1431 Imp. Nacional - 1958

La Gaceta

ORGANO DE LOS CLUBES 4-S DE COSTA RICA

AÑO VIII - MAYO 1958 - NUMERO 11

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

Muchos de nuestros lectores se habrán dado cuenta del nuevo título que se usa para denominar los clubes agrícolas, formados por muchachas, muchachos y adultos. El nombre de esta asociación es "Clubes J-A de Costa Rica", y agrupa muchachos de 18 años y adultos hasta de 35 años.

Conjuntamente con los Clubes 4-S, estas asociaciones de muchachos y de adultos llevan a cabo una serie de actividades tendientes a mejorar el hogar y la comunidad.

En varios aspectos se basan en el mejoramiento de la comunidad y del hogar; los asociados trabajan por el resurgimiento y afianzamiento de los principios espirituales y morales, por el engrandecimiento de la vida cívica y social, por el avance de la cultura y por el cultivo de la tierra.

Además los Clubes J-A están desarrollando diferen-

tes actividades para fomentar el espíritu de asociación y de ayuda mutua, únicos medios para lograr la solución de los difíciles problemas que confronta el agricultor, la familia rural y su comunidad.

Los Clubes J--A vienen a complementar las labores de los Clubes 4-S, y a fomentar en todo el país su establecimiento y su funcionamiento.

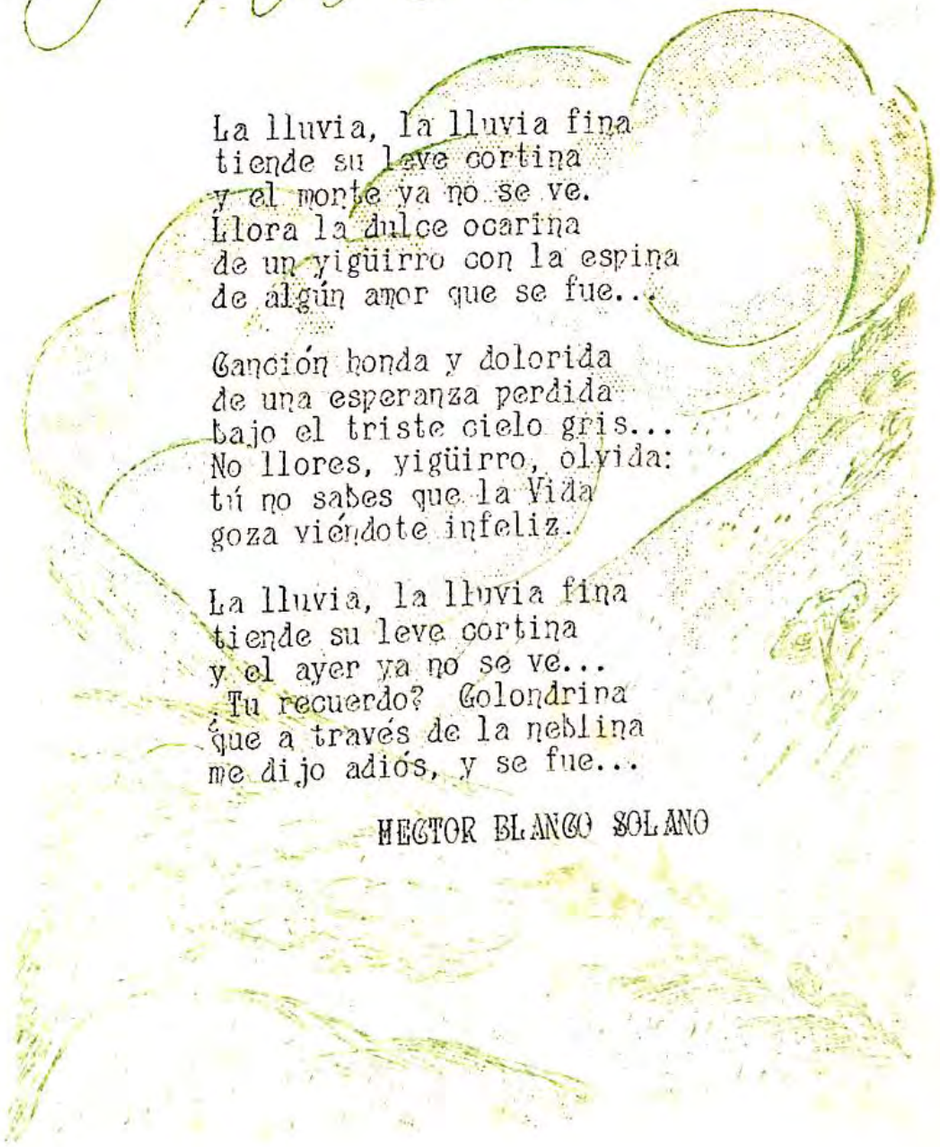
Con el establecimiento definitivo de las organizaciones J-A, que ya hace bastante tiempo vienen trabajando en nuestras zonas rurales, se proyectará en el futuro la labor que realicen los Clubes 4--S. Su funcionamiento es tan importante como el de los Clubes 4-S, porque también ellos enseñarán a las amas de casa y al agricultor adulto nuevas prácticas agrícolas.

Jamás debemos despreciar a nadie; el desprecio siempre es una injuria. No hay hombre tan inútil, ni tan ruin, que no merezca por lo menos piedad. De cualquier nación o condición que sea, es nuestro hermano.

La dulzura en el trato es una prueba de superioridad. Habrá quien considere que la bondad es hipocresía; mas el buen cristiano no debe guiarse por los juicios malignos y ha de mostrar su alma en toda su grandeza.

CONSTANCIO C. VIGIL

Invernal



La lluvia, la lluvia fina
tiende su leve cortina
y el monte ya no se ve.
Llora la dulce ocarina
de un yigüirro con la espina
de algún amor que se fue...

Canción honda y dolorida
de una esperanza perdida
bajo el triste cielo gris...
No llores, yigüirro, olvida:
tú no sabes que la Vida
goza viéndote infeliz.

La lluvia, la lluvia fina
tiende su leve cortina
y el ayer ya no se ve...
¿Tu recuerdo? Golondrina
que a través de la neblina
me dijo adiós, y se fue...

HECTOR BLANCO SOLANO

Vigile su salud

LA PULMONIA

Por tratarse la pulmonía de una enfermedad que ataca tanto a los niños como a las personas adultas cuando el tiempo es frío y existe mucha humedad, daremos a continuación algunos datos sobre esta enfermedad y cómo resguardarse de ella.

En los niños, los síntomas de la pulmonía se confunden fácilmente con los de la gripe o los de la bronquitis, pues la enfermedad se presenta súbitamente y la temperatura se eleva en algunos casos hasta los cuarenta grados o más; hay vómitos y tos intensa, la cual puede ser seca o con flemas; prevalece un estado de inquietud constante; no pueden dormir ni tomar sus alimentos con tranquilidad, debido a los dolores que sufren en la espalda, en el pecho y en una parte del estómago. Estos síntomas varían en intensidad de acuerdo con la edad, siendo más grave la enfermedad en los niños que tienen menos de un año de edad.

Otras manifestaciones importantes consisten en que la enfermedad se manifiesta gradualmente, acompañada de dolores de cabeza, falta de apetito, escalofríos y cansancio general. La temperatura comienza a elevarse lentamente, hasta alcanzar los cuarenta y cuarenta y un grados y se mantiene estable durante todo el tiempo de la infección pulmonar, lo cual constituye un serio inconveniente ya que el enfermo se debilita, pudiendo ocurrir que sea presa de otras infecciones que le causen la muerte.

En los niños de cuatro o más años, las crisis de la fiebre se producen al segundo o cuarto día de iniciada la enfermedad y en cambio, en los pequeños, la duración es mayor.

A grandes rasgos hemos tratado de señalar la importancia de conocer la pulmonía, con el propósito de que cuando se observe que alguna persona acusa síntomas como los descritos, se procure de inmediato recurrir a la consulta de un médico para que éste señale el tratamiento adecuado a cada caso, ya que la medicina moderna dispone de recursos verdaderamente valiosos para contrarrestar esta grave infección.

Es necesario que los padres de familia tengan en cuenta que la pulmonía es generalmente grave en los niños pequeños y que por lo tanto éstos merecen una mejor atención médica; pero en ningun caso se debe descuidar la salud de las personas, cualquiera que sea su edad. En la actualidad, con los adelantos de la medicina moderna, el número de muertes causadas por la pulmonía es en realidad escaso, pero hay que estar siempre alerta para que a los primeros síntomas de alarma se preste la atención debida.

(Condensado de un artículo escrito por el Dr. Ramón Betancourt, publicado en la revista agrícola "El Campo", No. 774).

RESEÑA DEL MES Y LA NOTA AGRICOLA

MAYO 1958

DOM	LUN	MAR	MIER	JUE	VIER	SAB
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

SE INICIA LA ESTACION LLUVIOSA

RECOMENDACIONES PARA COMBATIR LA MOSCA DEL MEDITERRANEO

A continuación damos a los productores de frutas algunas recomendaciones para combatir la mosca del mediterráneo y de las cuales depende en gran parte la destrucción de tan terrible plaga.

1. Hacer una limpieza de la huerta. Recoger del suelo toda fruta madura y enterrarla a la profundidad de 50 a 60 centímetros. Esto debe hacerse por lo menos una vez por semana, o más a menudo si es posible; no se debe permitir que la fruta caída permanezca debajo de los árboles. Este punto ha de aplicarse a todas las propiedades dentro del área infestada.

2. Partir la fruta y comprobar si tiene larvas.

Informar sobre los resultados al jefe de la campaña contra la mosca del mediterráneo, en **OIRSA** o en el Ministerio de Agricultura, sobre cualquier duda de fruta infestada. Es sumamente importante que esta medida se observe en los lugares que todavía no han sido atacados por la mosca.

3. Aunque **OIRSA**, con la ayuda de nuestro gobierno está realizando un programa de control y exterminación de la plaga, se recomienda a todos los dueños de frutales rociar sus árboles cada catorce días. Toda cooperación de esta naturaleza contribuirá grandemente al programa general de control, a la vez que ayudará a salvar la cosecha.

4. Se recomienda a los productores de fruta, en áreas fuera del programa de control, que, como medida preventiva, inicien un programa de aspersión, usando las siguientes fórmulas y materiales: 2 libras de proteína hydrolizada, 6 libras de malathion en polvo humedecible al 25%, 30 galones de agua. La proteína hydrolizada debe mezclarse primero en el agua y después añadir el malathion.

Esta cantidad es suficiente para una manzana. Debe aplicarse uniformemente sobre toda el área en forma de una aspersión gruesa. Con este tipo de insecticida no es necesario que escurra el material al aplicarse. Los depósitos pequeños sobre las hojas tienen más atracción para las moscas que los depósitos en los tallos, ramas o frutas.

Dicha aspersión debe aplicarse a intervalos de 10 días: Generalmente, el ciclo de las aplicaciones depende de la intensidad de las lluvias y otras condiciones del clima.

Para mayor información respecto al uso o mezcla de

las fórmulas, sírvase consultar a **OIRSA** o al Ministerio de Agricultura.

5. Es importante que todos los productores de frutas reconozcan que el programa establecido para terminar con esta plaga tiene una sola meta y nada más que una: exterminar la plaga con el menor número de inconveniencias y demoras. Asimismo, debemos recordar que se necesitará mucha paciencia y comprensión por parte del agricultor y del público en general.

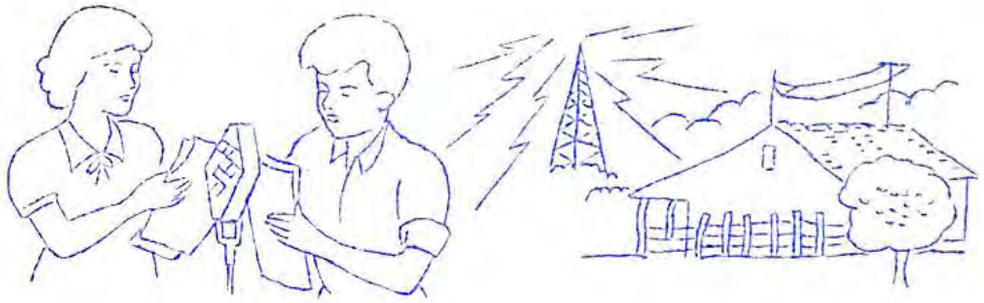
La tarea de terminar con la mosca del mediterráneo es muy grande. Todos debemos cooperar.

(Estas recomendaciones fueron tomadas de "Aspectos importantes sobre la mosca del mediterráneo", de OIRSA)

RECOMENDACIONES A LOS COMPRADORES DE FRUTAS EN LAS AREAS INFESTADAS

1. Es importante que todos los compradores de frutas cítricas y otras frutas al por mayor o menor se den cuenta de que la fruta no debe salir de las áreas infestadas. Los desperdicios de fruta en áreas libres de la mosca podrían permitir que ésta se propague rápidamente. Usted y su país serán los damnificados al llevar fruta infestada a un lugar libre de la plaga.

2. Todos los compradores al por mayor y exportadores deben recordar que el enviar fruta de un área infestada a un mercado distante o áreas no infestadas, es sumamente peligroso. Es de esta manera como se inician las infestaciones en gran escala.



LOS CLUBES INFORMAN

Construyen casa a familia pobre

El club 4-S infantil "Carlos Luis Valverde Vega", del centro de Palmares, entregó una casita a una de las familias más pobres del distrito de San Isidro.

La vivienda fue construida por los mismos socios, en sus horas libres. El dinero con que se compraron los materiales se tomó, en parte, del fondo general creado con base en el impuesto al tabaco, establecido para los productores de esa región. Otros dineros que se necesitaron para terminar la construcción fueron recaudados por los socios entre los vecinos de la localidad, y por contribuciones voluntarias donadas por ellos mismos.

***

Construcción de Casa Club

En el distrito de Piedades Sur de San Ramón, los socios 4-S han iniciado la construcción de su propia Casa Club. Es grande el entusiasmo que existe entre ellos por la edificación de esta obra. Para los gastos que requiere la construcción han iniciado una serie de contribuciones entre todos los vecinos. También han pedido cooperación al Ministerio de Obras Públicas.

La Casa Club es de gran importancia para los socios, pues en ella se desarrollan múltiples actividades sociales, siendo además el centro que irradia cultura y progreso para la comunidad rural.

***

Nuevo Club

Con beneplácito damos la noticia de la fundación de un nuevo club 4-S infantil, en el distrito de Piedades Norte de San Ramón.

Después de haberse efectuado tres reuniones con el nuevo grupo, en las cuales se dieron informaciones generales acerca de los fines y funcionamiento de los clubes, se procedió a nombrar la respectiva directiva.

Para todas estas actividades, la Agencia de Extensión Agrícola de San Ramón ha contado con la ayuda del Director de la Escuela de este distrito.

El nuevo club infantil lleva el nombre de "Gregorio Rojas P. N." LA CARRETA saluda a sus socios y les da la bienvenida por su ingreso a la familia 4-S.

****

Curso de costura y tejido

Un grupo de veintiséis socias 4-S de Turrialba está recibiendo, con gran entusiasmo, un curso de costura. Todas las participantes se muestran interesadas en aprender lo relacionado con esta materia.

Al mismo tiempo, doce socias llevan proyectos de tejido, aprendiendo a interpretar los distintos signos que se usan en los manuales de tejido.

INTERCAMBIO DE JOVENES AGRICULTORES

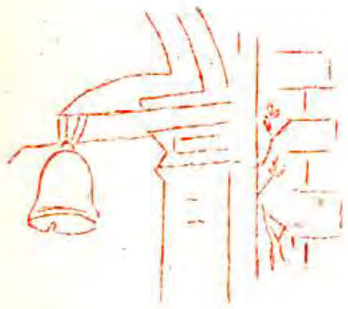
Se encuentran en nuestro país, desde hace ya varios meses, dos jóvenes agricultores de los Estados Unidos. Son ellos la señorita Adrienne Ann Smith y el señor Ralph Ray Morse.

La señorita Smith es graduada en Economía Doméstica y ha vivido durante doce años en una pequeña finca en California, lo cual le ha proporcionado valiosa experiencia sobre la cría de ganado de leche y de engorde. Se ha especializado en la confección de artículos de fabricación casera. También ha tenido a su cargo algunas actividades relacionadas con los clubes 4-H de su país.

El joven Morse es estudiante de agricultura. Ha vivido siempre dedicado a las labores agrícolas.

La visita de estos dos agricultores norteamericanos es correspondida con la que actualmente hacen dos jóvenes costarricenses a la gran Nación del Norte. Son ellos Eduardo Gómez H., socio 4-S del club "El Sancarleño", de Ciudad Quesada, y Alejandro Rodríguez, del club 4-S del centro de San Ramón.

El propósito de este intercambio de jóvenes agricultores es el de fomentar un acercamiento entre los dos países y, a la vez, brindarles oportunidad para que amplíen sus conocimientos agrícolas a través de las visitas que hagan a las comunidades rurales de los respectivos países.



Visión de la Patria

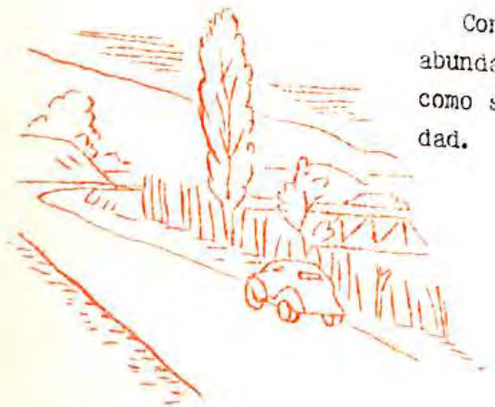
OTROS CULTIVOS

En nuestras tierras fértiles, a la par de los cultivos principales como el café, el banano, la caña de azúcar, el cacao, el maíz, se cultivan otros productos. Estos cultivos aunque no se exportan, no por eso dejan de ser de gran importancia para el desarrollo económico del país, ya que son consumidos por nuestra población.

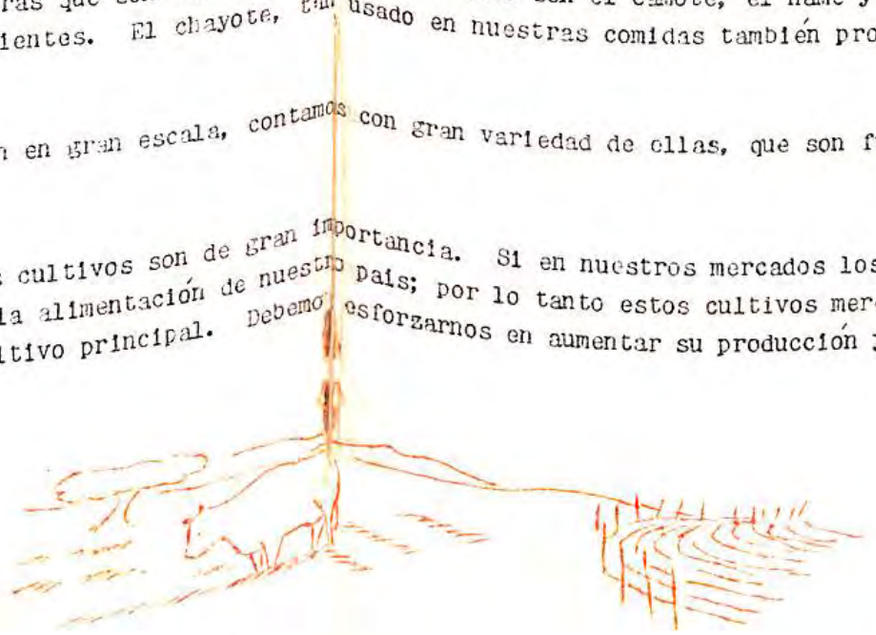
Entre éstos tenemos la papa que se cosecha de muy buena calidad en las regiones frescas como Cartago. Muy buen arroz se cosecha en los terrenos de clima templado o caliente. El tabaco también es un cultivo que se obtiene de buena calidad. Gracias a la producción de plantas textiles como la pita, la cabuya y otras, tenemos instalaciones de pequeñas industrias donde se fabrican cuerdas y otros implementos útiles para el hogar, como bolsas de mecate, hamacas, etc.

Otro cultivo industrializable y que a la vez sirve para la alimentación, es la yuca; de ésta se elabora un excelente almidón, que no solamente sirve para el consumo nacional sino que también se exporta a otros países en pequeñas cantidades. La yuca se produce bien en toda clase de terrenos. En nuestra "olla de verduras" es una comida deliciosa, además de que se pueden confeccionar muchas recetas indispensables para la alimentación diaria. A la par de esta raíz comestible tenemos otras que son bastante alimenticias como son el camote, el ñame y el tiquisque, las cuales se cosechan en tierras calientes. El chayote, tan usado en nuestras comidas también produce una raíz muy gustada.

Aunque las frutas no se cultivan en gran escala, contamos con gran variedad de ellas, que son fuente de vitaminas en la alimentación diaria.



Como ya lo hemos anotado, estos cultivos son de gran importancia. Si en nuestros mercados los encontráramos en abundancia, mejoraría grandemente la alimentación de nuestro país; por lo tanto estos cultivos merecen incrementarse como se hace con el café u otro cultivo principal. Debemos esforzarnos en aumentar su producción y mejorar su calidad.



Consejos agropecuarios

El alimento más usado para la cría de cerdos es el maíz; pero además de que éste no siempre puede conseguirse a bajo precio, tiene el inconveniente de que no es un alimento completo, porque no contiene las vitaminas ni sales minerales que todo animal necesita. Es necesario complementar el maíz con otros alimentos, como la harina de pescado o suero de mantequilla.

Hay otros productos, como el fruto de la palma real, y las tortas de diversas semillas de plantas productoras de aceite, que son también adecuados para este fin. No hay que olvidar, sin embargo, el pasto verde, hojas de leguminosas como el kudzú. Para los cerdos en crecimiento y las puercas paridas, el pasto es muy recomendable. Ello se debe al saludable efecto del forraje verde y al ahorro que se obtiene en la alimentación de dichos animales, particularmente si se encuentra formado por una buena proporción de plantas leguminosas.

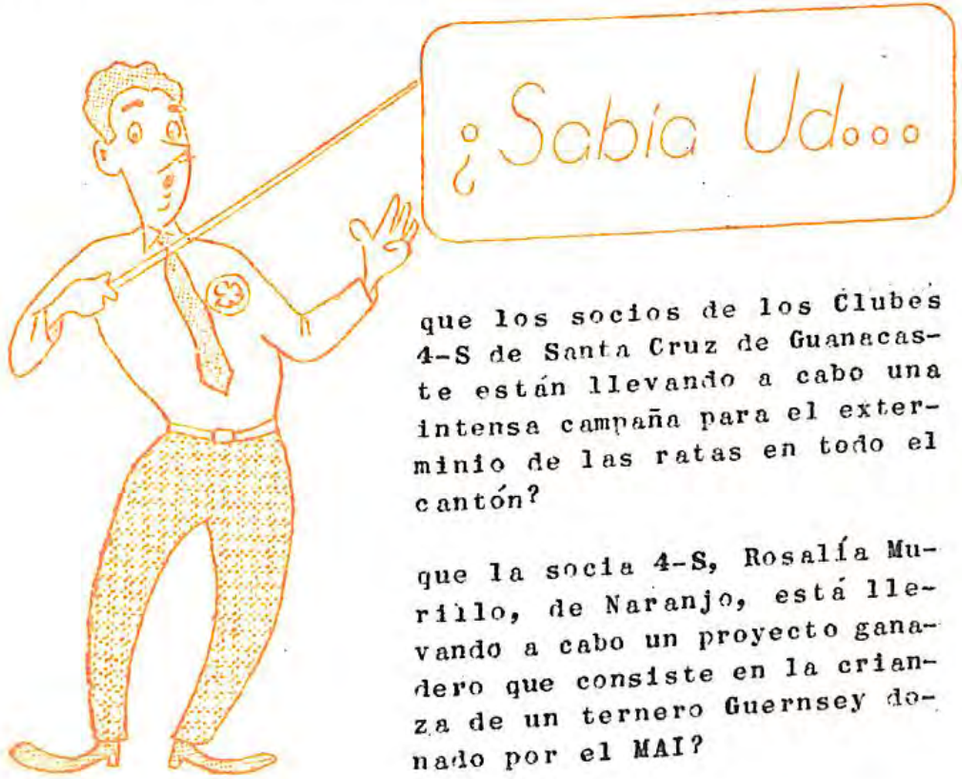
En algunos casos, los cerdos se alimentan a base de desperdicios que pueden conseguirse fácilmente. Los desperdicios deben ser suministrados en estado fresco, antes de que se inicie la fermentación; deben encontrarse libres de sustancias y materias nocivas. Si los animales comen esta clase de alimento sin que se le haya cocinado previamente, se les expone a contraer serias enfermedades. Sobre todo, han de cocinarse

los desperdicios formados por carne y huesos, ya que éstos son portadores de parásitos como la traquina y otras especies. Los cerdos que consumen desperdicios deben inmunizarse contra el cólera.

La dieta de los cerdos, a base de maíz y otros granos, ha de completarse con leche descremada a fin de obtener cantidades suficientes de calcio y fósforo.

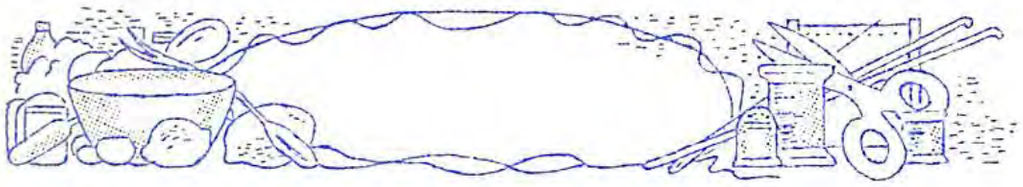
En los lugares donde existe el peligro de que se presenten las paperas, mal que se debe a la falta de yodo en el organismo del animal, es recomendable emplear sal yodada en vez de sal común.

Los cerdos deben disponer, constantemente, de agua libre de contaminaciones.



que los socios de los Clubes 4-S de Santa Cruz de Guanacaste están llevando a cabo una intensa campaña para el exterminio de las ratas en todo el cantón?

que la socia 4-S, Rosalía Murillo, de Naranjo, está llevando a cabo un proyecto ganadero que consiste en la crianza de un ternero Guernsey donado por el MAI?



Para el Ama de Casa

CONOZCA LAS DISTINTAS CARNES

Estos consejos sobre el conocimiento de la calidad de las distintas carnes es un complemento de la publicación que se hizo en esta misma sección, en nuestra edición anterior.

CARNE DE CERDO:

La carne de cerdo de primera calidad es de color sonrosado, firme, con vetas de grasa y grano fino. La grasa es blanca. Los huesos son suaves y porosos. El color es muy suave y fresco.

PESCADO:

La carne de pescado es la que más ligeramente se descompone, provocando muchos envenenamientos. En general, los pescados deben reunir las siguientes cualidades:

1. Ojos brillantes.
2. Escamas transparentes y brillantes.
3. Agallas de color rojo vivo.

4. Carne elástica y firme, no debe quedar señal alguna después de tocarla con los dedos.
5. Al tomar el pescado por la cola debe conservarse recto.
6. Al cortarlo debe brotar sangre roja y fresca.
7. Olor fresco y agradable.
8. Debe oler bien alrededor del espinazo, pues es allí donde comienza a descomponerse.
9. Debe hundirse en el agua; si flota está descompuesto y no se debe comer.
10. Las escamas se separan fácilmente con la uña; si se resisten, ya está descompuesto.

SEPALO Y APLIQUELO

El limón ácido se conserva perfectamente por varios días si se tiene el cuidado de dejarlo suspendido de un hilo.

Para evitar el raquitismo en los cerditos recién nacidos, la alimentación de la madre ha de ser muy completa.

La receta del mes

INGREDIENTES

1 taza de agua
6 claras de huevo
2 tazas de azúcar
¢ 0.10 de goma arábiga
1 onza de gelatina en lámina (10 hojas)
1 onza de glucosa
¢ 0.25 de espíritu de cola

PREPARACION

1. *Ponga la goma arábiga a disolver en agua fría.*
2. *Ponga al fuego una taza de agua; agregue el azúcar y déjelo hervir.*
3. *Parta la gelatina en pedacitos y échelos en agua tibia con la glucosa; agregue la goma arábiga disuelta.*
4. *Cuando el almíbar esté a punto de caramelo, agréguelo a la mezcla anterior. Mezcle bien.*
5. *Retírelo del fuego y agréguele las claras batidas a punto de nieve.*
6. *Agregue el espíritu de cola y siga batiendo hasta que corte.*
7. *Pártalo en la forma deseada y pase los pedacitos por azúcar refinado.*

Olanchita, Honduras, abril 1958

Señor
Supervisor del Trabajo de Clubes 4-S
San José, Costa Rica

Apreciable señor:

Llegue a Ud. mi más atento saludo y mis felicitaciones por llevar por el buen camino y con tanto acierto el trabajo de los Clubes 4-S

La presente carta obedece a una necesidad que impera en esta Agencia y es el poco acopio de material didáctico para las demostraciones tan útiles en el trabajo bajo 4-S que está por organizarse en esta ciudad; por ser ese país hermano el más avanzado en el aspecto de educación agrícola, recurro a usted solicitándole me envíe la revista "La Carreta", si fuera posible números atrasados y los más recientes. En todo caso le agradeceré me envíe cualquier publicación que me ayude en el trabajo de Extensión Agrícola y por añadidura, en juventudes rurales.

Por la atención que le merezca la presente, quedo de Ud. su atento servidor y amigo,

Salvador Quirós
Asistente de Agente Ext. Agr.

Un empajo

Una mañana del mes de mayo, viendo ñor Juan que el techo pajizo de su casa no aguantaría los rigores de aquel invierno que amenazaba ser fuerte, dispuso de común acuerdo con su compañera de veinte años, empajar la morada para ponerse a salvo, sin duda por diez años más, del sol y del agua.

Las órdenes se impartieron como lo saben hacer estos viejos campesinos, previsores, con mucho juicio y tino, de tal modo, que no debía faltar nada el día que la casita debía vestirse con nuevas pajas para abrigar el hogar de ñor Juan.

-Yo voy donde mi compadre Rufino a que me ayude a cortar la palma; yo creo que con cinco tareas tenemos, hijá-dijo ñor Juan.

Y ña Manuela, que así se llamaba la esposa de ñor Juan, contestó:

-Acordate que tenemos que hacer el rancho para los chanchos y los terneros, es mejor cortar seis tareas.

-Bueno, entonces voy a hablar con hermano Pedro para que me ayude también y a la verdad es, Manuela, que yo me entiendo con las maderas, el bejuco y la palma y vos con la chicha, los buñuelos y la comedera.

-Andá donde Juan Rafael y comprá veinte atados de dulce, que yo en esta semana no vendo ninguna cuajada; pero habrá que matar el chancho overo para el ayaco.

-No, Manuela, el chancho overo lo debo en una limosna a Esquipulas, es mejor que matemos el negro chinchao.

-Así conversaban ñor Juan y ña Manuela preparando lo necesario para que el empajo resultara lo más lucido posible y las gentes que debían concurrir ese día a ayudar a empajar, no se fueran descontentas de las atenciones de los dueños de la casa.

El sábado próximo fue fijado para el empajo; había que comenzar las tareas desde ese momento para que el sábado estuviera todo listo. Las muchachas molían maíz para la chicha, las ollas hervían en varios fogones; el chancho negro había sido sacrificado en aras del empajo, ñor Juan traía grandes ruedas de bejuco, aquí había un montón de varas rollizas que servían para la armazón de la casa, allá un montón de palma, acullá los ganchos que ahorcajadas, debían de jinetear por varios años el caballete de la casa; en fin, aquello era un trajín inusitado en la casa de ñor Juan, preparativos de una fiesta en honor del techo de su casa que debía abrigar y dar calor y paz a su hogar.

El viernes ñor Juan montó a caballo y fue por todo el barrio a convidar para el empajo.

A medio día del sábado, escolares, jóvenes y viejos estaban reunidos en la casa de ñor Juan, se les dio la chicha y se dispuso el trabajo; muchachos a pasar bejuco, jóvenes a empajar, viejos a componer bejuco. Hermoso conjunto que revela una costumbre de estos pueblos...

Jóvenes, en pleno vivir, con los ideales más lisonjeros de la vida, alegres, ríen, gritan y lanzan piropos a las muchachas de la casa; viejos, en cuyos rostros se ven las huellas de los años, en anhelo de vivir y en los corazones reminiscencias juveniles acompañadas de la experiencia vivida, añoran bajo la sombra de un árbol sus antiguas hazañas; párvulos, dulce esperanza del futuro en cuyas cabecitas se forjan pillerías, jue-

gan, saltan y gritan.

La vida en todo su aspecto: infancia, juventud y vejez.

Todos hablan, todos ríen, todos gozan. Constante algarabía.

¡Palma!, grita uno. -Bejuco de lina! grita el otro. ¡Falta palma!

¡Chicha! ¡Falta bejuco!, y todos se mueven y todos trabajan.

Un viejo al ver que los muchachos empajan con mucho brío, exclama: ¡Oh tiempo!

Y un joven le dice: ¿tiempo de agua?

Y otro en voz baja: tal vez no fue ni garubero.

-Bejuco de lina.

-Ese que mandé es bejuco de lina.

-¡Bejuco de lina!

-Estás creyendo que yo no conozco lo que es bejuco de lina, en esto boté los dientes.

Y así pasa el tiempo entre las risotadas de los jóvenes, los regaños de los viejos y los gritos de los muchachos hasta que el empajo queda terminado.

Es la hora de la comida; en la mesa, servida al aire libre alumbrada por la difusa luz de la luna que empieza a salir en el oriente, hay gallinas, compuestos, carne de chancho negro, arroz con leche, atolillo, el ayaco y los buñuelos consabidos y otros tantos platos apetitosos capaces de curar al dispéptico más consumado.

En el ambiente hay perfume de palma camagua y flotan sonrisas como de amor campesino.

El más viejo se sienta primero, de último los chiquillos. Hay que ver con que corrección que se sientan; nada de irrespetuosidades.

Los viejos mandan; ellos se sirven primero, los muchachos no hablan, todo es circunspección; es la hora de la decencia.

Terminada la comida, cada uno se marcha a su casa, los muchachos satisfechos de haber jugado y comido a su sabor; los jóvenes de haber piropeado a la hermosa de sus anhelos y los viejos de haber cumplido con un deber de compañerismo.

Cuando la noche tiende su manto, ñor Juan se recoge en su nido con nuevo techo, lleno de amor y contento de que en su empajo no faltaron ni ayaco, ni buñuelos.

CLIMACO PEREZ

La Carreta

Editor: Rodrigo Sandoval B.

Títulos y dibujos: Alcides Jiménez A.

SUMARIO

Editorial 1
Invernal (Poema) 3
Vigile su salud: La pulmonía 4
Reseña del mes y la nota agrícola: Recomendaciones para combatir la mosca del mediterráneo 6
Los clubes informan 9
Intercambio de jóvenes agricultores 11
Visión de la patria: Otros cultivos 12
Consejos agropecuarios: Alimentación del cerdo 14
¿Sabía usted? 15
Para el ama de casa: Conozca las distintas carnes 16
Sépalo y apliquelo 17
La receta del mes: Masmelos 18
Correo de LA CARRETA 19
Un empajo (Cuento) 20

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.