se edita en el Departamento de Información Agrícola del Ministerio de Agricultura y Ganadería. Circula bimensualmente y su distribución es gratuita.



SONETO A LA MADRE

Por fin te dejé sola, confuso, delirante,
resuelto a aventurarme a lo ancho del mundo
en busca del amor, por orillas distantes,
pensando que el Amor aliviara mi espíritu.

Lo busqué cada día hasta que el sol marchaba,
con mi mano febril llamé a todas las puertas
pidiendo una limosna de amor que nadie daba,
sólo en respuesta tuve las ilusiones muertas.

Y sin cesar, marchando con dolores crecientes
fui en busca del Amor por todos los caminos
hasta que regresé, como los penitentes,

a tu regazo abierto. Tu sonrisa materna
me recibió y prendida a tus rasgos queridos
vi la llama de Amor que palpitaba eterna.

HEINRICH HEINE



El periódico llega a muchos lectores, entre estas personas influyentes que anteriormente no se habían dado cuenta de lo que son y realizan los Clubes 4-S. Al conocer el Programa de los Clubes 4-S, estas personas se convierten en colaboradoras del programa.

Con un órgano informativo propio, los socios de los clubes pueden hacer periodismo, base fundamental para mantener la democracia en nuestro país. Hay que recordar que la prensa, en general, da prestigio y autoridad a la información aparecida en "letras de molde".

Un periódico de los Clubes 4-S en cada comunidad es un nuevo socio que llega a las familias, realizando la labor educativa fuera del club.

Para terminar queremos hacer llegar nuestra voz de aliento a los socios de San Carlos para que sigan en esta labor periodística, y que el periódico 4-S, compañero de trabajo de LA CARRETA siga llevando el mensaje de los Clubes a todas las comunidades rurales de nuestra patria.



En esta oportunidad queremos felicitar a los Clubes 4-S de San Carlos, por la tarea que se han impuesto al editar su propio periódico, el 4-S. Es este un gran esfuerzo porque sabemos lo que significa publicar un periódico y el tiempo que hay que dedicarle. Sabemos, y esto lo entienden también los socios 4-S de San Carlos, que el publicar un órgano informativo, trae consigo una serie de ventajas para los mismos clubes. En primer lugar les permite comunicar y llevar el mensaje a un gran número de personas al mismo tiempo, lo cual es importante, ya que la labor de los clubes no debe limitarse a unos cuantos socios o parientes cercanos, sino que la comunidad entera debe darse cuenta de todas sus actividades.

Los clubes informan

LA CRIA DE CONEJOS, IMPORTANTE FUENTE ALIMENTICIA



Por estudios efectuados en nuestro país sobre la disponibilidad de alimentos, se ha podido comprobar que existe un marcado déficit de alimentos ricos en proteínas, tales como carne, hortalizas y frutas.

Por esa razón, el Servicio de Extensión Agrícola del MAG, a través del Programa de Clubes 4-S y de Mejoramiento del Hogar, se ha propuesto suministrar a los hogares de las zonas rurales una fuente de proteína animal, por medio de la cría de conejos. Este animal produce una carne sabrosa y útil para complementar las necesidades alimenticias del hogar.

Hace un año los socios 4-S comenzaron con 25 proyectos de conejos en todo el país; hoy día hay innumerables proyectos llevados en diferentes lugares del país. De sus utilidades ya algunos socios están participando.

Otro aspecto de este programa es que ofrece a los jóvenes de nuestras zonas rurales experiencias conducentes a desarrollar en él y su familia, los hábitos, aptitudes y conocimientos necesarios para la conservación de la salud o su mejoramiento por medio de una dieta adecuada. Este nuevo esfuerzo no significa grandes sacrificios o sistemas que no estén al alcance de los medios económicos de las familias. Se escogió al conejo por ser éste un animal dócil y de fácil manejo tanto por los muchachos

como por las amas de casa. En cuanto a la alimentación tiene la ventaja de que consume gran variedad de alimentos. Se puede mantener con los sobrantes de las cosechas de hortalizas como repollo, lechuga, zanahoria y de cultivos como el maíz, lo mismo que con desperdicios de cocina.

El Programa de Clubes 4-S de la Agencia de Extensión Agrícola de San Ramón inició la segunda etapa del proyecto de cría de conejos, la cual consiste en enseñar a los socios cómo aprovechar su carne. Por tal motivo, el señor Efraím Abarca, Asistente de Clubes de la Agencia, está llevando a cabo demostraciones de cómo hacer el sacrificio.

El proyecto de cría de conejos tiende también a educar a la familia en el sentido de producir más y mejores alimentos, seleccionarlos, prepararlos y consumirlos adecuadamente. Este programa, estamos seguros que rendirá buenos frutos dentro de poco tiempo.

Sabido es que el problema de la desnutrición es de urgente solución. En este sentido el Servicio de Extensión Agrícola del MAG se ha fijado objetivos de trabajo tendientes a aumentar la producción agropecuaria para ayudar a que disfruten de un alto nivel de salud, por medio de una adecuada alimentación. El Programa de Clubes 4-S procura aumentar cada vez más el número de proyectos de conejos para que sea mayor el número de hogares de las zonas rurales que se beneficien con ellos.

CUERPO DE PAZ BRINDA COLABORACION A LOS CLUBES 4-S

Un valioso aporte están brindando a nuestras juventudes rurales, los integrantes del Cuerpo de Paz acreditados

dos en Costa Rica. Estos distinguidos jóvenes voluntarios norteamericanos que tienen la gran misión de asesorar las diferentes actividades rurales de los países latinoamericanos en Costa Rica han demostrado su cometido en diferentes ocasiones.

Nacen dos nuevos Clubes 4-S

Según informó el Supervisor del Programa de Clubes 4-S, Sr. Guido Aguilar Durán, en el mes de julio próximo pasado fueron iniciados dos nuevos Clubes 4-S en la Colonia de San Vito de Jaba, gracias a la decidida participación de la señorita Merry Make y el señor Joshua Friderman, ambos miembros del Cuerpo de Paz destacados en aquella comunidad de la zona sur del país.

Se inició con 29 miembros

El movimiento de Clubes 4-S se inició en dicho lugar con un total de 17 señoritas y 12 muchachos. Desde su fundación, estos grupos uno femenino y el otro masculino, han recibido en todo momento amplio apoyo del Centro Agrícola Cantonal ya que éste fue el organismo que gestionó su creación.

Con la ayuda de los jóvenes norteamericanos y con el asesoramiento del Ing. José Luis Valenzuela, Agente de Extensión Agrícola en San Vito de Jaba, los socios de los mencionados Clubes 4-S seleccionaron los líderes locales que les orientaran.

Líderes reciben adiestramiento

Posteriormente, estos líderes 4-S recibieron adiestramiento impartido por funcionarios del Servicio de Extensión Agrícola basado en todo lo relacionado con el programa de Clubes 4-S que dirige el Servicio de Extensión

Agrícola del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

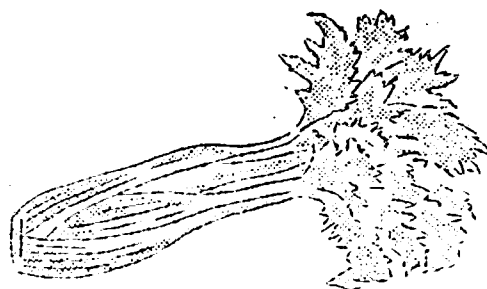
Los líderes voluntarios escogidos por los socios 4-S son: Sra. Lilliana de Lerica, líder en costura; Sra. Elizabeth de Castaldini, líder en tejido; Srita. Cecilia Marín, líder de organización; Ing. Agr. Manuel Salas, líder en huertas; Sr. Carlos Hernández, líder en cría de conejos; Sr. Ardiano Pirola, líder en agricultura y el Sr. Marco Tulio Villelobos, líder de organización.

En el acto de clausura del adiestramiento estuvieron presentes el Capitán Jorge Martínez, Jefe del Resguardo Fiscal; el Prof. Víctor M. Delgado, Supervisor de Escuelas; el Prof. Carlos Argüello, Director de la Escuela de San Vito de Jaba; el Sr. Agente Principal de Policía; el Sr. Delegado del Instituto de Tierras y Colonización destacado en aquella zona; el Sr. Niels Clausen, Gerente del Almacén Más X Menos; representantes del Centro Agrícola Cantonal, padres de familia, los líderes y clubes 4-S.



Consejos agropecuarios

APIO VERDE O BLANCO



El apio, es una hortaliza que se ha convertido en artículo de uso común, y durante todo el año es posible encontrarlo en el mercado.

Anteriormente el apio se cultivaba poco, por lo que su consumo era considerado como un lujo.

La planta del apio (*Apium graveolens*), necesita de dos años para su desarrollo, pero para su consumo fresco se cultiva como una planta anual. Requiere climas frescos, donde la precipitación sea moderada y con buena distribución.

El apio es muy sensible a la falta de agua, por lo que el surcado debe ser profundo, para mantener el agua en la parte superficial del terreno el mayor tiempo posible. Las raíces del apio no profundizan mucho, y necesitan tener agua lo más cerca posible.

El suelo más conveniente para esta hortaliza es el franco, donde puede esperarse un producto de alta calidad. Una buena cosecha de apio, absorbe del suelo muchos nutrientes. Por esta razón, responde bien a las aplicaciones de fertilizantes.

La preparación del terreno, como en todos los cultivos, es determinante de buena cosecha; entre mejor sea hecha, mayores posibilidades habrá de sacar un buen producto.

La semilla debe sembrarse en almácigos o camas calientes, cuando no hay peligro de heladas. La semilla germina muy lentamente, acostumbrándose humedecerla y resguardarla en un lugar caliente por unos días, hasta que se observen los primeros brotes, para proceder a sembrar en el almácigo.

La mayoría de las variedades que se siembran son de color verde; sin embargo, en la actualidad se está procurando usar variedades que tienden al blanqueo natural. El blanqueo aumenta el sabor y es de mejor aceptación en el mercado. Hay variedades que pueden ser blanqueadas en forma artificial.

Las mejores distancias de siembra que se han encontrado hasta la fecha, son de 20 cm. entre plantas y surcos dobles a 75 cm.

El transplante se efectúa aproximadamente a los dos meses de sembrada la semilla en el almácigo. Este transplante se hace cuando el suelo está húmedo y el aire relativamente húmedo, para evitar la desecación de las hojas.

Cuando se practica el blanqueado de los pedúnculos, se recomienda sembrar en surco sencillo y usar distancias de 90 a 120 cm. entre surcos. Los pedúnculos se cubren con tierra, papel o cartón a fin de evitar que les dé la luz. Así no habrá pigmentación verde. Se cubren durante 20 ó 30 días.

Entre las variedades más cultivadas está la Utah Tall Green, que es de color verde oscuro, su calidad es excelente.

Otras variedades que han dado buenos resultados son la Summer Pascal, Utah 15 y la Golden Self Blanching. Esta última tiene un color blanco verdoso.

Vigile su salud

INTOXICACIONES DE ORIGEN ALIMENTARIO

Todos los alimentos, incluso las bebidas, están sujetos a contaminación por microorganismos, parásitos y sustancias tóxicas, y ciertos alimentos facilitan la multiplicación de las bacterias. Por lo tanto pueden producirse enfermedades que causan desde un ligero malestar hasta la muerte, si los alimentos no están debidamente protegidos contra la contaminación o se almacenan a una temperatura favorable a la multiplicación de las bacterias.

Las intoxicaciones de origen alimentario se clasifican en dos categorías fundamentales: las intoxicaciones en el verdadero sentido de la palabra y las toxi-infecciones. En el primer caso se trata de la absorción de toxinas elaboradas antes de la ingestión del alimento; en el segundo, la intoxicación resulta de la multiplicación de bacterias en el intestino.

Disentería bacilar

La disentería bacilar, si bien es transmitida por los alimentos y tiene síntomas semejantes a las toxi-infecciones alimentarias, es en realidad una enfermedad infecciosa y no corresponde incluirla en este grupo. Como también se transmite directamente de una persona a otra, la disentería bacilar es muy frecuente en circunstancias de hacinamiento cuando no se toman las precauciones de-

bidas.

La profilaxis de las toxi-infecciones alimentarias exige respetar dos principios fundamentales: 1. Imponer las más estrictas medidas de higiene personal a las personas que manejan y preparan alimentos y 2. Tomar las precauciones adecuadas para evitar la contaminación de los alimentos durante su almacenamiento.

Es necesario también evitar que las moscas y los desperdicios contaminen los alimentos. Además, los recipientes deben limpiarse minuciosamente.

Salmonelosis

Es la forma más frecuente de intoxicación alimentaria por invasión de gérmenes.

La salmonelosis se inicia bruscamente con dolor de cabeza, escalofríos o dolores abdominales acompañados de diarrea con heces fétidas. Los síntomas son más intensos y la mortalidad es mayor entre los lactantes y los adultos mayores de 50 años de edad.

Para evitar la toxi-infección salmonelósica se recomienda extremar las precauciones al cocinar y almacenar los alimentos.

Esta enfermedad puede presentarse en cuatro formas que pueden ocurrir separadas, simultánea o sucesivamente: gastroenterítica, tifóidica o séptica, focal e inaparente. La más común es la gastroenterítica que puede ser leve o llegar a imitar el cólera o la disentería. La severidad de la enfermedad depende del número de microorganismos ingeridos y la susceptibilidad del individuo.

Visión de la Patria

HISTORIA DEL CAFÉ EN COSTA RICA

Terminamos en esta entrega de LA CARRETA, la breve historia del desarrollo del cultivo del café en nuestro país.

Sin duda alguna es a don Braulio Carrillo a quien debemos que el cultivo del café se desarrollara en el país. Su preocupación fue darle el impulso necesario, al extremo de que la exportación del grano llegó a adquirir valor comercial.

En julio de 1840, y teniendo probado que los terrenos de San José y sus alrededores eran excelentes para este cultivo, don Braulio destinó para el mismo fin las tierras de la región de Pavas. Asimismo, comprendió la necesidad de construir buenas vías de comunicación con los puertos del país, y se propuso abrir el camino a la costa atlántica. En diciembre de 1841 dictó un decreto por medio del cual creó el impuesto de un real por cada quintal de café que se exportase, dinero que se dedicaría a la construcción y conservación del camino que uniría a la capital con los puertos de ambas costas. Infortunadamente, ese decreto fue derogado por el gobierno del General Morazán, junto con otros decretos importantes de Carrillo, y así quedaron paralizados los trabajos de construcción del camino al Atlántico.

En lo que sí hubo interés fue en arreglar el camino a Puntarenas, y en eso se distinguió principalmente el gobierno de don José María Alfaro. Ya en esa

época podríamos citar como principales productores de café a los señores don Mariano Montealegre e hijos, especialmente, entre éstos, don José María; don Juan Rafael Mora, don Vicente Aguilar, don José María Cañas, don Juan Bautista Bonilla.

El gran acontecimiento de nuestra historia ocurrió breve tiempo después y con él se abrió un trascendental capítulo en el progreso de nuestro país. Un capitán inglés William Le Lacheur, que visitó uno de los puertos del Pacífico, en México, se enteró allí por el Cónsul Británico que radicaba en ese lugar, que mucho del café que llegaba a Europa procedente de Chile era producido en Costa Rica. Le Lacheur no echó en olvido esa referencia, y cuando un tiempo más tarde tuvo que ir a Valparaíso a colocar una carga de azúcar, aprovechó la oportunidad para dirigirse a Costa Rica, y el 24 de diciembre de 1843 llegó a Puntarenas en su célebre velero "Monach". Se trasladó a San José, se relacionó con don Santiago Fernández, le compró gran parte de la cosecha de café y la transportó a Inglaterra donde la vendió a buen precio.

Todo eso produjo riqueza a Costa Rica. El intercambio con Europa se intensificó.

Así el cultivo y la exportación de café impulsaron rápidamente el progreso de Costa Rica y desde entonces, esa industria se convirtió en la principal base de nuestra economía.

La nota agrícola

CULTIVO DE LA RAICILLA

La raicilla es una planta que se produce en zonas muy calientes y húmedas durante todo el año, como Upala, Los Chiles y la ribera del río San Juan en la frontera norte. La elevación del terreno no debe ser mayor de 150 m. sobre el nivel del mar; la lluvia debe ser mayor de 100" al año.

Propagación

La raicilla se puede propagar por medio de la raíz, del tallo y de la semilla. Pruebas efectuadas han demostrado que la siembra de raíces verdes produjo un mayor porcentaje de plantas vivas: la propagación por estacas cortadas al tallo de la planta da muy buenos resultados, siempre que el material de propagación sea fresco y la siembra se haga bajo buenas condiciones de sombra y humedad.

Propagación por estacas

Para propagarla por estacas, se ha observado que la forma más efectiva es la siguiente: las estacas se cortan en pedazos que tengan de dos a tres nudos y se siembran de modo que queden uno o dos nudos enterrados y uno fuera del terreno. Las estaquitas se siembran lo más cercanas una de otra que sea posible (una pulgada en cuadro) en viveros húmedos y con buena sombra artificial. Cuando las nuevas plantas ya tengan hojas, se trasplantan a su lugar de-

finitivo.

Cosecha y cultivo

La raicilla prefiere tierras arcillosas que tengan buen drenaje. Debe sembrarse a 12 pulgadas entre filas y a 2 pulgadas y media entre matas. Esta siembra se debe hacer en parcelas de 4 pies de ancho y 6 pulgadas de alto. Con la siembra en parcelas se consigue mayor desarrollo de la raíz, porque la soltura del suelo permite la fácil penetración y desarrollo de las raíces anilladas.

La siembra debe hacerse bajo sombra completa. La sombra debe ser artificial, porque la natural no da el rendimiento deseado, por la competencia de las raíces de las plantas de sombra.

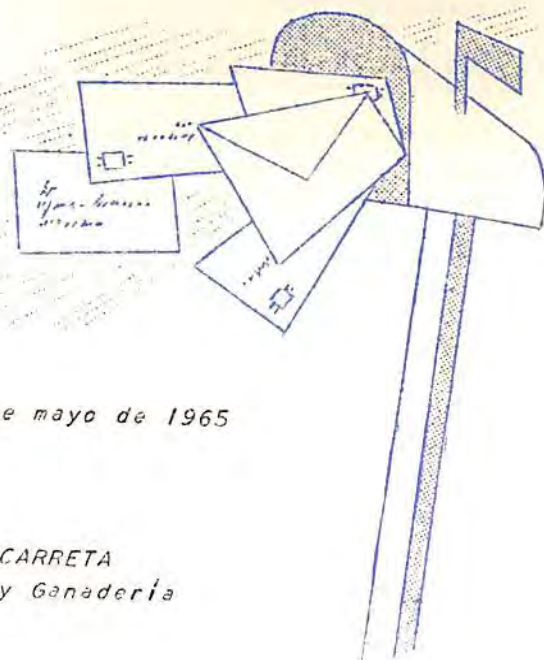
Para mayor éxito en la siembra de la raicilla es siempre preferible escoger un sitio que facilite el riego para cuando haya veranos fuertes. Por el momento la raicilla no tiene enfermedad alguna de importancia que pueda significar un gran peligro para la plantación. El único enemigo de importancia es la zompopa y ésta puede ser controlada rápidamente con insecticidas recomendados.

Rendimiento

Una hectárea de un año de edad sembrada a la distancia recomendada producirá aproximadamente 480 libras de raíces. De dos años y medio de sembrada su producción en la misma superficie sería de 7.000 libras, y de cuatro años esta producción llegaría hasta la respetable cifra de 16.000 libras.

(Adaptación de la Circular No. 25 del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Nicaragua)

El correo de LA CARRETA



Santiago de Palmares, 21 de mayo de 1965

Señor
Director de la revista LA CARRETA
Ministerio de Agricultura y Ganadería
SAN JOSE

Muy estimado señor Director:

Le ruego dar publicidad a ésta, para que en todos los ámbitos de nuestra patria, se enteren de lo que, en términos generales le expondré.

Cada día que pasa, me siento más orgullosa de ser madre de 6 socios 4-S; 4 señoritas y 2 varones. Durante 5 años han venido trabajando afanosamente mis hijos, y, bajo la dirección y vigilancia de la señora Asistente para el Mejoramiento del Hogar, doña Carmen Lidia Araya y del Asistente don Francisco Barquero, han dado feliz realización a más de 18 proyectos en muebles para sala, para comedor, para dormitorio, piso y muebles para cocina, etc., las señoritas; y los varones han cultivado 3 almacigales de café, con muy buenos resultados económicos.

Pero como no todo es felicidad y Dios había dispuesto enviarnos una amarga prueba, uno de mis hijos cayó gravemente enfermo; fueron varios largos días de congoja e incertidumbre, pero fue precisamente en esta prueba cuando mis estimados amigos, los Asistentes de Clubes 4-S, doña Carmen Lidia Araya y don Francisco Barquero, con su nobleza de corazón comunicaron nuestra tragedia a los demás Clubes 4-S de Palmares y recogieron una contribución entre todos los socios que alcanzó a la apreciable suma de \$140.80, la que ellos pusieron en mis manos, como una ayuda económica, de incalculable valor, para sufragar los gastos ocasionados por la enfermedad de mi hijo.

Dios recompense tanta generosidad de los dirigentes y socios 4-S del cantón que, además de darnos su corazón, en un decidido apoyo moral a nuestra pena, tuvieron la nobleza de desprenderse de una apreciable cantidad de colones, para mitigar también, nuestra penuria económica.

Esto demuestra que en los Clubes 4-S nuestros hijos no sólo son capacitados para todas las labores que al ser aplicadas y proyectadas en el hogar, lo embellecen y lo llenan de comodidades para la familia, sino que también los enseñan a practicar las más bellas virtudes de solidaridad y hermandad humanas.

Por todo esto, expreso mis más sinceros sentimientos de gratitud y los de mi familia y que Dios los bendiga.

Muy atentamente,

Josafina Hernández de Alvarado



Para el ama de casa

CONSERVACION de CARNES

Las carnes constituyen alimentos de alto valor nutritivo y una de las mejores fuentes de proteínas, hierro y vitaminas. Pueden sufrir cambios en su composición, los cuales varían de acuerdo con la temperatura del ambiente. Son un magnífico medio para el desarrollo de bacterias, por lo tanto cuando han estado en contacto con microbios pueden ser trasmisoras de enfermedades. También en las carnes se pueden encontrar parásitos de enfermedades que esté sufriendo el animal y que pueden ser transmitidas al hombre.

El color de la carne nos da idea de su contenido en grasa: así las carnes veteadas tienen mayor contenido de grasa que las carnes de color uniforme. También nos indica la edad del animal. La carne de ternera es de color más claro que la carne de vaca, y la de buey es la más oscura.

Para evitar la descomposición de la carne se aplican distintos métodos que retardan la acción de las bacterias y las enzimas. Entre éstos tenemos:

Salado. Es un procedimiento que se utiliza en lugares donde no existe la refrigeración y que permite conservar la carne por un número limitado de días, nunca más de una semana. Consiste en colocar la carne cortada en tiras delgadas de alrededor de media pulgada de espesor, en un

recipiente con abundante sal hasta cubrir la carne.

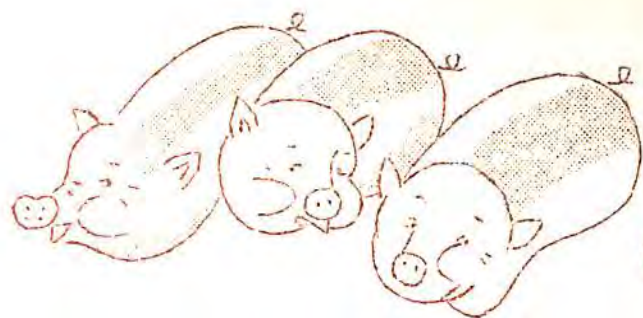
Desecado. Consiste en colocar al sol la carne previamente cortada en tiras delgadas de media pulgada de espesor y untadas de sal. Se logra así una gran evaporación del agua que contiene la carne. La fibra se retrae y la carne toma un color oscuro. Así dura alrededor de dos semanas.

Ahumado. Este procedimiento consiste en desecar la carne por la aplicación de aire caliente. La carne se corta en trozos grandes, generalmente cubiertos de piel, como en el caso de las piernas. En el exterior de la misma se forma una costra debido a la coagulación de las proteínas, lo cual impide la salida de los jugos y permite la conservación de la carne por varios meses.

Recomendaciones

1. La carne es un alimento rico en proteínas de magnífica calidad, grasas, minerales y vitaminas, cuyo consumo es recomendable en la alimentación diaria.
2. Al comprar carne fresca deben escogerse cortes que tengan poca grasa, que provengan de animales sanos, previamente revisados.
3. Al comprar carnes en conserva debe cuidarse que la lata no esté abollada ni oxidada.
4. Al comprar embutidos, mortadela, salchichón y otros, hay que cerciorarse de que hayan sido preparados higiénicamente y conservados en refrigeración. Las carnes ahumadas, saladas y desecadas no necesitan refrigeración.

Una demostración sobre cerdos
para clubes juveniles rurales



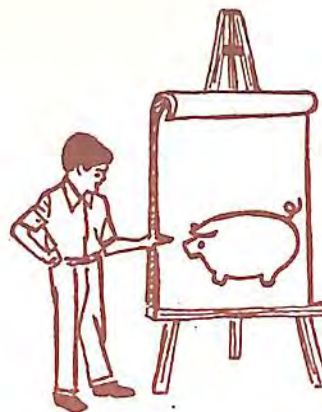
LOS TRES CERDITOS

En la actualidad, miles de muchachos y muchachas de las regiones rurales de América Latina están alimentando cerdos. He aquí una sencilla demostración, que cualquier club puede montar, para mostrar la importancia de suministrar a los cerdos cuidados y raciones alimenticias adecuadas.

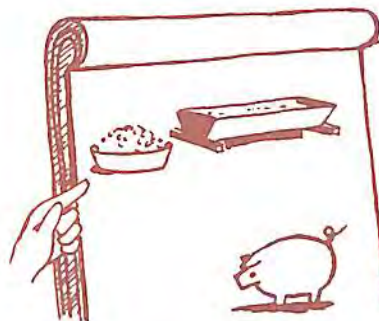
Protagonistas: Tomás - socio de figura pequeña. Ricardo - socio de figura mediana. Arturo - socio de figura grande y rozagante.

Materiales: Un caballete y un puntero. Cada muchacho dispone de dos carteles con dibujos como los de estas páginas.

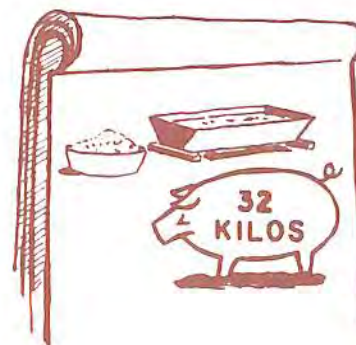
Entra Tomás en escena, dice dos cortas frases y coloca los carteles en el caballete, como se indica. Le siguen en escena, por separado, Ricardo y Arturo. A continuación se presentan nueve discursos cortos, tres para cada chico. Esta demostración puede ser ampliada tanto como el club desee.



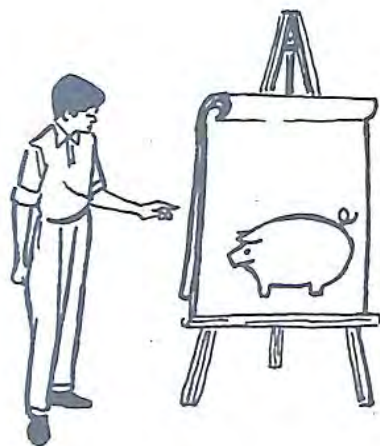
1. Mi nombre es Tomás. Represento un cerdo. Cuando tenía 8 semanas pesé 18 kilos. Mi amo me puso entonces en un corral cercado, para alimentarme mientras crecía.



2. Era un sitio seco. Es decir, sólo había tierra - sin sombras o albergue alguno. Mi amo me daba todo el maíz que yo quisiera y siempre dispuse de agua en abundancia. Pero solamente me alimentaba con maíz.



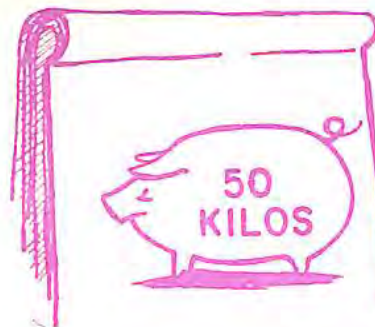
3. No crecí muy rápidamente. En verdad, nunca me sentí ni fuerte ni alegre, como debiera sentirse un cerdo. Después de 120 días pesé únicamente 32 kilos, o sea menos del doble de mi peso a las 8 semanas. Casi no valía la pena llevarme al mercado.



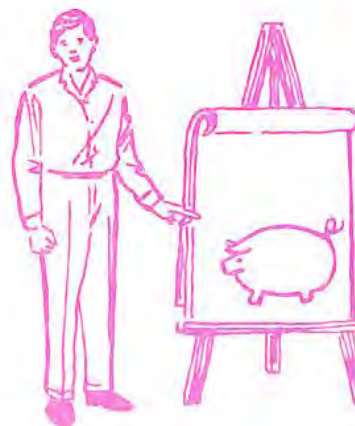
4. Yo soy Ricardo. Como Tomás, también represento un cerdo. Cuando tenía 8 semanas también pesé 18 kilos. Entonces fui encerrado en un corral.



5. Este corral también era seco, sin hierba o pasto. Tampoco había sombra. Pero mi amo me suministraba una buena ración, recomendada por su agente. Comía maíz, como Tomás, pero también recibía proteínas y minerales y una droga, llamada antibiótico, para mantenerme saludable. Yo también disfrutaba de agua abundante.



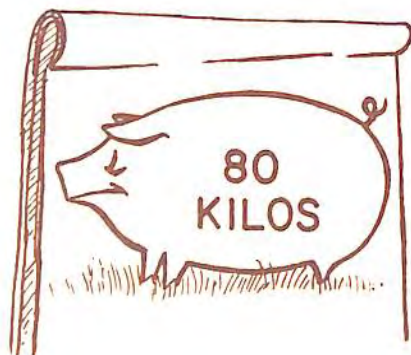
6. Me sentía bastante bien, pero a ratos tenía enormes deseos de mordisquear un poco de hierba y me habría gustado disfrutar de un poco de sombra cuando el sol calentaba mucho. Ahora, después de 120 días en el corral, peso 50 kilos - más del doble de mi peso a las 8 semanas.



7. Arturo es mi nombre y yo también represento un cerdo. Cuando tenía 8 semanas pesé 18 kilos, lo mismo que Tomás y Ricardo. Entonces fui encerrado en un corral.



8. Mi corral era amplio, con hierba abundante, un árbol que me brindaba sombra y un cobertizo donde resguardarme del sol. Tenía abundante agua y mi amo me alimentaba con una ración igual a la de Ricardo. De tiempo en tiempo, mi amo me daba un baño.



9. Crecí rápidamente y siempre me sentí muy bien. Mordisqueaba hierba, comía cuanto deseaba y bebía mucha agua. Cuando hacía calor descansaba a la sombra. Ahora, después de 120 días, peso 80 kilos, más del triple de mi peso a las 8 semanas de nacido.

Resulta provechoso tratar bien a los cerdos.



Proyectos de fomento de la producción están llevando a cabo los socios 4-S en Guanacaste. Uno de estos magníficos proyectos es el que llevó el socio Ricardo Contreras, de Sardinal.

CONTRAPORTADA

Buenas ganancias obtienen las socias del Club de Amas de Casa de Cartago con la confección de bolsas de cabuya