451 Imp. Nacional - 1958

La Gaceta

ORGANO DE LOS CLUBES 4-S DE COSTA RICA

AÑO VIII - ABRIL 1958 - NUMERO 10

MINISTERIO DE AGRICULTURA E INDUSTRIAS

LA CARRETA

Para cualquier asunto relacionado

con esta publicación dirigirse a:

MINISTERIO DE AGRICULTURA E INDUSTRIAS
DEPARTAMENTO DE INFORMACION AGRICOLA
SAN JOSE, COSTA RICA, C. A.

La Carreta

EDITORIAL

Toda actividad o realización que lleve a cabo un socio 4-S, ya sea individualmente o en unión de todos sus compañeros, debe estar guiada por un ideal.

Con mucha frecuencia oímos la palabra "ideal"; el ideal de la vida y de las cosas. Resuena con más fuerza en nuestros años de juventud y poco a poco se va apagando cuando nuestra vida va pasando. Por eso, hay que lograr la fuerza que nos da la juventud para llevar a cabo el ideal de nuestra vida.

En busca de este ideal es que ingresamos en organizaciones y movimientos, que como los Clubes 4-S nos ayudan a realizarlo. Pero no basta trazarse un plan y trabajar con ardor para llevarlo a cabo. Esto significa que la mirada debe apuntar alto y bien lejos, para que con el transcurso del tiempo no desaparezca o se opaque con nuestra pereza o debilidad.

Debemos comprender que si marchamos a la conquista

de un ideal noble y grande no lo encontraremos con facilidad; al contrario, se nos hará difícil su conquista y necesitaremos mucho tiempo para conseguirlo. Es semejante al esfuerzo que hacemos cuando nos proponemos subir una montaña y la escalamos paso a paso, teniendo el cuidado de poner bien los pies para no caer y perder lo que hemos avanzado. En esto consiste el ideal. Ahora preguntémonos: ¿Tengo yo ese ideal?, ¿lo estoy llevando a cabo? Ante el socio 4-S están las palabras que dan respuesta a estas preguntas:

Cuido mi "salud" para ser feliz; empleo mi "saber" en el bien de los demás; conservo los "sentimientos" más nobles y "sirvo" a mis semejantes: toda una promesa para llenar un ideal grande y noble, para conseguir el bienestar de todos los que nos rodean.

Recordemos que un gran escritor ha dicho: "Un ideal es un pensamiento juvenil, que se realiza en la edad madura".

La cultura de un pueblo está en razón directa de su protección al árbol. El que siembra un árbol ejecuta una obra buena; el que lo destruye sin necesidad es un ignorante y un malvado.

Los bosques son el alma de la agricultura: hay que conservarlos para que no desaparezcan los cultivos. Los manantiales solamente se forman en los montes; cuidando los bosques aumentaremos el caudal de los ríos y arroyos.

En abril

En la cumbre del mango el yigüirro, profeta
de la voz de agua alegre, dice su profecía...
Para oir al gran vate la campiña se aquieta,
y está el silencio en guardia sobre la serranía...

Yo interpreto a las claras al melifluo poeta
Señor de los tapiales que bordan la alquería:
-Para la pobre tierra, sitibunda y escueta
La lluvia es una nueva Santa Isabel de Hungría...

En la tarde hay amagos de tristes desconsuelos:
el verano se marcha, y agita sobre el monte
sus últimos celajes a modo de pañuelos...

La noche viene a paso de enorme mastodonte,
y trenzan las estrellas el lauro de los cielos
para el mejor trovero de todo el horizonte...!

HECTOR SOLANO BLANCO

Consejos Agropecuarios

REGLAS PARA UN BUEN ORDEÑO

Del ordeño depende en parte, el mayor o menor rendimiento en leche, así como la calidad e higiene de la misma. El ordeño puede hacerse a máquina o a mano. Solamente nos ocuparemos del último sistema. El ordeño como es sabido, es una imitación de cómo mama el ternero; debe efectuarse en forma continua y rítmica.

A continuación damos algunas reglas que debe tomar en cuenta y usar cuando practique el ordeño a mano.

1. El ordeñador debe lavarse las manos antes de iniciar el ordeño y tener las uñas bien recortadas para evitar causar heridas en la ubre, que después se pueden infectar.

2. Es necesario comprobar si el establo o lugar donde se hace el ordeño, está bien limpio.

3. Antes de comenzar el ordeño limpie la ubre con agua limpia, preferible tibia, y a la vez dé un ligero masaje para provocar la salida de la leche, luego seque la ubre.

4. El ordeño debe hacerlo en forma continua, hasta extraer la última gota de leche.

5. El ordeño debe hacerlo todos los días a la misma hora. Generalmente el ordeño se realiza dos veces al día, con descanso de 12 horas. De todos modos, hágalo siempre a una hora exacta.

6. Tenga presente que un ordeño brusco, incompleto, o fuera de hora acostumbrada, ocasiona una baja en la producción.

7. No es necesario mantener al pie de la vaca al ternero "para que haga soltar la leche", como se dice; esto será necesario solamente en los primeros días después del parto.

8. El balde en que reciba la leche debe estar perfectamente limpio. Lávelo con jabón y agua caliente para quitarle cualquier olor.

9. Una vez terminado el ordeño es necesario saber la cantidad producida, ya sea pesando la leche o midiéndola en botellas. Esta operación debe hacerla en un lugar fuera del establo, en un cuarto especial, si es posible.

10. La medida de producción de cada vaca es muy importante. Es la base para la selección de los mejores animales, de aquellos, que comiendo la misma cantidad de alimentos producen más leche.

11. Después de pesada o medida la leche conviene filtrarla a través de una tela fina para quitarle algunas suciedades que pueden haber caído durante el ordeño.

Aparte de estas recomendaciones, es preciso tener en cuenta constantemente el estado sanitario del animal, para ello, es conveniente que un veterinario efectúe exámenes periódicos.

(Artículo condensado para LA CARRETA de la revista "Información del SCIPA" No. 29, Perú)

LOS CLUBES INFORMAN

Adiestramiento de líderes

Durante la semana del 14 al 18 de abril se llevó a cabo en la ciudad de Grecia, un adiestramiento de líderes 4-S.

Los temas tratados fueron: "Principios Generales sobre el trabajo con Juventudes Rurales", por el profesor Edgar Arias, Supervisor de Clubes 4-S; "Los Líderes en el trabajo con Juventudes Rurales", Ing. Luis Bolaños, Supervisor de Agencias; "Importancia del Proyecto", Profesora Virginia Solano, Supervisora Mejoramiento del Hogar", "El Libro de Record", Profesor Hugo Chaves, Supervisor de Clubes; "La Directiva del Club y elección de sus miembros", Srta. Nery Arias, Asistente de Mejoramiento del Hogar, "Cómo preparar materiales para dar una demostración de método", Profesor Moisés Moya.

En este adiestramiento se hicieron algunas demostraciones a cargo del señor Oscar Arias, Asistente de Clubes 4-S.

Los líderes discutieron los temas expuestos, logrando con ello ampliar sus conocimientos sobre los Clubes 4-S.

La clausura fue el viernes 18 de abril en horas de la tarde. Asistieron altos personeros del MAI. Los líderes asistentes recibieron un certificado.

***

Nuevo Club 4-S

Con gran satisfacción damos la noticia de la fundación de un nuevo Club 4-S en Hojancha de Nicoya.

La directiva está formada en la siguiente forma: Srta. Luz Mary Víquez, Presidenta; Amalia Quirós, Vice-presidenta; Hilda Méndez, Secretaria; Virginia Quirós, Tesorera; Vocales: Nubia Parrales y Margarita Méndez.

Las nuevas socias están trabajando con todo entusiasmo, así nos lo comunica la señorita Hilda Méndez en una carta enviada a nuestra redacción. Aprovechamos la oportunidad para rogarle que siga colaborando con nosotros, enviándonos comunicaciones sobre las actividades que lleva su Club.

Damos la bienvenida a la nueva familia 4-S y le deseamos muchos éxitos en sus labores.

***

Mejoramiento de la comunidad

El "Comité-Cívico" de Cañas, organización compuesta por socios 4-S, está realizando una campaña para lograr la construcción de un ramal de cloacas y una carretera que una esa población con Upala.

El Comité cuenta con la valiosa ayuda de otras organizaciones como el INVU y el Banco de Costa Rica.

En el salón de la escuela "Monseñor Leipold" se reunieron 350 vecinos, con la asistencia del señor Ing. Edgar Mata, Director de Extensión delegados del INVU y de la Sección de Cooperativas del Banco de Costa Rica. En esta reunión se discutieron diferentes formas de extender la campaña de mejoramiento de la comunidad, examinando la labor de conservación y mejoramiento en las ciudadelas del INVU, y el establecimiento de una Central de Bomberos.

Todas estas actividades están siendo aprobadas por los socios 4-S y los Clubes de Amas de Casa.

***

Adiestramiento de directivas

La Agencia de Extensión Agrícola del MAI en Pacayas llevó a cabo durante los días 15 y 16 de abril, el primer adiestramiento de directivas, las cuales están bajo la dirección de los diferentes Clubes 4-S de este lugar.

Los temas tratados fueron: "Funciones del Presidente" por el señor Jorge Pelécano, Asistente de Campo; "Funciones del Secretario", Ing. Rodrigo Cavallini, Agente de Extensión Agrícola y "Funciones del Tesorero", señora Leonor S. de Jiménez, Asistente de Mejoramiento del Hogar.

El adiestramiento dio muy buenos resultados, ya que todos los participantes aumentaron sus conocimientos para realizar bien su trabajo como integrantes de la directiva de su Club.

Los participantes también discutieron en grupo, las condiciones que debe reunir el que ocupa el cargo de

Presidente, Secretaria y Tesorero, respectivamente.

***

Al servicio de mis semejantes

Haciendo honor al juramento de los Clubes 4-S, que declara en uno de sus párrafos que el socio 4-S debe estar al servicio de sus semejantes, las socias del "Club Amalia" de Ciudad Quesada, han prestado su colaboración a la Cámara Junior, colocando acciones por valor de ¢220 colones para la compra de catres, los cuales servirán para el Hospital de esa localidad.

Las socias aceptaron nuevos cargos en los comités designados por la Cámara Junior, y trabajarán con gran entusiasmo para mejorar algunas necesidades que tiene el hospital.

Las socias del Club de Amas de Casa de la Marina de San Carlos recibieron un curso sobre conservación de alimentos enlatados

Bajo la dirección de la Agencia de Extensión Agrícola del MAI en Palmares, están trabajando 17 Clubes 4-S y 2 Clubes J-A

Vigile su salud

NUESTROS ALIMENTOS: EL QUESO

El queso es una buena fuente de energías que ayuda a nuestro cuerpo para su desarrollo normal.

Por desgracia, en nuestro país el queso no es un alimento de consumo diario.

Se ha comprobado que el queso puede comerse en vez de carne, por su valor nutritivo y su alto contenido de calcio, y en general, por todas sus cualidades alimenticias.

Una de las ventajas del queso es que puede conservarse en lugares calientes, donde se corre el peligro de que la leche se descomponga fácilmente por falta de refrigeración o por dificultades en su transporte. El queso conserva el valor nutritivo de la leche.

La leche descremada se utiliza para la fabricación de queso, evitando así la pérdida de ese alimento que puede aprovecharse en comidas diarias.

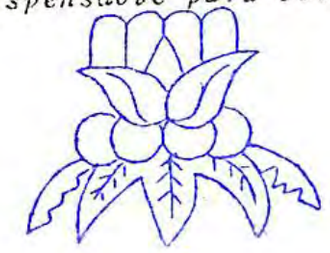
Las comidas preparadas con queso, como macarrones con queso, frijoles con queso, tortillas con queso, pueden emplearse como sustituto de las carnes.

El queso debe formar parte de nuestras comidas diarias, además debe procurarse aumentar su consumo; de esta manera puede elevarse la cantidad de sustancias ricas en calcio, sobre todo, cuando la cantidad de

carne de res, de ave o pescado no es suficiente.

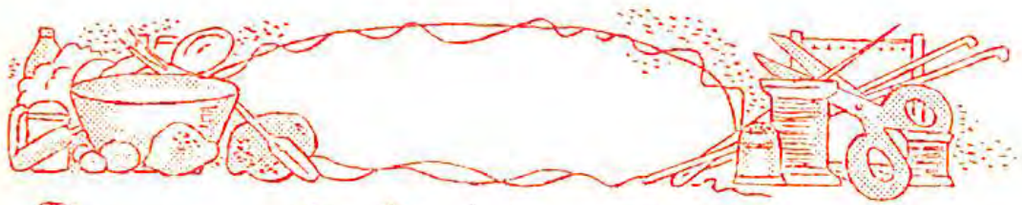
El queso elaborado con leche íntegra tiene cantidades apreciables de vitamina A. Todas las clases de queso son buena fuente de riboflavina, ya que esta vitamina se encuentra hasta en la leche descremada.

Debe comerse en combinación con comidas que tengan otras sustancias alimenticias para asegurarse una buena alimentación, contribuyendo grandemente a una dieta balanceada, indispensable para obtener buena salud.



Cuando tenga que cocinar verduras siga los siguientes consejos para que éstas no pierdan su valor alimenticio:

1. No cocine demasiado las verduras. Basta con dejarlas tiernas.
2. No les ponga demasiada agua. Cocínelas con tan poca agua como se pueda.
3. No siga cocinándolas cuando ya lo están. Sírvalas enseguida.
4. No deseche las hojas exteriores. Aproveche sus vitaminas.
5. No deseche el agua en que cocinó las verduras. Utilícela en sopas o salsas.



Para el Ama de Casa

CONOZCA LAS DISTINTAS CARNES

A continuación damos una lista de las principales carnes que consumimos diariamente, para que las amas de casa conozcan su buena calidad:

CARNE DE RES

La carne de res se reconoce que es de buena calidad cuando su color es de un rojo vivo y su grasa es blanca y firme. Los huesos de un animal joven son porosos y rojos; si son viejos, son blancuzcos. La carne de buena calidad es elástica y su olor es suave y fresco. Al cortarla deben salir gotas de sangre de color rojo vivo.

Es de mala calidad la carne que tiene color oscuro y poca grasa. Al cortarla se nota floja y blanda, se seca muy pronto y se ennegrece al entrar en contacto con el aire. Tiene olor agrio y desagradable.

CARNE DE TERNERO

La carne de ternero es de buena calidad si su color es blanco y sonrosado; si su grasa es blanca, clara brillante y sin vetas. Los huesos son porosos, suaves y rojos. El color es fresco y suave.

La carne de ternero de mala calidad es rojiza y de grasa rosada, en vez de blanca. Si el ternero es demasiado joven, su carne se notará gelatinosa, la grasa gris y los huesos blandos.

En esta misma sección, nos referiremos en el próximo número a otras clases de carnes para conocer su buena calidad.

(Extractado de la revista "Nuestra Tierra", de Nicaragua)

La receta del mes

Cocadas

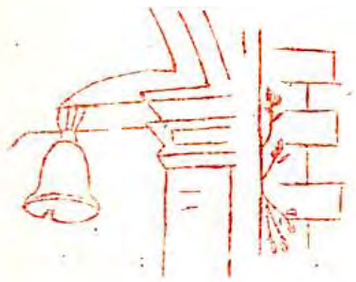
Ingredientes

1 coco; 1/4 libra de harina; 1 huevo; una cucharadita de royal; 7 gotas de vainilla; 1/4 libra de azúcar.

Preparación

1. Muela el coco (no muy fino)
2. Bata el huevo, añádale el royal, el azúcar y la harina.
3. Agregue el coco ya molido, y unas gotas de vainilla. Mezcle todo muy bien.
4. Haga bolitas pequeñas y páselas por harina para que no se peguen en las manos.
5. Engrase una lata o un plato enlozado, coloque las cocadas y hornee a una temperatura moderada, hasta que doren.

Visión de la Patria



PREPARANDO LA TIERRA PARA LA SIEMBRA

Queremos ser oportunos publicando en estos meses en que se preparan los terrenos para la siembra, un artículo del señor José Joaquín Salas, titulado "Arando". Es un bonito trozo literario que encierra en sí el gran milagro de la renovación constante de la naturaleza, encerrado en una pequeña semilla que fecunda la tierra.

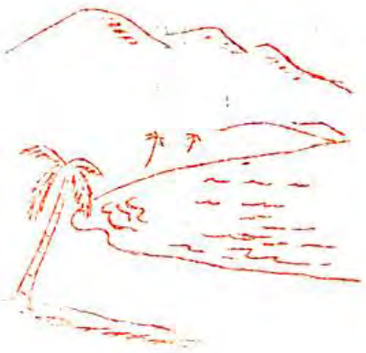
¡Ey! ¡Ey! ¡Ey!

Ese es el impulso de vida que anima estos campos en la clara alegría de este amanecer.

¡Ey! ¡Ey! ¡Ey!

El niño conduce los bueyes y el abuelo dirige el arado.

A veces parecen rugidos las voces del viejo, y entonces el campo anima y el arado pasa rompiendo las raíces: remueve la tierra y abre los surcos con más vigor.



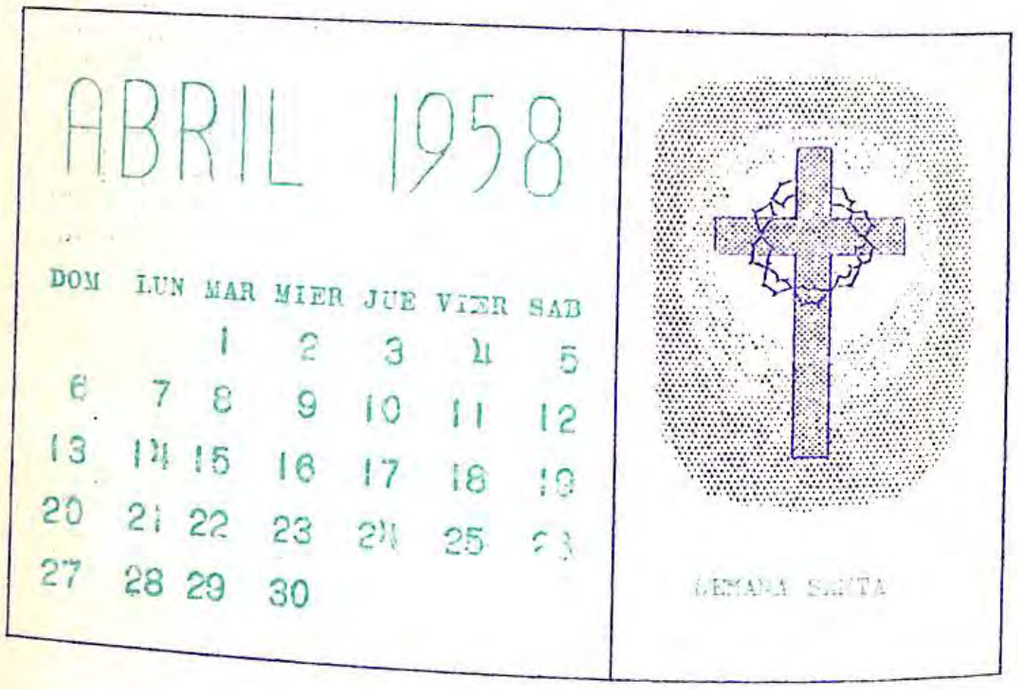
Arriba el monte y coronándolo la mole de piedra en parte con árboles y plantas; y a un lado la ermita y al frente en lo profundo, el valle y la ciudad.

Las montañas a lo lejos tienen un azul celeste, y el cielo está azul, límpido y sereno.

Cantan los yigüirros y los zoterres, y por el camino pasan a caballo los viajeros. En un rancho de hojas de caña unas mujeres conversan, y en la puerta un chiquillo, sucio y raído, juega con un perro. Por un sendero, al lado del camino, pasa una niña, ligerito, con la alforja al hombro: lleva el almuerzo para el abuelo y para el niño.

Dulce serenidad del ambiente, cántico de pajaritos, vuelo de aves, sencillez primitiva del corazón: todo eso confunde y reanima en esta clara mañana, tierna y bondadosa como el alma de un niño.

RESEÑA DEL MES Y LA NOTA AGRICOLA



LA MOSCA DEL MEDITERRANEO

En varios artículos que publicaremos en esta misma sección, daremos algunos datos relacionados con la Mosca del Mediterráneo, para que nuestros agricultores conozcan esta temible plaga que tanto daño causa a nuestra agricultura.

La Mosca del Mediterráneo es un insecto que se reproduce rápidamente. Es más pequeña que la mosca corriente, pero pertenece a los insectos destructores de frutas como la naranja, mandarinas, toronjas, mangos, guayabas, etc.; también ataca el cerezo del café.

Su poder destructor consiste en que la hembra pone los huevos en las frutas maduras, por medio de un aguijón que penetra la corteza de las frutas.

Después de tres o cuatro días, los huevos se convierten en pequeños gusanos que se comen el interior de la fruta. Cuando el gusano está grande, cae al suelo con la fruta mala y permanece durante 10 días a ras del suelo, luego se convierte en nueva mosca y ataca las frutas. La mosca adulta vive varios meses, bajo condiciones favorables puede vivir hasta un año. Una hembra puede poner hasta 800 huevos durante su vida, poniendo 10 en cada postura. Por esta razón, el poder destructivo que ejerce sobre las frutas es devastador.

La plaga no presenta solamente un problema para los productores de frutas o de café, sino que también para todos, por las pérdidas económicas que trae consigo, por lo tanto es un deber cooperar en lo posible para la terminación de esta plaga.

La mosca no pone huevos en frutas verdes sino que los pone en las maduras o casi maduras; también pone huevos en otras frutas y plantas, como la sandía, el fruto de la rosa, membrillo y otras más. Las frutas cítricas son las más atacadas; en Costa Rica la Mosca del Mediterráneo prefiere los cítricos y el cerezo del café.

La mosca se propaga por medio de una larva que viaja en el interior de una naranja u otra fruta atacada, esta larva se convertirá en gusano adulto a miles de kilómetros de distancia de donde se produjo la fruta. Puede viajar, inadvertidamente en forma de mosca dentro de un carro, avión o vagón de ferrocarril. Tam-

bien puede ser llevada a cierta distancia por el viento, pero su alcance es limitado, alcanzando un vuelo de sólo unos 16 kilómetros.

Para combatirla se usa el cebo envenenado; es de gran efectividad una mezcla de malathion con levadura de cerveza, la cual es muy gustada por la mosca.

Después de una semana de haber salido del capullo, la mosca se alimenta, para luego depositar sus huevos; este es el periodo apropiado para combatirla.

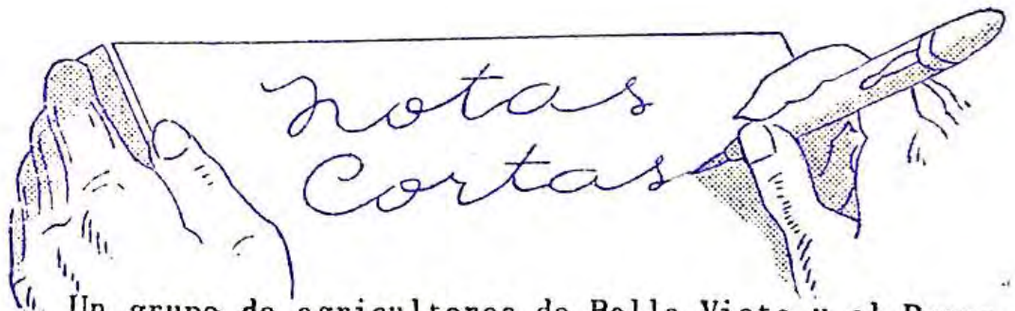
La mosca no puede vivir más de 4 días sin alimentarse, a menos que la temperatura baje lo suficiente como para disminuir su actividad.

En el próximo número, daremos una información más amplia sobre el combate de la Mosca del Mediterráneo.

SEPALO Y APLIQUELO

Las telas quedan mejor almidonadas cuando se emplea almidón crudo.

Cuando lave una blusa, use agua tibia y jabón fino. Enjuáguela bien y sáquele el agua prensándola entre las manos. No la tuerza. Cuélguela en un gancho que no sea de metal y déjela secar poniéndola por el revés.



Un grupo de agricultores de Bella Vista y el Porvenir, de Nicoya, se reunieron para discutir diferentes aspectos sobre el cultivo del café en esta zona.

La reunión fue promovida por los señores: Ing. Santos Herrera, Agente de Extensión Agrícola e Ing. Santiago Flores, Técnico en Café del MAI.

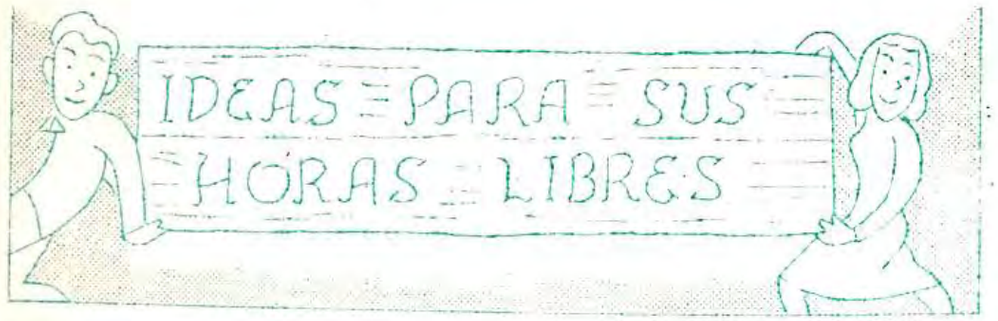
Los agricultores se reunieron en la casa del señor Arturo Granados y las demostraciones se llevaron a cabo en la finca del citado señor.

Los temas tratados por el Ing. Santos Herrera y por el Ing. Santiago Flores fueron de gran utilidad. Los asistentes hicieron preguntas relacionadas con los distintos problemas que tienen en sus cafetales.

Los asistentes a la reunión fueron los siguientes: Don Manuel Peña Chavarría; Ismael Brenes L; Daniel Brenes; Vidal Granados; Victorio Rosales; José M. Mayorga; Johel Badilla M; Juan Anchía; Jaime Núñez; Ramón Salgado; David González; Carlos Pérez; Mauro Brenes y algunas otras personas más.

Se tiene planeado para el futuro efectuar otras reuniones, y algunas demostraciones sobre la aplicación de fungicidas y yerbicidas, así como el abonamiento de los cafetales.

Esta nota fue enviada a nuestra redacción por el señor Eliécer Ugalde H., Director de la Escuela de Bella Vista, a quien agradecemos su colaboración.



CUNA-HAMACA

Con dos reglas de madera fuerte de 15 pulgadas y dos reglas de 48 pulgadas confeccione un marco. Tome un pedazo de lona y péguelo con tachuelas al marco de madera, procurando que quede bien tensa. (Fig. 1). Este marco se pone en el fondo de la cuna-hamaca y sirve para darle la forma y para que no se pliegue o se cierre.

Para hacer los lados de la cuna-hamaca use tela fuerte. Corte dos piezas con las siguientes medidas: una de 72 pulgadas de largo por 15 pulgadas de ancho y la segunda de 48 pulgadas de largo por 10 pulgadas de ancho; a estas dos piezas hágales un dobladillo en los bordes.

Cuando tenga ya cortadas estas dos piezas únalas con costuras dobles siguiendo las indicaciones de la Fig. 2. En los extremos de la pieza más larga haga dos dobladillos anchos para

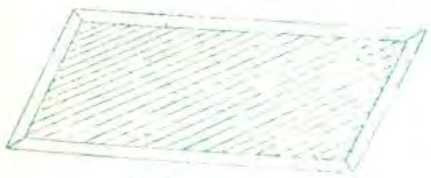


FIG. 1

FIG. 2

meter un bolillo, que puede ser un pedazo de palo de escoba. De este bolillo amarre las cuerdas que sostienen la cuna-hamaca.

Para formar la cuna-hamaca doble hacia adentro las piezas de los lados y únalas con los de la pieza larga, cosiéndolas con doble costura para mayor seguridad. (Fig. 3)

(Adaptación para LA CARRETA de la Hoja Informativa No. 2 del STAN de Nicaragua)

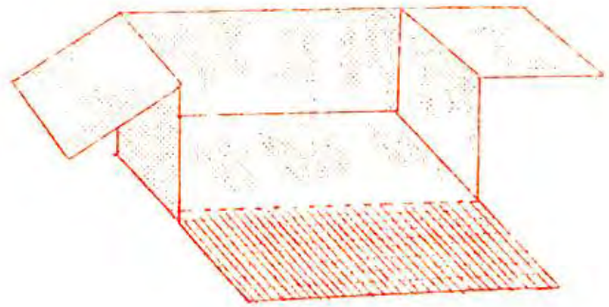


FIG. 3

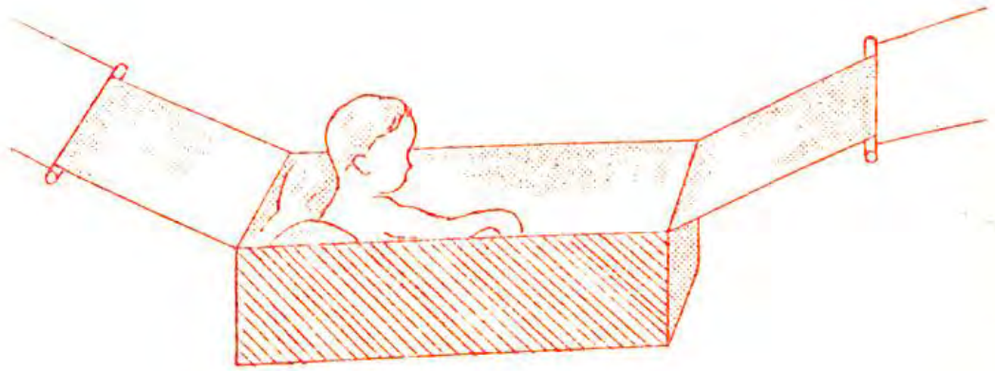


FIG. 4

CORREO DE LA CARRETA

San José, 26 de marzo de 1958

Señores
Ministerio de Agricultura e Industrias
Depto. Información Agrícola
Ciudad

Estimados señores:

Con gusto acompaño a la presente, la tarjeta que me fue enviada con la revista "La Carreta", con el fin de acogerme a la bondad de ustedes y seguir recibiéndola durante todo el año. Esta revista es de gran interés para mi señora y para mí; su lectura es muy agradable y se encuentra en ella material para todas las edades.

Sin otro particular por el momento, que el de reiterles mi agradecimiento profundo por el envío de esta revista, me suscribo con todo respeto.

Atento y seguro servidor,

Espíritu Bogantes

EL CINTURON DE PERLAS O LA LEYENDA DE LA ISLA DEL CAÑO

El episodio de los últimos días del período colonial, cuando el terrateniente don Manuel de Aguilar, atraído por las grandes riquezas del Golfo de Nicoya y de nuestras costas del sur, hizo del comercio de carey, de múrice y de perlas el eje de su existencia.

***

Mondragón, el buzo temerario y audaz, junto con el "Chato" Cajina y sus marineros, condujeron a don Manuel a la Isla del Caño a buscar los tesoros que se decía, guardaban los cementerios indígenas que allí existieron. Don Manuel, tras dura pelea, obtuvo las perlas que guardaba el buzo en su cinturón. El proceso de las Perlas, un capítulo olvidado entre el polvo de los archivos judiciales del siglo XIX.

***

Nuestros archivos están llenos de cronicones y legajos sobre la mar de hechos sugestivos; pero voy a recoger sólo uno de tantos, ocurrido en enero de 1821, en el mismo año en que nuestro país, con el resto de Centroamérica, se independizó de España.

Las costas verdeantes del Golfo de Nicoya, habitadas por curtidos marinos, se vieron visitadas, un buen día del año 1820 por una pequeña canoa en la que viajaba don Manuel de Aguilar, afincado en Cartago, aun cuando interesado en el comercio del carey y de otras

riquezas, que, como el múrice, abundan en las costas de la mar del Sur. De las chozas semiescondidas entre la fronda rumorosa de las palmeras iban saliendo los marinos nicoyanos. Sus espaldas brillaban con el sol de la mañana, mientras que de las fajas con que sostenían sus raídos trajes, pendían los curvos puñales toledanos. Don Manuel avanzó hacia los lobos del mar, acompañado de los remeros que condujeron la canoa, entablando un diálogo interesante con el "Chato" Cajina y con un buzo de apellido Mondragón, no bien se saludaron.

Tengo interés en contratar tus hombres para un viaje por aguas de la bahía Coronada, Quepos y Golfo de Osa, dijo don Manuel, a lo que el "Chato" Cajina repuso secamente:

-¡Está bien! y el recién llegado, oído el asentimiento del marino, preguntó:

-¿Cuánto pides por tres semanas de trabajo tuyo y de seis hombres?

-Un real al día por mis hombres y dos reales por mi trabajo.

-¡Es demasiado; cobras una fortuna...! argumentó Aguilar.

-Yo no repito los términos en que hablo, ni modifico lo que digo, expresó enojado el Chato, al tiempo que escupía el resto del tabaco que mantenía preso entre sus molares. Don Manuel ante tal situación sólo atinó a decir: ¡Pero si es que necesito tus servicios y no puego pagar tanto!

-Pues no hay trato, concluyó Cajina y Mondragón que

oía en silencio volviéndose hacia su jefe lo respaldó al decirle: Así se habla, patroncito. ¡Traiga esa mano!

-Mondragón y Cajina se abrazaron, mientras que el grupo de marinos coreábalos con una frase reveladora de la satisfacción que experimentaban al ver a su patrón inconmovible. Don Manuel haciendo mentalmente sus cálculos, parecía distraído en la contemplación de las chozas, a la puerta de las cuales aparecía una hermosa india en la flor de la edad. Apenas remontaría los quince mayos esa diosa de cabellos de azabache y piel mojada en espuma de canela...

Cajina vino a sacar de sus cavilaciones a don Manuel, cuando con voz estentórea le dijo: ¡Decídase amigo cartago!

-Tres onzas te doy. Es mucho dar. Pero te necesito.

¡Convenido!

-Te doy una onza al iniciar el viaje. Las restantes al terminar.

-¿Y con qué garantías?

-¡Toma!

Y arrancándose don Manuel de Aguilar un pelo de su poblada barba, dióla en prenda de garantía. El trato quedó cerrado y un día más tarde, con la pleamar, don Manuel, en una larga piragua atendida por seis remeros y un par de anchurosas velas, se hizo a la mar en compañía del Chato Cajina. Por las aguas brillosas de los calmos esteros, por el ondulante plumón verdadero de las aguas golfeñas, la piragua fue avanzando, rutas a las costas sureñas, donde las tortugas de carey se contaban por millares en aquel entonces. Mondragón, remero y buzo a la vez, cuando la piragua arribó a una ensenada pequeñita como un ensueño, creyó oportuno probar fortuna en la extracción de concha-perla. Fructífera fue la labor y cuando al amanecer mientras todos dormían, él regresaba de la faena, poniéndose a abrir las valvas de los centenares de mariscos que aun estaban con vida en el fondo de los cestos, encontró más de quince primorosas perlas que guardó, codicioso, en los pliegues de su cinturón. Así lo vieron sus compañeros, la mirada fiera, ojo avisor, ojo avisor al menor movimiento de sus camaradas para cruzarlo de parte a parte con su curvo yatagán.

Volvió a alzar anclas la pequeña navecilla. Ahora avanzaba rumbo a la isla del Caño, donde era fama existían, en los grandes cementerios que antes del descubrimiento tuvieran en esa isla los aborígenes, multitud de "molenques", o figuras de oro, ídolos y primorosos vasos de terracota.

El grupo llegó a la isla, calmando su sed en el chorro de límpidas aguas que como en la leyenda bíblica, brota espontánea de la roca imponente. Más tarde se inició la fatigante labor, removiendo, practicando

excavaciones y encontrando los viejos sepulcros indígenas, ausentes de las riquezas codiciadas.

La leyenda cuenta que el Genio que preside los destinos de la isla, montando en cólera ante la codicia de los marinos y de su jefe, dispuso perderlos en la maraña que puebla la isla. Y allí estuvieron durante varias semanas abandonados a su propia suerte, carentes de alimentos y de abrigo. El hambre, mala consejera, los hizo reñir quedando como saldo trágico de la reyerta cuatro hombres muertos por el puñal homicida de uno de ellos, el buzo Mondragón, que llevaba en su cinturón las quince perlas del relato.

Con mil dificultades, el resto de los expedicionarios de Aguilar y de Cajina lograron regresar al Golfo, a la bahía de Caldera. Don Manuel regresaba rico, aunque con el juicio perdido. Cajina y sus marinos denunciaban ante las autoridades de Nicoya lo ocurrido. La lenidad del sub-delegado del Jefe Político de León de Nicaragua, que ejercía jurisdicción por aquel entonces en los pueblos de Nicoya, motivó la queja de Cajina y de los suyos directamente a esa Autoridad, la cual dictó embargo de bienes de aquel lar, dando origen a una enojosa cuestión judicial que se prolongó a los primeros años de la República ya que, habiéndose planteado en enero de 1821, pasaron muchos meses y años, antes de que se arreglara este ruidoso asunto que entonces se conoció como el de las perlas de Aguilar.

JOSE ANTONIO ZAVALETA

La Carreta

Editor: Rodrigo Sandoval B.

Títulos y dibujos: Alcides Jiménez A.

SUMARIO

Editorial 1
En Abril (Poema) 1
Consejos agropecuarios: Reglas para un buen ordeño 3
Los Clubes Informan 4
¿Sabía usted que? 6
Vigile su salud: Nuestros alimentos: el queso 9
Para el ama de casa: Conozca las distintas carnes 10
La receta del mes: Cocadas 12
Visión de la patria: Preparando la tierra para la siembra 13
Reseña del mes y la nota agrícola: La Mosca del Mediterráneo 14
Sépalo y aplíquelo 16
Notas cortas 18
Ideas para sus horas libres: Cuna-hamaca 19
Correo de LA CARRETA 20
El cinturón de perlas (Cuento) 22
..... 23

FINES DE LOS CLUBES 4-S

1. Promover el Mejoramiento del Hogar y de la Comunidad.
2. Cultivar sentimientos de solidaridad humana y fomentar el espíritu de asociación y ayuda mutua.
3. Introducir mejores prácticas agrícolas y domésticas.
4. Desarrollar la capacidad Directiva de los jóvenes de la zona Rural; y
5. Apoyar todo movimiento que tienda a elevar el nivel cultural de la comunidad y desenvolver, en sus habitantes altos ideales y normas de vida.